



Ciasto

Autor: Aneta P

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Spód:

Formę do pieczenia o średnicy 26 cm (może być mniejsza) wyłożyć papierem do pieczenia. Masło roztopić, dodać cukier i wiórki, wymieszać . Masą wiórkową wyłożyć dno tortownicy.

Masa mleczna:

Galaretki rozpuścić w 400 ml wrzątku i ostudzić. Śmietanę ubić na pianę. Serek przełożyć do miski, dodać cukier puder i stopniowo wlewać galaretkę cały czas miksując. Na koniec dodać ubitą śmietanę i ponownie zmiksować. Masę wyłożyć na wiórki. Całość posypać startą na tarce o małych oczkach białą czekoladą. Ciasto schłodzić.

Spód:

wiórki kokosowe 100 g, ,

masło 50 g, ,

cukier 2 łyżeczki,

Masa mleczna:

serek śmietankowy typu Philadelphia 500 g, ,

śmietanka łaciata 36 % 200 g, ,

cukier puder 3 łyżki,,

galaretka cytrynowa 2 szt,

Wierzch:

czekolada biała 70 g,