



DELICJA SEROWA

Składniki:

- 900 gram (około 6 opakowań) serka homogenizowanego o smaku naturalnym, waniliowym lub brzoskwiniowym
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru
- 4 jajka
- 8 łyżek stołowych (płaskich) wiórek kokosowych lub 1 szklanka rodzynek ze skórkami cytryny i pomarańczy
- 100 g masła
- 4 łyżki bezglutenowej mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka (płaska) bezglutenowego proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wykonanie:

- masło roztopić (najlepiej w wodnej kąpeli) i odstawić do przestudzenia
- mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia
- oddzielić białka od żółtek
- do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę
- żółtka utrzeć z cukrem za pomocą miksera i miksując (na wysokich obrotach) dodawać na przemian (dużą łyżką) serek i mąkę z proszkiem do pieczenia
- następnie zmniejszyć obroty miksera, dodać wiórki kokosowe lub rodzyнки ze skórkami oraz roztopione masło
- na końcu połączyć ciasto z ubitą pianą delikatnie mieszając całość dużą łyżką lub silikonową łopatką
- ciasto przelać do nasmarowanej tłuszczem formy i piec w rozgrzanym do 180°C piekarniku przez około 60 minut