Ciasto serowo-makowo-orzechowe

BIETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto kruche	
mąka pszenna	30 dkg
cukier puder	10 dkg
żółtko jajek	4 sztuki
jajko	1 sztuka
margaryna	25 dkg
śmietana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Orzechy	
orzechy włoskie	25 dkg
cukier puder	1 szklanka
mleko	1/2 szklanki
margaryna	12 dkg
jajko	2 sztuki
Mak	
mak	30 dkg
cukier puder	15 dkg
białko	2 sztuki
olejek migdałowy	
Cynamon mielony Prymat	

kawa	1 łyżeczka
kakao	1 łyżeczka

Ser

ser biały	50 dkg
margaryna	10 dkg
cukier puder	10 dkg
jajko	4 sztuki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
olejek pomarańczowy	odrobina
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto kruche: na stolnicę dajemy mąkę, cukier puder, jajko surowe, żółtka z gotowanych jajek przetarte przez sitko, margarynę, śmietanę i proszek do pieczenia, miesimy ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części.

Jedną część ciasta rozwałkowujemy i wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 23x38 cm.

KROK 2 Orzechy: do rondelka dajemy orzechy mielone, cukier puder, mleko i margarynę i to zagotowujemy, jak zakipi zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystygnięcia, jak wystygnie dodajemy jajka i ucieramy.

Mak: mak zaparzamy, studzimy i mielimy dwa razy przez maszynkę. Do maku dodajemy cukier i chwilę ucieramy, potem dodajemy białka ubite , troszeczkę olejku migdałowego, rumowego, cynamon, kawę i kakao. Dokładnie mieszamy.

Na ciasto smarujemy wzdłuż na przemian po 3 paski maku i orzechów.

KROK 3 . Ser: margarynę ucieramy z cukrem, stopniowo dodajemy żółtka, potem ser, ubite białka, mąkę ziemniaczaną, olejek pomarańczowy i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie mieszamy.

Na orzechy i mak wlewamy ser i rozsmarowujemy,

KROK 4 Rozwałkowujemy drugi placek i przykrywamy nim ser.

KROK 5 Dajemy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około godziny.

Jak ciasto wystygnie polewamy polewą i dekorujemy dowolnie.