

## Serniko-makowiec



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka</b>	3 szklanki
<b>palma</b>	1 kostka
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	3 płaskie łyżeczki
<b>żółtko jajek</b>	5 sztuk
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>palma</b>	1/2 kostki
<b>budyń śmietankowy</b>	1 opakowanie
<b>cukier</b>	2/3 szklanki

#### DODATKOWO:

<b>gotowa masa makowa</b>	1 puszka
<b>białko</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>twaróg</b>	50 (mielony)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść. 2/3 ciasta wyłożyć na wysmarowaną blachę, resztę zamrozić. Palmę do masy serowej roztopić, dokładnie wymieszać z resztą składników do masy. Masę serową wyłożyć na ciasto. Na masę serową wyłożyć masę makową. Białka ubić. Stopniowo dodawać do nich pół szklanki cukru i ubijać tak długo, aż cukier się rozpuści. Pianę z białek wyłożyć na masę makową. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta. Piec w 180 stopniach przez ok. 1 godzinę.

