



przepisy.pl

## Mini serniczki na makowym spodzie



 15 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

### Składniki:

#### spód

- suchy mak - 300 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 100 gramów

#### masa serowa

- serek kremowy - 1 kilogram
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- laska wanilii - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- śmietana kremówka 30% - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 2 łyżki
- skórka z cytryny - 2 sztuki
- skórka kandyzowana z pomarańczy - 100 gramów

#### polewa

- śmietana 18% - 200 gramów
- sok z cytryny - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- biała czekolada - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Połącz mak z rozpuszczoną Kasią, mąką i cukrem.
2. Z pergaminu wycnij kółka o wymiarach dna naczynka oraz prostokąt o długości obwodu foremki i wysokości o dwa centymetry wyższej od krawędzi foremki. Foremki posmaruj Kasią, a następnie wyłóż dno i boki przygotowanym pergaminem.
3. Przygotowaną masę makową włóż do foremek na grubość około 1 cm. Gotowe naczynka wstaw do lodówki.
4. Rozdziel żółtka od białek. Utrzyj żółtka z cukrem i serem do otrzymania puszystej jasnej masy. Dodaj śmietankę, skórkę z cytryny, wyciśniętę wnętrze z laski wanilii, sok z cytryny oraz mąkę ziemniaczaną.
5. Masę połącz z ubitą wcześniej pianą z jajek i delikatnie wymieszaj.
6. Masę wyłóż do foremek na masę makową. Całość ustaw na blasze piekarnika, a następnie podlej wodą i dokładnie zawiń od góry folią aluminiową.
7. Piecz w kąpielu wodnej w temp. 170 st. C. przez około 60 min. Kontroluj czas, ponieważ jest uzależniony od pojemności foremek, jakich użyjemy.
8. Po wyjęciu z pieca wylej polewę na jeszcze ciepłe serniki i pozostaw do schłodzenia.
9. W kąpielu wodnej rozpuść czekoladę dodaj śmietanę, cukier i sok z cytryny. Masę dokładnie wymieszaj. Gdy zgęstnieje, wylej na jeszcze ciepły sernik i odstaw do ostygnięcia.