

makowy sernik



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	20 dag
cukru pudru	10 dag
margaryny	1/2 kostka
żółtko jajek	1 szt
płatki migdałowe	1 paczka
lukier	1 paczka
cukru pudru	25 dag
jajek	5 szt
margaryny	1/2 kostki
aromat	1 szt
bakalie	1 paczka
maku	50 dag
cukru pudru	30 dag
jajko	2 szt
białko	1 szt
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekaj z margaryną i cukrem, wbij żółtko, zagnieć ciasto, schłódź. Rozwałkuj, włóż do natłuszczonej blachy, robiąc podwyższony brzeg. Ponakłuwaj i piecz 15 min w temp. 200C. Ostudź. Mak sparz, osącz i zmiel 2 razy. Utrzyj z cukrem i żółtkami. Dodaj tartą bułkę, delikatnie wymieszaj z ubitymi na pianę białkami i aromatem. Odcisnij ser i zmiel go dwa razy. Margarynę utrzyj z cukrem i żółtkami. Do masy jajecznej dodawaj - cały czas mieszając - ser. Na końcu dodaj aromat, bakalie i pianę ubitą z białek. Na podpieczonym cieście układaj na przemian masę makową i - obok - serową. Piecz 45 minut w temp. 190C. Ostudź, polej przygotowanym lukrem, udekoruj płatkami.