



Jodełka

Składniki:

- » ½ margaryny
- » 8 jaj
- » 2 i ½ szkl. mąki
- » 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- » 1 łyżeczka amoniaku
- » 1 i ½ szkl. cukru pudru
- » 2 łyżki kakao
- » ½ szkl. suchego maku
- » 1 duża paczka biszkoptów,
- » wydrelowane wiśnie
- » rodzynki

Wykonanie:

1. Margarynę, cukier, żółtka utrzeć na puszystą masę.
2. Dodać mąkę, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i amoniakiem, a na końcu dodać pianę z białek i lekko wymieszać.
3. Ciasto podzielić na 3 części;
 - do jednej dodać 2 łyżki kokao i wymieszać,
 - do drugiej pół szklanki suchego maku i wymieszać,
 - trzecią pozostawić białą.

Przygotowanie do pieczenia

1. Do foremki wlać ciasto kakaowe, wyłożyć pół paczki biszkoptów, układać je w jodełkę, między biszkopty układać wiśnie drylowane z syropu i rodzynki.
2. Nałożyć ciasto makowe i jak poprzednio, układać biszkopty, dodać wiśnie i rodzynki.
3. Zalać ciastem białym.
4. Piec w temp. 180°C przez 30-40 min.



ŻYCZYMY SMACZNEGO

Wydawca: Redakcja „Gazety Krasnobrodzkiej”
Opracowanie: M. Czapla

MIESIĘCZNIK SAMORZĄDU GMINNEGO

K GAZETA RASNOBRODZKA



Dodatek specjalny

Świąteczne wypieki

Przepisy naszych Czytelniczek

Grudzień 2002





Rolada z brzoskwiniami

Składniki na roladę:

Biskopt:

- » 90g cukru
- » 80g mąki pszennej
- » 3 jajka
- » tłuszcz do blachy

Ponadto: pergamin

Masa:

- » 250g waniliowego serka homogenizowanego
- » 1\2 puszki brzoskwiń

Polewa:

- » 1\2 puszka brzoskwiń

Sposób przyrządzenia:

Biskopt

- » Białka ubić na sztywną pianę i dosypywać powoli cukier, cały czas ubijając, a następnie dodać żółtka.
- » Wsypać mąkę, delikatnie wymieszać.
- » Wylać na prostokątną blaszkę wysmarowaną tłuszczem i piec 10 – 12 min. w temp. 160⁰ C.

Masa:

- » Brzoskwinie pokroić w kosteczkę i wymieszać z twarogiem.

Polewa:

- » Brzoskwinie wraz z sosem zmiksować.

Rolada:

- » Na wystudzonym biskopcie rozsmarować masę i zawinąć w roladę.
- » Roladę zawinąć w folię aluminiową, dobrze zacisnąć i wstawić do lodówki na 1 godz.
- » Połać polewą i posypać cukrem pudrem.



Makownik

Składniki:

Ciasto:

- » 1 szkl. cukru
- » 1 kg mąki pszennej
- » 500 ml mleka
- » 250g margaryny
- » 100g drożdży
- » 2 jajka
- » 1 op. cukru waniliowego
- » skórka starta z cytryny
- » szczypta soli

Kruszonka:

- » 200g mąki pszennej
- » 100g masła
- » 100g cukru
- » cukier waniliowy

Masa makowa:

- » 1 szkl. cukru
- » 500g maku
- » 60g masła
- » 3 jajka
- » 1 op. cukru waniliowego
- » aromat migdałowy
- » skórka pomarańczowa w syropie
- » 100g rodzynek
- » 100g siekanych orzechów

Sposób przyrządzenia.

Ciasto:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać mąkę. Połączyć pozostałymi składnikami, wyrobić ciasto i rozwałkować.

Kruszonka:

1. Składniki zagnieść.

Masa makowa:

1. Mak opłukać zalać wrzątkiem i chwilę pogotować mieszając. Odsączyć na sicie, trzykrotnie zemleć i utrzeć z cukrem.
2. Dodać stopione masło, pozostałe składniki lekko wymieszać.

Makownik:

1. Masę makową rozłożyć na cieście, zwinąć w rulon, przeciąć wzdłuż, zapleść w warkocz i pozostawić do wyrośnięcia.
2. Posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać kruszonką. Piec uprzednio nagrzanym piekarniku w temp. 180⁰ – 200⁰ C ok. 50 min. A następnie połać lukrem.





Harataniec

Składniki ciasto:

- » 3 szkl. mąki
- » 1 kostka margaryny,
- » ½ szkl. cukru pudru
- » 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- » 2 żółtka
- » 2 łyżki kakao

Składniki ser:

- » ½ kg sera
- » ½ kostki margaryny
- » 4 żółtka
- » 1 szkl. cukru pudru
- » 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Piana

- » 4 białka
- » 2 łyżki cukru
- » pół kisielu
- » powidło do posmarowania ciasta

Wykonanie:

1. Mąkę z margaryną posiekać nożem.
2. Dodać cukier, proszek i żółtka i zarobić.
3. ciasto podzielić na 3 części – do dwóch części dodać kakao, a jedno ciasto pozostawić jasne.
4. Ciasta schłodzić w lodówce.

Ser:

1. Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po żółtku, ciągle ucierając.
2. Dodać resztę składników i zamieszać.

Piana

Białka ubić z cukrem i dodać kisiel

Przygotowanie do pieczenia:

Ciasto białe – powidło – ciasto ciemne – ser – piana – ciasto ciemne
Ciasta należy zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach i upiec całość.



Pawi ogon



Biszkopt:

6 jaj, 1 szklanka cukru kryształu, 1 szklanka mąki, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

1. Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka.
2. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko wymieszać.
3. Wylać na formę do pieczenia.
4. Piec w temp. 160-180°C około 30-40 min.

Ciasto:

3 szklanki mąki, 1 kostka margaryny, ½ szklanki kwaśnej śmietany, 1 jajko, 1 żółtko, ¾ szklanki cukru pudru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 15 dag orzechów mielonych.

Wykonanie:

1. Wyrobić kruche ciasto i włożyć do lodówki na 2-3 godziny.
2. Ciasto podzielić na 4 części.
3. Z jednej części upiec placek w temp. 200°C.
4. Trzy części wałkować osobno na długość foremki.
5. Posmarować powidłem śliwkowym, posypać orzechami mielonymi i zwinąć w rolady.
6. Piec na złoty kolor w temp. 200°C przez 20-30 min.

Krem:

1 l mleka, 1 szklanka cukru kryształu, 1 cukier waniliowy, 3 jajka, 4 łyżki mąki pszennej, 4 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 kostka margaryny

Wykonanie:

1. W ¼ szklanki mleka roztrzepać jajka i obie mąki.
2. Resztę mleka zagotować z cukrem i ugotować budyń z obydwóch mąk i jajek.
3. Margarynę utrzeć i dodawać, po 1 łyżce, przestudzony budyń.

Przełożenie placka: (2 galaretki zielone, polewa)

1. Galaretki przygotować według przepisu.
2. Na upieczony cienki placek wyłożyć połowę kremu.
3. Na kremie ułożyć rolady.
4. Pomiędzy roladki wlać tężejącą galaretkę.
5. Po zastygnięciu galaretki nałożyć drugą część kremu i przykryć biszkoptem.
6. Dekorować polewą.





Kwitnący tulipan

Ciasto:

- » 6 jaj,
- » 1 margaryna,
- » 6 łyżek oleju,
- » 1 ½ szklanki cukru pudru,
- » 2 szklanki mąki,
- » 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- » 1 kisiel czerwony,
- » ½ szklanki mleka,
- » 4 łyżki kokosu,
- » 2 łyżki kakao

Wykonanie:

1. Margarynę utrzeć z cukrem.
2. Dodać żółtka i resztę składników- na końcu ubitą pianę z białek.
3. Ciasto podzielić na 4 części:
 - » do I części dodać kisiel czerwony
 - » do II części dodać 2 łyżki kakao
 - » do III części dodać 4 łyżki kokosu
 - » IV część pozostaje bez dodatków
4. Układać ciasto na formę porcjami (łyżką), na przemian, i piec w temp. 180⁰ C przez 30 min.
5. Po upieczeniu przekroić 1 lub 2 razy i przełożyć masą serową.

Masa serowa:

- » 70 dag zmielonego sera,
- » ¾ kostki margaryny,
- » 1 ½ szklanki cukru,
- » 4 jajka,
- » sok z jednej cytryny,
- » budyń śmietankowy

Wykonanie:

1. Wszystko wymieszać i smażyć na ogniu około 5 min.
2. Pod koniec smażenia dodać 1 budyń śmietankowy, rozpuszczony w ¼ szklanki wody.



Śnieżka

Ciasto:

- » 1 kostka margaryny,
- » 6 jaj,
- » 25 dag cukru pudru,
- » cukier waniliowy,
- » 20 dag mąki,
- » ½ łyżeczki amoniaku,
- » 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- » 1/3 szklanki mielonych orzechów włoskich,
- » 2 łyżki kakao.

Wykonanie:

1. Utrzeć margarynę z cukrem pudrem.
2. Dodać żółtka, ciągle mieszając.
3. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, amoniak i odrobinę wanilii.
4. Z białek ubić pianę i lekko wymieszać z resztą.
5. Podzielić ciasto na 3 części i upiec placki:
 - » biały bez dodatków
 - » dodać orzechy mielone
 - » dodać kakao
6. Piec w temp. 180⁰C przez 30 min.

Masa:

- » 1 galaretka czerwona,
- » 1 galaretka żółta,
- » 2 śmietany w proszku „Śnieżka”,
- » 1 szklanka mleka

Wykonanie:

1. „Śnieżkę” ubić z mlekiem.
2. Dodać tężejącą galaretkę czerwoną, rozpuszczoną w ½ szklanki wody.
3. Podobnie ubić drugą „Śnieżkę”, dodając żółtą galaretkę.

Przełożenie placka:

Białe ciasto – masa czerwona – ciasto orzechowe – masa żółta – ciasto





Szachownica

- Ciasto:**
- » 2 szklanki mąki,
 - » 1 szklanka cukru,
 - » 3 łyżki kakao,
 - » 2 łyżki dżemu lub powidła,
 - » 1 szklanka mleka,
 - » 2 całe jajka,
 - » ½ kostki margaryny,
 - » 1 łyżeczka sody

Wykonanie:

1. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodając dżem, mąkę z kakao i sodą.
2. Wlać mleko.
3. Ubić pianę z białek, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.
4. Piec w temp. 180⁰ C przez 30 min.

Ser:

- » 1 ½ kg sera,
- » 1 kostka margaryny,
- » ½ kg cukru,
- » 1 budyń śmietankowy,
- » 6 jaj,
- » 2 łyżki kaszy manny,
- » 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Wykonanie:

1. Ser zemleć.
2. Margarynę utrzeć z żółtkami i z cukrem.
3. Dodać ser i pozostałe składniki.
4. Ubić pianę z białek, dodać do sera i delikatnie wymieszać.

Wykonanie ciasta:

1. Placek przekroić wzdłuż na 9 pasków.
2. Ułożyć w formie 4 paski placka i 5 pasków sera, na przemian.
3. Drugą warstwę układać odwrotnie: 5 pasków placka i 4 paski sera.
4. Piec około 1 godz.

UWAGA: Kroić po skosie.



Sernik kartonik

Ciasto :

- » 3 szklanki mąki
- » 1 szklanka cukru pudru
- » 4 żółtka
- » 1 margaryna
- » 1 ½ łyżeczki proszku

Zagnieść ciasto, podzielić na 3 części, do jednej dodać 3 łyżeczki kakao.

Ser:

- » 80 dkg sera
- » ½ margaryny (roztopić i ostudzić)
- » 2 jajka ubić z ½ szklanki cukru
- » 1 budyń śmietankowy

Ser przepuścić 2 razy przez maszynkę, dodać ubite jajka roztopioną margarynę i budyń. Razem wymieszać.

Piana:

4 białka ubić z 3 łyżkami cukru z 1 czerwonym kisiem

Przekładać:

Ciasto białe - dżem twardy - zetrzeć ciasto ciemne - ser - piana - ciasto białe starte.





CIASTO FRANCUSKIE Z WIŚNIAMI

Składniki:

- » 3 szklanki 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, roztaczać, złożyć na kopertę, ponownie roztaczać (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.



TORT NA HERBATNIKACH

Składniki:

- » 175 g margaryny palmowej,
- » jajka,
- » 150 g cukru, szczypta soli,
- » 40 g kakao,
- » 1 łyżeczka rozpuszczalnej kawy,
- » 40 g mielonych migdałów,
- » ok. 25 herbatników,
- » kilka owoców w galaretkę, migdałów lub innych dodatków dekoracyjnych.

Wykonanie:

1. Margarynę rozpuścić, następnie odstawić do wystygnięcia, aż tłuszcz będzie miał kremową konsystencję.
2. Jajka, cukier, sól i kakao rozetrzeć na pianę i połączyć z margaryną.
3. Kawę rozpuścić w 1 łyżce gorącej wody i dodać do masy razem z migdałami.
4. Podłużną, wysoką foremkę wyłożyć folią aluminiową.
5. Wlać do formy sporządzoną masę na wysokość ok. 1/2 cm, ułożyć warstwę herbatników, przykryć masą i tak na przemian, przy czym na wierzchu powinna wypaść warstwa z masą.
6. Wstawić formę do lodówki i wyjąć, gdy masą całkiem zgęstnieje.
7. Wyjąć tort z formy, usunąć folię, dekoracyjnie przybrać owocami, migdałami itp.
8. Do momentu podania przechowywać w lodówce, następnie kroić bardzo ostrym nożem.

