





przepisy.pl

Placek makowo - serowo - jabłkowy

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- żółtko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 16 dekagramów
- cukier - 10 łyżek
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 10 łyżek
- sparzony mak - 20 dekagramów
- posiekane orzechy - 1 szklanka
- aromat migdałowy - 1 opakowanie
- ser biały - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 10 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 5 sztuk
- aromat cytrynowy - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z podanych składników zarobić ciasto, podzielić je na dwie części.
2. Jedną upiec.
3. Pozostałą część ciasta rozwałkować i wyłożyć na drugą blaszkę i odstawić.
4. Mak: Jaja ubić z cukrem, dodać zmielony mak i bakalie – dokładnie wymieszać.
5. Wyłożyć na wcześniej przygotowane ciasto.
6. Ser: Utrzeć margarynę z cukrem, dodać ubite jajka oraz zmielony ser i mąkę ziemniaczaną zmieszaną z proszkiem do pieczenia i rozmieszać tak, by nie było grudek.
7. Dodać aromat i rodzynki – wszystko wymieszać i wyłożyć na mak.
8. Jabłka: 1 kg obranych jabłek zetrzeć na tarce.
9. Do rondla wlać 1/4 szklanki wody i dodać 10 łyżek cukru.
10. Wszystko zagotować.
11. Wrzucić jabłka.
12. Gdy się usmażą wsypać jedną galaretkę i dokładnie wymieszać.

13. Zostawić do wystygnięcia.

14. Na upieczony placek makowo-serowy wyłożyć wystudzone jabłka i przykryć pierwszym plackiem i polać polewą.

15. Na drugi dzień można kroić.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl