

Serowiec

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepyszny torcik serowy!! Wyjdzie każdemu!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 1/2 kostki margaryny -
- 1/2 szklanki cukru pudru -
- 4 jajka -
- 10 dag maki pszennej -
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia -
- 6 dag wiórków kokosowych -
- Masa serowa: -
- 1 kg białego tłustego sera -
- 7 jajek -
- 30 dag cukru pudru -
- cukier waniliowy -
- 20 dag masła -
- 2 łyżeczki maki ziemniaczanej -
- aromat migdałowy -
- 3 łyżki wiórków kokosowych -
- Do dekoracji: -
- 1,5 szklanki śmietany 30% -
- 2 opakowania śmietany fix -
- Około 15 dag wiórków kokosowych, 12 kulek Raffaello -

Etapy przyrządzania:

1. Miękką margarynę utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i dodawać po łyżce do utartej masy, cały czas miksując. Następnie masę wymieszać z wiórkami kokosowymi. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem wysypanej tartą bułką dużej tortownicy (o średnicy 26-28 cm).

Ser zmielić. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem (1 czubatą łyżkę odłożyć) i cukrem waniliowym do białości. Dodać miękkie masło i zmiksować. Dalej miksując dodawać ser, a na koniec mąkę ziemniaczaną, aromat migdałowy i wiórki kokosowe. Białka ubić na sztywną pianę z odłożoną łyżką cukru pudru i delikatnie połączyć z masą. Gotową masę serową wyłożyć na surowym cieście. Całość włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 45 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić.

Schłodzoną śmietaną ubić ze śmietan-fixem. Dodać około 8 dag kokosu i wymieszać. Ubitą śmietaną udekorować wierzch i boki tortu. Całość oprószyć pozostałymi wiórkami kokosowymi. Wierzch tortu udekorować kulkami Raffaello.

Gotowy tort schłodzić w lodówce.