

# Ciasto Makowo– Serowe z Galaretką bez pieczenia Juppi!



## składniki

### Na spód:

- 330 g biszkoptów z nadzieniem morelowym Juppi! Dr Gerard

### Do nasączenia:

- 90 ml wody
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru pudru

### Wierzch:

- 230 g biszkoptów z nadzieniem morelowym Juppi! Dr Gerard
- 2 galaretki wiśniowe lub morelowe
- 900 ml gorącej wody

### Krem:

- 700 g gotowej masy makowej z puszki
- 2 łyżki suchego maku, niemielonego
- 400 ml schłodzonej śmietanki kremówki 30%
- 450 g gotowego sera na sernik
- 20 g żelatyny + 180 ml wody
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2/3 łyżeczki ekstraktu migdałowego

## sposób przygotowania



### Spód:

Błazkę o wymiarach 26x26 cm wyłóż papierem do pieczenia, tylko dno. Na dnie poukładaj biszkopty Juppi! Dr Gerard. Składniki do nasączenia wymieszaj i nasącz biszkopty w blazsce. Którą stroną do góry? Nieoblaną?

### Krem:

1. Ser przełóż do miski i wymieszaj mikserem tak, aby był bardziej kremowy.

2. Żelatynę wsyp do rondelka, zalej 180 ml zimnej wody, wymieszaj i odstaw na 15 minut, aby napęczniała.

3. Następnie podgrzewaj, mieszając do momentu całkowitego rozpuszczenia się żelatyny (nie gotuj!, podgrzewaj przez około 60 sekund). Zdejmij z ognia.

4. Śmietankę ubij z cukrem pudrem, ale nie na bardzo sztywno (tak na 3/4). Połowę gotowej śmietanki i oba ekstrakty dodaj do sera, wymieszaj mikserem. Następnie dodaj pozostałą śmietankę i znów wymieszaj. Cały czas mieszając mikserem, w 3 lub 4 partiach wlej żelatynę. Dodaj masę makową, suchy mak i dokładnie wymieszaj.

5. Gotowy krem wylej na biszkopty w blazsce, wyrównaj. Na wierzchu, czekoladą do góry, poukładaj biszkopty Juppi! Dr Gerard, zachowując między nimi nieduże odstępy. Blazkę wstaw do lodówki.

6. Obie galaretki przesyp do miski i zalej 900 ml gorącej wody. Następnie mieszaj, aż do rozpuszczenia galaretki i odstaw do całkowitego ostygnięcia, aż galaretka zacznie delikatnie tężeć (trochę to potrwa).

7. Lekko tężejącą galaretkę wylej na ciasto i blazkę wstaw z powrotem do lodówki na parę godzin, najlepiej na całą noc. Smacznego! :)