Makowiec i sernik w jednym

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Część makowa -
mak niebieski - 200 g
orzechy nerkowca - 1 szklanka
daktyle suszone - 1/2 szklanka
śliwki suszone - 1/2 szklanka
jajka - 3 szt.
cukier kokosowy - 2 łyżka
rum lub esencja waniliowa - 1 łyżka

Część serowa -
twaróg biały - 1 kg
jajka - 5 szt.
jogurt naturalny (1/2 szklanki) - 125 g
syrop klonowy lub z agawy - 1/2 szklanka
cukier waniliowy - 1/2 opakowanie
budyń waniliowy - 2-3 łyżka
czekolada nugatowa (lub inna np. gorzka) - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Należy pamiętać o tym aby składniki sernika wyciągnąć z lodówki i pozostawić do uzyskania temperatury pokojowej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak płuczemy na sitku bardzo drobnym lub w garnuszku (namaczamy go chwilę i odcedzamy wodę). Następnie mak zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 2-3 godziny. Odsączamy na sitku. Namaczamy orzechy nerkowca na 2-3 godziny.

KROK 2: Ser mielimy 3 razy (jeżeli jest nie mielony). Wkładamy do robota i dodajemy syrop z agawy (lub klonowy), jogurt, cukier waniliowy. Wszystko kręcimy na jak najmniejszych obrotach. W razie potrzeby łopatką zgarniamy ser ze ścianek do środka i jeszcze kręcimy do połączenia składników. Nie robimy tego na szybkich obrotach aby nie napowietrzyć sera. Dodajemy po kolei całe jajka (bez skorupek), pojedynczo po każdym jajku kręcąc do połączenia składników. Na końcu dodajemy budyń i kręcimy znowu do połączenia składników.

KROK 3: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia (ja wyłożyłam tylko dół). Wylewamy ciasto i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 C. Pieczemy 15 minut i zmniejszamy temperaturę do 120 C. Pieczemy 1/2 godziny i na serową część wykładamy masę makową.

KROK 4: Gdy piecze się część serowa, mielimy mak w maszynce do mięsa 3 razy (lub 2 jeżeli mamy specjalne sitko o drobnych oczkach). Wraz z makiem możemy zmielić odcedzone orzechy, śliwki i daktyle. W zależności od tego czy chcemy mieć wyczuwalne kawałki orzecha czy nie, możemy bakalie zmielić trzy razy lub raz na końcu. Ja zmieliłam wszystko cztery razy.

KROK 5: Oddzielamy żółta od białek (3 sztuki). Do miski wsypujemy 2 łyżki cukru kokosowego i żółtka i ucieramy kogel-mogel. Dodajemy małymi partiami mak i dalej ucieramy i rum (masa jest dość gęsta). Na koniec dodajemy do masy ubitą pianę z białek. Mieszamy aby składniki się w miarę połączyły.
Ubić i wmieszać białka należy tuż przed wyłożeniem masy makowej na gorący piekący się sernik. Uwaga aby się nie poparzyć. Pieczemy wszystko jeszcze godzinę. Po tym czasie uchylamy drzwiczki i trzymamy ciasto do lekkiego ostygnięcia w piekarniku.

KROK 6: Po wyciągnięciu ciasto odwracamy do góry nogami (choć nie jest to konieczne). Wierzch polewamy rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą, zostawiając 2 kostki do starcia na samej górze dla dekoracji. Wstawiamy ciasto do lodówki, podajemy schłodzone.