



Tekst i zdjęcie: **Hanusia53** - Kuchcik (55)

PLACEK SEROWO

-ORZECHOWO-KOKOSOWY

Przepis pochodzi z książki "103 ciasta siostry Anastazji"

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 3 łyżk.
- orzechy włoskie, 10 dag
- kakao, 1 łyżk.
- wiórki kokosowe, 15 dag
- cukier, 25 dag
- białka, 4 szt.
- jajka, 10 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- margaryna, 12 dag
- mąka ziemniaczana, 4 łyżk.
- cukier puder, 25 dag
- bagnes (ser), 60 dag

Sposób przygotowania:

CIASTO SEROWE:•60 dag sera•6 jaj•25 dag cukru pudru•2 łyżki mąki ziemniaczanej•12 dag margaryny•1/2 łyżeczki proszku do pieczenia1. Ubić pianę z białek. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać zmielony ser, mąkę, proszek i pianę z białek.CIASTO KOKOSOWE:•4 białka•15 dag cukru•15 dag kokosu•2 łyżki mąki ziemniaczanej2.Ubić białka. Dodać cukier, mąkę i kokos.CIASTO ORZECHOWE:•4 jaj•1 łyżka kakao•10 dag mielonych orzechów•10 dag cukru•3 łyżki mąki pszennej•1/2 łyżeczki proszku do pieczenia3. Ubić białka. Dodać cukier, żółtka, orzechy, mąkę i lekko wymieszać.Etapy przygotowania1.Ciasto serowe - ciasto kokosowe – ciasto orzechowe. Piec w temp ok. 180 C przez 60 min.

