

2 pl

MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO

K

gazeta
Krasnobrodzka



ŚWIĄTECZNE WYPIEKI



**Dodatek
kulinarny**

**Przepisy
Czytelniczek G.K.**

Grudzień 2004



Ciasto Moniki

Składniki ciasta:

- 4 szkl. mąki,
 - 1 szkl. cukru pudru,
 - 4 żółtka,
 - 1 ½ kostki margaryny,
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
 - 2 łyżki śmietany
- oraz dżem śliwkowy lub z czarnej porzeczki do przełożenia placków

Wykonanie ciasta: Z podanych wyżej składników zagnieść ciasto, podzielić na 4 części. Jeden placek rozwałkować, przełożyć dżemem (najlepiej winnym), przykryć drugim plackiem i razem upiec. Następny placek rozwałkować, położyć na niego masę makową, przykryć plackiem i razem upiec.

Składniki masy makowej:

- 4 białka
- 1 szkl. cukru,
- 1 szkl. suchego maku,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Wykonanie masy makowej: Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, mak i mąkę ziemniaczaną i razem wymieszać.

Po upieczeniu placków (2 szt.) i ostygnięciu przełożyć je masą budyniową. Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem.

Składniki masy budyniowej:

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

Wykonanie masy budyniowej: 1 szkl. mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. W drugiej wymieszać żółtka i mąkę i wlewać powoli, ciągle mieszając, na gotujące się mleko. Ugotowany w ten sposób budyń wystudzić. Następnie utrzeć margarynę i dodawać do niej po łyżce budyń, dobrze rozmiksować.



Marcepan

Masa serowa:

15 dag margaryny Kasi,
80 dag sera,
6 jajek,
1 ½ szkl. cukru,
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Masa makowa:

25 dag maku,
4 jajka,
4 łyżki mąki,
35 dag cukru,
7 dag Kasi,
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia,
kilka kropel aromatu migdałowego.

Wykonanie masy serowej: Twaróg przekręcić przez maszynkę 2 razy. Żółtka utrzeć z cukrem i dodawać po łyżce do sera, następnie dodać stopioną margarynę, mąkę i proszek do pieczenia. Ucierać na puszystą masę. Na koniec dodać ubite na sztywną pianę białka, delikatnie wymieszać.

Wykonanie masy makowej: Mak sparzyć, odsączyć, przekręcić przez maszynkę 2 razy. Dodać żółtka utarte z cukrem, mąkę z proszkiem do pieczenia, stopioną margarynę i na koniec ubite białka oraz aromat migdałowy.

Do formy kładziemy na przemian 3 łyżki masy serowej i makowej. Pieczemy 50 min. Po upieczeniu polewamy polewą.



Ananasowiec

Ciasto:

- 5 jajek,
- 1 szkl. cukru,
- 1 szkl. mąki,
- 2 łyżki oleju,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

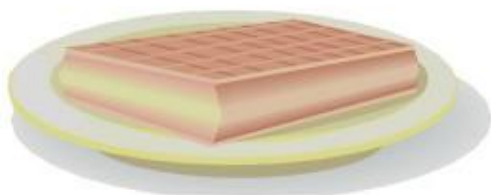
Z podanych składników upiec biszkopt.

Masa:

- 1 puszka ananasów,
- 1 margaryna,
- 1 budyń śmietankowy,
- 2 łyżki cukru,
- 1 galaretka ananasowa lub cytrynowa.

Wykonanie masy ananasowej: Odcedzić sok z ananasów, dopełnić wodą do ½ litra. Dodać cukier, na tym ugotować budyń. Do gorącego budyniu dodać roztopioną margarynę i galaretkę rozpuszczoną w mniejszej ilości wody niż wskazuje przepis na opakowaniu. Wymieszać i dodać pokrojone w kostkę ananasy.

Biszkopt przekroić, przełożyć masą ananasową. Wierzch ciasta można udekorować owocami i zalać galaretką.



Placek Karmelowy



Ciasto:

- ½ szkl. mąki pszennej,
- ½ szkl. mąki ziemniaczanej,
- 4 jajka,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 4 łyżki cukru.

Masa:

- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego,
- 1 margaryna Kasia,

Polewa:

- ½ margaryny,
- 2 łyżki kakao,
- 4 łyżki cukru.

Inne składniki:

- 2 paczki herbatników
- ½ szkl. rumu lub innego alkoholu

Wykonanie ciasta: białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, a następnie dodawać po 1 żółtku. Pod koniec dodać 2 łyżki zimnej wody oraz obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Upiec biszopt (ok. 30 min.).

Wykonanie masy: Puszke skondensowanego mleka wstawić do garnka z wodą i gotować na małym ogniu ok. 3 godz., ostudzić (czynność tę można wykonać dzień wcześniej). Margarynę Kasię utrzeć na puszysty krem, następnie dodawać po trochu karmel z puszki (nie należy otwierać puszki, gdy karmel jest gorący), wymieszać. Przygotowaną masę karmelową wyłożyć na biszopt. Herbatniki maczać w rumie i układać na masie karmelowej.

Wykonanie polewy: Wszystkie składniki polewy rozpuścić w garnku, a następnie rozprowadzić ją na herbatnikach.



Ciastko z kremem o smaku chałwy

Biszkopt:

- 6 jajek,
- 6 łyżek cukru,
- 8 łyżek mąki pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Krem:

- 20 dag chałwy,
- 20 dag margaryny Kasi,
- 4-5 łyżek cukru pudru,
- 2 łyżki rodzynek i posiekanych orzechów,
- 25ml. alkoholu.

Do dekoracji 1 tabliczka mlecznej czekolady, czekoladowe listki.

Wykonanie ciasta: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać żółtka, a następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Upiec biszkopt.

Wykonanie kremu: Margarynę Kasię utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać pokruszoną chałwę (po łyżce), a na końcu dodać alkohol rodzynek i orzechy.

Biszkopt przekroić na 2 części, przełożyć kremem, posmarować także boki i wierzch ciasta. Udekorować rozpuszczoną mleczną czekoladą i listkami z białej czekolady.

Kora orzechowa



Ciasto:

- 8 białek,
- 20 dag cukru,
- 3 żółta,
- 10 dag orzechów siekanych grubo
- 10 dag orzechów mielonych,
- 10 dag wiórek kokosowych
- 10 dag rodzynek,
- 1 łyżka mąki,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem:

- 1 puszka brzoskwiń,
- 1 ½ kostki masła
- 3 łyżki cukru,
- 2 budynie śmietankowe,
- ¼ szkl. wody,
- 1 łyżeczka mąki pszennej,
- 5 żółtek

Inne składniki:

- 2-3 opakowania delicji
- alkohol,
- kawa do nasączania delicji

Wykonanie ciasta: Białka ubić z cukrem dodać żółtka i pozostałe składniki, dokładnie wymieszać. Podzielić na 2 części i upiec 2 placki.

Wykonanie kremu: Sok z brzoskwiń zagotować z 3 łyżkami cukru, budynie rozpuścić w ¼ szkl. wody, dodać mąkę i 5 żółtek, wymieszać i wlać na gotujący się sok. Ugotować budyń, wystudzić, a następnie połączyć z masłem.

Przekładanie: 1 placek ⇒ ½ kremu ⇒ delicje namoczone w wodce i kawie ⇒ ½ kremu ⇒ placek ⇒ pokrojone brzoskwinie. Na wierzchu owoce zalać 2 tężejącymi galaretkami brzoskwińowymi.



Sezamowic

Ciasto:

- 2 ½ szkl. mąki
- 20 dag margaryny
- 5 żółtek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy

Zagnieść ciasto, rozwałkować 2 placki.

Składniki do I placka :

- 5 białek
- 1 szkl. cukru
- 20 dag wiórek kokosowych

Białka ubić z cukrem na pianę i dodać wiórka i wymieszać, wyłożyć na 1 surowy placek i razem upiec.

Składniki do II placka:

- 1 szkl. sezamu
- 2 łyżki miodu
- 10 dag margaryny
- ½ szkl. cukru

Margarynę, miód i cukier rozpuścić, dodać sezam, razem wymieszać, wlać na 2 surowy placek i upiec.

Masa chałwowa:

- 20 dag chałwy waniliowej
- 15 dag margaryny,

Razem rozgrzać (nie doprowadzić do wrzenia) i przestudzić.

Przekładanie: placek z wiórkami ⇒ kwaśny dżem ⇒ masa chałwowa ⇒ placek z sezamem (sezamem do wierzchu).

Rzeszowiak



Składniki ciasta:

- 25 dag mąki,
- 15 dag margaryny,
- 10 dag cukru pudru
- 2 żółtka,
- 3-4 łyżki śmietany
- 1 łyżka proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto

Masa makowa:

- 25 dag maku
- ½ szkl. cukru
- 2 jajka
- aromat migdałowy
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka miodu

Mak sparzyć, odsączyć, zemleć 2 razy przez maszynkę, dodać pozostałe składniki, a na końcu pianę z białek.

Ser zemleć dwa razy. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami do tego dodawać po łyżce zmielonego sera. Następnie dodać budyń, mąkę, rodzynki, a na koniec pianę z białek, delikatnie wymieszać.

Przygotowanie ciasta do pieczenia:

Ciasto kruche rozwałkować na blaszkę. Na ciasto kłaść paskami na przemian masę makową i orzechową. Całość przykryć masą serową. Piec około 75 min.

Masa orzechowa:

- 35 dag orzechów (mielonych)
- ¼ szkl. cukru
- 1 łyżka masła
- ½ szkl. mleka
- 2 białka

Orzechy zalać gorącym mlekiem. Dodać masło, cukier i przestudzić. Ubić na sztywno pianę z białek i połączyć z orzechami.

Masa serowa:

- ½ kg sera
- 20 dag margaryny
- 6 jajek
- 30 dag cukru
- 10 dag rodzynek
- cukier waniliowy
- 1 budyń śmietankowy
- 1 łyżka mąki pszennej



Camargo

Składniki ciasta:

- 7 jajek
- ½ szkl. cukru
- ¼ szkl. mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki margaryny
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:

- 2 szkl. kremówki
- 1/3 szkl. cukru pudru
- cukier waniliowy
- 1 łyżka żelatyny

Ponadto: dowolny dżem.

Do dekoracji: gotowa polewa czekoladowa, bita śmietana.

Wykonanie: Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę i kakao i proszkiem do pieczenia oraz rozpuszczoną margarynę, dokładnie wymieszać. Włożyć do tortownicy, piec w temperaturze 180°C przez 25 min. Po wystudzeniu podzielić na 3 części. Kremówkę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Żelatynę zalać 3 łyżkami zimnej wody, podgrzać, schłodzić, połączyć z ubitą kremówką. Każdy krążek smarować dżemem i masą śmietanową, układać jeden na drugim, ostatnią warstwę powinna stanowić masa. Wygładzić wierzch i boki. Torcik poleć gotową polewą czekoladową. Udekorować bitą śmietaną.



Napoleonka

Składniki ciasta:

- 1 margaryna
- 2 szkl. mąki
- ½ szkl. gęstej śmietany

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Składane w kopertę ciasto kilkakrotnie wałkować. Upiec 2 placki.

Krem:

- 3 szkl. mleka
- 1 szkl. mąki pszennej
- ¼ szkl. cukru
- 3 żółtka
- cukier waniliowy lub aromat waniliowy

Jedną szklankę mleka zagotować. Odstawić do ostygnięcia. Do tego dodać mąkę i żółtka, wymieszać. Pozostałe mleko (2 szkl.) zagotować z cukrem, do tego dolać wcześniej przygotowane mleko z mąką i żółtkami. Zagotować ciągle mieszając, aż do powstania gęstego budyniu. Zestawić z ognia, dodać aromat. Ciepłą kremem budyniowym przełożyć placki. Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem.





Piernik świąteczny

Składniki:

6 jajek,
4 szkl. mąki,
1 szkl. cukru,
1 szkl. miodu (może być sztuczny),
1 szkl. kefiru lub śmietany,
15 dag margaryny,
przyprawa do piernika,
cynamon,
1 łyżeczka sody,
bakalie.



Wykonanie: Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po jednym żółtku. Następnie dodać kefir, miód, przyprawę do piernika, cynamon, mąkę wymieszaną z sodą i ubite na pianę białka. Delikatnie wymieszać. Na koniec dodać bakalie opruszone w mące. Piec ok. 1 godz. Wierzch ciasta poleć polewą czekoladową lub lukrem.

Życzymy smacznego



Wydawca:
Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”
Przepisy zebrane od Czytelniczek
Opracowanie: Mariola Czapla