

## Seromakowiec



### Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

90 min

Składniki na  
blachę o  
wymiarach 25cm x  
35 cm

Masa serowa:

1 kg twarogu sernikowego 8%

1 szklanka cukru

100 g masła

4 jajka

szczypta soli

Kruchy spód

1,5 szklanki mąki

2 łyżki cukru pudru

1 żółtko

100 g masła

#### Składniki

- 1 kg Twarogu Sernikowego 8%
- 1 szklanka cukru
- 100 g masła
- 4 jajka
- szczypta soli
- 1,5 szklanki mąki
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 żółtko
- 100 g masła
- pół puszki masy makowej
- 100 g czekolady deserowej
- 1 łyżka oleju



---

100 g masła

Pół puszki masy makowej

Polewa:

100 g czekolady deserowej

1 łyżka oleju

Przygotowanie:

Schłodzone masło posiekaj z mąką, dodaj cukier i żółtko i szybko zagnieć ciasto. Zawień w folię i schłodź w lodówce przez 30 minut. Oddziel białka od żółtek. Żółtka utrzyj z miękkim masłem i cukrem. Dodawaj po kilka łyżek Twarogu Sernikowego Président, ciągle mieszając. W osobnej misce ubij białka ze szczyptą soli. Delikatnie wymieszaj białka z masą serową.

Wylóż blachę schłodzonym ciastem i podpiecz w 180 stopniach przez 10 minut. Na przestudzony spód nałóż masę makową i wylej masę serową. Piecz przez 60 minut w 180 stopniach i studź przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Wierzch schłodzonego ciasta pokryj czekoladą rozpuszczoną z łyżką oleju.