

Sernik ananasowo-kokosowy

Składniki na spód:

- 200 g herbatników pełnoziarnistych
- 50 g wiórków kokosowych (opcjonalnie)
- 100 g masła

Składniki na masę serową:

- 750 kg twarogu sernikowego
- 250 g mascarpone
- 3 pełne łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka słodzonego mleka skondensowanego
- 4 jajka
- 2 żółtka
- 2 wafelki kokosowe typu Princessa (pokruszone)
- 1 puszka ananasa

Polewa:

- 200 g śmietany 18%
- 1/2 szklanki słodzonego mleka skondensowanego

Wykonanie:

Ciasteczka drobno pokruszyć i wymieszać z wiórkami kokosowymi oraz roztopionym masłem. Masę wyłożyć dno tortownicy, mocno ją uklepując i dociskając. Wstawić do lodówki.

Ananasy odsączyć na sitku i zmiksować blenderem na purée.

Piekarnik nagrzać do 180°C. Do twarogu dodać mascarpone i mąkę ziemniaczaną. Wszystko zmiksować na małych obrotach miksera. Następnie zmiksować z mlekiem skondensowanym. Dodawać po jajku miksując po każdym dodanym przez około 15 sekund, na małych obrotach, do połączenia się składników. Następnie zmiksować z musem ananasowym.

Masę wylać do tortownicy i wstawić do piekarnika. Piec przez 15 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 120°C i piec przez 100 minut.

Po upieczeniu wysunąć sernik z piekarnika i wierzch posmarować mieszanką śmietany z pozostałym mlekiem skondensowanym z puszki. Piec sernik jeszcze przez 15 minut, tak jak poprzednio w 120°C.

Sernik całkowicie ostudzić. Po ostudzeniu okroić nożem przy samych bokach tortownicy, zdjąć obręcz i wstawić na całą noc do lodówki. Przed podaniem udekorować, np. wiórkami kokosowymi.

Joanna Krajewska - Katedra Biochemii Ogólnej i Medycznej