

Murzynek z kulkami serowo-kokosowymi



Autor: **Olika**
Przepisów: **98** Ocena: **2206**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- ciasto: 2 szklanki mąki 1, 5 szklanki cukru 3 łyżki kakao
- 250 g kostka masła 2 łyżeczki proszku dopieczenia torebka cukru waniliowego 4 jajka
- Masa serowa: 70 dag twarogu 2 żółtka
- szklanka cukru 50 g wiórków kokosowych budyń waniliowy

Sposób przygotowania:

1 Ciasto

Masło, cukier, kakao oraz cukier waniliowy podlać pięcioma łyżkami wody i gotować 5 min. Po ostudzeniu dodać 4 żółtka i wymieszać na jednolitą masę. Odląć pół szklanki masy. Do reszty dodać mąkę, proszek dopieczenia i pianę z białek.



2 Masa serowa

Żółtka oraz cukier i cukier waniliowy zmiksować na puszystą masę. Twaróg zmielić dodać budyń, wiórki kokosowe oraz masę jajeczną dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Z masy serowej formować kulki i układać na dnie formy, wysmarowanej masłem. Kulki zalać ciastem. Piec 50 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190 C. po upieczeniu poleać polewą.



Twoje notatki do przepisu: