Torcik serowo-makowy

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 15 dag
kakao - 1 łyżka
masło - 7 dag
cukier puder - 5 dag
żółtka - 2 szt.
Masa serowa: -
ser biały - 40 dag
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
jajka - 2 szt.
mleko - 5 łyżka
olej - 4 łyżka
cukier - 10 dag
cukier wanilinowy - 2 łyżeczka
rodzynki - trochę
skórka pomarańczowa kandyzowana - trochę
Pianka z makiem -
białka - 4 szt.
mąka tortowa - 1 łyżka
cukier puder - 0,3 szklanka
mak - 4 łyżka
aromat migdałowy -
proszku do pieczenia - szczypta
ocet - 1 łyżka
Lukier -
cukier puder - 10 dag
sok z cytryny - 1 łyżka
Pozostałe składniki -
orzechy posiekane - trochę
polewa czekoladowa -
migdały -

Dodatkowe info:

Torcik serowo-makowy jest rewelacyjny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto. Mąkę wymieszać z kakao, posiekać z masłem, dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto.Odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: masa serowa: Ser zmiksować z mlekiem, olejem, żółtkami, cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Następnie dodać budyń, sztywno ubitą pianę z białek, skórkę pomarańczową i rodzynki. Delikatnie wymieszać.

KROK 3: Schłodzone ciasto rozwałkować, włożyć do formy o średnicy 22 cm. Wylać masę serową i foremkę z ciastem włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 30 minut w temp 180 stopni.

KROK 4: Białka z cukrem pudrem ubić na sztywną pianę, dodać przesianą mąkę, mak, aromat, ocet. Delikatnie wymieszać i wyłożyć na podpieczone ciasto. Włożyć ponownie do piekarnika i piec około 10-12 minut.

KROK 5: Z soku z cytryny i cukru pudru utrzeć lukier, oblać zimne ciasto. Ozdobić krokantem, migdałami i polewą.