

# Sernik z makiem i białą czekoladą

## SKŁADNIKI

### SPÓD

**250 g** MASŁO 83%

**5 łyżek** CUKIER PUDER

**400 g** MAKA PSZENNA

**5 szt.** ŻÓŁTKA

**1** PROSZEK DO PIECZENIA

**łyżeczka**

**2 łyżki** KAKAO

### MASA SEROWA

**2 szt.** JAJKA

**500 g** SEREK "TWÓJ SMAK"

**1 szt.** BUDYŃ WANILINOWY

**20 g** ŚWIEŻY SOK Z CYTRYNY

**110 g** CUKIER

**200 g** ŚMIETANA KWAŚNA 18%

**1 szt.** LASKA WANILII

**50 g** KUWERTURA CZEKOLADOWA BIAŁA

### MASA MAKOWA

**5 szt.** BIAŁKA

**140 g** MAK

**250 g** CUKIER

SZCZYPKA SOLI

**100 g** WIÓRKI KOKOSOWE



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1**

Zagnieć gładkie ciasto, podziel na dwie części, uformuj walce, owiń folią i zamróż. Jedną część zetrzyj na tarce i wylep nią dno formy (26x26 cm) wyłożonej pergaminem. Piecz 12 minut w 180 °C.

**2**

Przygotuj masę serową: zmiksuj wszystkie składniki oprócz kuwertury, na końcu dodaj kuwerturę i wymieszaj. Wylej na podpieczony spód i wyrównaj.

**3**

Przygotuj masę makową: ubij białka ze szczyptą soli, stopniowo dodając cukier, aż do uzyskania sztywnej piany. Delikatnie wmieszaj mak i prażone wiórki kokosowe. Wyłóż masę na warstwę serową. Na wierzch



zetrzyj drugą część ciasta. Piecz w 175 °C  
(bez termo obiegu) przez ok. 70 minut.

4

Całość dobrze wystudź i podawaj  
schłodzone.  
Smacznego!

*Smacznego*



**Przedsiębiorstwo Savpol**  
Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7  
T.: **+48 (32) 400 04 00**  
e-mail: **savpol@savpol.pl**

