

Seromakowiec



Składniki

Opis wykonania

Kruche ciasto:

400g mąki pszennej

250g margaryny

150g cukru pudru

1 jajko

1 żółtko

3 duże łyżki kwaśnej

śmietany

Szczypta soli

Kilka kropel waniliowego

olejku do ciasta

Masa serowa:

1 kg twarogu

150g masła

1,5 szklanki cukru pudru

4 jajka

1 budyń waniliowy

Masa makowa:

350g maku niebieskiego

100 g masła

4 jajka

½ szklanki cukru

150g płynnego miodu

Mleko

Olejek migdałowy

Orzechy włoskie, migdały,

rodzynki, suszone morele

(lub inne ulubione

bakalie) około 250g.

Seromakowiec na kruchym cieście z puszystą masą serowo-budyniową, makiem i bakaliami to pyszne ciasto według sprawdzonego przepisu. Smakuje wyśmienicie nie tylko w święta. Zobacz przepis na seromakowiec i piecz go, gdy tylko najdzie cię ochota na coś słodkiego.

Zacznij od przygotowania masy makowej. Ziarna maku zalej mlekiem i gotuj przez 20 minut uważając, aby nie wykypiało. Zostaw na noc, aby mak się namoczył.

Odcedź mak i zmiel przez maszynkę do mięsa (przez sitko z drobnymi oczkami) 2-3 razy.

Oddziel białka od żółtek.

Do masy makowej dodaj cukier, roztopione masło, żółtka jaj, kilka kropel olejku migdałowego oraz miód. Całość dobrze wymieszaj.

Pokrojone na drobne kawałki bakalie dodaj do pozostałej masy i ciągle lekko mieszając, podgrzej na małym ogniu. Odstaw.

Kruche ciasto do seromakowca. Mąkę przesiej, dodaj szczyptę soli. Margarynę posiekaj nożem, razem z mąką. Dodaj cukier i jajka oraz odrobinę aromatu migdałowego. Całość szybko zagnieć, dodając porcjami niewielką ilość śmietany. Zawień w folię i włóż do lodówki na pół godziny.

Masa serowa: Ser zmiel dwukrotnie w