

Pycha sernik

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 20 – 25 kawałków (forma 27 cm x 34 cm)

Składniki:

Ciasto:

- 250 g mąki
- 140 g margaryny
- 140 g cukru pudru
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 1 kg sera z wiaderka
- 8 żółtek
- 6 białek
- 250 g margaryny
- 370 g cukru (2 niepełne szklanki)



- 1 ½ budyniu waniliowego bez cukru
- 100 g wiórków kokosowych
- 250 ml śmietanki 30%
- kilka kropel aromatu waniliowego

Przygotowanie:

Ciasto:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem. Dodać jajka, mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto przełożyć do formy (forma 27 cm x 34 cm) wysmarowanej papierem do pieczenia.

Ser:

Margarynę utrzeć z cukrem, a następnie dodawać po jednym żółtku. Ciągłe miksując dodać ser z wiaderka i jeszcze chwilę ubijać. Dodać pozostałe składniki (śmietankę kremówkę, wiórki kokosowe, budyń oraz aromat).

W wysokim naczyniu ubić pianę z białek i delikatnie połączyć ją z masą serową za pomocą łyżki.

Masę przelać na ciasto. Piec przez 1 godzinę w 180 stopniach.