

Ciasto makowo-serowe



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka (ciasto ucierane)	1,5 szklanki
żółtka (ciasto ucierane)	2
margaryna (ciasto ucierane)	1/2 kostki
proszek do pieczenia (ciasto ucierane)	1 łyżeczka
mak (masa makowa)	2 szklanki
cukier(masa makowa)	2 szklanki
zapach migdałowy(masa makowa)	1
budyń waniliowy	1 (masa serowa)
biały ser	0,5 kg
Masa serowa	1/2 kostki
masło	1/2 kostki
Masa serowa	0,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
cukier puder	2 łyżki
jajko	2 (masa makowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami, dodać mąkę z proszkiem i wymieszać.

Ser, żółtka i masło utrzeć na małych obrotach. Pianę z 4 jajek, pół szklanki cukru i 1 budyń waniliowy ubijać na dużych obrotach. Następnie połączyć z serem.

Sparzyć mak, 2 razy zemleć z cukrem, dodać jajka, zapach migdałowy i dobrze wymieszać.

Połowę masy serowej wymieszać z masą makową.

Na brytfankę rozłożyć ciasto i i masę makowo-serową, a na nią masę serową. Piec ok. 1 godzinę.

