

## SERNIK (gâteau polonais)

**Ingrédients :** Pour 20 personnes

**Pâte sablée :**

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre ou fruit d'or
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 2 c à s de crème épaisse

**Crème :**

- 750 g de fromage blanc
- 100 g de sucre
- 3 c à s de crème épaisse
- 3 c à s d'huile de tournesol
- 5 jaunes d'œufs - poudre de coco
- 2 sachets flan entremets vanille (alsa)



**Préparation :**

- Mélanger les ingrédients afin d'obtenir une pâte sablée et laisser reposer. Ensuite étaler la pâte dans un moule.
- Mélanger les ingrédients de la crème et mettre sur la pâte.
- Cuire 45 min à 180°.
- Battre les œufs en neige, ajouter 100 g de sucre et avec une douille, répartir sur la crème en formant des serpentins.
- Remettre au four à 180°.
- Après 15 min environ, saupoudrer de noix de coco et faire dorer.
- Laisser refroidir.
- Peut s'accompagner d'un coulis de framboise.

Ateliers des 1<sup>er</sup> et 2 avril 2019