

SEROMAK !



EWELINA47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
cukier puder	3 łyżki
masło	1/2 kostki
jajka	2 szt
śmietana	1 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MASA SEROWA :

80 dag twarogu
4 jajka
1 szkl cukru pudru
1/2 kostki masła
1 budyń śmietankowy bez cukru
garść rodzynek (jak ktoś lubi)

Do twarogu dodajemy żółtka i ucieramy lub wyrabiamy ręką. Następnie dodajemy cukier puder, roztopione masło i rozrobiony budyń. Gotową masę serową łączymy z ubitymi białkami i rodzynkami.

MASA MAKOWA :

40 dag maku mielonego
1/2 kostki masła
1 szkl miodu
5 jajek

Do sparzonego i zmielonego z cukrem maku dodajemy roztopione masło, miód i wbijamy jajka. Dobrze mieszamy aby masa była gładka.

Składniki ciasta zagniatami, rozwałkowujemy i wykładamy na wyścieloną papierem, polaną olejem i posypaną bułką tartą blachę. Na ciasto kładziemy masę serową , a następnie masę makową. Pieczemy w temp 180 stopni około 50-60 minut. MOżna połączyć polewą czekoladową lub lukrem.

