

Seromakowiec pod pierzynką z bezy



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	20 dag
żółtko jajek	3 szt
cukier	1 szkl
mąka	3 szkl
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opak
mak	500 g
białko	3 szt
miód	4 łyżki
cukier puder	2/3 szkl
orzechy mielone	1 łyżka
margaryna lub masło	5 dag
aromat waniliowy	508 kropli
ser	1 kg
cukier puder	1 szkl
olej	1/2 szkl
budyń śmietankowy	1 opak
jaja	po 3 szt
żółtko jajek	po 3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w związku z tym, że składniki nie zmieściły się w rubryczkach wpisałam je tutaj..

c.d składników:

sok z cytryny z 1 szt

rodzynki 1 garść

kandyzowana skórka z pomarańczy

polewa

margaryna 125 g

cukier 5 łyżek

kakao 4 - 5 czubatych łyżek

aromat migdałowy 2-3 krople

sok z cytryny 1/2 łyżeczki

Ze składników na ciasto, zapisanych w poz. 1 - 7 zagnieść ciasto i wyłożyć na spód blaszki.

Można też ciasto to upiec na spodzie z herbatników lub biszkoptów .

Masa makowa:

Mak sparzyć, przepuścić przez maszynkę 3 razy.

Przełożyć do garnka, dodać margarynę, cukier i przesmażyć razem ok. 15 min.

Ostudzić.

Z białek ubić pianę.

Dodać do maku pianę, miód, starte jabłko i mielone orzechy i aromat.

Wymieszać i rozłożyć na ciasto, ewentualnie na herbatniki lub biszkopty.

Masa serowa:

Twaróg zmielić, wymieszać ze wszystkimi składnikami.

Rozłożyć na masie makowej.

Wyrównać powierzchnię i wstawić do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piec około 75 minut.

Po upieczeniu pozostawić ciasto na 10 - 15 minut w piekarniku z otwartymi drzwiczkami.

Ostudzony seromakowiec możemy polać polewą sporządzoną z margaryny, cukru, kakao, aromatu migdałowego i soku z cytryny, albo zrobić polewę wg swojego przepisu.

Można też przed pieczeniem posypać ciasto wiórkami kokosowymi, sezamem i migdałami.

Dziś dodatkowo rozłożyłam ubitą pianę z pozostałych z pieczenia innych ciast sztywno ubitą pianę czyli ciasto upiekłam pod bezową pierzynką