Seromaczek

HENRYKA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
masło	12,5 dag
żółtko jajek	2 szt
cukier	10 dag
cukier waniliowy	
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mak	50 dag
jajko	3 szt
miód	1 łyżka
cukier	0,5 szkl
zapach migdałowy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
ew. skórka pomarańczowa	
jajko	6 szt
cukier	3/4 szkl
zapach pomarańczowy	
rodzynki	
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesianą mąkę posiekać z zimnym masłem, cukrem, cukrem waniliowym i proszkiem do pieczenia. Dodać żółtka i krótko wyrobić ciasto. Włożyć do foliowego woreczka i schłodzić.Wykleić nim formę i podpiec 10 min w 180*C. Mak dzień wczesniej sparzyć mlekiem. Dobrze osączyć, 2x zemleć w maszynce z sitkiem do maku. Cukier utrzeć z żółtkami, dodać mak , miód , aromat i bułkę tartą. Białka ubić na sztywno i wmieszać do masy.Położyć na podpieczone kruche ciasto. Masło utrzeć z cukrem na puch, dodając po jednym żółtku.Ucierać dalej dodając stopniowo ser.Białka ubić na sztywną pianę i domieszać do sera. Wyłożyć na mak. Piec 1 godz. w temp.180*C SMACZNEGO