

# Ciasto świąteczne



Autor: **listek**

Przepisów: **29** Ocena: **1655**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- **CIASTO:**
- mąka, 1,5 szklanki
- margaryna, 0,5 kostki + 0,5 kostki do masy serowej
- cukier puder, 0,5 szklanki + po 1 szkl. do masy makowej i serowej
- żółtko
- proszek do pieczenia, 0,5 łyżeczki
- **Masa makowa:**
- mak, 0.5 kg
- jajka, 2 + 5 do masy serowej
- białko, 1
- olejek waniliowy
- Bułka tarta, 2 łyżki
- **MASA SEROWA:**
- mielony ser, 1kg
- **DO DEKORACJI:**
- polewa czekoladowa
- lukier biały
- bita śmietana(niekoniecznie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Zagnieść kruche ciasto , owinąć w folię i schłodzić w lodówce przez ok. godzinę. Następnie ciasto rozwałkować i wyłożyć na blachę wyłożoną pergaminem. Piec 15 minut w 180 stopniach.
- 2 Mak sparzyć, osączyć i zemleć dwukrotnie. Utrzeć z żółtkami i cukrem a następnie dodać olejek oraz bułkę tartą. Ubić białka i delikatnie połączyć je z masą makową. Całość wyłożyć na ciasto kruche.
- 3 Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem dodając po łyżce sera. Na koniec dodajemy ubitą pianę z białek i delikatnie mieszamy.
- 4 Masę serową wyłożyć na masę makową . Piec ok. 1 godz. w 180 stopniach.
- 5 Dekorujemy lukrem, polewą według uznania.

## Twoje notatki do przepisu: