

Seromakowiec



Autor: **Fonka**
Przepisów: **95** Ocena: **1187**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- MASA MAKOWA:
- Mak niebieski 40 dag
- Cukier 1 szklanka ok.30 dag
- Jajka 2 szt
- Bakalie (rodzynki, migdały, orzechy) 100g
- Skórka pomarańczowa kandyzowana 100g
- Masło 2 łyżki (30g)
- MASA SEROWA:
- Ser biały mielony 1 kg
- Jajka 4 szt
- Masło 10 dag
- Cukier drobny do wypieków 30 dag
- Mąka ziemniaczana 2 łyżki
- CIASTO:
- Mąka pszenna 25 dag
- Cukier 15 dag
- Masło 12,5 dag (pół kostki)
- Jajka 2 szt
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka (5g)

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

1. Mak: należy wcześniej zaparzyć, następnie zmielić dwu- lub trzykrotnie. Do zmielonego maku dodajemy cukier drobny do wypieków, żółtka, masło, rodzynki i skórkę pomarańczową. Wszystko dokładnie, dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy.

2. Ciasto: ucieramy masło z żółtkami i cukrem, dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, pianę z białek i mieszamy.

Przekładamy ciasto na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

3. Ser: przekładamy do miski, dodajemy żółtka, cukier, masło i miksujemy na wolnych obrotach. Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną, pianę z białek, namoczone wcześniej rodzynki i delikatnie mieszamy.

4. Na spód w formie wykładamy masę makową, następnie wykładamy masę serową i wyrównujemy.

Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy przez 50 minut. Uchylamy drzwiczki piekarnika i zostawiamy placek do lekkiego przestudzenia, po czym wyjmujemy i dekorujemy, polewając roztopioną czekoladą.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: