

Sernik migdałowo-kokosowy



Autor: **monialubi**

Przepisów: **211** Ocena: **1525**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 175g ciastek cantuccini z migdałami
- 25-50g siekanych migdałów
- 50g masła
- 1kg twarogu z wiaderka
- 400ml mleczka kokosowego z puszki
- 4 jajka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 150g cukru
- 2-3 łyżki wiórków kokosowych
- 5-6 łyżek migdałów w płatkach
- ok. 100g białej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 180 stopni, tortownicę (26-28cm) wyłożyć papierem do pieczenia.
- 2 Ciastka pokruszyć blenderem, dodać siekane migdały. Masło rozpuścić i wymieszać z ciastkami. Wyłożyć na spód tortownicy i wyrównać powierzchnię. Odstawić.
- 3 W misce wymieszać twaróg, mleczko kokosowe, jajka, cukier i budyń. Mieszać krótko, tylko do połączenia składników. Pod koniec mieszania dodać wiórki kokosowe i połowę migdałów w płatkach. Wyłożyć na przygotowany spód. Wstawić do piekarnika i piec ok. godziny. Po upieczeniu zostawić na chwilę w wyłączonym piekarniku z otwartymi drzwiczkami, potem wyjąć i ostudzić, a następnie wstawić do lodówki.
- 4 Resztę migdałów uprażyć na patelni bez tłuszczu. Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej. Stopniowo smarować nią brzegi sernika i przyklejać płatki migdałowe.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: