

# Sernik Dalmatyńczyk

Ciasto w kropki. Policz ile ich jest?

ok. 40 porcji



średni

60 Min.



## 1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i kakao, dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto na jednolitą masę, odłożyć na pół godziny do lodówki. Blachę 40 x 25 cm natłuścić, oprószyć mąką. Ciasto równomiernie rozłożyć na blasze.

## 2 Pieczenie:

Blachę wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 200 °C**

**Czas pieczenia: ok. 8 - 10 min.**

## 3 Masa makowa:

Mak zalać wodą, gotować na wolnym ogniu 15 minut, następnie odsączyć na sicie i zmielić. Mleko, miód, aromat migdałowy, cukier razem zagotować, wsypać bułkę tartą, wszystko dobrze wymieszać i odstawić do ostygnięcia.

## Składniki:

### Ciasto:

200 g mąki  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
1 łyżeczka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
100 g cukru pudru  
2 łyżeczki Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
120 g margaryny (miękkiej)  
1 szt. jajka

### Masa makowa:

150 g maku  
125 ml mleka  
1 łyżka miodu  
5 kropli Aromatu migdałowego Dr. Oetkera  
2 łyżki cukru  
2 łyżki bułki tartej

### Masa serowa:

750 g twarogu zmielonego  
3 szt. jajek  
150 g margaryny (stopionej)  
250 g cukru pudru  
10 kropli Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera  
1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera



4 Masa serowa:

Do zmielonego twarogu dodać jajka, margarynę, cukier puder, aromat cytrynowy i budyń, składniki wymieszać mikserem na gładką masę, rozłożyć równomiernie na podpieczone ciasto. Na masę serową nakładać łyżką małe nieregularne kleksy z masy makowej.

5 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 45 min.**

Upieczone ciasto ostudzić.

