Sernik z makiem

GOSIA1988

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto	
mąka	150 gram
cukier	1/3 szklanki
margaryna	75 gram
jajko	1
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
Masa	
twaróg	500 gram
mleko skondensowane niesłodzone	125 ml
cukier	1 szklanka
margaryna	70 gram
jajko	2
cukier waniliowy	2 łyżeczki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
budyń śmietankowy	1
mak	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 CIASTO: Wszystkie składniki (tj. 150 gram mąki, 1/3 szkl. cukru, 75 gram margaryny, jajko i proszek do pieczenia) przekładamy do miski i zagniatamy ciasto. Ciastem wylepiamy dno tortownicy i pieczemy ok. 20 minut w temp. 180 stopni.

KROK 2 MASA: Twaróg sernikowy przekładamy do miski, dodajemy szklankę cukru, mleko zagęszczone, 2 jajka, cukier waniliowy, budyń, mąkę ziemniaczaną oraz roztopioną i przestudzoną margarynę. Wszystko miksujemy na jednolitą masę.

KROK 3 Powstałą masę serową dzielimy na dwie części, po czym do jednej wsypujemy mak i dokładnie mieszamy.

KROK 4 Połowę masy serowo makowej wylewamy na ciasto, następnie wylewamy połowę masy serowej, po czym resztę makowej i na wierzch resztę serowej

KROK 5 Całość wkładamy do piekarnika i pieczemy ok. 80 minut w temp. 180 stopni. Przestudzone ciasto lukrujemy lub posypujemy cukrem pudrem.