



Sernik z kokosem i truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wspaniały sernik z kokosem i truskawkami. Idealny na sezon letni i wszelkie okoliczności.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Przygotowujemy tortownicę smarując ją tłuszczem i posypując bułką tartą. Ułatwi nam to wyjęcie już gotowego ciasta z formy.

Krok 2

Na stole przygotowujemy dwie miski. W pierwszej misce ucieramy składniki na ciasto. Wykładamy nim spód i brzeg formy. W drugiej misce na wolnych obrotach miksujemy wszystkie składniki na masę serową. Wylewamy ją do tortownicy.

Krok 3

Pieczemy 50 minut. W tym czasie blendujemy 1/3 truskawek z cukrem. Po wyjęciu z piekarnika wierzch posypujemy wiórkami kokosowymi, układamy kawałki truskawek i całość polewamy zblendowanym musem truskawkowym.

Ciasto:

1/2 szklanki mąki pszennej

3 łyżki cukru

60 g masła łaciate

Masa serowa:

600 g białego twarogu Mlekpól

200 g serka mascarpone Mlekpól

2/3 szklanki cukru

1 budyń śmietankowy

150 g wiórek kokosowych

2 łyżeczki cukru waniliowego

1 jajko

Dodatkowo:

50 g wiórek kokosowych

200 g truskawek

2 łyżki cukru

tłuszcz do posmarowania formy