

## Seromak/Seromakowiec/Sernik z makiem



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Kruche ciasto na spód

mąka pszenna	1,5 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
masło	125 gram
żółtko jajek	1 sztuka
sól	1 szczypta

#### Masa makowa

masa makowa	1 puszka
jajko	3 sztuki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
aromat migdałowy	5 kropli

#### Masa serowa

twaróg zmielony	1 kg
jajko	4 sztuki
cukier puder	1,5 szklanki
masło	100 gram
budyń waniliowy	1 opakowanie
aromat cytrynowy	5 kropel
aromat pomarańczowy	5 kropel

## **Polewa**

**czekolada** 200 gram

**śmietana kremówka** 100 ml

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

Przygotować ciasto.

Wszystkie składniki szybko zagnieść na jednolite ciasto, a następnie wylepić nim dno formy wysłanej papierem do pieczenia.

Spód podpiec w rozgrzanym piekarniku - około 15 minut w 180 stopniach i pozostawić do ostudzenia.

Przygotować masę makową.

Masę makową zmiksować z pozostałymi składnikami i równomiernie przełożyć na podpieczony spód.

Przygotować masę serową.

Białka należy oddzielić do żółtek.

Masło utrzeć z cukrem i nie przerywając miksowania - dodawać po 1 żółtku.

Następnie całość stopniowo połączyć z twarogiem, wymieszać z budyniem oraz aromatami i na końcu delikatnie wmieszać białka uprzednio ubite na sztywną pianę.

Otrzymaną masę wyłożyć na warstwę makową.

Ciasto wstawić do piekarnika i piec przez około 50-60 minut w temperaturze 180 stopni.

Seromak ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika, a następnie schłodzić w lodówce.

Przygotować polewę.

Kremówkę należy podgrzać, zdjąć z palnika i do garnuszka dodać posiekaną czekoladę.

Po odczekaniu 2-3 minut całość dokładnie wymieszać, a następnie odstawić aż polewa lekko zgęstnieje.

(Dodatkowo wmieszałam wiórki kokosowe.)

Gotową polewą posmarować wierzch schłodzonego seromakowca.