

# Seromakowiec



Autor: **ekspresjawkuchni**  
Przepisów: **293** Ocena: **1465**

> 6 os. 
 > 60 min 
 łatwe 
 dostępne



## Składniki:

- Mak mielony 2,5 szklanki
- Margaryna do pieczenia 1/4 kostki do maku + 1/4 kostki do ciasta + 1/5 kostki na polewę
- Orzechy włoskie 100 g
- Miód sztuczny 1/4 szklanki
- Cukier wanilinowy opakowanie 16 g 3 szt.
- Cukier migdałowy 1 łyżeczka lub 2-3 krople olejku migdałowego
- Kokos 2 łyżki
- Bułka tarta 1 łyżka
- Jajko kurze 3 szt.
- Ser twarogowy trzykrotnie mielony 1 kg
- Budyń waniliowy 1 opakowanie
- Cukier biały 1/2 szklanki do sera + 1/2 szklanki do ciasta + 2/3 szklanki na polewę
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Mąka pszenna 150 g
- Sól
- Kakao naturalne 3 łyżki
- Cokolwiek zechcecie do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Mak zalać dwiema szklankami wody, dodać 1/4 kostki margaryny oraz pokrojone w dowolny sposób orzechy i gotować pod przykryciem przez około 15 minut.
- 2 Do maku dodać cukier migdałowy lub olejek, miód, dwa opakowania cukru wanilinowego, dwie łyżki kokosu, ćwierć łyżeczki soli oraz łyżkę bułki tartej, dokładnie wymieszać i odstawić.
- 3 Mąkę, proszek do pieczenia, pół szklanki cukru i dwie szczypty soli wymieszać.
- 4 Do mąki z poprzedniego etapu dodać jedno jajko oraz 1/4 kostki margaryny i zmiksować.
- 5 Przygotowanym ciastem wyłożyć dno natłuszczonej i wysypanej mąką tortownicy o średnicy około 26 cm.



- 6 Do lekko przestudzonego maku z etapu 2 dodać jedno jajko, dokładnie wymieszać i przełożyć do tortownicy na warstwę ciasta.



- 7 Ser, budyń waniliowy, jedno opakowanie cukru wanilinowego, jedno jajko i pół szklanki cukru zmiksować i przełożyć do tortownicy na wierzch maku.
- 8 Piec w temperaturze 190 stopni Celsjusza przez godzinę.
- 9 Po upieczeniu ciasto wyjąć i pozostawić do wystudzenia.
- 10 1/5 kostki margaryny, 3 łyżki wody, 2/3 szklanki cukru i 3 łyżki kakao podgrzewać do połączenia składników.
- 11 Wystudzone ciasto poleć ciepłą, ale nie gorącą polewą i udekorować według własnego pomysłu.



Twoje notatki do przepisu: