ALFAPRO

Sernik z makiem i białą czekoladą

SKŁADNIKI

SPÓD

250 g MASŁO 83%

5 łyżek CUKIER PUDER

400 g MĄKA PSZENNA

5 szt. ŻÓŁTKA

1 łyżeczka PROSZEK DO PIECZENIA

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

SZCZYPTA SOLI

100 g WIÓRKI KOKOSOWE

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zagnieć gładkie ciasto, podziel na dwie części, uformuj walce, owiń folią i zamróź. 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

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**

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**