

# Seromakowiec



Autor: **monialubi**  
Przepisów: **235** Ocena: **2683**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Kruche ciasto: 400g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 200g miękkiego masła
- 1 jajko (M)
- Masa serowa: 50g masła
- 750g mielonego twarogu
- 200g cukru
- 1 opakowanie startej skórki cytrynowej
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 2 jajka (M)
- Masa makowa: 4 jajka (M)
- 1 łyżka mleka
- 500g masy makowej (z puszki)

## Sposób przygotowania:

- 1 Roztopić 50g masła (do masy serowej). Prostokątną formę wyłożyć papierem do pieczenia lub wysmarować masłem. Piekarnik nagrzać do 180 stopni.
- 2 Kruche ciasto: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. 2/3 ciasta wykleić dno formy.
- 3 Masa serowa: Wszystkie składniki zmiksować i wylać na przygotowany spód z kruchego ciasta.
- 4 Masa makowa: Z jednego jajka oddzielić białko od żółtka. Żółtko wymieszać z mlekiem. Masę makową wymieszać z białkiem i pozostałymi jajkami. Masę wyłożyć łyżką na masę serową i wyrównać powierzchnię.
- 5 Pozostałe kruche ciasto zagnieść z 2 łyżkami żółtka z mlekiem. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy i wyciąć centymetrowe paski. Paski układać na cieście tworząc kratkę. Posmarować resztą żółtka. Piec 45 minut na dolnym poziomie piekarnika.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu:

