

---

# Ciasto serowo-makowe

Dodano: 2004-12-26 20:47:21

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7088 razy.

## Warstwa serowa:

1,2 kg białego sera,

6 jaj,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

30 dag margaryny lub masła,

40 dag cukru pudru,

bakalie,

pół łyżeczki proszku do pieczenia.

## Warstwa makowa:

25 dag maku,

35 dag cukru pudru,

6 jaj,

4 łyżki mąki,

łyżeczka proszku do pieczenia,

bakalie,

olejek migdałowy lub rumowy.

## Polewa:

po dwie łyżki margaryny, mleka, kakao i cukru.

Masło, cukier, żółtka utrzeć do białości i, ucierając dalej, powoli dodawać zmielony ser i mąkę ziemniaczaną. Na koniec włożyć bakalie oraz pianę ubitą z białek i delikatnie wymieszać .

Mak sparzyć i zemleć w maszynce. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, wsypać mak i mąkę z proszkiem, starannie wymieszać , a na końcu dodać bakalie i pianę ubitą z białek.

Do wysmarowanej tłuszczem formy wyłożyć najpierw masę serową, a potem makową i wstawić do gorącego piekarnika.

Wszystkie składniki zagotować , mieszając. Upieczone i wystudzone ciasto polać polewą.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>