

# Sernik z bezą

**Czas wykonania:** 2 h **Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 22 cm x 27 cm)

## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 2 szklanki mąki
- 3 żółtka
- ½ szklanki cukru
- szczypta soli
- ½ kostki masła
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany 18 %

### *Masa serowa:*

- 1,200 kg sera białego (najlepiej tłustego)
- ½ szklanki oleju
- 6 żółtek
- 2 budynie śmietankowe
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 białka
- 1 – 1 ½ szklanki mleka (ile zabierze)



### *Beza:*

- 4 białka
- 1 szklanka cukru
- 100 g kokosu (1 opakowanie)

## **Przygotowanie:**

Składniki na ciasto wyrobić na stolnicy. Rozwałkować wielkości formy (22 cm x 27 cm) i przełożyć na blaszkę wyścieloną papierem do pieczenia.

### *Masa serowa:*

Ser zmielić (najlepiej 2-krotnie), dodać do niego żółtka, olej, budynie, cukier i proszek do pieczenia i całość zmiksować. Na końcu dodać mleko, stopniowo – masa powinna mieć lejąca, ale nie bardzo wodnista – tak, aby powoli spływała. Ubić białka na sztywno ze szczyptą soli i delikatnie wymieszać z masą serową.

Przelać masę na ciasto i piec 35 – 40 minut w 180 stopniach (do czasu zarumienienia).

### *Beza:*

Białka ubić na sztywno, zmniejszyć obroty miksera i delikatnie wsypać cukier i kokos. Bezę przelać na ciasto i piec kolejne 20 - 25 minut w 180 stopniach (do czasu zarumienienia).