Ciasto serowo-makowe w rumowym cieście

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- mąka krupczatka - 2 + 1/2 szklanka
- masło - 25 dag
- cukier puder - 15 dag
- żółtka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- rum - 3 łyżka
- aromat rumowy - 1 łyżeczka
- masa makowa - 1 opakowanie
- masa serowa - dag
- ser twarogowy tłusty - 70 dag
- cukier puder - 25 dag
- jajka - 4 szt.
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- masło - 10 dag
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
- rodzynki - 1 garść
- aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka
- czekolada biała - 10 dag
- czekolada deserowa - 5 dag

Dodatkowe info:

Do sernika można dodać aromat o dowolnym zapachu. Ja dodałam pomarańczowy choć z rumowym też jest smaczny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dokładnie posiekać z masłem. Następnie dodać 15 dag cukru pudru, żółtka, rum i aromat rumowy, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na 1/2 godziny.

KROK 2: Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami na puszystą masę, następnie dodać przemielony ser i dokładnie utrzeć. Pod koniec wsypać mąkę ziemniaczaną, wlać aromat, wsypać skórkę i rodzynki, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wmieszać do masy serowej.

KROK 3: 2/3 ciasta rozwałkować, włożyć do przygotowanej brytfanny, wylać masę serową, wyrównać. Na ser wyłożyć gotową masę makową a mak przykryć pozostałym ciastem. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 50 minut.

KROK 4: Zimny sernik oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej białą czekoladą i ozdobić według swojego uznania.