Sernik na drożdżowym spodzie z makiem i jabłkami

ANIA84

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe

drożdże	2 dag
mleko	80 ml
mąka	20 dag
sól	1 szczypta
cukier kryształ	5 dag
masło	7,5 dag

Masa makowa

mleko	125 ml
masło	3 dag
grysik	3 dag
cukier	7,5 dag
mak	30 dag

Masa serowa

żółtko jajek	2
ser biały	30 dag
masło	4 dag
cukier	5 dag
mleko	40 ml
mąka ziemniaczana	2 łyżki

Ponadto

jabłka	6 szt
masło	2 łyżki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Rozpuszczamy drożdże w letnim mleku. Dokładnie mieszamy. Dodajemy miękkie masło, mąkę, sól, cukier. Wyrabiamy ciasto rękami, aż do połączenia składników.

KROK 2 Formujemy kulę i robimy palcem zagłębienia. Odstawiamy do wyrośnięcia na 45 min. Przykrywamy ściereczką.

KROK 3 Zagotowujemy 125 ml mleka z 3 dag masła. Wsypujemy grysik i mieszamy. Odstawiamy na 5 min do napęcznienia.

KROK 4 Dodajemy mak (najlepiej gotową masę makową) oraz 7,5 dag cukru. Wszystko dokładnie mieszamy.

KROK 5 Ucieramy żółtka z masłem i cukrem na puch. Dodajemy dwukrotnie zmielony ser, mleko i mąkę ziemniaczaną. Ucieramy.

KROK 6 Smarujemy tortownicę o śr. 26 cm masłem. Wyrośnięte ciasto drożdżowe ponownie zagniatamy i wałkujemy. Wyklejamy ciastem dno i boki tortownicy. Obieramy jabłka i od spody wydrążamy gniazda nasienne. Zostawiamy ogonki. Układamy jabłka na cieście.

KROK 7 Pomiędzy jabłka wykładamy łyżką masę makową, zalewamy wszystko masą serową i na wierzch wykładamy pozostały mak. Jabłka smarujemy rozpuszczonym masłem i pieczemy całość ok 45 min w 180 st.