

# Seromakowiec



Autor: **PatiGotuje**  
Przepisów: **378** Ocena: **4793**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Kruche ciasto:
  - 250 g mąki
  - 125 g masła/margaryny
  - 2 żółtka
  - 1,5 łyżki śmietany
  - 125 g cukru pudru
  - 18 g cukier wanilinowy
  - 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Sernik:
  - 1 kg sera trzykrotnie zmielonego (lub z wiaderka)
  - 1 szklanka cukru
  - 4 jajka
  - budyń waniliowy
  - 3/4 szklanki mleka
  - 125 g masła w temperaturze pokojowej
- Dodatkowo:
  - 850 g masy makowej
  - cukier puder do oprószania ciasta

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymiary formy: 37 cm x 24 cm.

Najpierw zagniatamy kruche ciasto. Rozpoczynamy od przesiania mąki, Następnie robimy na środku dziurkę i wbijamy do niej żółtka (białek nie wyrzucamy!), dodajemy śmietanę, cukier, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia i śmietanę. Na koniec dodajemy pokrojone na mniejsze kawałki masło/margarynę. Z tych składników zagniatamy gładkie ciasto.

- 2 Kruchym ciastem wyklejamy wyłożoną papierem do pieczenia formę. Nakłuwamy i lekko smarujemy pozostałymi białkami. Następnie na kruche ciasto wykładamy masę makową i równo rozsmarowujemy.
- 3 Kolejno zajmujemy się sernikiem. Najpierw ucieramy masło z cukrem na puszystą białą masę. Później dodajemy do niej żółtka i dokładnie ucieramy. W drugiej misce ubijamy na sztywno białka (4 + te co zostały nam z kruchego ciasta). Następnie mieszamy budyń z mlekiem, mieszankę dodajemy do masła z żółtkami i chwilę ucieramy. Później dodajemy ser i krótko mieszamy całość do połączenia składników. Na koniec dodajemy stopniowo ubite białka i

chwile delikatnie mieszamy. Masę serową wylewamy na masę makową.

- 4 Ciasto pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku w 150°C z termoobiegiem około godzinę. Gotowe pozostawiamy do wystudzenia, a zimny posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: