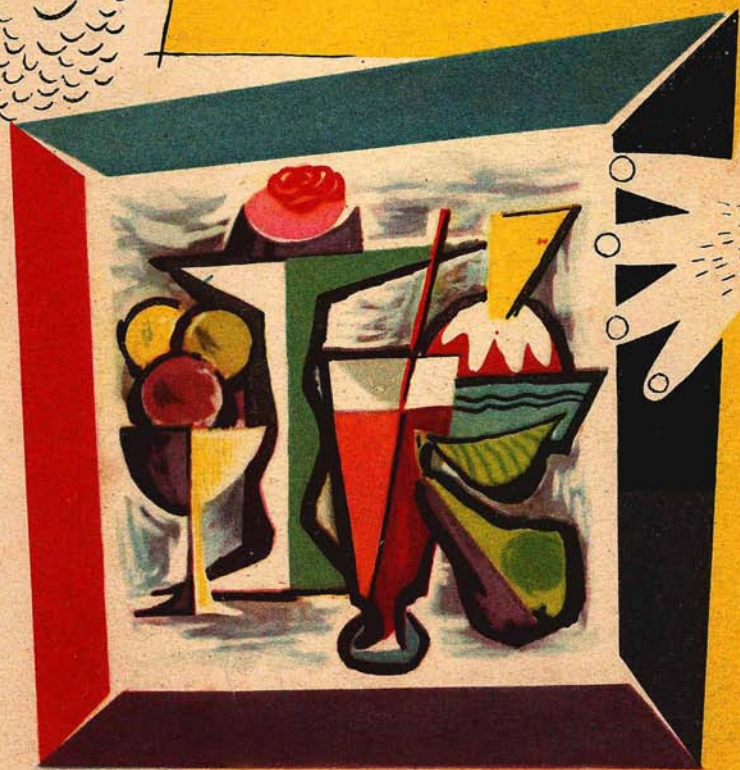


bk

W. Długosz
A. Szczepańska

Desery



Recenzent: *Kazimiera Pyszkowska*

*

Redaktor: *Tadeusz Kłossowski*



Okladkę projektował: *Franciszek Winiarski*

Stronę tytułową, winiety i przerywniki projektowała
Janina Wodzicka

Zdjęcia: *Tadeusz Sumiński*

*

Redaktor techniczny: *Stefania Pachan*

Korektor: *Janina Adamiak*

PRINTED IN POLAND

PWG 52/57. Wydanie I. Nakład 40 150 egz. Ark. wyd. 5,6,
ark. druk. 7,5. Papier druk. sat. kl. V, 70 g, 82X104/32. Fabryka
Papieru w Boruszowicach. Oddano do składania 28. 11. 1957 r.
Podp. do druku 3. 2. 58 r. Druk uk. w lutym 1958 r. Cena zł 8,50
Katowicka Drukarnia Dzielowa — Katowice, ulica 3 Maja 12
Zam. nr 817/29. 11. 57. C-19

UWAGI WSTĘPNE

Dzięki swoim własnościom smakowym, aromatycznym i ładnym zwykle zestawieniom barw, desery wprowadzają do naszych posiłków dużo urozmaicenia.

Ponadto, przy umiejętnym sporządzaniu i zastosowaniu takich produktów jak: owoce, mleko, śmietanka, jaja — wzbogacają one posiłki witaminami.

Jednym z podstawowych surowców używanych do sporządzania deserów są owoce. Okresami obfitującymi w świeże owoce są lato i jesień. Wtedy istnieją najbardziej dogodne warunki do sporządzania ze świeżych owoców wszelkiego rodzaju deserów. W innych miesiącach, kiedy nie ma świeżych owoców, można z powodzeniem zastępować je przetworami.

Zamieszczona poniżej tabela obrazuje przydatność owoców przy sporządzaniu poszczególnych rodzajów deserów.

PRZYDATNOŚĆ OWOCÓW PRZY SPORZĄDZANIU POSZCZEGÓLNYCH
RODZAJÓW DESERÓW

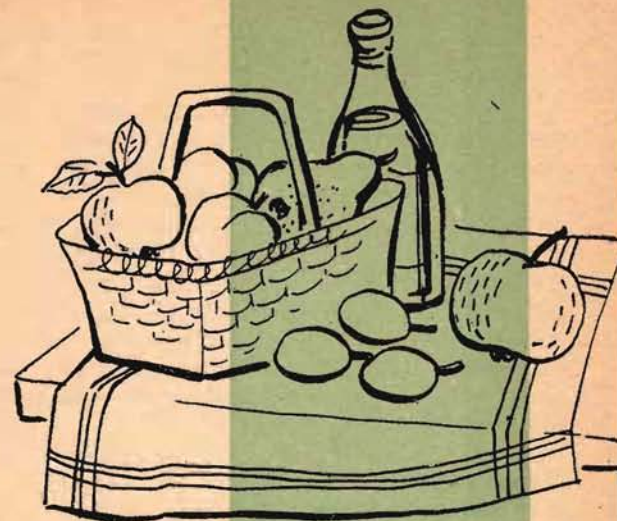
Nazwa owocu	Rodzaj deseru
Agrest	kompoty, galaretki
Ananasy	krem, kompot, dekoracja deserów i ciastek
Berberys	galaretki
Borówki	kisiel
Brzoskwinie	kremy, musy, kompoty
Cytryny	kremy, galaretki, dekoracja deserów
Czereśnie	kompot, dekoracja deserów
Dereń	galaretki
Figa	do kremów, ciast i kompotów
Gruszki	gruszki w kremie, kompot
Jabłka	mus, galaretka, jabłka pieczone, kompot, budyn
Jabłka rajskie	dekoracja kremów i ciastek
Jagody czarne	kisiel
Jeżyny	kisiele, galaretki
Maliny	krem, musy, kompot
Mandarynki	dekoracja, kremy
Melon	melon z cukrem pudrem, do dekoracji kremów i ciastek
Morele	kompot, kremy i musy
Morwa	kompot, dekoracja kremów i ciast
Migdały	dekoracja i dodatek do kremów i ciast
Orzechy	kremy, dekoracja do kremów i ciast
Pomarańcze	kremy, kompot, galaretki, sałatka z pomarańcz, dekoracja kremów i ciastek
Skórka z pomarańczy	dodatek smakowy oraz dekoracja ciast i kremów
Poziomki	krem, musy, kompot, surówki
Porzeczki	galaretki, kisiele, dekoracje kremów
Pigwa	dekoracja
Porzeczki czarne	galaretki
Renklody	kompoty, dekoracja kremów i ciastek
Rabarbar	musy, kompot
Róża	do nadziewania ciast
Śliwki	kompot, dekoracja kremów i ciastek
Truskawki	krem, musy, kompot
Wiśnie	kisiel, kompot, dekoracja kremów
Winogrona	galaretki, dekoracja deserów i ciastek
Zurawiny	kisiel, galaretka, dodatek do surówek owocowych

W przepisach na desery zamieszczonych w tej książce ilości produktów (surowców) podane są przeważnie w dkg. Nie każda jednak gospodyni posiada w domu wagę. W związku z tym wprowadzona została tabelka zawierająca przeliczenie — ciężaru na objętość — najważniejszych produktów używanych do przyrządzania deserów.

Nazwa produktu	Ilość produktu w g zawarta w objętości:				
	1 szklan-ki	1 łyżki stołowej	1 łyżki stołowej z czubkiem	1 łyżeczki do herbaty	1 łyżeczki do herbaty z czubkiem
Cukier	230	17	37	3,5	10
Mąka pszenna	140	11	35	2,5	10
Mąka ziemniaczana	175	15	40	3,5	20
Ryż	230	20	37	6	10
Kasza manna	180	12	30	3,5	6,5
Kasza hreczana	200	15	25	4	8
Kasza krakowska	160	12	24	4	6
Sól	300	22	45	5	12
Proszek do pieczenia		20	35	5	10
Cynamon		8	15	2,5	5
Sok owocowy		27		8	
Powidła		25	55	8	23
Żelatyna	1 listek waży 5 g				

Jako miarę objętościową przyjęto: szklanke o pojemności $\frac{1}{4}$ litra, łyżkę stołową, łyżkę stołową „z czubkiem“, łyżeczkę oraz łyżeczkę „z czubkiem“.





O PRODUKTACH UŻYWANYCH DO PRYZRZĄDZANIA DESERÓW

W rozdziale tym podane są własności niektórych produktów używanych do przyrządzania deserów. Dane te podane są w celu łatwiejszego rozróżnienia produktów pełnowartościowych od zafałszowanych lub częściowo zepsutych.

Ze względu na to, że niektóre z omawianych surowców występują jedynie w określonych sezonach, podano również sposoby właściwego przechowywania tych surowców.

MAKA ZIEMNIACZANA

Maką ziemniaczaną nazywamy suszony, zmielony i przesiany krochmal, produkowany przez przemysł ziemniaczany. Używana jest ona do przyrządzania kisielów, niektórych sosów słodkich oraz do wypieku ciast. Mąka ta może być przechowywana w torbach papierowych. Należy ją jedynie chronić przed wilgocią.

MLEKO

W sprzedaży znajduje się mleko surowe i mleko pasteryzowane. Mleko pasteryzowane jest zabezpieczone przed niepożądanymi procesami fermentacyjnymi przez poddanie go działaniu odpowiedniej temperatury w określonym czasie. Poza tym jest to mleko pełnotłuste, o minimalnie zmienionych własnościach w stosunku do mleka surowego.

Kupując mleko surowe, zwłaszcza od nieznanych dostawców prywatnych, dobrze jest przekonać się o jego jakości. Dobre mleko powinno mieć kolor lekko kremowy, a smak przyjemnie słodki. Jeśli mleko ma odcień lekko niebieskawy, istnieje podejrzenie, że mleko to zostało zafałszowane wodą. Mleko zawierające mniej niż 2,5% tłuszczu jest rozwodnione. Czasem zdarza się zafałszowanie mleka wodą i mąką. W razie podejrzenia o zafałszowanie tego rodzaju, należy zagotować łyżkę mleka, wystudzić je i wpuścić kroplę jodyny. Jeśli mleko zabarwi się na kolor niebieski, świadczy to o zafałszowaniu mąką. Mleko jest produktem bardzo nietrwałym, zwłaszcza w okresie letnim, gdyż szybko kwaśnieje i zsiada się. W celu zabezpieczenia mleka przed kwaśnieniem należy przechowywać go w chłodnym miejscu. W braku takich możliwości należy mleko przegotować natychmiast po zakupieniu, a jeśli ma być użyte następnego dnia — przegotować powtórnie wieczorem.

JAJA

Jaja kurze dostarczane są na rynek jako: a) jaja świeże, b) jaja wapnowane i c) jaja chłodnicze. Jaja wapnowane są to jaja przechowywane w roztworze wody wapiennej lub w 5—10% roztworze szkła wodnego, gdzie mogą przebywać przez okres kilku miesięcy. W wyniku tego rodzaju przechowywania nabierają one lekkiego posmaku wapna. Posmak ten można częściowo usunąć przez moczenie jaj w wodzie w ciągu kilku dni przed użyciem, mimo to jednak jaja tego rodzaju nie nadają się do przyrządzania deserów. Jaja chłodnicze nazwę swą zawdzięczają przechowywaniu ich w odpowiednio urządzonych chłodniach w temperaturze 1 do 2° C. Jaja te, w przeciwieństwie do jaj wapnowanych, nie mają zmienionego smaku i można je używać do deserów.

Należy jednak pamiętać, że jaja chłodzone po wyjęciu z chłodni dość szybko ulegają zepsuciu.

Przed użyciem każde jajo należy sprawdzić. Powszechnie stosowana metoda potrząsania jajem i uznawania za zepsute jaj „chlupoczących“ nie jest najlepsza. Wprawdzie jajo świeże ma białko spoiste, nie powinno więc „chlupotać“, jednakże nawet najświeższe jajo, które było już wielokrotnie wstrząsane wydaje odgłos „chlupotania“, co w tym przypadku nie jest bynajmniej oznaką jego nieświeżości. Najbardziej miarodajną próbą świeżości jaja jest prześwietlenie w przyrządzie zwanym owoskopem, lub też umieszczeniu jaja w rurce zwiniętej z grubego papieru i przypatrzeniu się jajowi pod światło. Jeśli widać smugi lub zaciemnienia, jajo jest zepsute. Niezależnie od opisanych wyżej prób, przy rozbijaniu jaja należy używać dwa naczynia. Do jednego naczynia wybija się jajo, a dopiero po sprawdzeniu prawidłowej woni, przelewa się je do drugiego, większego naczynia. W ten sposób w przypadku natrafienia na jajo zepsute nie niszczą się jaja wybite uprzednio, gdyż znajdują się one w innym naczyniu. Do sporządzania deserów najlepiej nadają się jaja świeże i chłodnicze.

ŚMIETANA

W handlu uspołecznionym śmietana sprzedawana jest w trzech postaciach, a mianowicie: jako śmietana o zawartości tłuszczu 22%, śmietanka kawowa o zawartości tłuszczu 10% i śmietana kremowa o zawartości tłuszczu 35%. Ponieważ najbardziej widoczną cechą świadczącą o zawartości tłuszczu w śmietanie jest jej gęstość, przeto zdarzają się zafałszowania śmietany przez dodanie do niej mąki. Sposób na wykrycie takiego zafałszowania podany został przy omawianiu mleka. Jedynym sposobem na utrzymanie śmietany w stanie nie zmienionym, zwłaszcza w lecie, jest przechowywanie jej w chłodnym miejscu.

KAWA

W handlu detalicznym nabywać można kawę paloną ziarnistą i mieloną. Kawę mieloną należy kupować jedynie do natychmiastowego spożycia, gdyż przechowywana dłużej

w tym stanie szybko traci smak i aromat. Kawę ziarnistą paloną należy przechowywać w pudełkach blaszanych, bardzo szczelnie zamkniętych, z dala od wszelkich produktów o silnym zapachu.

KAKAO

Kakao znajduje się w sprzedaży w postaci proszku w torebkach celofanowych lub w puszkach blaszanych. Dobre kakao odznacza się kolorem brunatnym, jaśniejszym lub ciemniejszym — w zależności od zawartości tłuszczu oraz gatunku surowca użytego do produkcji proszku kakaowego. Kakao przechowuje się w szczelnie zamkniętych pudełkach blaszanych.

CZEKOLADA

Czekoladę nabywać można formowaną w tabliczki lub w proszku. Czekoladę należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, aby nie uległa rozpuszczeniu.

GOŹDZIKI

W handlu spotyka się dwa gatunki goździków: duże, o długości 10 do 16 mm i małe, o długości od 4 do 10 mm. Obie te odmiany nie różnią się między sobą pod względem własności aromatycznych. Przy przechowywaniu goździków obowiązują te same zasady, które powinny być zachowane przy przechowywaniu wszystkich przypraw aromatycznych.

WANILIA

Wanilia jest sprzedawana w postaci „lasek“. Są to wysuszone owoce orchidei podzwrotnikowej. Powierzchnia owocu jest ciemna, lekko pomarszczona i błyszcząca, a w czasie przechowywania pokrywa się drobnymi igielkami substancji wydzielanej przez ten owoc. Dobra wanilia powinna być błyszcząca i lekko wilgotna, o intensywnym zapachu. Wanilię przechowywać należy w szczelnie zamkniętych naczyniach metalowych.

CUKIER WANILIOWY

Cukier waniliowy jest mieszaniną waniliny naturalnej lub syntetycznej z cukrem pudrem. Dobry produkt powinien posiadać intensywny zapach. Należy go przechowywać tak samo jak wanilię.

CYNAMON

Cynamon sprzedawany jest w postaci naturalnej, czyli w postaci wysuszonych kawałków kory młodych gałązek drzewa cynamonowego, lub też w postaci proszku paczkowanego w niewielkie torebki pergaminowe. Do przechowywania przez dłuższy okres czasu lepiej nadaje się cynamon niesproszkowany, gdyż dłużej zachowuje aromat. Należy go przechowywać podobnie jak goździki i inne przyprawy.

OWOCE

Wszelkiego rodzaju owoce są doskonałym surowcem do przygotowywania deserów oraz do ich dekoracji. Niektóre, jak np. jabłka czy gruszki można nabywać przez cały niemal rok, inne występują na rynku jedynie sezonowo, w miarę dojrzewania. Owoce znajdujące się w handlu na ogół nie nadają się do dłuższego przechowywania.

JABŁKA

Do przyrządzania deserów nadają się raczej gatunki twardsze, odznaczające się smakiem kwaśnym, np. antonówki. Przechowywanie jabłek przez dłuższy czas w warunkach domowych nastęrcza dość duże trudności, dlatego też najlepiej jest przygotować z jabłek (w okresie, gdy są one tanie) wszelkiego rodzaju przetwory, jak kompoty, marmolady, galaretki, przeciery.

GRUSZKI

Gruszki są mniej trwałe niż jabłka, toteż poza okresem ich występowania należy korzystać z przetworów. Należy zwracać uwagę, by do przyrządzania przetworów i deserów używać gruszki zdrowe i raczej z gatunków twardych.

SLIWKI

Występują w Polsce w różnych odmianach, jak: małe, żółte (mirabełki), żółtozielone i czerwone renklody oraz różne odmiany węgierek. Śliwki są owocem nietrwałym, przechowuje się je w postaci przetworów. Są bardzo cennym surowcem do przygotowywania deserów.

MORELE I BRZOSKWINIE

Morele i brzoskwinie są owocami cenionymi ze względu na duże wartości smakowe. Tak jedne, jak i drugie występują zasadniczo w dwóch rodzajach: mączyste, posiadające miąższ koloru pomarańczowego i bardzo silny aromat, oraz soczyste, mniej aromatyczne lecz słodsze. Te ostatnie nadają się najbardziej do spożywania w stanie surowym.

CZEREŚNIE I WIŚNIE

Czereśnie i wiśnie występują na rynku bardzo krótko, gdyż zupełnie nie nadają się do magazynowania. W sezonie występowania tych owoców należy jak najszerszej wykorzystać je do przyrządzania różnego rodzaju deserów oraz do przygotowania przetworów na okres zimy.

MALINY

Maliny są owocem bardzo aromatycznym, doskonałym do spożycia w stanie surowym oraz do przygotowania atrakcyjnych deserów i przetworów na okres zimowy.

PORZECZKI

Rozróżniamy trzy rodzaje porzeczek: czerwone, białe i czarne. Porzeczkę czarną posiadają charakterystyczny aromat i spożywa się je zazwyczaj w postaci konfitur i dżemów, choć również nadają się do przyrządzania deserów. Porzeczkę czerwoną i białą służą do sporządzania galaretek, kompotów oraz do przygotowywania konfitur i dżemów używanych do przybierania deserów.

AGREST

Agrest w stanie surowym jest rzadziej spożywany, natomiast doskonale nadaje się na kompoty oraz do przerobu na dżemy i konfitury, w której to postaci służy do przybierania deserów i słodkich wypieków.

POZIOMKI I TRUSKAWKI

Poziomki i truskawki są owocami wybitnie sezonowymi i nietrwałymi. Spożywamy je głównie w stanie surowym i w postaci deserów. Konfitury i dżemy z tych owoców są bardzo cennymi przetworami służącymi do dekoracji deserów.

ŻURAWINY

Żurawiny występują w handlu jesienią i wczesną wiosną. Nadają się one do przyrządzania kisielów.

WINOGRONA

W handlu występują winogrona krajowe i importowane. Ponieważ owoce te wymagają przy dojrzewaniu klimatu ciepłego, krajowe winogrona nie odznaczają się tak dobrym smakiem, jak importowane. Owoce te są nietrwałe; spożywane są w stanie świeżym oraz w postaci przetworów.

CYTRYNY

Cytryny są używane głównie jako dodatek do herbaty oraz dekoracji deserów, jak również do sporządzania napojów chłodzących, a to ze względu na bardzo kwaśny smak i przyjemny aromat.

MANDARYNKI

Mandarynki smakiem i kształtem zbliżone są do pomarańczę, są jednak mniejsze; odznaczają się ponadto silnym aromatem.

POMARAŃCZE

Pomarańcze importujemy z krajów południowych. Pomarańcze można przechowywać przez krótki okres czasu w miejscach chłodnych i przewiewnych, owinięte każda oddzielnie w bibułkę. Pomarańcze spożywane są w stanie świeżym (jako deser), rzadziej — w postaci marmolad. Skórka smażona w cukrze nadaje się do przybierania deserów oraz jako aromatyczny dodatek do deserów i ciast.

FIGI

Figi świeże są bardzo delikatne i w tej postaci nie nadają się do transportu. Dlatego w handlu spotykamy tylko figi suszone, przeważnie prasowane. Owoce te są bardzo słodkie, stosowane przede wszystkim jako dodatek do keksów i innych ciast. Suszone figi dają się długo przechowywać.

ANANAS

Na rynku krajowym nabyć można ananasy tylko w stanie konserwowym w puszkach różnej wielkości. Jest to owoc o silnym i przyjemnym aromacie. Stosowany jest do dekoracji deserów oraz tortów.

DAKTYLE

Podobnie jak figi, daktyle dostarczane są na rynek w stanie suszonym. Używane są jako dodatek do wyrobu keksów i innych ciast.

MELONY

Melony są owocem aromatycznym, o delikatnym smaku. Podawać je można w postaci surowej jako deser. Nadają się również do dekoracji deserów i tortów.

RODZYNKI

Rodzynkami nazywamy suszone owoce winogron specjalnych odmian bezpestkowych. W sprzedaży spotykamy zazwyczaj dwa rodzaje rodzynek: sułtanki, barwy jasno-

zółtej, średniej wielkości, o silnym aromacie i korynty, małe, ciemnobrązowe lub prawie czarne, bardzo słodkie. Rodzynki można z powodzeniem przechowywać przez dłuższy okres czasu, w miejscu suchym i chłodnym.

ORZECHY WŁOSKIE

Orzechy włoskie sprzedawane są bądź w postaci naturalnej, bądź też pozbawione skorupki. Przy przechowywaniu orzechów szczególną uwagę należy zwracać na to, by pomieszczenie, w którym je przechowujemy było dostatecznie suche, gdyż w wilgoci orzechy łatwo pokrywają się pleśnią.

ORZECHY LASKOWE

Orzechy laskowe, podobnie jak włoskie sprzedawane są w skorupce lub łuskane. Przechowuje się je tak samo, jak włoskie.

ORZECHY ZIEMNE (ARACHIDOWE)

Orzeszki ziemne nadają się do spożycia po upaleniu; takie też są przeważnie sprzedawane. Oprócz orzeszków palonych spotyka się również orzeszki solone, sprzedawane w puszkach metalowych. Orzeszki ziemne, jak zresztą wszystkie orzechy, nadają się do dekoracji deserów, jak również jako przystawka do miodów i win.

MIGDAŁY

W sprzedaży znajdują się migdały gorzkie i słodkie. Te ostatnie podajemy do miodów i win, podobnie jak orzechy. Oba rodzaje migdałów można używać do przybierania ciast i tortów. Należy zwrócić uwagę, że migdały gorzkie nie mogą być stosowane w zbyt dużych ilościach, gdyż zawierają substancje trujące.





O ORGANIZOWANIU SŁODKICH PRZYJĘĆ

Każda gospodyni co pewien okres czasu staje wobec problemu zorganizowania niewielkiego i niekosztownego przyjęcia popołudniowego z okazji wizyty krewnych, znajomych lub imienin. Bardzo odpowiednim na tego rodzaju okazje jest urządzenie słodkiego podwieczorku.

Przygotowując słodki podwieczorek należy: a) ustalić datę przyjęcia, b) obliczyć ilość zaproszonych osób, c) ustalić dokładnie zestaw posiłków — oczywiście w zależności od możliwości finansowych. Następną czynnością jest wcześniejsze zakupienie przewidzianych w zestawie produktów i odpowiednie ich przechowanie. Należy także pamiętać o przygotowaniu odpowiedniej ilości naczyń, sprzętu stołowego.

wego, szkła i innej zastawy stołowej dostosowanej do charakteru przyjęcia i liczby zaproszonych gości. Jeżeli nie posiadamy dostatecznej ilości nakryć stołowych, względnie mamy zbyt małe mieszkanie, należy raczej urządzić przyjęcie w dwóch terminach. Unikamy w ten sposób przykrych dla gospodyń kłopotów związanych z brakiem nakrycia lub dostatecznej ilości miejsca dla gości. W dniu przyjęcia należy przygotować słodkie potrawy i napoje oraz kupić kwiaty do dekoracji mieszkania i stołu. Wszystkie przygotowawcze czynności powinny być zakończone przed przybyciem zaproszonych gości.

Bardzo istotnym zagadnieniem jest estetyczne podanie przygotowanych potraw. Ma to wpływ na dobre samopoczucie gości, pobudza ich apetyt i świadczy o kulturze domu. Dlatego gospodyni urządzająca przyjęcie powinna zwrócić uwagę na: a) czystość nakrycia i zastawy stołowej, b) estetyczne ułożenie potraw, c) sprawną obsługę gości.

Stół do przyjęcia słodkiego może być nakryty kolorowym lub białym obrusem. Pamiętać jednak należy, że obrus powinien być czysty, nie wygnieciony, opadający ze stołu na 20—30 cm. W przypadku braku dużego obrusa, stół można nakryć małymi serwetkami białymi lub kolorowymi rozkładając po jednej pod każde nakrycie.



Nawet przy najskromniejszym nakryciu trzeba pamiętać o ozdobieniu stołu ciętymi kwiatami. Kwiaty powinny być ustawione pośrodku stołu w niskich wazonach, aby nie zastawiały widoku siedzącym przy stole. Również pośrodku stołu ustawia się owoce, tort lub inne ciasta. Nie należy także zapominać o podaniu serwetek płóciennych lub bibułkowych. Przed każdym z zaproszonych gości ustawiamy spodek z filiżanką, talerzyk deserowy oraz łyżeczkę, nożyk do owoców, widelczyk do tortu, względnie ciastek. O ile podajemy wino, ustawiamy także kieliszki do wina. Gdy przyjęcie przeznaczone jest dla dzieci, zamiast kawy i innych napojów z dodatkiem alkoholu, podaje się napoje owocowe lub herbatę.

Kompoty, galaretki, musy, surówki owocowe, kisiele itp. — podajemy w szklanych lub kryształowych salaterkach.

Leguminy gorące należy podawać na okrągłych porcelanowych półmiskach.

Leguminy zimne, kremy itp. podaje się na okrągłych półmiskach szklanych. Przy każdym półmisku powinny znajdować się specjalne łyżki do nakładania.

Wszystkie naczynia potrzebne dodatkowo do przyjęcia należy ustawić na osobnym stoliku, z którego w miarę potrzeby będziemy uzupełniali zastawę stołową.

Poniżej podaje się kilka przykładów zestawu potraw na słodkie przyjęcie podwieczorkowe:

I.	III.
Torcik biszkoptowy z konfiturą	Babeczki kruche z bitą śmietaną
Krem pomarańczowy	Napój z porzeczek
Kruszon	Suflet kakaowy
Kawa prawdziwa	Surówka z poziomek
Surówka owocowa	
II.	IV.
Placek drożdżowy ze śliwkami	Szarlotka z jabłek
Herbata z cytryną	Kawa prawdziwa
Krem kawowy	Wino owocowe
Owoce w galarecie	Krem śmietankowy
	Galaretka porzeczkowa

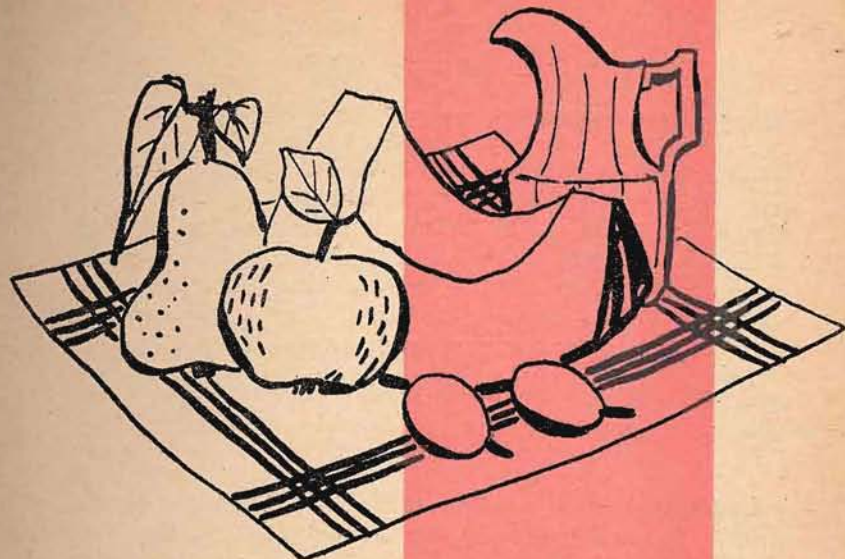
V.

Kruchy placek z owocami
lub dżemem
Herbata
Mus ze świeżych owoców
z biszkopcikami
Kruszon

VI.

Faworki
Kawa prawdziwa
Wino gronowe
Gruszki nadziewane kremem

Przepisy zawarte w tej książce są obliczone na 4 osoby.



SURÓWKI OWOCOWE

Podstawą deserów owocowych są świeże owoce. Przy sporządzaniu deserów z owoców należy pamiętać o dokładnym myciu owoców większych, tj. jabłek, gruszek, renklod i śliwek oraz płukaniu pod bieżącą wodą owoców drobnych, takich jak: truskawki, poziomki, wiśnie, jagody.

Wiśnie sokowe, truskawki, porzeczki, należy płukać przed usunięciem szypulek, a to w tym celu, aby sok nie wyciekał z nich do wody. Do obierania, krajania i rozdrabniania większych owoców należy używać noży i tarek nierdzewnych — dla zapobieżenia utlenianiu się witamin znajdujących się w owocach. Do przyrządzania surówek oraz innych deserów owocowych, najlepiej nadają się naczynia kamionkowe, porcelanowe i szklane.

SURÓWKA Z JABŁEK

50 dkg jabłek kompotowych, 10 dkg cukru, skórka cytrynowa

1. Jabłka opłukać, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cienkie plasterki lub zetrzeć na tarce do jarzyn.
2. Utarte lub pokrajane jabłka ułożyć warstwami w szklanej salaterce, przesypując cukrem i skórką cytrynową.
3. Surówkę przygotować na 1 godzinę przed podaniem.

SURÓWKA Z DYNI I JABŁEK

1 szklanka wody, 20 dkg dyni, 20 dkg jabłek kompotowych, 10 dkg cukru, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy, skórka z cytryny

1. Przygotować syrop z cukru i wody, dodać kwasek cytrynowy lub sok z cytryny i startą skórkę cytrynową.
2. Dynię umyć, obrać, opłukać, pokrajać w drobne paseczki.
3. Jabłka umyć, obrać, wyjąć gniazda nasienne, pokrajać w drobne paseczki lub zetrzeć na tarce do jarzyn.
4. Dynię i jabłka lekko wymieszać, zalać przygotowanym syropem, zlać do szklanej salaterki i oziębic.

SURÓWKA Z DYNI

50 dkg dyni, 1/2 cytryny lub sok żurawin, 10 dkg cukru

1. Przygotować syrop z cukru i wody, dodać sok z cytryny lub sok z żurawin i startą na tarce skórkę cytrynową.
2. Dynię umyć, obrać, opłukać, pokrajać w drobne paseczki, zalać syropem i ostudzić.

SURÓWKA Z JABŁEK, DYNI I ŻURAWIN

20 dkg jabłek, 20 dkg dyni, 10 dkg żurawin, 10 dkg cukru, 1 szklanka wody

1. Przygotować syrop z cukru i wody.
2. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne.
3. Dynię umyć, obrać i opłukać.
4. Żurawiny przebrać, opłukać dokładnie na sicie pod bieżącą wodą.

5. Jabłka i dynię pokrajać w cienkie paseczki.
 6. Jabłka, dynię i żurawiny wymieszać w szklanej salaterce, zalać syropem i oziębic.
- Przygotować na 2 godziny przed podaniem.

SURÓWKA Z TRUSKAWEK

50 dkg truskawek drobnych, 5 dkg cukru w mące

1. Truskawki wyłożyć na cedzak, opłukać dokładnie pod bieżącą wodą, osączyć i obrać.
 2. Owoce ułożyć warstwami w szklanej salaterce, przesypując cukrem.
- Truskawki można podawać z bitą śmietaną, słodką śmietaną lub z samym cukrem.

SURÓWKA Z POZIOMEK

50 dkg poziomek, 5 dkg cukru w mące

1. Poziomki opłukać na sicie pod bieżącą wodą, osączyć.
 2. Po osączeniu poziomki ułożyć warstwami w szklanej salaterce, przesypując cukrem i pozostawić na 1 godzinę w chłodnym miejscu.
- Poziomki można podawać z bitą śmietaną, ze słodką śmietaną lub z samym cukrem.

SURÓWKA Z MALIN

50 dkg malin, 10 dkg cukru w mące

1. Maliny wyłożyć na cedzak, opłukać dokładnie pod bieżącą wodą, osączyć.
 2. Układać warstwami w szklanej salaterce, przesypując poszczególne warstwy cukrem.
- Można podawać z bitą śmietaną, słodką śmietaną lub z samym cukrem.

SURÓWKA Z MALIN I PORZECZEK

30 dkg malin, 20 dkg porzeczek, 15 dkg cukru, 1 szklanka wody

1. Przygotować syrop z cukru i wody, ostudzić.
2. Maliny przebrać, przelać wodą, osączyć.
3. Porzeczki opłukać, usunąć szypułki.
4. Owoce połączyć z syropem, lekko wymieszać, nakryć i pozostawić w chłodnym miejscu na 2 godziny.

SURÓWKA Z RENKLOD

50 dkg renklod, 10 dkg cukru, 1/2 szklanki wody, (wino owocowe do smaku)

1. Przygotować syrop z cukru i wody, przestudzić, dodać wina do smaku.
2. Renklody opłukać pod bieżącą wodą, usunąć pestki, pokrajać na części.
3. Owoce zalać w salaterce syropem, ostudzić.

SURÓWKA Z JAGÓD

50 dkg jagód, 10 dkg cukru w mączce

1. Jagody przebrać, wyłożyć na sito, opłukać pod bieżącą wodą.
2. Układać warstwami w szklanej salaterce, przesypując cukrem w mączce.

Można podawać z bitą śmietaną, słodką śmietaną lub z samym cukrem.

SURÓWKA Z JEŻYN

50 dkg jeżyn, 10 dkg cukru, 1/2 szklanki wody

1. Przygotować syrop z cukru i wody, ostudzić.
2. Jeżyny przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć.
3. Jeżyny zalać w salaterce syropem i oziębic.

Surówkę z jeżyn można przyrządzić bez syropu i podawać z cukrem lub cukrem i śmietanką.

SURÓWKA Z OWOCÓW MIESZANYCH

20 dkg jabłek, 20 dkg gruszek, 20 dkg śliwek, 10 dkg cukru, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy

1. Sporządzić syrop z cukru i wody, dodać sok z cytryny lub kwasku cytrynowego, ostudzić.
2. Jabłka i gruszki opłukać, obrać, usunąć gniazda nasienne.
3. Śliwki wyłożyć na sito, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć, usunąć pestki.
4. Owoce pokrajać w paseczki, wyłożyć do szklanej salaterki, zalać syropem i pozostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu.

SURÓWKA Z SUSZONYCH ŚLIWEK

30 dkg śliwek suszonych, 10 dkg cukru, 1 1/2 szklanki wody, 10 dkg żurawin lub kwasek cytrynowy, goździki

1. Śliwki dokładnie umyć, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, pozostawić na kilka godzin, aby namokły.
2. Żurawiny przebrać, wyłożyć na sito, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć i rozgotować.
3. Namoczone śliwki wyjąć z wody, usunąć pestki, śliwki podzielić na części lub pozostawić w całości.
4. Wodę, w której moczyły się śliwki przegotować z przyprawami, dodać cukier i przetarte żurawiny, ostudzić i zalać tym płynem śliwki w salaterce szklanej.

DODATKI DO SURÓWEK

Dodatki wymienione niżej można stosować do tych surówek owocowych, które przyrządzane są bez syropu. Podaje się je w porcelanowych dzbanuszkach lub bezpośrednio wymieszane z owocami (mleko, śmietanka, mleczko waniliowe, bita śmietanka).

ŚMIETANKA

Śmietankę 22% zlać do dzbanuszka, podać do surówki.

BITA ŚMIETANKA

12 dkg śmietanki 33%, 1,5 dkg cukru w mączce

1. Śmietankę mocno oziębic stawiając naczynie ze śmietaną na lodzie lub w zimnej piwnicy.
2. Oziębioną śmietankę ubić trzepaczką dodając cukier w mączce.
3. Ubitą śmietankę nałożyć do naczynia porcelanowego i podać do surówki owocowej.

MLECZKO WANILIOWE

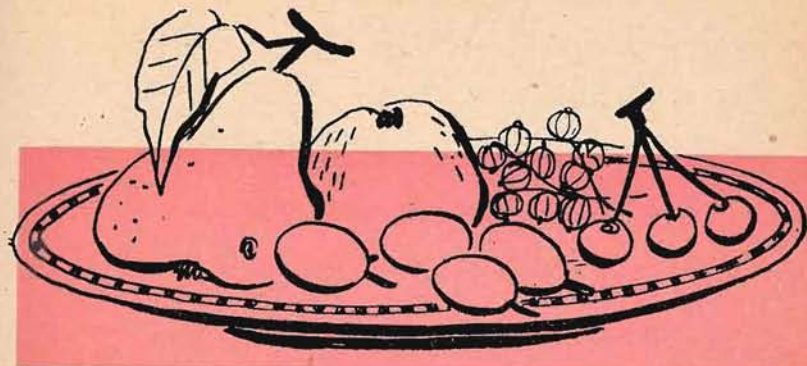
$\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 żółtko, 2 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ laski wanilii lub 1 dkg cukru waniliowego

1. Wanilię drobno posiekać i rozetrzeć w moździerzu z małą ilością cukru.
2. Mleko zagotować z rozartą wanilią.
3. Żółtka jaj ubić z cukrem, połączyć z gorącym mlekiem ubijając trzepaczką, zlać do porcelanowego dzbanuszka, podać do surówki.

MLEKO

$\frac{1}{8}$ l mleka, 3 dkg cukru

Mleko przegotować z cukrem, oziębic i zlać do dzbanuszka.



KOMPOTY

KOMPOT Z JABŁEK

40 dkg jabłek, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru, goździki, cynamon, lub skórka pomarańczowa

1. Zagotować wodę z cukrem i goździkami.
2. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki.
3. Na wrzący syrop wrzucić jabłka, ugotować, ostudzić i wlać do kompotierki.

W ten sam sposób przygotowuje się następujące kompoty:

KOMPOT Z RABARBARU

40 dkg rabarbaru malinowego, $\frac{3}{4}$ l wody, 20 dkg cukru, skórka pomarańczowa lub cytrynowa

KOMPOT Z GRUSZEK

40 dkg gruszek, 5—10 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody, skórka cytrynowa, (kwasek cytrynowy)

KOMPOT ZE ŚLIWEK ŚWIEŻYCH

40 dkg śliwek, 10 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody, goździki lub cynamon

KOMPOT Z WIŚNI LUB CZEREŚNI

40 dkg wiśni lub czereśni, $\frac{1}{2}$ l wody, 10—12 dkg cukru

KOMPOT Z TRUSKAWEK

40 dkg truskawek, $\frac{1}{2}$ l wody, 10—15 dkg cukru

KOMPOT Z AGRESTU

40 dkg agrestu zielonego, $\frac{1}{2}$ l wody, 20 dkg cukru

KOMPOT Z CZARNYCH JAGÓD

40 dkg jagód, $\frac{1}{2}$ l wody, 15—20 dkg cukru

KOMPOT Z MALIN

40 dkg malin, $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru

KOMPOT Z JABŁEK WCZESNYCH I PORZECZEK CZERWONYCH

20 dkg jabłek, 20 dkg porzeczek, 15—20 dkg cukru

1. Zagotować wodę z cukrem.
2. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki.
3. Porzeczki wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, obrać.
4. Na wrzący syrop wrzucić owoce, zagotować, ostudzić, wlać do kompotierki.

KOMPOT ZE ŚLIWEK SUSZONYCH

20 dkg śliwek suszonych, $\frac{3}{4}$ l wody, 10 dkg cukru, skórka pomarańczowa lub goździki

1. Śliwki dokładnie umyć, zalać przegotowaną, ostudzoną wodą i pozostawić na kilka godzin.
2. Namoczone śliwki odcedzić.

3. Do wody, w której moczyły się śliwki, dodać cukier, skórkę pomarańczową i zagotować.
4. Na wrzący syrop wrzucić śliwki, zagotować, ostudzić, wlać do salaterki szklanej.

KOMPOT Z JABŁEK SUSZONYCH

15 dkg jabłek suszonych, $\frac{3}{4}$ l wody, 10—15 dkg cukru, skórka pomarańczowa lub goździki

1. Jabłka dokładnie umyć, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą i pozostawić na kilka godzin.
2. Namoczone jabłka odcedzić.
3. Do wody, w której moczyły się jabłka dodać cukier, skórkę pomarańczową, zagotować.
4. Na wrzący syrop wrzucić jabłka, zagotować, ostudzić i wlać do salaterki.

KOMPOT Z GRUSZEK SUSZONYCH

40 dkg suszonych gruszek, $\frac{3}{4}$ l wody, cukier, goździki, skórka pomarańczowa

1. Gruszki dokładnie umyć.
2. Zagotować syrop z goździkami, goździki wyjąć.
3. Ciepłym syropem zalać gruszki.

Kompot należy przygotować na dzień naprzód. Na kilka godzin przed podaniem włożyć pokrajaną skórkę pomarańczową.

KOMPOT Z ŚLIWEK SUSZONYCH Z ŻURAWINAMI

50 dkg śliwek, $\frac{3}{4}$ szklanki żurawin, $\frac{3}{4}$ l wody, cukier

1. Śliwki dobrze umyć, zalać przegotowaną wodą; następnego dnia śliwki wypestkować.
2. Żurawiny rozetrzeć, rozmieszać z wodą zlaną ze śliwek; rozmieszać tak, aby jak najwięcej soku z żurawin przeszło do wody.
3. Otrzymany roztwór odcedzić, osłodzić, zalać śliwki.

KOMPOT Z MORELI SUSZONYCH

30 dkg moreli, $\frac{3}{4}$ l wody, cukier, wanilia, skórka pomarańczowa

1. Morele dokładnie umyć.
2. Zagotować syrop z wanilią; ciepłym syropem zalać morele.

Kompot przyrządzić poprzedniego dnia. Na kilka godzin przed podaniem dodać pokrajaną skórkę pomarańczową.

KOMPOT Z MORELI LUB BRZOSKWIŃ

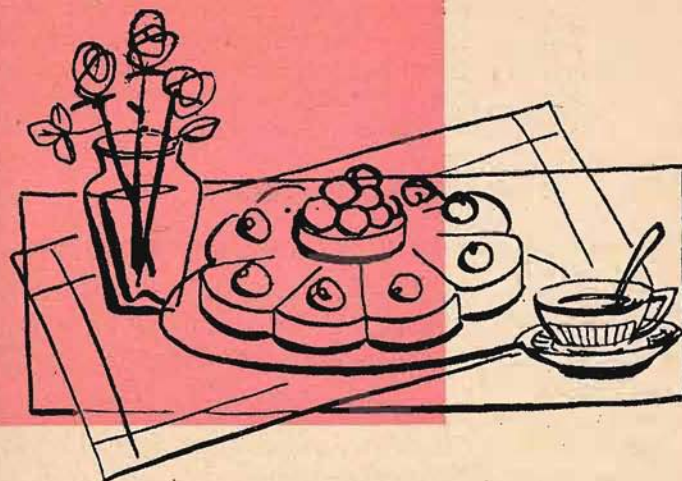
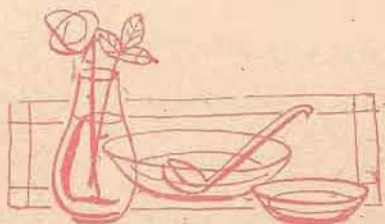
30 dkg moreli lub brzoskwiń, 5—10 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody

1. Owoce opłukać, osączyć.
2. Zagotować wodę z cukrem, włożyć owoce.
3. Kompot zagotować, ostudzić, wlać do salaterki.

KOMPOT Z OWOCÓW MIESZANYCH

30 dkg owoców (jabłka, gruszki, śliwki), 5—10 dkg cukru,
 $\frac{1}{2}$ l wody

1. Owoce umyć, obrać, podzielić na części, wydrążyć.
2. Wodę zagotować z cukrem.
3. Na wrzącą wodę włożyć owoce, ugotować, odstawić, ostudzić.



GALARETKI

Znaczna część deserów uzyskuje swą właściwą, estetyczną konsystencję dzięki zastosowaniu żelatyny, jako środka zestalającego. Należą do nich: galaretki, owoce i kompoty w galarecie, musy owocowe i kremy.

Galaretki sporządza się z soków owocowych surowych lub smażonych oraz z mleka z dodatkiem odpowiednich przypraw smakowych, doprawiając je cukrem i zestalając żelatyną.

Żelatynę należy namoczyć w zimnej wodzie, aż rozmięknie, odcedzić z wody, włożyć do naczynia, zalać małą ilością gorącej wody lub mleka i mieszając rozpuścić tak, aby uzyskać jednolity gęstawy płyn.

Rozpuszczonej żelatyny nie należy gotować, gdyż może stracić ona zdolność zestalania się. Ciepłą żelatynę wymieszać z przygotowanym na galaretkę ostudzonym płynem, zlać do szklanej salaterki lub do małych kompotierek i zastudzić w chłodnym miejscu.

W celu uzyskania owoców w galarecie łączy się osłodzony i doprawiony wywar z ugotowanych owoców z rozpuszczoną żelatyną, a następnie lekko gęstniejącym już płynem zalewa owoce z kompotu ułożone w salaterce szklanej lub w małych kompotierkach i zastudza w chłodnym miejscu.

GALARETKA MALINOWA

40 dkg malin, 15 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody, 2—3 dkg żelatyny

1. Żelatynę namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie.
2. Maliny wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą.
3. Owoce zmiażdżyć, wycisnąć sok przez wóreczek, miążgę przelać wodą.
4. Do soku dodać cukier i zagotować.
5. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do soku, dokładnie wymieszać.
6. Płyn zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

Galaretkę można podawać z bitą śmietanką.

GALARETKA PORZECZKOWA

30 dkg porzeczek, 15 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody, 2—3 dkg żelatyny

Przygotowuje się ją podobnie jak galaretkę malinową.

GALARETKA Z JEŻYŃ

40 dkg jeżyn, $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

Przygotowuje się ją podobnie jak galaretkę z malin.

GALARETKA AGRESTOWA

40 dkg agrestu zielonego, 15 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ l wody,
2—3 dkg żelatyny

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
2. Usunąć z agrestu szypułki i pozostałości kielicha kwiatowego, opłukać na sicie pod bieżącą wodą, osączyć.
3. Agrest zalać wrzącą wodą, ugotować, odcedzić, odcisnąć, nie przecierając owoców.

4. Do wywaru z agrestu dodać cukier, zagotować.
5. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do wywaru i dokładnie wymieszać.
6. Płyn zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

GALARETKA RABARBAROWA

40 dkg rabarbaru malinowego, $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

1. Żelatynę namoczyć w zimnej przegotowanej wodzie.
2. Łodygi rabarbaru oczyścić, umyć dokładnie, pokrajać na kawałki nie obierając go.
3. Rabarbar zalać wrzącą wodą, zagotować, odcedzić, odcisnąć nie przecierając.
4. Do wywaru z rabarbaru dodać cukier, zagotować.
5. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do wywaru, dokładnie wymieszać.
6. Płyn zlać do szklanej salaterki i ostudzić.

GALARETKA ŻURAWINOWA

20 dkg żurawin, $\frac{1}{2}$ l wody, 15—20 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

1. Żurawiny przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć, zalać wrzącą wodą, zagotować kilka razy, odcedzić i odcisnąć.
2. Do wywaru z żurawin dodać cukier, zagotować.
3. Namoczoną żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody, wymieszać z wywarem z żurawin.
4. Płyn zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

GALARETKA WIŚNIOWA

40 dkg wiśni, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

Przygotowuje się ją podobnie jak galaretkę żurawinową.

GALARETKA CYTRYNOWA

15 dkg cytryny (2 cytryny), $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru,
2—3 dkg żelatyny

1. Cytryny wymyć, osuszyć, zetrzeć żółtą warstwę skórki na tarce o drobnych otworkach, zalać skórkę wrzącą wodą, dodać cukier, zagotować.
2. Do wywaru dodać sok z cytryny.
3. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do wywaru, dokładnie wymieszać.
4. Płyn zlać do szklanej salaterki i ostudzić.

GALARETKA POMARAŃCZOWA

25 dkg pomarańczy, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru,
2—3 dkg żelatyny

Przygotowuje się ją podobnie jak galaretkę cytrynową.

GALARETKA Z SOKU OWOCOWEGO

20 dkg soku owocowego smażonego, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l wody, 2—3 dkg żelatyny, cytryna lub kwasek cytrynowy

1. Przygotować wodę, dodać sok owocowy, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy do smaku.
2. Namoczoną żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do płynu, dokładnie wymieszać.
3. Galaretkę zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

Galaretkę można przybrać bitą śmietaną i smażonymi owocami.

GALARETKA Z OBIERZYN JABŁKOWYCH

30 dkg obierzyn i gniazd nasiennych, $\frac{1}{2}$ l wody, 10—15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny, sok z cytryny (lub kwasek cytrynowy)

1. Obierzyny z jabłek opłukać, zalać wrzącą wodą, gotować przez kilka minut.
2. Do wywaru dodać cukier, zagotować, dodać sok z cytryny.

3. Namoczoną żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do wywaru, dokładnie wymieszać.
4. Płyn zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

GALARETKA KARMELOWA

$\frac{1}{2}$ l mleka, 7 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

1. $\frac{1}{3}$ część cukru wsypać na patelnię, postawić na płycie kuchennej i silnie zrumienić na karmel, dodać zimnej wody i rozpuścić w niej karmel.
2. Do mleka dodać cukier, zagotować.
3. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
4. Do mleka dodać karmel, wlać żelatynę, dokładnie wymieszać, zlać do salaterki, ostudzić.

GALARETKA KAWOWA

2 dkg kawy prawdziwej, $\frac{1}{2}$ szklanki wody do naparzenia kawy,
 $\frac{1}{2}$ l mleka, 5 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

1. Kawę zemiać, zalać wrzącą wodą, zaparzyć.
2. Do mleka dodać cukier, zagotować.
3. Namoczoną żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody.
4. Do mleka dodać napar z kawy, wlać żelatynę, dokładnie wymieszać, ostudzić w szklanej salaterce.

GALARETKA MORELOWA

40 dkg moreli, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru, sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub proszek cytrynowy, 2 dkg żelatyny, kieliszek wina

1. Sparzyć morele, obrać ze skórki, włożyć do wrzącego syropu i gotować, uważając, aby się nie rozpadły całkowicie.
2. Morele wybrać na sito, ostudzić.
3. Do gorącego pozostałego z gotowania moreli syropu włożyć namoczoną w zimnej wodzie żelatynę, rozpuścić, wcisnąć sok z cytryny, wlać wino.
4. Do zastygającego płynu włożyć morele, zastudzić.

GALARETKA Z KWAŚNEGO MLEKA

1/2 l kwaśnego mleka, 5—10 dkg cukru w mączce, 2 dkg żelatyny, skórka cytrynowa

1. Do mleka dodać cukier, dokładnie wymieszać.
2. Dodać skórkę otartą z cytryny, żelatynę rozpuszczoną w kilku łyżkach gorącej wody, połączyć razem i zastudzić.

Podawać należy z herbatnikami lub biszkopcikami.

GALARETKA ZE ŚWIEŻEGO MLEKA

1 1/2 szklanki mleka, 1/2 szklanki śmietany, 5—10 dkg cukru, 2 dkg żelatyny

1. Mleko zagotować z cukrem, ostudzić.
2. Wlać śmietanę, włożyć rozpuszczoną w kilku łyżkach gorącej wody żelatynę, wymieszać i zastudzić w salaterkach.

DODATKI DO GALARETEK

Galaretki przybiera się najczęściej bitą śmietaną, którą nakłada się lub wyciska z tubki na powierzchnię zastudzonej galaretki. Na bitej śmietance umieszcza się także owoce oraz biszkopciki lub beziki.

BITA ŚMIETANKA

Bitą śmietankę należy przygotować według przepisu zamieszczonego w rozdziale „Dodatki do surówek“ na str. 26.

OWOCE SMAŻONE

6 dkg owoców smażonych lub 10 dkg owoców surowych

Owoce przeznaczone do ubierania deserów powinny być kształtne, niezbyt duże, świeże lub osączone z syropu.

BISZKOPCIKI

10 dkg mąki, 10 dkg cukru, 1 łyżeczka octu, 2 jaja, 1 dkg skórki cytrynowej, 1/3 proszku do pieczenia, 1 dkg masła do formy

1. Jaja wbić do kamionkowego naczynia, dodać cukier, naczynie postawić na garnku z wrzącą wodą, ubić jaja trzepaczką na puszystą masę, dodać startą skórkę cytrynową, ocet i ubić.
Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszać.
2. Blachę wysmarować masłem.
3. Masę nakładać do szprycy lub tuby sporządzonej z grubego pergaminu i wyciskać nią na blachę ciasto w kształcie małych krążków.
Zamiast wyciskać, ciasto można kłaść na blachę łyżeczką.
4. Blachę z biszkopcikami wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec około 10 minut na jasnożółty kolor. Gdy ostygną, wyjąć podważając je nożem.

BEZIKI WANILIOWE*

10 dkg cukru, 1/4 szklanki wody, 2 białka (piana), 1/8 laski wanilii, 1/2 łyżeczki octu 6%, 1 dkg masła do posmarowania blachy

1. Blachę wysmarować masłem.
2. Wanilię drobno pokrajać, rozetrzeć z odrobiną cukru w móżdżerzu.
3. Z cukru, wody i octu ugotować syrop (III stopnia).
4. Białka ubić na sztywną pianę.
5. Do piany wlać cienkim strumieniem połowę gorącego syropu ubijając pianę trzepaczką.
6. Naczynie z pianą postawić na garnku z wrzącą wodą i wlać strumieniem resztę syropu — ubijając.
7. Gdy piana nieco zgęstnieje, dodać wanilię, wymieszać i póki gorąca kłaść łyżką małe, okrągłe lub podłużne beziki; piec w piecyku niezbyt gorącym.
8. Obsuszone beziki wyjąć i złożyć do naczynia szczelnie zamykanego, aby nie wilgotniały.

BISZKOPCIKI CZEKOLADOWE

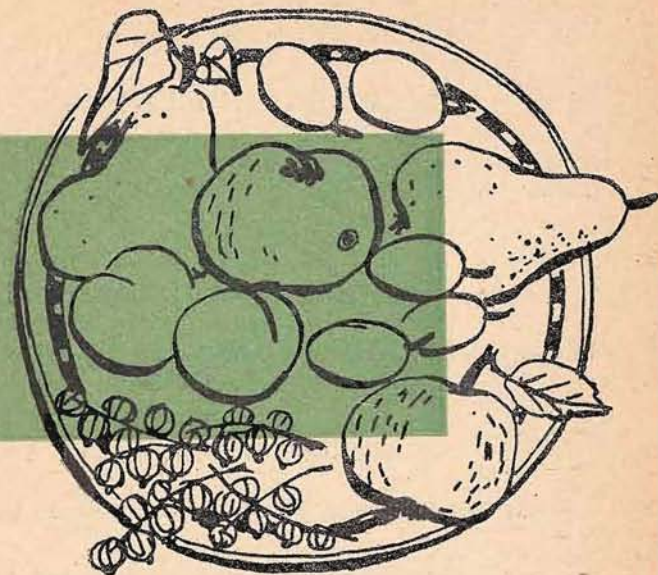
5 jaj, 15 dkg cukru, 10 dkg mąki, 5 dkg migdałów, 5 dkg czekolady w proszku, 1/2 łyżki octu 6%, 3 dkg cukru grysiku, 2 dkg masła do formy

1. Mąkę przesiać, żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę dodając ocet, ubić pianę.
2. Wyłożyć na żółtka pianę, mąkę, migdały i czekoladę; lekko wymieszać.
3. Wyciskać szprycą na blachę stożkowate ciasteczka.
4. Posypać cukrem grysikiem i piec w średnio gorącym piekarniku 15—20 minut.
5. Wyjmować z piekarnika, gdy lekko przestygną.

BISZKOPCIKI WYCISKANE

25 dkg mąki, 5 dkg cukru, 1/2 łyżki octu 6%, 3 dkg skórki pomarańczowej, 4 duże jaja, 1/4 paczki proszku spulchniającego, skórka cytrynowa, wanilia, 2 dkg masła do formy

1. Jaja ucierać z cukrem dodając po trochu mąki na pulchną, gładką masę; dodać ocet, wanilię, skórkę cytrynową i posiekana skórka pomarańczowa.
2. Wyciskać ciasto szprycą na posmarowaną masłem i oprószoną mąką blachę.
3. Piec w średnio gorącym piekarniku około 10 minut; zdejmować z blachy, gdy lekko przestygną.



OWOCE W GALARECIE

JABŁKA W GALARECIE

50 dkg jabłek, 1/2—3/4 l wody, 10 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny, skórka cytrynowa, wino

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
2. Jabłka umyć, obrać, podzielić na połówki, usunąć gniazda nasienne.
3. Ugotować syrop, dodać przyprawy, włożyć jabłka i ugotować ostrożnie w syropie.
4. Ugotowane jabłka ułożyć w szklanej salaterce.
5. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
6. Syrop pozostały po ugotowaniu jabłek przecedzić, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną, dodać wino, przestudzić.
7. Gęstniejącym płynem zalać jabłka w salaterce, zastudzić w chłodnym miejscu.

W ten sam sposób przygotowuje się:

GRUSZKI W GALARECIE

50 dkg gruszek, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 10 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny, skórka cytrynowa lub sok z jednej cytryny albo kwasek cytrynowy

TRUSKAWKI W GALARECIE

40 dkg świeżych truskawek, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 10—12 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

AGREST W GALARECIE

40 dkg agrestu, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 20 dkg cukru, 3 dkg żelatyny

PORZECZKI W GALARECIE

30 dkg porzeczek czerwonych, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 20 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

RENKLODY W GALARECIE

40 dkg renklod, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 10 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

ŚLIWKI W GALARECIE

40 dkg śliwek, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

WIŚNIE W GALARECIE

40 dkg wiśni, $\frac{1}{2}$ l wody, 10—15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

CZEREŚNIE W GALARECIE

40 dkg czereśni, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 10—15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy

KOMPOT Z SUSZONYCH ŚLIWEK W GALARECIE

15 dkg śliwek suszonych, $\frac{3}{4}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny, skórka cytrynowa lub goździki

1. Śliwki umyć dokładnie, osączyć, namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie przez kilka godzin.
2. Żelatynę namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie.
3. Ugotować syrop z cukru i wody pozostałej po namoczeniu śliwek, na syrop włożyć namoczone śliwki, zagotować.
4. Ugotowane śliwki ułożyć w szklanej salaterce.
5. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
6. Syrop pozostały po ugotowaniu śliwek wymieszać z rozpuszczoną żelatyną, przestudzić.
7. Gęstniejącym płynem zalać śliwki w salaterce, ostudzić.

POMARAŃCZE W GALARECIE

30 dkg pomarańczy, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg żelatyny

1. Pomarańcze umyć, osuszyć, wierzchnią skórkę pomarańczy zetrzeć na tarce.
2. Z wody i cukru ugotować syrop wraz ze startą skórką pomarańczy.
3. Obrane pomarańcze pokrajać w plastry, ułożyć w szklanej salaterce.
4. Namoczoną żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
5. Syrop wymieszać z rozpuszczoną żelatyną, przestudzić.
6. Gęstniejącym płynem zalać pomarańcze w salaterce, ostudzić.

ANANAS W GALARECIE

15 dkg ananasa (konserwowego — z puszek), $\frac{1}{4}$ l zalewy z puszek, 15 dkg cukru, 1—2 dkg żelatyny

1. Ugotować syrop z cukru i zalewy od ananasów.
2. Ananasy pokrajane w plastry ułożyć w szklanej salaterce.
3. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.

4. Syrop wymieszać z żelatyną, przestudzić.
5. Gęstniejącym płynem zalać ananasy w salaterce, ostudzić.

Owoce w galarecie i kompoty w galarecie ubiera się bitą śmietanką.

Przygotować na godzinę przed podaniem.

OWOCE SUROWE W GALARECIE

40 dkg porzeczek białych, 20 dkg poziomek lub truskawek,
 $\frac{1}{2}$ l wody, 15—20 dkg cukru, 2 dkg żelatyny

1. Porzeczki opłukać, wycisnąć sok w płóciennym woreczku, pozostałość wypłukać przegotowaną, letnią wodą.
2. Dodać do soku i roztworu rozpuszczoną w kilku łyżkach gorącej wody żelatynę.
3. Poziomki lub truskawki umyć, osączyć na cedzaku i zalać krzepnącą galaretą z porzeczek.

W ten sposób można przyrządzić galaretkę z różnych owoców całych lub rozdrobnionych.



MUSY

Podstawowym składnikiem musów są przede wszystkim świeże owoce oraz przeciera konserwowane. Ta część deserów charakteryzuje się zestaloną, puszystą konsystencją. Przyrządzanie musów obejmuje:

- 1) przygotowanie przeciera z owoców surowych (malin, truskawek) rozgotowanych śliwek, renklod lub jablek pieczonych;

2) ubicie piany z białek jaj; białka jaj oddziela się od żółtek, zlewa do kamionkowego lub porcelanowego naczynia, pozostawia w chłodnym miejscu. Na krótko przed wymieszaniem z przecierem, ubija się w naczyniu trzepaczką na sztywną pianę;

3) przygotowanie żelatyny; żelatynę moczy się w zimnej wodzie około 1/2 godziny, aż zmięknie, następnie rozpuszcza w małej ilości gorącej wody;

Końcową czynnością jest połączenie przecieru z pianą, dodanie płynnej żelatyny, lekkie wymieszanie, zlanie do salaterki i oziębienie.

MUS Z RABARBARU

50 dkg rabarbaru, 15 dkg cukru, 4 białka jaj, 1/2 dkg żelatyny

1. Żelatynę namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie.
2. Rabarbar umyć, pokrajać w kawałki; nie obierając go rozgotować i przetrzeć przez sito.
3. Białka jaj ubić na sztywną pianę.
4. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
5. Do przecieru z rabarbaru dodać cukier, pianę, rozpuszczoną żelatynę, lekko wymieszać, wyłożyć na salaterkę szklaną, ostudzić.

MUS Z JABŁEK

50 dkg jabłek, 10 dkg cukru, 4 białka jaj, 1/2 dkg żelatyny

1. Jabłka umyć, upiec i przetrzeć przez sito.
2. Białka jaj ubić na sztywną pianę.
3. Namoczoną żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
4. Do przecieru z jabłek dodać cukier, pianę, rozpuszczoną żelatynę, lekko wymieszać, wyłożyć na salaterkę szklaną, ostudzić.

MUS Z MALIN

50 dkg malin, 10 dkg cukru, 4 białka jaj, 1/2 dkg żelatyny

1. Maliny wyłożyć na cedzak, przelać wodą, część malin przetrzeć przez sito, część pozostawić w całości.
2. Białka jaj ubić na sztywną pianę.

3. Namoczoną żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.

4. Do malin dodać cukier, pianę, żelatynę, wymieszać, wyłożyć do szklanej salaterki, zastudzić.

MUS Z TRUSKAWEK

50 dkg truskawek, 5—10 dkg cukru, 4 białka jaj, 1/2 dkg żelatyny

Przygotowuje się podobnie jak mus z malin.

MUS Z POZIOMEK

50 dkg poziomek, 10 dkg cukru, 4 białka jaj, 1/2 dkg żelatyny

Przygotowuje się podobnie jak mus z malin.

MUS ZE ŚLIWEK

50 dkg śliwek, 10 dkg cukru, 4 białka jaj, 1/2 dkg żelatyny

1. Śliwki obrać z szypulek, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, rozgotować, przetrzeć przez sito, dodać cukier.
2. Białka jaj ubić na sztywną pianę.
3. Namoczoną żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody.
4. Do przecieru śliwek dodać pianę, żelatynę, wymieszać, wyłożyć na szklaną salaterkę, zastudzić.

MUS Z MORELI

50 dkg moreli, 10 dkg cukru, 4 białka, 1/2 dkg żelatyny

1. Żelatynę namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie.
2. Morele wyłożyć na sito, opłukać pod bieżącą wodą, rozgotować lub jeśli dojrzałe, przetrzeć surowe owoce.
3. Białka jaj ubić na sztywną pianę.
4. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody.
5. Do przecieru z moreli dodać cukier, pianę, żelatynę, wymieszać, wyłożyć na szklaną salaterkę, zastudzić.

MUS Z KASZY MANNY

10 dkg kaszy manny, $\frac{3}{4}$ l wody, 10 dkg cukru, cytryna lub kwasek cytrynowy

1. Kaszę manną rozmieszać z zimną wodą, dodać cukier i gotować mieszając, aż do rozklejenia.
2. Kaszę wlać do kamiennego naczynia, dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy, ubić trzepaczką na puszystą masę, przełożyć na salaterkę, ostudzić.

Mus z kaszy manny można podawać z sokiem owocowym, lub bitą śmietaną.

MUS Z KASZY MANNY Z TRUSKAWKAMI

7 dkg kaszy manny, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru, 15 dkg truskawek

1. Kaszę manną rozmieszać z zimną wodą, dodać cukier i gotować mieszając, aż do rozklejenia.
2. Truskawki wyłożyć na cedzak, opłukać, osączyć, obrać i przetrzeć przez sito (część owoców można zostawić w całości).
3. Kaszę manną połączyć z truskawkami w kamiennym naczyniu, ubić trzepaczką na puszystą masę, przełożyć na salaterkę, oziębic.

U w a g a : do sporządzania musu można użyć mleka zamiast wody.

MUS Z KASZY MANNY ZE SMAŻONYMI OWOCAMI

8 dkg manny kaszy, $\frac{1}{2}$ l mleka, 5—8 dkg cukru, białka z 2 jaj, $\frac{1}{4}$ laski wanilii (lub cukier waniliowy), 5 dkg owoców smażonych

1. Kaszę manną rozmieszać w małej ilości zimnego mleka, pozostałą część mleka zagotować z wanilią i cukrem.
2. Kaszę wlać na wrzące mleko, dokładnie mieszając i gotować (mieszając), aż do rozklejenia.
3. Kaszę wlać do kamiennego naczynia i ubić trzepaczką na puszystą masę.
4. Białka jaj ubić na sztywną pianę, dodać do kaszy manny, wymieszać, mus przełożyć na salaterkę, ostudzić, przybrać smażonymi owocami.

MUS Z KASZY MANNY Z JABŁKAMI

7 dkg kaszy manny, $\frac{1}{2}$ l mleka, 8 dkg cukru, 15 dkg jabłek

1. Kaszę manną rozmieszać w małej ilości zimnego mleka, pozostałą część mleka zagotować z cukrem.
2. Kaszę manną wlać na wrzące mleko dokładnie mieszając i gotować (mieszając) aż do rozklejenia.
3. Jabłka umyć, upiec lub rozgotować, przetrzeć przez sito.
4. Kaszę przełożyć do kamiennego naczynia, dodać jabłka, ubić trzepaczką na puszystą masę, przełożyć na salaterkę i zastudzić.

Musy można dekorować świeżymi owocami lub konfiturami układając je na powierzchni zastudzonego w salaterce deseru.

MUS POMARAŃCZOWY

2 pomarańcze, 1 cytryna, 15—20 dkg cukru w mączce, 3 dkg żelatyny, 50 dkg śmietanki, skórka pomarańczowa

1. Wycisnąć sok z pomarańczy i z cytryny, połączyć z rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody żelatyną, ostudzić.
2. Śmietankę ubić z cukrem, dodać krzepnący sok z żelatyną i ubijać, aż utworzy się puszysta masa.
3. Wlać do zwilżonej formy, zamrozić.

Podawać mus wyłożony z formy, przybrany smażoną skórką pomarańczową i bezami.

MUS Z DŻEMU

40 dkg dżemu lub marmolady, 5—10 dkg cukru w mączce, 1 dkg żelatyny, 3 białka

1. Dżem ubijać dodając do niego stopniowo pianę z białek i żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody.
2. Ubijać, aż utworzy się puszysta masa.
3. Ułożyć w piramidę na półmisku i przybrać konfiturami i biszkoptami.

MUS Z SOKÓW

1/4 l soku, 1/4 l wody, 3 dkg cukru, 2 dkg żelatyny

1. Zagotować wodę z cukrem, dodać namoczoną w zimnej wodzie i odcisniętą żelatynę oraz sok.
2. Ubijać tak długo, aż masa zacznie tężeć.
3. Wyłożyć do salaterki i oziębic.

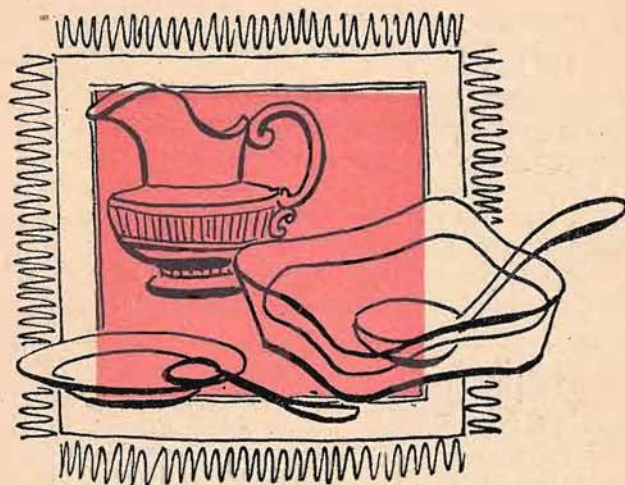
Podawać z bitą śmietaną.

MUS Z KWAŚNEJ ŚMIETANY

1/2 l śmietany, 10 dkg cukru w mączce, 2 dkg żelatyny, 5 dkg łuszczonek włoskich orzechów

1. Ubijać śmietanę dodając stopniowo cukier, rozpuszczoną w gorącej wodzie żelatynę oraz siekane orzechy.
2. Wlać do zwilżonej formy i zastudzić.

Podawać z bezami.



KISIELE

Kisiele są deserami o półpłynnej konsystencji uzyskanej z połączenia mąki ziemniaczanej z gorącym płynem. Kisiele mogą być owocowe lub mleczne.

W celu przyrządzenia kisielu owocowego przygotowuje się wywar i przecier z gotowanych owoców lub przecier z surowych owoców. Następnie mąkę ziemniaczaną rozprowadza się w małej ilości zimnej wody, łączy z przecierem i zagotowuje. Gorący kisiel zlewa się do szklanej salaterki i zastudza.

Kisiele mleczne z dodatkami smakowymi takimi, jak karmel, kakao lub kawa sporządza się następująco: mleko gotuje się, dodaje karmel lub napar z kawy względnie inny dodatek. Sporządza się zawiesinę z mąki kartoflanej i wody. Otrzymaną zawiesinę wlewa się do mleka z karmelem, zagotowuje, zlewa do salaterki i zastudza.

KISIEL JABŁKOWY

40 dkg jabłek, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Jabłka umyć dokładnie, pokrajać na części, zalać częścią wrzącej wody przeznaczonej na kisiel, rozgotować.
2. Rozgotowane jabłka przetrzeć przez sito lub przecieraczkę, dodać cukier.
3. Resztę zimnej wody rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
4. Zawiesinę z mąki i wody wlać do przecieru z jabłek dokładnie mieszając, zagotować.
5. Ciepły kisiel zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

KISIEL Z ŻURAWIN LUB BERBERYSU

20 dkg żurawin, $\frac{1}{2}$ l wody, 15—20 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Żurawiny przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, rozgotować z częścią wody przeznaczonej na kisiel.
2. Rozgotowane żurawiny przetrzeć przez sito, dodać cukier.
3. Resztę zimnej wody rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
4. Zawiesinę z mąki i wody wlać do przecieru z żurawin dokładnie mieszając, zagotować.
5. Ciepły kisiel zlać do szklanej salaterki, ostudzić.

KISIEL RABARBAROWY

30 dkg rabarbaru, $\frac{1}{2}$ l wody, 15—20 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Łodygi rabarbaru oczyścić, umyć dokładnie, pokrajać na kawałki nie obierając go, zalać częścią wrzącej wody, przeznaczonej na kisiel, rozgotować.
2. Rozgotowany rabarbar przetrzeć, dodać cukier.
3. Resztę zimnej wody rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
4. Zawiesinę z mąki i wody wlać do przecieru z rabarbaru dokładnie mieszając, zagotować.
5. Ciepły kisiel zlać do szklanej salaterki, zastudzić.

KISIEL TRUSKAWKOWY

40 dkg truskawek, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Truskawki wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, obrać, zalać częścią wrzącej wody przeznaczonej na kisiel, rozgotować.
2. Rozgotowane truskawki przetrzeć, dodać cukier.
3. Resztę zimnej wody rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
4. Zawiesinę z mąki i wody wlać do przecieru z truskawek dokładnie mieszając, zagotować.
5. Ciepły kisiel zlać do szklanej salaterki, zastudzić.

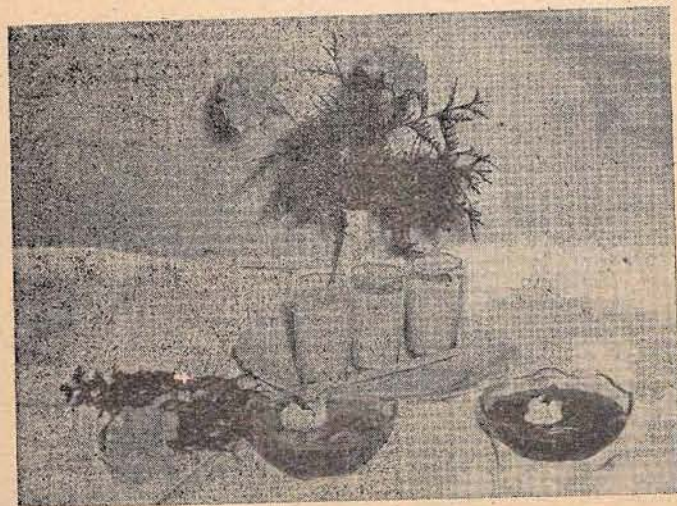
W ten sam sposób przygotowuje się następujące kisiele:

KISIEL PORZECZKOWY

30 dkg porzeczek, $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

KISIEL MALINOWY

40 dkg malin, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej



KISIEL WIŚNIOWY

40 dkg wiśni, $\frac{1}{2}$ l wody, 10—15 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

KISIEL ŚLIWKOWY

40 dkg śliwek, $\frac{1}{2}$ l wody, 10—15 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

KISIEL CYTRYNOWY

20 dkg cytryn, $\frac{1}{2}$ l wody, 15—20 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Cytryny wymyć, osuszyć, zetrzeć żółtą warstwę skórki na tarce o drobnych otworkach, zalać skórkę częścią wrzącej wody przeznaczonej na kisiel, dodać cukier, zagotować.
2. Resztę zimnej wody rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
3. Zawiesinę z mąki i wody wlać do przygotowanego płynu dokładnie mieszając, zagotować, wlać wyciśnięty sok z cytryn, wymieszać nie gotując, zlać do szklanej salaterki, zastudzić.

KISIEL Z SOKU OWOCOWEGO SMAŻONEGO

20 dkg soku, $\frac{1}{2}$ l wody, 5 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej, sok cytrynowy lub kwas cytrynowy

1. Część wody zagotować z cukrem.
2. Resztę zimnej wody rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
3. Zawiesinę z mąki i wody wlać do przygotowanego płynu dokładnie mieszając, zagotować, wlać sok i wyciśnięty sok z cytryn do smaku, wymieszać.
4. Ciepły kisiel zlać do szklanej salaterki, zastudzić.

KISIEL WANILIOWY

$\frac{1}{2}$ l mleka, 5 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej,
 $\frac{1}{3}$ laski wanilii

1. Połowę mleka zagotować z posiekaną wanilią i cukrem.
2. Resztę zimnego mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną.

3. Zawiesinę z mąki i mleka wlać do gorącego mleka z cukrem i wanilią, dokładnie mieszając zagotować.
4. Ciepły kisiel zlać do porcelanowej salaterki, zastudzić.

KISIEL KARMELOWY

$\frac{1}{2}$ l mleka, 5 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej, 1—2 dkg cukru i $\frac{1}{4}$ szklanki wody na karmel

1. Połowę mleka zagotować z cukrem.
2. Przygotować karmel z cukru i wody.
3. Do zagotowanego mleka dodać karmel.
4. Resztę zimnego mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
5. Zawiesinę z mąki i mleka wlać do przygotowanego płynu, dokładnie mieszając, zagotować.
6. Ciepły kisiel zlać do porcelanowej salaterki, zastudzić.

KISIEL KAWOWY

2 dkg kawy prawdziwej, $\frac{1}{2}$ l mleka, 5 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Połowę mleka zagotować z cukrem.
2. Kawę zemiać, zalać małą ilością wrzącej wody, zaparzyć.
3. Do zagotowanego mleka dodać napar z kawy.
4. Resztę zimnego mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
5. Zawiesinę z mąki i mleka wlać do przygotowanego płynu dokładnie mieszając, zagotować.
6. Ciepły kisiel zlać do porcelanowej salaterki, zastudzić.

KISIEL KAKAOWY

2 dkg kakao, $\frac{1}{2}$ l mleka, 5 dkg cukru, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej

1. Połowę mleka podgrzać.
2. Kakao rozetrzeć z cukrem, a następnie rozmieszać z podgrzonym mlekiem.
3. Resztę zimnego mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną.
4. Zawiesinę z mąki i mleka wlać do przygotowanego roztworu mleka z kakao, dokładnie mieszając, zagotować.
5. Ciepły kisiel zlać do porcelanowej salaterki, zastudzić.

DODATKI DO KISIELÓW

Kisiele podaje się często bez dodatków. W przypadku stosowania dodatków takich, jak śmietanka, sos waniliowy itp. należy je podawać w naczyniach porcelanowych lub szklanych.

Bitą śmietaną występującą jako dodatek można bezpośrednio kłaść na zastudzony kisiel w salaterce.



OWOCE NADZIEWANE I ZAPIEKANE

JABŁKA PIECZONE Z KONFITURAMI

50 dkg jabłek (4 sztuki), 8 dkg konfitury

1. Jabłka umyć, wydrążyć, napełnić konfiturą, ułożyć na blaszanym półmisku, pokropić bardzo małą ilością wody i upiec w piekarniku.
2. Upieczone jabłka ułożyć na szklanym półmisku, ostudzić.

JABŁKA NADZIEWANE KREMEM WANILIOWYM

50 dkg jabłek (4 sztuki), krem: $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 4 dkg cukru, 1 żółtko, 0,5 dkg żelatyny, 2 dkg migdałów, 2 dkg orzechów, 1 dkg cukru waniliowego

1. Jabłka umyć, wydrążyć, ułożyć na blaszanym półmisku, pokropić bardzo małą ilością wody, upiec w piekarniku, ostudzić.
2. Żelatynę namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie.
3. Żółtka utrzeć z cukrem.
4. Zagotować mleko z cukrem waniliowym, zaparzyć nim żółtka.

5. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do mieszaniny żółtka z mlekiem, dokładnie mieszając, przestudzić.
6. Do przestudzonej masy dodać posiekane orzechy i migdały.
7. Przestudzone jabłka napęlnić kremem, ułożyć na szklanym półmisku.

JABŁKA NADZIEWANE KREMEM MIGDAŁOWYM

50 dkg jabłek. Syrop: 4 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki wody. Krem: $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 4 dkg cukru, 1 żółtko, 0,5 dkg żelatyny, 2 dkg migdałów słodkich

1. Jabłka dokładnie umyć, wydrążyć, ułożyć na blaszanym półmisku lub w rondelku.
2. Z wody i cukru przygotować syrop, poleć nim jabłka, upiec w piekarniku, przestudzić.
3. Żelatynę namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie.
4. Żółtka utrzeć z cukrem.
5. Zagotować mleko, zaparzyć nim żółtko.
6. Żelatynę rozpuścić w bardzo małej ilości gorącej wody, wlać do mieszaniny żółtka z mlekiem dokładnie mieszając, przestudzić.
7. Do przestudzonej masy dodać posiekane migdały.
8. Przestudzone jabłka napęlnić kremem, ułożyć na szklanym półmisku.

JABŁKA PIECZONE Z RYŻEM

50 dkg jabłek (4 sztuki). Syrop: 6 dkg cukru, $\frac{1}{3}$ szklanki wody. Nadzienie: 3 dkg ryżu, $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ laski wanilii

1. Ugotować mleko z drobno posiekaną wanilią i cukrem, dodać ryż, ugotować, przestudzić.
2. Jabłka dokładnie umyć, wydrążyć, napęlnić przygotowanym ryżem, ułożyć na blaszanym półmisku lub w rondelku.

3. Z wody i cukru przygotować syrop, poleć nim jabłka, upiec w piekarniku, przestudzić.
4. Jabłka wyłożyć na szklany półmisek, poleć syropem pozostałym od pieczenia jabłek.

JABŁKA NADZIEWANE GALARETKĄ OWOCOWĄ

50 dkg jabłek (4 sztuki), 8 dkg galaretki porzeczkowej, 4 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ szklanki wody

1. Jabłka umyć i dokładnie wydrążyć, napęlnić galaretką, ułożyć na blaszanym półmisku lub w rondelku.
2. Z wody i cukru przygotować syrop, poleć nim jabłka, upiec w piekarniku, przestudzić.
3. Upieczone jabłka ułożyć na szklanym półmisku, poleć syropem pozostałym od pieczenia jabłek.

JABŁKA ZAPIEKANE Z KREMEM

50 dkg jabłek (4 sztuki), 8 dkg konfitur, 5 dkg cukru, 2 jaja, 1 łyżeczka bułki tartej, starta skórka cytrynowa

1. Jabłka umyć dokładnie, wydrążyć, napęlnić galaretką, ułożyć na blaszanym półmisku lub w rondelku, wstawić do piekarnika.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać skórkę cytrynową.
3. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z żółtkami i bułką tartą.
4. Na wpół upieczone jabłka wyjąć z piekarnika, obłożyć kremem, zapiec w piekarniku, przestudzić, ułożyć na szklanym półmisku.

JABŁKA Z PIANĄ

50 dkg jabłek, 8 dkg konfitury, 2 białka, 4 dkg cukru w mące, 1 dkg migdałów

1. Jabłka umyć, wydrążyć.
2. Zagotować wodę, włożyć wydrążone jabłka, lekko obgotować, następnie wyjąć, napęlnić konfiturą, ułożyć na półmisku.

3. Białka ubić na sztywną pianę dodając cukier puder.
4. Jabłka pokryć pianą, posypać drobno posiekanymi migdałami, zapiec w piekarniku.

JABŁKA PIECZONE

50 dkg jabłek, 4 dkg cukru, 2 dkg cukru w mączce, $\frac{1}{4}$ laski waniliowej

1. Jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć, nasypać do środka cukru, ułożyć na półmisku blaszanym, upiec, ostudzić.
2. Wanilię drobno posiekać, utrzeć z małą ilością cukru w moździerzu, wymieszać z cukrem w mączce, posypać upieczone jabłka.

GRUSZKI NADZIEWANE GALARETKĄ W SOSIE WANILIOWYM

50 dkg gruszek (4 sztuki), 10 dkg galaretki porzeczkowej. Na syrop: 5 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ l wody. Na sos: $\frac{1}{4}$ l mleka, 1 jajo, $1\frac{1}{2}$ dkg mąki ziemniaczanej, 1 dkg cukru waniliowego

1. Gruszki umyć, obrać, nie dzielić.
2. Z wody i cukru ugotować syrop, włożyć gruszki, ugotować, wyjąć z syropu, przestudzić, wydrążyć i napełnić galaretką.
3. Żółtka utrzeć z cukrem.
4. Zagotować połowę mleka z cukrem waniliowym.
5. Resztę zimnego mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną, wlać do gorącego mleka dokładnie mieszając, zagotować, połączyć z żółtkiem, przestudzić.
6. Przestudzone gruszki ułożyć na szklanym półmisku i zalać gęstniejącym sosem, zastudzić.



OWOCE SMAZONE W CIESCIE

JABŁKA W CIEŚCIE

Ciasto: 8 dkg mąki, 1 jajko, 1 dkg masła, $\frac{1}{3}$ szklanki mleka, 30 dkg jabłek (2 sztuki), tłuszcz do smażenia, 5 dkg cukru w mączce, $\frac{1}{4}$ laski wanilii lub cukier waniliowy

1. Żółtko utrzeć z masłem, białko ubić na sztywną pianę.
2. Do żółtek dodać mleko, mąkę, pianę, posolić (ciasto ma być nieco gęstsze niż na naleśniki).
3. Jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w talarki.
4. Roztopić tłuszcz na patelni.
5. Talarki jabłek zanurzać w cieście przy pomocy widelca i smażyć po obydwu stronach.

6. Wyjmować widelcem i układać na podgrzanym półmisku.
7. Wanilię drobno posiekać, utrzeć z małą ilością cukru w moździerzcu, wymieszać z cukrem w mące i posypać nim gorące jabłka w cieście.

JABŁKA W KOSZULKACH

Ciasto: 10 dkg mąki, 8 dkg masła, 1 żółtko, 2 dkg śmietany, sól, 40 dkg jabłek, 5 dkg cukru w mące, $\frac{1}{4}$ laski wanilii lub cukier waniliowy, tłuszcz do posmarowania blachy

1. Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtko, śmietaną, wyrobić ciasto i pozostawić na parę godzin w chłodnym miejscu.
2. Jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć gniazda nasienne, podzielić na połówki.
3. Rozwałkować ciasto, pokroić w kwadraty o boku 14 cm, na środek każdego kwadratu kłaść połowę jabłka, brzegi kwadratów połączyć, zamykając jabłko w środku.
4. Blachę wysmarować tłuszczem, ułożyć ciastka, upiec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor, przenieść na szklany półmisek.
5. Wanilię drobno posiekać, utrzeć z małą ilością cukru w moździerzcu, wymieszać z cukrem w mące i posypać gorące jabłka w koszulkach.

U w a g a: Jabłka w koszulkach można również przygotować z jabłek pokrojonych w ćwiartki lub ósemki: z ciasta wykrawać krążki za pomocą szklanki, na jednej połowie krążka kłaść ćwiartkę lub ósemkę jabłka, drugą połowę nakrywać jabłko nie zlepiając brzegów krążka.

ŚLIWKI W CIEŚCIE

Ciasto: 8 dkg mąki, 1 jajko, 1 dkg masła, $\frac{1}{3}$ szklanki mleka, 40 dkg śliwek, tłuszcz do smażenia, 5 dkg cukru w mące, $\frac{1}{4}$ laski wanilii lub cukier waniliowy

1. Żółtko utrzeć z masłem, białko ubić na sztywną pianę.
2. Do żółtka dodać mleko, mąkę, pianę, posolić (ciasto ma być nieco gęstsze niż na naleśniki).
3. Śliwki wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć, usunąć szypułki.

4. Roztopić tłuszcz w dołkownicy (lub na patelni).
5. Śliwki zanurzać w cieście za pomocą widelca i smażyć po obydwu stronach.
6. Wyjmować widelcem i układać na podgrzanym półmisku.
7. Wanilię drobno posiekać, utrzeć z małą ilością cukru w moździerzcu, wymieszać z cukrem w mące i posypać gorące śliwki w cieście.

POMARAŃCZE W CIEŚCIE

Ciasto: 8 dkg mąki, 1 jajko, 1 dkg masła, $\frac{1}{4}$ szklanki wina, 2 dkg cukru, 30 dkg pomarańczy (2 sztuki), tłuszcz do smażenia, 5 dkg cukru w mące, $\frac{1}{4}$ laski wanilii lub cukier puder

1. Żółtko utrzeć z cukrem i masłem, białko ubić na sztywną pianę.
2. Do żółtka dodać wino, mąkę, pianę, dobrze ubić.
3. Pomarańcze umyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry.
4. Roztopić tłuszcz na patelni.
5. Plastry pomarańczy zanurzać w cieście przy pomocy widelca i smażyć po obydwu stronach.
6. Wyjmować widelcem i układać na podgrzanym półmisku.
7. Wanilię drobno posiekać, utrzeć z małą ilością cukru w moździerzcu, wymieszać z cukrem w mące i posypać gorące pomarańcze w cieście.

WIŚNIE W CIEŚCIE

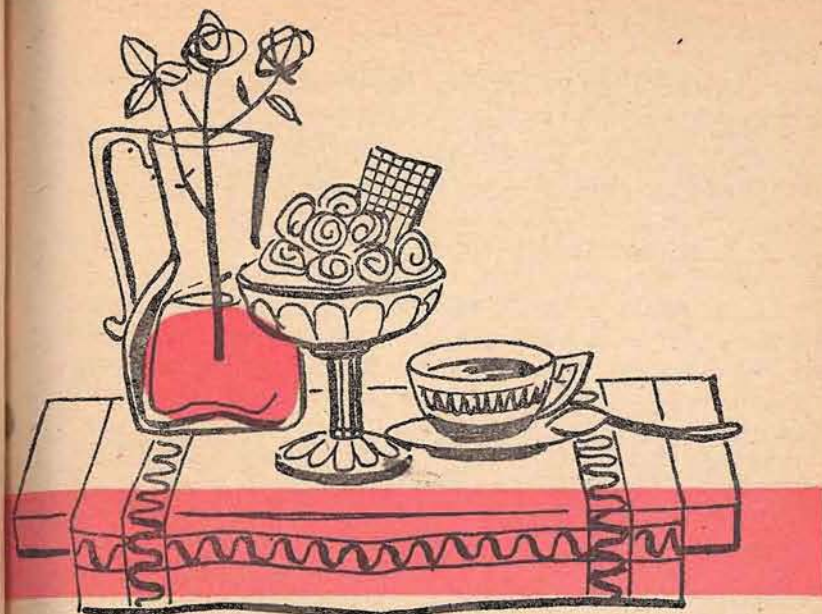
Ciasto: 8 dkg mąki, 1 jajko, 1 dkg masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 50 dkg wiśni, tłuszcz do smażenia, 5 dkg cukru w mące, $\frac{1}{4}$ laski wanilii lub cukier waniliowy

1. Żółtko utrzeć z masłem, białko ubić na sztywną pianę.
2. Dodać mleko, mąkę, pianę, posolić.
3. Wiśnie opłukać pod bieżącą wodą, wyjąć pestki.
4. Rozpuścić tłuszcz na patelni.
5. Zanurzać wiśnie w cieście i smażyć na jasnożółty kolor.
6. Układać na podgrzanym półmisku i posypać wanilią utartą z cukrem lub cukrem waniliowym.

MORELE LUB BRZOSKWINIE W CIEŚCIE

Ciasto: 8 dkg mąki, 1 jajko, 1 dkg masła, $\frac{1}{4}$ szklanki wina, 2 dkg cukru, 40 dkg moreli lub brzoskwiń, tłuszcz do smażenia, $\frac{1}{3}$ laski wanilii, lub cukier waniliowy, 5 dkg cukru w mące

1. Żółtko utrzeć dokładnie z cukrem i masłem, białko ubić na sztywną pianę.
2. Do żółtka dodać mąkę, wino, pianę z białka, wszystko dobrze ubić.
3. Morele lub brzoskwinie umyć, obrać ze skórki.
4. Roztopić tłuszcz w dołkownicy.
5. Owoce zanurzać w cieście za pomocą widelca i smażyć po obydwu stronach.
6. Wyjmować widelcem i układać na podgrzonym półmisku.
7. Drobną posiekaną wanilię utrzeć z cukrem w mące i posypywać nią gorące owoce.



KREMY

Kremy są deserem zestalonym za pomocą żelatyny. Sporządza się je na podstawie żółtek utartych z cukrem. Kremy można podzielić na 2 zasadnicze grupy.

Pierwsze sporządzane są z dodatkiem przetartych, gotowanych jabłek, moreli, renklod lub owoców surowych takich jak: poziomki, maliny, truskawki. Do utartych żółtek dodaje się owoce, rozpuszczoną żelatynę i miesza się do momentu, aż masa zacznie gęstnieć. Wtedy masę łączy się z pianą z białek lub bitą śmietanką i zastudza w salaterce.

Drugi rodzaj kremów sporządza się z dodatkiem kakao, kawy, wanilii, karmelu. Ten rodzaj kremów spulchnia się zawsze przy użyciu bitej śmietanki.

Utarte żółtka łączy się z naparem kawy, czy karmelem, dodaje rozpuszczoną żelatynę i miesza do momentu, aż

masa znacznie gęstnieć. Wtedy dodaje się bitą śmietankę, miesza się, wlewa do salaterki i zastudza.

Kremy przybiera się owocami świeżymi lub smażonymi, bitą śmietanką i dodaje się często drobne ciasteczka.

KREM ŚMIETANKOWO-WANILIOWY

40 dkg śmietanki kremowej 32%, 10—15 dkg cukru w mączce, 1,5 dkg żelatyny białej, 1/2 szklanki mleka przegotowanego, 0,5 dkg cukru waniliowego, 10 dkg konfitury lub dżemu, 5 dkg biszkopcików lub wafli

1. Śmietankę kremową oziębic, przechowując kilka godzin w chłodnym miejscu.
2. Żelatynę opłukać i namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, zalać gotowanym mlekiem, postawić w ciepłym miejscu do rozpuszczenia.
3. Cukier waniliowy zmieszać z cukrem w mączce.
4. Oziębioną śmietankę ubić trzepaczką na pianę, dodając stopniowo przygotowany cukier i rozpuszczoną żelatynę.
5. Ubity krem (szywny) ostudzić w chłodnym miejscu.
6. Przed podaniem na stół przybrać konfiturami i biszkoptami.

KREM Z GOTOWANEJ ŚMIETANKI

40 dkg śmietanki kremowej 32%, 10—15 dkg cukru w mączce, 5 sztuk żółtek, 0,5 dkg cukru waniliowego, 1 dkg żelatyny białej, 1/2 szklanki mleka przegotowanego, 5 dkg biszkoptów

1. Zagotować połowę śmietanki, wsypać cukier waniliowy, przykryć i postawić w ciepłym miejscu.
2. Żółtka zmieszać z połową cukru, ubić do białości, dodać (mieszając) do gorącej śmietanki, przecedzić przez sito do innego naczynia, dodać rozpuszczoną żelatynę, ostudzić w szklanej salaterce.
3. Osobno ubić pozostałą, oziębioną śmietankę z pozostałym cukrem, nałożyć na zastudzony krem.

Przed podaniem krem przybrać biszkopcikami.

KREM Z KWAŚNEJ ŚMIETANY

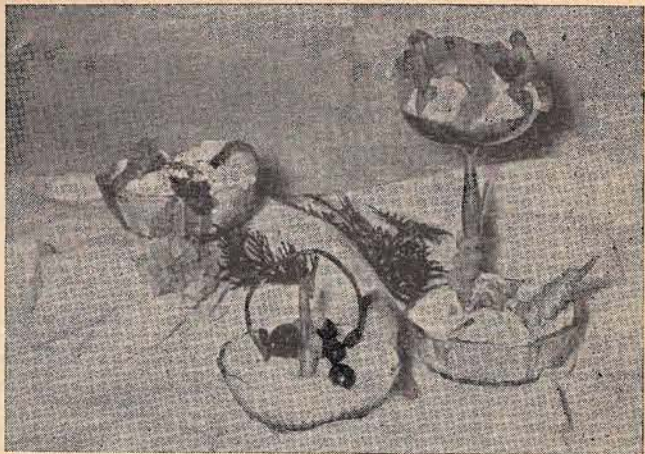
25 dkg świeżej śmietany, 20 dkg śmietanki kremowej 32%, 15 dkg cukru w mączce, 5 dkg biszkopcików, 0,5 dkg cukru waniliowego, 1,5 dkg żelatyny białej, 1/2 szklanki mleka przegotowanego, 10 dkg konfitury lub dżemu

1. Owoce-konfiturę (dżem) wyjąć z syropu i pokrajać w drobną kostkę.
2. Żelatynę rozpuścić w gorącym mleku.
3. Kwaśną śmietanę ubić na pianę, dodając połowę cukru zmieszanego z cukrem waniliowym.
4. Oziębioną śmietankę kremową ubić w osobnym naczyniu z pozostałym cukrem.
5. Rozpuszczoną żelatynę wlać do obszerniejszego naczynia, włożyć ubitą kwaśną śmietanę, gdy zgęstnieje, dodać konfitury, wymieszać, dodać ubitą śmietankę kremówkę (część kremówki ubitej pozostawić do przybrania).
6. Krem przełożyć do szklanej salaterki i pozostawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia.
7. Przed podaniem kremu na stół, przybrać częścią ubitej kremówki i biszkopcikami.

KREM CZEKOLADOWY

50 dkg śmietanki kremowej, 10 dkg cukru w mączce, 10 dkg czekolady twardej, 1,5 dkg żelatyny białej, 1/2 szklanki mleka przegotowanego, 5 dkg biszkoptów

1. Oziębic połowę śmietanki.
2. Namoczoną żelatynę rozpuścić w gorącym mleku.
3. Czekoladę utrzeć na tarce, zmieszać z częścią cukru i pozostałą śmietanką, dodać rozpuszczoną żelatynę, ubijać na pianę.
4. W osobnym naczyniu ubić oziębioną śmietankę z częścią cukru, wymieszać z ubitą masą czekoladową. (Część ubitej śmietanki pozostawić do przybrania kremu).
5. Ubitą masę przełożyć do formy i postawić do zastygnięcia w chłodnym miejscu.
6. Przed wydaniem przybrać częścią ubitej śmietanki i biszkoptami.



KREM ŚMIETANKOWY ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

50 dkg śmietanki kremowej, 20 dkg cukru w mączce, 1,5 dkg żelatyny białej, 1/2 szklanki mleka przegotowanego, 10 dkg smażonej skórki pomarańczowej, 1 pomarańcza

1. Śmietankę dobrze oziębic.
2. Żelatynę rozpuścić w gorącym mleku.
3. Oziębioną śmietankę dobrze ubić na pianę, dodając stopniowo cukier, rozpuszczoną żelatynę i posiekaną skórkę pomarańczową, dobrze wymieszać. Część ubitej śmietanki pozostawić do dekoracji.
4. Krem przełożyć do formy, postawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia.
5. Przed podaniem przybrać plasterkami pokrajanej pomarańczy i pozostałym kremem.

KREM KARMELOWY

50 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru w mączce, 2 dkg cukru na karmel, 4 żółtka, 1,5 dkg żelatyny białej, 5 dkg biszkoptów

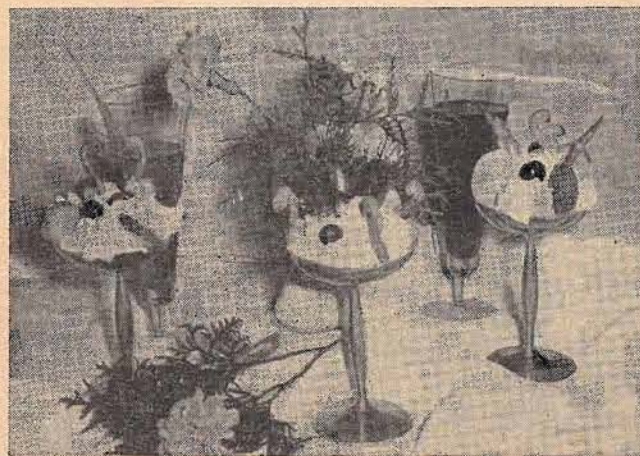
1. Z cukru i wody przygotować karmel.
2. Żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie.
3. Żółtka ubić do białości z cukrem pudrem.

4. Śmietankę ogrzewać w naczyniu, dodać mieszając ubite żółtka, gdy masa zacznie gęstnieć, zmieszać z karmelem i ubijać na pianę, dodając rozpuszczoną żelatynę.
5. Po ubiciu krem przełożyć do salaterki szklanej, postawić w chłodnym miejscu, zastudzić.
6. Przed podaniem przybrać biszkoptami.

KREM KAWOWY

1/2 litra mleka, 4 żółtka, 8 dkg cukru w mączce, 1,5 dkg żelatyny białej, 2 dkg kawy mielonej prawdziwej, 15 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg biszkopcików

1. Przeprowadzić mleko.
2. Żelatynę rozpuścić w przegotowanym mleku.
3. Przygotować pół szklanki mocnego naparu z kawy.
4. Ubić żółtka z cukrem do białości, zaparzyć mlekiem, dodać rozpuszczoną żelatynę i napar z kawy, wymieszać i ubijać masę, aż do zgęstnienia.
5. Krem przełożyć do salaterki lub kompotierki i postawić do zastudzenia.
6. Osobno ubić śmietankę kremową z częścią cukru, przybrać nią krem, dodać biszkopciki.



KREM DALMATYŃSKI

1/2 litra mleka, 4 żółtka, 10 dkg cukru w mączce, 1 1/2 dkg żelatyny białej, 20 dkg śmietanki kremowej, 20 dkg czereśni kompotowych, 5 dkg wafli

1. Przeprowadzić mleko.
2. Żelatynę rozpuścić w gotowanym mleku.
3. Żółtka ubić do białości z częścią cukru.
4. Ubita żółtka zaparzyć gorącym mlekiem, ostudzić, dodać rozpuszczoną żelatynę, ubijać aż zgęstnieje.
5. Ubity krem przełożyć do salaterek, odstawić do zastygnięcia.
6. Osobno ubić na pianę śmietankę kremową z cukrem.
7. Przed podaniem przybrać owocami, ubitą śmietanką i wafkami.

KREM ORZECHOWY

1/2 litra mleka, 4 żółtka, 10 dkg cukru w mączce, 1,5 dkg żelatyny białej, 10 dkg śmietanki kremowej, 8 dkg orzechów włoskich

1. Mleko zagotować.
2. Żelatynę rozpuścić w ciepłym mleku.
3. Żółtka ubić z częścią cukru do białości, zaparzyć mlekiem, ostudzić, dodać rozpuszczoną żelatynę i część posiekanych drobno orzechów, wymieszać, ubijać masę aż zgęstnieje.
4. Zgęstniałą masę przełożyć do kompotierek, postawić do zastygnięcia.
5. Osobno ubić oziębioną śmietankę kremową z pozostałym cukrem na sztywną pianę.
6. Podawać krem przybrany ubitą śmietanką i orzechami.

KREM Z MIGDAŁAMI I RODZYNKAMI

1/2 litra mleka, 4 żółtka, 10 dkg cukru w mączce, 10 dkg śmietanki kremowej, 1,5 dkg żelatyny białej, 3 dkg migdałów słodkich, 2 dkg rodzynek, 4 dkg biszkoptów

1. Mleko zagotować.
2. Żelatynę rozpuścić w ciepłym mleku.
3. Rodzynki namoczyć w mleku na godzinę.

4. Migdały oparzyć i obrać ze skórki.
5. Żółtka ubić z częścią cukru, zaparzyć mlekiem, ostudzić, dodać rozpuszczoną żelatynę, drobno posiekane migdały i rodzynki bardzo dokładnie wymieszać i ubijać aż do zgęstnienia.
6. Ubitą masę przełożyć do kompotierek, zastudzić.
7. Osobno ubić na pianę oziębioną kremówkę z cukrem.
8. Podawać z ubitą śmietaną i biszkoptami.

KREM WANILIOWY Z POZIOMKAMI

1/2 litra mleka, 4 żółtka, 10—15 dkg cukru, 1/2 dkg cukru waniliowego, 1,5 dkg żelatyny białej, 20 dkg śmietanki kremowej, 20 dkg poziomek

1. Przeprowadzić mleko.
2. Żelatynę rozpuścić w gotowanym mleku.
3. Wymieszać cukier waniliowy z cukrem pudrem.
4. Żółtka ubić do białości z częścią cukru, zaparzyć gorącym mlekiem, ostudzić, dodać rozpuszczoną żelatynę, ubijać, aż masa zgęstnieje.
5. Ubity krem przełożyć do kompotierek, odstawić do zastygnięcia.
6. Osobno ubić oziębioną śmietankę kremową z pozostałym cukrem.
7. Przed podaniem nałożyć na wierzch poziomki, przybrać ubitą śmietanką.

KREM POMARAŃCZOWY

10—15 dkg cukru w mączce, 2 pomarańcze, 5 jaj, 1,5 dkg żelatyny, 1 dkg smażonej skórki pomarańczowej

1. Rozpuścić w wodzie żelatynę.
2. Skórkę pomarańczy utrzeć na tarce i zmieszać z cukrem pudrem.
3. Żółtka wraz z częścią cukru ubić na pulchną masę, wlać do kamiennego garnka, dodać sok wyciśnięty z jednej pomarańczy, startą skórkę, wymieszać i ogrzewać nie doprowadzając do wrzenia do momentu, kiedy zacznie masa lekko gęstnieć.

- Po przestudzeniu dolać rozpuszczoną żelatynę, mieszać aż do zgęstnienia.
- Z białek i pozostałego cukru ubić sztywną pianę, wymieszać z masą żółtkową i przełożyć do szklanej salaterki, postawić w chłodnym miejscu do zastudzenia.
- Drugą pomarańcz pokrajać w cienkie plastry.
- Przed podaniem krem przybrać plasterkami pomarańczy i smażoną skórką pomarańczową.

KREM CYTRYNOWY

1/2 litra mleka, 4 żółtka, 10—15 dkg cukru w mące, 1,5 dkg żelatyny białej, 1 cytryna, 20 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg biszkopików

- Przegotować mleko.
- Żelatynę rozpuścić w ciepłym mleku.
- Utrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok z cytryny.
- Żółtka ubić do białości, z częścią cukru, zaparzyć gorącym mlekiem, ostudzić, dodać rozpuszczoną żelatynę, sok z cytryny i startą skórkę, wymieszać, ubijać masę, aż zgęstnieje.
- Ubitą masę przełożyć do pucharów lub salaterek, zastudzić.
- Osobno ubić na pianę kremówkę z cukrem.
- Przed podaniem przybrać ubitą śmietanką i biszkoptami.

KREM Z MLEKA ZSIADŁEGO Z OWOCAMI

1/2 litra mleka zsiadłego, 5 dkg cukru w mące, 5 dkg owoców kompotowych, 1 dkg żelatyny czerwonej, 10 dkg dżemu owocowego, 5 dkg andrutów

- Żelatynę opłukać i namoczyć w zimnej wodzie, rozpuścić w gorącej wodzie.
- Roztrząpać dokładnie mleko, dodać cukier, dżem, rozpuszczoną żelatynę, masę ubić aż do zgęstnienia.
- Krem podawać w kompotierkach przybrany owocami z kompotu i andrutami.

KREM PONCZOWY

6 szt. jaj, 20 dkg cukru, 2 cytryny, 2 dkg żelatyny, 10 dkg rumu, 5 dkg biszkopików

- Namoczoną żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie.
- Żółtka z cukrem ubić do białości, wcisnąć do tego sok z cytryny, ogrzewać na ogniu mieszając, aż masa zacznie lekko gęstnieć.
- Po ostudzeniu masy wlać rozpuszczoną żelatynę, dodać rum, mieszać aż do zgęstnienia.
- Z pozostałych białek ubić sztywną pianę i wymieszać z masą żółtkową.
- Po zastudzeniu w kompotierkach, podawać z biszkoptami.

KREM SZODONOWY

6 szt. żółtek, 20 dkg cukru w mące, 1 1/2 szklanki wina białego gronowego, 2 dkg żelatyny białej, 0,05 litra koniaku, 5 dkg biszkopików

- Żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie.
- Żółtka zmieszać z cukrem, ubić do białości, dodać wino, wymieszać a następnie stopniowo podgrzewać na wolnym ogniu lub parze, ubijając masę aż do zgęstnienia. Gdy masa stanie się gęsta dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać i odstawić.
- Gdy masa stężeje dolać kieliszek koniaku, krem przełożyć do pucharów, podawać z biszkopcikami.

KREM ANANASOWY

20 dkg ananasa z puszki, 10 dkg cukru w mące, 40 dkg śmietanki kremowej, 1,5 dkg żelatyny białej, 5 dkg biszkopików

- Uprzednio namoczoną żelatynę rozpuścić dokładnie w gorącej wodzie.
- Ananasy przetrzeć przez sito lub pokrajać w cząstki, dodać część cukru, wymieszać, wlać rozpuszczoną żelatynę, ubijać aż do zgęstnienia.

3. Oziębioną śmietankę kremową ubijać z cukrem na pianę.
4. Połączyć obydwie masy, przełożyć do formy — zastudzić.
5. Przed podaniem przybrać krem talarkami ananasa i biszkopcikami.

KREM HERBACIANY

4 żółtka, 1 dkg herbaty, 12 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ l mleka, 10 dkg mąki ziemniaczanej, 2 białka, $\frac{1}{8}$ l śmietanki, 1 dkg żelatyny, wanilia, rum

1. Rozpuścić żelatynę; mąkę ziemniaczaną rozprowadzić zimnym mlekiem, zagotować mieszając.
2. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać 3 łyżki silnego naparu z herbaty.
3. Ubić śmietankę i pianę z białek.
4. Do utartych żółtek dodawać rozklejoną mąkę i rozpuszczoną żelatynę, gdy masa zgęstnieje połączyć ze śmietanką i pianą.
5. Wyłożyć do zwilżonej formy, zastudzić.



BUDYNIE

Budynie są deserami odżywczymi i lekko strawnymi.

Przygotowanie budyniu obejmuje:

- 1) przygotowanie formy — dokładne wysmarowanie wnętrza formy masłem oraz wysypanie bułką tartą,
- 2) przygotowanie wody do gotowania budyniu w naczyniu przystosowanym do wielkości formy (woda powinna sięgać do $\frac{3}{4}$ wysokości formy),
- 3) przygotowanie masy budyniowej: żółtka uciiera się z cukrem, łączy z utartym masłem oraz dodaje inne składniki (ugotowana kasza, bułka tarta, owoce) w zależności od rodzaju budyniu. Masę wkłada się do formy (do wysokości $\frac{3}{4}$ formy), zamyka się formę, wstawia do wrzącej wody i gotuje od 45—60 minut.

Ostatnią czynnością jest wyjęcie budyniu z formy; przestudzony budyń (ciepły) podważa się z brzegu lekko nożem i przewróciwszy formę do góry dnem, wysuwa budyń na podłożony pod formę talerz.

BUDYŃ Z DYNI

50 dkg dyni, 2 dkg masła, 3 jaja, 3 łyżki bułki tartej, 5 dkg cukru, 2 dkg cukru w mączce — do posypania budyniu. Do formy: 1,5 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Dynię umyć, obrać, pokrajać w kawałki, rozgotować i przetrzeć przez sito, dodać cukier.
3. Masło utrzeć z żółtkami.
4. Utarte żółtka połączyć z dynią, dodać bułkę tartą, wymieszać.
5. Białka jaj ubić na sztywną pianę, wymieszać lekko z pozostałymi składnikami, włożyć do formy budyniowej, zamknąć, wyłożyć do garnka z wrzącą wodą i gotować 45 do 60 minut pod przykryciem.

Ugotowany budyń wyłożyć na ciepły, okrągły półmisek, posypać cukrem w mączce. Można też podać ze słodkim sosem.

BUDYŃ Z KASZY JAGLANEJ

20 dkg kaszy jaglanej, 10 dkg cukru, 4 jaja, 2 dkg masła, 3 dkg rodzynków. Do formy: 1,5 dkg masła, 2 dkg bułki tartej, 2 razy tyle mleka, ile wynosi objętość kaszy, skórka cytrynowa

1. Przygotować formę budyniową.
2. Kaszę opłukać, sparzyć wrzącą wodą, osączyć, zalać gorącą wodą, ugotować.
3. Masło utrzeć z żółtkami.
4. Białko ubić na sztywną pianę.
5. Ugotowaną i przestudzoną kaszę połączyć z żółtkami i masłem, dodać cukier, rodzynki, skórkę cytrynową, dokładnie wymieszać.
6. Pianę z białek jaj dodać na końcu, lekko wymieszać ze składnikami, włożyć do formy, zamknąć.
7. Formę wstawić do naczynia z wrzącą wodą i gotować przez 45 minut do 1 godziny.
8. Ugotowany i lekko przestudzony budyń wyłożyć na okrągły półmisek, podać posypyany cukrem — pudrem lub ze słodkim sosem.

BUDYŃ Z RYŻU I JABŁEK

15 dkg ryżu, 2 dkg masła, 3 jaja, 25 dkg jabłek, 5 dkg cukru, 2 dkg cukru w mączce do posypania budyniu. Do formy: 1,5 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Ryż ugotować na sypko.
3. Jabłka umyć, obrać, pokrajać w drobne paseczki.
4. Masło utrzeć z żółtkami.
5. Białka jaj ubić na pianę.
6. Ryż wymieszać z jabłkami, z żółtkami, cukrem i pianą, włożyć do formy budyniowej, zamknąć, wstawić do naczynia z wodą i gotować przez 45 minut do 1 godziny pod przykryciem.
7. Ugotowany i lekko przestudzony budyń wyłożyć na okrągły półmisek przechylając otwartą formę z budyniem do góry dnem. Budyń podać posypyany cukrem w mączce.

BUDYŃ Z WIŚNI

40 dkg wiśni, 6 dkg bułki czerstwej, 8 dkg bułki tartej, 4 jaja, 8 dkg masła, 10 dkg cukru, 1/2 szklanki mleka. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej, 5 dkg soku wiśniowego do polania

1. Formę budyniową wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Bułkę namoczyć w mleku, wycisnąć.
3. Wiśnie opłukać pod bieżącą wodą, usunąć szypułki, wyjąć pestki, odcedzić nadmiar soku.
4. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać utarte masło.
5. Białko jaj ubić na pianę.
6. Do żółtek i masła dodać odcisniętą bułkę, wymieszać, wsypać bułkę tartą, wiśnie i pianę z białek, wszystko lekko wymieszać.
7. Masę budyniową włożyć do formy, zamknąć, włożyć do naczynia z wrzącą wodą i gotować przez 45 minut.
8. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły półmisek i podać z sokiem wiśniowym lub posypyany cukrem — pudrem.

BUDYŃ Z SERA

40 dkg sera białego, 7 dkg masła, 4 jaja, 12 dkg cukru w mączce, 2 dkg tartej bułki, 2 dkg migdałów, skórka pomarańczowa lub cytrynowa. Do formy: 1,5 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Formę wysmarować masłem lub mleczną margaryną i wysypać bułką tartą.
2. Ser przepuścić przez maszynkę, utrzeć dokładnie na gładką masę.
3. Masło utrzeć z żółtkami, włożyć ser, dodać cukier, posiekane migdały, startą skórkę pomarańczową, dokładnie wymieszać.
4. Białka jaj ubić na sztywną pianę i lekko wymieszać z serem.
5. Masę budyniową włożyć do formy, zamknąć i gotować przez 45 minut.
6. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły półmisek, podawać posypany cukrem — pudrem.

BUDYŃ KAKAOWY

5 dkg kakao, 1/4 szklanki mleka, 8 dkg cukru, 6 dkg masła, 4 jaja, 4 dkg mąki, 5 dkg orzeszków włoskich. Do formy: 1,5 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Przygotować formę.
2. Kakao wymieszać z częścią cukru, rozpuścić w gorącym mleku.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z utartym masłem i z kakao.
4. Białka ubić na sztywną pianę, mąkę przesiać, orzechy rozdrobnić i rozetrzeć.
5. Wszystkie składniki połączyć, lekko wymieszać, włożyć do formy, zamknąć, wstawić do naczynia z wrzącą wodą i gotować przez 45 minut.
6. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły półmisek. Budyń można podawać ze słodkim sosem waniliowym lub szodnowym.

BUDYŃ MAKOWY

15 dkg maku, 4 jaja, 8 dkg cukru, 4 dkg bułki tartej, 1/4 laski wanilii, 1 dkg startej skórki z cytryny. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Mak sparzyć, osączyć na sicie, zemleć na maszynce (założyć gęstą siatkę).
3. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z utartym masłem, dodać mak, wymieszać.
4. Białka jaj ubić na pianę, wyłożyć na mak, dodać bułkę tartą, lekko wymieszać.
5. Masę budyniową włożyć do formy, zamknąć, włożyć do naczynia z wrzącą wodą, gotować przez 45 minut.
6. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły półmisek, podać z sosem waniliowym.

BUDYŃ Z BUŁKI Z POWIDŁAMI

15 dkg bułki czerstwej, 1 szklanka mleka, 4 szt. jaj, 4 dkg masła, 8 dkg cukru, 2 łyżki powideł lub tartych jabłek. Do formy: 1 1/2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Bułkę pokrajać w kostkę, namoczyć w ciepłym mleku.
2. Masło utrzeć z żółtkami.
3. Białka ubić na sztywną pianę.
4. Namoczoną bułkę rozetrzeć, wymieszać z żółtkami i powidłami lub startymi na tarce jabłkami oraz cukrem.
5. Do masy dodać pianę z białek. Wszystko ostrożnie wymieszać.
6. Masę budyniową włożyć do formy, zamknąć.
7. Formę wstawić do naczynia z wrzącą wodą i gotować przez 45 minut do 1 godziny.
8. Ugotowany budyń wyłożyć na okrągły półmisek, podać polany słodkim sosem lub sokiem owocowym.

DODATKI DO BUDYŃIÓW

Budynie podaje się na okrągłym półmisku w całości lub wyporcjowane, posypane cukrem w mączce, lub ze słodkim sosem względnie z sokiem owocowym.

SOS WANILIOWY

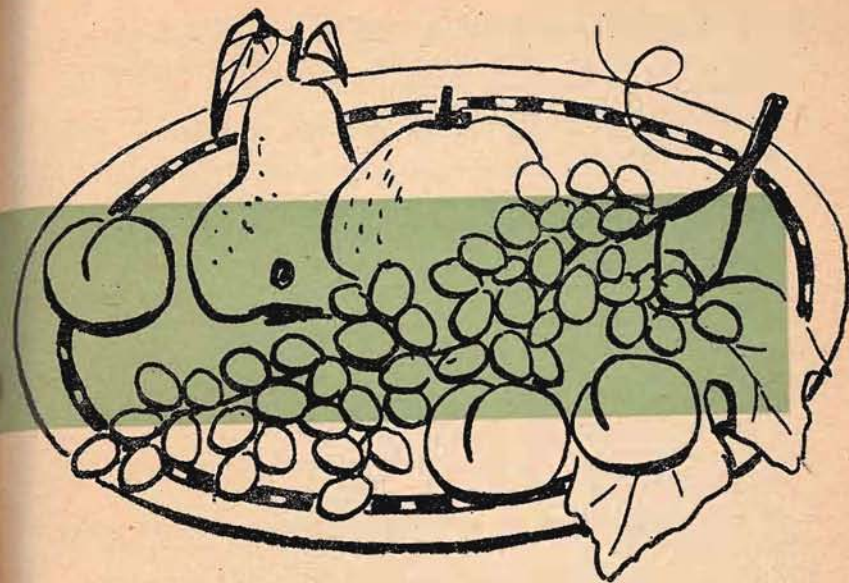
3 żółtka, 5 dkg cukru, $\frac{3}{4}$ szklanki mleka, $\frac{1}{4}$ laski wanilii

1. Mleko zagotować.
2. Wanilię drobno posiekać, rozetrzeć w moździerzu z małą ilością cukru.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, do utartych żółtek dolewać stopniowo wrzące mleko, stale mieszając.
4. Sos z naczyniem wstawić do garnka z gorącą wodą i ubijać aż sos zgęstnieje.
5. Sos oziębic, wstawiając naczynie z sosem do zimnej wody. Podczas studzenia sos należy mieszać.
6. Gotowy sos podaje się w naczyniach porcelanowych — do budyniu i innych deserów.

SOS Z WINA (SZODONOWY)

3 żółtka, 7 dkg cukru, $\frac{3}{4}$ szklanki wina białego, skórka cytrynowa

1. Żółtka utrzeć z cukrem na parze.
2. Wino zagrzać pod przykryciem.
3. Do żółtek wlewać stopniowo gorące wino, ubijając żółtka trzepaczką na parze, aż sos zgęstnieje, dodać startej na tarce skórki cytrynowej.
4. Sos podawać zaraz po przyrządzeniu, gdyż piana szybko opada.



OWOCE W SOSIE

GRUSZKI W SOSIE WANILIOWYM

50—60 dkg gruszek (4 szt.), 10 dkg cukru, 1 szklanka wody, $1\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 dkg mąki ziemniaczanej, 5 dkg cukru w mączce, 3 żółtka, 0,5 dkg cukru waniliowego, 10 dkg konfitury

1. Obrane gruszki przekroić na pół, wyjąć gniazda nasienne.
2. Z cukru i wody przygotować syrop, ugotować w nim owoce, uważając aby się nie rozgotowały, odstawić do ostudzenia.
3. Mleko przegotować, w części mleka rozkleić mąkę ziemniaczaną.
4. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem do białości, wlać do nich mieszając gorące mleko, dodać rozklejoną mąkę, ubijać aż do zgęstnienia.

- Ostudzone połówki gruszek ułożyć na szklanych talerzykach po 2 sztuki na porcję, zalać niezupełnie ostudzonym kremem.
- Przed podaniem zastudzone gruszki w kremie ubrać konfiturami.

GRUSZKI W SOSIE KAKAOWYM

50—60 dkg gruszek (4 szt.), 10 dkg cukru, 1 szklanka wody, 1½ szklanki mleka, 1 dkg mąki ziemniaczanej, 2 dkg kakao, 3 żółtka, 5 dkg cukru w mące, 10 dkg dżemu

- Obrane gruszki przekroić na pół, wyjąć gniazdka nasienne.
- Z cukru i wody przygotować syrop, ugotować w nim owoce, ostudzić.
- Mleko przegotować, w ½ szklanki mleka rozkleić mąkę ziemniaczaną.
- Żółtka utrzeć z cukrem do białości, wlać do nich, mieszając gorące mleko i rozklejoną mąkę, kakao ubijać aż do zgęstnienia.
- Ostudzone połówki gruszek ułożyć na talerzykach lub kompotierkach, zalać przygotowanym sosem, zastudzić.
- Przed podaniem przybrać dżemem.

JABŁKA W SOSIE Z WINA

40—50 dkg jabłek (4 szt.), 10 dkg cukru, 0,35 litra wina białego, 3 żółtka, 1,5 dkg skórki cytrynowej lub pomarańczowej

- Jabłka umyć, wydrążyć gniazda nasienne, nasypać cukru, upiec w piecyku.
- Wino zagrzać do temperatury wrzenia.
- Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać do nich stopniowo zagrzane wino mieszając. Wstawić naczynie na parę i ubijać aż masa zgęstnieje, dodać skórkę cytrynową drobno posiekaną, lekko wymieszać.
- Upieczone jabłka ułożyć na szklanych talerzykach i zalać przygotowanym sosem — zastudzić.

BRZOSKWINIE W SOSIE Z WINA

50—60 dkg brzoskwiń, 0,30 litra wina białego, 4 żółtka, 5 dkg cukru w mące, 10 dkg dżemu truskawkowego, ½ cytryny

- Brzoskwinie opłukać, usunąć pestki.
- Wino zagrzać do temperatury wrzenia.
- Żółtka utrzeć z cukrem do białości, wlać do nich stopniowo zagrzane wino mieszając, masę ubić na parze, aż zgęstnieje.
- Cytrynę obrać ze skórki, pokrajać na plasterki.
- Brzoskwinie ułożyć w kompotierkach, zalać przygotowanym sosem, ubrać dżemem i plasterkami cytryny.
- Postawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia.

WINOGRONA W SOSIE Z WINA

60 dkg winogron białych, 5 dkg cukru w mące, 4 żółtka, 0,35 litra wina, 5 dkg biszkopcików

- Winogrona opłukać.
- Wino zagrzać do temperatury wrzenia.
- Żółtka utrzeć z cukrem do białości, wlewać do nich stopniowo zagrzane wino mieszając, ubić masę na parze, aż do zgęstnienia.
- Winogrona ułożyć w kompotierkę, zalać przygotowanym sosem, przybrać częścią winogron, postawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia.
- Podawać z biszkopcikami.

GRAPE-FRUIT Z BRZOSKWINIAMI I LIKIEREM

1 grape-fruit, 50 dkg brzoskwiń, 2 kieliszki likieru, cukier mialki

- Grape-fruit obrać ze skórki, pokrajać w kostkę.
- Brzoskwinie wypestkować, pokrajać w paski.
- Wymieszać, doprawić cukrem, skropić likierem.
- Oziębic, podawać po godzinie.

GRAPE-FRUIT Z GRUSZKAMI I LIKIEREM

1 grape-fruit, 2 duże, soczyste gruszki, 2 kieliszki likieru, cukier mialki

1. Grape-fruit obrać ze skórki, pokrajać w kostkę.
2. Gruszki obrać, pokrajać w kostkę.
3. Wymieszać dodając cukier.
4. Skropić likierem; podawać z lodu.

GRAPE-FRUIT Z POMARAŃCZĄ W WINIE

1 grape-fruit, 1 pomarańcza, 1 duże jabłko winne, 3 dkg orzechów laskowych, 2 szklanki białego wina, smażona skórka pomarańczowa, cukier mialki

1. Owoce obrać ze skórki, pokrajać w kostkę, wymieszać z cukrem, wyłożyć do salaterki.
2. Posypać skórką pomarańczową i drobno posiekanymi orzechami, zalać winem.
3. Podawać po pół godzinie.



DESERY Z MAKI I KASZ

DESERY Z KASZY MANNY

LEGUMINA Z KASZY MANNY NA GORĄCO

15 dkg kaszy manny, 1½ szklanki mleka, 5—7 dkg cukru, 4 jaja, 2 dkg masła, cynamon, sól. D o f o r m y: 1 dkg masła 2 dkg bułki tartej

1. Formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Mleko zagotować z cukrem, kaszą manną, rozmieszać z małą ilością zimnej wody, wlać, mieszając do gotującego się mleka, dodać masło, posolić, ugotować, ostudzić.
3. Do zimnej kaszy dodać żółtka jaj, sproszkowany cynamon, ubić trzepaczką lub dokładnie wymieszać.
4. Białka jaj ubić na pianę, wymieszać z kaszą, włożyć do przygotowanej formy, i wstawić do niezbyt gorącego pieca na pół godziny.
5. Gorący deser podawać z sosem waniliowym lub czekoladowym. Można go również podawać na zimno z sokiem owocowym.

KASZA MANNA Z KONFITURAMI

15 dkg kaszy manny, 1/2 litra mleka, 5 dkg cukru, 1/3 laski wanilii, 4 białka, 8 dkg konfitury

1. Mleko zagotować z cukrem i drobno posiekaną wanilią.
2. Kaszę rozmieszać z małą ilością zimnej wody, dodać mieszając do gotującego się mleka, rozkleić.
3. Białka jaj ubić na pianę, dodać do gorącej kaszy, wymieszać.
4. Brzeg i dno salaterki wysypać cukrem, wlać gorącą kaszę, zastudzić.
5. Zastudzoną kaszę wyjąć z formy na okrągły półmisek, przybrać konfiturami, można podać z sokiem lub z sosem szodonowym.

BISZKOPT Z KASZY MANNY

10 dkg kaszy manny, 8 dkg cukru, 3 jaja, 1/4 laski wanilii, 1 szklanka mleka. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej, 5 dkg konfitury do przybrania

1. Formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
 2. Wanilię drobno posiekać i rozetrzeć z małą ilością cukru w moździerzu.
 3. Żółtka ubić z cukrem, białka jaj ubić na sztywną pianę.
 4. Żółtka połączyć z pianą, kaszą manną, lekko wymieszać, włożyć do przygotowanej formy i upiec w niezbyt gorącym piekarniku.
 5. Upieczony biszkopt poleać mlekiem i wstawić do piekarnika na kilka minut, wyłożyć na półmisek, pokrajać na porcje i przybrać konfiturą.
- Można podawać z sosem waniliowym lub sokiem owocowym.

RACUSZKI Z KASZY MANNY

10 dkg kaszy manny, 1 1/2 szklanki mleka, 3 dkg cukru, 2 sztuki jaj, sól, 3 dkg masła, 8—10 dkg tłuszczu do smażenia

1. Kaszę manną rozmieszać z małą ilością zimnego mleka.
2. Resztę mleka zagotować z cukrem, dodać kaszę, stale mieszając, posolić, dodać masło, rozkleić.

3. Do przestudzonej kaszy dodać żółtka, pianę z białek, wymieszać.
 4. Tłuszcz rozgrzać na patelni.
 5. Na rozgrzany tłuszcz kłaść łyżką placuszki i piec z obydwu stron na złoty kolor, układać na półmisku.
- Podawać z bitą śmietaną lub sokiem owocowym.

DESERY Z KASZY JAGLANEJ

KASZA JAGLANA ZE ŚMIETANĄ

15 dkg kaszy jaglanej, 2 razy tyle mleka ile wynosi objętość kaszy, 5—8 dkg cukru, 3 dkg masła, sól do smaku, 8—10 dkg śmietany do polania, 2 dkg cukru

1. Mleko zagotować, dodać cukier, masło i sól do smaku.
2. Kaszę opłukać, wsypać na gorące mleko, ugotować i następnie wypiec.
3. Sypką kaszę wyłożyć na półmisek, ostudzić.
4. Kaszę podać ze słodzoną śmietaną, lub sosem waniliowym.

KASZA JAGLANA ZAPIEKANA ZE ŚLIWKAMI

15 dkg kaszy jaglanej, 10—15 dkg suszonych śliwek, 4 dkg masła, 1/2 litra wody, cukier, sól, 3 dkg masła do polania

1. Śliwki umyć, ugotować na pół miękko, usunąć pestki.
2. Kaszę opłukać, zalać gorącą wodą, ugotować na sypko.
3. Ugotowaną kaszę wymieszać ze śliwkami, dodać masła, cukru i soli do smaku, zagotować, wstawić przykrytą do gorącego pieca na 30 minut.
4. Zapieczoną kaszę wyłożyć na półmisek, poleać masłem.

KASZA JAGLANA ZAPIEKANA Z JABŁKAMI

15 dkg kaszy, 1/2 litra mleka, 20—30 dkg jabłek, 4 dkg masła, cukier, sól, skórka pomarańczowa. Bitą śmietanką: 10 dkg śmietany, 2 dkg cukru

1. Mleko zagotować.
2. Kaszę opłukać, wsypać na gorące mleko, ugotować.
3. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn.

4. Kaszę wymieszać z jabłkami, dodać cukier, sól, startą skórkę pomarańczową do smaku, przykryć, wstawić do gorącego piecyka na 30—40 minut.
5. Zapieczoną kaszę wyjąć na półmisek, podać z bitą śmietanką.

DESERY Z KASZY KRAKOWSKIEJ

KASZA KRAKOWSKA Z RODZYNKAMI

20 dkg kaszy krakowskiej, 1 białko jaja, 1½ razy tyle mleka, ile wynosi objętość kaszy, 2 dkg masła, cukier, sól do smaku, 5 dkg rodzynek, cynamon, 10 dkg soku wiśniowego do polania

1. Kaszę zatrzeć białkiem jaj, wysuszyć w piekarniku na ogniotrwałym półmisku.
2. Mleko zagotować, dodać masło.
3. Na wrzące mleko wsypać kaszę i ugotować na wolnym ogniu.
4. Rodzynki opłukać.
5. Do kaszy dodać rodzynki, cukru do smaku, cynamon, wymieszać, przykryć, wstawić do piekarnika na 30 minut.
6. Wypieczoną kaszę wyłożyć na półmisek.
7. Podać z sokiem owocowym, bitą śmietaną lub posypaną cukrem w mączce.

KASZA KRAKOWSKA Z BITĄ ŚMIETANĄ

20 dkg kaszy krakowskiej, ½ l śmietany, 8 dkg konfitury, 3 dkg rodzynek, 5—7 dkg cukru, 1 kieliszek rumu. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Rondel wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
 2. Kaszę przelać wodą na sicie, osączyć, wymieszać ze śmietaną i pozostawić na pół godziny, wymieszać z cukrem, rodzynekami, dodać rum.
 3. Kaszę włożyć do wysmarowanego rondla, i wstawić do piekarnika, upiec.
 4. Wypieczoną kaszę wyłożyć na półmisek, ubrać konfiturami.
- Podawać ze słodkim sosem lub bitą śmietanką.

LEGUMINA KRAKOWSKA

20 dkg kaszy krakowskiej, 2 szklanki kwaśnej śmietany, 15 dkg cukru, 4 łyżki mocnego wina lub wódki, ½ łyżeczki startej skórki cytrynowej, 6 dkg konfitury, 6 łyżek soku wiśniowego, 1 dkg bułki tartej, 2 dkg tłuszczu (do wysmarowania rondla)

1. Kaszę krakowską wymieszać ze śmietaną, cukrem, winem, skórką cytrynową.
2. Rondel wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą.
3. Kaszę włożyć do rondla i wstawić na 45 minut do gorącego piekarnika.
4. Po upieczeniu wyłożyć na półmisek, przybrać konfiturami i oblać sokiem.

DESERY Z SAGO

LEGUMINA Z SAGO

15 dkg sago, 3 razy tyle mleka, ile wynosi objętość sago, 5 dkg masła, 8—10 dkg cukru, 4 jaja. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej, skórka z cytryny, 5 dkg cukru w mączce

1. Formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Mleko zagotować, wsypać sago, dodać masło.
3. Ugotowane sago ostudzić.
4. Żółtka utrzeć z cukrem, białka jaj ubić na sztywną pianę.
5. Sago wymieszać z żółtkami, skórką cytrynową i ubitą pianą.
6. Masę włożyć do formy, zapiec w piekarniku.
7. Podawać posypaną cukrem w mączce.

LEGUMINA Z SAGO NA WINIE

15 dkg sago, 3 razy tyle wina owocowego, ile wynosi objętość sago, 15 dkg cukru, goździki i cynamon do smaku, 2 łyżki konfitury. Do formy: 2 dkg masła, 10 dkg sucharków

1. Sago zalać winem, dodać cukier, oraz cynamon i goździki do smaku i ugotować pod przykryciem.
2. Rondel wysmarować masłem, boki i dno rondla wyłożyć sucharkami.

3. Ugotowane sago włożyć do rondelka i piec w piekarniku około pół godziny, a następnie wyłożyć z rondelka na okrągły półmisek. Podawać przybrany konfiturą.

DESERY Z RYŻU

RYŻ ZAPIEKANY Z MARMOLADĄ Z JABŁEK

15 dkg ryżu, 1½ szklanki mleka, 4 dkg masła, 3 dkg konfitury, 40 dkg jabłek, 10 dkg cukru. Do formy: 1 dkg tartej bułki, 2 dkg tłuszczu

1. Ryż opłukać w zimnej wodzie, dodać masło, zalać przygotowanym mlekiem, gotować, aż będzie sypki.
2. Jabłka obrać, pokrajać na kawałki, usmażyć w osobnym naczyniu z dodatkiem cukru.
3. Ugotowany ryż wymieszać z marmoladą z jabłek, włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Wstawić na godzinę do piekarnika.
4. Podawać na gorąco, przybrany konfiturami lub polany sosem owocowym.

RYŻ ZAPIEKANY W PIANIE

15 dkg ryżu, 1½ szklanki mleka, 4 dkg masła, 8 dkg konfitury, 10 dkg cukru, 40 dkg jabłek, 1 dkg skórki pomarańczowej, 4 białka

1. Ryż przelać zimną wodą, wsypać do naczynia, dodać masła, zalać wrzącym mlekiem, przykryć i gotować aż będzie miękki i sypki.
2. Gdy ryż przestygnie, dodać część konfitury, wsypać drobno posiekaną smażoną skórkę pomarańczową, cukier i dobrze wymieszać.
3. Osobno udusić z dodatkiem cukru obrane i drobno pokrajane jabłka.
4. Jabłka i ryż układać warstwami na ogniotrwałym półmisku w formie stożka.
5. Białka ubić z cukrem na gęstą pianę, obłożyć pianą uformowany ryż, obsypać z wierzchu cukrem, wstawić na pół godziny do niezbyt gorącego pieca.
6. Przed wydaniem ryż ubrać konfiturami.

RYŻ ZE ŚMIETANĄ NA ZIMNO

15 dkg ryżu, 1½ szklanki mleka, 5 dkg masła, 20 dkg śmietanki, 5 dkg cukru w mączce, ½ dkg cukru waniliowego, 6 dkg konfitury lub dżemu

1. Ryż przelać zimną wodą, osączyć, dodać masła, zalać gotowanym mlekiem, gotować aż będzie ryż miękki i sypki.
2. Oziębioną śmietankę ubić z cukrem i cukrem waniliowym na gęstą pianę.
3. Ryż włożyć na półmisek pozostawiając wolne miejsce w środku, w to miejsce nałożyć ubitą śmietankę, przybrać konfiturą.

RYŻ Z KOMPOTEM ZE ŚLIWEK LUB JABŁEK

15 dkg ryżu, 1½ szklanki mleka, 5 dkg masła, 1 dkg tartej bułki, 20 dkg śliwek lub jabłek z kompotu, 3 dkg rodzynek, 8 dkg cukru, 1 dkg skórki pomarańczowej

1. Ugotować ryż z masłem i mlekiem.
2. Rodzynki namoczyć w mleku, dodać do ryżu, wymieszać.
3. Owoce z kompotu osączyć z soku, układać w naczyniu wysmarowanym masłem i wysypanym tartą bułką — warstwami z ryżem. Każdą warstwę skrapiać sokiem z kompotu wymieszanym z drobno pokrajaną skórką pomarańczową.
4. Wstawić na 15 minut do lekko nagrzanego pieca.
5. Przed podaniem posypać cukrem w mączce.

LEGUMINA Z RYŻU Z RODZYNKAMI

10 dkg ryżu, ¼ litra wody, ½ litra mleka, 10—15 dkg cukru w mączce, 0,5 dkg cukru waniliowego, 5 dkg rodzynek, 10 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg konfitur lub dżemu

1. Ryż wypłukać w zimnej wodzie, zalać wodą, ugotować.
2. Mleko zagotować, wymieszać z cukrem zmieszanym z wanilią, wlać do ryżu i gotować na wolnym ogniu do utworzenia się gęstej, prawie jednolitej masy.
3. Rodzynki opłukać, odcedzić, wymieszać z ryżem.

4. Gotową masę przełożyć do salaterki i postawić w chłodnym miejscu do zastudzenia.
5. Przed wydaniem, ubić oziębioną śmietankę kremową na pianę i przybrać nią krem dodając konfitury lub dżem.

SUFLETY

SUFLET KAWOWY

5 sztuk białek, 3 sztuki żółtek, 20 dkg cukru w mące, 5 dkg cukru, 2 dkg kawy prawdziwej, 1 dkg mąki ziemniaczanej, masło do posmarowania półmiska

1. Z kawy przygotować 1 szklankę naparu, po przestudzeniu przecedzić przez sitko.
2. Żółtka utrzeć do białości z połową cukru w mące.
3. Naczynia z utartymi żółtkami postawić na parze, dolać wywar z kawy i mąkę ziemniaczaną, ubijać do zgęstnienia płynu.
4. Z białek i pozostałego cukru w mące ubić gęstą pianę, wymieszać ostrożnie z masą kawową, wyłożyć na okrągły ogniotrwały półmisek wysmarowany masłem, posypać cukrem, zapiec w średnio gorącym piecu.

SUFLET KAKAOWY

5 sztuk białek, 3 sztuki żółtek, 20 dkg cukru w mące, 5 dkg cukru, 3 dkg kakao, 1/2 kg mąki ziemniaczanej, masło do posmarowania półmiska

1. Żółtka utrzeć do białości z połową cukru w mące.
2. Naczynie z utartymi żółtkami postawić na parze, dodać kakao, mąkę ziemniaczaną, ubijać do zgęstnienia płynu, przestudzić.
3. Z białek i pozostałego cukru w mące ubić gęstą pianę, wymieszać ostrożnie z masą kakaową, wyłożyć na okrągły ogniotrwały półmisek posmarowany masłem, uformować zgrabną piramidę, posypać cukrem — kryształem, zapiec w średniogorącym piecu.

SUFLET Z MORELI

6 sztuk białek, 20 dkg cukru w mące, 1/2 cytryny lub kwasek cytrynowy, 15—20 dkg moreli z kompotu, 5 dkg wafli

1. Z moreli usunąć pestki, położyć na talerzykach.
2. Białka ubić z cukrem na gęstą pianę w naczyniu postawionym na parze, dodać sok z wyciśniętej cytryny, lub kwasu cytrynowego do smaku.
3. Nałożyć ubitą pianę na morele formując stożki, obłożyć wafłami, wstawić na kilkanaście minut do pieca.

SUFLET BISZKOPIOWY

10 dkg biszkoptów, 6 sztuk białek, 20 dkg cukru w mące, 10 dkg dżemu wiśniowego, 1/2 cytryny lub kwasek cytrynowy

1. Białka ubić z cukrem na gęstą pianę w naczyniu postawionym na parze, dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy, ostudzić.
2. Biszkopty położyć na talerzykach formując łódeczki, nałożyć ubitą śmietaną w formie piramidki, wyrównać nożem, wstawić na około 10 minut do średniogorącego pieca.
3. Przed podaniem przybrać dżemem wiśniowym.

SUFLET CYTRYNOWY

5 sztuk białek, 3 sztuki żółtek, 20—30 dkg cukru w mące, 2 sztuki cytryn, 1/2 dkg mąki ziemniaczanej, 2 dkg skórki pomarańczowej

1. Cytryny utrzeć całe na tarce, odrzucając pestki.
2. Żółtka utrzeć do białości z połową cukru w mące.
3. Naczynie z utartymi żółtkami postawić na parze, dodać starte cytryny, mąkę ziemniaczaną, ubijać do zgęstnienia płynu, odstawić do ostudzenia.
4. Z białek i pozostałego cukru ubić gęstą pianę, wymieszać ostrożnie z masą cytrynową, wyłożyć na ogniotrwały półmisek wysmarowany masłem formując piramidę, zapiec w średniogorącym piecu.

SUFLET Z JABŁEK

40 dkg jabłek antonówek, 10 dkg cukru, 4 sztuki białek, 10 dkg cukru w mące, 0,05 kg konfitury wiśniowej

1. Obrąć i wydrążyć jabłka, ugotować do miękkości lub upiec w skórce, przetrzeć przez sito, dodać cukier, dobrze wymieszać, odstawić do przestudzenia.
2. Białka ubić z cukrem w mące na gęstą pianę w naczyniu postawionym na parze, przestudzić.
3. Masę jabłeczną wymieszać ostrożnie z ubitą pianą, nałożyć na półmisek posmarowany masłem, zapiec w średniogóracym piekarniku.
4. Przed podaniem przybrać konfiturą wiśniową.

SUFLET Z POMARAŃCZY

5 sztuk białek, 3 sztuki żółtek, 20 dkg cukru w mące, 1 pomarańcza, 1/2 dkg mąki ziemniaczanej, 2 dkg skórki pomarańczowej

1. Pomarańczę zetrzeć na tarce, lub bardzo drobno posiekać odrzucając pestki.
2. Żółtka ucierać z połową cukru w mące tak długo, aż staną się białe.
3. Naczynie z utartymi żółtkami postawić na parze, dodać pomarańczę, mąkę ziemniaczaną, ubijać do zgęstnienia, ostudzić.
4. Z białek i pozostałego cukru ubić gęstą pianę, wymieszać ostrożnie z masą pomarańczową. Wymieszaną masę wyłożyć na ogniotrwały półmisek okrągły posmarowany masłem, ubrać paskami skórki pomarańczowej, zapiec w średniogóracym piecu.

SUFLET Z MALIN

6 sztuk białek, 15 dkg cukru w mące, kwasek cytrynowy, 20 dkg malin, 10 dkg herbatników

1. Maliny opłukać, osączyć z wody.
2. Na małe talerzyki położyć herbatniki, formując na nich piramidki z malin.

3. Białka ubić z cukrem na gęstą pianę w naczyniu postawionym na parze, dodać kwasu do smaku, ostudzić.
 4. Nałożyć ubitą pianę na maliny, wstawić do średniogóraczego pieca.
- Podawać na stół zaraz po wyjęciu z pieca.

SUFLET Z DZEMU TRUSKAWKOWEGO

6 sztuk białek, 20 dkg cukru w mące, 20 dkg dżemu truskawkowego, 1/2 cytryny, 5 dkg wafli

1. Białka ubić z cukrem na gęstą pianę w naczyniu postawionym na parze.
2. Ubite białko wymieszać z dżemem i sokiem z cytryny, ubijać aż do zgęstnienia masy, odstawić do zastudzenia.
3. Ubitą masę ułożyć stożkowo na okrągłym półmisku wysmarowanym masłem, obłożyć wafkami, zapiec w średniogóracym piecu.
4. Podawać na stół zaraz po wyjęciu z pieca.

SUFLET Z MELONA

50 dkg melona, 10 dkg cukru, 1 pomarańczę, 6 sztuk białek, 20 dkg cukru w mące, 1/2 cytryny

1. Dojrzały melon obrać ze skórki, wydrążyć pestki, pokrajać w kawałki, rozgotować, przetrzeć przez durszlak, masę przetartą przesmażyć z cukrem, dodać sok z cytryny, odstawić do ostudzenia.
2. Białka ubić z cukrem w mące na gęstą pianę w naczyniu postawionym na parze, wymieszać lekko z marmeladą z melona.
3. Ubitą masę ułożyć stożkowo na okrągłym półmisku posmarowanym masłem, wyrównać nożem, zapiec w średniogóracym piecu.
4. Przed podaniem na stół przybrać plasterkami obranej pomarańczy.

OMLETY

OMLET Z KONFITURAMI

6 sztuk jaj, 1 dkg cukru, sól do smaku, 3 dkg masła, 8—10 dkg konfitury, 2 dkg cukru w mące do posypania

1. Jaja umyć, wybić do naczynia, rozbić trzepaczką, dodać cukru i soli do smaku.
2. Masło roztopić na patelni, wlać rozbite jaja, smażyć na niezbyt gorącej płycie nie mieszając.
3. Gdy omlet zrumieni się lekko pod spodem, nałożyć na wierzch konfitury, zwinąć dwa przeciwległe brzegi do środka lub złożyć na pół i zsunąć na półmisek.
4. Podać posypyany cukrem w mące.

OMLET Z MAKĄ

6 sztuk jaj, 10 dkg cukru, 4 dkg mąki, 10 dkg konfitury lub dżemu. Do posypywania: 1/2 dkg cukru waniliowego, 3 dkg cukru w mące. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Płytką formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Żółtka jaj ubić z cukrem na puszystą masę.
3. Białka jaj ubić na sztywną pianę.
4. Do żółtek dodać mąkę, pianę, lekko wymieszać, wlać do formy, wstawić do średniogórnego pieca na 25 minut.
5. Gdy omlet lekko się zarumieni, zsunąć go na stolnicę, nałożyć w środek konfiturę lub dżem, złożyć go we dwoje, przenieść przy pomocy noża na półmisek.
6. Cukier w mące wymieszać z cukrem waniliowym, posypać omlet.

OMLET Z OWOCAMI

5 sztuk jaj, 5 dkg cukru, 1/4 szklanki mleka, 15 dkg wiśni, jabłek lub poziomek, 3 dkg masła do smażenia, 3 dkg cukru w mące do posypania

1. Jaja wybić do naczynia, dodać cukier, mleko, dokładnie wymieszać.
2. Owoce umyć, rozdrobnić, dodać do jaj, wymieszać.

3. Roztopić masło na patelni, wlać na rozgrzany tłuszcz jaja z owocami i smażyć na niezbyt gorącej płycie.
4. Gdy omlet jest ścięty, zsunąć go ostrożnie z patelni przy pomocy noża na półmisek i posypać cukrem w mące.

OMLET Z SOSEM WANILIOWYM

6 sztuk jaj, 2 łyżki śmietanki, 2 dkg cukru w mące, 2 dkg masła do smażenia, 8 dkg marmolady z moreli lub jabłek

1. Jaja umyć, wybić do naczynia, dokładnie rozbić trzepaczką, dodać cukier, śmietankę, wymieszać.
 2. Na patelni stopić masło, na rozgrzany tłuszcz wlać jaja i usmażyć nie mieszając na niezbyt gorącej płycie.
 3. Gdy omlet jest usmażony posmarować marmoladą, zwinąć, zsunąć na półmisek przy pomocy noża.
- Podawać z sosem waniliowym.

NALEŚNIKI

NALEŚNIKI Z MARMOLADĄ OWOCOWĄ

20 dkg mąki, 2 jaja, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody, sól, cukier, skórka słoniny do posmarowania patelni, 5 dkg masła do smażenia naleśników, 20 dkg marmolady morelowej lub wiśniowej, 5 dkg cukru w mące

1. Jaja umyć, wybić do naczynia, rozbić trzepaczką.
2. Mleko zmieszać z wodą, do rozbitych jaj dodawać na przemian wodę z mlekiem i mąką, posolić i osłodzić do smaku.
3. Patelnię rozgrzać, posmarować skórką słoniny.
4. Ciasto naleśnikowe zamieszać, nalewać łyżką na patelnię, smażyć z jednej i z drugiej strony na średniorozgrzanej płycie.
5. Usmażone naleśniki układać na talerzu odwróconym dnem do góry.
6. Naleśniki posmarować po zrumienionej stronie marmoladą owocową, złożyć w kwadraty, trójkąty lub w ruloniki, przysmażyć na maśle, ułożyć na półmisku, posypać cukrem w mące.
7. Można również podawać ze śmietaną.

NALEŚNIKI Z KREMEM WANILIOWYM

Ciasto: 2 jaja, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody, 20 dkg mąki, sól, cukier do smaku, skórka słoniny do smarowania patelni.
Krem: 1½ szklanki mleka, 4 żółtka, 2 dkg mąki ziemniaczanej, 10 dkg cukru, ¼ laski wanilii, 3 dkg masła do przysmażania

Przygotowanie kremu:

1. Mleko zagotować, wanilię posiekać i rozetrzeć.
2. Żółtka utrzeć z cukrem i mąką ziemniaczaną na puszystą masę, dodać gorące mleko wlewając po trochu — stale mieszając.
3. Naczynie z utartą masą wstawić do garnka z gorącą wodą i mieszając zagęścić.

Przygotowanie naleśników:

4. Jaja rozbić trzepaczką.
5. Mleko mieszać z wodą do rozbitych jaj dodawać na przemian wodę z mlekiem i mąką, posolić i posłodzić do smaku.
6. Patelnię rozgrzać, posmarować skórką słoniny.
7. Ciasto naleśnikowe zamieszać, wlewać łyżką na patelnię, smażyć po obydwu stronach, wyjmować na talerz odwrócony do góry dnem.
8. Naleśniki posmarować przyrządzonym kremem, złożyć w trójkąty, kwadraty lub ruloniki, lekko przysmażyć na maśle, ułożyć na półmisku.
9. Podawać posypane cukrem w mączce.

NALEŚNIKI Z SEREM

Ciasto: 2 jaja, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody, 20 dkg mąki, sól, cukier do smaku, skórka słoniny do smarowania patelni.
Nadzienie: 25 dkg sera białego, 1 żółtko, 4 dkg śmietany, 5—8 dkg cukru, ¼ laski wanilii, 6 dkg masła do przysmażania.

Do polania: 8—10 dkg śmietanki, 3 dkg cukru

Przygotowanie masy serowej:

1. Ser przepuścić przez maszynkę, wanilię drobno posiekać, rozetrzeć w móżdżerze z małą ilością cukru.
2. Do sera dodać żółtko, cukier, wanilię, śmietanę, dokładnie wymieszać i utrzeć na pulchną masę.

Przygotowanie naleśników:

3. Żółtka rozbić trzepaczką.
4. Mleko połączyć z wodą, do rozbitych żółtek dodawać na przemian wodę z mlekiem i mąką, posolić i posłodzić do smaku.
5. Białka jaj ubić na pianę, mieszać z ciastem naleśnikowym.
6. Patelnię rozgrzać, posmarować skórką słoniny.
7. Ciasto zamieszać, nalewać łyżką na patelnię, smażyć z jednej i z drugiej strony.
8. Usmażone naleśniki układać na talerzu odwróconym do góry dnem.
9. Naleśniki posmarować po zrumienionej stronie masą serową, złożyć w trójkąty lub ruloniki, przysmażyć na maśle, ułożyć na półmisku.
10. Śmietankę wymieszać ze sproszkowanym cukrem, podawać do naleśników.

NALEŚNIKI ŚMIETANKOWE

Ciasto: 4 jaja, 15 dkg mąki, 5—7 dkg cukru, 1 szklanka śmietany, 4 dkg tłuszczu do smażenia naleśników, 5 dkg masła do przysmażania naleśników, 20 dkg dżemu agrestowego lub wiśniowego, 3 dkg cukru w mączce

1. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, wymieszać ze śmietaną i mąką.
2. Białka jaj ubić na pianę, dodać do ciasta naleśnikowego, lekko wymieszać.
3. Na patelni rozgrzewać partiami tłuszcz, kłaść łyżką ciasto i smażyć grube naleśniki.
4. Rondel wysmarować masłem, układać naleśniki jeden na drugim, smarując każdy naleśnik dżemem agrestowym lub wiśniowym.
5. Rondel wstawić na kilkanaście minut do rozgrzanego piekarnika. Wyłożyć na półmisek, posypać cukrem w mączce.

NALEŚNIKI KRUCHE

20 dkg mąki, 1 szklanka wody, 1 szklanka mleka, 2 jaja, sól, cukier do smaku, skórka słoniny do smarowania patelni, 30 dkg smalcu. Do posypywania: 8 dkg cukru, cynamon

1. Jaja wybić do naczynia, rozbić trzepaczką.
2. Mleko zmieszać z wodą, do rozbitych jaj dodawać na przemian wodę z mlekiem i mąkę, posolić i osłodzić do smaku.
3. Rozgrzaną patelnię posmarować skórką słoniny.
4. Zamieszane ciasto naleśnikowe nalewać łyżką na patelnię, smażyć z jednej i z drugiej strony.
5. Usmażone naleśniki pokrajać w pasy na 2 cm szerokości.
6. Smalec rozpuścić i rozgrzać w rondlu.
7. Na wrzący smalec wkładać pokrajane naleśniki i smażyć na lekko rumiany kolor.
8. Usmażone naleśniki wyjmować łyżką cedzakową, następnie układać na półmisku przesypując grubo cukrem i zmielonym cynamonem.
9. Naleśniki na półmisku można połać słodkim sosem, np. szodonowym.

RACUSZKI

RACUSZKI Z BAKALIAMI

25 dkg mąki, 2 dkg drożdży, 2 żółtka, 1 szklanka mleka, 4 dkg masła, 8 dkg cukru, 6 dkg rodzynek, skórka cytrynowa, 8—10 dkg tłuszczu do smażenia. Do polania: 10 dkg soku lub 10 dkg śmietany i 2 dkg cukru

1. Drożdże wymieszać z częścią mleka, dodać łyżeczkę cukru, gdy lekko wyrosnie, wlać do mąki.
2. Jaja utrzeć z cukrem, masło stopić.
3. Do ciasta dodać utarte żółtka, resztę mleka, masło, sól, ciasto dobrze wymieszać aż do ukazania się pęcherzyków, przy końcu wyrabiania dodać rodzynek i skórkę cytrynową, pozostawić do wyrośnięcia.
4. Na rozgrzany tłuszcz kłaść łyżką racuszki i smażyć po obydwu stronach na jasnożółty kolor.
5. Racuszki ułożyć na okrągłym półmisku i podać z sokiem lub bitą śmietaną.

RACUSZKI Z JABŁKAMI

25 dkg mąki, 1½ szklanki mleka kwaśnego, 2 jaja, 0,3 dkg sody do pieczenia, 20 dkg jabłek, 8—10 dkg tłuszczu do smażenia, 5 dkg cukru w mące do posypania

1. Jaja umyć, wybić, rozbić w naczyniu, dodać mleko, mąkę, sól, dokładnie wymieszać, dodać sodę.
2. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn, dodać do ciasta, wymieszać.
3. Na rozgrzany tłuszcz kłaść łyżką placuszki i smażyć po obydwu stronach na jasnożółty kolor.
4. Racuszki ułożyć na okrągłym półmisku i podać posypane cukrem w mące.

Można również podać z sokiem, śmietanką lub słodkim sosem.

KNEDLE

KNEDLE Z CIASTA ZIEMNIACZANEGO ZE ŚLIWKAMI LUB MORELAMI

Ciasto: 15 dkg mąki, 40 dkg ziemniaków, 1 jajo, sól. Nadzienie: 50 dkg śliwek węgerek. Do polania: 3 dkg masła, 2 dkg tartej bułki, 5 dkg cukru w mące

1. Śliwki umyć, usunąć szypułki, wyjąć pestki.
 2. Ziemniaki umyć, obrać, ugotować, przepuścić przez maszynkę, ostudzić.
 3. Do ziemniaków dodać przesianą mąkę, jajko, sól, zagnieść ciasto i kształtować knedle wkładając do środka po jednej śliwce.
 4. Knedle wrzucać na wrzącą wodę, gotować przez parę minut, wyjmować łyżką durszlakową, osączyć, kłaść na półmisek.
 5. Knedle połać masłem ze zrumienioną bułką.
- Osobno podać cukier w mące lub śmietankę słodzoną.

KNEDLE Z TRUSKAWKAMI

Ciasto: 25 dkg mąki, 2 dkg masła, 1 jajo, woda, sól. Nadzienie: 25 dkg truskawek. Do polania: 3 dkg masła, 2 dkg bułki tartej, 5 dkg cukru w mące

1. Truskawki opłukać na sicie, osączyć, obrać z szypulek.
 2. Z mąki, wody, jaja i soli zagnieść ciasto o wolnej konsystencji.
 3. Ciasto rozwałkować, wykrawać placuszki, kłaść do środka po jednej truskawce, zlepiać brzegi ciasta, formować kulki.
 4. Knedle wrzucać na gotującą się wodę, zamieszać, gotować około 3 minut, wyjmować łyżką cedzakową na półmisek, polać masłem ze zrumienioną bułeczką.
- Można podać osobno cukier w mące lub bitą śmietankę.

MAKARON Z OWOCAMI

MAKARON Z JABŁKAMI

Ciasto: 20 dkg mąki, 2 jaja, sól. Nadzienie: 50 dkg jabłek, 6 dkg cukru, 6 dkg masła, 5 dkg cukru w mące, cynamon. Do formy: 2 dkg masła, 2 dkg bułki tartej

1. Mąkę przesiać, jaja umyć, wbić do mąki, posolić, dodać 1 łyżkę wody, zagnieść ciasto.
2. Ciasto rozwałkować cienko, zwinąć rulon i krajać makaron.
3. Makaron wrzucać na wrzącą wodę i gotować partiami.
4. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn.
5. Rondel lub inną formę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.
6. Ugotowane kluski ułożyć warstwami w formie, polewając każdą warstwę roztopionym masłem i przekładając warstwą jabłek, na wierzch nałożyć warstwę klusek, polać masłem, wstawić do piekarnika i zapiec.
7. Zapieczony makaron wyłożyć na półmisek, podać posypany cukrem w mące.

Makaron można także zapiekać ze śliwkami suszonymi. W tym celu śliwki należy lekko obgotować a następnie usunąć z nich pestki.

PIEROŻKI NADZIEWANE

PIEROŻKI Z WIŚNIAMI

Ciasto: 30 dkg mąki, 1 jajo, $\frac{1}{3}$ szklanki wody, sól, 45 dkg wiśni. Do polania pierożków: 3 dkg masła, 4 dkg cukru w mące, 8 dkg śmietany

1. Mąkę zagnieść z jajem i wodą, wyrobić.
2. Wiśnie wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, obrać z szypulek, osuszyć.
3. Nastawić wodę posoloną do gotowania pierożków.
4. Roztopić masło na patelni.
5. Ciasto rozwałkować cienko, wykroić krążki, włożyć po 2 lub 3 wiśnie, brzegi krążka dokładnie zlepiać.
6. Pierożki włożyć na gotującą wodę, gdy podpiyną na wierzch wyjąć łyżką cedzakową na durszlak, przelać gorącą, przegotowaną wodą i wyłożyć na ogrzany półmisek.
7. Pierogi na półmisku polać roztopionym masłem.
8. Śmietaną ubić z cukrem do polania pierożków.

PIEROŻKI ZE ŚLIWKAMI WĘGIERKAMI

Ciasto: 30 dkg mąki, 1 jajo, $\frac{1}{3}$ szklanki wody, sól, 30 dkg śliwek, 3 dkg masła do polania, 4 dkg cukru w mące

1. Mąkę zagnieść z jajem i wodą, wyrobić.
2. Śliwki wyłożyć na cedzak, opłukać dokładnie pod bieżącą wodą, obrać z szypulek, osączyć a następnie wyjąć pestki.
3. Nastawić wodę posoloną na ugotowanie pierożków.
4. Roztopić masło na patelni.
5. Ciasto rozwałkować cienko, wykroić krążki, włożyć po 1 śliwce i formować pierożki, dokładnie zlepiając brzegi krążków.
6. Pierożki włożyć na gotującą wodę, gdy podpiyną na wierzch wyjąć łyżką cedzakową na durszlak, przelać gorącą przegotowaną wodą. Ugotowane pierożki wyłożyć na ogrzany półmisek.
7. Pierożki na półmisku polać roztopionym masłem.
8. Do posypania pierożków podać cukier w mące.

PIEROŻKI Z TRUSKAWKAMI

Ciasto: 30 dkg mąki, 1 jajo, $\frac{1}{3}$ szklanki wody, sól, 30 dkg truskawek, 3 dkg masła. Do polania pierożków: 4 dkg cukru w mączce, 8 dkg śmietany

1. Mąkę zagnieść z jajem i wodą, wyrobić.
2. Truskawki wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, obrać z szypulek, osuszyć.
3. Nastawić posoloną wodę na ugotowanie pierożków.
4. Roztopić masło na patelni.
5. Ciasto rozwałkować cienko, wykroić krążki, włożyć jedną lub dwie truskawki w zależności od wielkości owocu, brzegi krążka dokładnie zlepiać.
6. Pierożki włożyć na gotującą się wodę, gdy podpłyną na wierzch wyjąć łyżką cedzakową na durszlak, przelać gorącą, przegotowaną wodą, wyłożyć na ogrzany półmisek.
7. Pierożki na półmisku polać roztopionym masłem.
8. Śmietaną ubić z cukrem do polania pierożków.

PIEROŻKI Z JAGODAMI CZARNYMI

Ciasto: 30 dkg mąki, 1 jajo, $\frac{1}{3}$ szklanki wody, sól, 30 dkg jagód, 3 dkg masła do polania. Do polania pierożków: 4 dkg cukru w mączce, 8 dkg śmietany

1. Mąkę zagnieść z jajem i wodą, wyrobić.
2. Jagody przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, dobrze osączyć.
3. Nastawić wodę posoloną na ugotowanie pierożków.
4. Roztopić masło na patelni.
5. Ciasto rozwałkować cienko, wykroić krążki, nałożyć łyżeczkę jagód i formować pierożki zlepiając dokładnie brzegi krążka.
6. Pierożki włożyć na gotującą się wodę, gdy podpłyną na wierzch wyjąć łyżką cedzakową na durszlak, przelać gorącą, przegotowaną wodą, wyłożyć na ogrzany półmisek.
7. Po ułożeniu pierożków na półmisku polać je roztopionym masłem.
8. Śmietaną ubić z cukrem do polania pierożków.

PIEROŻKI Z SEREM

Ciasto: 30 dkg mąki, 1 jajo, $\frac{1}{3}$ szklanka wody, sól, 25 dkg sera białego, 1 żółtko, 2 dkg masła, 3—5 dkg cukru, 3 dkg masła do polania. Do posypania: $\frac{1}{4}$ laski wanilii, 4 dkg cukru w mączce

1. Mąkę zagnieść z jajem i wodą, wyrobić.
2. Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworkach.
3. Żółtko utrzeć z masłem, dodać do sera, wsypać cukier, wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
4. Nastawić wodę posoloną na ugotowanie pierożków.
5. Ciasto rozwałkować cienko, wykroić krążki, nałożyć po łyżeczce sera, brzegi krążków dokładnie zlepiać.
6. Pierożki włożyć na gotującą się wodę, gdy podpłyną na wierzch wyjąć łyżką cedzakową na durszlak, przelać gorącą, przegotowaną wodą, wyłożyć na ogrzany półmisek.
7. Po ułożeniu pierożków na półmisku polać je roztopionym masłem.
8. Wanilię drobno posiekać, rozetrzeć w moździerzu z małą ilością cukru, wymieszać z cukrem w mączce, podać do posypania pierożków.

DESERY Z MAKI GRYCZANEJ

LEGUMINA Z MAKI GRYCZANEJ

2 jaja, 5 dkg mąki, 5 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ proszku do pieczenia. Do wysmarowania rondelka: 1 dkg masła, bułka tarta.
Do polania: $\frac{1}{4}$ szklanki śmietany, 2 dkg cukru

1. Rondelkę posmarować masłem i wysypać bułką tartą.
2. Jaja rozbić, oddzielając żółtka od białek.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę.
4. Połączyć żółtka z mąką i pianą dodając do żółtek na przemian łyżkę mąki gryczanej i łyżkę piany, ostrożnie mieszając, przy końcu dodać proszek do pieczenia.
5. Gotową masę wyłożyć do rondelka i upiec w piekarniku, wyrzucić na półmisek.
6. Śmietaną ubić z cukrem i polać nią leguminę.

U w a g a: jaja można ubić razem z białkami i cukrem na parze.

BLINY Z MAKI GRYCZANEJ

30 dkg mąki gryczanej, 2 jaja, $\frac{1}{2}$ szklanki mleka zsiadłego, sól, tłuszcz do smażenia. Do polania: 4 dkg cukru w mączce, 6 dkg śmietany

1. Jaja rozbić, dodać sól, mąkę, mleko, dokładnie wymieszać, aby powstała jednolita gęsta masa.
2. Tłuszcz roztopić na patelni.
3. Na rozgrzany tłuszcz kłaść łyżką nieduże placuszki i piec po obydwu stronach na złoty kolor.
4. Placki wyjmować na podgrzany półmisek.
5. Śmietanę ubić z cukrem i podać do polania placuszków.

DESERY BISZKOPTOWE

ROLADA BISZKOPTOWA Z DŻEMEM

3 jaja, 10 dkg cukru, 6 dkg mąki, 1 łyżka wody, 15 dkg dżemu. 2 dkg cukru w mączce do posypywania. Do blachy: 1 dkg masła, bułka tarta

1. Dno blachy wyłożyć papierem, posmarować masłem, posypać bułką tartą.
2. Jaja wybić, oddzielając żółtka od białek.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę.
4. Do żółtek dodać łyżkę wody, pianę i przesianą mąkę, lekko wymieszać.
5. Ciasto biszkoptowe wyłożyć na blachę, rozsmarować równo tworząc warstwę ciasta o grubości $1\frac{1}{2}$ cm, wstawić do piekarnika, upiec.
6. Lekko zrumienione ciasto wyjąć z piekarnika, odjąć papier, posmarować dżemem, zwinąć w rulon, zawinąć w ściereczkę.
7. Wystudzoną roladę, wyjąć ze ściereczki, posypać cukrem w mączce, pokrajać w skośne plastry, ułożyć na szklanym półmisku.

U w a g a: biszkoptu nie należy wysuszać w piecu, gdyż trudno zwinąć go w roladę.

BISZKOPT ZE ŚMIETANKĄ I OWOCAMI

3 jaja, 5 dkg cukru, 5 dkg mąki pszennej lub ziemniaczanej. Do wysmarowania blachy: tłuszcz, tarta bułka. Do przybrania $\frac{1}{5}$ l śmietanki kremowej, 2 dkg cukru, maliny świeże lub konfitura.

1. Dno tortownicy wyłożyć papierem, posmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą.
2. Jaja wybić oddzielając żółtka od białek.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę.
4. Do żółtek dodać pianę i mąkę, lekko wymieszać, wyłożyć do tortownicy, upiec w gorącym piekarniku, wyjąć z formy, przestudzić.
5. Śmietankę ubić z cukrem, nałożyć na biszkopt, przybrać świeżymi owocami lub konfiturą.
6. Biszkopt przenieść na szklany okrągły półmisek.

TORCIK BISZKOPTOWY Z KONFITURĄ

4 jaja, 12 dkg cukru, 8 dkg mąki, $\frac{1}{4}$ laski wanilii, 4 łyżki wina, konfitura lub dżem. Do posmarowania blachy: tłuszcz, bułka tarta, 4 dkg cukru pudru do posypania

1. Dno tortownicy wyłożyć papierem, posmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą.
2. Jaja wybić oddzielając żółtka od białek.
3. Wanilię drobno posiekać, utrzeć w moździerzu z bardzo małą ilością cukru.
4. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę.
5. Do żółtek dodać wanilię, wino, pianę, mąkę, lekko wymieszać, wyłożyć do tortownicy, upiec w gorącym piekarniku, wyjąć z formy, przestudzić.
6. Przestudzony krążek biszkoptowy przekroić na dwa, posmarować konfiturą, złożyć, posypać cukrem w mączce, przenieść na szklany okrągły półmisek.

DESERY Z CIASTA FRANCUSKIEGO

CIASTO FRANCUSKIE

20 dkg mąki, 1 żółtko, 1 łyżeczka octu, $\frac{1}{4}$ szklanki wody, sól,
20 dkg masła lub margaryny mlecznej

1. Zagnieść ciasto z mąki, żółtka, octu i osolonej wody.
2. Ciasto rozwałkować na grubość około 1 cm nadając mu kształt kwadratu.
3. Na ciasto położyć i spłaszczyć schłodzone masło lub mleczną margarynę.
4. Ciasto z masłem zwinąć w formie koperty i wałkować, aby koperta stała się cieńsza i powstał prostokąt z ciasta.
5. Ciasto ukształtowane w prostokąt złożyć na 3 części i rozwałkować.
6. Ciasto wałkować trzykrotnie składając je na 2 lub 3 części; po każdym wałkowaniu wynosić na lód lub w chłodne miejsce, by stwardniało.
7. Przy ostatnim wałkowaniu nadać ciastu odpowiedni kształt, położyć na wysmarowaną blachę i upiec w gorącym piekarniku, upieczone zdjąć ostrożnie z blachy i użyć na przygotowanie odpowiednich deserów z tego ciasta.

CIASTKA FRANCUSKIE Z POZIOMKAMI

20 dkg mąki, 1 żółtko, 1 łyżeczka octu, $\frac{1}{4}$ szklanki wody, sól,
20 dkg masła lub margaryny mlecznej. Nadzienie: 20 dkg
poziomek, 3 białka, 7 dkg cukru w mączce

1. Przygotować ciasto francuskie, rozwałkować, położyć na prostokątnej blasze, upiec w piekarniku. Po upieczeniu przestudzić.
2. Poziomki wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć.
3. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, wymieszać z poziomkami.
4. Ciasto francuskie przekroić na dwie równe części, na jedną nałożyć pianę z poziomkami, drugą częścią przykryć, wyrównać boki, pokroić w kawałki, przenieść na szklany półmisek.



CIASTKA FRANCUSKIE (NAPOLEONKI) Z KREMEM WANILIOWYM

20 dkg mąki, 1 żółtko, 1 łyżeczka octu, $\frac{1}{4}$ szklanki wody, sól,
20 dkg masła. Krem: $\frac{1}{2}$ l mleka, 2—3 dkg mąki ziemniaczanej,
3 żółtka, 6 dkg cukru, $\frac{1}{3}$ laski wanilii. Do posypania: 3 dkg
cukru w mączce, 1 dkg cukru waniliowego

1. Przygotować ciasto francuskie, rozwałkować, położyć na prostokątnej blasze, upiec w piekarniku. Po upieczeniu przestudzić.
2. Połowę mleka ugotować.
3. Resztę mleka rozmieszać z mąką ziemniaczaną. Zawiesinę z mąki i mleka wlać do gorącego mleka, rozkleić.
4. Wanilię drobno posiekać, rozetrzeć z bardzo małą ilością cukru w móżdziejzu.
5. Żółtka utrzeć z cukrem, zaparzyć mlekiem z mąką, dodać wanilię i ubić na parze, aby krem zgęstniał, ostudzić.

6. Ciasto francuskie podzielić na dwa równe prostokąty, na jeden położyć krem, drugim przykryć krem, brzegi wyrównać.
7. Cukier w mączce wymieszać z cukrem waniliowym, posypać powierzchnię ciasta, pokroić na równe kwadraciki, ułożyć na szklanym półmisku.

RURKI FRANCUSKIE ZE ŚMIETANA

20 dkg mąki, 1 żółtko, 1 łyżeczka octu, $\frac{1}{4}$ szklanki wody, sól, 20 dkg masła. N a d z i e n i e: 20 dkg śmietanki 33%, 5 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ laski wanilii, lub cukier waniliowy, 1 jajo do posmarowania rurek, cukier kryształ do posypania rurek, tłuszcz do posmarowania blachy i foremek

1. Blachę i foremki posmarować tłuszczem.
2. Przygotować ciasto francuskie, rozwałkować, pokroić w paski, o szerokości 2—3 cm.
3. Każdy pasek nawinąć spiralnie na foremkę ujmując w lewą rękę foremkę, w prawą pasek z ciasta.
4. Ciasto na foremkach posmarować jajkiem, posypać grubym cukrem — kryształem, ułożyć na blasze, upiec w bardzo gorącym piecu na jasnozłoty kolor.
5. Upieczone rurki zdejmować gorące; jedną ręką przytrzymać ciasto, drugą lekko przekręcić foremkę i następnie wyjąć ją.
6. Wanilię drobno posiekać, rozetrzeć z bardzo małą ilością cukru w moździerzu.
7. Ochłodzoną uprzednio śmietaną ubić z cukrem i dodać wanilię.
8. Śmietaną nałożyć do szprycy i napełniać rurki, każdą, z obydwu końców.
9. Napełnione rurki ułożyć na szklanym półmisku.

U w a g a: Śmietankę o niższej zawartości tłuszczu niż 33% (np. 22%) należy ubijać z cukrem z dodatkiem rozpuszczonej żelatyny.

DESERY Z CIASTA KRUCHEGO

KRUCHE BABECZKI Z BITĄ ŚMIETANA

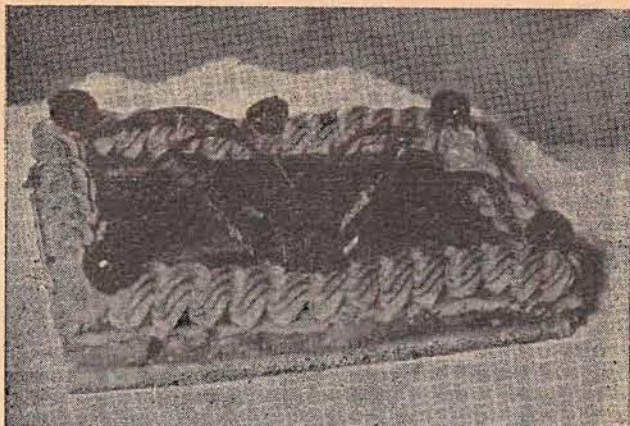
C i a s t o: 20 dkg mąki, 10 dkg masła lub margaryny mlecznej, 6 dkg cukru w mączce, 3 żółtka. N a d z i e n i e: 30 dkg śmietanki 33%, 3 dkg cukru w mączce, $\frac{1}{4}$ laski wanilii

1. Przygotować foremki.
2. Masło lub mleczną margarynę posiekać z mąką, dodać cukier, żółtka, zagnieść ciasto i pozostawić w chłodnym miejscu.
3. Ciasto rozwałkować, przenieść wałkiem na foremki przycisnąć palcami wlepić ciasto w foremki.
4. Foremki ustawić na blasze i upiec w piekarniku na jasnozłoty kolor, ostudzić.
5. Wanilię drobno posiekać, utrzeć w moździerzu z bardzo małą ilością cukru.
6. Ochłodzoną śmietankę dokładnie ubić, dodać cukier w mączce i wanilię, napełnić babeczki, ułożyć na szklanym półmisku.

KRUCHY PLACEK Z PIANA

C i a s t o: 20 dkg mąki, 10 dkg masła lub margaryny mlecznej, 6 dkg cukru w mączce, 3 żółtka. N a d z i e n i e: 20 dkg marmolady, 4 białka, 10 dkg cukru, sok z cytryny, tłuszcz do wysmarowania blachy

1. Blachę wysmarować tłuszczem.
2. Masło posiekać z mąką, dodać cukier, żółtka, zagnieść ciasto, pozostawić w chłodnym miejscu.
3. Ciasto rozwałkować, przenieść wałkiem na blachę i upiec w gorącym piekarniku, przestudzić.
4. Ostudzony placek posmarować marmoladą.
5. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem i sokiem cytrynowym.
6. Pianę z białek ubitą na sztywno nałożyć na warstwę marmolady.
7. Placek z pianą pokrajać na kwadraciki, ułożyć na szklanym półmisku.



KRUCHY PLACEK Z OWOCAMI

20 dkg mąki, 10 dkg masła, 6 dkg cukru w mące, 3 żółtka,
Do przybrania: 30 dkg śmietanki 33%, 5 dkg cukru
w mące, 20 dkg poziomek lub malin, tłuszcz do blachy

1. Blachę wysmarować tłuszczem.
2. Masło posiekać z mąką, dodać cukier, żółtka, zagnieść ciasto, pozostawić w chłodnym miejscu.
3. Ciasto rozwałkować, przenieść wałkiem na blachę, upiec w gorącym piekarniku, ostudzić.
4. Owoce wyłożyć na cedzak, opłukać, osączyć.
5. Śmietanę ubić z cukrem, wymieszać z owocami, nałożyć na kruchy placek, pokrajać, ułożyć na szklanym półmisku.

DESERY Z CIASTA DROŻDZOWEGO

PLACEK DROŻDZOWY ZE ŚLIWKAMI

2 dkg drożdży, 25 dkg mąki, 6 dkg cukru, mleko, 2 jaja, 3 dkg masła, skórka cytrynowa, sól, 50 dkg śliwek, 1/2 jaja do posmarowania ciasta, 3 dkg cukru w mące do posypania, tłuszcz

1. Przygotować rozczyń z drożdży, małej ilości mleka i cukru oraz mąki, pozostawić do wyrośnięcia.
2. Całe jaja utrzeć z cukrem, do jaj dodać wyrośnięty rozczyń i mąkę, ciasto wyrabiać;

3. Przy końcu wyrabiania do ciasta wlać roztopione masło, dodać startą na tarce skórkę cytrynową.
4. Wyrobite ciasto postawić do wyrośnięcia.
5. Śliwki wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć, usunąć szypułki, przekrajać, usunąć pestki, podzielić każdą śliwkę na 2 części.
6. Formę wysmarować tłuszczem.
7. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, posmarować jajkiem.
8. Na ciasto położyć śliwki skórką na wierzch lekko przyciskając do powierzchni ciasta, pozostawić do powtórnego wyrośnięcia.
9. Wyrośnięte ciasto wstawić do gorącego piekarnika na około 45 minut.
10. Upieczony placek przestudzić, posypać cukrem w mące, pokrajać na małe kawałki, ułożyć na szklanym półmisku.

PLACEK DROŻDZOWY Z WIŚNIAMI

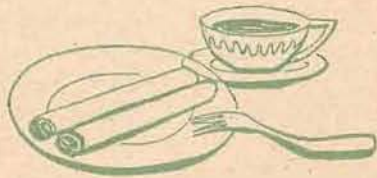
2 dkg drożdży, 25 dkg mąki, 6 dkg cukru, mleko, 2 jaja, 3 dkg masła, skórka cytrynowa, sól, 50 dkg wiśni, 1/2 jaja do posmarowania, 4 dkg cukru w mące do posypania, cynamon zmielony, tłuszcz do formy

1. Przygotować rozczyń i wyrobić ciasto drożdżowe wg przepisu na placek drożdżowy ze śliwkami.
2. Wiśnie wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć a następnie usunąć szypułki i wyjąć ostrożnie pestki.
3. Formę wysmarować tłuszczem.
4. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, posmarować jajkiem.
5. Na ciasto nałożyć wiśnie, lekko przyciskając do powierzchni ciasta, pozostawić je tak do powtórnego wyrośnięcia.
6. Wyrośnięte ciasto wstawić do gorącego piekarnika na około 45 minut.
7. Upieczony placek przestudzić, posypać cukrem w mące, pokrajać na małe kawałki, ułożyć na szklanym półmisku

PLACEK DROŻDZOWY Z JABŁKAMI

2 dkg drożdży, 25 dkg mąki, 6 dkg cukru, mleko, 2 jaja,
3 dkg masła, skórka cytrynowa, sól, 50 dkg jabłek, 1/2 jaja
do posmarowania, 3 dkg cukru w mące do posypania, tłuszcz
do blachy

1. Przygotować rozczyń i wyrobić ciasto drożdżowe wg przepisu na „Placek drożdżowy ze śliwkami“.
2. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn lub pokrajać w drobne paseczki.*
3. Formę wysmarować tłuszczem.
4. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, posmarować jajkiem.
5. Na ciasto nałożyć jabłka, lekko przyciskając do powierzchni ciasta, pozostawić do powtórnego wyrośnięcia.
6. Wyrośnięte ciasto wstawić do gorącego piekarnika na około 45 minut.
7. Upieczony placek przestudzić, posypać cukrem w mące i cynamonem, pokrajać na małe kawałki, ułożyć na szklanym półmisku.



PRZEPISY RÓŻNE

TORT HISZPAŃSKI

8 sztuk białek jaj, 40 dkg cukru, 1/3 laski wanilii, 25 dkg dżemu
lub marmolady, 6 dkg konfitury lub świeże owoce (truskawki,
poziomki)

1. Wanilię drobno posiekać, rozetrzeć z małą ilością cukru w moździerzu, wymieszać z cukrem.
2. Z białego sztywnego papieru wykroić trzy krążki wielkości dna tortownicy.
3. Białka jaj ubić na sztywną pianę dodając do niej równocześnie cukier z wanilią.
4. Ubitą pianę z cukrem nałożyć na trzy krążki papieru, powierzchnię każdego wyrównać. Na jednym krążku zrobić kratkę.
5. Krążki upiec w piekarniku niezbyt gorącym.

- Po upieczeniu odjąć papier, przełożyć dżemem lub marmoladą, przenieść na okrągły półmisek, ubrać konfiturą lub świeżymi owocami układając owoce w kratkach zewnętrznych krążka.

TORT PISCHINGER

10 małych andrutów okrągłych. Masa: 10 dkg czekolady lub kakao, 10 dkg cukru, 1 łyżkę masła, 10 dkg śmietanki, 10 dkg orzechów. Lukier czekoladowy: 10 dkg czekolady, 4 łyżki śmietanki

- Czekoladę rozdrobnić, dodać cukier, śmietankę i masło, wymieszać, rozgotować, przy końcu gotowania dodać zmielone orzechy i gotować do chwili uzyskania płynu o gęstawej konsystencji.
- Masę czekoladową przestudzić i smarować nią andruty, składając je jeden na drugim.
- Czekoladę na lukier postawić w naczyniu na niezbyt gorącej płycie, powoli rozpuścić, zmieszać ze śmietanką i zagotować stale mieszając aż utworzy się gęsta masa. Gorącą masą oblać tort i pozostawić go w chłodnym miejscu.
- Gdy lukier przestygnie przenieść tort na okrągły szklany półmisek.

TORT FEDORA

20 dkg masła, 20 dkg cukru, 20 dkg czekolady, 1 torebkę cukru waniliowego. Masa: 15—20 dkg migdałów, 3 łyżki cukru, 3 białka, sok 1 cytryny

- Utrzeć masło z cukrem i czekoladą, dodać cukier waniliowy.
- Z przygotowanej masy uformować na papierze 2 okrągłe krążki i pozostawić je w chłodnym miejscu, aby zastygły.
- Białka jaj ubić na sztywną pianę, dodać do niej cukier, posiekane migdały, sok z cytryny i utrzeć.
- Krążki oddzielić nożem od papieru, przełożyć przygotowaną masą i polukrować lukrem czekoladowym sporządzonym jak przy przepisie na tort pischinger.



PĄCZKI KRUCHE Z JABŁKAMI

Ciasto: 25 dkg mąki, 1 jajo, 2 łyżki cukru w mące, 2 łyżki śmietany, 1/2 kg jabłek lub 15 dkg dżemu, 10 dkg cukru, 1 kieliszek wódki, 1/2 kg smalcu

- Zagnieść ciasto z mąki, jaja, cukru w mące i śmietany.
- Ciasto dobrze wyrobić, wywałkować na dwa płaty.
- Jabłka pokrajać, usmażyć z dodatkiem połowy cukru, przetrzeć, dodać wódki i kłaść łyżeczką, w niewielkich odstępach na rozwałkowaną jedną część ciasta, przykryć drugą częścią ciasta i wykrawać szklanką pączki, brzeg ścisnąć.
- Smalec rozpuścić; na gorący kłaść pączki i smażyć.
- Przed podaniem pączki posypać cukrem.

CHRUST (FAWORKI)

25 dkg mąki, 2 jaja, 2 żółtka, 2 łyżki spirytusu lub wódki, 1/2 kieliszka octu, 2 dkg cukru, 1 dkg masła, 50 dkg smalcu.

Do posypania: 1/3 laski wanilii, 6 dkg cukru w mące

1. Jajo ubić, dodać spirytus i ocet, wlać do mąki, wyrobić dokładnie ciasto na stolnicy tak jak się wyrabia makaron.
2. Ciasto częściami wałkować, krajać paski o szerokości 3 cm i długości ok. 10 cm. Ucinać skośnie. Każdy pasek przecinać w środku nożem, tak, aby można było przewinąć jeden koniec przez otwór formując w ten sposób faworki.
3. Uformowane w ten sposób faworki wrzucać pojedynczo na dobrze rozgrzany smalec i smażyć na jasnozłoty kolor.
4. Faworki wyjmować łyżką durszlakową na bibułkę, potem układać na okrągłym półmisku i posypywać cukrem w mące zmieszanym z wanilią.

CIASTKA KRUCHE Z CYNAMONEM

35 dkg mąki, 15 dkg masła (można dodać część smalcu), 10 dkg cukru, 2 żółtka, 1/2 paczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki cynamonu, 5 dkg cukru do posypania

1. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, dodać mąkę oraz połowę zmielonego cynamonu.
2. Ciasto wyrobić na stolnicy i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin, aby skruszało, jeszcze raz wyrobić i wykrawać drobne ciasteczka foremkami lub radełkiem.
3. Białko jaj rozbić na talerzu i smarować nim każde ciasteczko.
4. Cukier wymieszać ze zmielonym cynamonem i posypywać nim ciasteczka.
5. Ciastka układać na blachach i piec w piekarniku na jasnozłoty kolor.

CIASTKA KRUCHE Z OWOCAMI

35 dkg mąki, 20 dkg masła, 1 białko jaja, 15 dkg cukru, 2 żółtka, 1/2 proszku do pieczenia. Do nadzienia: 30 dkg poziomek, malin, 5 dkg cukru lub konfitury

1. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, dodać mąkę i proszek do pieczenia.
2. Ciasto wyrobić na stolnicy i pozostawić na kilka godzin w chłodnym miejscu, aby skruszało.
3. Ciasto wyrobić po raz drugi, wywałkować, wykrawać szklanką krążki, otaczać je na brzegach wałeczkami z ciasta i upiec na jasnozłoty kolor.
4. Poziomki posypać cukrem, pozostawić na godzinę, oddzielić od soku i nałożyć na ciastka. W sezonie zimowym można nałożyć zamiast świeżych owoców — konfitury lub owoce z kompotu.



TREŚĆ

UWAGI WSTĘPNE	3
O PRODUKTACH UŻYWANYCH DO PRZYRZĄDZANIA DESERÓW	7
O ORGANIZOWANIU SŁODKICH PRZYJĘĆ	17
SUROWKI OWOCOWE	21
Surówka z jabłek; surówka z dyni i jabłek; surówka z dyni; surówka z jabłek, dyni i żurawin; surówka z truskawek; su- rówka z poziomek; surówka z malin; surówka z malin i porze- czek; surówka z renklód; surówka z jagód; surówka z jeżyn; surówka z owoców mieszanych; surówka z suszonych śliwek. Dodatki do surowek: śmietanka, bita śmietanka, mleczko wa- niliowe, mleko.	
KOMPOTY	27
Kompot z jabłek; kompot z rabarbaru; kompot z gruszek; kompot z śliwek świeżych; kompot z wiśni lub czereśni; kompot z truskawek; kompot z agrestu; kompot z czarnych jagód; kompot z malin; kompot z jabłek wczesnych i porze- czek czerwonych; kompot ze śliwek suszonych; kompot z jabłek suszonych; kompot z gruszek suszonych; kompot ze śliwek suszonych z żurawinami; kompot z moreli suszonych; kompot z moreli lub brzoskwiń; kompot z owoców mieszanych.	
GALARETKI	31
Galaretka malinowa; galaretka porzeczkowa; galaretka z je- żyn; galaretka agrestowa; galaretka rabarbarowa; galaretka żurawinowa; galaretka wiśniowa; galaretka cytrynowa; gala- retka pomarańczowa; galaretka z soku owocowego; galaretka z oberzyn jabłkowych; galaretka karmelowa; galaretka ka- wowa; galaretka morelowa; galaretka z kwaśnego mleka; galaretka ze świeżego mleka. Dodatki do galaretek: bita śmie- tanka, owoce smażone, biszkopciki, beziki waniliowe; biszko- piki czekoladowe; biszkopciki wyciskane.	
OWOCE W GALARECIE	39
Jabłka w galarecie; gruszki w galarecie; truskawki w galare- cie; agrest w galarecie; porzeczki w galarecie; renklody w ga- larecie; śliwki w galarecie; wiśnie w galarecie; czereśnie w galarecie; kompot ze śliwek suszonych w galarecie; po- marańcze w galarecie; ananas w galarecie; owoce surowe w galarecie.	

Mus z rabarbaru; mus z jabłek; mus z malin; mus z truska-
wek; mus z poziomek; mus ze śliwek; mus z moreli; mus
z kaszy manny; mus z kaszy manny z truskawkami; mus
z kaszy manny ze smażonymi owocami; mus z kaszy manny
z jabłkami; mus pomarańczowy; mus z dżemu; mus z soków;
mus z kwaśnej śmietany.

Kisiel jabłkowy; kisiel z żurawin lub berberysu; kisiel raba-
rbarowy; kisiel truskawkowy; kisiel porzeczkowy; kisiel mal-
nowy; kisiel wiśniowy; kisiel śliwkowy; kisiel cytrynowy;
kisiel z soku owocowego smażonego; kisiel waniliowy; kisiel
karmelowy; kisiel kawowy; kisiel kakaowy. Dodatki do kisie-
łów

Jabłka pieczone z konfiturami; jabłka nadziewane kremem
waniliowym; jabłka nadziewane kremem migdałowym; jabłka
pieczone z ryżem; jabłka nadziewane galaretką owocową;
jabłka zapiekane z kremem; jabłka z pianą; jabłka pieczone;
gruszki nadziewane galaretką w sosie waniliowym.

Jabłka w cieście; jabłka w koszulkach; śliwki w cieście;
pomarańcze w cieście; wiśnie w cieście; morele lub brzoskwi-
nie w cieście.

Krem śmietankowo-waniliowy; krem z gotowanej śmietanki;
krem z kwaśnej śmietany; krem czekoladowy; krem śmie-
tankowy ze skórka pomarańczową; krem karmelowy; krem
kawowy; krem Dalmatyński; krem orzechowy; krem z migda-
łami i rodzynkami; krem waniliowy z poziomkami; krem po-
marańczowy; krem cytrynowy; krem z mleka zsiadłego z owo-
cami; krem ponczowy; krem szodonowy; krem ananasowy;
krem herbaciany.

Budyń z dyni; budyń z kaszy jaglanej; budyń z ryżu i jabłek;
budyń z wiśni; budyń z sera; budyń kakaowy; budyń ma-
kowy; budyń z bułki z powidłami. Dodatki do budyniów: sos
waniliowy, sos z wina (szodonowy)

Gruszki w sosie waniliowym; gruszki w sosie kakaowym;
jabłka w sosie z wina; brzoskwinie w sosie z wina; winogrona
w sosie z wina; grape-fruit z brzoskwiniami i likierem; grape-
fruit z gruszkami i likierem; grape-fruit z pomarańcza
z winem.

Desery z kaszy manny; legumina z kaszy manny na gorąco;
kasza manna z konfiturami; biszkopt z kaszy manny; ra-
cuszki z kaszy manny Desery z kaszy jaglanej: kasza jaglana
ze śmietaną; kasza jaglana zapiekana ze śliwkami; kasza
jaglana zapiekana z jabłkami. Desery z kaszy krakowskiej:
kasza krakowska z rodzynkami; kasza krakowska z bitą
śmietaną; legumina krakowska. Desery z sago: legumina

z sago, legumina z sago na winie. **Desery z ryżu:** ryż zapiekany z marmoladą z jabłek; ryż zapiekany w pianie; ryż ze śmietaną na zimno; ryż z kompotem ze śliwek lub jabłek; legumina z ryżu z rodzynkami. **Suflety:** suflet kawowy; suflet kakaowy; suflet z moreli; suflet biszkoptowy; suflet cytrynowy; suflet z jabłek; suflet z pomarańczy. suflet z malin; suflet z dżemu truskawkowego; suflet z melonu. **Omlęty:** omlęt z konfiturami, omlęt z mąką; omlęt z owocami; omlęt z sosem waniliowym. **Naleśniki:** naleśniki z marmoladą owocową; naleśniki z kremem waniliowym; naleśniki z serem; naleśniki śmietankowe; naleśniki kruche. **Racuszki:** racuszki z bakaliami, racuszki z jabłkami. **Knedle:** knedle z ciasta ziemniaczanego ze śliwkami lub morelami; knedle z truskawkami. **Makaron z owocami:** makaron z jabłkami. **Pierozki nadziewane:** pierożki z wiśniami; pierożki ze śliwkami węgierskimi; pierożki z truskawkami, pierożki z jagodami czarnymi; pierożki z serem. **Desery z mąki gryczanej:** legumina z mąki gryczanej; błiny z mąki gryczanej. **Desery biszkoptowe:** rolada biszkoptowa z dżemem; biszkopt ze śmietanką i owocami; torcik biszkoptowy z konfiturą. **Desery z ciasta francuskiego:** ciasto francuskie; ciastka francuskie z poziomkami; ciastka francuskie (napoleonki) z kremem waniliowym; rurki francuskie ze śmietaną. **Desery z ciasta kruchego:** kruche babeczki z bitą śmietaną, kruchy placek z pianą; kruchy placek z owocami. **Desery z ciasta drożdżowego:** placek drożdżowy ze śliwkami; placek drożdżowy z wiśniami; placek drożdżowy z jabłkami

PRZEPISY RÓZNE 113

Tort hiszpański; tort pischinger; tort Fedora; pączki kruche z jabłkami; chrust (faworki); ciastka kruche z cynamonem; ciastka kruche z owocami

POMAGAMY W PROWADZENIU
GOSPODARSTWA DOMOWEGOIII

BIBLIOTECZKA KULINARNA

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE
przystąpiły do wydawania cyklu popular-
nych broszur, które będą cennym nabyt-
kiem w każdym gospodarstwie domowym

cena broszury od 4,50 do 9 zł

W najbliższym czasie ukażą się:

S. Kuczyński

Specjalności kuchni polskiej



K. Pyszkowska

Drób w naszej kuchni



K. Zawistowska Z. Gutowska

Specjalności kuchni węgierskiej



Z. Czerny

Posiłki jednodaniowe



S. Kuczyński

Zakąski



J. Gajkoś

Nalewki