

MIEŚCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO

K gazeta
Krasnobrodzka

Smaczne Wypieki

*Czytelniczek
„Gazety Krasnobrodzkiej”*



Grudzien' 2005



SERNIK Z CIASTEM KAKAOWO-KOKOSOWYM

Ciasto kakaowe:

5 jajek, 5 łyżek cukru, 5 łyżek mąki pszennej, 2 łyżki kakao, 1 łyżka sody.

Z podanych składników upiec biszkopt. Podzielić na 2 części.

Ciasto kokosowe:

5 białek, 20 dkg Cukru, 10 dag wiórek kokosowych, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka octu, sok z 1 cytryny.

Upiec placek kokosowy.

Masa serowa:

80 dkg sera, 5 żółtek, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 15 dkg margaryny, 20 dkg cukru pudru, cukier waniliowy.

Ser przekręcić przez maszynkę dwa razy, żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, połączyć z serem. Wszystko razem utrzeć. Masę serową postawić na ogniu i gotować ok. 3 min., wystudzić.

Przekładanie:

Placek ciemny, masa serowa, ciasto kokosowe, masa serowa, placek ciemny, polewa.



BLOK CZEKOLADOWY



SKŁADNIKI:

- 25dag KASI
- 1½ szklanki cukru,
- ½ szklanki wody
- 3 łyżki kakao
- 3 szklanki mleka w proszku
- 3 paczki(100g) herbatników
- Bakalie
- Kasia do smarowania formy

Wykonanie:

1. Kasie, wodę, cukier i kakao podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia się składników. Następnie na małym ogniu gotować 5-7 min.
2. Do masy dodać mleko i dokładnie wymieszać
3. Dodać pokruszone herbatniki i bakalie
4. Masę przełożyć do prostokątnej formy posmarowanej KASIĄ i wyłożonej papierem do pieczenia
5. Po wystygnięciu wyłożyć na godzinę do lodówki.
6. Kroić na dowolne kształty





WIŚNIOWIEC

SZKLADNIKI:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

- 3 szklanki soku z wiśni
- 2 budynie wiśniowe
- drylowane wiśnie
- ½ litra śmietany kremówki
- 2 śnieżki
- 3-4 paczki herbatników

Wykonanie:

Białka ubić na pianę, dodać cukier, żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Upiec biszkopt (porcja na blaszkę).

2 szklanki soku z wiśni zagotować, w trzeciej szklance soku rozpuścić budynie i ugotować budyń. Dodać do niego drylowane wiśnie, budyń wiśniowy wyłożyć na biszkopt. Na to położyć ubitą kremówkę ze śnieżkami. Następnie ułożyć herbatniki i połączyć je lukrem cytrynowym (1 białko, 10-15dag cukru pudru, sok z ½ cytryny).



PRYZMAK KRÓLA



Ciasto:

50 dkg mąki, kostka margaryny, 4 żółtka, 2 całe jajka, 5 łyżek kwaśnej śmietany, ½ szkl. Cukru, 6 dkg drożdży.

Cukier i drożdże rozpuścić w śmietanie. Mąkę zetrzeć z margaryna i dodać całe jajka oraz żółtka. Następnie dodać drożdże ze śmietaną zagnieść ciasto i podzielić na 4 części.

Masa orzechowa:

4 białka, ½ szkl. Cukru, cukier waniliowy, 3 łyżki bulki tartej, szkl. mielonych orzechów, ½ szkl. mleka.

Mleko zagotować i sparzyć orzechy i zostawić do wystygnięcia. Białko ubić z cukrem i dodać wystudzone orzechy oraz białka i wymieszać.

Masa makowa:

1 szkl. maku, 1 szkl. cukru, jajko, 3 łyżki bulki tartej, aromat migdałowy.

Mak sparzyć i razem z cukrem przekręcić przez maszynkę. Następnie dodać jajko, bułkę, aromat, wszystko wymieszać.

Dodatkowo: drylowane wiśnie lub drzem wiśniowy oraz cukier puder.

Składanie ciasta warstwowo: ciasto drożdżowe, masa makowa, ciasto drożdżowe, masa orzechowa, ciasto drożdżowe, wiśnie lub dżem wiśniowy, ciasto drożdżowe.

Tak przygotowane ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około godziny.





KEKS ŚWIĄ TĘCZNY

SKŁADNIKI:

- 30dag mąki
- 17dag margaryny
- 15dag cukru
- 4 jaja
- 20ml. Rumu
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 10dag rodzynek(najlepiej koryntek lub sułtanek)
- 15-20dag mieszanki bakaliowej

Wykonanie:

Pokrojone bakalie moczyć w rumie przez parę godzin. Margarynę z cukrem utrzeć na puszystą masę i nadal ucierając, połączyć z wbijanymi kolejno żółtkami. Dodać mąkę, dokładnie ucierać aż ciasto będzie jednolite. Następnie dodać oprószone mąką bakalie, rum i proszek do pieczenia. Na koniec pianę z białek. Wszystko delikatnie wymieszać. Wyłożyć do formy keksowej(wąska blaszka prostokątna),ciasto powinno sięgać $\frac{3}{4}$ wysokości. Piec 45-55min. w temp. 180°C-200°C.Po upieczeniu keks polać polewą lub lukrem.



RODZYNKOWIEC



SKŁADNIKI:

- 40dag. Rodzynek-namoczyć w spirytusie lub rumie
- dżem z czarnej porzeczki

BISZKOPT:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- ¼ szklanki mąki, dopełnić do szklanki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

MASA BUDYNIOWA:

- 2½ szklanki mleka
- 4 łyżki cukru
- 2 budynie czekoladowe
- 1 margaryna lub masło



Wykonanie:

Białka ubić na pianę, dodać cukier, żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, delikatnie wymieszać. Upiec biszkopt (porcja na blaszkę) i przekroić na pół.

2 szklanki mleka zagotować z cukrem. W pół szklanki mleka rozmieszać budynie i wlać na gotujące się mleko, chwilę pogotować. Ugotowany budyń wystudzić i połączyć z margaryną.

Przekładanie:

½ biszkoptu + dżem z czarnej porzeczki + ½ masy budyniowej + ½ porcji rodzynek + masa budyniowa + biszkopt. Na wierzch pozostałe rodzynki wymieszane z polewą czekoladową. Biszkopty nasączamy alkoholem z namoczonych rodzynek.



CAPPUCINO

Biszkopt:

- 4 jaja
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- $\frac{3}{4}$ szklanka mąki
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia

Upiec biszkopt.

Masa:

Ubić na parze 5 żółtek i 1 jajka z $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, ostudzić. Utrzeć 1 masło i $\frac{1}{4}$ kostki margaryny dodając ostudzone jajka. Do utartej masy dodać 3 serki homogenizowane waniliowe, $1\frac{1}{2}$ mleka w proszku oraz żelatynę (40g. Rozpuścić w $1\frac{1}{2}$ szklanki wody). $\frac{1}{2}$ paczki cappucino rozpuścić w $\frac{3}{4}$ szklanki wody. Na biszkopt wyłożyć masę, następnie moczone w cappucino biszkopty, na biszkopty masę itd. Na wierzch zetrzeć czekoladę.



KANTYCZKA



SKŁADNIKI:

- 2,5szklanki mąki
- 1,5kostki margaryny
- 8 jaj
- 2 szklanki cukru pudru
- 0,5 szklanki maku
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 2 paczki okrągłych biszkoptów
- dowolny dżem

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodając po jednym żółtku. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia na koniec połączyć z pianą ubitą z białek. Ciasto podzielić na trzy części. Do jednej dodać kakao, do drugiej mak, do trzeciej 2 łyżki mąki. Na blachę położyć papier do pieczenia. Na to wyłożyć ciasto makowe, potem biszkopty, na nie cieką warstwę dżemu, następnie ciasto kakaowe, ponownie biszkopty i dżem. Na wierzchu ułożyć ciasto białe. Piec w temp.180°C ok. 40-50min.Upieczone ciasto poleć polewą czekoladową lub lukrem.





SZACHOWNICA

CIASTO:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżki dżemu
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- ½ margaryny
- 1 łyżka sody

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać dżem, mąkę, kakao i sodę, wlać mleko, pianę z białek wymieszać, piec 30min.

SER:

- 1½ kg sera
- 1 margaryna
- 1½ szklanki cukru
- 1 budyń
- 6 jajek
- 2 łyżki kaszy mannej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej



Wykonanie:

Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, dodać zmielony ser i pozostałe składniki. Na koniec pianę z białek.

Placek ciemny przekroić na 9 pasków. Ułożyć w formie, 4 paski ciemnego ciasta i 5 pasków sera. Drugą warstwę odwrotnie. Piec godzinę.

NADZIEWANA CHOINKA



Ciasto:

30 dkg mąki, 15 dkg margaryny Kasa, 10 dkg cukru pudru,
1 żółtko, szczypta soli.

Krem budyniowy:

1 ½ szklanki mleka, 1 łyżka cukru, 1 opakowanie budyniu
waniliowego, 2 białka, 2 łyżki cukru pudru.

Do przełożenia i dekoracji:

4 łyżki dżemu morelowego, 10 dkg wiórków kokosowych,
polewa czekoladowa, kolorowa posypka.

A także:

Kasia do posmarowania formy.
Wycięty z kartonu szablon choinki o
wysokości 33 cm i szerokości 27 cm.



Wykonanie:

1. Przesiać mąkę na stolicę, posiekać z Kasią, dodać cukier puder, żółtko i sól. Chłodnymi rękami szybko zagnieść ciasto. Owinąć w folie i włożyć na 2 godz. do lodówki.
2. Przygotować krem budyniowy: Mleko osłodzić łyżką cukru i ugotować budyń. Schłodzić. Białka ubić z cukrem pudrem na sztywną pianę. Zmieszać ją delikatnie z budyniem.
3. Rozwałkować ciasto i za pomocą szablonu wyciąć dwie choinki.
4. Z pozostałego ciasta powycinać foremkami drobne małe ciasteczka.



5. Choinki i ciasteczka ułożyć na posmarowanej margaryną i wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Piec 15-20 min. na środkowym poziomie piekarnika nagrzanego do 190°C.
6. Na jedną upieczoną choinkę nałożyć krem budyniowy, nakryć drugą i odstawić do zastygnięcia.
7. W rondelku podgrzać dżem morelowy, posmarować nim wierzch choinki, obficie posypać wiórkami kokosowymi.
8. Małe ciasteczka oblać polewą czekoladową, posypać kolorową posypką i przykleić dżemem do choinki.



Życzymy smacznego

*Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”
Oprac. Mariola Czopla*