Makowo-serowe ciasto z wiśniową galaretką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
mąka migdałowa - 1/2 szklanka
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
żółtka - 3 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Masa serowa: -
ser twarogowy tłusty zmielony - 70 dag
serek mascarpone - 25 dag
jajka - 6 szt.
cukier - 1 szklanka
masło - 10 dag
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
mleko - 100 ml
ekstrakt waniliowy - 1 łyżka

Masa makowa: -
mak niebieski suchy - 1/2 kg
bakalie (rodzynki, orzechy, suszone śliwki) - 10 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
białka - 3 szt.
cukier migdałowy - 1 łyżka
cukier puder - 4 łyżka
dżem - 4 łyżka
aromat pomarańczowy - 1 łyżeczka
sól - szczypta
Galaretka wiśniowa: -
wiśnie drylowane w syropie - 1 litr
galaretki wiśniowe - 3 opakowanie
woda - 200 ml
Dodatkowo -
bułka tarta - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Do masy makowej zamiast cukru migdałowego można dodać aromat .

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę pszenną wymieszać z mąką migdałową, proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem.

Posiekać z masłem, dodać żółtka, cukier waniliowy i szybko zagnieść ciasto.

Zawinąć w folię, odłożyć na pół godziny do lodówki.

KROK 2: Mak zalać wrzącą wodą, odłożyć na kilka godzin. Następnie osączyć i przemielić w maszynce 2-3 razy, wymieszać z dżemem, cukrem migdałowym, aromatem pomarańczowym i cukrem pudrem. Dodać posiekane bakalie, skórkę pomarańczową . Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z makiem, delikatnie wymieszać.

KROK 3: Masło rozpuścić w rondelku, ostudzić. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną piane dodając stopniowo cukier i po 1 żółtku. Do masy jajecznej ciągle ubijając dodawać, ser, serek mascarpone, ekstrakt waniliowy, rozpuszczone masło i budyń wymieszany z mlekiem.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce o wymiarach 21x36 cm. Nakłuć widelcem, posypać bułką tartą, wyłożyć masę makową, wyrównać.

KROK 5: Na ciasto z makiem wylać przygotowaną masę serową, wyrównać i włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec około 60-70 minut. Upieczone ciasto ostudzić przy lekko uchylonych drzwiczkach.

KROK 6: Wiśnie razem z syropem przelać do garnka, wlać wodę i zagotować. Wsypać galaretki, dokładnie wymieszać, odłożyć do stężenia. Następnie tężejącą galaretkę razem z owocami wyłożyć na zimne ciasto, odłożyć do lodówki do całkowitego stężenia.