



AGNIESZKA KUŁAGA

NIBY SERNIK

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
20 os.	1,5 godz.	113 kcal	4,7	3,1	8

Mój niby sernik to taki naprawdę NIBY sernik, ale wygląda jak sernik i jest bardzo smaczny, naprawdę.

SKŁADNIKI

Niby ser

- 8 sztuk Jajo
- 3/4 szklanki Sok wyciśnięty z pomarańczy
- 50g Kandyzowana skórka pomarańczowa
- 60g Mąka kokosowa
- 80g Erytrytol
- pół łyżeczki Sól himalajska
- łyżeczka Wanilia bourbon

Kruchy spód

- 150g Mąka kokosowa
- 100g Olej kokosowy
- 50g Woda
- 40g Erytrytol
- pół łyżeczki Sól himalajska

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotować kruchy spód: składniki dokładnie zagnieść.
2. Formę 25×25 natłuścić olejem kokosowym.
3. Ciasto wyłożyć na spodzie formy, nakłuć widelcem i podpiec przez 10 minut w piekarniku (180 stopni). Odstawić do schłodzenia.
4. Na spodzie ułożyć pokrojoną skórkę pomarańczową.
5. W tym czasie przygotować masę: zmiksować wszystkie składniki razem (tak, będzie to płynna masa, z której nie ma prawa nic się upiec.)
6. Masę wylać na schłodzony spód.
7. Piec w temperaturze 180 stopni przez 35-40 minut - do zrumienienia.