

Świąteczny sernik makowo-kajmakowy



Autor: **Kocurekwkuchni**
Przepisów: **24** Ocena: **389**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 100g kruchych ciasteczek
- 50g krakersów
- 30g masła+1,5 łyżeczki
- 1 łyżka cukru
- 1kg sera
- 5 jajek
- 150 g cukru
- 1 łyżka mąki
- 370 g masy makowej (może być kupna, z puszki)
- 200 g masy kajmakowej
- ewentualnie kilka kropel aromatu waniliowego lub rumowego
- 1/3 szklanki śmietany 30% lub 36%

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownicę o średnicy 24cm wyłożyć od spodu papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzać do 175oC 30g masła roztopić. Ciasteczka i krakersy pokruszyć wałkiem lub zmielić w malakserze/blenderze. wymieszać w garnuszku z masłem i cukrem. Powstałą kruchą masę wysypać na dno tortownicy, wyrównać i delikatnie wygładzić łyżką.
- 2 Ser zmiksować z cukrem, ciągle miksując dodawać po jednym jajku. dodać mąkę i aromat. Masę podzielić na dwie części, do jednej wmiksować masę makową, do drugiej 200g kajmaku, miksując tak długo, aby nie było kajmakowych grudek.
- 3 Na ciasteczkowy spód delikatnie wyłożyć łyżką ser z makiem, następnie również delikatnie część z kajmakiem. Piec 70 minut, studzić w piekarniku z otwartymi drzwiami.

Twoje notatki do przepisu: