




 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 75 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 1.3 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12.5 dekagramów
- cukier - 0.3 szklanek

### masa makowa

- mak - 3 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- białko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### masa serowa

- ser biały - 50 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- gęsta śmietana - 3 łyżki
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- sok z cytryny - 0.5 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Zagnieść ciasto ze wszystkich składników i wstawić do lodówki na minimum 30 min.
2. Masa makowa: Mak sparzyć, przepuścić przez maszynkę 3 razy.
3. Przełożyć do garnka, dodać margarynę, cukier i przesmażyć razem ok. 15 min., na koniec dodać pianę z białek.
4. Ostudzić.
5. Masa serowa: Ser utrzeć z cukrem i żółtkami na puch, dodać resztę składników i na koniec pianę z białek.
6. Na wyłożoną papierem blaszkę wyłożyć ciasto, na to połowę masy makowej, masę serową, a na wierzch resztę masy makowej.
7. Piec ok. 75 min. w 180 st.
8. Do masy serowej można dodać skórkę pomarańczową, a do makowej rodzynek.