

Sernik pod kokosową pierzynką ...

Składniki na spód:

- 1,5 szklanki mąki
- pół kostki masła (125 g)
- 2 żółtka (2 białka odłożyć na pianę)
- 1/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka wody

Wszystkie składniki zagnieść. Formę o wymiarach 30 x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do formy, wyrównać, ponakłuwać widelcem. Podpiec w [temperaturze](#)

170°C przez około 10 - 12 minut.

Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego 2-krotnie
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy bez cukru
- 3/4 szklanki cukru
- pół szklanki oleju
- 2 szklanki mleka
- 1 jajko
- 4 żółtka (4 białka odłożyć na pianę)
- olejek waniliowy lub ekstrakt z wanilii (do smaku)

Wszystkie składniki na masę serowa zmiksować (nie ma potrzeby ubijania białek osobno). Gotową - wylać na podpieczony spód. Będzie bardzo rzadka, ale nie przejmować się tym - tak ma być. Piec około 45 minut w temperaturze 180°C.

Po tym czasie sernik wyjąć z piekarnika.

Chwilę wcześniej pozostałe białka (w liczbie 6) ubić na sztywno z mniej niż pół szklanki cukru. Dodać 100 g wiórków kokosowych, wymieszać. Wyłożyć na gorący sernik. Wstawić do piekarnika na dodatkowe 15 minut, aż pianka się zezłoci.

Smacznego :)

