

# Sernik z wiśniami i wiórkami kokosowymi



Autor: **Agusiowesmakolyki**  
Przepisów: **85** Ocena: **862**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- Na ciasto:
  - 2 szklanki mąki
  - 2 łyżki kakao
  - 1/2 szklanki cukru
  - 1/2 kostki margaryny
  - 1 jajko
  - 1 żółtko (białko zostawić do masy serowej)
  - 2 łyżki śmietany
- Masa serowa:
  - 1 kg sera w wiaderku
  - 6 jajek
  - 1 szklanka cukru
  - 100 g. masła
  - 2 łyżki mąki ziemniaczanej
  - 1 szklanka wiórek kokosowych
  - 2 łyżki likieru kokosowego
- Polewa czekoladowa:
  - 100 g. czekolady gorzkiej
  - 5 łyżek śmietanki 30%,
  - 1 łyżka oleju
- Dodatkowo:
  - 2 puszki wiśni w syropie (miałam puszki po 400 g.)

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto zagnieść. Rozwałkować i przełożyć do prostokątnej foremki wysmarowanej margaryną i posypanej bułką tartą. Podpiec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni, 15-20 minut. Na podpieczony i wystudzony spód, wyłożyć odsączone na sitku wiśnie.
- 2 Przygotować masę serową. Masło roztopić w rondelku, zostawić do przestudzenia. Białka oddzielić od żółtek. Ubić na sztywna pianę. Pamiętajcie żeby dodać białko które zostało nam od ciasta :) W osobnej misce, zmiksować żółtka z cukrem.

Partiami dodawać ser, cały czas miksować. Wsypać mąkę ziemniaczaną, wlać roztopione masło i likier kokosowy. Zmiksować. Wsypać wiórki kokosowe, wymieszać łyżką, lub mikserem na najniższych obrotach. Na koniec, stopniowo dodać ubitą pianę z białek i wymieszać łyżką.

- 3 Masę serową, wylać na ciasto z wiśniami.  
Piec w piekarniku nagrzanym do 160 stopni, 60 minut. Wyłączyć piekarnik i zostawić w nim ciasto jeszcze na 30-40 minut.  
Następnie uchylić drzwiczki i zostawić ciasto, jeszcze na około dwie godziny do przestudzenia.
- 4 Przygotować polewę:  
Czekoladę połamać na kawałki. Roztopić w kąpielii wodnej, razem ze śmietaną i olejem.  
Przestudzony sernik udekorować polewą i posypać wiórkami kokosowymi.

Twoje notatki do przepisu: