Ciasto serowo-makowe

Dodano: 2004-12-26 20:47:21
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 7209 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 <wenus.wenus1@wp.pl>