

Sernik z makiem



Autor: **Anika1**

Przepisów: **112** Ocena: **2792**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Na ciasto
- 250 g mąki
- 125 g masła
- 120 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- Na masę makową
- ok 300 g gotowej masy makowej
- 200 ml mleka
- 20 g masła
- 2 jajka (osobno żółtka i osobno białka)
- Na masę serową
- 1 kg gotowego sera na serniki z wiaderka
- 4 jajka (osobno żółtka i białka)
- 1 budyń śmietankowy duży
- 20 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 120 g cukru
- 3 łyżki soku z cytryny
- skórka starta z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych wyżej składników zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i wstawiamy na ok 30 minut do lodówki

Przygotowujemy masę makową: w garnku zagotowujemy 200 ml mleka. Dodajemy do niego masę makową i masło. Gotujemy na wolnym ogniu ok 15 minut, aż masa zgęstnieje. W czasie gotowania często mieszamy, aby nie przywarła do dna. Lubi też pryskać, jak zaczyna gęstnieć, dlatego warto ją gotować w nieco wyższym garnku. Studzimy

Przygotowujemy masę serową: ser mieszamy z roztopionym i przestudzonym masłem, budyniem, mąką, cukrem, skórką startą z wyparzonej cytryny i sokiem z cytryny. Ja robiłam to za pomocą drewnianej łyżki w dużej misce. Dodajemy 4 żółtka i jeszcze raz mieszamy



- 2 Ciasto dzielimy w stosunku: 1/3 i 2/3. Większą część rozwałkowujemy na wielkość formy: u mnie okrągła forma o średnicy 26 cm. Ciasto nie rozwałkuje się równo, więc po przełożeniu do tortownicy wyklejam brakujące kawałki. Następnie rozwałkowujemy pozostałe ciasto, kroimy na paski i wylepiamy nimi boki tortownicy, które wcześniej smarujemy masłem i obsypujemy delikatnie mąką. Spód tortownicy wyłożyłam papierem do pieczenia
- 3 Gdy forma jest już wyłożona ciastem przystępujemy do kończenia mas: ubijamy osobno białka: 2 do masy makowej i 4 do sera. Masy mieszamy z ubitymi białkami
Na dno tortownicy układamy 4 duże łyżki masy serowej, na to 3 łyżki masy makowej i tak na przemian do skończenia składników. Masy wygładzamy i formę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Sernik pieczemy ok 70 minut. Studzimy w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach



Twoje notatki do przepisu: