



Sernik kokosowo-jaglany

Autor: agatab

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
SPÓD CIASTECZKOWY: Masło rozpuszczamy. Ciasteczka razem z wiórkami dokładnie rozkruszamy na pyłek w blenderze kielichowym. Do ciasteczek wlewamy masło i mieszamy. Gotowe wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy i dokładnie ugniatamy, wkładamy do lodówki do zastygnięcia. Do miski robota planetarnego dajemy twaróg, cukry, budyń, wiórki, płatki jaglane. Mieszamy chwilę aż składniki się połączą (max.na 2 poziomie). Następnie stopniowo wlewamy śmietankę oraz stopniowo po jednym jajku i również mieszamy chwilę, tylko do połączenia składników, tak by za bardzo nie napowietrzać sernika. Gotowy sernik wylewamy na schłodzony spód ciasteczkowy. Sernik pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 st. C około 60-70 minut (bez termoobiegu). Po tym czasie studzimy go przy lekko uchylonym piekarniku około 2 godziny. POLEWA: Do garnka wlewamy śmietankę, wrzucamy połamaną na kostki czekoladę, wszystko podgrzewamy na małym ogniu do momentu połączenia składników, cały czas mieszając. Gotową letnią polewą smarujemy wierzch wystudzonego sernika. POSYPKA: Na patelni rozpuszczamy masło z cukrem, następnie wsypujemy płatki jaglane i wiórki, mieszamy i smażymy około 5 minut, często mieszając, by nie przypalić wiórek. Gotową posypkę pozostawiamy do ostygnięcia a następnie wysypujemy ją na jeszcze nie zastygniętą polewę na serniku i rozkładamy na całości delikatnie przyklepując spodem łyżki. Gotowy sernik chłodzimy w lodówce.

składniki

- tortownica o średnicy 24 cm:
- SPÓD CIASTECZKOWY:
- 300 g herbatników maślanych
- 15 g wiórków koksowych
- 80 g masła Łaciate
- 1 kg twarogu sernikowego
- 4 jajka
- 220 g śmietanki 36% Łaciata
- 140 g cukru
- 16 g cukru waniliowego
- 40 g budyniu waniliowego (bez cukru)
- 50 g wiórków kokosowych
- 50 g płatków jaglanych błyskawicznych
- POLEWA:
- 50 g czekolady gorzkiej (u mnie 74%)
- 50 g śmietanki 36% Łaciata
- POSYPKA:
- 50 g wiórków kokosowych
- 50 g płatków jaglanych błyskawicznych
- 35 g cukru
- 20 g masła Łaciate