



## Pomarańczowy seromakowiec



### Składniki

- 1 szklanka mąki pszennej
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 żółtka
- 50g masła
- 1 łyżka śmietany
- 500 g mielonego maku
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- 1 szklanka cukru trzcinowego
- 6 białek
- szczypta soli
- 1 kg sera twarogowego
- 1 szklanka cukru
- 200g masła
- 6 żółtek
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 pomarańcza
- ok 6 pomarańczy (500ml)

### Sposób przygotowania

Wszystkie składniki ciasta kruchego posiekać nożem i wymieszać. Ja zrobiłam to w malakserze. Wylepić spód formy 23x33 wyłożoną papierem do pieczenia. Zmielony mak zalać wrzątkiem i odstawić na parę godzin, a najlepiej na całą noc. Wodę odsączyć i wymieszać mak z cukrem i skórką pomarańczową. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli i delikatnie wymieszać razem z makiem. Masę makową układać na podpieczonym spodzie w paski po skosie. Wszystkie składniki na sernik powinny być w temperaturze pokojowej. Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodawać po jednym żółtku, a następnie porcjami dobrze zmielony twaróg. Na końcu wsypać mąkę ziemniaczaną, otartą skórkę z pomarańczy i wyciśnięty sok. Nie miksować długo masy sernikowej, tylko do połączenia się składników. Wyłożyć delikatnie ser na paski masy makowej. Zrównać wierzch i wstawić seromakowiec do piekarnika nagrzanego do 170°C i piec przez około 50min z funkcją góra - dół. Wystudzić w piekarniku przy lekko uchylonych drzwiczkach. Z pomarańczy wykroić fileciki i przełożyć do garnka razem z sokiem jaki wypłynie podczas krojenia. Dodać skórkę z pomarańczy i dokładnie zmiksować. Wszystkiego powinno być 500ml. Zagotować dosładzając cukrem. Ilość w zależności od słodkości pomarańczy. Żelatynę rozpuścić w wodzie i połączyć z pomarańczami. Tężącą galaretkę wylać na seromakowiec. Smacznego :)

- skórka z 1 pomarańczy
- 2 łyżki cukru
- 4 łyżeczki żelatyny
- 1/3 szklanki wody