

Sernik z makiem



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **560** Ocena: **5218**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ok. 600g kruchych ciastek z marmoladą (można użyć innych ulubionych)
- 1,25kg sera (u mnie 1kg z wiaderka i 250g sera białego w kostce)
- 6 jaj
- 100g masła
- 1szkl. cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 budyń waniliowy
- kilka kropel olejku pomarańczowego do ciast
- ok. 3 łyżki masy makowej z bakaliami
- szczypta soli
- Polewa:
 - 3 łyżki śmietany 30%
 - 100g czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka i masło wyjęłam wcześniej z lodówki aby nabrały temperatury pokojowej. Żółtka oddzieliłam od białek. Żółtka utarłam z cukrem zwykłym i waniliowym. Następnie zmiksowałam z miękkim masłem i proszkiem budyniowym. Dodałam ser biały i ser z wiaderka porcjami i miksowałam do uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodałam olejek pomarańczowy. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę. Jedną czubatą łyżkę ubitej piany odłożyłam, a resztę wmieszałam delikatnie drewnianą łyżką do masy serowej. Trzy łyżki gotowej masy serowej wymieszałam z masą makową oraz odłożoną pianą z białek. Prostokątną tortownicę o wymiarach ok. 25x35cm wyłożyłam papierem do pieczenia. Na dnie ułożyłam kruche ciastka z marmoladą. Na nie wyłożyłam masę serową. Masę makową przełożyłam do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki (może być inna z otworem ok. 0,5-0,8mm). Za pomocą rękawa wycisnęłam paski z masy makowej. Przy wyciskaniu masy wbijałam końcówkę w masę serową, tak aby masa makowa była bardziej zatopiona w serze niż żeby była na wierzchu. Można ją również nałożyć łyżką tworząc kleksy pomiędzy serem lub rozsmarować na wierzchu jeśli nie macie rękawa z końcówką, tylko efekt wizualny będzie inny. Przygotowane ciasto wstawiłam do piekarnika i piekłam ok. godzinę w temperaturze 175 stopni. Po upieczeniu sernik przestudziłam w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach, a następnie wyjęłam na kratkę. Śmietanę podgrzałam i wrzuciłam do niej połamaną na kawałki czekoladę. Po ok. minucie wszystko wymieszałam do utworzenia się jednolitej polewy. Polewą posmarowałam wierzch ciasta. Sernik schłodziłam w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: