

## sernik z makiem



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>mąka</b>                     | 1 i 1/2 szklanki |
| <b>masło</b>                    | 6 łyżek          |
| <b>cukier</b>                   | 2 łyżki          |
| <b>żółtko jajek</b>             | 1                |
| <b>masa makowa: mielony mak</b> | 20 dag           |
| <b>mleko</b>                    | 1/2 szklanki     |
| <b>masło</b>                    | 2 łyżeczki       |
| <b>wiśnie</b>                   | 1 słoik          |
| <b>cukier</b>                   | 5 łyżek          |
| <b>masło</b>                    | 5 łyżek          |
| <b>jaja</b>                     | 2                |
| <b>budyń</b>                    | 1 torebka        |
| <b>sok z cytryny</b>            | 1 łyżka          |
| <b>masa</b>                     | 50 dag           |
| <b>twaróg</b>                   | 50 (chudy)       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagnieść mąkę z tłuszczem, cukrem i żółtkiem oraz szczyptą soli na gładkie ciasto. wstawić do lodówki na 30 minut. zagotować mleko, wsypać mielony mak i cukier, dodać tłuszcz stale mieszając odstawić masę makową do przestygnięcia. utrzeć tłuszcz z cukrem na puszystą masę dodać jajka, potem twaróg, budyń w proszku, skórę z cytryny. odsączyć wiśnie na sitku. nasmarować tortownicę. rozwałkować ciasto włożyć w formę aby brzeg miał 4 cm wysokości. równomiernie posmarować ciasto masą makową. ułożyć odsączone wiśnie przykryć masą twarogową i wyrównać powierzchnię. piec ok 60 minut.

