

CIASTA

„Kudłaczek”

* Składniki:

- 6 łyżek wody
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 palma
- 3 łyżki kakao

Wszystko zagotować, odlać ½ szklanki na polewę.

- 5 żółtek i jedno jajko całe
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Jak ostygnie dodać żółtka i jedno jajko całe, mąkę, proszek do pieczenia. Wyłożyć na blachę.

Ubić 5 białek z jedną szklanką cukru, wsypać 20dag wiórek kokosowych i delikatnie wymieszać. Wylać na ciasto, piec około 40min. Połać polewą i posypać wiórkami.

„Wiewiórka”

* Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 4 jaja
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklanka orzechów włoskich (pokruszone)
- 3 duże winne jabłka

Jaja ubić z cukrem, wymieszać starannie z mąką, sodą i proszkiem. Mieszając wlać cienkim strumieniem olej. Gładkie ciasto wymieszać z orzechami i pokrojonymi w kosteczkę jabłkami. Przełożyć ciasto do natłuszczonej i posypanej bułką foremki. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C), piec około 30 min.

„Szarlotka marzenie z rodzynkami”

* Składniki:

- 1kg winne jabłka
- 3 szklanki mąka tortowa
- 4 sztuki jaja
- 1 1/2 szkl. cukier
- 25 dag margaryna
- 2 łyżka śmietana
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 10 dag rodzynki
- cukier puder (do posypania)

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać pół szklanki cukru, śmietana, 4 żółtka, margarynę, i szybko zagnieść ciasto. Nakryć talerzem.

Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej, posypać cukrem, dodać umyte i osączone rodzynki. Dno i boki tortownicy o średnicy 26 cm natłuścić, wykleić ciastem (3/4 porcji) i nałożyć jabłka. Ubić białka na sztywno z resztą cukru i pokryć pianą utarte jabłka. Pozostałe ciasto podrobić palcami na małe kawałeczki i posypać pianką. Piec 60 minut w temperaturze około 200 stopni. Następnie szarlotkę wyjąć, ostudzić, posypać (przez sitko) cukrem pudrem.

„Jabłecznik”

Składniki:

-ciasto kruche

-ok. 10 sztuk jabłek

-rodzynki

-budyń (taka ilość aby zagotować go w 0,5 l w śmietance 30% w zależności od proporcji na opakowaniu

-migdały – płatki

Foremkę (tortownica – średnica 12cm.) wysmarować masłem roślinnym, wyłożyć kruchym ciastem, a brzegi ciasta ponieść do 2cm. Jabłka obrać, wydrążyć, poukładać na cieście dziurkami do góry i wsypać do otworów rodzynki. Między jabłkami poukładać pokrojone na ćwiartki pozostałe jabłka. Zrobić 0,5 l budyniu na śmietance 30% i gorącym budyniem zalać jabłka tak aby je całkowicie zanurzyć. Następnie posypać płatkami migdałowymi, a następnie włożyć do piekarnika. Piec ok. 90min w temp. 200°C. Po upieczeniu pozostawić jeszcze przez 5 min. w gorącym ale wyłączonym piekarniku. Podawać na zimno lub na ciepło.

„Sernik na zimno 1”

Składniki:

-5 –6 paczek herbatników

- 1 kostka margaryny
- 2 łyżki budyniu śmietankowego
- 3 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 1kg twarogu – dwa razy zmielony

Masa:

Rozpuścić margarynę, dodać cukier i cukier waniliowy, twaróg, 3 jajka, 2 łyżki budyniu z odrobiną mleka. Całość chwilę gotować po czym można zmiksować (niekoniecznie).

Prostokątną formę posmarować olejem i posypać tartą bułką. Wyłożyć na niej herbatniki. Rozłożyć na nich masę (najlepiej gorącą), przykryć drugą warstwą herbatników. Włożyć sernik na 15-20 min. do lodówki. Polać polewą.

Polewa:

- 8 dużych łyżek cukru
- 3/4 kostki margaryny
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki wody

Rozpuścić margarynę, dodać cukier. Po rozpuszczeniu cukru dodać kakao i wodę. Chwilę gotować.

„Sernik Zosi – bardzo dobry”

Ciasto – składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1/2 szklanki cukru
- ok. 7dag margaryny + jedna mała łyżeczka smalcu
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Zagnieść to wszystko i wyłożyć na spód wysmarowanej

i posypanej bułką tartą blachy.

Masa:

-70dag twarogu (śmietankowy jest w Sano) lub niemiecki serek – 2 opakowania (można go kupić na rynku od handlujących niemieckimi słodyczami) – ten lepszy

-1/2 l mleka

-1/2 szklanka oleju

-1 szklanka cukru

-1 cukier waniliowy

-1 budyń

-3 żółtka

Składniki zmiksować i wylać na ciasto. Piec 45 min. w temp. 200-220°C. Wyjąć i polać ubita pianą z 3 białek i ¾ szklanki cukru. Pianę posypać wiórkami kokosowymi. Piec jeszcze ok. 25 min.

„Sernik na zimno 2”

Składniki:

-50 dag tłustego białego sera

-3 jajka

-1,5 szklanki cukru pudru

-10 dag rodzynek lub kilka owoców z puszki

-2 łyżki masła lub margaryny

-galaretka cytrynowa

-paczka biszkoptików lub gotowy spód biszkoptowy

Dekoracja:

-3 galaretki cytrynowe

-owoce mrożone lub świeże (np. truskawki, maliny) albo brzoskwinie z puszki

Przygotowanie:

Galaretki do sera do dekoracji przygotować w oddzielnych miseczkach. Do ich rozpuszczenia użyć połowę ilości wody podanej na opakowaniu. Odstawić do stężenia.

Masło utrzeć z cukrem pudrem oraz z żółtkami. Ser zmielić dwukrotnie i wymieszać go z masą żółtkową, tężejącą galaretką i ubitymi na pianę jajkami. Dodać rodzynki lub owoce z puszki.

Tortownicę wyłożyć folią aluminiową. Na dnie formy położyć blat biszkoptowy lub biszkopciki. Potem wyłożyć masę serową, wyrównać ją i rozłożyć odsączone owoce – zalać je tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na noc do schłodzenia.

Twaróg można zastąpić waniliowym serkiem homogenizowanym (nie dodawać cukru).

„Sernik tradycyjny”

Składniki:

- 1 kg półtłustego sera
- 2 szklanki cukru
- 1 kostka masła
- 4 jajka
- 2-3 ugotowane ziemniaki (15 dag)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kaszy manny
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki skórki pomarańczowej
- 5 dag rodzynek
- 1/3 łyżeczki olejku cytrynowego

Zmiękczone masło utrzeć z cukrem i dwoma żółtkami. Dodać zmielony (2 razy) ser i zmielone ziemniaki – wymieszać. Dodać proszek do pieczenia z kaszą manną, mąką ziemniaczaną,

rodzynkami i pozostałe dodatki Na końcu dodać ubitą pianę. Piec w temp. 200°C ok. 40min.

„Szarlotka”

Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka kaszy manny
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy

To wszystko wymieszać.

-1kg jabłek (może być więcej) zetrzeć na tarce

Spód blachy wysmarować margaryną. Wsypać na to sypkie produkty (połowa). Na sypkie produkty wyłożyć jabłka i przykryć je resztkami sypkich produktów. Na to położyć płatki margaryny (1/2 kostki). Poukładać równo, żeby jednakowo się rozpuściły. Piec około 50 min. w średnio gorącym prodiżu lub piekarniku.

„Sernik Irenki”

Składniki na ciasto biszkoptowe:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki mąki tortowej
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Jajka utrzeć z cukrem, dodać mąkę i proszek do pieczenia.
Piec ok. 40min. w temp. 180°C.

Ciasto podzielić na 3 części i smarować ciepłą masą.

Składniki na masę serową:

-175 dag twarogu (zmielić)

-1 szklanka mleka

-2 budynie śmietankowe

-cukier do smaku

-1 jajko

Składniki zagotować mieszając.

„Ciasto orzechowe”

Składniki:

-1 ½ szklanka mąki

-1/2 margaryny

-4 łyżki cukru

-1 jajko

-1 łyżka śmietany

-2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

-30 dag orzechów włoskich

-10-20 dag rodzynek

-1/2 szklanki cukru

-2 łyżki miodu

-1/2 kostki masła

Orzechy rozdrobnić. Masło rozpuścić. Wszystko razem zagotować i wyłożyć na surowe ciastko. Piec ok. 40 min. w temp. 180-200°C.

„Ciasto kokosowe”

Składniki:

- 2 całe jaja
- 1 ½ szklanki cukru
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 2 szklanki mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku

Jajka ubić z cukrem. Dodać pozostałe składniki. Wymieszać po czym wylać na blachę. Piec 20min. w temp. 200°C.

Składniki na masę:

- 1/2 kostki masła
- 1/2 szklanki cukru
- 6-8 łyżek wiórków kokosowych

Masło roztopić. Wymieszać z cukrem i kokosem i rozłożyć na gorącym cieście. Wstawić jeszcze raz do piekarnika na 20min.

„Orzechowiec”

Składniki na ciasto:

- 1/2 kg mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 1 margaryna (posiekać)
- łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jaja
- 2 łyżki miodu

Wyrobić ciasto i podzielić na dwie części. Na jednej położyć gorące orzechy. Piec każdy z placków po 10 min. w nagrzanym piekarniku.

Orzechy - gorące:

- 25dag posiekanych orzechów
- 2 łyżki miodu
- 10 dag margaryny
- 1/2 szklanki cukru

To wszystko smażyć 5min. i nałożyć gorące na jeden placek.

Składniki – masa:

- 1/2 l mleka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki tortowej
- 1 cukier waniliowy
- 1/2 szklanki cukru

Składniki zagotować i do gorącego budyniu dodać margarynę. Nałożyć na jeden placek.

„Bananowiec”

Biszkopt lub krążki biszkoptowe

Składniki – masa:

- 2 śnieżki + 2 szklanki mleka
- 2 galaretki cytrynowe
- 5 bananów

Śnieżki ubić z mlekiem. Galaretki rozpuścić w połowie wody. Tężejące galaretki połączyć ze Śnieżką i dodać pokrojone banany. Przygotowaną masę wyłożyć na biszkopt.

„Ciasto z płatków owsianych”

Zrobić ciasto kruche i położyć na spodzie blachy – podziurkować widelcem. Ciasto wysmarować dowolnym dżemem. Na dżem wyłożyć masę.

Składniki – masa:

- 1 ½ szklanki cukru
- 1/2 kostki margaryny
- 3 jajka
- 3 szklanki płatków owsianych
- zapach

Margarynę rozpuścić z cukrem. Dodać pozostałe produkty. Wylać na ciasto pokryte dżemem. Piec ok. 40 min. w temp. 180°C.

„Babko – makowiec”

Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki

- 1 olejek migdałowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka maku

Roztopić tłuszcz z cukrem. Dodać żółtka, mak, mąkę, proszek i olejek. Dodać ubitą pianę. Wylać do korytka. Piec 30min. w temp. 180 °C.

„SERNIK KOKOSOWY”

Składniki na ciasto:

- 1 jajko
- 2/5 szkl. cukru
- 1/4 szkl. śmietany kwaśnej
- proszek do pieczenia
- 35 dkg mąki
- 1/2 kostki margaryny

Wykonanie

- * Wyrobić z w/w składników ciasto

Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu
- 6 żółtek
- 2 budynie śmietankowe
- 2 szkl mleka
- 1/2 szkl oleju
- 2 szkl cukru
- puszka brzoskwiń

Wykonanie

- * Ser utrzeć z cukrem i żółtkami, dodawać stopniowo proszek budyniowy, mleko i olej.

Składniki na pierzynkę:

- 6 białek z jaj

ok 4 łyżki cukru

10 dkg wiórek kokosowych

Wykonanie

* Osobno ubić białka, dodać ok 4 łyżki cukru. Ubitą pianę wymieszać z wiórkami.

Kolejność:

Na wcześniej przygotowaną blachę nałożyć ciasto, potem kolejno pokrojone brzoskwinie na nie ser.

Na ser położyć łyżką ubitą pianę z wiórkami.

Piec w 200 stopniach ok 1 godz.

„CIASTO ORZECHOWE”

Składniki na ciasto:

0,5 kg mąki

1/2 łyżki sody

1/2 kostki margaryny

3/4 szkl cukru

2 łyżki miodu

2 jaja

Wykonanie: margarynę roztopić z miodem, osobno wymieszać resztę składników i połączyć z margaryną . Podzielić na dwie części. Upiec 1 część ciasta. Piec ok 10 min.

Wierzch orzechowy:

1/2 kostki masła

1/2 szkl cukru

2 łyżki mleka

2 łyżki miodu

30 dkg orzechów

Wykonanie: połączyć i usmażyć na patelni wszystkie składniki na złocisty kolor, lekko ostudzić.

Nałożyć na drugą część jeszcze nie upieczonego ciasta i upiec razem. Piec ok 10 min.

Masa budyniowa:

3 łyżki mąki pszennej

3 łyżki mąki ziemniaczanej

cukier waniliowy

1/2 szkl cukru

2 szkl mleka

1 kostka masła

Wykonanie: do gotującego się mleka dodać cukier i cukier waniliowy. pomału dodawać obie mąki i energicznie mieszać (można mikserem). Lekko ostudzić dodać masło i dobrze wymieszać (również mikserem)

Kolejność warstw:

1. Spód (ciasto pierwsze)

2. Masa budyniowa

3. Ciasto z wierzchem orzechowym

Wstawić na noc do lodówki. Smacznego.

„LONDYŃSKIE BUŁECZKI Z OWOCAMI”

Składniki:

10 drożdży

75g cukru pudru

1 jajko, ubite

215 ml ciepłego mleka

75 g masła oraz masło do posmarowania formy

450g mąki

½ łyżeczki soli

szczypta cynamonu

szczypta imbiru

50g posiekanych suszonych moreli

15 g konfitury wiśniowej lub kandyzowanych wiśni

25 g rodzynek sułtanek

1 łyżeczka cukru

Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru pudru, dodać jajko i mleko . Odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż się spienią. Połowę masła utrzeć z mąką i przyprawami, a potem wymieszać z połową cukru pudru.

Do wgłębienia na środku mąki wlać rozrobione drożdże. Mąkę z drożdżami wyrobić na miękkie ciasto. Ciasto ugnieść, przełożyć do dużej miski i pozostawić w ciepłym miejscu na około jedną godzinę dopóki nie podwoi swojej objętości.

Ciasto zagnieść ponownie, aż zacznie się ciągnąć, rozwałkować na kwadrat o boku 23 cm, a potem posmarować pozostałą częścią masła. Posypać resztą cukru i suszonymi owocami, a na koniec zwinąć w rulon.

Rulon pokroić na 9 równych kawałków. Ułożyć je w 3 rzędach na posmarowanej blasze i posypać cukrem. Pozostawić na 15 min, aby ciasto jeszcze urosło. Piec przez 20 min w temperaturze 200stopni

* Zamrażać bez przykrycia w formie do pieczenia po pełnym ostygnięciu. Zamrożone owinać. Przechowywać nie dłużej niż 3 miesiące.

„CHLEBEK Z OWOCAMI I MIODEM”

Składniki:

100g masła i odrobina do posmarowania formy

100g cukru pudru

3 łyżki miodu

1 małe, ubite jajko

2 małe rozgniecione banany

75 ml jogurtu naturalnego

75 g mąki pszennej

75 mąki razowej

50 g posiekanych orzechów
50 g sułtanek
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Masło i cukier utrzeć na gładką masę. Dodać miód i jajko i mocno ubić, aż składniki dobrze się wymieszają.

Dodać banany i jogurt, a potem mąkę, proszek, orzechy i rodzyunki. Delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do formy (korytko), wstawić do piekarnika na godzinę (temp. 190 stopni C)

„PRZEKŁADANIEC ORZECHOWY Z OWOCAMI”

Składniki:

puszka brzoskwiń
polewa
20 dag cukru
5 jajek
7 dag mąki
10-15 dag orzechów włoskich
1 łyżeczka proszku do pieczenia
30 dag bezów kokosowych
krem do tortów

5 żółtek utrzeć z cukrem. Wymieszać z mąką, proszkiem do pieczenia i zmielonymi orzechami. Połączyć z ubitymi na sztywno białkami i wlać do natłuszczonej formy (23 na 29cm). Piec 30 min. W temp. 200 stopni. Przyrządzić jasny krem do tortów wg przepisu na opakowaniu. Wymieszać z osączonymi, pokrojonymi brzoskwiniami. Ciasto przekroić wzdłuż na pół. Posmarować kremem, przykryć bezami, pokryć kremem, przykryć drugą połową ciasta i posmarować reszta kremu. Połać polewą.

Bezy kokosowe można przyrządzić z 4białek ubitych z $\frac{3}{4}$ szklanki cukru i 20 dag wiórków kokosowych.

„BANANOWIEC Z GALARETKĄ AGRESTOWĄ”

Składniki:

spód biszkoptowy

25 dag masła

1 kg bananów

2 op. galaretki agrestowej

puszka brzoskwiń

4 białka

2 op. galaretki wiśniowej

Kostkę masła utrzeć na puszysta masę, dodać obrane i pokrojone w plastry banany. 2 opakowania galaretki agrestowej rozpuścić w 500 ml wody. Gdy zacznie tężeć, połączyć z masą bananową i wyłożyć na biszkopt ułożony w tortownicy (można także użyć samodzielnie upieczonego biszkoptu z 4 jajek). Osączyć z syropu brzoskwinie ułożyć na masie (zaokrągloną częścią do góry). Cztery białka ubić na sztywno, połączyć z galaretką wiśniową (przyrządzoną tak jak agrestowa, z połowy porcji wody). Pianę wylać na brzoskwinie i wstawić ciasto do lodówki na 2-3 godziny, aby masa zastygła.

„KAKAOWY SALCESON Z JABŁKAMI”

Składniki:

szklanka cukru

cukier waniliowy

2 szklanki mąki

2-3 łyżki kakao

5 jajek

60 dag jabłek

po 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia i cynamonu
½ łyżeczki sody oczyszczonej
szklanka oleju

Ubić mikserem na puszystą masę jajka, cukier oraz cukier waniliowy. Wsypać ciągle mieszając mąkę, kakao, cynamon, sodę oczyszczoną i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać składniki. Pod koniec ubijania stopniowo wlewać olej. Miksować do chwili, aż ciasto całkowicie wchłonie tłuszcz.

Starannie umyć jabłka, obrać, wykroić gniazda nasienne. Miąższ pokroić na małe kawałki. Częstki jabłek dodać do ciasta i wymieszać. Wylać na natłuszczoną i posypaną bułką tartą bułką wąską blachę o dł. 35 cm. Piec 55-60 min. W temp. 200 stopni. Ciasto można polukrować lub posypać cukrem pudrem.

„ROGALIKI PIŁSUDSKIEGO Z WIŚNIAMI”

Składniki:

50 dag mąki
opakowanie drożdży suszonych
łyżeczka cukru
po pół szklanki gęstej śmietany i mleka
25 dag margaryny
cukier puder
2 żółtka
wiśnie z syropu (powidła)

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku. Wlać do mąki i zagnieść razem z cukrem, posiekaną margaryna oraz śmietaną. Ciasto uformować w kulę i włożyć do miski z zimną wodą. Odczekać, aż ciasto wypłynie (około 30 min). Wyjąć ciasto. Na posypanej mąką stolnicy uformować wałek i podzielić na 8 kawałków. Rozwałkować na okrągłe placki. Każdy placek podzielić na 8 części (jak tort).

Na każdą ósemkę położyć po 4 osączone z syropu wiśnie i zwinąć w rogaliki. Posmarować roztrzepanymi żółtkami i piec około 20 min. W temp. 200 stopni. Upieczone rogaliki posypać cukrem pudrem.

„SEROWE ROŻKI Z DŻEMEM”

Składniki:

25 dag zmielonego twarogu

25 dag margaryny

25 dag mąki

dżem

opakowanie cukru waniliowego

cukier puder

Przesianą przez sito mąkę, posiekaną margarynę, twaróg i cukier waniliowy zagnieść na gładkie ciasto. Wstawić do lodówki na 3 godziny. Wyjąć z lodówki i na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować na cienki placek. Z placka wyciąć kwadraty o bokach 8 na 8 cm. Na środek każdego kwadratu nałożyć łyżeczkę dżemu. Złożyć na pół i mocno docisnąć brzegi (można też wyciąć trójkąty i zwinąć w rogaliki). Serowe rożki ułożyć na natłuszczonej blasze i piec przez 25 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić i posypać cukrem pudrem.

„BRZDAĆ”

Składniki:

7 jaj

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

$\frac{1}{2}$ szklanki mąki ziemniaczanej

2 łyżki kakao

2 łyżeczki proszku do pieczenia

$\frac{1}{2}$ szklanki mąki pszennej

Białka ubić na sztywno z cukrem . Dodać żółtka i dobrze ubić. Dodać pozostałe składniki, delikatnie wymieszać i upiec. (piec około 60 min. W temp180 - 200 stopni)

KREM – BUDYŃ

1 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 szklanka cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 4 łyżki kakao, cukier waniliowy. W $\frac{1}{2}$ szklance mleka rozmieszać mąkę ziemniaczaną. Resztę składników zagotować i dodać rozmieszaną mąkę z mlekiem. Ostudzić.

1 KOSTKĘ MASŁA I 1 ŻÓŁTKO UTRZEĆ I DODAWAĆ PO JEDNEJ ŁYŻCE OSTUDZONEGO BUDYNIU.

Ciasto posmarować dżemem, nałożyć krem. Na wierzch posypać starta czekoladą, orzechy, rodzynki itp.

„BABKA KOKOSOWA”

Składniki:

kostka margaryny

szklanka cukru

½ szklanki śmietany ZOTT (trochę więcej)

opakowanie wiórków kokosowych

SKŁADNIKI PODGRZAĆ

3 jajka utrzeć z 2 żółtkami. Połączyć z przestudzona masą. Dodać 2 szklanki mąki, 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, olejek śmietankowy. Piec w formie do babki z dziurką (lub prociżu). Temperatura 200 stopni około 50-60 minut

„MAKOWIEC TRADYCYJNY”

Składniki:

50 dag mąki

12 dag cukru

10 dag masła

4 żółtka

szklanka mleka

4 dag drożdży

szczypta soli

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i 10 dag mąki, dodać tyle mleka, aby rozczyln miał gęstość śmietany.

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać do mąki, wlać rozczyln, resztę mleka i dodać szczyptę soli. Wyrobić ciasto, aż będzie gładkie i lśniące. Pod koniec wyrabiania stopniowo wlewać rozpuszczony tłuszcz. Ciasto dość gęste. Gotowe zostawić do wyrośnięcia. Gdy dwukrotnie zwiększy objętość, wyłożyć na stolnicę, podzielić. Ciasto cienko rozwałkować, rozsmarować masę i zwinąć.

Posmarować posłodzoną letnią wodą i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 45 minut w temp. 200 stopni (wychodzą 4 makowce)

MASA MAKOWA:

25 dag maku (sparzyć i zmielić dwa razy)

15 dag cukru pudru,

2 żółtka

migdały, orzechy, olejek migdałowy

MOŻNA DODAC MASE MAKOWĄ Z PUSZKI

„MAKOWIEC MEKSYKAŃSKI”

Składniki:

30 dag maku (sparzyć, odcedzić i 2 razy zmielić)

30 dag cukru pudru

30 dag jabłek kwaśnych (reneta)

4 jajka

7 łyżek kaszy manny

½ kostki margaryny (Kasia)

2 łyżeczki proszek do prania

aromat migdałowy

rodzynki, orzechy

Utrzeć margarynę z żółtkami i cukrem, dodać mak, ubitą pianę (na sztynno), kaszę, jabłka (pokrojone w kostkę) , proszek do pieczenia,

bakalie. Wszystko wymieszać. Piec godzinę i 15 minut w temp. 180-200 stopni C.

„SERNIK TRADYCYJNY – BABCI RENT”

Składniki:

6 żółtek
szklanka cukru
½ kostki masła
1 kg twarogu (dwa razy zmielony)
2 łyżki kaszy manny
budyń śmietankowy
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
sok z cytryny
rodzynki, bakalie

Utrzeć żółtka z cukrem i masłem. Dodać twarożek, kaszę manną, budyń śmietankowy, sok z cytryny, proszek do pieczenia, bakalie i na koniec ubite białko. Piec 45-50 minut w temperaturze 180 stopni

ROGALIKI PÓŁFRANCUSKIE

SKŁADNIKI:

4 szklanki mąki
250 g margaryny "Kasi"
2 żółtka
pełna łyżka cukru
szczypta soli
1 szklanka (200 g) gęstej śmietany 18%

5 dag drożdży świeżych
4 jabłka (renety lub antonówki)
1 łyżka cukru waniliowego
5 dag rodzynek
jajko do smarowania
cukier kryształ do posypania (może być lukier)

WYKONANIE:

Z masła odłożyć 5 dag, resztę posiekać z mąką, szczyptą soli, dodać rozczyń (śmietana, drożdże, cukier, łyżka mąki), żółtka-zagnieść ciasto. Pozostałe masło stopić. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm. Pokroić na 4 części. Każdą część rozwałkować i podzielić na 8 trójkątów. Każdy trójkąt posmarować (kleks) roztopionym masłem, posypać cukrem waniliowym, położyć 1/8 jabłka, rodzynki, i zwijać rogalę. Układać na blaszce, smarować roztrzepanym jajkiem i posypać cukrem. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku (200 ° C) na złoty kolor około 30 minut.

POMARAŃCZOWE CIASTO

* Biskopt :

6 jaj
1 szklanka cukru
1 szklanka mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczkę wódki lub octu

Pianę ubić, dodać 1 szklankę cukru, żółtko rozmieszane z wódką lub octem, potem dodać mąkę z proszkiem (wymieszać). Piec biskopt w temperaturze 180 ° C około 15-20 minut.

* Masa :

1 litr soku pomarańczowego zagotować z 1 szklanką cukru (odlewając 1½ szklanki soku, aby rozpuścić 3 budynie śmietankowe)

ostudzić masę, lekko ciepłą wylać na biszkopt

½ litra śmietany 30% „ŁACIATEJ” ubić z usztywniaczem (1 lub 2 opakowania)

wyłożyć na ciasto

posypać gorzką czekoladą

JABŁECZNIK

* Ciasto:

3 szklanki mąki

5 żółtek

1 kostka margaryny

2 łyżeczki proszku do pieczenia

jabłka (zetrzeć na tarce)

* Piana:

5 białek

szklanka cukru

budyń toffi

Zagnieść ciasto i wstawić do lodówki (30 minut). Większą część ciasta zetrzeć na tarce, dodać jabłka, ubitą pianę. Na wierzch zetrzeć pozostałą część ciasta. Piec 30-40 minut.

CIASTO ORZECHOWE

* Masa:

10 dag masła

15 dag cukru

15 dag orzechów posiekanych

1 łyżka mleka

1 cukier waniliowy

w/w składniki zagotować

* Ciasto:

2 jajka + ½ szklanki cukru + cukier waniliowy (utrzeć)

4 czubate łyżki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 ½ łyżki śmietany

¼ kostki rozpuszczonego masła

Masę wyłożyć na ciasto. Piec 50 minut.

TORCIK MAKOWY

SKŁADNIKI:

30 dag maku (zaparzony, 2 razy zmielony)

30 dag cukru pudru

30 dag utartych obranych jabłek (reneta)

½ kostki margaryny

4 jajka

7 łyżeczek kaszy manny

aromat migdałowy

2 łyżeczki proszku do pieczenia

10 dag rodzynek

10 dag orzechów włoskich

WYKONANIE:

Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem(aż powstaną pęcherze), dodać zmielony mak, jabłka, kaszę manną, bakalie, aromat, proszek do pieczenia, pianę z 4 białek. Wszystko delikatnie wymieszać drewnianą łyżką. Małą formę tortową wysmarować grubą warstwą margaryny, posypać bułką tartą. Wlać do formy ciasto, piec 80 minut.

POLEWA:

¼ kostki margaryny

½ szklanki cukru

2 łyżki kakao

2 łyżki wody

W/w składniki zagotować na wolnym ogniu.

Ciepłą polewą posmarować ostudzone ciasto, udekorować wg uznania.

SERNIK PUSZYSTY

CIASTO:

3 żółtka

1 ½ szklanki mąki

½ kostki margaryny

¼ szklanki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy

Zagnieść ciasto i wstawić do lodówki.

MASA:

75 dag twarogu

2 budynie waniliowe
4 żółtka
łyżki oleju
¾ szklanki cukru
3 szklanki mleka

WYKONANIE:

Twaróg zmielić, zmiksować z budyniem, dodać cukier, żółtka, olej, mleko. Blachę wyłożyć ciastem, wlać ser, wstawić do piekarnika na 45 minut (200 ° C).

Na gorące upieczone ciasto wyłożyć ubitą pianę z odrobiną cukru, posypać wiórkami kokosowymi. Piec 10 minut.

TORT ORZECHOWY

Biskopt:

½ szklanki mąki tortowej
¼ szklanki mąki ziemniaczanej
6 jaj
1 szklanka cukru pudru
1 łyżka kakao
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Krem orzechowy:

1 kostka masła
30 dag zmielonych orzechów włoskich
3 żółtka
½ szklanki cukru pudru

1 szklanka mleka

Poncz:

½ szklanki przegotowanej wody
2 łyżki cukru, sok z połowy cytryny,
50 ml rumu lub koniaku

Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec dodać porcjami cukier, po czym wymieszać z żółtkami, mąką, proszkiem do pieczenia i kakao. Przełożyć ciasto do tortownicy (średnica 26 cm) i piec ok. 50 min w temperaturze 160 ° C. Orzechy zalać wrzącym mlekiem, odstawić, by wystygły. Masło starannie utrzeć z cukrem, następnie, nadal ucierając, dodawać po jednym żółtku i po łyżce orzechów. Kila łyżek kremu odłożyć. Upieczone i wystudzone ciasto pokroić na trzy blaty, nasączyć ponczem i przełożyć kremem. Wierzch i boki posmarować odłożonym kremem i udekorować np. połówkami orzechów.

MIODOWNIK

Ciasto:

3 szklanki mąki
2/3 szklanki cukru
6-7 dag masła
3 łyżki miodu
3 jaja
2 łyżeczki sody

Krem: nieco więcej niż pół szklanki kaszy manny,
1 litr chudego mleka, kostka masła,
1 szklanka cukru pudru, aromat waniliowy.

Jaja, cukier i masło utrzeć, dodać mąkę, sodę, miód i zagnieść dość luźne ciasto. Podzielić na trzy równe części. Wylepić ciastem prostokątną blachę (wyłożoną papierem do pieczenia) i upiec. Następnie upiec pozostałe placki. Jasnobrazowe wyjmować z piekarnika, wystudzić. Zagotować mleko, a gdy zacznie wrzeć, wsypać powoli kaszę, cały czas energicznie mieszając. Gotować na wolnym ogniu 8-10 minut. Wystudzić. Masło utrzeć z cukrem i nadal ucierając, dodawać po łyżce wystudzonej kaszy oraz aromat. Przełożyć placki kremem, posmarować wierzch, udekorować, owinąć folią i wstawić do lodówki.

*To ciasto najlepiej przygotować 2 dni przed świętami, aby nabrało wilgoci, jest delikatne i pyszne.

* Przed pokrojeniem na porcje przeciąć ciasto wzdłuż blachy, ułatwi to nakładanie.

PIERNICZKI

* Składniki:

½ kg mąki

20 dag miodu

20 dag cukru pudru

12 dag margaryny

1 jajo

1 łyżeczka sody

1 przyprawa do pierników

Do mąki wlewamy gorący miód, roztopiony tłuszcz, dodajemy cukier, sodę i przyprawę, na końcu jajo. Zagnieść ciasto, wykrawać foremką – uprzednio rozwałkować – cieniutkie ciasteczka. Piec ok. 10 min w gorącym piekarniku. Przechowywać w puszcze lub torebce foliowej. Pierniczki zmiękną po 3-4 tygodniach. Wówczas

posmarować je np. białym lukrem i posypać "kolorowym maczkiem".

* Upieczoną większą ilość (z kilku porcji) można zjadać przez cały karnawał. Pachną i smakują znakomicie.

NAPOLEONKA

CIASTO:

25 dag margaryny

2 ½ szklanki mąki

Posiekać składniki nożem, dodać ½ szklanki śmietany, wstawić do lodówki na 2 godz. Upiec 2 placki.

MASA:

1 litr mleka

2-3 żółtka

1 budyń śmietankowy

2 opakowania cukru waniliowego

2 czubate łyżki mąki

1 szklanka cukru

1 łyżka masła – dodać do gotującego mleka

WYKONANIE:

¾ Litra mleka zagotować z cukrem , masłem i cukrem waniliowym. Do gotującego mleka dodać pozostałe mleko rozmieszane z mąką, budyniem i jajkami. Gotową masą przełożyć placki.

RAFAELLO

*Składniki:

1 paczka biszkoptu „Delekta”
100 g płatków migdałowych
100 g wiórek kokosowych
1 torebka śmietany ‘Śnieżka’
½ litra śmietany kremówki 30% Łaciatej
½ tabliczki białej czekolady
2 łyżki mleka

* Wykonanie:

Biszkopt wykonać wg przepisu na opakowaniu. Po upieczeniu podzielić na 2 części. Górną część biszkoptu wyskubać do miseczki i pokruszyć. Dodać do pokruszonego ciasta wiórki kokosowe, płatki migdałowe, śmietanę Śnieżkę (na sypko). Tabliczkę czekolady białej rozpuścić w mleku, dodać do pokruszonego ciasta. Śmietanę ubić z jedną paczuszką cukru waniliowego i z jedną łyżką cukru pudru. Ubitą śmietanę wymieszać ze wszystkimi składnikami i rozsmarować na biszkopcie. Na wierzch posypać lekko wiórkami kokosowymi i płatkami migdałowymi.

RAFAELLO II

* Składniki:

2 ½ szklanki słodkiego mleka
3 żółtka
2 łyżki mąki pszennej

3 łyżki mąki ziemniaczanej
1 cukier waniliowy
1 szklanka cukru kryształu
30 dag masła
25 dag wiórek kokosowych
4 paczki herbatników
½ szklanki adwokata lub 50g spirytus do smaku

* Wykonanie:

W ½ szklanki mleka roztrzepać żółtka, mąkę pszenną ziemniaczaną. Dwie szklanki mleka zagotować z cukrem, dodać rozprowadzoną mąkę z żółtkami i ugotować z tego budyń. Masło utrzeć, dodając po jednej łyżce ostudzonego budyniu. Na końcu dodać wiórki kokosowe oraz adwokat lub spirytus. Na desce położyć papier do ciasta, na nim rozłożyć 1 paczkę herbatników(10 dag), nałożyć masę i znów herbatniki- mają być 4 warstwy. Na wierzch wyłożyć krem i posypać wiórkami kokosowymi. Włożyć do lodówki i lekko przykryć folią.

ROLADA

4 jajka i 5 łyżek cukru ubić, dodać 3 łyżki letniej wody, dodać 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 5 łyżek mąki. Piec około 11 minut w temp. 200 ° C (z termoobiegiem).

Ubić 1 śmietanę Łowicką 36 % (1/2 litra) z cukrem waniliowym i 3 łyżkami cukru.

CIASTO TOFFI

* Składniki na ciasto:

½ kg mąki

1 kostka margaryny

½ szklanki cukru pudru

4 żółtka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Upiec 2 placki .

* Składniki na masę:

½ litra 36% śmietany

½ szklanki cukru pudru

1 śmietana Śnieżka

mleko słodzone w puszcze (gotować 3 godziny)

Na upieczony placek wyłożyć masę , przykryć drugim plackiem.
Na wierzchu rozprowadzić mleko z puszki, posypać pokruszonymi orzechami włoskimi.

CIASTO WUZETKA

* Ciasto :

2 szklanki cukru

½ szklanki wody

4 łyżki kakao

1 kostka margaryny Kasi

W/ w składniki rozgrzać na ogniu, dodać zapach. Do ciepłej masy dodać 2 szklanki mąki, 4 jajka i 4 łyżeczki proszku do pieczenia. Wszystko wymieszać i piec 45- 50 minut.

* Krem:

½ litra mleka

szczypta soli

5 łyżek kaszy manny

Ugotować gęstą masę ciągle mieszając- pozostawić do całkowitego wystygnięcia.

1 kostka masła

1 szklanka cukru pudru

1 olejek rumowy

W/w składniki utrzeć i stopniowo dodawać zimną kaszę. Ciasto przekroić na 3 placki, przełożyć kremem, a górę poleć polewą czekoladową.

PĄCZKI ANGIELSKIE

* Składniki ;

25 dag mąki

3 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

200-250 g serka homogenizowanego waniliowego

Składniki wymieszać drewnianą łyżką, ciasto (1/2 łyżeczki) wykładać na gorący olej . Posypać cukrem pudrem.

CIASTO ORZECHOWE

* Masa:

10 dag masła

15 dag cukru

15 dag posiekanych orzechów

1 łyżka mleka

1 cukier waniliowy

Wszystkie składniki zagotować.

*Ciasto:

¼ kostki masła (rozpuścić)

2 jajka

pół szklanki cukru

w/w składniki ubić

następnie dodać cukier waniliowy, 4 czubate łyżki mąki, jedną łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 ½ łyżki śmietany.

Na dno blachy wyłożyć ciasto, następnie masę. Piec 50 minut.

PYSZNOTKA

* Ciasto:

40 dag mąki
20 dag margaryny
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru
4 jajka
3 łyżeczki proszku do pieczenia
3- 4 łyżki śmietany
słoik powideł śliwkowych
20 dag cukru kryształu
20 dag orzechów włoskich (pokroić)

Margarynę, mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder- posiekać, dodać żółtka, śmietanę i zagnieść ciasto. Podzielić na 2 części, rozwałkować, każdy placek posmarować powidłami. Na powidła wyłożyć ubitą pianę z 4 białek i cukru kryształu, na wierzch posypać orzechy- upiec.

* Masa:

4 żółtka
20 dag cukru kryształu
cukier waniliowy
1 $\frac{1}{2}$ łyżki mąki pszennej
1 $\frac{1}{2}$ łyżki mąki ziemniaczanej
 $\frac{1}{2}$ litra mleka
kostka masła

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę i trochę zimnego mleka. Wlać wszystko do gotującego mleka, mieszając zagotować. Wystudzone rozetrzeć z kostką masła. Przełożyć masą placki.