

MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO



gazeta
Krasnobrodzka

Przepisy na pyszne ciasta

*Czytelniczek
„Gazety Krasnobrodzkiej”*



Grudzień' 2008



Cappuccino Joli

Biszkopt

- 5 jajek
- 1 szkl. cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
- $\frac{1}{4}$ szkl. kakao
- Z podanych składników upiec ciemny biszkopt
- Wkładka kokosowa
- 20 dag wiórek kokosowych
- 5 białek
- 1 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Białka ubić z cukrem, dodać wiórka kokosowe i proszek do pieczenia, wymieszać i upiec placek.

Masa

- 5 żółtek
- 1 margaryna
- 1 cukier waniliowy
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 budyń waniliowy
- 2 szkl. mleka
- $\frac{3}{4}$ szkl. cukru
- 2 saszetki cappuccino waniliowego

Mleko, żółtka utrzeć z mąką, cukrem i cukrem waniliowym, wstawić na mały ogień, podgrzewać aby zgęstniało. Ugotowany i przestudzony budyń utrzeć z margaryną, na koniec wsypać cappuccino.

Przekładanie:

$\frac{1}{2}$ biszkoptu, na to połowa masy, następnie wkładka kokosowa, masa, $\frac{1}{2}$ biszkoptu, polewa.

Lodowiec Doroty

(porcja na tortownicę)



Składniki

- 2 opakowania okrągłych biszkoptów
- 2 różne kolorystycznie galaretki

Masa

- 5 żółtek
- 1 szkl. cukru
- 1 łyżka budyniu śmietankowego
- 1 szkl. mleka
- 1 masło
- 1 łyżka kakao

Mleko zagotować, żółtka, cukier, budyń rozmieszać i wlać na gotujące się mleko. Zagotować i odstawić do ostygnięcia. Masło utrzeć i dodawać budyń. Przygotowaną masę podzielić na 2 części, jedną pozostawić jasną, do drugiej dodać kakao.

Galaretki rozpuścić. W jednej moczyć biszkopty i ułożyć z nich warstwę w tortownicy, na to położyć jasną masę budyniową. Następnie ułożyć kolejną warstwę biszkoptów moczonych w drugiej galaretkce i przykryć masą kakaową. Całość zalać galaretkami (wykorzystać galaretki pozostałe z moczenia biszkoptów). Ciasto wstawić do lodówki.





Palce lizać - ciasto Lucyny

Ciasto:

- 5 jaj
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżek mąki
- pół łyżeczki proszku do pieczenia

Ze składników upiec biszkopt.



Masa:

5 żółtek wymieszać z 3 łyżkami mąki i połową litra mleka, stale mieszając ugotować budyń. Masło utrzeć ze szklanką cukru pudru i połączyć z ostudzoną masą budyniową, do tego dodać paczkę wiórek kokosowych. Masa posmarować biszkopt.

Piana:

W połowie szklanki gorącej wody rozpuścić 1,5 łyżki żelatyny.
5 białek ubić na sztywno, dodając pod koniec ubijania szklankę cukru. Następnie wlać ostudzoną żelatynę i wyłożyć na masę.

Polewa:

Pół kostki margaryny rozpuścić i dodać: 2 łyżki kakao, 2 łyżki cukru. Grzać do momentu, kiedy wszystkie składniki połączą się. Następnie ucierać masę łyżką aż trochę wystygnie. Potem dodać roztrzepane jajko, ucierać. Gotową chłodną polewą polać pianę.

Napoleonka Heli



Ciasto

- * 2 szkl. mąki
- * 2 żółtka
- * 2 jajka
- * 4 łyżki cukru,
- * 4 łyżki śmietany
- * ½ kostki margaryny
- * ½ łyżeczki sody

Z podanych składników zagnieść ciasto, jeśli będzie zbyt miękkie dodać jeszcze odrobinę maki, podzielić na 4 części i upiec placki. Brzegi placków odkroić i pokruszyć je (wykorzystać do posypania ciasta).

Masa

- * 1 litr mleka
- * 1 szkl. cukru
- * 4 żółtka
- * 3 łyżki maki pszennej
- * 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- * 1 aromat migdałowy



½ litra mleka zagotować z cukrem, w drugiej rozmiksować obie mąki i żółtka, wlać na gotujące się mleko, ciągle mieszając, chwilę gotować. Do gorącego budyniu dodać aromat i przełożyć nim placki. Wierzch posypać kruszonką.



Ciasto z cytryną Marioli

Ciasto:

- 25 dag mąki
- 15 dag margaryny
- 5 dag cukru pudru
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Zagnieść ciasto i upiec.

Masa cytrynowa:

- 1 cytryna
- 1 szkl. cukru
- 2 żółtka
- 1 szkl. wody
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 cytrynę sparzyć wrzątkiem i zetrzeć na tarce od ziemniaków, dodać szklankę cukru, dwa żółtka i dobrze rozetrzeć. Do tego dodać 1 szklankę wody i lekko zagotować, odstawić na chwilę, a następnie dodać 2 łyżki mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w połowie szklanki wody i zagotować.

Gorącą masą posmarować placek.

Na to położyć dowolną masę budyniową i polać polewą czekoladową.



Barbara – ciasto Moniki



Ciasto:

- 4 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru pudru
- 4 żółtka
- 1 ½ margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany

Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na 4 części.

Inne składniki:

- 4 białka
- dżem z czarnej porzeczki, mogą być powidła śliwkowe
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. suchego maku
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Jedną część ciasta rozwałkować przełożyć dżemem z czarnej porzeczki, przykryć drugim plackiem i razem upiec. Trzecią część ciasta rozwałkować, wyłożyć na to białka ubite z cukrem, mąką ziemniaczaną i szklanką suchego maku przykryć ostatnią częścią ciasta, razem upiec.

Masa budyniowa

- ½ mleka
- ½ szkl. cukru
- 1 margaryna
- 1 cukier waniliowy
- 1-2 żółtka
- ½ szkl. mąki zwykłej



Część mleka, cukier, cukier waniliowy zagotować, dodać do tego pozostałe mleko wymieszane z żółtkami i mąką i ugotować budyń. Wystudzony budyń połączyć z margaryną, a otrzymaną masą przełożyć dwa upieczone placki. Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem.



Łamaniec Danusi

Ciasto

- 2 szkl. mąki
- 2 jajka
- 5 żółtek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka octu
- 1 łyżka cukru



Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na 4 części i upiec cienkie placki.

Masa

- ½ litra mleka
- 1 szkl. cukru
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1-2 łyżki kakao
- 2 margaryny Kasie
- Bakalie (orzechy, śliwki, wiórka, rodzyнки i in.)
- Alkohol

Część mleka zagotować z cukrem, w drugiej rozpuścić obie mąki i ugotować budyń. Wystudzić, połączyć z margaryną, na koniec dodać kakao i alkohol.

Placki przekładać masą i posypywać mieszanką bakaliową. Wierzch ciasta ozdobić bakaliami.

Jak sama nazwa wskazuje ciasto jest łamliwe, bardzo kruche.

Ciasto francuskie z wiśniami Bogusi



Składniki:

- 3 szkl. mąki,
- 1 margaryna,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 4 żółtka,
- 1 szklanka śmietany.

Z podanych składników zagnieść ciasto. Włożyć do lodówki na około 2 godziny. Wyciągnąć z lodówki, rozciąć, złożyć na kopertę, ponownie rozciąć (czynności te powtórzyć 3 razy). Ciasto podzielić na 6 części. piec po 2 placki z pianą.

Masa kisielowa – 4 białka ubić z 1 szklanką cukru i 2 kisielami (koloru czerwonego) rozpuszczonymi w ½ szklanki wody. Masę podzielić na 3 części.

Wykonanie:

Rozwałkowany placek (1 część ciasta) przełożyć wiśniami i jedną częścią masy kisielowej i na wierzch przełożyć drugi placek ciasta. Nakłuć widelcem i piec. W podobny sposób przygotować jeszcze dwa takie placki.

Przełożyć masą budyniową.

Masa budyniowa

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



Margarynę utrzeć z cukrem. Z pozostałych składników ugotować budyń. Do utartej margaryny dodawać po łyżce ostudzonego budyń.



Kora orzechowa Beaty

Ciasto

- 8 białek
- 20 dag cukru
- 3 żółtka
- 10 dag orzechów włoskich grubo posiekanych
- 10 dag orzechów włoskich zmielonych
- 10 dag wiórek kokosowych
- 10 rodzynek
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić z cukrem, dodać pozostałe składniki, wymieszać, podzielić na pół i piec dwa placki

Krem

- 1 puszka brzoskwiń
- 1 ½ margaryny lub masła
- 3 łyżki cukru
- 2 budynie śmietankowe
- ¾ szkl. wody
- 1 łyżeczka maki pszennej
- 5 żółtek

Sok z brzoskwiń zagotować z cukrem. Budynie rozpuścić w ¾ szkl. wody, do tego dodać mąkę i żółtka, wymieszać i wlać na gotujący się sok. Ugotować budyń, wystudzić i połączyć z margaryną lub masłem.

Inne składniki

- 2 opakowania delicji
- 2 galaretki brzoskwiniowe
- Alkohol
- Kawa rozpuszczalna



Przekładanie:

Ciasto, połowa masy, delicje namoczone w alkoholu i kawie, masa, ciasto, pokrojone brzoskwinie. Całe ciasto zalewamy galaretkami.

Ciasto balowe Wiesi



Biszkopt

- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$ szkl. cukru
- niepełna szklanka mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Z podanych składników upiec biszkopt (porcja na blaszkę)

Masa budyniowa:

- $\frac{1}{2}$ litra mleka
- $\frac{1}{2}$ szkl. cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki zwykłej
- 1 cukier waniliowy
- 1 margaryna



Część mleka zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i margaryną, dodać mąki wymieszane z pozostałym mlekiem i ugotować budyń.

Inne składniki:

- 2 duże opakowania krakersów
- 1 śmietana kremówka (30%)
- 2 śmietanfixy (można zastąpić je 2 łyżeczkami rozpuszczonej żelatyny)
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 opakowanie płatków migdałowych
- 1 puszka masy krówkowej (można przygotować ją samodzielnie gotując przez 3 godz. słodzone mleko skondensowane)

Ciąg dalszy na następnej stronie

Na upieczony biszkopt kładziemy gorącą masę budyniową, na to warstwę krakersów, następnie masę krówkową (toffi) i jeszcze jedną warstwę krakersów. Na krakersy dajemy ubitą śmietanę kremówkę z śmietanfixami i cukrem pudrem. Wierzch ciasta posypujemy płatkami migdałowymi. Przygotowane ciasto przechowujemy w lodówce lub innym zimnym miejscu.

Życzymy smacznego



*Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”
Opiera: Mariola Czajka*