

# Sernik z kokosem i brzoskwiniami

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1619**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- ciasto kruche
- margaryna, 1/2 kostki
- jajka, 2
- cukier, 15dag/1 szklanka/ 8 łyżek
- Mąka pszenna, 2 szklanki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- ser
- ser biały (zmielić), 1 kg
- żółtka, 6
- olej, 4 łyżki
- budyń śmietankowy, 2 sztuki
- mleko, 3 szklanki
- brzoskwinie, 1 puszka
- piana:
  - białka, 6
  - wiórki kokosowe, 20 dag

## Sposób przygotowania:

- 1 mąkę posiekać z margaryną i proszkiem do pieczenia, dodać 15 dag cukru ,jajka i zagnieść ciasto,rozwałkować go i wyłożyć nim blaszkę
- 2 żółtka ubić z 1 szklanką cukru,dodać zmielony ser,olej,budynie i wymieszać.Dodawać stopniowo mleko i mieszać (będzie dość rzadkie),dodać pokrojone w kostkę brzoskwinie i wymieszać,wylać na blaszkę.Piec w temp.190-200 stopni
- 3 Gdy ser zacznie się rumienić po bokach wyłożyć na niego pianę ubitą na sztywno z 8 łyżkami cukru i wymieszaną z kokosem,i jeszcze piec aż piana ładnie się zarumieni

## Twoje notatki do przepisu: