

Seromakowiec babci



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szkl.
masło	125 g
cukier puder	1/2 szkl.
proszek do pieczenia	1 łyżecz.
żółtko jajek	2 szt.
mak	500 g
mleko	500 ml
białko	4 szt.
sól	1 szczypta
cukier	1 szkl.
jabłka prażone	1 szkl.
kasza manna	4 łyż.
aromat migdałowy	6 kropli
jajko	5 szt.
żółtko jajek	2 szt.
masło	125 g
cukier	1 szkl.
sól	1 szczypta
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Spód: Wszystkie składniki na ciasto szybko zarabiam i wkładam do lodówki na 1 godzinę.
- KROK 2 Po tym czasie wałkuję ciasto na cienki placek, przenoszę go do wyłożonej papierem do pieczenia blachy o wym. 25 cm na 40 cm i nakłuwam placek widelcem. Spód podpiekam w nagrzanym do 180°C piecu ok. 10-15 minut, aż lekko się zarumieni.
- KROK 3 Masa makowa: Mak mielę dwa razy w maszynce. Następnie zmielony mak przekładam do garnka i zalewam gorącym mlekiem. Gotuję kilka minut, wsypuję cukier i gotuję dotąd, aż całość zgęstnieje. Zdejmuję garnek z makiem z ognia, dodaję prażone jabłka, kaszę mannę (bułkę tartą) i doprawiam aromatem migdałowym, dokładnie mieszam.
- KROK 4 Na koniec dodaję do masy pianę ubitą z białek ze szczyptą soli.
- KROK 5 Masa serowa: Masło ucieram z cukrem i żółtkami na białą, puszystą masę. Do utartej masy dodaję stopniowo po 1 łyżce ser z wiaderka. Z białek ubijam sztywną pianę ze szczyptą soli. Dodaję ubite białka do serowej masy i delikatnie mieszam łyżką. Na podpieczony spód wykładam masę makową, wyrównuję łyżką.
- KROK 6 Następnie wykładam masę serową i także wyrównuję.
- KROK 7 Ciasto wkładam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę ok. 70 minut. W razie gdyby wierzch za szybko się zrumienił – przykrywam go papierem do pieczenia lub folią aluminiową (można także wyłączyć górną grzałkę).