

# DODATEK Z WYPIEKAMI

MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO

K

gazeta  
Krasnobrodzka



Przepisy naszych  
Czytelniczek  
na świąteczne ciasta



Grudzień 2012



# BIAŁA DAMA

## SKŁADNIKI:

### Biszkopt:

- ✓ 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:

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Upiec cienki biszkopt.

Galaretki rozpuścić w 1 szklance wody. Twaróg utrzeć z cukrem, dodać ubitą śmietaną i tężejące galaretki. Wszystko wymieszać, na koniec dodać pokrojone ananasy posiekane orzechy i czekoladę.

Tak przygotowaną masę wyłożyć na upieczony biszkopt. Wierzch ciasta można posypać startą czekoladą. Wstawić do lodówki.

# MAKOWIEC Z JABŁKAMI



## SKŁADNIKI:

- ✓ 1 puszka gotowej masy makowej
- ✓ 1 kg jabłek
- ✓ 4 łyżki kaszy mannej
- ✓ 4 łyżki bułki tartej
- ✓ 15 dag masła lub margaryny
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 6 jajek
- ✓ 10 dag cukru pudru
- ✓ bakalie

## WYKONANIE:

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, do tego dodawać masę makową i starte na tarce jarzynowej jabłka, kaszę manną, bułkę, proszek do pieczenia i bakalie. Wszystkie składniki wymieszać, na koniec dodać ubitą z białek pianę. Delikatnie wymieszać, piec około 1 godziny. Wierzch ciasta połączyć polewą czekoladową lub lukrem.





# 3 BIT

(ciasto bez pieczenia)

## SKŁADNIKI:

- ✓ 3-4 opakowania herbatników Petit (100g)
- ✓ 1 puszka masy tofii
- ✓  $\frac{1}{2}$  litra śmietany kremówki (30%)
- ✓ 2 śmietan-fiksy
- ✓ 1-2 łyżki cukru pudru

## Masa budyniowa:

- ✓  $\frac{1}{2}$  litra mleka
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- ✓ 1 margaryna bielska
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki mąki pszennej
- ✓ 1-2 żółtka
- ✓ 1 cukier waniliowy

## Posypka:

- ✓ Starta czekolada lub płatki migdałowe

## WYKONANIE:

**Masa budyniowa:** 1 szklankę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, w drugiej zmiksować żółtka z mąką. Wylać na gotujące się mleko, ugotować budyń. Wystudzić i utrzeć z margaryną bielską na puszystą masę.

## Przekładanie:

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i układamy pierwszą warstwę herbatników, na nie wykładamy masę budyniową i przykrywamy herbatnikami. Kolejna warstwa to masa karmelowa, na którą ponownie układamy herbatniki. Śmietaną kremówkę ubijamy z cukrem pudrem i śmietan-fiksami i wykładamy na herbatnikach. Na wierzch ciasta dajemy startą czekoladą lub inną posypkę. Wstawiamy do lodówki.

# CIASTO OWOCOWE Z DELICJAMI



## SKŁADNIKI:

### Biszkopt:

- ✓ 5 jajek
- ✓ 1 szklaka cukru
- ✓ 1 szklanka mąki
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 tabliczka startej gorzkiej czekolady

### Masa budyniowa:

- ✓  $\frac{1}{2}$  litra mleka
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- ✓ 1 margaryna bielska
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki mąki pszennej
- ✓ 1-2 żółtka
- ✓ 1 cukier waniliowy



### Inne:

- ✓ 2 opakowania delicji,
- ✓ 1 puszka ananasów lub brzoskwiń,
- ✓ 2-3 galaretki pomarańczowe lub cytrynowe

## WYKONANIE:

**Ciasto:** Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Na koniec dodać startą czekoladę. Upiec biszkopt. Po wystudzeniu przekroić na dwa placki.

**Masa budyniowa:** 1 szklankę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, w drugiej rozmiksować żółtka z mąką i wlać na gotujące się mleko, ugotować budyń. Wystudzić i utrzeć z margaryną bielską na puszystą masę.

**Przekładanie:** Na biszkopt wyłożyć połowę masy budyniowej, na to ułożyć delicje. Następnie wyłożyć drugą część masy i przykryć ciastem. Na wierzch ciasta ułożyć owoce i zalać wcześniej przygotowaną, tężejącą galaretką.



# CIASTO WAWELSKIE

## SKŁADNIKI:

### Ciasto:

- ✓ 300 g margaryny
- ✓ 2 szklanki mąki
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru pudru
- ✓ 4 jajka
- ✓ 6 łyżek cukru
- ✓ 4 łyżki mleka
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 słoik dżemu z czarnej porzeczki
- ✓ bakalie



### Krem:

- ✓  $\frac{1}{2}$  litra mleka
- ✓ 2 łyżki cukru
- ✓ 1 cukier waniliowy
- ✓ 2,5 łyżki mąki pszennej
- ✓ 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- ✓  $\frac{1}{2}$  margaryny

## WYKONANIE:

**Ciasto:** Margarynę, cukier puder i 4 żółtka utrzeć z mąką, proszkiem do pieczenia oraz 4 łyżkami mleka. Ciasto podzielić na 2 części. Obie wyłożyć na 2 blachy i posmarować dżemem. Piec przez 15 min. w temp. 180°C. Cztery białka wraz z 6 łyżkami cukru ubić na sztywną pianę, posmarować nią 2 płyty ciasta, posypać bakaliami i ponownie piec ok. 10 min.

**Krem:** 1 szklankę mleka, cukier i cukier waniliowy zagotować, do drugiej dodać obie mąki, wszystko wymieszać. Mieszanke wlać do gotowanego mleka i ugotować budyń. Gdy budyń ostygnie utrzeć go z margaryną. Powstałym w ten sposób kremem przełożyć obie części ciasta.

# SZARLOTKA DELICJA



## SKŁADNIKI:

### Ciasto:

- ✓ 3 szklanki mąki
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru pudru
- ✓ 1 margaryna
- ✓ 1 jajko
- ✓ 2 żółtka
- ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Masa jabłkowa:

- ✓ 1 kg jabłek
- ✓ 1 szklanka cukru
- ✓ 1 czerwona galaretka

### Masa serowa:

- ✓  $\frac{1}{2}$  kg sera twarogu
- ✓  $\frac{1}{2}$  kostki margaryny
- ✓ 1 jajko
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- ✓ budyń śmietankowy
- ✓ 1 szklanka mleka
- ✓ cukier waniliowy



## WYKONANIE:

**Ciasto:** Z wymienionych składników zagnieść ciasto, podzielić na 3 i upiec 3 placki.

**Masa jabłkowa:** Jabłka obrać i usmażyć z cukrem, do gorących wsypać galaretkę i wymieszać.

**Masa serowa:** Ser zmielić, dodać margarynę, jajko, cukier i cukier waniliowy, chwilę pogotować. Na końcu dodać budyń śmietankowy rozpuszczony w szklance mleka i jeszcze chwilę gotować, ciągle mieszając.

**Przekładanie:** Ciasto, na nim ciepła masa jabłkowa, drugi placek, ciepła masa serowa, na wierzch trzeci placek i polewa czekoladowa.



# CZEKOLADOWA KARPATKA

## SKŁADNIKI:

### Ciasto:

- ✓ 1 szklanka wody
- ✓  $\frac{1}{2}$  margaryny
- ✓ 1 niepełna szklanka mąki
- ✓ 2 łyżki kakao
- ✓ 4-5 jajek (w zależności od wielkości)
- ✓  $\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia

### Masa:

- ✓  $\frac{1}{2}$  litra mleka
- ✓ 1 kostka margaryny (Bielska, Kasia) lub masło
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- ✓ 2 czubate łyżki kakao
- ✓ 1 żółtko
- ✓  $\frac{1}{2}$  szklanki mąki pszennej

### Inne:

- ✓ Cukier puder do posypania ciasta

## WYKONANIE

**Ciasto:** Wodę i margarynę zagotować, do tego dodać mąkę i kakao i chwilę gotować (zaparzyć), mieszając aż powstanie jednolita masa. Wystudzić. Do tego dodawać po jednym jajku miksując. Otrzymane w ten sposób ciasto podzielić na 2 części i upiec dwa placki jak tradycyjną karpatkę.

**Masa:** 1 szklankę mleka, cukier i kakao zagotować. W drugiej szklance mleka połączyć mąkę i żółtko, wlać na gotujące się kakao, gotować ciągle mieszając, aż powstanie budyń. Wystudzić, połączyć z margaryną. Czekoladowym budyniem przełożyć placki. Wierzch posypać cukrem pudrem.



# ADAM I EWA



## SKŁADNIKI:

### Biszkopt:

- ✓ 4 jajka
- ✓ 1 szklanka mąki
- ✓ 1 szkl. cukru
- ✓ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

### oraz

- ✓ 2 puszki mandarynek  
(mogą być też brzoskwinie - 1 puszka)
- ✓ 2 szklanki soku pomarańczowego
- ✓ 2 budynie waniliowe
- ✓ 2 op. herbatników
- ✓ 2 op. herbatników w czekoladzie
- ✓ 4 op. śmietan-fiksów
- ✓  $\frac{1}{2}$  litra śmietany 30%
- ✓ 3 łyżki cukru pudru
- ✓ woda z cukrem i sokiem z cytryny do nasączenia

## WYKONANIE:

Białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę i proszek do pieczenia. Pieczemy biszkopt w temp. 180°C ok. 25 min. Mandarynki odsączamy, na soku gotujemy budynie. Ciepły budyń wymieszany z owocami wykładamy na ciasto. Studzimy. Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem i śmietan-fiksami. Wykładamy na budyń. Na wierzchu układamy na przemian herbatniki, tak aby powstała szachownica.



# PAZUREK

## SKŁADNIKI:

### Ciasto:

- ✓ 2,5 szklanki mąki
- ✓ 3 żółtka
- ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ✓ 2 łyżki śmietany
- ✓ 30 dag margaryny

### Masa:

- ✓ 30 dag masła
- ✓ 1 puszka gotowej masy krówkowej

### Inne:

- ✓ 3 białka
- ✓  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- ✓ 2 cukry waniliowe

## WYKONANIE:

Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na 3 części. Placki podpiec. Białka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą pianę. Podpieczone placki posmarować pianą i dalej piec.

Masło utrzeć z masą krówkową. Powstały krem podzielić na 3 części. Upieczone placki przełożyć przygotowanym kremem, także wierzch ciasta i posypać płatkami migdałowymi.

# BAJADERKA



## SKŁADNIKI:

- ✓ 50 dag mąki
- ✓ 25 dag masła
- ✓ 20 dag cukru
- ✓ 2 jajka
- ✓ 1 i  $\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 łyżka kakao
- ✓ 1 szklanka mleka
- ✓ 5 łyżek marmolady (mogą powidła lub dżem z czarnej porzeczki)
- ✓ bakalie
- ✓ kieliszek rumu

## WYKONANIE:

Mąkę wymieszać z proszkiem, dodać masło, cukier i jajka. Wyrobić ciasto i podzielić na dwie części, upiec dwa placki. Jeden placek jeszcze ciepły rozkruszyć w misce, dodać kakao, posiekane bakalie, rum i wymieszać ze szklanką mleka na jednolitą masę. Drugi placek posmarować marmoladą, powidłami lub dżemem i wyłożyć na to przygotowaną masę. Połączyć polewą czekoladą lub lukrem.





# CIASTEczKA PÓLFRANCUSKIE

## SKŁADNIKI:

- ✓ 1 kostka margaryny
- ✓ 1 kostka masła
- ✓ 1 szklanka kwaśnej śmietany
- ✓ 4 szklanki mąki
- ✓ cukier kryształ
- ✓ jajko

## WYKONANIE:

Do mąki dodać margarynę i masło, posiekać nożem, dodać śmietaną i zagnieść ciasto. Włożyć na 2-3 godziny do lodówki. Przygotowane ciasto rozwałkować na placek o grubości ok.  $\frac{1}{2}$  cm i foremką wycinać różne kształty ciasteczek. Wierzch ciasteczek posmarować jajkiem i posypać cukrem kryształem (najlepiej gruboziarnistym), ułożyć na blaszce. Piec na delikatny złoty kolor w temperaturze 180° C.



**Życzymy smacznego**

Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”

oprac. Mariola Czapla

