

RECIPE

Sernik świąteczny z makiem i kremem Nutella®

Średnie

2 h 30 min



Składniki na 12 porcji

Składniki na kruchy spód:

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 125 g masła, schłodzonego
- 1 żółtko
- Szczypta soli

Składniki na masę makową:

- 1 szklanka suchego maku
- 1/4 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 20 g rodzyneków
- 20 g pokrojonych daktyli
- 2 jajka, białka i żółtka oddzielnie
- 100 g zmielonych migdałów (mogą być ze skórką)
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka ekstraktu z migdałów
- 1 łyżka miodu

Składniki na masę serową:

- 250 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego trzykrotnie
- 100 g serka mascarpone
- 1/3 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 50 g masła, w temperaturze pokojowej
- 2 jajka, białka i żółtka oddzielnie

2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej

Dodatkowo:

180 g kremu Nutella®

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

SERNIK Z MAKIEM - WYKONANIE

1**Kruchy Spód:**

Wszystkie składniki szybko zagnieść, owinąć folią i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Po tym czasie ciasto przełożyć do formy o wymiarach 32 x 36 cm. Rozprowadzić ciasto po dnie formy, ponakłuwać, podpiec w temperaturze 190°C przez 15 – 20 minut do lekkiego zezłocenia.

2**Masa Makowa:**

Mak zalać wrzącą wodą, gotować ok. 20 min, odstawić do wystygnięcia, odsączyć z nadmiaru wody, trzykrotnie zmielić w maszynce do mięsa z drobnym sitkiem. Żółtka utrzeć z cukrem do otrzymania puszystej masy. Dodać zmielony mak, bakalie, ekstrakt z migdałów, zmielone migdały, miód, bułkę tartą, wymieszać lub zmiksować. Białka ubić na sztywną pianę i wymieszać delikatnie z masą makową (ten etap najlepiej tuż przed pieczeniem, by białka nie opadły lub nie podeszły wodą).

3**Masa Serowa:**

Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, do otrzymania puszystej, jasnej masy. Dodawać po łyżce ser (mascarpone wymieszany z twarogiem), dalej ucierając. Wmieszać mąkę, skórkę. Białka ubić na sztywną pianę i na koniec delikatnie wmieszać do masy serowej.

4

Na podpieczony wcześniej spód wyłożyć masę makową, wyrównać. Na nią wyłożyć masę serową. Piec przez około 60 minut w temperaturze 175°C (pod koniec pieczenia można od góry przykryć folią aluminiową, by sernik się nie spiekł i pozostał biały). Wystudzić, schłodzić przez kilka godzin w lodówce a najlepiej przez całą noc. Na koniec sernik z makiem udekorować kremem Nutella® oraz ulubionymi owocami.-