

Seromakowiec



Autor: **luna76**
Przepisów: **112** Ocena: **2790**

> 6 os.
 > 60 min
 łatwe
 dostępne



Składniki:

- 300 g maki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru
- 3-4 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa serowo-makowa: 1 1/4 kg twarogu
- 200 g masła
- 8 jajek
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 250 g maku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki kaszy manny
- 2-3 średniej wielkości jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę z cukrem i proszkiem mieszam, dodaję wiórki zimnego masła i siekam, aż powstanie coś na podobieństwo drobnej kaszki. Wbijam żółtka i zagniatam ciasto. Zawijam w folie i schładzam w lodówce ok 1 godz. Schłodzone rozwałkuję i wykładam na blaszkę z papierem do pieczenia.



- 2 Ser mielę dwukrotnie. Masło, cukier, cukier waniliowy ucieram na puch, dodaję po jednym żółtku i ucieram aż składniki połączą się ze sobą. Dodaję zmielony ser, następnie proszek do pieczenia wymieszany z kaszą manną i mieszam dość szybko by nie napowietrzyć masy serowej. Białą ubijam na sztywną pianę i dodaję do masy serowej mieszając za pomocą łopatk.



- 3 Mak sparzam wrzątkiem, osączam na sicie i mielę mielę dwukrotnie. Jabłka obieram i ścieram na tarce jarzynowej o dużych oczkach.



- 4 Masę serowa dzielę na dwie części, jedna większa, druga mniejsza. Mniejszą część masy serowej mieszam z makiem i tartymi jabłkami, przekładam na ciasto w blaszce,



- 5) na wierzch wykładam większą część masy serowej i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180°C na 15-20 min, następnie zmniejszam temperaturę na 150°C i piekę jeszcze jakieś 40-50 min.



Twoje notatki do przepisu: