

Sernik potrójnie kokosowy

Składniki na spód ciasteczkowy:

- 90 g dowolnych ciastek kokosowych
- 125 g ciastek digestive
- 125 g (pół kostki) rozpuszczonego masła

Składniki na masę serową:

- 250 g serka kremowego, może być śmietankowy (użyłam Philadelphii)
- 110 g cukru
- 300 ml kwaśnej śmietany
- 2 łyżki Malibu (niekoniecznie, ja akurat nie miałam w domu więc pominęłam)
- 300 ml mleka kokosowego z puszki
- 40 g wiórek kokosowych
- 35 g (1/4 szklanki) mąki ziemniaczanej
- 3 jajka

Składniki na polewę czekoladową:

- 100 g gorzkiej/deserowej czekolady
- 60 g masła

Piekarnik rozgrzać do 170°C. Za pomocą blendera lub wałka rozkruszyć ciastka. Masło rozpuścić, wymieszać z ciastkami. Całość wcisnąć w tortownicę o średnicy 24 - 26 cm, wyłożoną uprzednio folią aluminiową. Schłodzić w lodówce przez 30 minut. Ubić razem ser, cukier, kwaśną śmietanę, Malibu, mleko kokosowe, wiórki kokosowe, mąkę ziemniaczaną na gładką masę. Wbijać po jednym jajku i dalej miksować. Całość przelać do tortownicy z ciasteczkowym spodem. Piec około 1 - 1,5 godziny (ja piekłam 1,5 godziny), dopóki ser nie będzie porządnie ścięty od góry (nie pieczemy do suchego patyczka!). Schłodzić przez 3 godziny w lodówce, lub najlepiej przez całą noc. 20 minut przed podaniem poleć polewą czekoladową (składniki rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać).

Smacznego :)

