Ciasto serowo-makowe

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

140 min | średni | 10 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka pszenna - 1 szklanka
miód - 1/4 szklanka
masło - 1 łyżka
śmietana - 2 łyżka
przyprawa do pierników - 2 łyżka
kakao - 1 łyżka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
MASA SEROWA -
ser z wiaderka - 1/2 kg
jajka - 4 szt.
mąka ziemniaczana - 3 łyżka
mleko - 1/4 szklanka
olej - 1/4 szklanka
cukier - 15 dag
aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka
masa makowa gotowa - 15 dag
kakao - 1 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Miód, cukier i masło rozpuścić w rondelku, przestudzić. Następnie dodać mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną, kakao i przyprawą do pierników. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie rozwałkować i 2/3 ciasta włożyć do foremki keksowej o wymiarach 22/14 cm, nakłuć widelcem. masa serowa Całe jajka wlać do miski, dodać cukier i ubić nad gotującą się wodą. Następnie zdjąć z garnka i ubijać do ostudzenia. Ser z wiaderka zmiksować z mąką ziemniaczaną, olejem, aromatem i mlekiem, delikatnie wymieszać z ubitymi jajkami. Masę serową podzielić na 2 części.

KROK 2: Do jednej dodać masę makową, kakao i bułkę tartą, zamieszać.

KROK 3: Masę wylewać na ciasto w formie na przemian ciemną i jasną.

KROK 4: Na wierzchu ułożyć ozdobne ciasteczka wycięte z pozostałego ciasta.

KROK 5: Foremkę z ciastem włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 40-45 minut w temp 180 stopni.