

Seromakowiec



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1.5 szklanki
żółtko jajek	2 szt.
masło lub margaryna	0.5 kostki
cukier puder	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa makowa:

masa makowa	1 puszka
jajko	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 duże łyż.
bakalie	100 g

Masa serowa:

ser na sernik	1 kg
jajko	4 szt.
masło	0.5 kostki
budyń waniliowy	1 opakowanie
olejek migdałowy	4 krople
cukier	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, proszku do pieczenia, masła, cukru pudru oraz żółtek zagnieść ciasto, wyrobić na gładką, jednolitą masę, a następnie owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około 60 minut. Po tym czasie ciasto rozwałkować na wielkość blaszki, nakłuć widelcem i podpiec 10-15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (blaszka wysmarowana tłuszczem i wysypana bułką tartą). Gotową masę makową wymieszać z jajkiem i bułką tartą (można dodać jeszcze dodatkowo bakalie).

Masa serowa:

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Stale ucierając dodawać żółtka a następnie partiami ser. Następnie do masy dodać kilka kropel olejku migdałowego i budyń wymieszać. Na koniec ubić na sztywno białka i delikatnie wymieszać z masą serową.

Na podpieczony spód rozłożyć masę makową wyrównać, na nią wylać masę serową, równomiernie rozprowadzić po całości. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu górę ciasta poleć rozpuszczoną czekoladą i posypać wiórkami kokosowymi.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej dodając 50 ml śmietany 30%.

Wielkość blaszki: 23/34 cm