

Podniebny ser z bezą i kremem



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

miód	3 łyżki
margaryna	0,5 szt
cukier	1 szkl
jajka	2 szt
soda oczyszczona	1 łyżeczka
śmietana	0,5 szkl
przyprawa do piernika	0,5 szt
kakao	1,5 łyżki
mąka pszenna	50 dag

Masa makowa

mak	2 szkl
cukier	do smaku
margaryna	1/3 szkl
bakalie	do smaku
olejek migdałowy	do smaku
żółtka	2 szt
miód	2 łyżki

Kokos

wiórki kokosowe	15 dag
-----------------	--------

cukier do smaku

margaryna 15 dag

Masa serowa

ser biały 0,5 kg

żółtka 3 szt

margaryna 2,5 dag

budyń śmietankowy 1 szt

cukier 0,5 szkl

galaretka cytrynowa 1 szt

mleko 1/4 szkl

Beza

białka 1 szkl

cukier 1,5 szkl

mak 1 szkl

wiórki kokosowe 1 szkl

Masa mleczna

cukier 1 szkl

margaryna 1 szt

woda 1/3 szkl

mleko w proszku 2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa makowa:

Mak parzymy i mielimy dwa razy. Mak, cukier, olejek, bakalie, miód, margarynę prażymy do 15 minut. W osobnym naczyniu ucieramy żółtka i wlewamy do masy makowej. Podgotowujemy chwilę i wykładamy na ciasto.

Ciasto:

Wszystkie składniki zagniatamy ze sobą, dodajemy na końcu wiśnie i rodzynki według uznania. Pozostawiamy ciasto na 3 dni. Następnie wykładamy do dwóch foremek o wymiarze 25/36 i piecemy do 20 minut w 180 stopniach. Zimne ponczujemy.

Beza:

Białka ubijamy z cukrem. Wsypujemy mak i kokos. Mieszamy wykładamy do foremki 25/36 i piecemy do 40 minut w 160 stopniach.

Masa serowa:

Margarynę rozpuszczamy. Mieszamy z zmielonym serem, cukrem i żółtkami. Gotujemy do 15 minut mieszając. W mleku mieszamy budyń i wlewamy do sera, jeszcze chwilę gotujemy. Galaretkę rozpuszczamy w 0,5 szkl wrzątku i mieszamy z serem. Odstawiamy by masa tężała po czym wykładamy na ciasto.

Kokos:

Margarynę roztopiamy z cukrem, wsypujemy kokos i chwilę dusimy. Wykładamy na ciasto.

Masa mleczna:

Cukier, wodę i margarynę zagotowujemy. Trochę studzimy i mieszamy z mlekiem w proszku .

Przełożenie ciasta:

Ciasto- mak- ciasto- kokos- masa serowa- beza- masa mleczna- kandyzowany ananas

