Sernik z makiem



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
masło roślinne	1 i 3/4 kostki
cukier	4 łyżki
żółtko jajek	7 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżka
ser biały	1 kg
cukier puder	1/2 szklanki
budyń waniliowy	1 opakowanie
aromat cytrynowy	1/2 łyżeczki
masa makowa	1 puszka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki pszennej, 1 kostki masła, 4 łyżek cukru, 5 żółtek i proszku do pieczenia należy zagnieść ciasto. Podpiec je przez około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Białka jaj należy ubić z łyżka cukru pudru i szczyptą soli na sztywną pianę. Ser biały, 2 żółtka, cukier pudrem, 3/4 kostki masła, budyń waniliowym i zapach cytrynowy należy zmiksować ze sobą dodając 3 łyżki białek jaj. Na blachę z ciastem należy wyłożyć mak, wyrównać, wyłożyć masę serową, na wierzchu można rozprowadzić białka(ale nie jest to konieczne). Ciasto należy piec w temperaturze 200 stopni przez 60 minut.