



Tekst i zdjęcie: - Kuchcik (85)

### **Izaura**

Wilgotny murzynek, oraz puszysty sernik, polany polewą. I to co w Izaurze najciekawsze nigdy nie wiadomo jak będzie wyglądać, czy ser będzie układać s

#### **Składniki:**

- mąka , 2 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- kakao, 3 łyżk.
- masło, 0.5 szt.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- jajka, 4 szt.
- ser twarogowy półtłusty , 700 g

#### **Sposób przygotowania:**

Wykonanie Ciasto Masło, cukier, kakao oraz cukier waniliowy podlać pięcioma łyżkami wody i gotować 5 min. Po ostudzeniu dodać 4 żółtka i wymieszać na jednolitą masę. Odląć pół szklanki masy. Do reszty dodać mąkę, proszek do pieczenia i pianę z białek. Wlać ciasto do formy. Masa serowa Żółtka oddzielić od białek z nich ubić sztywną pianę. Żółtka oraz cukier i cukier waniliowy zmiksować na puszystą masę, cały czas ucierając dodawać stopniowo masło miksować aż składniki się połączą. Ser wymieszać z budyniem, dodać masę jajeczną dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Na końcu dodawać partiami sztywną pianę z białek i delikatnie połączyć z serem. Do formy przygotowanej do pieczenia wylać ciemne ciasto, a na wierzchu masę serową. Piec 60 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190 C. po upieczeniu połączyć pozostawioną polewą (pół szklanki masy). i posypać wiórkami kokosowymi.

