MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO
gazeta Krasnobrodzka

Świąteczne wypieki

Dodatek kulinarny

Przepisy Pań
z Koła Gospodyń Wiejskich
w Krasnobrodzie

KGW Krasnobród

Grudzień' 2020

Sernik z ciastem i brzoskwiniami

Ciasto:

* 3 szk. mąki
* margaryna
* 3 łyżki cukru
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* 5 żółtek

Masa serowa:

* 0,5 kg. twarogu
* 0,5 masła (125 g)
* 1 szk. cukru
* 1 budyń śmietankowy
* 1 jajko
* rodzynki
* romat śmietankowy

Pozostałe składniki:

* 5 białek
* 0,5 szk. cukru
* 1 puszka brzoskwiń

Mieszamy składniki na ciasto i zagniatamy. Odstawiamy do lodówki.
Twaróg razem z masłem przepuszczamy przez maszynkę. Do twarogu dodajemy budyń, jajko, cukier i mieszamy. Na końcu dodajemy rodzynki i aromat.
Białka ubijamy z 0,5 szk. cukru na sztywną pianę.
Prostokątną formę wyścielamy papierem do pieczenia i składamy ciasto: ½ ciasta, masa serowa, ubite białka, pokrojone brzoskwinie. a na wierzch kruszymy lub ścieramy na tarce pozostałą część ciast.
Pieczemy w 180°C około 40-45 minut.

Miodownik z masa serową

Składniki na placki:

* 3 szk. mąki
* 15 dkg. margaryny
* 1 łyżeczka sody
* 2 łyżki miodu
* 1 jajko
* 5 łyżek mleka
* 1 szk. cukru

Mąkę posiekać z margaryną i dodać resztę składników – zgnieść. Podzielić na trzy części i upiec trzy placki. Piec na papierze do pieczenia w okrągłej formie.
Uwaga – piec do zrumienienia.

Masa serowa:

* 0,5 kg. twarogu
* 1 szk. cukru
* 0,5 masła (125 g.)
* 1 szk. mleka
* 2 łyżki budyniu

Masło rozpuścić , dodać cukier i po 1 minucie zdjąć z ognia. Lekko ostudzić. Ugotować budyń na 1 szk. mleka. Lekko ostudzić. Wymieszać ser z roztopionym masłem i budyniem. Dobrze wymieszać, podgrzewać na ogniu cały czas mieszając do pierwszego zagotowania. Gorącą masą przełożyć placki miodowe. Wierzch ciasta polać polewą czekoladową i posypać płatkami migdałów.

3

Metrowiec

Składniki na 1 biszkopt:

* 3 jaja
* 1 szk. Cukru
* Cukier waniliowy
* 1 szk. mąki pszennej
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia
* 4 łyżki oleju
* 4 łyżki wody

Białki ubić na sztywno, dodać cukier – ponownie ubić. Dodać 3 żółtka, olej i 2 łyżki wody. Na końcu pozostałe 2 łyżki wody wymieszane z proszkiem do pieczenia oraz mąkę.

Drugi biszkopt:
Składniki jak wyżej
- plus 2 łyżki kakao
- minus 2 łyżki mąki

Biszkopty upiec w podłużnych blaszkach o dł. ok. 30 cm.

Masa:

* 1 masło
* 1 budyń
* 1 szk. cukru
* 1 szk. gęstej śmietany

Ugotować budyń – najpierw 1,5 szk. mleka ze szklanką cukru, później dodać budyń wymieszany z 0,5 szk. mleka. Masło utrzeć i nadal ucierając dodawać stopniowo po jednej łyżce wystudzony budyń i śmietanę.
Wystudzone ciasta położyć jedno na drugim. Kroić pod skosem. Składać naprzemiennie – ciasto białe i brązowe smarując masą.

Szarlotka sypana
dla „świeżej” Pani Domu

Składniki:

* 1 szklanka mąki (może być pełnoziarnista)
* 1 szklanka cukru (może być cukier trzcinowy)
* 1 szklanka kaszy mannej
* 3/4 kostki masła lub margaryny (zimna, z lodówki)
* 1,5 kg jabłek
* odrobina soku z cytryny
* 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia.

Wykonanie:
Włączyć piekarnik na 180 stopni, góra i dół.
Tortownicę wysmarować masłem i oprószyć bułka tartką.
Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę lub plastry. Pokropić sokiem z cytryny. Jeśli ktoś lubi można poprószyć cynamonem. Dzielimy na dwie części.
Suche składniki wymieszać w misce a następnie należy podzielić na trzy części. Najpierw wsypujemy do tortownicy pierwszą cześć suchego ciasta, następnie dodajemy pierwszą część jabłek. Wsypujemy kolejną porcję ciasta i ponownie jabłka. Wszystko posypujemy ostatnią porcją ciasta. Na wierzch układamy cienko pokrojone masło lub margarynę, można też zetrzeć na tartce na dużych oczkach.

Pieczemy 60 minut.

Można cisto podzielić na dwie części i zrobić ciasto z jedną porcją jabłek. Jeśli mamy mało jabłek można je wymieszać z dowolnym dżemem lub innymi owocami.

Świetnie smakuje na ciepło z odrobiną bitej śmietany i lodami.

5

Kora orzechowa

Ciasto:

* białka 8 szt,
* cukier 200 g,
* żółtka 3 szt,
* wiórka kokosowe 100 g,
* rodzynki 100 g,
* orzechy włoskie zmielone 200 g,
* mąka pszenna 3 łyżki,
* proszek do pieczenia 1 łyżeczka,

Krem brzoskwiniowy:

* syrop z jednej dużej puszki brzoskwiń (puszka o łącznej masie 820 g.)
* cukier 5 łyżek,
* woda 300 ml,
* budyń śmietankowy 2 opakowania,
* żółtka 5 szt,
* mąka pszenna 1 łyżka,
* masło 300 g,

Ponadto:

* delicje pomarańczowe 2 opakowania,
* galaretka pomarańczowa lub brzoskwiniowa 2 opakowania,
* brzoskwinie pozostałe z puszki,
* herbata czarna do nasączenia delicji,

Sposób przygotowania:

- Składniki ciasta powinny być w temperaturze pokojowej. Bakalie łączymy z przesianą mąką, proszkiem do pieczenia i mieszamy.
  Białka ubijamy na sztywną pianę, stopniowo po łyżce dodajemy cukier iubijamy aż piana będzie gęsta i błyszcząca. Następnie dodajemy po jednym żółtku i nadal ubijamy. Dodajemy bakalie z mąką i delikatnie mieszamy szpatułką do połączenia składników.

- 2 wysokie formy o wymiarach 23/33 cm: wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto dzielimy na pół i równomiernie rozsmarowujemy w foremkach. Pieczemy w temperaturze 160 st. C przez ok 35 min, aż ciasto będzie sztywne i chrupiące. Blaty najlepiej upiec w tym samym czasie, ponieważ gdy druga blaszka z ciastem będzie oczekiwała na upieczenie to białka opadną. Jeden z upieczonych blatów pozostawiamy w formie.

Krem:
Do garnuszka przelać syrop z brzoskwiń, 150 ml wody oraz cukier i zagotować. Pozostałą wodę miksujemy z budyniami, mąką i żółtkami. Mieszankę wlewamy na wrzący syrop i intensywnie mieszamy, aby nie powstały grudki. Budyń gotujemy przez 3 min. Następnie przykrywamy go folią aluminiową, tak aby folia dotykała budyniu i odstawiamy do ostygnięcia.
Masło ucieramy na puszystą masę. Stopniowo dodajemy po łyżce zimnego budyniu i ucieramy na puszysty, gładki krem.

Kilka łyżek kremu odstawiamy do miseczki, będzie nam on potrzebny do posmarowania blatu pod brzoskwinie.
Na pozostawiony w formie blat, rozsmarowujemy połowę masy. Na niej układamy delicje czekoladą do dołu, lekko dociskamy je w masę. Torebkę czarnej herbaty zaparzamy w połowie szklanki wody i odstawiamy do ostygnięcia. Następnie za pomocą torebki z herbaty, nasączamy delicje. Na delicje wykładamy drugą połowę kremu i przykrywamy go blatem. Bakaliowy blat smarujemy cienką warstwą pozostawionego wcześniej kremu. Na wierzchu układamy pokrojone brzoskwinie.
Galaretki rozpuszczamy w trzech szklankach gorącej wody. Gdy galaretki zaczną tężeć, delikatnie wylewamy je na wierzch ciasta. Ciasto przechowujemy do lodówce.

6

Śliwki w czekoladzie

Składniki

* 400 g suszonych śliwek
* 250 ml wody
* 3 łyżki cukru
* 1 szklanka alkoholu np. ciemnego rumu, amaretto, malibu, wódki

Biszkopt kakaowy

* 4 jajka
* 1/2 szklanki cukru
* 1/2 szklanki mąki pszennej
* 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
* 1/3 szklanki kakao
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem budyniowy

* 250 g masła (miękkiego)
* 700 ml mleka
* 3 żółtka
* 1 budyń śmietankowy
* 1 łyżka mąki pszennej
* 1 łyżka mąki ziemniaczanej
* 1 op. cukru wanilinowego
* 2/3 szklanki cukru pudru

Polewa czekoladowa

* 200 g czekolady gorzkiej (można dać jedną czekoladę mleczną i jedną gorzką)
* ½ kostki masła (margaryny)
* 1 łyżka mleka

PRZYGOTOWANIE

- Śliwki włożyć do rondelka, wlać szklankę wody, dodać cukier (tylko w przypadku niesłodkiego alkoholu) i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu przez ok. 5 minut, aż śliwki zmiękną, ale nie będą się rozpadać. Jeśli śliwki są miękkie nie ma potrzeby gotować, wystarczy zalać gorącą wodą. Zlać powstały sok i wykorzystać go do nasączenia biszkoptu.
- Do śliwek wlać alkohol, wymieszać i odstawić na minimum 1 godzinę (lub dzień wcześniej) aż wchłoną większość płynu (resztę alkoholu zachować do

nasączenia biszkoptu). Jeśli ciasto mają jeść dzieci można zrezygnować z nasączania alkoholem.

Biszkopt

- Jajka wyjąć wcześniej z lodówki. Formę o wymiarach 20 x 30 cm posmarować masłem i wylepić papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
- Białka ubijać aż się mocno spienią, następnie dodawać po łyżce cukier cały czas cierpliwie ubijając na sztywną pianę. Ubijać jeszcze przez kilka minut aż białka będą gęste i błyszczące.
- Wciąż ubijając dodawać stopniowo żółtka. Ubijać aż piana będzie jasna i puszysta.
- Do czystej miski przesiać mąkę pszenną, ziemniaczaną i kakao, dodać proszek do pieczenia i wymieszać. Mieszankę dodać do ubitej masy, najlepiej w 3 partiach, za każdym razem delikatnie mieszając szpatułką lub krótko miksując tylko do połączenia się składników.
- Masę wyłożyć do formy i piec przez ok. 15 minut w 180°. Biszkopt zostawić w formie i po ostudzeniu nasączyć go sokiem z gotowanych śliwek oraz alkoholem pozostałym z moczenia śliwek.

Krem budyniowy

- Masło wyjąć z lodówki, pokroić w kostkę i ocieplić w temp. pokojowej.
- Odlać 1/2 szklanki mleka i wymieszać je z żółtkami, budyniem, mąką pszenną i ziemniaczaną. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym. Gdy zacznie kipieć wlewać mieszankę odłożonego mleka energicznie mieszając rózgą. Po wymieszaniu zagotować. Odstawić z ognia i dokładnie ostudzić (np. w chłodnym miejscu).
- Miękkie masło ubić z cukrem pudrem na puszystą i jasną masę. Wciąż ubijając dodawać po łyżce ostudzony budyń.
- Gładki krem wyłożyć na biszkopt. W krem powciskać śliwki.

Polewa czekoladowa

Czekoladę połamać na kawałeczki, dodać masło i mleko. Roztopić. Gdy wystygnie polać przygotowane wcześniej ciasto.

7

Kantyczka

Składniki:

* 2,5 szk. mąki pszennej
* 1,5 margaryny
* 8 jaj
* 2 szk. cukru pudru
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* 2 paczki okrągłych biszkoptów
* dżem lub wiśnie drelowane
* 0,5 szk. maku
* 2 łyżki kakao
* 2 łyżki mąki pszennej

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem dodając po jednym żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do utartej margaryny. Na koniec dodać pianę ubitą z białek. Ciast podzielić na trzy części. Do jednej części dodać kakao, do drugiej mak a do trzeciej dwie łyżki mąki.
Na blachę wysmarowaną margaryną i wysypaną bułka tartą wyłożyć ciasto makowe. Następnie biszkopty i dżem. Potem ciasto kakaowe, biszkopty, dżem a na wierzch ciasto białe.
Piec w temperaturze 180°C do czasu aż się zrumieni. Upieczone cisto polać polewą czekoladową.

Malinowa chmurka

Ciasto:

* 3 żółtka
* 30 g cukru pudru (3 kopiate łyżki)
* 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
* cukier wanilinowy
* 150 g mąki pszennej (1 szklanka)
* 100 g masła (pół kostki)

Krem:

* 500 ml śmietanki 30%
* 250 g serka mascarpone (1 opakowanie)
* 3 łyżki cukru pudru
* cukier wanilinowy
* 2 łyżeczki żelatyny

Beza:

* 3 białka
* 3/4 szklanki cukru
* 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
* płatki migdałowe

Ponadto:

* 500 g malin
* 3 malinowe galaretki

Przygotowanie:

- Składniki na ciasto zagnieść i włożyć na 1/2 godziny do lodówki. Po tym czasie rozwałkować i wyłożyć na blachę o wym. 21x33 cm. Nakłuć widelcem i piec ok. 15-20 minut w temp.180 stopni. Ostudzić.
- Galaretki rozpuścić w 3 szklankach wody i schłodzone połączyć z malinami. Wylać na upieczone ciasto.
- Składniki na krem ubić. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody, podgrzać do rozpuszczenia i ciepłą połączyć z kremem. Wyłożyć na stężałą galaretkę z malinami.
- Białka ubić z odrobiną soli, wsypywać powoli cukier, na końcu dodać mąkę ziemniaczaną, delikatnie wymieszać i rozsmarować na blaszce wyłożonej pergaminem z wyciąganym dnem (ew. zwykła blacha odwrócona do góry dnem),bezę posypać płatkami migdałowymi i piec 1 godzinę w temp.120-130 stopni. Schłodzić i wyłożyć na masę. Ciasto schłodzić w lodówce.

Pierniczek Marty

Składniki

* 4,5 szk. mąki
* ¾ kostki margaryny
* 1,5 przyprawy do piernika
* 3 łyżeczki sody
* 5 łyżek kakao
* 1,5 szk. mleka
* 1,5 szk. cukru
* 5 jaj
* powidła śliwkowe (2 szk.)
* orzechy
* rodzynki
* śliwki suszone
* wiśnie drelowane

Ubić jaja z cukrem. Do mąki wsypać: sodę, kakao, przyprawę do piernika – wymieszać i wsypać do jaja, dodać mleko, roztopioną i przestudzona margarynę, powidła śliwkowe – wymieszać. Dodać pozostałe składniki – orzechy, rodzynki, wiśnie, śliwki.

Życzymy smacznego

„Przepisy na pyszne ciasta" – Dodatek do „Gazety Krasnobrodzkiej"
nr 11-12/285 listopad-grudzień 2020

Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej"
Opracowanie: Mariola Czapla

Przepisy przekazane przez Panie:
Dorotę Jurkiewicz, Jolantę Klejny, Małgorzatę Bełz
z Koła Gospodyń Wiejskich w Krasnobrodzie