

# LEKKI ŚWIĄTECZNY SEROMAK

duża forma – wym. 30x20cm

## Składniki:

### **masa serowa**

- 1kg twarogu (dokładnie zmielonego) lub gotowego sera w wiaderku z dobrym składem\*
- 5 średnich jajek – osobno białka i żółtka
- 150g ksylitolu zmielonego na puder
- 100g miękkiego masła
- aromat waniliowy lub cytrynowy/pomarańczowy
- opcjonalnie: ziarenka z 2 lasek wanilii lub 2 łyżki kandyzowanej pomarańczy/cytryny

### **masa makowa**

- 350g mielonego maku
- 1,5 szklanki gorącego mleka (krowie lub roślinne) lub wody
- 150-200g mixu ulubionych orzechów
- 50-100g rodzynek lub suszonej żurawiny
- 150g ksylitolu zmielonego na puder
- 2 średnie jajka – osobno białka i żółtka
- 2 łyżki powideł śliwkowych (mi zabrakło i dałam domową czekowiśnię) – można pominąć
- aromat migdałowy

## Przygotowanie:

Rodzynek zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na 15min, a następnie odcedzamy. Orzechy drobno siekamy.

**Masa makowa:** mak zalewamy mlekiem lub wodą i odstawiamy pod przykryciem na 30min, a następnie odciskamy nadmiar płynu (najlepiej robi się to z pomocą sitka wyłożonego gazą). Żółtka miksujemy z ksylitolem i powidłami, a następnie dodajemy zmielony wcześniej mak, aromat, rodzynek i orzechy – wszystko razem mieszamy. Białka ubijamy na sztywną pianę i powoli mieszamy z przygotowaną masą makową. Odstawiamy do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

**Masa serowa:** ksylitol ucieramy z masłem i żółtkami, a następnie dodajemy twaróg, aromat i ziarenka wanilii – całość chwilę miksujemy do połączenia wszystkich składników. Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie łączymy z masą serową.

Dużą blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i wkładamy na nią partiami masę serową i makową. Można to robić warstwami, wykładać po łyżce każdej masy na przemian (jak na szachownicy) lub wykładać część masy i na nią nakładać drugą masę – tutaj króluje pełna dowolność tworzenia. Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C (dół+termoobieg) i pieczemy 60min (od połowy najlepiej obserwować czy wierzch się za bardzo nie rumieni i w razie potrzeby przykryć do papierem do pieczenia), a następnie pozostawiamy w piekarniku na przynajmniej 15-30min uchylając drzwiczki. Wyciągamy ciasto z piekarnika i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia, żeby masa całkowicie stężała (najlepiej żeby “odstał” całą noc).

Można dodatkowo przygotować polewę czekoladową.

*\*np. Mój Ulubiony (Wieluń) lub Twaróg sernikowy EXTRA (Jana)*