

## makowy sernik świąteczny



### WIESŁAWA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 i 1/4 szkl
<b>żółtko jaja</b>	1
<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>cukier puder</b>	1/2 szkl
<b>mak</b>	1/2 kg
<b>białko</b>	1
<b>jajka</b>	2
<b>cukier puder</b>	1 szkl
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>twaróg</b>	1 kg
<b>jajka</b>	5
<b>masło</b>	1/2 kostki
<b>cukier puder</b>	1 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto-mąkę, żółtko, margarynę i cukier puder-wymieszaj i dokładnie zagnieć. następnie włóż ciasto zawinięte w folię do lodówki na ok pół godziny.

Po upływie pół godz ciasto wyjmij i rozwałkuj i wyłóż do formy..Piecz przez 15 min w temp 200st  
Przygotuj masę makową; mak sparz i osącz, po czym zmiel 2 razy. Następnie utrzyj go z cukrem pudrem i żółtkami, dodaj bułkę tartą. Połącz z białkami ubitymi na sztywną pianę. Wyłóż na upieczone ciasto.

Przygotuj masę serową

masło utrzyj z cukrem pudrem i żółtkami, dodając po łyżce zmielony twaróg. Białka ubij i delikatnie wymieszaj z resztą masy. Masę serową wyłóż na makową. Ciasto piecz przez godzinę w temp 180st

