

Rzeszowiak



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dkg
margaryna	10 dkg
cukier puder	5 dkg
żółtko jajek	2 szt
śmietana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
MASA ORZECHOWA:	
orzechy włoskie	30 dkg
mleko	3 łyżki
masło	1 łyżka
cukier puder	1/2 szklanki
białko	2 szt
masa makowa	
mak	30 dkg
masło	1 łyżka
jajko	2 szt
cukier puder	1/2 szklanki
olejek arakowy	do smaku
cukier puder	1/2 szklanki
margaryna	25 dkg
jajko	5 szt
rodzynki	10 dkg

budyń cytrynowy	1 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżka
olejek cytrynowy	do smaku
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z podanych składników na ciasto kruche miesimy ciasto i dajemy na formę o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 2 Masa orzechowa: zmielone orzechy zalać mlekiem, odstawić. Masło utrzeć z cukrem pudrem, do tego dodać orzechy i pianę z białek.
Dać kupkami na ciasto kruche.
- KROK 3 Masa makowa: mak zzaparzyć i zmielić dwa razy przez maszynkę. Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodać żółtka, potem mak, pianę ubitą z białek i olejek arakowy. Wszystko dobrze wymieszać i dać pomiędzy orzechy.
- KROK 4 Masa serowa: ser zmielić przez maszynkę. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, stopniowo dodawać żółtka, potem dodać ser , pianę ubitą z białek i resztę składników, dobrze wymieszać. Ser wyłożyć na mak i orzechy.
- KROK 5 Ciasto dać do piekarnika i piec ponad godzinę w temp. 180 stopni.