

MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO



gazeta
Krasnobrodzka

DODATEK Z PRZEPISAMI

Przepisy
Naszych Czytelniczek
na pyszne ciasta



Marzec' 2016



BABKA "ZACHÓD SŁOŃCA"

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- ✓ 1 kostka margaryny
- ✓ 6 jajek
- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- ✓ 2 szklanki mąki
- ✓ 6 łyżek oleju
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ✓ 1 kisiel wiśniowy
- ✓ 1 łyżka kakao
- ✓ 2 łyżki maku
- ✓ aromat migdałowy

WYKONANIE:

1. Margarynę utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami na puszystą masę.
2. Nie przerywając ucierania, dodać do masy olej (po łyżce), a następnie małymi porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Białka ubić na sztywną pianę i razem z kilkoma kroplami aromatu migdałowego dodać do masy. Delikatnie wymieszać.
4. Gdy ciasto uzyska gładką, gęstą konsystencję, podzielić je na 3 części. Do pierwszej dodać kisiel wiśniowy, do drugiej mak, a do trzeciej kakao.
5. Formę do babki posmarować margaryną i posypać kaszą manną.
6. Przełożyć do formy ciasto z makiem, a następnie zrobić w nim łyżką rowek i wlać na środek ciasto z dodatkiem kakao. W ciemnym cieście zrobić również rowek i wlać na środek ciasto z kisielem.
7. Piec ok. 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 180°C.

MAZUREK CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI



SKŁADNIKI:

Spód mazurka: 170 g mąki pszennej, 80 g mąki ziemniaczanej, 3 łyżki kakao, 1/2 łyżeczki cynamonu, 50 g cukru, 150 g zimnego masła, 1 jajko

Polewa kawowa: 125 ml śmietanki kremowej 30%, 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej, 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu, 30 g masła, 200 g białej czekolady

Dodatkowo: 200 g wiśni w syropie (we fruzelinie), 25 g mlecznej czekolady, roztopionej

WYKONANIE:

1. Do miski przesiać mąkę pszenną, dodać mąkę ziemniaczaną, kakao, cynamon, cukier i pokrojone na kawałeczki masło. Wymieszać składniki, aż powstanie drobna kruszonka lub siekać nożem na stolnicy do uzyskania drobnych kawałeczków ciasta.
2. Dodać jajko i zagnieść łącząc wszystkie składniki w jednolitą kulę. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę.
3. Ciasto włożyć pomiędzy dwa arkusze papieru do pieczenia, rozwałkować na placek zbliżony do wymiarów formy - razem z papierem przenieść ciasto do formy. Ciastem wyłożyć spód i około 1 cm boków. Cały spód podziurkować widelcem i wstawić do lodówki na czas nagrzania piekarnika lub na około pół godziny.
4. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Piec przez ok. 18-20 minut.
5. Do rondelka wlać śmietankę, dodać kawę i kardamon i mieszać podgrzewać, aż kawa się rozpuści. Odstawić z ognia, dodać masło i połamaną na kosteczki białą czekoladę, mieszać roztopić na gładką polewę. Wylać na upieczony spód i odczekać aż zgęstnieje.
6. Wyłożyć wiśnie a syropem wiśniowym zrobić kleksy imitujące płatki kwiatka, połączyć roztopioną mleczną czekoladą,



MAZUREK KAJMAKOWO-ORZECHOWY

SKŁADNIKI:

Kruchy spód mazurka:

- ✓ 250 g mąki
- ✓ 125 g masła
- ✓ 5 łyżek cukru pudru
- ✓ 1 łyżeczka cukru waniliowego
- ✓ 1 jajo
- ✓ 1-2 łyżki wody

Masa:

- ✓ 400 g masy kajmakowej
- ✓ 150 g czekolady gorzkiej
- ✓ 150 g słonych orzeszków
- ✓ 2 łyżki śmietany np. 12%

WYKONANIE:

1. Kruche ciasto: odmierzyć mąkę, dodać cukier puder, cukier z wanilią i masło, siekać, aż masło będzie w drobnych kawałkach. Następnie dodać jajo i wodę. Zagnieść.
2. Ciasto rozwałkować na papierze do pieczenia na prostokąt. Wstawić do nagrzanego do 200°C piekarnika na 20 minut. Zostawić, by wystygło.
3. Masę krówkową wymieszać ze śmietaną. Roztopić czekoladę i dodać połowę do masy. Wymieszać.
4. Posmarować masą kruchy spód, na to wyłożyć orzeszki, a z wierzchu poleć czekoladą (druga część).



SERNIK NA KRUCHYM CIĘŚCIE



Ciasto:

- ✓ 3 szkl. mąki,
- ✓ 30 dag margaryny
- ✓ 1 szkl. cukru pudru
- ✓ 4 żółtka
- ✓ 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 5 łyżek kakao

Masa serowa:

- ✓ 1 kg sera twarogu lub 1 opak. gotowego sera mielonego
- ✓ 1 kostka margaryny
- ✓ 1 - 1 ½ szkl. cukru pudru
- ✓ 6 żółtek
- ✓ 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- ✓ cukier waniliowy
- ✓ rodzynki

WYKONANIE:

1. Ciasto: z wyżej wymienionych składników zagnieść, podzielić na 2 części. Jedną rozwałkować i upiec, a drugą zamrozić.
2. Ser przepuścić przez maszynkę. Można też użyć gotowego sera mielonego.
3. Masło, cukier i żółtka utrzeć na pulchną masę, dodawać ser i dalej ucierać. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną, cukier waniliowy. Pod koniec dodać pianę ubitą z 10 białek oraz rodzynki.
4. Tak przygotowaną masę serową wykładamy na nieco podpieczony już pierwszy placek ciasta. Na wierzch zetrzeć na tarce drugą część ciasta. Piec ok 45 min.
5. Po wystygnięciu można posypać cukrem pudrem.



PIJANY PRZEKŁADANIEC

SKŁADNIKI:

I warstwa: 4 jajka, 4 łyżki mąki, 4 łyżki cukru, łyżeczka proszku do pieczenia, dżem morelowy lub mirabelkowy

II warstwa: 6 jaj, 15 dag suchego maku, 15 dag cukru pudru, 15 dag wiórek kokosowych, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

III warstwa: 6 żółtek, 10 dag cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki mąki zwykłej, cukier wanilinowy lub aromat, 1 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, kostka masła lub margaryny bielskiej

IV warstwa: 25 dag biszkoptów, pół szklanki alkoholu, polewa czekoladowa

WYKONANIE:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wyrobić ciasto. Wylać na tortownicę i piec ok. 20 min. w temp. 175°C. po ostygnięciu posmarować dżemem.

2. Białka ubić na sztywną pianę i cały czas ubijając wsypywać kolejno cukier puder, mak, wiórki i proszek do pieczenia. Upiec w tej samej tortownicy co biszkopt. (20 min. temp. 180°C). Po ostygnięciu położyć na I warstwę.

3. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę i cukier wanilinowy, wymieszać. Cienkim strumieniem wlewać gorące mleko i cały czas mieszając zagotować. Trzymać na ogniu, aż zgęstnieje. Masło utrzeć na puch i nie przerywając ucierania dodawać po łyżce zimnego budyniu. Rozsmarować krem na równą warstwę na III warstwie.

4. Biszkopty namoczyć w alkoholu i układać na placek. Połączyć ciasto polewą czekoladową i wstawić na kilka godzin do lodówki.

CIASTO WENUS



SKŁADNIKI:

Biszkopt:

- ✓ 6 jajek
- ✓ $\frac{1}{2}$ szklanki mąki pszennej
- ✓ $\frac{1}{2}$ szklanki mąki ziemniaczanej
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 szklanka cukru

Masa:

- ✓ 25 dag sera białego dwukrotnie zmielonego
- ✓ 2-3 łyżki cukru pudru
- ✓ 1 litr śmietany 30%
- ✓ 2 galaretki cytrynowe

Posypka: 10 dag wiórek kokosowych, 2 łyżki masła, 2 łyżki cukru
oraz dżem brzoskwiniowy, ananasowy lub morelowy

WYKONANIE:

1. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Upiec biszkopt i przekroić go na pół.
2. Galaretki rozpuścić w 1 szklance wody i ostudzić. Lekko tężejącą dodać do zmielonego sera, wymieszać z cukrem i ubitą śmietaną. Tak przygotowaną masę wyłożyć na pierwszy biszkopt, a następnie przykryć drugim.
3. Na patelni rozpuścić margarynę, dodać cukier i kokos. Przysmażać kokos do czasu, aż nabierze złocistego koloru. Wierzch biszkoptu posmarować dżemem i posypać prażonym kokosem.



SZYSZKI Z RYŻU PREPAROWANEGO

SKŁADNIKI:

- ✓ 25 dag masła
- ✓ 50 dag krówek
- ✓ ryż preparowany ok. 50g

WYKONANIE:

1. W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy krówki i podgrzewamy (nie gotujemy) aż do rozpuszczenia cukierków.
2. Powstałą masę dokładnie mieszamy.
3. Następnie lekko studzimy, tak aby można było brać ją w ręce, dodajemy ryż - tyle aby można było lepić z niego kule.
4. Z ciepłej masy formujemy szyszki i układamy w papierowe formy na muffinki.
5. Tak przygotowane szyszki ostawiamy do lodówki na 30 min.



CHAŁWOWIEC



SKŁADNIKI:

Ciasto:

- ✓ 6 jajek
- ✓ 1 szklanka cukru
- ✓ cukier waniliowy
- ✓ łyżka mąki
- ✓ łyżeczka proszku do pieczenia
- ✓ 3 op. budyniu czekoladowego bez cukru

Masa:

- ✓ 3 szklanki mleka
- ✓ 40 dag chałwy waniliowej
- ✓ 2 op. budyniu waniliowego bez cukru
- ✓ 20 dag masła

Dodatkowo: starta gorzka czekolada

WYKONANIE:

1. Ciasto: białka ubijamy na sztywno. Dodajemy cukry, a następnie po żółtku. Wsypujemy mąkę, budynie czekoladowe i proszek do pieczenia. Delikatnie mieszamy. Przekładamy do formy, pieczemy 20 minut w temp. 180°. Studzimy i przekrawamy ciasto na 2 części.

2. Masa: 2 szklanki mleka zagotowujemy, w reszcie mleka rozpuszczamy budynie. Gotujemy gęsty budyń, a następnie studzimy. Masło ucieramy i stopniowo dodajemy przygotowany budyń oraz pokruszoną chałwę. Miksujemy.

3. Na pierwszą część ciasta wykładamy 2/3 kremu, przykrywamy drugą. Wierzch smarujemy resztą kremu i posypujemy startą czekoladą. Schładzamy.



CIASTO "DZIEŃ KOBIEŃ"

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- ✓ 30 dag mąki,
- ✓ 1 margaryna,
- ✓ 6 jajek,
- ✓ 30 dag cukru pudru,
- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- ✓ wiśnie w syropie (1 stoiczek),
- ✓ 2 galaretki wiśniowe

WYKONANIE:

1. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i ubić pianę z białek. Podzielić na 3 części.
 - do I części dodać 2 łyżki kakao
 - do II części dodać $\frac{1}{2}$ szklanki zmielonych orzechów (zamiast orzechów można dodać suchy mak lub wiórka kokosowe)
 - do III części dodać łyżkę mąki pszennej lub 1 łyżkę kisielu.
2. Upiec 3 placki.
3. Sok z wiśni odlać, uzupełnić do $\frac{1}{2}$ litra wodą, zagotować i rozpuścić galaretki.
4. Śmietanę śnieżkę ubić i dodać galaretkę cytrynową (rozpuszczoną w mniejszej ilości wody).
5. Przekładanie ciasta: placek biały - tężejąca galaretka z owocami - placek orzechowy - śmietana śnieżka z galaretką cytrynową - placek czekoladowy - polewa

BIAŁA DAMA



SKŁADNIKI:

Biskopt:

- ✓ 4 jajka
- ✓ $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- ✓ $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
- ✓ 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- ✓ $\frac{1}{2}$ litra śmietany kremówki (30%)
- ✓ 2 żółte galaretki
- ✓ $\frac{1}{2}$ kg twarogu mielonego
- ✓ $\frac{1}{2}$ szklanki cukru pudru
- ✓ 1 puszka ananasów
- ✓ $\frac{1}{2}$ szklanki orzechów włoskich
- ✓ 1 gorzka czekolada

WYKONANIE:

1. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Upiec cienki biskopt.
2. Galaretki rozpuścić w 1 szklance wody. Twaróg utrzeć z cukrem, dodać ubitą śmietaną i tężejące galaretki.
3. Wszystko wymieszać, na koniec dodać pokrojone ananasy posiekane orzechy i czekoladę.
4. Tak przygotowaną masę wyłożyć na upieczony biskopt.
5. Wierzch ciasta można posypać startą czekoladą.
6. Wstawić do lodówki.



CIASTO KRÓWKA

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- ✓ 3 szklanki mąki,
- ✓ 4 łyżki miodu,
- ✓ 2 jajka,
- ✓ 10 dkg masła,
- ✓ cukier waniliowy
- ✓ 1 łyżka cukru
- ✓ 1 łyżeczka sody

Masa:

- ✓ pół litra śmietany 30%,
- ✓ 2 łyżki cukru pudru,
- ✓ cukier waniliowy,
- ✓ 2 śmietan-fixy,

Dodatkowo: 1 puszkę masy krówkowej lub puszkę słodkiego mleka skondensowanego, orzechy włoskie do posypania (może być mieszanka orzechów)

WYKONANIE:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na pół i upiec 2 placki. Po upieczeniu placki pozostawić do ostygnięcia.
2. Śmietaną kremówkę ubić i dodać pozostałe składniki. Tak przygotowaną masą przełożyć placki. Wierzch drugiego placka posmarować masą krówkową i posypać rozdrobnionymi orzechami.



Życzymy smacznego

Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”
oprac. Mariola Czapla