

MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO

# K GAZETA RASNOBRODZKA



**Dodatek  
świąteczny**

## Pyszne ciasta

Przepisy naszych  
Czytelniczek



Grudzień 2001





# Szarlotka Delicja

(porcja na blaszkę)

## Ciasto:

- 3 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru pudru
- 1 margaryna
- 1 całe jajko
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Z wymienionych składników zagnieść ciasto, upiec 3 placki.

## Masa jabłkowa

- 1 kg jabłek,
- 1 szklanka cukru
- 1 galaretką czerwoną

Jabłka usmażyć z cukrem. Do gorących wsypać 1 galaretkę, wymieszać, wyłożyć na placek, przykryć drugim.

## Masa serowa

- 50 dag sera
- ½ kostki margaryny
- 1 jajko
- ½ szklanki cukru
- budyń śmietankowy
- szklance mleka
- cukier waniliowy

Ser przepuścić przez maszynkę. Do sera dodać margarynę, jajko, cukier i cukier waniliowy. To wszystko zagotować. Na końcu dodać budyń rozpuszczony w 1 szkl mleka i gotować jeszcze chwilę. Ciepłą masę włożyć na ciasto, przykryć następnym plackiem. Połać polewą.

# Cappuccino

(porcja na blaszkę)



## **Biskopt:**

- 4 jajka
- 2 łyżeczki wody
- ½ szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Upiec biskopt, przekroić na pół, nasączyć ponczem.

## **Poncz:**

- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 1 szklanki wody
- 3 łyżki wódki, rumu lub spirytusu

## **Masa:**

- 3 jajka
- 1 margaryna Kasia
- ¾ szkl. mleka w proszku
- 2 serki waniliowe
- 4 łyżeczki żelatyny
- 1 szk. cukru

Jajka ubić na parze. Ostudzić. Margarynę Kasię utrzeć i dodawać jajka, następnie na przemian dodać mleko w proszku i serki. Na koniec dodać żelatynę rozpuszczoną 1 ½ szkl. wody

## **Polewa:**

- 1/2 kostki margaryny
- 1 jajko
- 5 łyżeczek cukru pudru
- 3 łyżeczki kakao
- 2 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżki mleka

Żelatynę rozpuścić w ciepłym mleku. Jajko ubić z cukrem i dodać kakao. Margarynę podgrzać, połączyć z żelatyną, wlać kakao, troszeczkę podgrzać i wylać na biskopt.

## **Przekładanie:**

½ biskoptu, masa, ½ biskoptu, na wierzchu polewa czekoladowa.



# Marcepan

(porcja na blaszkę)

## Masa serowa

- 80 dkg sera
- 6 jajek
- 1 ½ szkl. cukru
- 15 dkg. margaryny Kasi
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Ser przekręcić 2 razy przez maszynkę. Żółtka utrzeć z cukrem do tego dodawać po łyżce sera, na koniec stopioną Kasię. Wszystko utrzeć na gładką masę. Na koniec dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i pianę z białek.

## Masa makowa

- 25 dkg maku
- 35 dkg cukru
- 4 jajka
- 4 łyżki mąki
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 6,5 dkg margaryny Kasi
- kilka kropli aromatu migdałowego

Sparzony i odsączony mak przekręcić przez maszynkę. Do maku dodać żółtka utarte z cukrem, mąkę z proszkiem do pieczenia, stopioną margarynę, a na koniec pianę z białek.

Do formy kładziemy na przemian 3 łyżki masy serowej i 3 łyżki masy makowej. Piec w temp. 190 C. około 50 minut. Połączyć polewą.

# Kakaowiec

(porcja na proziz, na blaszkę potrzeba 1 ½ tej porcji)

## Ciasto:

- 1 margaryna
- 6 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- ½ szkl. kakao
- ½ szkl. mąki
- 1 szkl. cukru pudru

Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po 1 żółtku. Ubić pianę z białek i dodawać po łyżce do masy, ciągle ucierając. Na koniec dodać pozostałe składniki. Podzielić na cztery części i upiec 4 cienkie placki

## Masa:

- \* ½ l. mleka
- \* 2 łyżki mąki pszennej
- \* 1 łyżka ziemniaczanej
- \* 1 szkl. cukru pudru
- \* 1 margaryna

Margarynę utrzeć z cukrem. Z pozostałych składników ugotować budyni. Do utartej margaryny dodawać po łyżce ostudzonego budyniu. Przygotowaną masę przełożyć placki. Wierzch ciasta posmarować masą i posypać skruszonymi brzegami ciasta lub posypać kolorową posypką.



# Sernik czarno - biały

(porcja na blaszkę)

## Placek orzechowy:

- 5 jajek
- 15 dkg cukru
- 9 dkg mąki
- 5 dkg orzechów mielonych
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Ze wszystkich składników upiec placek. Po ostudzeniu przekroić na pół.

## Ser:

- 70 dkg. sera
- 20 dkg. cukru pudru
- 6 jajek
- ½ margaryny
- 1 ½ łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- cukier waniliowy

Ser zemleć, dodać cukier, margarynę, żółtka, cukier waniliowy. Wszystko utrzeć na masę. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Wymieszać i podzielić na połowę. Do jednej dodać pianę z 3 białek i upiec biały sernik, do drugiej pianę z 3 białek i łyżkę kakao i upiec.

## Masa orzechowa:

- 20 dkg orzechów
- 1 margaryna
- ¾ szkl. cukru
- ½ szkl. mleka

Mleko zagotować z cukrem. Zmielone orzechy sparzyć gorącym mlekiem. Margarynę utrzeć i dodać orzechy.

**Przekładanie:** placek orzechowy – masa – ciemny sernik – masa – biały sernik – masa – placek orzechowy. Wierzch poleać polewą czekoladową i ozdobić orzechami.

# Orzechowiec

(porcja na blaszkę)



## Ciasto:

- 30 dkg mąki
- 1 margaryna
- 10 dkg cukru
- 1 łyżka miodu
- 1 jajko
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto, podzielić na 3 części. Upiec dwa placki, a do trzeciego dodać orzechowe nadzienie i też upiec.

## Nadzienie orzechowe:

- \* 30dkg orzechów, posiekać
- \* 10 dkg. cukru
- \* 12 dkg. masła
- \* 2 łyżki miodu

Chwilę smażyć na patelni, przestudzić, nałożyć na trzeci placek i upiec.

## Masa:

- 1 ½ szkl. mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 żółtka
- ¾ szkl. cukru
- wanilia
- masło lub margarynę Kasię

Z podanych składników, ugotować budyń. Utrzeć z masłem.

Przełożyć placki masą budyniową, można również przełożyć dżemem. Na wierzch położyć placek z orzechami.



# Tort ananasowo- kokosowy

## **Biskopt:**

- 4 jajka
- 12 dkg cukru
- 12 dkg mąki
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Upiec biskopt.

## **Masa ananasowa**

- 1 puszka ananasów
- 1 margaryna Kasia
- 1 budyń waniliowy

Syrop z ananasów uzupełnić wodą do 1/2 litra i ugotować na nim budyń. Margarynę utrzeć z budyńmiem, na koniec dodać pokrojone w kostkę ananasy.

## **Blat kokosowy:**

- 5 białek
- 20 dkg wiórek kokosowych
- 1 szklanki cukru

Białka ubić na pianę, dodać cukier, wiórka kokosowe, dokładnie wymieszać. Przebrać do tortownicy i piec około 15 minut w temp. 190 \*C

Biskopt posmarować masą ananasową, nakryć blatem kokosowym, wierzch poleć polewą.



# Tort

## serowo-biszkoptowy



8

### Ciasto:

- 5 jajek
- 5 łyżek maki
- 5 łyżek cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- kilka kropli aromatu waniliowego lub cytrynowego

Z wymienionych składników upiec biszkopt.

### Masa serowa:

- 70 dkg tłustego sera
- ½ szklanki cukru pudru
- 5 żółtek
- 25 dkg margaryny Kasi
- 1 opakowanie galaretki cytrynowej
- ½ szklanki wody

Ser dwukrotnie przemleć, następnie utrzeć z cukrem. Kasię utrzeć na puszystą masę dodając żółtka. Połączyć obie masy, a na końcu wlać rozpuszczoną galaretkę. Dokładnie wymieszać. Na upieczony i wystudzony biszkopt nałożyć masę serową i wstawić na godzinę do lodówki.

### Masa białkowa:

- 5 białek,
- 2/3 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 opakowanie galaretki wiśniowej
- 1/3 szklanki wody

Ubić białka na sztywną pianę, pod koniec dodać cukier i cukier waniliowy. Do ubitej lśniącej masy powoli wlewać galaretkę rozpuszczoną w 1/3 szklanki wody. Tak przygotowaną masę z białek wyłożyć na gęstniejącą masę serową i wstawić na godzinę do lodówki. Wierzch poleć polewą czekoladową.



# Snikers orzechowy

(porcja na blaszkę)

## **Ciasto:**

- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao
- 5 czubatych łyżek mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 jajek

Białka ubić, do ubitych białek dodać cukier, następnie dodawać po jednym żółtku. Na koniec dodać mąkę wymieszaną z kakao i proszek do pieczenia. Upiec biszkopt.

## **Wkładka orzechowa:**

- 25 dkg orzechów (siekanych)
- 1 łyżka miodu
- 25 dkg cukru
- 5 białek
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej

Białka ubić, dodać cukier, miód, orzechy wymieszane z mąką. Wymieszać i upiec.

## **Masa:**

- 25 dkg. masła lub margaryna
- 1 gorzka czekolada
- 4 łyżki kakao
- ½ szklanki śmietany lub mleka
- ½ szklanki cukru

Wszystkie składniki zagotować. Po ostudzeniu dodawać po łyżce do utartej margaryny lub masła. Ucierać aż powstanie jednolita masa.

## **Przekładanie:**

½ biszkoptu, 1/3 masy, wkładka orzechowa, masa, biszkopt, masa, na wierzch mogą być zmielone orzechy lub czekolada starta na tarce.

# Ciasto z biszkoptami



10

(porcja na blaszkę)

1 opakowanie biszkoptów okrągłych

## **Ciasto jasne:**

- 3 szklanki mąki
- 1 margaryna
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto, włożyć do zamrażarki.

## **Ciasto ciemne:**

- 1 szklanka śmietany
- 3 jajka
- 3 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka sody

Wszystko wymieszać, do tego zetrzeć na tarce do jarzyn ciasto jasne. Wyłożyć do posmarowanej formy i piec 30 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu podzielić na 2 części.

Zrobić masę budyniową.

## **Masa budyniowa:**

- 1 budyń waniliowy
- ½ l. mleka
- ¾ szkl. Cukru
- 1 margaryna Kasia

Na mleku ugotować budyń. Do utartej margaryny z cukrem dodawać stopniowo wystudzony budyń. Ucierać aż powstanie jednolita masa.

2 czerwone galaretki rozpuścić w ¾ l wody.

## **Przekładanie:**

1 część ciasta, ½ kremu, biszkopty, tężejąca galaretka, ½ kremu,  
2 część ciasta, polewa czekoladowa.



# Rafaello

Upiec biszkopt z 5 jajek. Przekroić na 2 części.

## Masa:

- ½ l. mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 żółtka
- cukier waniliowy
- ¾ szkl. cukru
- 1 margaryna Kasia

Margarynę utrzeć. Z pozostałych składników ugotować budyń, ostudzić. Po łyżce dodawać do utartej margaryny ciągle ucierając.

## Posypka:

- 10kg. wiórek
- ½ szkl. cukru
- ¼ kostki margaryny

Wszystkie składniki usmażyć na złoty kolor.

## Przykładanie:

Biszkopt, ½ kremu, biszkopt, ½ kremu i posypka.

*Życzymy smacznego*

Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”  
Opracowanie: M. Czapla