



Racuchowy sernik z truskawkami



Składniki

- 1 i 1/2 szkl. maślanki
- 2 i 1/2 szkl. mąki
- 1 szkl. kokosu
- 2 łyżeczko sody oczyszczonej
- 2 jajka
- 7 łyżek cukru
- tłuszcz do smażenia
- 0,5 kg sera białego
- 1/2 margaryny
- 4 jajka
- 3/4 szkl. cukru
- 1 budyń śmietankowy
- 0,5 kg truskawek
- polewa czekoladowa
- truskawki

Sposób przygotowania

1. Racuchy kokosowe: wszystkie składniki przekładamy do miski i dokładnie miksujemy. Smażymy 3 duże racuchy, (śr.ok.26cm) 2. Masa serowa: margarynę ucieramy z cukrem na puch, cały czas miksując dodajemy po jednym żółtku, dodajemy ser oraz budyń. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy do sera. Truskawki kroimy na mniejsze kawałki i łączymy z masą serową. 3. Tortownicę o takiej średnicy jak smażyliśmy racuchy (u mnie 28cm) wykładamy papierem do pieczenia, układamy na przemian racuchy i masa serowa. Ostatnia warstwą jest ser. Pieczemy ok.50 min w temp.190 stopni. 4. Wystudzony sernik dekorujemy polewą i truskawkami