

Seromakowiec mojej babci

[blacha o wym. 25 cm x 40 cm]

Składniki:

Spód:

- 1 ½ szkl. mąki pszennej
- 125 g masła
- ½ szkl. cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 żółtka

Masa makowa:

- 40-50 dag maku
- 500 ml mleka
- 4 białka + szczypta soli
- 1 szkl. cukru (lub więcej/mniej w zależności od słodkości jabłek)
- 1 szkl. prażonych jabłek ze słoika
- 4 łyżki kaszy manny lub bułki tartej
- kilka kropel aromatu migdałowego

Masa serowa:

- 1 kg sera twarogowego (w wiaderku 3-krotnie mielony na sernik)
- 5 jajek (osobno białka i żółtka)
- 2 żółtka
- 125 g masła
- 1 szkl. cukru
- szczypta soli (do ubicia białek)

Spód: Wszystkie składniki na ciasto szybko zarabiam i wkładam do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie wałkuję ciasto na cienki placek, przenoszę go do wyłożonej papierem do pieczenia blachy o wym. 25 cm na 40 cm i nakłuwam placek widelcem. Spód podpiekam w nagrzanym do 180°C piecu ok. 10-15 minut, aż lekko się zarumieni.

Masa makowa: Mak mielę dwa razy w maszynce. Następnie zmielony mak przekładam do garnka i zalewam gorącym mlekiem. Gotuję kilka minut, wsypuję cukier i gotuję dotąd, aż całość zgęstnieje. Zdejmuję garnek z makiem z ognia, dodaję prażone jabłka, kaszę mannę (bułkę tartą) i doprawiam aromatem migdałowym, dokładnie mieszam. Na koniec dodaję do masy pianę ubitą z białek ze

szczyptą soli.

Masa serowa: Masło ucieram z cukrem i żółtkami na białą, puszystą masę. Do utartej masy dodaję stopniowo po 1 łyżce ser z wiaderka. Z białek ubijam sztywną pianę ze szczyptą soli. Dodaję ubite białka do serowej masy i delikatnie mieszam łyżką. Na podpieczony spód wykładam masę makową, wyrównuję łyżką. Następnie wykładam masę serową i także wyrównuję.

Ciasto wkładam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę ok. 70 minut. W razie gdyby wierzch za szybko się zrumienił – przykrywam go papierem do pieczenia lub folią aluminiową (można także wyłączyć górną grzałkę).

Smacznego! :)