



KOMITET GOSPODARSTWA DOMOWEGO
ZARZĄD GŁÓWNY LIGI KOBIEŃ POLSKICH

WYPIEKI DOMOWE



ILONA FAFEREK
KINGA OSMYCKA

Redakcja: Regina Kowalczyk
Rysunki: Małgorzata Wickenhagen

Zatwierdzono przez Komisję Programową Komitetu Gospodarstwa
Domowego Zarządu Głównego Ligi Kobiet Polskich

Wydanie czwarte

SPIS TRESCI

	str.
1. Wstęp	3
2. Jakimi zasadami należy kierować się przy sporządzaniu ciast?	3
3. Ciasta drożdżowe	5
4. Ciasta kruche i półkruche	13
5. Ciasta biszkoptowe	19
6. Ciasta francuskie i półfrancuskie	25
7. Ciasta ucierane	33
8. Ciasta piernikowe	43
9. Ciasta smażone	48
10. Torty i torciki	52
11. Mazurki	58
12. Serniki, ciastka ptysiowe i ciastka różne	61
13. Lukry i polewy	67
14. Masy	71
15. Skorowidz przepisów	76

WSTĘP

Ciasta i ciasteczka należą do wyrobów atrakcyjnych, zarówno ze względu na smak jak i estetyczne ich wykończenie.

Asortyment ich jest różnorodny, a każdy rodzaj ciasta ma inny smak, zapach, kształt i wygląd. Spożywa się je głównie ze względu na ich duże walory smakowe, nie zastanawiając się nad ich wartościami odżywczymi. Ciasta należy traktować przede wszystkim jako źródło energii, ze względu na dużą zawartość w nich węglowodanów (pochodzących z mąki i cukru) oraz tłuszczu.

Zalecane dzienne zapotrzebowanie na energię kobiety lekko pracującej wynosi 2300 kcal, a wartość energetyczna 10 dag porcji ciast najczęściej spożywanych wynosi:

sernik — 275 kcal,
babeczki śmietankowe — 332 kcal,
makowiec — 362 kcal,
pączki — 378 kcal,
ciasta drożdżowe — 379 kcal,
faworki — 476 kcal,
keks — 477 kcal,
napoleonki — 479 kcal,
tort „Stefanka” — 494 kcal.

W związku z tym, ciasta należy spożywać z umiarem. Dotyczy to osób posiadających skłonności do tycia. Dzieciom też powinno się ograniczać podawanie ciast, a zwłaszcza przed posiłkami głównymi — ponieważ powodują one szybkie zasycenie się i utratę apetytu.

W ciastach — poza składnikami energetycznymi — występują również inne cenne składniki odżywcze, których zawartość uzależniona jest od surowców użytych do ich sporządzania.

Zawartość białka w poszczególnych ciastach uzależniona jest od ilości dodanych produktów białkowych, takich jak: jaja, mleko i ser. W ciastach występują również pewne ilości składników mineralnych oraz witamin, zwłaszcza z grupy B, a nawet witamina C, jeżeli ciasto robi się z owocami. W zależności od ilości i proporcji występujących w cieście składników oraz techniki ich przyrządzania, ciasta można podzielić na różne grupy.

Opracowanie niniejsze ze względu na ograniczoną objętość zawiera tylko podstawowe rodzaje wypieków, tzn. — ciasta drożdżowe, kruche i półkruche, biszkoptowe, francuskie i półfrancuskie, ciasta uclerane, pierniki, ciasta smażone w dużej ilości tłuszczu, torły i mazurki, ciasta różne oraz masy i lukry. Zebrano również kilka propozycji słonych wypieków, np. paszteciki, pizze, kulebiaki, słone paluszki itp.

Opracowanie zawiera przede wszystkim przepisy ciast tanich mało pracochłonnych.

Jakimi zasadami należy kierować się przy sporządzaniu ciast?

- Wszystkie produkty oraz sprzęt i naczynia przygotować przed wykonaniem ciasta.
- Dokładnie odważyć lub odmierzyć przewidziane w przepisach ilości poszczególnych składników (w przepisach ilość składników podano w miarach objętościowych, tzn. szklankach o pojemności 1/4 l i typowych łyżkach i łyżeczkach).

- Wszystkie czynności przygotowawcze należy wykonać przed przystąpieniem do robienia ciasta, tzn. mąkę przesiać, jajka umyć, wybić i ewentualnie oddzielić żółtka od białek, rodzynki zalać wrzącą wodą, odsączyć, wysuszyć i obtoczyć w mące, migdały sparzyć, obrać ze skórki i rozdrobnić, drobno pokroić pozostałe bakalie, cytryny lub pomarańcze przed otarciem skórki umyć i sparzyć. Przygotować formę do pieczenia ciasta, formę do ciast drożdżowych wysmarować tłuszczem, formę do ciast ucieranych wysmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą lub mąką, formy do biszkoptów wysmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą lub mąką ewentualnie wyłożyć natłuszczonym pergaminem, a formę do ciasta kruchego i francuskiego oprószyć mąką.
- Przestrzegać wskazówek zawartych w przepisach dotyczących sposobu sporządzania ciast, tj. zachować właściwą kolejność dodawania składników i zastosować właściwą technikę wykonania.
- Nagrząć piekarnik przed włożeniem ciasta. Ciasta drożdżowe i ucierane nie wymagają piekarnika mocno nagrzanego, aby ciasto mogło podrosnąć. Dla ciast kruchych i francuskich piekarnik powinien być dobrze nagrzwany, żeby tłuszcz nie wytopił się z ciasta.
- W czasie pieczenia stosować odpowiednią temperaturę do pieczenia danego rodzaju ciasta (patrz tabela).
- Nie otwierać piekarnika podczas pieczenia (a zwłaszcza na początku) ponieważ ciasto może opaść.
- Przed wyjęciem sprawdzić czy ciasto jest upieczone wkluwając w nie ostro zakończony patyczek (suchy — ciasto upieczone). Odstawianie ciasta od formy świadczy również o upieczeniu.
- Upieczone ciasto wyjmować z formy po ostudzeniu (za wyjątkiem rolady biszkoptowej).

Temperatura piekarnika i czas pieczenia różnych rodzajów ciast

Rodzaj ciasta	Określenie temp. piekar.	Temperatura piekarnika w °C	Czas pieczenia w min.
Biszy	letni (piekarnik nie domknięty)	90—100	120—180
Pierniki	ciepły	150—160	40—60
Lekkie ciasta spulchnione pianą (biszkopt, ciasto płaskowe)	umiarkowanie gorący	160—180	30—45
Ciasta drożdżowe, wyroby małe, wyroby średnie, wyroby większe.	średnio gorący	150 160—180 160—180	20—30 30—45 50—60
Ciasta kruche i półkruche	gorący	200—220	20—30
Ciasta ptyślowe	gorący	200—240	20—30
Rolady biszkoptowe	gorący	200—220	15—20
Ciasta francuskie i półfrancuskie	bardzo gorący	250—300	15—30
Serniki	umiarkowanie gorący	160—180	60—90

W części tej zamieszczono jedynie ogólne wskazówki do przygotowania ciast. Po wybraniu przepisu, przed przystąpieniem do pieczenia ciasta należy koniecznie przeczytać część wstępną dotyczącą danej grupy ciast, do której jest ono zaliczane, bowiem opisano w niej szczegółowo sposób ich sporządzania.

CIASTA DROŹDZOWE

Z ciasta drożdżowego wyrabia się różnego rodzaju słodkie i słone wypieki takie jak: bułki, rogaliki, struście, placki z kruszonką, marmoladą i owocami, babki zwykłe, parzone, kulebiaki, paszteciki, pizze i inne wyroby.

Podstawowymi składnikami ciasta drożdżowego są: mąka, mleko lub woda, drożdże, zaś dodatkowymi: jaja, cukier, tłuszcz, preparaty zapachowe i bakalie lub nadzienie. Środkiem spulchniającym ciast drożdżowych są drożdże, powodujące fermentację ciasta, w czasie której wydziela się dwutlenek węgla napowietrzający ciasto.

Ciasto drożdżowe wykonuje się najczęściej dwoma sposobami: **jednofazowym lub dwufazowym.**

Sposób jednofazowy jest rzadko stosowany i polega na wymieszaniu całej ilości mąki z pozostałymi składnikami, pozostawieniu ciasta do wyrośnięcia i upieczeniu. Jest to sposób bardzo oszczędny w czasie. Ma zastosowanie wyłącznie w wypiekach takich jak: bułki lub placki, w skład których wchodzi mało składników dodatkowych.

Najczęstszym i najważniejszym sposobem przygotowania ciasta drożdżowego jest **metoda dwufazowa.** Oto czynności, których należy przestrzegać:

- przygotowanie formy (wmycie, wysuszenie i wysmarowanie tłuszczem),
- wmycie bakalii, przebranie, sparzenie, rozdrobienie i oprószenie mąką,
- przygotowanie roztworu drożdżowego (roztrącenie drożdży z niewielką ilością cukru, mąki i wodą lub mlekiem). Konsystencja roztworu powinna być zbliżona do gęstej śmietany,
- pozostawienie roztworu w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, tj. do dwukrotnego powiększenia swojej objętości,
- przesianie mąki i umieszczenie jej w naczyniu, w którym ciasto będzie wyrabiane,
- połączenie mąki z roztworem, płynem, jajami i cukrem,
- dokładne wyrobienie ciasta ręką lub odpowiednią końcówką miksera,
- dodanie do wyrobionego ciasta stopionego i ciepłego tłuszczu,
- ponowne wyrabianie ciasta do czasu aż zacznie odstawać od ręki i od brzegów naczynia,
- dodanie do ciasta substancji zapachowych i bakalii,
- przykrycie ciasta czystą ściereczką i pozostawienie w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (do dwukrotnego powiększenia swojej objętości),
- wypełnienie formy ciastem do 1/3—1/2 jej wysokości,
- pozostawienie ciasta w formie na ok. 20 minut do dalszego wyrośnięcia,
- pieczenie ciasta (w zależności od wielkości wyrobu) w temp. od 150—180°C i w czasie od 20—60 minut,
- wyjęcie upieczonego i ostudzonego ciasta z formy, ewentualne polukrowanie lub posypanie go cukrem pudrem.

PRZEPISY NA CIASTA DROŹDZOWE

1. Ciasto drożdżowe I

2 1/2 szklanki mąki, 3 jaja, 13 dag margaryny, szklanka mleka, szklanka cukru, 5—6 dag drożdży, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz do wysmarowania formy.

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i rozrobić z ciepłym mlekiem, wlać do części mąki, rozmieszać i pozostawić na chwile. Przesianą mąkę podgrzać, dodać do niej cukier i rozczyn, wymieszać. Dodać jaja, wyrobić ciasto ręką. Następnie dodać roztopiony i lekko ostudzony tłuszcz — ciasto dokładnie wyrobić, umieścić w wysmarowanej tłuszczem formie — pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Piec około 30—40 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

2. Ciasto drożdżowe II

2 1/2 szklanki mąki, szklanka cukru, szklanka mleka, 13 dag margaryny, 4 żółtka, 5 dag drożdży, esencja zapachowa lub cukier waniliowy, kakao, tłuszcz do wysmarowania formy.

Zrobić rozczyn, postawić w ciepłym miejscu na ok. 15 min. Mleko zagotować, dodać pół łyżki wanilii lub cukier waniliowy, przestudzić. Żółtka utrzeć z cukrem. Do mąki dodać rozczyn, ułarte żółtka, mleko i wyrobić. Następnie dodać roztopiony ciepły tłuszcz i dokładnie wyrobić. Zostawić do wyrośnięcia. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, zostawić podobnie do wyrośnięcia i piec ok. 30—40 minut w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu ciasto jeszcze gorące polukrować.

3. Baba drożdżowa — parzona

2 1/2 szklanki mąki, 13 dag margaryny, 8 łyżek cukru, 5 żółtek, 6 dag drożdży, szklanka mleka, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz do formy, cukier puder do posypania.

Przygotować rozczyn, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Zagotować mleko i wrzucić zalać ok. 1/3—1/4 ilości mąki. Zaparzoną mąkę rozetrzeć łyżką tak, aby nie powstały grudki, a gdy przestygnie połączyć ją z rozzytnem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i połączyć je z podrosniętą mąką, dodać resztę mąki i wyrobić ciasto, w czasie którego wlać stopioną i ostudzoną margarynę. Wyrabiać aż zacznie odstawać od ręki. Włożyć je do formy wysmarowanej tłuszczem do 1/3 jej wysokości, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec około 50—60 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu ciasto posypać cukrem pudrem lub polukrować.

4. Strucla drożdżowa z makiem (makowiec)

Ciasto: 2 1/2 szklanki mąki, 13 dag margaryny, 8—10 łyżek cukru, 5 dag drożdży, 3 żółtka, szklanka mleka, szczypta soli, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, jajo do smarowania ciasta, tłuszcz do wysmarowania formy.

Masa: 25 dag maku, 3—5 łyżek cukru, 8 dag margaryny, 2 białka, cukier waniliowy, rodzynki, skórka pomarańczowa, orzechy.

Przygotować rozczyn, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtko utrzeć z cukrem, wlać do miski, dodać mąkę, rozczyn, sól i resztę mleka. Wyrabiać ciasto. Dodać stopiony, lekko ostudzony tłuszcz i wyrabiać aż ciasto znacznie odstawić od ręki. Wówczas przykryć je pozostawiając w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przyrządzić masę. Mak opłukać załam wrzącą wodą i gotować na małym ogniu tak długo aż się da rozetrzeć w palcach. Mak odcedzić i przepuścić dwukrotnie przez maszynkę z gęstym sitkiem. Margarynę roztopić, dolażyć do niej mak, cukier, cukier waniliowy i bakalie. Można również dodać 2-3 łyżki miodu. Masę smażyć ok. 10-15 minut ciągle mieszając. Ubć sztywną pianę i połączyć z ostudzoną masą. Wyrośnięte ciasto i masę makową podzielić na 2 części (na dwie struclę). Ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować formując prostokąt o długości ok. 30 cm, szerokości 25 cm. Masę makową równo rozsmarować na cieście pozostawiając ok. 2 cm wolnej przestrzeni po krótszej linii boku, ciasto zwinąć w rulon, włożyć do podłużnej foremki wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wyrośnięte struclę smarować rozmażonym jajkiem. Wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec około 50 minut.

5. Strucla z diemem

3 szklanki mąki, ok. 3/4 szklanki mleka, 5 dag drożdży, ok. 1/3 szklanki cukru, ok. 8 dag margaryny, 2 jaja, szczypta soli, 10 dag marmolady, 10 dag d. emu, tłuszcz do formy.

Wykonać ciasto jak w przepisie 4.

Podzielić ciasto na 2 porcje, rozwałkować na grubość ok. 1 cm, posmarować olejem zmieszonym z marmoladą i zwinąć formując podłużne struclę. Struclę przekroić wzdłuż i obie części spłatać w ten sposób, aby widoczne było nadzielenie. Struclę włożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40-50 minut. Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem lub posmarować lukrem.

6. Placek drożdżowy z kruszonką

Ciasto: 2 1/2 szklanki mąki, 8 łyżek cukru, 13 dag margaryny, 4 jaja, 2 szklanki mleka, 5 dag drożdży, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz do formy.

Kruszonka: 1/6 kostki margaryny, 2 łyżki cukru, 4 łyżki mąki

Do miski wysypać mąkę i wlać wyrośnięty rozczyn. Jaja utrzeć z cukrem, wlać do mąki i wyrabiać ciasto dolewając resztę ciepłego mleka. Następnie dodać roztopioną margarynę i wyrabiać aż do wchłonięcia tłuszczu. Pozostawić do wyrośnięcia. Przygotować kruszonkę siekając margarynę z cukrem. Wyrośnięte ciasto włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i na wierzchu posypać kruszonką. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia. Piec ok. 1 godziny w średnio gorącym piekarniku. Pod koniec ciasto przykryć pergaminem, aby zapobiec przypaleniu kruszonki.

7. Placek drożdżowy ze śliwkami lub jabłkami

2 1/2 szklanki mąki, 8 łyżek cukru, 15 dag margaryny, 5 dag drożdży, 4 żółtka, szklanka mleka, 1 kg śliwek wędzonych lub jabłek, cukier puder do posypania ciasta, tłuszcz do formy.

Przygotować ciasto jak w przepisie 4, a gdy wyrośnie wyłożyć je na stolnicę, rozwałkować i uformować placek w kształcie blachy. Ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Owoce umyć. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki i ułożyć na powierzchni ciasta. Ze śliwek usunąć pestki i ułożyć skórką na cieście. Ciasto pozostawić jeszcze do wyrośnięcia. Piec ok. 50—60 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu posypać ciasto cukrem pudrem.

8. Placek drożdżowy z dynią

Niepełne 4 szklanki mąki, 1/2 kg dyni obranej i oczyszczonej, szklanka cukru, niepełna szklanka mleka, 3 jaja, 5 łyżek oleju lub 13 dag margaryny, olejek zapachowy, 10 dag drożdży, szczypta soli, tłuszcz do formy.

Przygotować rozczyń i pozostawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać sól, ciepłe mleko, cukier, jaja, olej, rozczyń oraz startą dynię. Ciasto wyrobić, odstawić do podrośnięcia. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem blachy. Gdy podrośnie piec ok. 50 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

9. Ciasto drożdżowe z dynią (zmiast jaj)

5 szklanek mąki, 5 dag drożdży, 1/2 szklanki cukru, szczypta soli, 2—3 szklanki mleka, 3—4 łyżki oleju, 8 kopniastych łyżek gęstego przeciera z dyni (1 łyżka przeciera z dyni = 1 jajo), tłuszcz do formy

Przygotować rozczyń i pozostawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać rozczyń, sól, cukier, dynię, mleko i wyrobić ciasto.

Gdy pojawią się pęcherzyki, dodać ciepły tłuszcz i wyrabiać nadal ciasto, jeszcze pozostawić je do wyrośnięcia. Nałożyć do foremek wysmarowanych tłuszczem, a gdy podrośnie, piec ok. godzinę w średnio gorącym piekarniku.

10. Ciasto drożdżowe „Topielec”

2 szklanki mąki, szklanka cukru, 1/2 szklanki mleka, 13 dag margaryny, 3 jaja, 7 dag drożdży, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz do formy

Przygotować rozczyń, odstawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia. Poziękać tłuszcz z mąką, jajami, a następnie połączyć z rozczyńem, dokładnie wyrabiając. Z ciasta uformować kulę, owinać w serwetkę, zanurzyć w zimnej wodzie, a gdy po ok. 15 minutach ciasto wypłynie, wyjąć je z wody, dodać cukier i cukier waniliowy, odrobinę mąki i wyrobić ciasto. Wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Piec ok. 30—40 minut w niezbyt nagrzanym piekarniku.

11. Drożdżowe rogaliki z rabarbarem

2 szklanki mąki, 4 dag drożdży, 3/4 szklanki mleka, 3 żółtka, 3 łyżki cukru, 13 dag margaryny, ok. kilogram rabarbaru, łyżkę tartej bułki, 2 łyżki cukru, mielony cynamon, tłuszcz do formy.

Przygotować rozczyń, zostawić na kilka minut do wyrośnięcia. Do mąki dodać żółtka utarte z cukrem, rozczyń, ciepłe mleko, szczyptę soli i wyrabiać ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać stopioną margarynę, ciasto bardzo dokładnie wyrobić.

Przykryć czystą ściereczką. Odstawić do wyrośnięcia. Umyty i obrany rabarbar pokroić drobno, dodać niewielką ilość wody i rozgotować. Odparować wodę, dodać cukier i jeszcze gotować, aby powstała marmoladka. Do wystudzonej marmoladki wsypać łyżkę tartej bulki, trochę cynamonu i wymieszać. Z ciasta wałkować okrągłe placki, kroić je promiennie na osiem części. Na każdej części na obwodzie koła kłaść marmoladkę i zawijać rogaliiki. Ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować roztrzepanym białkiem i posypać grubym cukrem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 30 minut.

12. Rogaliki drożdżowe z marmoladą

2 1/2 szklanki mąki, 13 dag margaryny, ok. 8 łyżek cukru, 5 dag drożdży, 4 jaja, szklanka mleka, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, ok. 25 dag marmolady, tłuszcz do formy.

Przygotować rozczyń, pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Do mąki dodać rozczyń, żółtka i letnie mleko. Wyrabiać ciasto, wlewając jednocześnie roztopioną margarynę. Pozostawić do wyrośnięcia, wyłożyć je na stolnicę i lekko rozwałkować na grubość ok. 1 cm nadając mu kształt koła. Ciasto pokroić promiennie na 8 równych trójkątów. Na środku każdego trójkąta nałożyć trochę marmolady i zwijsząc uformować rogaliiki. Położyć je na posmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić na ok. 15–30 minut do wyrośnięcia. Rogaliki posmarować rozbitym białkiem, wstawić do gorącego piekarnika i piec do uzyskania jasnozłotego koloru.

13. Pierozki drożdżowe z czarnymi porzeczkami

2 szklanki mąki, 4 dag drożdży, 2 jaja, 2 łyżki cukru, szczypta soli, około 3/4 szklanki mleka, 13 dag margaryny, kilka łyżek porzeczek świeżych lub mrożonych odciekniętych z soku, łyżka tartej bulki, cukier do porzeczek, białko do smarowania, tłuszcz do blachy.

Wszystkie składniki włożyć do miski razem z pokruszonymi drożdżami i stopionym ciepłym tłuszczem, dokładnie ciasto wyrobić. Przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ciasto wyłożyć na stolnicę i rozwałkować prostokąt grubości ok. 0,5 cm, podzielić na kwadraty o boku ok. 9–10 cm.

Na środku każdego kwadratu kłaść porzeczki wymieszane z cukrem i bulką tartą. Zlepić na wierzchołkach nogi kwadratu i układać dość luźno na wysmarowanej tłuszczem blasze. Pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować rozbitym białkiem i posypać cukrem. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 30 minut.

14. Pierozki drożdżowe z serem

Ciasto: 2 1/2 szklanki mąki, 10 dag margaryny, ok. 5 łyżek cukru, jajo, 5 dag drożdży, szklanka mleka, szczypta soli, białko do smarowania, tłuszcz do formy.

Nadzienie: 1 kg twarogu, 1 jajo, cukier do smaku, cukier waniliowy.

Przygotować rozczyń, pozostawić do wyrośnięcia. W tym czasie przygotować nadzienie. Twaróg przepuścić przez maszynkę lub zmięszać, dodać jajo, cukier i cukier waniliowy dokładnie utrzeć. Margarynę, cukier i jajo przeciżnawo do ciasta utrzeć na puszystą masę, dodać do rozczyńna resztę

mleka, pozostałą mase oraz szczyptę soli, ciasto dokładnie wyrobić i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Wałkować prostokąt o grubości ok. 1/2 cm, kroić na kwadraty o boku ok. 8—9 cm. Na środku każdego kwadratu kłaść masę serową. Rogi kwadratów sklejać na wierzchołkach. Kłaść na wysmarowaną tłuszczem blachę, a gdy podrosną posmarować białkiem i posypać cukrem. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 30 minut na złoty kolor.

15. Ciastka drożdżowe posypane cukrem

2 1/2 szklanki mąki, łyżeczka cukru, 25 dag margaryny, 8 łyżek mleka, 4 dag drożdży, gruby cukier kryształ do posypania ciastek, tłuszcz do blachy.

Przygotować rozczyn. Mąkę posiekać z margaryną, dodać rozczyn i wyrobić ciasto. Zawinąć je w serwetkę, włożyć do zimnej wody, a gdy wypłynie wyjąć je, kroić na małe kawałki i wałkować na grubość 1 cm. Ciastka wykrawać szklanką, przykrywać je mniejszymi kółeczkami wyciętymi kieliszkiem i posypywać na wierzchu cukrem kryształem. Ciastka ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem, a kiedy podrosną, piec w średnio nagrzanym piekarniku do zrumienienia. Ciastka te nadają się do dłuższego przechowywania.

16. Słone paluszki z kminkiem

2 szklanki mąki, 10 dag margaryny, 2 dag drożdży, jajko, mleko, łyżka cukru, sól, kminek, białko do posmarowania paluszków, tłuszcz do blachy.

Mąkę i wszystkie składniki ciasta dobrze wyrobić, do gęstości ciasta pierogowego. Gdy podrosnie, pokrajać na mniejsze kawałki i uformować cienkie waleczki. Pokrajać je na kawałki 15—20-centymetrowe, posmarować białkiem i posypać kminkiem. Ułożyć na blasze natłuszczonej i pozostawić do wyrośnięcia, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec na złoty kolor ok. 15—20 minut.

17. Bułka pszenna

2 1/2 szklanki mąki pszennej, 5 dag drożdży, ok. 1/2 łyżeczki cukru, płaska łyżeczka soli, woda, tłuszcz do blachy (ewentualnie do posypania mak, kminek lub czarnuszką).

Przygotować rozczyn, pozostawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać sól, rozczyn i tyle wody, aby uzyskać ciasto o dość gęstej konsystencji. Wyrabiać ciasto ręką co najmniej przez pół godziny aż zacznie odstawać od ręki. Nakryć ciasto czystą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 2 godziny. Lekko uformować ręką bochenek i ułożyć go na natłuszczonej blasze lub umieścić ciasto w podłużnej formie wysmarowanej tłuszczem. Pozostawić jeszcze na ok. pół godziny do wyrośnięcia. Wierzch posypać makiem kminkiem lub czarnuszką. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 50 minut.

18. Paszteciki drożdżowe z wołowiną lub rybą

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 2—3 dag drożdży, ok. 3/4 szklanki mleka, jajko, szczypta soli, łyżka smalcu, tłuszcz do blachy.

Nadzienie: 60 dag ugotowanej wołowiny lub ryby, 1 1/2 czarstwej kajzerki, duża cebula, ok. 2 płaskie łyżki smalcu, jajko, sól i pieprz.

Przygotować rozczyn, pozostawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać jajo, rozczyn, resztę ciepłego mleka i sól dokładnie wyrobić. Dodać roztopiony ciepły smalec. Ciasto dobrze wyrobić aż zacznie odstawiać od ręki. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie. Bułkę namoczyć, cebulę podmażyć na smalcu. Mięso lub rybę zemieć wraz z uduśloną bułką.

Dodać podsmażoną cebulę, jajo, sól, pieprz, masę wymieszać. Ciasto i masę podzielić na 5 części. Z ciasta formować wąskie prostokąty, układać nadzienie równo wzdłuż ciasta, zwinąć rulon. Ciąg równej wielkości skończone kawałki (po 5 pasztecików z każdego rulonu). Paszteciki ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, podwinąć ciasto do spodu. Odstawić do wyrośnięcia. Piec w średnio gorącym piekarniku na złoty kolor.

19. Kulebiak drożdżowy z kapustą i grzybami

Ciasto: ok. 1 3/4 szklanki mąki, ok. 1/2 szklanki mleka, 3 dag drożdży, 5 dag tłuszczu, jajo, tłuszcz do formy, jajo do smarowania.

Nadzienie: 75 dag kapusty białej, 2 dag grzybów suszonych lub ok. 10—15 dag pieczarek, ok. 2 łyżki smalcu, cebula, sól, pieprz.

Pokrojoną kapustę uduścić. Grzyby po ugotowaniu drobno posiekać, dodać do kapusty razem z podsmażoną cebulą, doprawić solą i pieprzem. Przygotować rozczyn, pozostawić do wyrośnięcia. Dodać jajo i resztę mąki, wyrobić ciasto. Dodać roztopiony tłuszcz i nadal wyrabiać. Odstawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, następnie wyłożyć na oprószonej mąką stolnicę i rozciągnąć rękami na prostokątny płac, wyrównać powierzchnię wałkiem. Wzdłuż dłuższego boku prostokąta ułożyć nadzienie, zwinąć i zlepiać brzegi ciasta białkiem lub wodą. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować jajem i nakłuć widelcem w kilku miejscach dość głęboko. Upiec na złoty kolor, w średnio gorącym piekarniku. Podawać na gorąco. Można polać sosem.



20. Cebulaki

2 szklanki mąki, jajko, sól, łyżeczka cukru, 3 dag drożdży, 3/4 szklanki mleka, 2 łyżki oleju lub margaryny, 1—4 średniej wielkości cebule, łyżka tłuszczu, łyżka śmietany, 2 łyżki startego żółtego sera, sól, pieprz, tłuszcz do formy.

Przygotować rozczyn, pozostawić do wyrosnięcia. Dodać do niego mąkę, olej lub stopioną margarynę, jajko, resztę mleka, szczyptę soli. Wyrabiać ciasto, podzielić na 12—16 równej wielkości kawałków. Z każdego kawałka uformować kulę, lekko ją spłaszczyć. Placki ułożyć w dość dużej odległości od siebie na blasze. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrosnięcia. Cebulę pokrojoną w krążki podsmażyć krótko w tłuszczu, dodać smobinę wody i podduśić. Po odparowaniu wody dodać łyżkę kwaśnej śmietany i jeszcze zagotować. Przyprawić solą i pieprzem. Placki spłaszczyć w środku wstawiając w nie dno szklanki. W powstałym wgłębieniu rozłożyć cebulę, posypać startym serem. Piec w średnio gorącym piekarniku do zrumienienia. Najsmaczniejsze są ciepłe.

21. Pizza z pomidorami i żółtym serem

Ciasto: 2 szklanki mąki, 3 dag drożdży, 5 dag smalcu, jajo, 1/2 szklanki wody, tłuszcz do formy.

Dodatki: 10—20 dag sera żółtego, 50 dag pomidorów, sól, pieprz, czosnek, lubczyk.

Do mąki dodać rozkruszone drożdże, wodę i szczyptę soli. Wyrobić ciasto i pozostawić w ciepłe, aby wyrosło. Następnie dodać przestudzony tłuszcz, żółtko, trochę pieprzu i wyrobić, pozostawić jeszcze do wyrosnięcia. Ciasto podzielić, rozwałkować na placki o średnicy ok. 15 cm, grubości 1 1/2 cm, posmarować białkiem.

Ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, zrobić podwyższone brzegi. Z pomidorów zdjąć skórkę, pokroić na cząstki, ułożyć na plackach ściśle obok siebie. Ser utrzeć i wymieszać z solą, pieprzem i posiekany czosnkiem, lubczykiem i posypać po wierzchu pomidory. Piec ok. 20—25 minut w średnio gorącym piekarniku. Podawać na gorąco.

22. Pizza z jajami, jarzynami i żółtym serem

Ciasto: 2 szklanki mąki, 1—2 łyżek oleju słonecznikowego lub oliwy, 4 dag drożdży, trochę więcej niż pół szklanki wody lub pół szklanki wody z mlekiem, szczypta soli, tłuszcz do blachy.

Dodatki: 1—3 łyżek przeciera pomidorowego, 3 ugotowane jaja, 2—3 pomidory, kawałek cukini lub kabaczka, 1—2 strąki papryki świeżej lub konserwowej, pęczek natki pietruszki lub koperku, 20 dag żółtego sera, sól, pieprz i inne przyprawy, olejnie od upodobań smakowych.

Drożdże rozprowadzić w letniej wodzie, dodać do mąki, posolić i wyrabiać około 10 minut. Następnie wlać olej; dalej wyrabiać ciasto. Odstawić do wyrosnięcia. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 cm i wyciąć na wysmarowaną blachę, zrobić podwyższone brzegi. Przygotować dodatki do pizzy. Warzywa umyć i oczyścić. Ugotowane na twardo jaja pokroić w plasterki. Pomidory pokroić w krążki. Cukinię lub kabaczek oczyścić z miąższu, drobno pokroić, z papryki usunąć pestki i pokroić w krążki. Ciasto posmarować przecierem pomidorowym. Na nim ułożyć rozdrobione

jaja i jarzyny w dowolnej kolejności. Przyprawić do smaku. Wierzch posypać tartym serem żółtym. Piec ok. pół godziny w średnio gorącym piekarniku.
Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki lub koperkiem. Sposzywać na gorąco.

CIASTA KRUCHE I PÓLKRUCHE

Ciasta kruche i półkruche sporządza się często. Nie są zbyt kosztowne, są łatwe i szybkie do wykonania. Mają zastosowanie do różnych wyrobów, zarówno słodkich jak również bez cukru, takich jak: placki, mazurki, spody do tortów lub farszów, drobne ciastka, babeczki, paluszki lub paszteciki.

Cechą charakterystyczną tych ciast jest ich kruchość, uzyskana dzięki dodatkowi tłuszczu, który utrudnia sklejanie się poszczególnych składników ciasta. Do ciasta kruchego dodaje się więcej tłuszczu (1 część tłuszczu na 2 części mąki), do ciasta półkruchego 1 część tłuszczu na 3 części mąki.

Podstawowymi składnikami ciasta kruchego są: mąka, tłuszcz (masło, margaryna, smalec lub różne tłuszcze wymieszane ze sobą w odpowiednich proporcjach), sólka, a czasem śmietana oraz dodatki smakowe lub zapachowe. Skład ciasta półkruchego jest taki sam jak ciasta kruchego, różni się inną proporcją, jest spulchnione proszkiem do pieczenia lub amoniakiem (w proszku).

Technika sporządzania ciasta kruchego i półkruchego jest identyczna i obejmuje następujące etapy:

- przesianie mąki na stolnicę,
- wymieszanie mąki ze środkami spulchniającymi w przypadku przyrządzania ciasta półkruchego,
- dodanie do mąki tłuszczu i dokładne posiekanie,
- dodanie sóltek (surowych lub gotowanych oraz pozostałych składników, szybkie wyrobienie ciasta ręką (zbyt długie wyrabianie powoduje utratę kruchości),
- schłodzenie ciasta w lodówce lub zanurzenie szczelnie zawiniętego ciasta w woreczku foliowym w zimnej wodzie,
- równomierne rozwałkowywanie schłodzonego ciasta, lekko podsypanego mąką na grubość ok. 1/2 cm,
- przemieszenie na wałku rozwałkowanego ciasta na blachę lub uformowanie z niego ciastek, babeczek, pasztecików itp.,
- wystawienie blachy z ciastem do gorącego piekarnika i upieczenie ciasta w temperaturze ok. 200—220°C w czasie ok. 20—30 minut,
- ostrożne wyjęcie ciasta z blachy lub foremek.

PRZEPISY NA CIASTA KRUCHE I PÓLKRUCHE

23. Makowiec na półkruchym spodzie

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru pudru, jajo, sólka, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 13 dag margaryny, 2 łyżki gęstej śmietany lub kawałka masła.

Masa: 2 szklanki maku, szklanka wody, 1 1/2 szklanki cukru, 1/2 kostki margaryny, bakalie.

Mąkę przesiekać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier, jaja, śmietanę i margarynę, składniki posiekać, a następnie szybko wyrobić ciasto. Schłodzić ok. 1/2 godziny w lodówce. Ciasto rozwałkować i ułożyć w formie. Piec ok. 20—25 minut w gorącym piekarniku. Przygotować masę makową. Mąkę sparzyć, odciedzić i zmieść w maszynie do mięsa z sitkiem o drobnych oczkach. Z wody i cukru przygotować syrop, wrzucić mak i gotować ok. 10 minut ciągle mieszając. Pod koniec gotowania dodać margarynę i bakalie, krótko podsmażyć. Gorącą masę wyłożyć na upieczone ciasto kruche.

24. Ciastka napoleonki na kruchym spodzie

Ciasto: 2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, pół szklanki kwaśnej, gęstej śmietany.

Krem: 4 szklanki mleka, 3 żółtka, całe jajo, szklanka cukru, 5 czubatych łyżek mąki krupczatki, podwójne opakowanie cukru waniliowego.

Mąkę posiekać z margaryną i śmietaną. Szybko wyrobić ciasto. Schłodzić w lodówce. Ciasto podzielić na dwie części. Rozwałkować ciasto na grubość ok. 1/2 cm, przenieść na wałku na blachę i nakłuć widelcem w kilku miejscach. Upiec 2 placki.

Przygotować krem: żółtka, jajo, cukier i cukier waniliowy utrzeć na pulchną masę, 3 szklanki mleka zagotować. Szklankę zimnego mleka wymieszać z mąką krupczatką, wlać do gotującego się mleka, zagotować, ciągle mieszając, połączyć z utartymi jajami. Naczynie z kremem ustawić na garnku z gotującą wodą i masę zagęścić na parze ciągle mieszając. Gdy zgęstnieje, zdjąć z pary ciągle mieszając ostudzić. Krem rozsmarować na jednej warstwie upieczonego ciasta i przykryć ostrożnie drugą warstwą. Ciasto pokroić ostrożnie.

25. Półkruchy placek z agrestem i dżemem

1 1/2 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru pudru, 20 dag margaryny, 3 żółtka, 2 łyżki gęstej śmietany, 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli, 50 dag zielonego, niezbyt dojrzałego agrestu, słoik dżemu niskosłodzonego, 2—3 łyżki mąki ziemniaczanej lub bułki tartej.

Mąkę przesieć z proszkiem do pieczenia i posiekać z margaryną, żółtkami, cukrem i śmietaną. Zagnieść szybko ciasto i schłodzić w lodówce. Ciasto rozwałkować cienko i ułożyć w tortownicy, podpiec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor. Podpieczone ciasto posypać cienko bułką tartą lub mąką ziemniaczaną.

Agrest umyć, oczyścić, osączyć i ułożyć równą warstwą na cieście. Na agrestie ułożyć warstwę dżemu. Piec w gorącym piekarniku ok. 20—30 minut.

26. Kruchy placek z rabarborem

2 szklanki mąki, 20 dag margaryny, 2 żółtka, 2—3 łyżki gęstej śmietany, 1/2 szklanki cukru pudru, szczypta soli, 50 dag rabarbaru, 3 łyżki cukru, 2—3 łyżki tartej bułki, cukier puder.

Mąkę posiekać z margaryną, żółtkiem, cukrem pudrem, śmietaną, szczyptą soli. Szybko wyrobić ciasto, schłodzić w lodówce. 3/4 ciasta rozwałkować, wyłożyć na blachę. Podpiec w gorącym piekarniku przez ok. 10—20 minut.

do lekkiego zrumienienia. Rabarbar umyć, drobno posiekać i rozgotować z łyżką wody, gotować do odparowania wody, posłodzić.

Podpieczone ciasto posypać bułką tartą, posmarować rabarbarem i znów posypać bułką tartą. Pozostałe ciasto rozwałkować na cienkie paski i ułożyć z nich kratkę na cieście. Piec ok. 20—30 minut, w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

27. Półkruchy placek ze śliwkami

2 szklanki mąki, 20 dag margaryny, ok. 5 łyżek cukru, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 2 żółtka, 2 łyżki pęstej śmietany lub kwaśnego mleka, opakowanie cukru waniliowego lub esencji zapachowej, 1 1/2 kg śliwek, cukier puder.

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, posiekać z cukrem, tłuszczem, śmietaną, żółtkami, zapachem, zagnieść szybko ciasto, włożyć je do lodówki. W tym czasie umyć śliwki, wysuszyć ściereczką i wypestkować. Ciasto rozwałkować, przenieść na blachę, nakłuć widelcem w kilku miejscach, układać śliwki skórką do ciasta, lekko wgniatając. Piec w gorącym piekarniku ok. 20—30 minut. Kiedy ciasto zrumieni się, wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem.

28. Ciasto „pleśniak” z jabłkami

3 szklanki mąki, 1 1/2 szklanki cukru, 5 jaj, 25 dag margaryny, łyżeczka proszku do pieczenia, łyżka kakao, 50—70 dag jabłek lub szklanka przecieru z jabłek.

Mąkę przesiekać z proszkiem do pieczenia, a następnie posiekać z margaryną i 5 żółtkami. Dodać pół szklanki cukru i wyrobić kruche ciasto. Ciasto schłodzić w lodówce, 2/3 ciasta rozwałkować i ułożyć na blasze. Pozostałe ciasto podzielić na dwie części. Do jednej części dodać łyżkę kakao. Jabłka umyć, obrać, pozabawić gniazd nasiennych, podzielić na kawałki, rozgotować, przetrzeć przez sito, ostudzić i ułożyć na cieście. Schłodzone ciasto surowe zetrzeć na tarce z dużymi oczkami bezpośrednio na przecier z jabłek. Ubić sztywną pianę z 5 białek i szklanki cukru, ułożyć na startym cieście. Zetrzeć ciasto z kakao i posypać wierzch. Piec ok. 45—50 minut w gorącym piekarniku. Zamiast jabłek można użyć rabarbaru lub dzemu.

29. Kruchy placek z jabłkami

Szklanka mąki, 10 dag masła roślinnego lub margaryny, pół łyżeczki soli, cukier waniliowy, 1/4 szklanki wody, 2 łyżki cukru, kilogram jabłek, ok. 6—8 łyżek cukru, tłuszcz do formy.

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać sól, 2 łyżki cukru, zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce. Ok. 60 dag jabłek obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na mniejsze części, włożyć do rondla, dodać 3—5 łyżek cukru i ok. 1/4 szklanki wody, rozgotować, odparować. Ciasto rozwałkować na okrągły placek, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem tortownicy, bokii podnieść na wysokość 3—4 cm, wyłożyć masę jabłkową. Resztę jabłek obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na cienkie cząstki, układać na wierzchu masy jabłecznej spiralnie. Posypać ciasto resztą cukru i cukrem waniliowym, skropić 2—3 łyżkami wody. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 50 minut.

30. Szarlotka

2 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki gęstej śmietany, 10 dag margaryny, 4 żółtka, szklanka cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, kilogram jabłek, 2—3 łyżki kaszy manny lub mąki ziemniaczanej.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, śmietaną i żółtkami. Zagnieść ciasto i ostudzić w lodówce. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować i ułożyć na blasze, posypać równomiernie kaszą manną lub mąką ziemniaczaną. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na cienkie plasterki, ułożyć na cieście, posypać je cukrem.

Resztę ciasta rozwałkować i ułożyć na jabłkach, ciasto nakłuć widelcem. Piec ok. 45 minut w średnio gorącym piekarniku.

31. Kruche babeczki

2 1/2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, 15 dag smalcu, szklanka cukru pudru, 5 żółtek, jajo całe.

Mąkę posiekać z margaryną i smalcem. Dodać żółtka, jajo, cukier i szybko zagnieść. Włożyć do lodówki. Z ciasta rozwałkować placyk na grubość ok. 1/2 cm. Czyste foremki ustawić obok siebie. Na wałku przemieść ciasto, przykryć nim foremki i wcisnąć je dłonią do foremek, odciąć skrawki ciasta, a foremki dokładnie wylepić ciastem. Foremki z ciastem ustawić na blasze i piec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Po upieczeniu odwrócić foremki dnem do góry i ostrożnie wyjąć babeczki, uderzając lekko w macę potrzebny o dno foremki trzonkiem noża. Po ostudzeniu napęcznieć dowolnym kremem.

32. Babeczki śmietankowe

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 15 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, 3 żółtka.

Krem: 1 1/2 szklanki miodu, 2 całe jaja i 2 żółtka, 8 łyżek cukru, łyżka mąki ziemniaczanej, cukier waniliowy lub esencja zapachowa.

Mąkę posiekać z tłuszczem. Dodać cukier puder i żółtka. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić. Foremki starannie wylepić ciastem. Przygotować krem. Jaja i żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną. Zagotować miodo i wrzucić wlewać cienkim strumieniem do utartych żółtek, ciągle mieszając. Naczynie ustawić na parze i nadal mieszając — zagęścić krem. Ostudzony krem nakładać do foremek z ciastem, przykryć krążkami z ciasta, zaciągnąć brzośki. Wypełnione foremki wstawić do gorącego piekarnika i upiec na złoty kolor.

33. Kruche babeczki z masą orzechową

Ciasto: 2 1/2 szklanki mąki, 20 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, 2 żółtka, cukier waniliowy, łyżka kawy marago, neski lub inki lub mocnego naparu kawy naturalnej.

Masa orzechowa: 25 dag łuskanych orzechów włoskich, kostka margaryny lub masła, 25 dag cukru pudru, 2 żółtka, kieliszek ramu lub innego alkoholu.

Mąkę z margaryną posiekać. Dodać żółtka, cukier puder, cukier waniliowy, kawę i szybko wyrubić. Ciasto schłodzić, następnie rozwałkować i przykryć

nim ustawione foremki babeczek. Mocno wgnieść ręką ciasto do środka i wylepić foremki, ustawić na blasze i piec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Po upieczeniu jeszcze gorące ostrożnie wyjąć odwracając foremki spodem do góry. Ostudzone babeczki wypełnić masą orzechową; orzechy zrumienić na patelni na złoty kolor, ostudzić zemleć. Masło ucierać na pulchną masę dodając cukier puder, żółtka i zmielone orzechy, a następnie rum i jeszcze dokładnie utrzeć. Przygotowaną masą napełnić babeczki i udekorować cząstkami orzechów.

34. Kruche pierożki z jabłkami

1 1/2 szklanki mąki, 15 dag margaryny, 5 łyżek cukru, 2 żółtka, 2 łyżki gęstej śmietany, ok. kilograma jabłek, cukier puder, tłuszcz do blachy.

Mąkę posiekać z margaryną, dodać pozostałe składniki i połączyć. Schłodzić ok. 1/2 godziny. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i podzielić na mniejsze części (8 lub 12). Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i wykrawać szklanką krążki. Kładź cząstki jabłka na połowie krążka i przykrywać drugą połową, lekko przgniatając brzegi. Pierożki układać na blasze lekko wysmarowanej tłuszczem i piec w gorącym piekarniku ok. 20 minut na jasnozłoty kolor. Gorące oprószyć cukrem pudrem.

35. Kruche ciasteczka

1 1/4 szklanki mąki, pół szklanki cukru pudru, 25 dag margaryny, 2 żółtka ugotowane na twardo, jajo surowe.

Ugotowane żółtka dokładnie rozetrzeć, dodać margarynę i ucierać aż masa będzie pulchna. Połączyć z cukrem pudrem, surowym jajkiem i połową mąki. Zagnieść ciasto i schłodzić. Następnie wgnieść resztę mąki, rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i wykrawać drobne ciasteczka foremkami lub szklanceczką. Piec ok. 15—20 minut w gorącym piekarniku.

36. Drobne kruche ciastka posypane cukrem

1 1/2 szklanki mąki, 15 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, 3 żółtka, ok. 2 łyżki grubego cukru kryształu, białka do smarowania ciastek.

Mąkę posiekać z margaryną, wymieszać z cukrem pudrem i żółtkami. Zagnieść ciasto, schłodzić. Ciasto rozwałkować, podsypując minimalnie mąką, na placek grubości ok. 1/2 cm. Foremkami lub szklanką wykroić ciastka. Ciastka posmarować białkiem, na wierzchu posypać grubym cukrem kryształem, ułożyć na blasze. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 10—15 minut do uzyskania jasnozłotego koloru.

37. Kruche ciastka śmietankowe

25 dag margaryny, szklanka gęstej kwaśnej śmietany, mąka (tyle ile się wgniecie ok. 3 szklanki), dżem.

Mąkę posiekać z margaryną, śmietaną i wyrobić miękkie ciasto, które powinno się rozwałkować cienko bez podsypywania mąką. Wyrobić szklanceczką krążki całe i z małą dziurką. Ciasteczka nakłuć widelcem. Blachę posypać cienką mąką i ułożyć na niej ciasteczka. Piec ok. 10—15 minut w bardzo gorącym piekarniku. Po upieczeniu ciastka ostudzić. Na krążki całe nałożyć dżem i przykryć krążkami z dziurką.

38. Ciastka półkruche wyiskane przez maszynkę

1 1/2 szklanki mąki, 5 łyżek cukru, jajko, 2 żółtka, 15 dag margaryny, 1—2 łyżki pasty śmietany lub kwaśnego mleka, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa.

Mąkę przesiał z proszkiem do pieczenia i posiekać z margaryną. Jajko i żółtka utrzeć i dodać do mąki z margaryną. Szybko wyrobić ciasto. Ciasto przepuścić przez maszynkę do mięsa ze specjalną wkładką. Wycho-
dzące z maszynki ciastka kroić na kilkucentymetrowe kawałki i przenieść na blachę. Można również rozwałkować ciasto, a ciastka wycinać szklanką lub foremką. Piec ok. 10—15 minut w gorącym piekarniku do zrumienienia.

39. Precelki z makiem

1 1/2 szklanki mąki, 13 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, 15 dag maku, 3 jaja, 3 łyżki kwaśnej śmietany lub kwaśnego mleka, łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz do smarowania blachy.

Mąkę przesiał z proszkiem do pieczenia i posiekać z tłuszczem. Dodać 2 jaja, cukier puder, śmietanę i ok. połowy maku, szybko zagnieść ciasto. Schłodzić. Formować długie waleczki o średnicy ok. 1/2 cm, pokroić je na kawałki o długości ok. 10 cm i zwijać w ósemki. Precelki posmarować rozmieszonym jajem, posypać makiem i ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor.

40. Amoniaczki

2 szklanki mąki, 10 dag margaryny, 8 łyżek cukru, szklanka mleka, 2 jaja, łyżeczka proszku amoniaku, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz do blachy.

Mleko zagotować, rozpuścić amoniak, ostudzić. Jaja utrzeć z cukrem i margaryną, dodać mąkę, ostudzone mleko, cukier waniliowy, szybko zagnieść ciasto o konsystencji pierogowej. Ciasto włożyć do lodówki i pozostawić do następnego dnia. Rozwałkować na grubość ok. 1 cm, wykrawać małe ciasteczka, ułożyć na natłuszczonej blasze, piec w gorącym piekarniku do zrumienienia. Amoniaczki można przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu przez dłuższy czas.

41. Paluszki drożdżowe (kruche)

1 1/4 szklanki mąki, 6 dag margaryny, 2 żółtka, jajo, 2 dag drożdży, łyżeczka cukru, 2 łyżki śmietany, szczypta soli, 2 dag maku lub kminku, białko do smarowania blachy.

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, mąkę posiekać z margaryną, dodać żółtka, jajo, śmietanę, rozdrożdżone drożdże i sol.
Zagnieść luźne ciasto. Formować cienkie waleczki, smarować białkiem, posypać makiem lub kminkiem i pokroić paluszki na ok. 10 cm. Można też rozwałkować blaciek o grubości ok. 1/2 cm posmarować białkiem, posypać makiem lub kminkiem i pokroić w wałki paski, ułożyć na natłuszczonej blasze. Piec w gorącym piekarniku do zrumienienia.

42. Pizza na kruchym spodzie

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego, 1/4 szklanki mleka, łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli.

Nadzienie: 25—30 dag pieczarek, duża cebula, 2 łyżki tłuszczu, kilka łyżek 25—30 ketchupu, 20 dag żółtego sera, sól i pieprz.

Makę przesiać z proszkiem do pieczenia. Wymieszać mleko z olejem i dodać do mąki. Szybko wyrobić ciasto, schłodzić. Ciasto rozwałkować, ułożyć na blasze i ponakłować widelcem. Wstawić do gorącego piekarnika i podpiec przez ok. 10—15 minut.

Przygotować nadzienie: pieczarki oczyścić, umyć, rozdrobnić, podsmażyć z drobno pokrojoną cebulą i przyprawić do smaku. Podsmażone pieczarki ułożyć na podpieczonym cieście, polać ketchupem i posypać utartym żółtym serem. Piec ok. 20 minut w średnio gorącym piekarniku.

43. Pizza na kruchym spodzie II

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 15 dag tłuszczu (smalec pół na pół z masłem roślinnym), jajko, sól, łyżka śmietany.

Farsz: szklanka mleka lub śmietany, 3 jajka, 10 dag pieczarek, 3 łyżki oliwy, sól, pieprz, 10 dag utartego żółtego sera, łyżka koncentratu pomidorowego.

Ciasto mąkę z tłuszczem i solą posiekać nożem, dodać jajo i śmietanę, zagnieść. Pozostawić do schłodzenia, następnie rozwałkować i wyłożyć nim dno oraz ścianki blachy (tortownicy). Wstawić do nagrzanego piekarnika, lekko zrumienić.

Farsz: pieczarki poszatkować, podsmażyć na oliwie, posolić. Jaja rozbić, wlać szklankę mleka lub śmietany, wymieszać, dodać pieczarki, doprawić solą i pieprzem. Masę wylać na podpieczone ciasto, posmarowane koncentratem pomidorowym, wierzch posypać tartym żółtym serem, zapiec.

44. Precełki z kminkiem

Szklanka mąki, 4 łyżki margaryny, żółtko, 2 łyżki gęstej śmietany, szczypta soli, biało do posmarowania, kminek.

Makę, tłuszcz, żółtko, śmietanę i sól posiekać nożem i szybko zagnieść ciasto, schłodzić. Z ciasta toczyć wałeczki o średnicy ok. 1/2 cm, smarować je rozmuconym białkiem i formować precełki, ułożyć na blasze, posypać kminkiem i piec w gorącym piekarniku do zrumienienia.

CIASTA BISKOPTOWE

Wypiek z ciasta biskoptowego mają duże zastosowanie w gospodarstwie domowym. Można je podawać na różnego rodzaju przyjęciach. Jako deser do obiadu, kolacji czy podwieczorku dla dzieci, są one również polecane w żywieniu dietetycznym. Wypieki z ciasta biskoptowego charakteryzują się puszystością, lekkością, porowatością i elastycznością, i wobec tego stanowią podstawę dla wielu tortów ciastek tortowych, rolad itp.

Składniki ciasta biskoptowego i ich wzajemny stosunek

Podstawowymi składnikami ciasta biskoptowego są: jaja, cukier i mąka pszenna lub ziemniaczana, a czynnikiem spulchniającym ciasta jest duża ilość powietrza wprowadzonego podczas ubijania piany (lub całych jaj), czy też ucierania żółtek. Jaja do ciasta biskoptowego muszą być świeże, gdyż tylko z takich można uzyskać puszystą i sztywną pianę, a cukier powinien być drobny, dający się łatwo rozpuścić podczas ubijania jaj.

Można stosować samą mąkę pszenną lub część jej zastąpić mąką ziemniaczaną w proporcji 1:1 lub 2:1. Mąkę można zastąpić mielonymi orzechami, migdałami, makiem, grysiakiem, tartą bułką lub okruskami ciasta drożdżowego, utartym czerstwym chlebem, a także mąką kukurydzianą, z której otrzymać można wypieki bezglutenowe polecane w diecie dla dzieci; nie przyswajających glutenu.

Ilość mąki i cukru określa się w proporcji do jaj, które są głównym składnikiem ciast biszkoptowych. Przeciętnie na 1 jajo (o wadze 5 dag) daje się 3 dag mąki i 3 dag cukru. Biszkopt taki stanowi najczęściej podstawę tortu. Jednakże dawka mąki i cukru może być zwiększona lub zmniejszona w zależności od przeznaczenia wypieku i techniki jego wykonania, np.

- do rolady na 1 jajo 1 1/2—2 dag cukru i 2 dag mąki,
- do biszkoptów na 1 jajo 1 1/2 dag cukru i 1 dag mąki,
- do keksu na 1 jajo 4 dag cukru i 4 dag mąki.

Ponadto, przez ubijanie jaj na parze można zwiększyć ilość mąki, gdyż wprowadzenie powietrza do ciasta jest większe niż przy ucieraniu jaj na zimno, co daje równocześnie większą puszystość wypieku. Dodanie paru kropel soku z cytryny, kwasu cytrynowego, octu lub alkoholu do ciasta na zimno powoduje ścięcie białka i wzmocnienie trwałości piany, co wpływa dodatnio na jego strukturę.

Kilka sposobów sporządzania biszkoptów przy wprowadzaniu do ciasta dużej ilości powietrza. Przedstawiamy trzy zasadnicze techniki wykonania biszkoptu:

1) Ciasto biszkoptowe na zimno z żółtek utartych z cukrem:

- przygotować formę do pieczenia (wysmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą lub mąką, ewentualnie wyłożyć natłuszczonym papierem),
- oddzielić białka od żółtek,
- żółtka utrzeć z cukrem na gładką, puszystą i jasnokremową masę,
- połączyć żółtka z sokiem cytrynowym, wanilią itp.,
- ubić sztywną pianę z białek,
- do żółtek dodawać na przemian pianę i przesianą mąkę, delikatnie wymieszać,
- ciasto szybko wyłożyć do formy, do połowy jej wysokości,
- ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury ok. 160°C, a następnie stopniowo zwiększać temperaturę piekarnika do 180°C, max. do 200°C,
- po ostudzeniu, ciasto wyjąć z blachy, ewentualnie przełożyć masą.

2) Ciasto biszkoptowe na zimno z piany ubijanej z cukrem:

- przygotować formę do pieczenia według pierwszego sposobu,
- oddzielić białka od żółtek,
- ubijać pianę dotąd aż zbieleje,
- dodawać stopniowo cukier, ubijając w dalszym ciągu tak długo, aż piana będzie sztywna i puszysta,
- rozmieszać żółtka,
- dodawać żółtka do piany, stopniowo dusypywać mąkę i lekko mieszać.

- wylać ciasto do połowy formy,
- wstawić ciasto do piekarnika nagrzanego do temp. 160°C, następnie stopniowo zwiększać temperaturę do 180°C, maksymalnie do 200°C,
- wystudzone ciasto wyjąć z formy, ewentualnie przeciąć i przełożyć masą.

3) Ciasto biszkoptowe z jaj zaparzanych:

- przygotować formę do pieczenia ciast (według pierwszego sposobu),
- zagotować wodę w rondlu, wstawić naczynie do ubijania, tak aby nie było zanurzone w wodzie lecz ogrzewane parą,
- jaja wybić do miski emaliowanej, sprawdzając ich świeżość, dodać cukier,
- jaja ubijać trzepaczką kilka minut,
- wstawić naczynie z ubitą masą do rondla z wrzącą wodą i ubijać nad parą tak długo aż masa nabierze gęstości kwasnej śmietany i osiągnie temperaturę ok. 40—45°C,
- naczynie z masą zdjąć z rondla i schłodzić ubijając bez przerwy,
- do zimnej masy wsypywać stopniowo mąkę, lekko wymieszać,
- ciasto wylać do przygotowanej formy,
- ciasto wstawić do piekarnika o temp. ok. 160°C, a następnie stopniowo podwyższać temperaturę do 180°C, maksymalnie 200°C,
- upieczone, wystudzone ciasto wyjąć z formy, ewentualnie przeciąć i przełożyć masą.

PRZEPISY NA CIASTA BISZKOPTOWE

45. Biszkopt zaparzany

6 jaj, 9 łyżek cukru, 9 łyżek mąki, cukier waniliowy, tłuszcz i papier do formy.

Umyte jaja wybić do miski, dodać cukier i ubijać kilka minut. Miskę wstawić na naczyniu z gotującą się wodą, w dalszym ciągu ubijać mieszając dokładnie. Po kilku minutach ubijania (masa ma ok. 45°C) zdjąć z rondla, jeszcze ubijać do jej ochłodzenia (ok. 25°C). Ponownie miskę wstawić nad parę i ubijać do uzyskania masy o gęstości kwasnej śmietany. Dobrze ubita i zagęszczona masa powinna spływać z trzepaczki, tworząc na powierzchni jej wyraźny ślad. Miskę odstawić z pary i ubijać jaja do oziębienia. Wymieszać masę bardzo delikatnie z mąką, wylać do formy, wyłożonej natłuszczonym papierem, wstawić do nagrzanego piekarnika (ok. 160°C) i piec w średnio gorącym piekarniku ok. 30—40 minut.

46. Biszkopt

8 jaj, szklanka cukru pudru, 1 1/2 szklanki mąki krupczatki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, tłuszcz i papier do formy.

Jaja umyć, oddzielić żółtka od białek. Ubić pianę, a pod koniec ubijania dodać część cukru pudru, aby pianę usztywnić. Do piany dodać przesianą mąkę z odrobiną proszku do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Wylać ciasto do formy wyłożonej natłuszczonym papierem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 30—40 minut.

47. Biszkopt piaskowy

4 jaja, pół szklanki mąki pszennej, pół szklanki mąki ziemniaczanej, szklanka cukru, cukier waniliowy, płaska łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz i papier do formy.

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Ucierając dodawać małymi porcjami zmieszane obie mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto wymieszać, na koniec delikatnie dodać sztywną pianę z białek. Ciasto wlać do formy wyłożonej natłuszczonym papierem. Piec ok. 40–45 minut w średnio gorącym piekarniku.

48. Biszkopt z mąki kukurydzianej

4 jaja, 12 szklanek cukru, 4 czubate łyżki mąki kukurydzianej, cukier waniliowy, tłuszcz do smarowania formy i kaszka kukurydziana do posypania formy.

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z żółtkami, dodać mąkę kukurydzianą, lekko wymieszać. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej kaszką kukurydzianą. Piec ok. 30–40 minut w średnio gorącym piekarniku.

49. Biszkopt z mąki kukurydzianej i ziemniaczanej

4 jaja, 7 łyżek cukru, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 łyżki mąki kukurydzianej, cukier waniliowy, tłuszcz do smarowania, kaszka kukurydziana do posypania formy.

Wykonać jak w poprzednim przepisie.

50. Biszkopt z mąki ziemniaczanej

4 jaja, 6 łyżek cukru, 4 czubate łyżki mąki ziemniaczanej, cukier waniliowy, papier i tłuszcz do formy.

Wykonać jak w 48 przepisie.

51. Biszkopt z mąki pszennej i ziemniaczanej

3 jaja, 3 łyżek cukru, 2 1/2 łyżki mąki pszennej, 2 1/2 łyżki ziemniaczanej, tłuszcz do formy i bułka tarta do posypania.

Wykonać jak w 48 przepisie.

52. Biszkopt z kisielu

5 jaj, 7–8 łyżek cukru, 2 kisiele bez cukru, 2 budynie bez cukru, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, papier, tłuszcz do formy.

Białka ubić na sztywną pianę, dodawać cukier nie przerywając ubijania. Żółtka rozmieszać i połączyć z pianą. Kisiele i budynie przesiać z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać z pianą i żółtkami. Wyłożyć do formy wyłożonej natłuszczonym papierem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 40 minut.

53. Biszkopt na białkach

6 białek, 6 łyżek czubatego cukru, 3 łyżki czubate mąki, cukier lub esencja waniliowa, tłuszcz i papier do formy.

Mąkę zmieszać z cukrem i cukrem waniliowym. Z białek ubić sztywną pianę, dodać mąkę z cukrem, lekko wymieszać. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 30—40 minut.

54. Keks biszkoptowy

5 jaj, 1 1/4 szklanki mąki, 1 1/4 szklanki cukru pudru, łyżka octu, esencja zapachowa, bakalie, płaska łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Żółtka utrzeć z cukrem dodając stopniowo ocet. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, na przemian z mąką i bakaliami, delikatnie wymieszać. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40—50 minut.

55. Biszkopt z serem

5 jaj, ok. 7—8 łyżek cukru, 7—8 łyżek mąki, cukier waniliowy, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Masa serowa: 30 dag twarogu, 2 jaja, 2 łyżki czubate margaryny, 2—3 łyżki cukru, cukier waniliowy, ewentualnie bakalie.

Utrzeć margarynę z żółtkami i cukrem, dodać zmielony ser, bakalie, wymieszać. Ubić sztywną pianę, dodać do masy lekko wymieszać.

Przygotować biszkopt — ubić pianę z białek, dodawać cukier i cukier waniliowy i dalej ubijać. Dodać rozmażone żółtka i mąkę, delikatnie wymieszać. Wyłożyć ciasto na wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką blachę. Na cieście układać delikatnie łyżeczką masę serową. Piec w słabo nagrzanym piekarniku ok. 45 minut.

56. Biszkopt z jabłkami

4—5 jaj, szklanka mąki, szklanka cukru, ok. 80 dag jabłek, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Cale jaja utrzeć do białości z cukrem, delikatnie połączyć z mąką. Tortownicę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na mniejsze części i ułożyć w tortownicy. Jabłka zalać ciastem. Piec ok. pół godziny w średnio nagrzanym piekarniku.

57. Biszkopt z rabarborem

4 jaja, szklanka cukru, 1 1/4 szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, ok. 80 dag rabarbaru, 2 łyżki cukru, cynamon, cukier puder do posypania, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Rabarbar oczyścić, pokroić w kostkę, wymieszać z 2 łyżkami cukru i pozostawić w naczyniu, żeby puścił sok. Formę wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Rabarbar bez soku włożyć do formy i oprószyć cynamonem. Jaja ubić z cukrem i cukrem waniliowym do białości. Mąkę przesiać z proszkiem i delikatnie wymieszać z ubitymi jajami. Zalać ciastem rabarbar. Piec ok. 50—60 minut w średnio gorącym piekarniku. Po ostygnięciu wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.

58. Owoce w cieście biszkoptowym

5 jaj, 1 1/2 szklanki cukru, 2 szklanki mąki, 1—2 łyżeczki proszku do pieczenia. Owoce (ok. 80 dag) suszone, mrożone lub z kompotu (jabłka, śliwki, wiśnie, agrest itp.), tłuszcz, bułka tarta do formy.

Jaja ubić z cukrem, dodać przesianą z proszkiem mąkę i delikatnie ciasto wymieszać. Wylać do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką tortownicy. Ułożyć na wierzchu owoce (z kompotu osaczyć, mrożone — rozmrozić i osączyć). Jeżeli ciasto ma być z jabłkami, do tortownicy należy wylać połowę ciasta, na nim ułożyć pokrojone w plasterki jabłka i zalać resztą ciasta. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40 minut do uzyskania złotego koloru. Wyjąć gdy lekko odstaje od formy i posypać cukrem pudrem.

59. Rolada biszkoptowa z marmoladą

5 jaj, ok. 5 łyżek cukru drobnego, 5 łyżek mąki pszennej, 20 dag marmolady, łyżka cukru pudru, papier do wyłożenia formy, tłuszcz do wysmarowania papieru.

Zółtka utrzeć z cukrem na gładką i puszystą masę. Ubić sztywną pianę. Dodawać do żółtek partiami pianę mąkę i lekko wymieszać. Ciasto umieścić w płaskiej formie wyłożonej natłuszczonym papierem i wyrównać na grubość ok. 1 1/2 cm. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 10—15 min. Upieczony placek wyłożyć na ściereczkę, odwracając dnem do góry, ściągnąć papier i ciasto zwinąć lekko za pomocą ściereczki, nieco przestudzić, następnie rozwinąć, posmarować marmoladą lub inną masą, a gdy ostygnie zwinąć i pozostawić w ściereczce. Ściereczkę zdejść, roladę pokrajać w skośne kawałki, posypać cukrem pudrem.

60. Błyskawiczne ciasteczka biszkoptowe

2 jaja, 2 łyżki cukru, 2 łyżki mąki, opakowanie cukru waniliowego, łyżeczka tłuszczu do wysmarowania blachy.

Oddzielić żółtka, białka ubić na sztywną pianę i dalej ubijając dodawać cukier, żółtka, zapach oraz mąkę. Na wysmarowaną tłuszczem blachę kłaść łyżeczką małe kupki, zachowując odstępy. Piec w średnio nagrzanym piekarniku na jasnożółty kolor — podważać łopatką i zwinąć jeszcze gorące owijając trzonek wałka lub drewnianej łyżki.

61. Ciasteczka biszkoptowe z orzechami

4 jaja, 4 łyżki cukru, 6—7 łyżek mąki pszennej, łyżka mąki ziemniaczanej, orzechy tuskane (ok. 3 dag), tłuszcz i bułka tarta do smarowania formy.

Białka ubić na sztywną pianę, dodawać cukier dalej ubijając, delikatnie wymieszać z utartymi żółtkami, a następnie z przesianą i wymieszaną mąką pszenną i ziemniaczaną. Kłaść łyżeczką kupki ciasta na wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką blachę, zachowując odstępy. Ciastka posypać siekanymi orzechami. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 15—20 minut. Po ostudzeniu można poleć polewą kakaową.

62. Ciasteczka biszkoptowe z makiem

3 jaja, szklanka mąki, 1/2 szklanki cukru, esencja waniliowa, łyżka maku, 20 dag marmolady, tłuszcz do blachy.

Całe jaja ubić z cukrem na parze. Dodać mąkę i delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć łyżeczką na blachę wysmarowaną tłuszczem, nadając im kształt okrągły, zachowując odstępy. Ciasteczka posypać makiem i piec w średnio gorącym piekarniku ok. 10—15 minut. Ostudzone ciasteczka skiejać po dwa przekładając marmoladą.

63. Babeczki biszkoptowe

6 jaj, ok. 1 1/4 szklanki cukru pudru, 3/4 szklanki mąki, tłuszcz do wysmarowania foremek i tarta bułka do foremek.

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem do białości, dodać pianę z białek wysypując jednocześnie mąkę i wymieszać. Nalewać masę do foremek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą. Piec w gorącym piekarniku ok. 20 minut.

64. Biszkoptki wyciskane

5 jaj, 3/4 szklanki mąki, 6 łyżek cukru, tłuszcz i papier do formy.

Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białka ubić na pianę, wymieszać z żółtkami i dosypywać po trochu mąkę. Blachę wyłożyć papierem wysmarowanym tłuszczem. Masę nakładać do tuki i wyciskać na blachę biszkoptki długości ok. 10 cm. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 20 minut. Można także wyciskać kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Po upieczeniu połączyć po dwie smarując marmoladą owocową.

CIASTA FRANCUSKIE I PÓLFRANCUSKIE

Ciasta francuskie należą do wypieków dość prącochłonnych i dlatego są na ogół rzadko sporządzane w gospodarstwach domowych. Charakteryzują się po upieczeniu odmienną strukturą — dzielą się na wiele cienkich warstewek tzw. listkowaniem.

Listkowanie ciasta powstaje dzięki zawartości tłuszczu i zastosowaniu odpowiedniej techniki wykonania, która polega na kilkakrotnym składaniu i walcowaniu ciasta oraz umiejętnym jego upieczeniu. Ciasto francuskie piecze się w temperaturze 250°C przez ok. 15—30 minut, w zależności od wielkości i grubości, po 10 minutach pieczenia, gdy ciasto wyrośnie, temperaturę piekarnika należy obniżyć i ciasto dopiec. Upieczone ciasto powinno mieć złocistą barwę, trzykrotnie zwiększoną objętość, a przy dotknięciu palcem wyczuwa się jego kruchość i łatwo się rozpada. Podstawowymi składnikami ciasta francuskiego są: mąka i tłuszcz, które występują w proporcji 1:1 z niewielką przewagą mąki, która służy do podsypywania przy walcowaniu. Uzupełniającym składnikiem ciasta są w niedużej ilości: jaja lub żółtka, ocet i sól.

Ocet dodaje się w celu zabezpieczenia przed przenikaniem tłuszczu do ciasta.

Ciasto francuskie otrzymuje się z ciasta masłanego i ciasta podstawowego (pierogowego). Każde z ciast przygotowuje się oddzielnie, a następnie składa się je razem i walcuje według ustalonego schematu.

Wyrób ciasta masłanego:

- tłuszcz rozetrzeć ręką na stolnicy z niewielką ilością mąki (2—3 łyżki) na jednolitą masę
- masę maslaną uformować w prostokąt grubości ok. 2 cm.

- ciasto położyć na desce i oziębć do takiej temperatury, aby gęstość ciasta odpowiadała gęstości ciasta podstawowego.

Wyrób ciasta podstawowego:

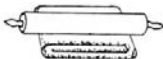
- mąkę przesiać, zrobić wgłębienie,
- dodać sól, ocet, jaja i zimną wodę,
- składniki połączyć i dokładnie wyrobić ciasto, aby było ciągliwe i miało konsystencję ciasta pierogowego,
- przełożyć na talerz, schłodzić (ok. 15 min.).

Łączenie ciasta podstawowego z ciastem maślanym

- stolnicę posypać cienką warstwą mąki,
- wyłożyć ciasto podstawowe i rozwałkować w kształcie koła na grubość ok. 1 cm,
- na środku koła umieścić prostokąt z ciasta maślanego.



- złożyć ciasto w kopertę (rys. 1), rozwałkować na grubość ok. 2 cm, nadając kształt prostokąta. Wałkując ciasto zachować jeden kierunek, tj. od siebie na zewnątrz. Nie należy wałka cofać, lecz za każdym razem unosić go i ponownie wałkować ciasto od siebie. Przy wałkowaniu, wałek należy naciskać lekko i równomiernie, aby nie uszkodzić struktury ciasta. Nie należy też ciasta przewracać,
- rozwałkowane ciasto złożyć na 3 lub 4 części (rys. 2), położyć na desce, przykryć ściereczką i oziębć w lodówce ok. 15—20 min. (nie przedłużać chłodzenia i nie zamrażać ciasta, gdyż łatwo pęka),
- oziębione ciasto rozwałkować na kształt prostokąta, złożyć jak poprzednio na 3—4 części i ochłodzić. Czynności te powtórzyć 3 razy.



- formować wyroby w zależności od potrzeby. Przy formowaniu wyrobów posługiwać się ostrym nożem lub foremkami, aby nie zniszczyć uwarstwionej struktury ciasta. Pozostałe ścianki ciasta złożyć razem jedno na drugim, ochłodzić i formować bez wyrabiania,
- uformowane wyroby przed pieczeniem oziębć,
- ułożyć na blachach nie natłuszczonych,
- piec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoty kolor.

Ciasta francuskie nie zawiera cukru. Nadzienie lub dodatek powoduje, że ciasta są zaliczane do wyrobów słodkich, np. napoleonki, rurki z kremem, pierożki z owocami, z serem, makiem itp., lub do wyrobów słonych — paluszki, paszteciki z różnymi farszami.

Ciasta półfrancuskie w swym wyglądzie i smaku niewiele różnią się od ciast francuskich. Są łatwiejsze do wykonania i mniej pracochłonne. W grupie ciast półfrancuskich wyróżnia się: ciasto półfrancuskie śmietanowe, serowe, drożdżowe.

Ciasta półfrancuskie śmietanowe i serowe mają podobny skład surowcowy jak ciasta francuskie. Nie dodaje się do nich cukru, stosuje się małą ilość jaj, ilość tłuszczu jest taka sama lub nieco mniejsza od ilości mąki.

Różnica polega jedynie na dodatku śmietany lub sera białego i na technice wykonania. Ciasto śmietanowe i serowe zarabia się tak jak ciasto kruche, ponadto ciasto śmietanowe po zarobieniu pozostawia się w chłodnym miejscu na 10—12 godz., a ciasto serowe można piec po krótkim jego oziębieniu (ok. 30 min. — 1 godz.).

Kolejność czynności przy sporządzaniu ciasta półfrancuskiego śmietanowego i serowego.

- mąkę posiekać z tłuszczem,
- do mąki dodać jaja, żółtka, śmietanę lub zmielony ser, sól, wszystkie składniki wymieszać nożem,
- ciasto wyrobić szybko (uważając, aby nie rozgrzało się za bardzo od ciepłych rąk),
- włożyć do posypanej mąką miski, przykryć ściereczką i przenieść w chłodne miejsce na 10—12 godz., (ciasto serowe na ok. 30 minut),
- wałkować na posypanej mąką stolnicy na grubość ok. 1/2 cm i formować wyroby tak jak z ciasta francuskiego,
- wyroby układać na blachach nie natłuszczonych,
- piec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoty kolor.

Ciasto półfrancuskie drożdżowe składa się podobnie jak ciasto francuskie z dwu elementów — ciasta podstawowego i tłuszczu. Ciastem podstawowym jest ciasto drożdżowe, którego konsystencja powinna być zbliżona do gęstości ciasta pierogowego. Dodatek tłuszczu do ciasta jest dość duży ok. 1/3 ilości mąki, dodaje się go do ciasta w płaskich kawałeczkach lub rozsmarowuje się na cieście.

Kolejność czynności przy wyrobieniu ciasta półfrancuskiego drożdżowego.

- przygotować ciasto drożdżowe o takiej gęstości, aby je można było wałkować (zgodnie z opisem zamieszczonym przy ciastach drożdżowych),
- po wyrośnięciu — ciasto rozwałkować w kształcie prostokąta na grubość ok. 1—1 1/2 cm,
- na 2/3 powierzchni ciasta nałożyć 1/3 tłuszczu pokrajanego na płaskie kawałki lub rozsmarować,
- złożyć ciasto na 3 części tak, aby do środka weszła najpierw część nie natłuszczona, zlepić brzegi przez naciskanie palcami i wałkować w jednym kierunku,
- ciasto wałkować i smarować pozostałym tłuszczem, bez przerw i nie ochładzając jeszcze 2 razy (razem wałkować 3 razy).

- ciasto pozostawić do wyrównięcia,
- rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i formować wyroby.
- ułożyć wyroby na lekko natłuszczonej blasze w odległości 3–4 cm pomiędzy poszczególnymi sztukami, pozostawić do wyrównięcia.
- piec w temperaturze ok. 250°C na złoty kolor.



PRZEPISY NA CIASTA FRANCUSKIE I POLFRANCUSKIE

65. Ciasto francuskie podstawowe

Ok. 2 1/2 szklanki mąki, 50 dag margaryny lub masła, jajo, 2 łyżeczki octu, szklanka wody, płaska łyżeczka soli.

Wykonać wg schematu zamieszczonego we wstępie rozdziału, sporządzić ciasto podstawowe z mąki ipozostawiając 2–3 łyżki do ciasta maślanego, wody, jaja, octu i soli oraz ciasto maślane z margaryny i z niewielkim dodatkiem mąki. Dalej postępować zgodnie z opisem.

66. Napoleonki z ciasta francuskiego

Ciasto: 1 1/4 szklanki mąki, 25 dag margaryny, 1 jajo, ok. 1/2 szklanki wody, łyżeczka octu, sól, ok. 2–3 łyżki mąki do podsypywania, ok. 2–3 łyżki cukru pudru do posypania.

Krem: ok. 4 łyżki mąki pszennej, ok. 4 łyżki mąki ziemniaczanej, szklanka cukru, litr mleka, 4 żółtka, 2 jaja całe, laska wanilii, esencja lub cukier waniliosowy, 1 1/2 łyżki masła

Przygotować ciasto francuskie tak jak podano na początku rozdziału, podzielić na dwie części, rozwałkować każdą część dopasowując do wielkości blachy, przenieść na wałku na nie natłuszczoną blachę, nakłuć, ochłodzić posmarować wodą i upiec.

Krem: cukier, mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną, wymieszać. Jaja i żółtka ubić, wlać ostrożnie do mąki i cukru, dokładnie połączyć składniki. Mleko zagotować z wanilią, do gotującego wlewać mieszankę jaj, cukru i mąki, stale mieszając gotować do zgęstnienia kremu. Krem przestudzić. Jeden placek posmarować kremem, przykryć drugim tak, aby spód ciasta był na wierzchu. Wyrównać boki, pokrajać w kwadraty o bokach 5—6 cm, posypać cukrem pudrem.

67. Języki adwokaackie

2 szklanki mąki, 40 dag margaryny, żółtko, niepełna szklanka wody, sól, 2 łyżeczki octu, białko do smarowania, cukier kryształ do posypania.

Przygotować ciasto francuskie tak jak podano na początku rozdziału. Rozwałkować je na grubość ok. 1 cm, powycinać okrągłą karbowaną foremką placuszki i nadać im za pomocą wałka kształt owalny. Smarować ciastka białkiem, maczać lekko w cukrze i układać na blasze w odstępach. Piec 15—20 minut w gorącym piekarniku.

68. „Krawaty” francuskie

3 1/2 szklanki mąki, 50 dag margaryny, jajo, 2 łyżeczki octu, szklanka wody, sól, marmolada, jajo do smarowania.

Przygotować ciasto francuskie tak jak podano na początku rozdziału. Rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm, pokroić na prostokątne kawałki o wymiarach 10 × 5 cm i przekroić w połowie na kształt krawatu. Przygotowane ciastka układać na blachach, a następnie na środek każdego z nich nałożyć trochę marmolady. Przed pieczeniem posmarować jajem. Po upieczeniu jeszcze ciepłe posmarować cienko lukrem.

69. Rurki francuskie

2 szklanki mąki, 40 dag margaryny, 2 jaja, szklanka wody, sól, łyżeczka octu, 2 białka do smarowania i cukier kryształ do posypania.

Przygotować ciasto francuskie tak jak podano na początku rozdziału. Rozwałkować w kształcie prostokąta na grubość ok. 1/2 cm. Ostрым nożem pokrajać w pasy długości ok. 15 cm, szerokości 2—2 1/2 cm. Foremkę do rurek ująć w lewą rękę i ruchem spiralnym nawinać na nią pas ciasta tak, aby jeden brzeg ciasta zachodził na drugi brzeg ok. 1/2 cm. Wierzchnią część rurki zanurzyć w rozbitym jajku, następnie w cukrze kryształym i ułożyć na blasze zakończeniem rurki do spodu, zachowując odstępy 4 cm. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor, ok. 20 minut. Po upieczeniu wymować ostrożnie, aby nie połamać rurek. Po ostygnięciu nadziać kremem, wiskając krem sprycą z obu stron rurki. Krem może być dowolny np. bita śmietana, krem masłany, krem z piany zaparzonej lub inny krem zamieszczony w rozdziale „Masy”.

70. Ciastka francuskie z owocami i galaretką

Ciasto: 2 szklanki mąki, 40 dag margaryny, żółtko, 2 łyżeczki octu, szklanka wody, sól.

Owoce: 1/2 kg jabłek, moreli, śliwek, wiśni lub truskawek.

Galaretka: szklanka owoców, szklanka wody, szklanka cukru, 2—3 łyżeczki żelatyny.

Zrobić ciasto francuskie tak jak podano na początku rozdziału. Owoce umyć. Jabłka obrać i pokroić w cząstki, śliwki lub morele przepolować i usunąć pestki, truskawki odszypułkować, wiśnie wydelewać. Ciasto rozwałkować na grubość 2 cm pokroić w paski szerokości 10 cm i ułożyć na blasze. Piec ok. 30 minut. Owoce ułożyć na cieście w odstępach 4 cm. Przygotować galaretkę: zagotować wodę z cukrem, dodać rozgniecione owoce i gotować do lekkiego zgęstnienia. Do żelatyny wlać kilka łyżek zimnej wody, wymieszać. Po napełnieniu dodać do rozgniecionych gorących owoców, wymieszać, a gdy galaretka zacznie gęstnieć, zalać nią przestudzone ciastka. Po wystygnięciu krajać ciastka w odstępach między owocami.

71. Paluszki z ciasta francuskiego

1 1/2 szklanki mąki, 30 dag margaryny, jajo, łyżeczka octu, sól, woda ok. 2/3 szklanki.

Do ukończenia: ok. 3 łyżki mąki do podsypywania, 2 jaja do smarowania, ok. 5 dag sera żółtego utartego na tarce, przyprawy dowolne, np. papryka, bazylia, cząber, majeranek, tymianek, rozmaryn itp.

Przygotować ciasto francuskie tak jak podano na początku rozdziału. Rozwałkować je na grubość ok. 1/2 cm. Pokrajać paski szerokości 2 cm i długości 10 cm. Posmarować jajem wymieszanym z przyprawami, posypać serem, ułożyć na blasze i piec w gorącym piekarniku ok. 15—20 minut.

72. Paszteciki w cieście francuskim

2 1/2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, szklanka wody, 2 płaskie łyżeczki soli, 2 jaja do posmarowania.

Nadzienie: ok. 40 dag mięsa, ok. 1 1/2 bułeczki czerstwej, mała cebula, łyżka margaryny, jajo, sól, pieprz, zielona pietruszka.

Przygotować ciasto tak jak podano na początku rozdziału. Rozwałkować ciasto i pokroić na kwadraty o boku 9—10 cm, na każdy nałożyć nadzienie i złożyć po przekątnej, tworząc trójkąt. Brzegi ciasta posmarować jajem, zlepiać. Piec w gorącym piekarniku ok. 20 minut. W połowie pieczenia paszteciki posmarować rozmaconym jajem.

Nadzienie: mięso ugotować, cebulę pokroić i udusić na margarynie. Bulkę namoczyć w wodzie i odcisnąć. Wszystko zemieć w maszynce, dodać jajo, sól, pieprz, posiekaną zieleninę i dokładnie wyrobić. Paszteciki można też robić z innym nadzieniem, np. z pieczarek, z kapusty, z ryby itp.

73. Podstawowe ciasto półfrancuskie śmietanowe

2 1/2 szklanki mąki, 45 dag margaryny, 2 jaja, 2 żółtka, 20 dag gęstej śmietany, sól.

Przygotować ciasto tak jak podano na początku rozdziału, formować ciasteczka, rogaliki, paluszki, paszteciki itp.

74. Ciastka półfrancuskie śmietanowe z marmoladą lub konfiturami

Ok. 2 1/2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, jajo, żółtko, szklanka gęstej śmietany, szczypta soli, marmolada lub konfitury.

Mąkę posiekać z margaryną, dodać śmietaną, jajo, żółtko, sól i szybko wyrobić ciasto. Owinąć je w serwetkę i włożyć na noc do zimnej wody. Następnego dnia ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i wycinać kwadraty o boku 10 cm. Brzegi posmarować białkiem. Na środek każdego kwadratu nałożyć trochę marmolady lub konfitur, złożyć na pół po przekątnej lub wzdłuż, zlepiać brzegi i upiec na złoty kolor w gorącym piekarniku. Po upieczeniu można ciastka polukrować.

75. Ciastka półfrancuskie śmietanowe z marmoladą

Ciasto: ok. 1 1/2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, żółtko, 2—3 łyżki śmietany, łyżeczka octu, sól.

Nadzienienie: 20 dag marmolady, cukier waniliowy, łyżka utartego przesianego biszkoptu, jajo do posmarowania ciasta, orzechy, cukier kryształ i waniliowy do posypania.

Margarynę posiekać z mąką, dodać pozostałe składniki ciasta, połączyć razem, szybko zarobić ciasto i ozięblić.

Przygotować nadzienienie: marmoladę utrzeć dokładnie, dodać cukier waniliowy i biszkopt, dokładnie wymieszać. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i wykrawać okrągłą foremką lub szklanką ciastka. Na każde ciastko wycisnąć ze szprycy lub położyć łyżeczką nadzienienie, ciastko złożyć na pół, lekko docisnąć, posmarować jajem i posypać posiekanymi orzechami, zmieszanymi z cukrem i cukrem waniliowym. Piec w gorącym piekarniku ok. 20 minut.

76. Kogaliki półfrancuskie z różą

3 szklanki mąki, szklanka śmietany, 25 dag margaryny, szczypta soli, łyżeczka cukru, konfitura z płatków róży, białko do posmarowania, cukier kryształ do posypania.

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać śmietaną, sól i cukier. Składniki połączyć razem, szybko zarobić ciasto (w cieście powinny być widoczne małe grudki tłuszczu). Ciasto ozięblić, rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm. kroić prostokąty 6 X 8 cm, dłuższy bok prostokąta smarować konfiturą, zwiąć w rurkę tak, żeby była w środku wolna przestrzeń. W miejscu złączenia naciąć bok 3—4 razy i wygiąć w podkówkę nacięciem na zewnątrz. Posmarować białkiem i posypać cukrem. Piec w mocno nagrzanym piekarniku ok. 15—20 minut.

77. Napoleonki z ciasta półfrancuskiego — śmietanowego z kremem

Ciasto: ok. 1 1/2 szklanki mąki, 25 dag masła lub margaryny, 3 łyżki kwaśnej śmietany, żółtko.

Krem: 6 żółtek, 3 łyżki czubate cukru, cukier waniliowy, 3 łyżki mąki pszennej, 2 szklanki mleka.

Przygotować ciasto wg wskazań oraz krem tak jak podano w przepisie „napoleonka z ciasta francuskiego” (66).

78. Paluszki półfrancuskie

1 1/2 szklanki mąki, 20 dag margaryny, 2 żółtka, ok. 1/2 szklanki śmietany, 5 dag sera żółtego, sól, przyprawy (papyrika, kminek, czarnuszka, cząber, majeranek, Barbecue itp.), 2 białka do smarowania, odrobina tłuszczu do smarowania.

Mąkę posiekać z margaryną, dodać śmietaną i żółtka, wyrobić ciasto i schłodzić. Ciasto podzielić na części, rozwałkować prostokąty o grubości 1/2 cm i szerokości ok. 16 cm, posmarować białkiem, posypać żółtym serem zmieszonym z solą i przyprawami. Z prostokątów kroić paski szerokość 2 cm, układać na blasze lekko natłuszczonej. Piec na złoty kolor w gorącym piekarniku ok. 15—20 minut. Najsmaczniejsze są gorące.

79. Babeczki półfrancuskie z owocami

Ciasto: ok. 2 szklanki mąki, 20 dag margaryny, 2/3 szklanki wody.
Krem: jajo, 5 łyżek gęstej śmietany, 5—7 łyżek cukru, cukier waniliowy, 50—75 dag owoców (np. ogórek, truskawki, śliwki, morele, jagody, winog, jabłka itp.).

Mąkę posiekać z margaryną, dodać wodę i bardzo szybko zrobić ciasto. Oziębć. Wałkować placki na grubość ok. 1/2 cm, przykryć nim ułożone ciasto jedna obok drugiej foremką babeczek, docisnąć ciasto. Ułożyć babeczki na blasze. Na każdą ułożyć rozdrobnione owoce wlać 2—3 łyżki kremu z ubitej piany z białka i żółtkami i śmietaną. Babeczki piec w bardzo gorącym piekarniku ok. 15—20 minut. Można również upiec same babeczki, a po ostudzeniu napłynić je dowolnym kremem lub masą (propozycja mas zamieszczona w rozdziale „Masy”).

80. Rogaliki serowe z marmoladą

2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, kubeczek twarogu, esencja zapachowa, 25 dag marmolady, cukier puder i waniliowy do posypania.

Mąkę posiekać z margaryną, dodać twaróg, szybko zagnieść ciasto, oziębć. Rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm, pokroić w kwadraty o boku 7 cm. Na środek kwadratu kłaść marmoladę i zwiąć po przekątnej w rulonik, zakończenie ciasta wygiąć w podkówkę. Piec w gorącym piekarniku ok. 20—30 minut. Gorące posypać cukrem zmieszonym z cukrem waniliowym.

81. Pierożki serowe z jabłkami

1 1/4 szklanki mąki, 25 dag margaryny, 25 dag twarogu, ok. 75 dag jabłek, cukier puder i cukier waniliowy do posypania.

Twaróg zemleć w maszynce, mąkę posiekać z margaryną, dodać twaróg, zrobić ciasto, oziębć. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na małe części, ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm, wykrawać okrągłą foremką lub szklanką krawką. Części jabłek układać grubszym bokiem na zewnątrz na połowie krawką, przykryć drugą połową, lekko docisnąć. Upiec na złoty kolor w gorącym piekarniku ok. 20 minut, gorące posypać cukrem pudrem z wanilią.

82. Podstawowe ciasto półfrancuskie drożdżowe

2 1/2 szklanki mąki, 3 dag drożdży, ok. 3 łyżki cukru, łyżka tłuszczu, jajo, 2 żółtka, 1/2 szklanki mleka, sól, 15 dag margaryny do rozwałkowania na cieście.

Przygotować ciasto jak podano na początku rozdziału i formować np. rogaliki, paszteciki, pierożki itp.

83. Półfrancuskie drożdżowe rogaliki z jabłkami

4 szklanki mąki, 25 dag masła roślinnego, 2 łyżeczki, łyżka cukru pudru, szczypta soli, szklanka gęstej śmietany, 5 dag drożdży, 5-6 jabłek antonowek, łyżka cukru, cukier waniliowy, jajko do smarowania, cukier kryształ do posypania.

Odstawić 5 dag tłuszczu. Resztę masła roślinnego posiekać z mąką, śmietaną rozrznątą z drożdżami, żółtkami i cukrem pudrem. Zagnieść ciasto, krótko wyrabiać. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i pokroić na kwadraty o boku ok. 10 cm każdy. Stopionym tłuszczem posmarować każdy kwadrat. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plastry, wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym. Na każdy kwadrat położyć przygotowane jabłko, zwinąć je formując półksiężyc. Rogaliki układać na blasze smarować jajkiem i posypywać cukrem kryształem. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku do uzyskania jasnozłotego koloru.

84. Paszteciki półfrancuskie z pieczarkami i kiełbasą

4 szklanki mąki, 25 dag masła roślinnego lub Palmy, szklanka gęstej śmietany, 2 dag drożdży, łyżeczka soli, pół galiki muszkatołowej, jajko do smarowania, kminek do posypania.

Farsz: 1/2 kp kiełbasy, 1/2 kp pieczarek, łyżka tłuszczu, sól, pieprz, zielona pietruszka.

Umyte, całe pieczarki wyłożyć na rozgrzany tłuszcz i usmażyć, lekko rumieniąc, ziemię w maszynce do mięsa razem z kiełbasą bez skórki, wymieszać doprawiając do smaku solą i pieprzem. Przygotować ciasto: mąkę posiekać z tłuszczem, wlać śmietaną wymieszaną z drożdżami, dodać startą galę i sól, zagnieść ciasto. Tacać wulki grubości palca, rozplaszczyć, nałożyć farsz, dokładnie zlepiać, odwracając „szwem” do spodu. Posmarować jajkiem, posypać kminkiem, pokrajać na 5-centymetrowe kawałki, ułożyć na blasze. Piec do zrumienienia.

CIASTA UCIERANE

Ciasto ucierane należy zaliczyć do ciast półkruchych, chociaż po upieczeniu ma ono cechy zbliżone do ciasta biszkoptowego i kruchego. Wpływa na to technika wykonania ciasta, która jest podobna do ciasta biszkoptowego. Skład i proporcje ilościowe surowców zbliżone są do ciasta półkruchego. Ze względu na dużą różnorodność receptur i możliwości stosowania różnych dodatków, asortyment ciast ucieranych jest bardzo bogaty. A więc wypieka się różnego rodzaju baby, placki z różnymi dodatkami, keksy, spody do ciast itp.

Składnikami ciast ucieranych są: mąka, tłuszcz, jajka, cukier, czasami mleko, śmietana lub woda, środek spulchniający, np. proszek do pieczenia lub soda, substancje zapachowe i dodatki smakowe. Odmianą ciast ucieranych są ciasta piaskowe, w których część mąki pszennej można zastąpić mąką ziemniaczaną, w dowolnej proporcji. Ciasta ucierane można wykonać ręcznie lub mechanicznie — przy użyciu robota ręcznego lub malaxera, co pozwala na znaczne skrócenie czasu.

Tradycyjne ciasta ucierane wykonuje się ręcznie zachowując następującą kolejność czynności:

- przygotowanie formy do pieczenia (wysmarowanie tłuszczem i wysypanie bułką tartą),

- przesiana mąki wraz z proszkiem do pieczenia lub sodą.
- dokładne rozcieranie tłuszczu pałką w masce smakutrzej do uzyskania jednolitej, pulchnej masy.
- w czasie ucierania dodawać do rozrartego tłuszczu po jednym żółtku na przemian z cukrem.
- stopniowo dodawać do pulchnej masy mąki, wymieszanej z proszkiem do pieczenia.
- dokładne ucieranie ciasta i wymieszanie z bakaliami (sparzonymi i oprószonymi mąką).
- ubicie sztywnej piany z białek i delikatne połączenie jej z ciastem.
- umieszczenie ciasta w przygotowanej wcześniej formie.
- wstawienie formy z ciastem do lekko nagrzanego piekarnika, a następnie stopniowe podwyższanie temperatury do ok. 160–180°C i upieczenie ciasta w określonym w przepisie czasie.
- posypanie upieczonego ciasta cukrem pudrem lub polukrowanie (ciasto można również przeciąć i przełożyć dowolną masą).

Przy przygotowaniu ciasta robotem — tłuszcz uciera się z cukrem i całym jajem, bez potrzeby oddzielania żółtek od białek.

PRZEPISY NA CIASTA UCIERANE

85 Ciasto ucierane I

8–9 łyżek mąki, 13 dag margaryny, szklanka cukru, 3 jaja, 1/2 szklanki smietany, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, bakalie, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę dokładnie utrzeć. Dodawać po trochu cukier, mąkę przesianą z proszkiem, smietaną — po żółtku, ciągle ucierając. Na końcu dodać sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Wyłożyć ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 50 minut w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu ciasto można posypać cukrem pudrem lub polukrować.

86 Ciasto ucierane II

3/4 szklanki mąki, ok. 8 łyżek cukru, 15 dag tłuszczu (masło, margaryna, smalec), 4 jaja, pół łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy, cukier puder do posypania ciasta.

Utrzeć tłuszcz z cukrem. Dodawać stopniowo żółtka i ucierać dalej. Kiedy masa będzie pulchna dodawać, ciągle mieszając, po łyżce mąki przesianej z proszkiem. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 40–45 minut w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować.

87 Ciasto ucierane III

2 1/2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, 1 1/2 szklanki cukru, szklanka smietany, 4 jaja, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Mąkę przesiać z proszkiem. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, półową mąki i smietany. Całość dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę

z białek dodając do niej trochę cukru. Dodać do ciasta pianę i resztę mąki. Ciasto delikatnie wymieszać. Wylać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 45 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

88. Ciasto ucierane IV

1 szklanka mąki, 4 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego, szklanka cukru, 4 jaja, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Całe jaja utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Do utartych jaj dodać stopniowo oliwę i ucierać dalej. Kiedy masa będzie pulchna, dodać mąkę przesianą z proszkiem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą i piec ok. 45 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

89. Ciasto ucierane V

1 1/2 szklanki mąki, 3/4 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego, 8 łyżek cukru pudru, 4 jaja, 4 łyżki mleka, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Kiedy będą puszyste, wlewać stopniowo olej, mieszając dokładnie. Następnie dodawać partiami mąkę wymieszaną z proszkiem i mleko, ciągle ucierając. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać ją z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio nagrzanym piekarniku przez ok. 40 minut. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

90. Ciasto ucierane VI

4 jaja, mąka, tłuszcz (masło, margaryna lub smalec) i cukier po tyle ile ważą jaja (ok. 20 dag), szczypta soli, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Ubić dokładnie żółtka z cukrem i odrobić ją do czasu aż powstanie gęsta jednolita masa. Do tej masy dodawać stale mieszając po łyżce mąki, stopiony i ostudzony tłuszcz. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać ją z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40—45 minut. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

91. Keks

1 1/2 szklanki mąki, 15 dag margaryny, 10 łyżek cukru pudru, 5 jaj, 1 1/2 łyżeczki proszku, skórka i sok z 1/2 cytryny lub kawałek cytrynowy, 40 dag bakalii (liście, morele, orzechy itp. — mogą być suszone lub kanadyzowane), cukier puder do posypania, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Skórki bakalii opłukać, namoczyć w przegotowanej wodzie przynajmniej na godzinę. Opłuknąć i pokroić na cząstki. Z moreli lub słówek usunąć pestki. Tłuszcz dokładnie utrzeć, dodawać stopniowo cukier, po jajku i przesianą mąkę z proszkiem. Następnie dodać sok z cytryny lub rozpuszczony kwasek cytrynowy, startą skórkę z umytej cytryny oraz bakalie stoczone w mące. Ciasto delikatnie wymieszać i wylać do formy wysmarowanej

tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 1 godz. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

92. Babka piaskowa I

Szklanka mąki pszennej, $\frac{3}{4}$ szklanki mąki ziemniaczanej, 25 dag margaryny, szklanka cukru, 4 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z cukrem, a następnie dodając po żółtku stale ucierać. Dodać obie mąki przesiana i wymieszane z proszkiem, wymieszać ciasto. Ubić sztywną pianę i połączyć z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40—50 minut. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

93. Babka piaskowa II

Szklanka mąki pszennej, szklanka mąki ziemniaczanej, szklanka cukru, 25 dag masła roślinnego lub margaryny, 2 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego, 3 jaja, 3 łyżki śmietany, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę i olej utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać żółtka i ucierać na masę puszystą. Mąkę ziemniaczaną i pszenną wymieszać z proszkiem do pieczenia i partiami dodawać do masy. Między dodaniem jednej a drugiej porcji mąki wlać śmietanę. Ciasto dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę i połączyć ją z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 40—45 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

94. Babka piaskowa III

$1\frac{1}{2}$ szklanki mąki pszennej, $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki ziemniaczanej, 6 łyżek oliwy lub oleju słonecznikowego, $1\frac{1}{2}$ szklanki cukru, 6 jaj, $1\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietany, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Cale jaja utrzeć z cukrem. Do utartych jaj wysypać partiami obie mąki przesiane z proszkiem. Wlać śmietanę i olej, dokładnie wymieszać. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 40—45 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

95. Babka piaskowa IV

3 łyżki mąki pszennej, $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki ziemniaczanej, kostka margaryny, szklanka cukru, 4 jaja, czubata łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać żółtka i ucierać dalej. Ucierając dodawać stopniowo mąkę pszenną i ziemniaczaną przesianą z proszkiem. Ubić sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem, wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 45 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

86. Babka piaskowa V

Szklanka mąki pszennej, szklanka mąki ziemniaczanej, 3/4 kostki margaryny, szklanka cukru, 4—5 jaj, 3/4 szklanki mleka, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć, dodać żółtka, cukier i cukier waniliowy i ucierać dalej. Ucierając dodawać po łyżce mąkę pszenną i ziemniaczaną przesianą z proszkiem oraz po trochu mleka. Ubić sztywną pianę i wymieszać lekko z ciastem. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą i piec ok. 45 minut. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

97. Babka piaskowa VI

2 1/2 szklanki mąki pszennej, 1 1/2 szklanki cukru, 1/2 kostki margaryny, łyżka oliwy, 2 jaja, 2 opakowania jasnego kisielu lub budyniu, 2 szklanki mleka, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z oliwą, cukrem i cukrem waniliowym. Dodać kolejno całe jaja i całość dokładnie utrzeć. Dodawać na przemian budyń, przesianą mąkę z proszkiem i mleko, ucierać. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 1 godz. w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

98. Babka piaskowa VII

Szklanka mąki pszennej, szklanka mąki ziemniaczanej, 25 dag margaryny, szklanka cukru, 4 jaja, paczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Całe jaja utrzeć z cukrem i połączyć z przesianą z proszkiem mąką pszenną i ziemniaczaną. Winę roztopioną letnią margarynę i dokładnie wymieszać ciasto. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy. Piec ok. 40—45 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

99. Babka materski

Szklanka mąki pszennej, 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej, 25 dag margaryny, szklanka cukru, 4—5 jaj, płaska łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, starta skórka z cytryny, rodzynki, tłuszcz i bułka do formy.

Jaja całe ubić z cukrem, dodać mąkę przesianą z proszkiem, zagotować margarynę, gorącą wlewać do ciasta, dokładnie wymieszać. Dodać bakalie, wymieszać. Ciasto wylać do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec ok. 45 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

100. Babka marmurkowa

Szklanka mąki pszennej, 10 łyżek mąki ziemniaczanej, 20 dag margaryny, 15 łyżek cukru, 4 jaja, 1/2 szklanki mleka lub śmietany, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, 1—2 łyżki kakao, cukier puder do posypania ciasta, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę przesianą z proszkiem i utrzeć do uzyskania puszystej masy. Masę połączyć z mlekiem. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie połączyć z ciastem. Około 2/3 ciasta wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Resztę ciasta wymieszać z kakao i wlać na wierzch jasnego ciasta. Piec ok. 45 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.



101. Babka piaskowo-makowa

4 jaja, 25 dag margaryny, szklanka cukru, szklanka mąki pszennej, szklanka mąki ziemniaczanej, szklanka maku, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1/3 szklanka mleka, olejek migdałowy, tłuszcz : bułka tarta do formy.

Mąkę przesiać z proszkiem. Margarynę utrzeć, dodając stopniowo jaja, cukier, mąkę ziemniaczaną i pszenną z proszkiem do pieczenia. Do utartego ciasta wlać mleko i wyspać suchy mak. Jeszcze raz dokładnie utrzeć ciasto : wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec ok. 50 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem i polukrować.

102. Ciasto „Pieguś”

2 szklanki mąki, 25 dag margaryny, 1 1/2 szklanki cukru, 4 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, szklanka maku, szklanka mleka, tłuszcz : bułka do formy.

Mleko zagotować z margaryną i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z przesianą mąką z proszkiem. Wlać mleko z margaryną, wyspać mak. Ubić pianę z białek i połączyć z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 45 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Posypać cukrem pudrem i polukrować.

103. Makowy placek z białek

Szklanka mąki, kostka margaryny, szklanka cukru pudru, szklanka białek, szklanka maku, suchata łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja waniliowa, kakao z cytryną, tłuszcz : bułka tarta do formy.

Mąkę przesiał z proszkiem. Margarynę rozpuścić i przestudzić. Wymieszać mak, cukier i mąkę, dodać margarynę i dokładnie wymieszać. Ubić pianę i połączyć wszystkie składniki razem. Wylać ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 50 minut. Po wyjęciu oprószyć cukrem pudrem lub polać lukrem.

104. Białkowiec

3 szklanki mąki, szklanka białek, szklanka oleju słonecznikowego lub oliwy, 1 1/2 szklanki cukru, 1/2 szklanki letniego mleka, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Białka ubić z cukrem. Ubijając wlewać stopniowo do piany na przemian olej, mleko i mąkę wymieszaną z proszkiem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio nagrzanym piekarniku przez ok. 45 minut.

105. Babka kakaowa

Szklanka mąki, 10 dag margaryny, szklanka cukru pudru, 3 jaja, 1/2 szklanki mleka, 2 łyżki kakao, łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z cukrem. Ucierając dodawać po jednym całym jajku, a później stopniowo mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, kakao oraz mleko. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 30—40 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Posypać cukrem pudrem i polukrować.

106. Czarna babka

3 1/2 szklanki mąki, 10 dag margaryny, szklanka cukru, 3 jaja, 2 szklanki mleka, 2—4 łyżki kakao, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z cukrem i jajami. Ucierając dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem, mleko i kakao. Kiedy ciasto będzie puszyste wlać je do formy wysmarowanej tłuszczem i bułką tartą. Piec ok. 1 godz. w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem i polukrować.

107. Murzynek I

Szklanka mąki, 25 dag margaryny, szklanka cukru, 3 jaja, 3 łyżki kakao, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, 5 łyżek wody, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę, 3 łyżki wody i cukier wymieszać z kakao i rozpuścić na małym ogniu a następnie gotować masę jeszcze ok. 3 minut. Odląć poł szklanki masy na lukier, resztę masy ostudzić, dodać 2 łyżki wody, żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem. Wszystkie wymieszać. Ubić sztywną pianę, połączyć z ciastem. Całość wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 50 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Masę na lukier lekko podgrzać, posmarować ostudzone ciasto.

108. Murzynek II

1 1/2 szklanki mąki, 25 dag margaryny lub masła, 1 1/2 szklanki cukru, 3 łyżki kakao, 3—4 łyżki wody, 3 łyżki wódki, łyżeczka proszku do pieczenia, migdały, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Masło, cukier, kakao i wodę gotować 5 minut. Przesudzić i dodać szóstka, zapach oraz alkohol. Odstać 1/2 szklanki na polewę. Do reszty dodać mąkę, proszek do pieczenia, wymieszać, a następnie dodać pianę. Przebrać do formy posmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 40—50 minut. Przesudzone ciasto poleć polewą i obsypać obranymi, pokrojonymi migdałami.

109. Murzynek z owocami

2 czubate szklanki mąki, 20 dag margaryny, 3 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego, 1 1/3 szklanki cukru, 5 jaj, 1/3 szklanki wody, 3 łyżki kakao, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy, 2 gruszki, jabłko, 1/4 kg śliwek, tłuszcz i tarta bułka do formy.

Margarynę, oliwę, cukier, kakao i wodę podgrzewać na małym ogniu ciągle mieszając. Masę schłodzić, a następnie dodać do niej kolejno 5 żółtek i rozetrzeć. Dodać przesianą z proszkiem mąkę i cukier waniliowy, wymieszać, po czym dodać sycząco ubitą pianę. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy, na wierzchu położyć umyte, obrane i pokrojone na części owoce. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 90 minut. Ciasto bez owoców piec o 15 minut krócej.

110. Ciasto W-Z I

Ciasto: 12 łyżek mąki, 13 dag margaryny, 5 łyżek cukru, 1/2 szóstka dżemu, 2 jaja, 12 łyżek mleka, łyżeczka cynamonu, 2 łyżki kakao, łyżeczka sody oczyszczonej, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Krem: 25 dag margaryny, szklanka cukru pudru, szklanka pestki śmietany. Polewa: 2 łyżki margaryny, 2 łyżki mleka, 1/2 szklanki cukru pudru, 3 łyżki kakao.

Margarynę utrzeć z cukrem i jajami, dodawać stopniowo pozostałe składniki ucierając. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą blachę i upiec w średnio gorącym piekarniku ok. 20—30 minut.

Przygotować krem: margarynę utrzeć z cukrem pudrem, powoli dolewać śmietaną ciągle ucierając, aż do uzyskania puszystego kremu.

Przygotować polewę: margarynę rozpuścić z mlekiem, cukrem i kakao, wymieszać i zagotować. Polewę przesudzić. Ostudzone ciasto przekroić na dwie części, przełożyć kremem, pozostawiając część kremu. Poleć ciasto polewą, a następnie udekorować resztą kremu.

111. Ciasto W-Z II

Ciasto: szklanka mąki pszennej, 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej, 20 dag margaryny, szklanka cukru, 4 jaja, 2 cukry waniliowe, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, 3—4 łyżki kakao, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Krem: 75 dag twarogu lub 3 opakowania twarogu homogenizowanego, ok. 1 1/4 szklanki cukru pudru, szklanka śmietany kremowej, 7 płaskich łyżeczek żelatyny, zapach cytrynowy.

Polewa: 3 dag margaryny, łyżka cukru, 2 łyżki kakao, 3—4 łyżki wody.

Margarynę utrzeć z cukrem, jajami, dodać przesianą z proszkiem mąkę pszenną i ziemniaczaną, kakao. Utrzeć ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i oprószonej bułką tartą. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 30—40 minut.

Przygotować krem twaróg przetrzeć przez sito lub ziemię, utrzeć z cukrem. Żelatynę namoczyć z kilku łyżkami zimnej wody do napęcznienia, śmietaną ubić i dodać do niej żelatynę, dokładnie wymieszać, połączyć z masą serową. Polewę przyrządzić według przepisu nr 206.

Ostudzone ciasto przekroić na pół, na jednej części rozsmarować 2/3 masy, przykryć drugą, a wierzch posmarować pozostałą masą i polać ostudzoną polewą. Ciasto schłodzić.

112. Ciasto ucierane z serem

2 szklanki mąki pszennej, 20 dag margaryny, szklanka cukru, 3 jaja, pół szklanki śmietany lub zsiadłego mleka, 20 dag sera białego, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Ser przepuścić przez maszynkę, utrzeć z margaryną, dodać żółtka i cukier, ucierać dalej. Ciągłe mieszając dodać przesianą mąkę z proszkiem, śmietaną i cukier waniliowy. Ubić sztwną pianę, wymieszać ją z ciastem. Formę wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ciasto wlać do formy i piec ok. 40 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

113. Ciasto z jabłkami

Szklanka mąki, 13 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru, 3 jaja, łyżeczka płaska proszku do pieczenia, 5 dużych jabłek, cukier puder do posypania ciasta, szczypta kwasku cytrynowego, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na małe cząstki, skropić wodą z kwasem cytrynowym i przykryć, żeby nie ciemniały. Margarynę utrzeć z cukrem. Dodać mąkę przesianą z proszkiem i całe jaja dokładnie wymieszać. Na dno formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką wyłożyć trochę ciasta, na nim ułożyć jabłka i przykryć pozostałym ciastem. Piec ok. 50 minut w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

114. Jabłecznik

2 szklanki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 25 dag margaryny, 4 jaja, szklanka cukru pudru, masy proszek do pieczenia, ok. 70 dag oczyszczonych jabłek, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę stopić, ostudzić i wlać do cukru, ucierać dodając kolejno całe jaja. Przesianą mąkę pszenną z ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia dodawać stopniowo do masy, mieszając. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Połowę ciasta wlać do formy. Ułożyć na cieście jabłka ewentualnie inne owoce lub gorzy dżem przykryć resztą ciasta. Piec w średnio gorącym piekarniku 50—60 minut.

115. Placek z jabłkami lub śliwkami

1 1/4 szklanki mąki, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, pół szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego, 8 łyżek cukru, 3 jaja, pół szklanki mleka, cukier

waniliowy lub innego zapachu, łyżeczka proszku do pieczenia, 50 dag jabłek, tłuszcz i bułka tarta do formy, cukier puder do posypania.

Cieło jaja utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Ucierając dodawać po trochu wodę przesianą masę z proszkiem i młodo wymieszać ciasto. Później wymarować tłuszczem i wysypać bułką. Ułożyć na tacy do foremek. Jabłką po obraniu pokroić ułożyć na cieście lekko je wciskając (ze sławk świeżych, mrożonych lub z kompotu trzeba ułożyć pokłki ułożone w nią cieście przycięciem do góry). Piec około godziny w średnio nagrzanym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

116. Placék ze śliwkami

1/4 szklanki mąki, 12 dag margaryny, 8 łyżek cukru, 3 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 kg śliwek, cukier ledunowy, cukier puder do posypania, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Makę przesiać z proszkiem Margarynę utrzeć dodając po łyżce cukru i po jajku. Pod koniec ucierania dodać młodo Ciasto wyłożyć do formy wymarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Ułożyć na tym połówki śliwek przycięciem do góry lekko wciskając. Piec ok. 50 minut w średnio gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

117. Ciasto z owocami I

1 1/2 szklanki mąki, 12 dag margaryny, szklanka cukru, 3 jaja, 3 łyżki soku, łyżeczka proszku do pieczenia, 50 dag oczyszczonych owoców (jabłka, winogrona, grusze, żurawiny), cukier waniliowy, cukier puder do posypania, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę utrzeć z cukrem polaćzyl z żółtkami. Makę przesiać z proszkiem i dodawać stopniowo do masy ucierając dalej. W trakcie ucierania wlać sok. Ułożyć sziwką plac. Wymieszać ją z ciastem. Ciasto wlać do formy wymarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. W ciasto powłożyć oczyszczone owoce. Piec ok. 30—50 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

118. Ciasto z owocami II

1 1/2 szklanki mąki, 6 łyżek soku lub soku smietankowego, 6 łyżek cukru, 4 jaja, masło łyżeczka proszku do pieczenia, 3 łyżki miodku, 3 łyżeczki wódki, ok. 30 dag dowolnych owoców świeżych, mrożonych lub z kompotu, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Jaja utrzeć z cukrem, dodać miodku i oliwę. Na koniec przesiać makę z proszkiem i wódką. Wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Ułożyć sziwką plac, polaćzyl ją z ciastem. Forme wymarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Część ciasta wlać do formy, na wierzch wyłożyć oczyszczone i suszone owoce, resztę ciasta. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 30—50 minut. Posypać cukrem pudrem.

119. Ciasto z owocami III

2 szklanki mąki, 12 dag margaryny, szklanka cukru, 4 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, ok. 30 dag owoców (smietankowy, mrożonych, z kompotu lub suszonych owoców), bułka tarta do formy, cukier puder do posypania.

Margarynę roztopić i przestudzić. Ubić pianę, dodać cukier, a na końcu żółtka. Masę delikatnie wymieszać z mąką przesianą z proszkiem. Dodać tłuszcz i ponownie wymieszać. Ciasto wylać na blachę wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Upiec w cieplej owroce, można częścią ciasta polewać owoce. Piec w średnim gorącym piekarniku ok. 50 minut. Posypać cukrem pudrem.

CIASTA PIERNIKOWE

Ciasto piernikowe zalicza się do ciast półkruchych, jednak ze względu na inną technikę wykonania i skład dodatków decydujących o smaku pierniki wydzielono z tej grupy.

Pierniki mają najdłuższą tradycję spośród wszystkich ciast, a ich nazwa wywodzi się od staropolskiego słowa pierny, czyli paprzy, od papru, który wchodzi w skład dodatków do takich korzeni. Cechą charakterystyczną ciasta piernikowego jest jego jasnobrązowa barwa, miodowy smak, korzenny aromat oraz dość duża wilgotność. Pierniki po upieczeniu można długo przechowywać, a niejednokrotnie dłużej przechowywane są smaczniejsze od świeżych.

Podstawowymi składnikami ciasta piernikowego są miod naturalny lub sztuczny, mąka ipczenna, żytnia, owsiana lub mieszana, cukier jaja, tłuszcz i środek spulchniający (najczęściej soda ale również i proszek do pieczenia), zmielone przyprawy korzenne (wzrostom goździki, pieprz galka muskatowa, imbir stały i ewentualnie bakalie).



Pierniki sporządza się najczęściej według następującego schematu.

- przygotowanie formy (wysmarowanie tłuszczem i wysypanie bułką tartą lub mąką)
- przesianie mąki wraz ze środkiem spulchniającym i umieszczenie jej w naczyniu
- jeżeli dodajemy bakalie — umycie, przebranie i sparzenie, ewentualnie rozdrobnienie i oproszenie mąką
- rozgrzanie miodu naturalnego lub sztucznego razem z tłuszczem, a następnie z cukrem
- wzięcie do mąki ostudzonego miodu lub zaparzonej mąki gorącym miodem
- połączenie masy z jajami, przyprawami korzennymi i ewentualnie z innymi składnikami
- dokładne uciarcie ciasta ręcznie (za pomocą palki drewnianej) lub mechanicznie
- umieszczenie ciasta w przygotowanej formie (do ok. 1/2 jej wysokości)
- pieczenie ciasta najpierw w temp. średniej, a po wyrodnieniu w nieco wyższej, ok. 150–160°C od 40–50 minut, a nawet nieco dłużej, zależnie od wielkości formy.

● wyjęcie upieczonego piernika, ewentualne przecięcie go i przełożenie dżemem lub kremem i posypanie cukrem pudrem lub polukrowanie. Pierniki sporządza się najczęściej z ciasta półgęstego, a niektóre z ciasta dosyć twardego, a te nadają się do walcowania. Są to najczęściej wykrawane bądź też formowane kuleczki. Piecze się je na blachach natłuszczonych, w średnio nagrzanym piekarniku przez ok. 8—15 minut.

PRZEPISY NA PIERNIKI I PIERNICZKI

120. Piernik I

3 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru, szklanka mleka, 1/2 opakowania miodu naturalnego lub sztucznego, 1—2 jaj, łyżka margaryny, 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, przyprawa piernikowa lub zmieszane przyprawy, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Zagotować mleko z miodem, cukrem (2 łyżeczki porzucić) i tłuszczem, dodać przyprawy korzenne. Gorącą mieszaninę wlać do mąki i wymieszać, żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać do ostudzonej masy i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Ubić pianę, wymieszać ją z ciastem. Formę wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą i wypełnić ciastem. Piec przez ok. godzinę w średnio gorącym piekarniku.

121. Piernik II

3 szklanki mąki, szklanka cukru, szklanka mleka, 1/2 opakowania miodu naturalnego lub sztucznego, jajo, 2 łyżki smalcu, łyżeczka sody lub proszku do pieczenia, przyprawa piernikowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Zagotować mleko z cukrem i tłuszczem. Odstawić, ostudzić i wymieszać z mąką, sodą całym jajkiem i przyprawami korzennymi. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec przez ok. 50—60 minut w niezbyt nagrzanym piekarniku.

122. Piernik III

5 szklanek mąki, 1/2 kg miodu sztucznego lub naturalnego, 4 jaja, 13 dag margaryny, 2 szklanki cukru i 5 łyżek cukru na karmel, 2 szklanki mleka, 2 opakowania przypraw do piernika, łyżka sody oczyszczonej, bakalie, tłuszcz, bułka tarta do formy.

Przygotować karmel z cukru (rozprowadzić bardzo małą ilością wody), włożyć miód, rozpuścić i ostudzić. Żółtka utrzeć z margaryną i cukrem, wymieszać z przyprawami, dodać miód oczyszczony rozpużonym w mleku, wymieszać. Następnie dodać mąkę i karmel z miodem wymieszać. Dodać pianę i bakalie, wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję lejącą. Wlać do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą foremek. Piec ponad godzinę w średnio nagrzanym piekarniku.

123. Piernik IV

4 szklanki mąki, 13 dag margaryny, szklanka cukru, 1/2 opakowania miodu naturalnego lub sztucznego, szklanka mleka zsiadłego, 2 jaja, łyżeczka sody oczyszczonej, opakowanie przypraw piernikowej lub zmieszane przyprawy, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Cale jaja utrzeć z cukrem. Miód sztuczny roztopić razem z margaryną, ostudzić, połączyć z utartymi jajami. Dodać zsiadłe mleko i mąkę przesianą z sodą i przyprawą piernikową. Dokładnie wymieszać. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 50—60 minut w średnio gorącym piekarniku.

124. Piernik V

3 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru pudru, 3/4 szklanki pęstej śmietany, opakowanie miodu naturalnego lub sztucznego, 1/2 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego, 3 jaja, 1 1/2 łyżeczki sody, przyprawa piernikowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Miód stopić. Żółtka utrzeć z cukrem. Ucierając dodać stopniowo olej, wlać stopiony ostudzony miód. Sodę rozpuścić w śmietanie i dodawać stopniowo na przemian z mąką wymieszaną z korzeniami, ciągle mieszając. Na końcu dodać pianę z białek. Piec ok. godzinę w średnio gorącym piekarniku.

125. Piernik z dodatkiem kawy

3 szklanki mąki, łyżka tłuszczu (smalec, margaryny lub oliwy), szklanka cukru, szklanka mocnego naparu kawy naturalnej lub zbożowej, 4 jaja, 1/2 opakowania miodu naturalnego lub sztucznego, łyżeczka sody oczyszczonej, przyprawa korzenna do pierników lub zmielone przyprawy, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Miód rozgrzać, dodać napar kawy, zagotować i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z tłuszczem. Ucierając dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z sodą i przyprawą oraz wlewać przestudzony miód z kawą. Dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę, wymieszać ją z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. 50—60 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

126. Piernik z powidłami

4 szklanki mąki, 2 szklanki cukru, 25 dag margaryny, 2 jaja, słoik powideł lub dżemu śliwkowego, 3—4 łyżeczki kakao, 2 opakowania przyprawy do piernika, 2 szklanki mleka, 2 łyżeczki sody, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Margarynę roztopić i ostudzić. Mąkę przesiać. Jaja utrzeć z cukrem i przyprawami do piernika, dodawać stopniowo wszystkie składniki, ucierając dokładnie. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 50—60 minut w średnio gorącym piekarniku.

127. Piernik z marchwi

3 szklanki mąki, 10 dag margaryny, 2 szklanki cukru, 3 jaja, 50 dag oczyszczonej marchwi, mała paczka proszku do pieczenia, opakowanie przyprawy do piernika lub zmielone przyprawy, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Szklankę cukru zrumienić na patelni na karmel, rozprowadzić 2—3 łyżkami wody i zagotować. Obraną marchew zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Tłuszcz utrzeć z żółtkami, cukrem i połową mąki. Dodać do ciasta karmel i przyprawę do piernika oraz resztę mąki i marchew. Ubić

piang i wymieszać z ciastem. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. godzinę.

128. Piernik z marchwi II

4 szklanki mąki, ok. 10 łyżek cukru, 60 dag marchwi oczyszczonej, łyżeczka sody, jajko, łyżka oleju, opakowanie przyprawy do piernika, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Marchew umyć, obrać, utrzeć na tarce z drobnymi oczkami i wygnieść z mąką, aby puściła sok. Dodać cukier, całe jajko, olej, sodę i korzenie, dokładnie wyrobić Ciasto upiec w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 50—60 minut.

129. Piernik bez miodu (na karmelu) I

4 szklanki mąki, szklanka smietany, 2 szklanki cukru, 2 jajka, łyżeczka sody oczyszczonej, opakowanie przyprawy do pierników, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Zrumienić cukier na suchej patelni, dodając 4 łyżki wrzącej wody. Jajka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać sodę z przyprawami korzennymi. Następnie utierając dodać po trochu mąkę i smietanę połączyć z karmelem. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. godzinę w średnio nagrzanym piekarniku.

130. Piernik bez miodu II

2 1/2 szklanki mąki pszennej, szklanka cukru, 3 jajka, łyżeczka mielonych korzeni, łyżka smalcu lub oleju, szklanka wody, 1/2 łyżki proszku do pieczenia, tłuszcz i bułka tarta do formy.

10 płaskich łyżek cukru utrzeć do białości z żółtkami i tłuszczem. Resztę cukru zrumienić na karmel, dodać korzenie i zagotować z wodą. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Karmel i korzenie dodawać stopniowo do mąki, wciąż mieszając. Smalec rozpuścić i ostudzić. Masę wymieszać z utartymi żółtkami i tłuszczem. Ubić pianę i wymieszać z ciastem. Ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 50—60 minut.

131. Piernik bez korzeni

1 szklanka mąki, 2 łyżki oleju lub oleju słonecznikowego, szklanka cukru, jajko, 1/2 opakowania miodu naturalnego lub sztucznego, szklanka mleka, 2 łyżki kakao, kawy Maraga lub kawy Inka, łyżeczka sody, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Mleko zagotować z kakao lub kawą, ostudzić. Miod rozgrzać razem z olejem i cukrem, ostudzić i wlać do przesianej mąki z mąką, wymieszać, dodać jajko i mleko.

Ciasto utrzeć do uzyskania jednolitej masy i umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec przez ok. godzinę w średnio gorącym piekarniku.

132. Piernik dojrzewający 2 tygodnie

1 szklanka mąki, 11 dag margaryny, szklanka cukru, 4 łyżki cukru na karmel, pół szklanki mleka, duże jajko lub 2 małe, pół opakowania miodu

naturalnego lub sztucznego tyteczka sody oczyszczonej, przyprawa piernikowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Cukier zrumienić na karmel, dodać miód, margarynę oraz cukier i mieszać rozprowadzając. Po ostygnięciu dodać stopniowo przesianą mąkę jaja i przyprawy, wlać mleko z rozpuszczoną w nim sodą. Ciasto wymieszać i przeluzić do kamionnego garnka, przykryć pergaminem, obwiązać i odstawić do lodówki na 2 tygodnie. Po tym czasie ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą i piec ok. 50–60 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

133. Drobne pierniczki I

Mąka (tyle ile się topniecie), łyżka oliwy lub oleju słonecznikowego, szklanka cukru, 4 jaja, szklanka miodu naturalnego lub sztucznego, tyteczka sody oczyszczonej, przyprawa do pierników, tłuszcz do blachy.

Jaja utrzeć z cukrem. Miód rozpuścić, ostudzić, dodać do jaj, oliwę, przyprawę piernikową i sodę oczyszczoną rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody, dokładnie wymieszać. Na stolnicę wysypać pół szklanki mąki, zrobić w niej dołek i wlać masę. Wyrobić masło dodając taką ilość mąki, aby ciasto było dość twarde i dało się rozwałkować. Rozwałkować na grubość ok. 1 cm i wykrawać drobne ciasteczka foremkami lub kieliszkiem. Pierniczki kłaść na blachę wysmarowaną tłuszczem. Piec w niezbyt nagrzanym piekarniku ok. 15–20 minut. Po ostygnięciu pierniczki można polukrować.

134. Drobne pierniczki II

Ok. 2 1/2 szklanki mąki, 1/2 opakowania miodu naturalnego lub sztucznego, ok. 10 łyżek cukru, łyżka margaryny lub masła, 4 jaja, niepełna szklanka mleka, 2 dag drożdży, tyteczka sody, przyprawa do pierników, tłuszcz do blachy.

Z połowy cukru zrobić karmel, dodać miód pozostały cukier oraz mleko zagotować. Mąkę przesiał na stolnicę razem z sodą oczyszczoną, dodać przyprawy korzenne i drożdże rozarte z łyżką cukru. Zrobić w masie dołek, wlać ostudzony płyn (karmel z dodatkami), wlać jaja. Wyrobić ciasto, pozostawić na stolnicy na 2–3 godziny. Następnie wałkować na grubość ok. 1–2 cm i wycinać pierniczki szklanką lub foremkami. Ułożyć pierniczki na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec ok. 20–30 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Pierniki po wystygnięciu można polukrować.

135. Pierniczki — całuski

1 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki miodu naturalnego lub sztucznego, 10 łyżek cukru, 2 łyżki tłuszczu (margaryny, smalcu, oliwy lub oleju słonecznikowego), jajo i żółtko, tyteczka korzeni mielonych, 1/2 tyteczki sody oczyszczonej, tłuszcz do blachy.

Miód zagotować z korzeniami i wrzącym zaparzyć mąkę, sikać nożem i po przestygnięciu dodać cukier, tłuszcz i sodę, wlać całe jajo. Wyrobić ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 1/2–1 cm, wycinać szklanką lub kieliszkiem pierniczki, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Środek pierniczka smarować żółtkiem. Piec ok. 10–15 minut w gorącym piekarniku.

126 Ciastka na miodzie

4 jaja, 1/2 szklanki cukru, mąka (tyle ile się wgniecie), 4 łyżki miodu naturalnego lub sztucznego, 1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej, goździki, cynamon, szczypta amoniaku (sypkiego), mąka do blachy.

Jaja utrzeć z cukrem, dodać ok 2 szklanek mąki; zagnieść dodając tyle mąki, aby ciasto było dość twarde. Wyłożyć ciasto na stolnicę, dodać miód, sodę oczyszczoną, amoniak, mielone goździki i cynamon. Zagnieść ciasto. Walkować na grubość ok 1 2—1 cm i wykrawać ciasteczka. Blachę posypać mąką i układać ciasteczka. Piec na złoty kolor w średnio gorącym piekarniku.

127 Krajanka piernikowa

Ok. 2 1/2 szklanki mąki, ok. 3/4 szklanki cukru, 30 dag miodu naturalnego lub sztucznego, 5 dag dowolnego tłuszczu, 2 jaja, 1/2 szklanki sody, 3 dag drożdży, łyżeczka sody oczyszczonej, łyżeczka przypraw korzennych, żółtko do smarowania ciasta, gęsta marmolada do przełożenia, tłuszcz i bułka tartą do formy.

2 łyżki cukru zmieniłam, dodać pół szklanki gorącej wody, zagotować. Tłuszcz stopić. Cukier zalać gorącym karmelem, wymieszać. Dodać miód, przyprawy, zagotować, ostudzić. Do mąki dodać roztwór cukru i miodu, sodę, jaja, tłuszcz i drożdże rozarte z łyżeczką cukru, wymieszać, zagnieść ciasto. Ciasto pozostawić na 30 minut. Prostokątnie blachy wysmarować tłuszczem i oprószyć bułką tartą.

Rozwałkować dwa placki na grubość ok. 1 cm, ułożyć na blachy, wierzch posmarować żółtkiem, piec 15—30 minut. Po ostudzeniu placki przełożyć marmoladą lub dżemem, składać spodami do środka, przyćniąć deseczką. Po kilku godzinach pokrajać na prostokąty lub kwadraty.

CIASTA SMAZONE

Do najbardziej znanych ciast smażonych należą paczki i faworki, najczęściej przyrządzane w okresie karnawału.

Pączki przyrządza się z ciasta drożdżowego — lekkiego i dobrze spulchnionego. Dodatkowym składnikiem jest niewielka ilość alkoholu, octu lub kwasu cytrynowego, które powodują ścinanie się białek mąki i jej chrómac pączki przed nadmierzonym wchłanianiem tłuszczu. Jakosć ciasta na pączki zależy od ilości dodanych żółtek oraz rodzaju mąki, która powinna zawierać dużo glutenu (krupczatka).

Pączki nadziewa się marmoladą, powidłami lub konfiturami; smażąc z obu stron w dużej ilości tłuszczu w temp. 150—190°C. Po odsączeniu pączki posypuje się cukrem pudrem lub lukrecją.

Faworki (chruści). W skład ciasta na faworki, wchodzi mąka, żółtka, całe jaja, masło, smetana, spirytus lub ocet.

Wszystkie składniki należy dokładnie zmieszać ze sobą (powinno mieć ono konsystencję ciasta pierogowego), a następnie ciasto wbić wałkiem, tak długo, aż po przekrojeniu będą widoczne pęcherzyki powietrza. Wówczas ciasto schładzać, po czym wałkować jak nadciasto, kroić w ukosie paski, które po nacęciu przekładać. Faworki smażyc w rozgrzanym tłuszczu w temp. 150—190°C z obu stron, smażyć z tłuszczu i poypać cukrem pudrem wymieszonym z cukrem waniliowym.

Faworki są bardzo delikatne i krucho, dzięki dużej zawartości żółtek.

Jak postępować, aby pączki i faworki nie nasiąkały tłuszczem i nie przy-
palały się podczas smażenia:



- dodać do ciasta spirytus, ocet lub kwaszek cytrynowy, który zapobiega nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu.
- ograniczyć dodatek cukru do ciasta, który powoduje przypalanie się pączków i faworków.
- smażyć w płaskich rondlach pod przykryciem, w dużej ilości nagrzanego tłuszczu, aby mogły one swobodnie pływać.
- do smażenia używać tłuszczów, które ulegają rozkładowi w bardzo wysokiej temperaturze, a więc, smalcu, omy, cersu lub oleju (najlepiej słonecznikowego).
- przestrzegać właściwej temperatury tłuszczu, niska powoduje nasiąkanie ciasta tłuszczem, a wysoka przypalanie.
- w czasie smażenia wrzucać co jakiś czas kawałek surowego ziemniaka co zapobiega przypalaniu ciasta.
- po usmażeniu pączki i faworki szybko odcężyć, układając je na bibule lub innym papierze dobrze wchłaniającym tłuszcz, a dopiero później polukrować lub posypać cukrem pudrem.

PRZEPISY NA CIASTA SMAŻONE

133. Pączki I

2 1/2 szklanki mąki, 4—5 łyżek cukru, 2 łyżki oleju, 4—5 żółtek, szklanka mleka, 5 dag drożdży, pół szklanki pomideł lub dzemu, łyżka spirytusu lub octu, szczypta soli, tłuszcz do smażenia: ok. 1/2 kg smalcu, cersu, omy lub pół litra oleju słonecznikowego, cukier puder do posypania.

Z drożdży, niewielkiej ilości cukru i mąki, oraz połowy letniego mleka przygotować rozczyn, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę, mleko, sól i ocet lub spirytus.

Wyrabiać ciasto do momentu ukazania się w nim pęcherzyków. Pod koniec dodać olej i wyrabiać tak długo aż będzie odstawało od ręki. Ciasto pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrosnięte rozwałkować

na grubość ok. 1 cm i wykrawać szklanką. Na każdy krążek nałożyć powidła lub dżem, przykryć drugim krążkiem, docisnąć brzegi i układać na stolnicy posypanej mąką. Pozostawić do podrośnięcia. Tłuszcz podgrzać do takiej temperatury, tzn. kiedy wrzucony do rozgrzanego tłuszczu mały kawałek ciasta natychmiast wypływa. Wyrośnięte pączki wkładać do gorącego tłuszczu spodnią stroną do góry. Naczynie przykryć pokrywą. Gdy pączki trzymają się przewrócić je na drugą stronę i dosmażyć bez przykrycia, co jakiś czas wrzucać do rozgrzanego tłuszczu kawałek surowego ziemniaka. Gotowe pączki wyjmować łyżką cedzakową, osączyć z tłuszczu na bibule i posypać cukrem pudrem lub polukrować.

139. Pączki II

3 szklanki mąki, 6 żółtek, 3 łyżki cukru, 10 dag masła, 6 dag drożdży, ok. 2 szklanki mleka, łyżka rumu lub innego alkoholu, łyżeczka soli, ew. skórka z cytryny, marmolada, powidła lub konfitury, cukier puder do posypania, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia.

Przyrządzić rozczyń. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę oraz wyrośnięte drożdże, mleko, sól. Wyrabiać ciasto. Dodać roztopiony schłodzony tłuszcz i ponownie ciasto wyrabiać, zostawić do wyrośnięcia.

Wykrawać szklanką krążki. Dalej postępować tak jak w przepisie nr 138.

140. Puszyste pączki

2 1/3 szklanki mąki, 2 łyżki cukru, 6 dag margaryny, 2 całe jaja i 3 żółtka, szklanka mleka, 5 dag drożdży, pół stoika powideł lub dżemu, łyżka octu lub spirytusu, szczypta soli, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder do posypania.

Przygotować rozczyń. Całe jaja i żółtka ubić na parze z cukrem, dodać szczyptę soli. Do mąki dodać mleko, rozczyń, roztopiony tłuszcz, ubite jaja i ocet, ciasto wyrabiać. Dalej postępować tak jak w przepisie nr 138.

141. Inne pączki

5 szklanek mąki, 5—6 żółtek, 10 dag drożdży, 13 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru, 1/2 l mleka, łyżka octu lub alkoholu, 1 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder do posypania.

Żółtka utrzeć z drożdżami. Dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę i cukier, wymieszać. Do tej mieszaniny dodawać na przemian mąkę i mleko, ubijać. Ciasto rośnie przy ubijaniu. Kłaść ciasto łyżeczką na rozgrzany tłuszcz i smażyć pączki z obu stron. Na pączek — łyżeczka ciasta. Gorące pączki osączyć z tłuszczu, posypać cukrem pudrem.

142. Niby pączki z serem twarogowym

1 1/2 szklanki mąki, opakowanie twarozku homogenizowanego, 3 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, łyżeczka cukru szczypta soli, łyżka octu, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder do posypania.

Twarożek dokładnie wymieszać z jajami, przesianą mąką z proszkiem do pieczenia, cukrem, octem i solą. Z ciasta formować kulki. Kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć tak jak pączki. Wyjmować, osączyć z tłuszczu na bibule i posypać cukrem pudrem.

143. Tanie ciastka karnawałowe

2 1/2 szklanki mąki, 13 dag margaryny, łyżka cukru, 2 jaja (całe) i żółtka, 1—2 łyżki śmietany, 5 dag drożdży, łyżka miodu, szczypta soli, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder do posypania ciastek.

Mąkę posiekać z tłuszczem, smietaną i jajami. Wyrobić ciasto. Dodać rozczyn drożdżowy, wyrobić ciasto, pozostawić do wyrośnięcia. Ciasto wałkować na grubość ok. 1/2 cm, wykrawać kółka, a w nich wykrawać otworki naparstkiem lub folią od leków. Smażyć z obu stron w rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Ciastka osączyć, posypać cukrem pudrem.

144. Faworki I

1 1/4 szklanki mąki, 5 żółtek, 2 łyżeczki gęstej śmietany, łyżeczka cukru, łyżeczka octu lub soku z cytryny lub alkoholu, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia (smalec, ceres, oma, olej słonecznikowy), cukier puder i waniliowy do posypania.

Z mąki, żółtek, śmietany, cukru i octu zagnieść ciasto tak twarde jak na pierogi. Dobrze wyrobić, wybijać ciasto wałkiem tak długo, aż wytworzą się pęcherzyki powietrza, a następnie pozostawić na 1—2 godziny. Ciasto bardzo cienko rozwałkować, pokroić na ukośne pasy o dług. 10—12 cm i szer. ok. 2—3 cm. Naciąć wzdłuż przez środek, przez otwór przewlec jeden koniec i przeciągnąć. Wkładać faworki na rozgrzany tłuszcz, gdy zrumienią się, przewracać je na drugą stronę. Co jakiś czas wrzucać kawałek surowego ziemniaka. Po usmażeniu ułożyć na bibule dla osączenia, przełożyć na półmiski i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

145. Faworki II

4 żółtka, 1/2 szklanki gęstej śmietany, łyżka spirytusu lub octu, mąki ile się wgniecie, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder i cukier waniliowy do posypania.

Mąkę przesiać, dodać wszystkie składniki i zagnieść ciasto tak jak na kluski. Bardzo dokładnie wyrobić. Dalej postępować tak jak podano w przepisie 144.

146. Oszczędne faworki

1 1/2 szklanki mąki, 4 żółtka, 2 łyżki śmietany, 2 łyżki cukru pudru, łyżka spirytusu lub octu, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder i cukier waniliowy do posypania.

Przygotowanie ciasta i dalsze postępowanie tak jak w przepisie 144.

147. Róże karnawałowe

Ciasto przygotować jak na faworki. Ciasto cienko wałkować, wykrawać krążki o trzech różnych średnicach np. 6 cm, 5 cm, 4 cm. Każdy krążek naciąć na obwodzie w pięciu miejscach. Środek każdego krążka posmarować białkiem, położyć jeden na drugim według wielkości, w środku dobrze przycisnąć palcem. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu wkładając

na tłuszcz mniejszą stronę. Zrumienione na jasnożółty kolor róże wyjąć na papier lub bibułkę i osączyć z tłuszczu. Posypać cukrem pudrem i na środek każdej róży nałożyć konfiturę.

148. Kule śniegowe

1 1/2 szklanki mąki, szklanka wody, 1/2 kostki masła lub margaryny, 5-6 jaj, ok. 1/2 kg tłuszczu do smażenia, cukier puder.

Wodę z masłem zagotować. do gotującej wody wysypać mąkę i dobrze wymieszać. Następnie, stale mieszając, prażyć na ogniu aż masa zrobi się szklista i będzie odstawała od garnka. Zdjąć z ognia i do gorącego ciasta wbijać po jednym jajem stale mieszając. Po wbiciu ostatniego jaja ucierać jeszcze przez 10 minut. Przygotować tłuszcz jak na faworki. Z ciasta formować ręką kule lub dwoma łyżkami zsuwać ciasto na gorący tłuszcz. Smażyć na złoty kolor, a po osączeniu tłuszczu jeszcze ciepłe popudrować.

TORTY I TORCIKI

Torty należą do wypieków najatrakcyjniejszych, bogato dekorowanych, podawanych zwykle przy okazji różnych uroczystości.

Składają się z trzech zasadniczych elementów — podstawy tortowej, masy i wykończenia (lukru lub masy i dekoracji).

Podstawy do tortów wykonuje się z ciast kruchych, półkruchych, biszkoptowych, piaskowych, makaronikowych. Piecze się je w tortownicy.

Podstawy do tortów z ciasta biszkoptowego i piaskowego powinny być pieczone w przeddzień wykończenia, gdyż wtedy łatwiej jest przekrajać je na kilka części.

Składanie tortu odbywa się w następujący sposób:

- podstawę do tortu położyć na desce;
- rozplanować nacięcia plaćka i pokroić go poziomo na 2-3 lub 4 krążki; za pomocą długiego ostrego noża (spód biszkoptowy można też przeciąć za pomocą dobrze naprężonej linianej nitki);
- jeżeli spodnią część tortu biszkoptowego starow; krążek z ciasta kruchego to posmarować go galaretką porzeczkową, malinową lub marmeladą;
- krążki biszkoptowe i piaskowe nasączyć ponaczem, wykonanym z wody i cukru z dodatkiem alkoholu, np. rumu, koniaku, białego wina lub z dodatkiem esencji zapachowych lub też naparem kawy czy herbaty z cytryną itp. Następnie równomiernie posmarować wcześniej przygotowaną masą;
- przygotowane krążki nakładać jeden na drugi (grubość warstw zależy od ilości krążków i masy) umieszczając na samej górze spód tortu;
- złożony tort lekko przycisnąć deszczką i wyrównać boki; starając wystrząsać część; nożem (względnie i wklęśnięcia można uzupełnić serkami ciasta i masą);
- powierzchnię tortu wykończyć lukrem lub masą (jeżeli lukrujemy, to przed lukrowaniem cienko powieść powierzchnię tortu rozgrzaną marmeladą dla otrzymania cienkiej powłoki i elastyczności lukru);
- tort udekorować orzechami, bakaliami, osączonymi owocami z konfitur; owocami kandyzowanymi, masą wyciśniętą przez sprycę lub lukrem

PRZEPISY NA TORTY I TORCIKI

149. Tort kawowy

Ciasto biszkoptowe: 8 jaj, niepełna szklanka cukru, ok. 1 1/4 szklanki mąki, tłuszcz do tortownicy.

Ciasto kruche: 1/2 szklanki mąki, 5 dag masła, 1 łyżka cukru pudru, żółtko ugotowane.

Masa kawowa: 40 dag masła lub margaryny, szklanka cukru, 3 jaja całe lub 6 żółtek, 3 łyżeczki kawy naturalnej, kilka kropel esencji waniliowej. Do nasączenia: 2—3 łyżki cukru, napar z kawy, 10 dag dżemu, owoce w cukrze do przybrania.

Wykonać ciasto biszkoptowe parzone jak podano w rozdziale „Ciasto biszkoptowe” i upiec biszkopt. Sporządzić ciasto kruche jak podano w rozdziale „Ciasta kruche i półkruche”. Rozwałkować krążek o średnicy tortu i upiec.

Wykonać masę: kawę zaparzyć mocno. Cukier i jaja ubijać na parze aż masa będzie gęsta, dodając stopniowo napar z kawy (jeżeli do masy wzmieszać same żółtka należy je ucierać z cukrem w makutrze). Masę ostudzić ubijając. Masło ucierać dodając po łyżce masy jajecznej i kilka kropel esencji waniliowej.

Wykonać tort: biszkopt pokroić na 3 krążki, masę podzielić na 3 części. Krążek kruchy posmarować dżemem, nałożyć krążek biszkoptowy, skropić go kawą, nałożyć masę, wyrównać; tak nakładać następne 2 krążki. Wierzch i boki tortu posmarować masą, posypać boki tortu posiekanymi okruchami ciasta. Udekorować masą i owocami w cukrze.

150. Tort owocowy

Ciasto biszkoptowe: 8 jaj, niepełna szklanka cukru, ok. 1 1/4 szklanki mąki, ewentualnie skórka starta z cytryny, tłuszcz do tortownicy.

Masa: 1/2 kg masła lub margaryny, 6 jaj, 2 szklanki cukru, 25 dag owoców, kilka kropel esencji cytrynowej.

Do dekoracji: ok. 15 dag owoców (truskawki, maliny, poziomki, porzeczki, jagody, wiśnie itp.), herbata lub poncz do nasączenia ewentualnie opakowanie galaretki o takim smaku jak owoce.

Wykonać ciasto techniką ciast parzonych (jak podano w rozdziale „Ciasta biszkoptowe”).

Przygotować owoce — umyć, osączyć, odszypulkować. Owoce do kremu przetrześć.

Przyrządzić krem według przepisu „masa masłano-jajeczna”, dodając na końcu przetarte owoce i zapach.

Biszkopt pokroić na 3 krążki, nasączyć herbatą lub ponczem i kładź warstwę kremu, na krem położyć warstwę owoców, następny krążek ciasta i znów krem z owocami. Na wierzchu położyć cienką warstwę kremu, na nim owoce i ewentualnie zalać je lekką galaretką zrobioną wg przepisu na opakowaniu z mniejszą o połowę ilością wody.

Boki tortu posmarować masą. Wstawić tort na parę godzin do lodówki. Tort można też przelać inną masą, których propozycje zamieszczono w rozdziale „Masy”.

151. Tort piaskowy z masą grylaziową

Ciasto: 6 jaj, 20 dag masła, ok. szklanka cukru pudru, ok. 5 łyżek mąki pszennej, ok. 5 łyżek mąki ziemniaczanej, łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 cytryny lub rozpuszczony kwasek cytrynowy, tłuszcz do tortownicy.

Do przełożenia: masa grylazowa, 10 dag konfitury z róży lub marmolady owocowej, 10 dag marmolady pod lukier, lukier czekoladowy do wykończenia.

Sporządzić ciasto według sposobu podanego w rozdziale „Ciasta ucierane” i upiec. Zmny tort wyjąć z formy i wykończyć na drugi dzień. Tort przekroić na 4 krążki, pierwszy krążek posmarować konfiturą z róży lub marmoladą, następnie masą grylazową (przepis nr 226) Wierzch posmarować rozgrzaną marmoladą i poleć lukrem czekoladowym (przepis nr 198). Tort można przełożyć również inną dowolną masą.

152. Bezowy tort „hiszpański”

Ciasto: 8 białek, 10 łyżek cukru kryształu, szklanka cukru pudru, papier do wyłożenia formy, tłuszcz do wysmarowania papieru.

Krem: 1/2 l śmietanki kremowej, 10 dag cukru pudru, 1/2 łyżki wanilii lub cukier waniliowy, łyżeczka żelatyny, 25 dag świeżych owoców lub konfitury.

Trzy jednakowej wielkości tortownicy wyłożyć papierem wysmarowanym tłuszczem. Wykonać krążki bezowe: ubić pianę, dodawać stopniowo cukier kryształ ciągle ubijając. Gdy piana jest już sztywna, wymieszać z cukrem pudrem. Wyłożyć do tortownicy, wyrównać i piec (wysuszać) w piekarniku przy otwartych drzwiach przez ok. 1—2 godzin. Przy braku 3 tortownic można kolejno upiec 3 krążki w tortownicy lub na płaskich blaszach ewentualnie zrobić małe pianki, które łączy się po upieczeniu kremem nadając kształt tortu.

Zrobić krem: ubić śmietanę, dodawać cukier i cukier waniliowy i ubijać, na koniec dodać żelatynę rozpuszczoną w 3 łyżkach wody. Tort przełożyć kremem, wykańczając nim również boki. Wierzch tortu można ubrać wyschniętym kremem, a przed podaniem przybrać owocami. Gotowy tort pozostawić na 2 godziny, aby dał się łatwo kroić. Torcik bezowy doskonały jest również z masą kawową lub inną (zamieszczoną w rozdziale „Masy”).

153. Tort kruchy z masą z piany zaparzaną

Ciasto: niepełne 2 szklanki mąki, 20 dag margaryny, 4 łyżki cukru pudru, 1 żółtka ugotowane.

Masa: 4 białka, szklanka cukru 1/2 szklanki wody, 1/2 łyżki octu lub rozpuszczonego kwaszku cytrynowego, 8 dag marmolady lub 1/2 szklanki soku owocowego.

Wykonać ciasto kruche według opisu podanego w rozdziale „Ciasta kruche i półkruche”, podzielić je na 5 części i ochłodzić w lodówce. Wałkować 5 krążków i upiec każdy oddzielnie w tortownicy lub na blasze.

Wykonać masę: z cukru, wody i octu ugotować ulep III stopnia do uzyskania „piórka” (opis w rozdziale „Lukry i polewy”). W masę dopasowanej do rondla z wodą ubić sztywną pianę, do której wlewać ulep cienkim strumieniem ciągle ubijając. Wstawić na parę, dodać rozgrzaną marmoladę lub sok i ubijać tak długo, aż piana będzie się rwać. Masę ochłodzić, przekładać kruche krążki. Wykończyć też pianą powierzchnię tortu i boki. Przybrać owocami świeżymi, kandyzowanymi lub konfiturami. Kroić na drugi dzień.

154. Tort orzechowy

Ciasto: 25 dag obranych orzechów włoskich lub migdałów, 2 łyżki cukru, 4 białka, tłuszcz i bułka tarta.

Masa: 25 dag masła, ok. szklanka cukru pudru, 1 1/2 łyżki kawy neski lub mki, 4 żółtka, 1—2 łyżeczki cukru waniliowego.

Do dekoracji: półtłoki orzechów włoskich ew. tarta czekolada.

Tortownicę wyłożyć papierem natłuszczonym lub wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Orzechy zemieć w maszynce i przetrzeć przez sito. Ubić sztywną pianę z białek, dodać cukier i ubijać dalej. Połączyć pianę delikatnie z orzechami. Ciasto podzielić na dwie równe części. Upiec oddzielnie dwa krążki w niezbyt gorącym piekarniku.

Przygotować masę: utrzeć masło, dodać cukier puder, cukier waniliowy, żółtka i kawę i dokładnie wymieszać. Przełożyć krążki ciasta masą, ułożyć warstwę masy na wierzchu i udekorować orzechami ewentualnie posypać tartą czekoladą.

155. Tort makowy

Ciasto: 20 dag maku, 6 jaj, ok. szklanka cukru pudru, ok. 3 łyżki bułki tartej, zapach migdałowy.

Masa: 25 dag masła lub masła roślinnego, 2 jaja, 2 żółtka, szklanka cukru, kawa i sok z cytryny.

Mak sparzyć, osączyć. Zemieć w maszynce z gęstym sitkiem. Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać mak, bułkę, olejek i na końcu ubitą pianę i delikatnie wymieszać. Wlać do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 40—50 minut w średnio gorącym piekarniku. Ostudzić.

Przygotować masę: 2 jaja całe i żółtka ubić z cukrem do białości na parze. Ostudzić. Margarynę utrzeć, dodawać stopniowo masę jajeczną i ucierać, na końcu dodać napar z kawy i sok z cytryny. Tort przeciąć na 2 części. Przełożyć masą. Resztą masy posmarować wierzch i boki tortu.

156. Tort różowy z bitą śmietanką i owocami

Ciasto: 5 jaj, szklanka cukru pudru, 13 dag margaryny, 3/4 szklanki mąki, torebka kisielu koloru różowego, np. wiśniowy, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, tłuszcz i tarta bułka do formy.

Krem: 1/4 l śmietanki (kremówki), 3—4 łyżeczki cukru pudru, 25 dag owoców do dekoracji (truskawki, maliny, jagody itp.).

Poncz do nasączenia (jak podano w części wstępnej) — „Torty, torciki” lub przepis nr 210 i 211).

Masło utrzeć do białości, dodać cukier i w dalszym ciągu ucierać na pulchną masę, dodając po 1 żółtku. Dodawać na przemian mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i kisieliem i ubitą na sztywno pianę. Delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką tortownicy i piec w średnio gorącym piekarniku ok. 30—40 minut. Po upieczeniu na drugi dzień przekroić ciasto na krążki, nasączyć ponczem. Zrobić krem, ubijając śmietankę. Pod koniec ubijania dodać cukier puder. Tort przełożyć kremem z bitą śmietaną, smarując nim równo wierzch i boki. Udekorować surowymi owocami.

127. Tort miódowy

Ciasto: ok. 2 1/2 szklanki mąki, 15 dag margaryny, 1/4 szklanki miodu naturalnego lub szfurnego, ok. 8 łyżek cukru, 2 jaja, łyżeczka sody, tłuszcz i bułka tarta do tortownicy.

Masa: 15 dag margaryny, szklanka cukru, 2 żółtka 2 szklanki mleka, 3 czubate łyżki kaszy manny, olejek migdałowy ewentualnie parę zmieszanych orzechów lub wiórków kokosowych.

Przygotowanie ciasta: margarynę roztopić z miodem, cukrem i ostudzić. Mąkę wymieszać z sodą, wlać do niej ostudzoną masę, jaja i dokładnie utrzeć. Ciasto podzielić na 3 części. Piec w tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułą tartą kolejno 3 placki.

Przygotowanie masy: zagotować mleko z kaszą i ostudzić. Utrzeć margarynę z cukrem i żółtkami i połączyć z ostudzoną kaszą. Całość dokładnie utrzeć, dodać olejek migdałowy i ewentualnie zmieszane orzechy lub wiórki kokosowe. Placki: przełożyć i wierzch smarować masą.

128. Torcik wafliowy kaimakowy

Paczka wafli, szklanka mleka, 1 1/2 szklanki cukru, 25 dag margaryny, 2 szklanki mleka w proszku, 2 łyżki kakao, 25 dag pestki marmolady.

Rozłożyć wafle i każdy cienko posmarować marmoladą. W rondelku roztopić margarynę, wlać mleko, dodać cukier, zagotować. Wypaść kakao i mleko w proszku, wymieszać, gotować kilka minut mieszając. Gorącą masą smarować pokryte marmoladą wafle i składać jeden na drugi. Obciążyć deseczką i ciężarkiem, pozostawić do wystudzenia. Wierzch posmarować częścią masy lub poluzować lukrem czekoladowym. Torcik wafliowy można zrobić również z inną masą.

129. Torcik truskawkowo-orzechowy

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 15 dag masła lub margaryny, żółtko, łyżka zimnej wody.

Masa: 20 dag masła lub margaryny, 2 żółtka, 5 łyżek cukru pudru, cukier waniliowy, 10 dag orzechów (bez łupin) lub migdałów, 50 dag truskawek, galaretkę o smaku truskawkowym.

Przyrządzić galaretkę wg opisu podanego na opakowaniu.

Sporządzić ciasto kruche wg opisu podanego w rozdziale „Ciasta kruche i półkruche”. Ochłodzone ciasto krajać w plastry grubości ok. 1/2 cm i wyłożyć nim tortownicę (dno i boki do 3/4 wysokości). Miejsca złączenia zginać palcami. Upiec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Ciasto wystudzić.

Przygotować masę: orzechy zmielić lub drobno posiekać (migdały sparzyć, obrać z łupinek i posiekać). Masło rozetrzeć, dodając po trochu cukier, po żółtku, cukier waniliowy i na końcu orzechy lub migdały. Masę wyłożyć na zupełnie wystudzonym cieście, ułożyć na niej uprzednio przygotowane truskawki, lekko je wciskając. Owoce zalać tężącą galaretką. Torcik pozostawić do zastudzenia w chłodnym miejscu (nie należy wstawiać do lodówki, gdyż kruche ciasto staje się wówczas twarde i niesmaczne).

130. Kruchy torcik z porzeczkami lub agrestem

Ciasto: ok. 1 1/4 szklanki mąki, ok. 6 łyżek cukru, cukier waniliowy, 12 dag margaryny, jajo, szczypta soli, tłuszcz do formy.

Masa: 4 białka jaj, niepełna szklanka cukru, 1/2 kg porzeczek lub agrestu.

Makę posiekać z margaryną, dodać cukier, cukier waniliowy, sól, jajo i zagnieść ciasto. Ostudzić. 2/3 ciasta wyłożyć na dno wysmarowanej tłuszczem tortownicy, a z reszty ciasta zrobić boki wysokości ok. 3 cm. Wstawić do piekarnika i podpiec przez 10 minut w dobrze nagrzanym piekarniku. Ubić sztywną pianę, dodając stopniowo cukier, stale ubijając aż masa stanie się lśniąca. Włożyć do piany umyte, osączone porzeczki lub agrest, lekko wymieszać i ułożyć na podpieczonym spodzie. Wstawić do piekarnika lekko ciepłego na ok. 40 minut aż pianą się lekko zrumieni.

161. Najszybszy torcik z jabłek

Szklanka mąki, szklanka cukru, szklanka kaszy manny (ok. 20 dag), 1—2 kg jabłek, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Lukier: szklanka cukru, 1/2 szklanki mleka, cukier waniliowy, 2 łyżki masła lub margaryny.

Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce. Wymieszać mąkę, kaszę, cukier, proszek do pieczenia i cukier waniliowy, podzielić na 3 równe części. Do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicy wsypać warstwę sypkich wymieszanych produktów, następnie warstwę jabłek, ponownie warstwę sypką i warstwę jabłek. Na wierzchu powinna być warstwa sypka, na którą równomiernie zetrzeć na tarce ochłodzoną margarynę lub pokryć ją cienko pokrojonymi plasterkami margaryny. Piec ok. godziny w gorącym piekarniku do czasu aż warstwa tłuszczu rozpuści się, a powierzchnia ciasta zrumieni się. Sporządzić lukier mączny (według przepisu nr 205) i polukrować przestudzony torcik.

162. Torcik jabłkowy bez pieczenia

35 dag masła lub margaryny, 2 żółtka, 50 dag jabłek, 20 dag biszkoptów, opakowanie galaretki owocowej, niepełna szklanka cukru, olejek waniliowy.

Masło lub margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, dodać kilka kropli olejku waniliowego, wymieszać. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach i wymieszać szybko z utartą masą. Dno tortownicy wyłożyć szczelnie biszkoptami, na nie nałożyć masę jabłeczną. Ochłodzić w lodówce. Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu zmniejszając o 1/3 ilość wody i zalać torcik tężejącą galaretką. Całość zastudzić w lodówce. Zamiast galaretki można wierzch torciku posypać np. posiekanymi orzechami, rodzynkami, udekorować owocami z syropu itp.

163. Tort biszkoptowy bez pieczenia I

Masa: 2 żółtka, 2 łyżeczki mąki, szklanka mleka, 25 dag masła roślinnego, 1/2 kostki masła, szklanka cukru pudru, olejek waniliowy, 35 dag biszkoptów, masło do wysmarowania formy, owoce lub orzechy do dekoracji. Poncez: szklanka toody i kieliszek rumu lub kilka kropli olejku rumowego.

Żółtka rozetrzeć z mąką dolewając stopniowo 3—4 łyżki zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotować, wlewając do niego żółtkową masę, dokładnie mieszając i krótko gotując na małym ogniu do zgęstnienia budyniu. Budyń ostudzić. Utrzeć oba rodzaje masła z cukrem pudrem i olejkiem waniliowym. Do masła dodawać porcjami budyń ubijając masę na krem. Biszkopty nasączyć z obydwu stron w ponczu. Układać je warstwami w

dużej tortownicy pomarowanej cienko masłem, równomiernie przekładając je kremem. Tort udekorować owocami świeżymi lub mrożonymi, orzechami, itp. Gotowy wstawić do lodówki. Krem można sporządzić o różnym smaku dodając różne składniki: np. przetarte owoce jagodowe, świeże lub mrożone, sok cytrynowy, pomarańczowy czy ananasowy, posiekana skórka pomarańczowa, mielone orzechy, kawa lub kakao, wiórki kokosowe itp.

164 Tort biszkoptowy bez pieczenia II

15—40 dag biszkoptów, 1/2 kg masła lub margaryny, 1/2 l mleka, ok. 2 szklanki cukru pudru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 cytryny lub sok cytrynowy, ok. 15—20 dag dowolnych owoców do dekoracji.

Z mleka, mąki ziemniaczanej i cukru ugotować kisiel mleczny, ostudzić. Masło utrzeć do białości i dodawać po łyżce zimnego kisielu, dokładnie ucierając. Na koniec dodać sok cytrynowy. Biszkoptami wyłożyć dno i boki tortownicy, na to położyć warstwę masy, następnie warstwę biszkoptów, tak na przemian. Na wierzchu powinna być masa. Udekorować owocami i ostudzić w lodówce.

MAZURKI

Mazurki należą do tradycyjnych wypieków wielkanocnych. Robi się je ze wszystkich rodzajów ciast uzupełnionych bakaliami lub masami, a wykończonych najczęściej polewą lub nadzieniem i lukrem. Różnorodność technik i składników, a przede wszystkim ich bogata dekoracja stwarzają możliwość wykonania przeróżnych atrakcyjnych mazurków wg własnej inwencji. Mazurki powinny być niskie (do ok. 4 cm), najczęściej prostokątne i kwadratowe ale mogą być również w kształcie trójkątów i rombów.

PRZEPISY NA MAZURKI

165 Mazurek czekoladowy

Ciasto: 3 żółtka, szklanka śmietany, 25 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, łyżeczka proszku do pieczenia, mąka.

Polewa: 1/2 szklanki mleka, 1/2 szklanki cukru, 12 dag margaryny, 1 1/2 szklanki mleka w proszku, łyżka kakao.

Dekoracja: bakalie lub łuskane orzechy.

Z żółtek, śmietany, margaryny i cukru wyrobić ciasto kruche dodając tyle mąki pszennej, aby ciasto można było rozwałkować. Schłodzić, rozwałkować na grubość ok. 1—2 cm i ułożyć na blasze podnosząc brzegi na 2—3 cm. Piec ok. 15—20 minut w gorącym piekarniku.

Przygotować polewę: mleko, cukier, margarynę i kakao zagotować, odstawić z ognia i dodać przesiewając przez sito mleko w proszku. Dokładnie wymieszać. Gorącą masę wyłożyć na upieczony spód. Udekorować bakaliami lub kawałkami orzechów.

166 Mazurek cytrynowy

Ciasto: ok. 1 1/4 szklanki mąki, szczypta soli, 10 dag masła lub margaryny, 2 łyżki cukru, jajo i żółtko, tłuszcz do wysmarowania formy.

Masa: 3/4 szklanki cukru pudru, 2 jaja, ok. 8 dag masła lub margaryny, sok z 1—2 cytryn lub pół łyżeczki kwasu cytrynowego.

Do dekoracji: łuskane orzechy lub migdały.

Mąkę posiekać z solą, tłuszczem, cukrem, jajem i żółtkiem, szybko wyrobić i schłodzić. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1—2 cm i ułożyć na lekko natłuszczonej blasze podnosząc brzegi na 2—3 cm. Podpiec w bardzo gorącym piekarniku przez ok. 15 minut.

Zrobić masę: jaja ubić z cukrem na parze. Tłuszcz utrzeć, dodając po trochu ostudzonej masy jajecznej i całość połączyć. Na końcu dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy. Masę ułożyć na podpierczonym spodzie. Udekorować kawałkami orzechów lub migdałów.

167. Mazurek pomarańczowy

Ciasto: ok. 2 1/2 szklanki mąki, ok. 3/4 szklanki cukru pudru, 25 dag margaryny, żółtko, 2—4 łyżki gęstej kwaśnej śmietany, łyżeczka proszku do pieczenia.

Masa: 25 dag margaryny, 2 jaja, szklanka cukru, sok lub esencja cytrynowa lub pomarańczowa, owoce odsączone z soku, z kompotu lub mrożone, paczka galaretki cytrynowej lub pomarańczowej.

Ciasto można upiec kilka dni wcześniej. Mąkę z proszkiem, cukier margarynę i śmietanę posiekać nożem, wbić żółtko, zagnieść ciasto. Placek wyłożyć na wysypanej mąką blasze, brzegi podnieść. Upiec na jasnożółty kolor w dobrze rozgrzanym piekarniku, ostudzić.

Przygotować masę: jaja z cukrem ubijać na parze. Odstawić i ciągle ubijając ostudzić. Margarynę rozetrzeć i ucierając dodawać masę z jaj. Kiedy masa jest już utarta dodać sok cytrynowy i pomarańczowy i wymieszać.

Masę wyłożyć na zimny placek, wyrównać. Na wierzchu ułożyć plasterki pomarańczy (jeżeli są) lub paseczki śliwek, moreli, owoce mrożone, z kompotu, śliwek itp., lekko przycisnąć. Rozpuścić galaretkę biorąc 2/3 zalecanej ilości wody, kiedy galaretka zaczyna gęstnieć, zalać nią placek.

168. Mazurek z masą jabłkową

Ciasto: ok. 1 1/2 szklanki mąki, ok. 20 dag margaryny, ok. 1/4 szklanki cukru pudru, 3 ugotowane żółtka.

Masa: kg jabłek, 1 2/3 szklanki cukru, szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczona w łyżce wody lub sok z jednej cytryny, 10 dag łuskanych orzechów włoskich, laskowych lub migdałów, 1/2 szklanki wody, ewentualnie rodzynki.

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać cukier puder i przelarte przez sito żółtka. Szybko zagnieść ciasto, schłodzić. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 cm, wyłożyć na blachę podnosząc brzegi, piec w gorącym piekarniku na jasnożółty kolor. Z cukru i wody ugotować syrop „do nitki” (opis w rozdziale „Lukry i polewy”). Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach i dodać do syropu, również dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy i gotować ciągle mieszając do czasu aż masa stanie się przejrzysta. Gdy masa spada z łyżki płatami, dodać posiekane orzechy, migdały, ewentualnie rodzynki. Letną masę posmarować mazurki.

169. Mazurek kruchy z pianką

Składniki ciasta takie jak w poprzednim przepisie.

Masa: 5 białek, pełna szklanka cukru, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, 10 dag orzechów włoskich (łuskanych), dzem.

Upiec kruchy spód pod mazurek (według poprzedniego przepisu). Po upieczeniu jeszcze ciepły posmarować marmoladą lub gęstym dżemem. Ubić

sztynną pianę, dodać cukier, cukier waniliowy i ubijać jeszcze przez chwilę. Pianę ułożyć na upieczonym kruchym spodzie. Posypać grubo posiekаныmi orzechami i wstawić do letniego piekarnika. Podsuszyć pianę do czasu aż się lekko zrumieni.

170. Mazurek morelowy

Ciasto: 1 1/4 szklanki mąki, 15 dag margaryny, 5 łyżek cukru pudru, cukier waniliowy, żółtko i białko, tłuszcz do formy.

Masa: serek dżemu morelowego, 10 dag orzechów lub migdałów ewentualnie smażona skórka pomarańczowa.

Mąkę posiekać z tłuszczem, cukrem i żółtkiem, szybko wyrobić ciasto i schłodzić je. Następnie oddzielić z ciasta 2/3 części a resztą pokroić w plastry grubości 1/2 cm, ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem podłużny plack. Z reszty ciasta zrobić waleczek średnicy 1 cm, ułożyć wzdłuż boków prostokąta, naciąć wierzch waleczka w ukośną kratkę i posmarować białkiem. Ciasto podpiec w gorącym piekarniku ok. 5—7 minut. Dżem morelowy wymieszać ze zmielonymi orzechami, wyłożyć na podpieczonym kruchym placku, posypać drobnutką pokrojoną smażoną skórką pomarańczową. Wstawić do niezbyt gorącego piekarnika i podsuszyć przez kilka minut.

171. Mazurek miodowy z masą cytrynowo-orzechową

Ciasto: 3 szklanki mąki, szklanka cukru, 25 dag miodu sztucznego lub naturalnego, 4 jaja, 2 łyżki smalcu, 2 łyżeczki sody, zapach rumowy, tłuszcz do formy.

Masa: 30 dag masła lub margaryny, 2 żółtka, szklanka cukru pudru, cytryna lub sok cytrynowy, 5—10 dag zmielonych lub posiekanych orzechów.

Lukier: dowolny (przepis w rozdziale „Lukry i polewy”).

Miód roztopić, dodać smalec, a gdy się rozpuści ostudzić. Jaja utrzeć z cukrem. Do mąki: dodać utarte jaja, roztopiony miód, sodę i aromat. Zrobić ciasto i schłodzić na ok. 12 godzin w lodówce, walcować 2 placki i upiec je oddzielnie kładąc na wysmarowanej tłuszczem blasze, podnosząc brzegi na wysokość ok. 2—3 cm.

Przygotować masę: masło lub margarynę utrzeć do białości, dodawać po trochu cukier i żółtka ucierając aż do uzyskania puszystej masy. Na końcu dodać sok cytrynowy i orzechy pozostawiając część do posypania po wierzchu. Wierzch połukrować i posypać orzechami.

172. Mazurek biszkoptowy z suszonymi śliwkami

Ciasto: 5 jajek, 8 łyżek cukru, 5 łyżek mąki pszennej, płaska łyżka mąki ziemniaczanej, 4 dag margaryny, 15 dag suszonych śliwek, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Lukier: białko, 15 łyżek cukru pudru, łyżeczka soku z cytryny lub kwasek cytrynowy.

Śliwki namoczyć, osączyć, usunąć pestki, drobno pokroić i oprószyć mąką. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na pianę dodając pod koniec ubijania łyżkę cukru. Do żółtek dodawać pianę na przemian z mąką. Wymieszać ruchami kołistymi. Wlać stopioną margarynę i wyspać śliwki. Wymieszać i wyłożyć ciasto na płaską blachę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną

tartą bułką. Piec na złoty kolor w średnio gorącym piekarniku. Na gorące ciasto wylać lukier i kilka minut pozostawić w wygaszonym ale jeszcze gorącym piekarniku.

173. Mazurek drożdżowy z bakaliami z polewą czekoladową

3 1/2 szklanki mąki, ok. 8 łyżek cukru, 20 dag margaryny, 5 dag drożdży, 3/4 szklanki miodu, 3 jaja, bakalie, rodzynki, migdały, orzechy, suszone owoce, skórka pomarańczowa itp., tłuszcz i bułka tarta do formy, polewa kakaowa (przepis nr 206).

Drożdże rozpuścić w letnim mleku. Całe jaja utrzeć z cukrem, dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, wlać drożdże, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu. Po upływie 8 godz. wymieszać z mąką i bakaliami (część bakalii pozostawić do dekoracji). Ciasto umieścić na blasze wysmarowanej tłuszczem do wysokości ok. 2 cm. Piec ok. 30—40 min. Gorący placek ponakławać w kilku miejscach, poleć polewą kakaową i udekorować bakaliami.

174. Mazurek makowy

6 jaj, 1 1/4 szklanki cukru pudru, 25 dag maku, łyżka miodu naturalnego, ok. 2—3 łyżki bułki tartej, cytryna lub sok cytrynowy, olejek migdalousy, bakalie (orzechy, rodzynki, suszone owoce itp.), tłuszcz i bułka tarta do formy.

Polewa kakaowa (przepis nr 206).

Mak sparzyć, odcedzić, zmielić trzykrotnie, wymieszać z płynnym miodem i olejkiem. Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać mieszając zmielony mak, bułkę tartą i bakalie oraz ubitą pianę, lekko wymieszać i wylać na blachę posmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Piec ok. godzinę w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu poleć polewą i ozdobić bakaliami.

175. Mazurek orzechowy

Ciasto: 15 dag orzechów, 15 dag masła lub margaryny, 8 łyżek cukru, 5 łyżek mąki, 3 białka, tłuszcz i tarta bułka do formy.

Polewa: 3 żółtka, 8 łyżek cukru, cukier waniliowy, 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej, orzechy do dekoracji.

Orzechy zmielić. Masło utrzeć do białości dodając cukier, wymieszać delikatnie dodając do utartego masła na przemian przesianą mąkę, pianę i zmielone orzechy. Ciasto wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Piec ok. 30 minut w średnio gorącym piekarniku. Przygotować polewę: żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Upieczone ciasto natychmiast smarować polewą, udekorować kawałkami orzechów i ponownie wstawić do piekarnika na 3—4 minuty.

176. Mazurek z płatków owsianych i marmolady

30 dag płatków owsianych, 25 dag margaryny, 1/2 szklanki mąki pszennej, 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej, 5 łyżek cukru, 2 jaja, 5 łyżek śmietany, łyżeczka proszku do pieczenia, esencja migdalousa lub rumowa, marmolada, tłuszcz do wysmarowania blachy, cukier puder do posypania.

Płatki lekko zrumienić na suchej patelni i ostudzić. Do płatków dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, przesianą z proszkiem do pieczenia i posiekać z tłuszczem. Dodać cukier, jaja, śmietanę i szybko wyrobić ciasto.

Ok. 2/3 ciasta ułożyć na blasze wymarowanej tłuszczem, cienko posmarować ciasto masłem i pokryć resztą ciasta. Upiec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Posmarować na gorąco, posypać cukrem pudrem.

SERNIKI, CIASTKA PTYSIOWE I CIASTKA RÓŻNE

177. Sernik I

1 kg białego sera, 6—8 jaj, ok. 2 1/2 szklanki cukru, 13 dag masła lub margaryny, ok. 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej lub kaszy manny, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, rodzynki i skórka pomarańczowa, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Ser przepuścić przez maszynkę i dokładnie utrzeć, dodając kolejno po jednym jajku i łyżce cukru. Ser wymieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną lub kaszą i cukrem waniliowym. Masło roztopić, przestudzić i wlać do sernika. Całość dokładnie wymieszać. Dodać bakalie. Formę wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą i umieścić w niej sernik. Piec ok. godzinę w średniogrzonym piekarniku.

178. Sernik II

Ciasto: 6 łyżek mąki, 13 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru, 4 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Masa: 1 1/2 kg sera tłustego, 10 jaj, 25 dag margaryny, 2 szklanki cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki kaszy manny, pół łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy, olejek pomarańczowy lub cytrynowy.

Ser zmielić w maszynce. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodawać ser i pozostałe dodatki, ucierając. Na końcu dodać pianę.

Ciasto margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po jajku i po trochu mąki przesianej z proszkiem. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą formę. Delikatnie kłaść łyżką masę serową. Sernik piec w średnio gorącym piekarniku ok. 1—1 1/2 godz.

179. Sernik na kruchym cieście

Ciasto: 1 1/2 szklanki mąki, 10 dag margaryny, 2 czubate łyżki cukru, 4 żółtka.

Masa serowa: 30 dag sera twarogowego tłustego, 10 łyżek cukru, 1/2 kostki margaryny, 4—5 jaj, 2 łyżki kaszy manny, cukier waniliowy lub esencja zapachowa.

Mąkę z margaryną położyć, a następnie dodać żółtka i cukier, szybko wyrobić. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm i dać do formy i lekko podpiec w gorącym piekarniku przez ok. 15—20 min. Przyrządzić masę z sera. Ser przepuścić przez maszynkę i połączyć z utartymi żółtkami, cukrem i margaryną oraz kaszą manną. Wszystkie składniki dokładnie utrzeć. Ułożyć sztywną pianę, dodać do masy serowej. Masę wyłożyć na podpieczony spód, piec ok. 30—40 minut w średnio gorącym piekarniku.

180. Sernik wiedeński

Masa: 1 kg sera twarogowego tłustego, 8 jaj, 25 dag masła miłknego lub margaryny, 2 szklanki cukru, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 ugotowane ziemniaki, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, esencja waniliowa, bakalie, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Polewa: 4 łyżki cukru, 6 dag margaryny, 1 łyżka kakao, 1 łyżka wody.

Ser i ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Tłuszcz utrzeć z cukrem i żółtkami, razem wymieszać, dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, cukier waniliowy i wszystko wymieszać. Ubić sztywną pianę, połączyć ją z masą serową, dodać bakalie. Sernik umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Piec w niezbyt wysokiej temperaturze przez ok. godzinę. Przygotować polewę kakaową wg przepisu nr 207. Ewentualnie wyrównać górną powierzchnię sernika i rozsmarować na niej ciepłą polewę.

181. Sernik z twarożku homogenizowanego

4 opakowania twarożku homogenizowanego, 4 jaja 1 1/2 szklanki cukru, 2 łyżki kaszy manny, łyżka mąki ziemniaczanej, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, herbatniki, tłuszcz i bułka tarta do formy.

Mąkę ziemniaczaną i kaszę manną wymieszać z proszkiem do pieczenia i połączyć z twarożkiem. Żółtka utrzeć z cukrem i wymieszać z twarożkiem. Ubić sztywną pianę, dodać do masy. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, ułożyć herbatniki a następnie masę. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 50—60 minut.

182. Sernik gotowany I

1 kg sera tłustego, 3 jaja, 6 dag margaryny, ok. szklanki cukru, cukier waniliowy, budyni śmietankowy lub waniliowy, rodzynki, herbatniki lub biszkopty.

Ser zmielić w maszynce lub przetrzeć przez sito perlonowe, dodać margarynę, cukier, cukier waniliowy, budyni i jaja, wszystko wymieszać. Pozostawić na małym ogniu i podgrzewać cały czas mieszając do czasu kiedy zacznie gęstnieć i powstaną pecherzyki, wylać do tortownicy wyłożonej herbatnikami lub biszkoptami. Po ostygnięciu umieścić w lodówce.

183. Sernik gotowany II

1 1/2 kg sera twarogowego chudego, 6—8 jaj, 25 dag margaryny, szklanka cukru, opakowanie budyniu śmietankowego, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, 1/2 szklanki mleka, bakalie, biszkopci lub herbatniki na spód sernika.

Na dno tortownicy ułożyć ściślo biszkopci lub herbatniki. Margarynę zagotować z cukrem i do lekko przestudzonej dodać ser zmielony w maszynce, całe jaja i wszystko wymieszać. Na małym gazie zagotować masę ciągle mieszając. Kiedy w serniku pojawią się pecherzyki, wlać budyni rozpuszczony w mleku, dodać bakalie i jeszcze raz krótko zagotować. Gorącą masę serową wlać do tortownicy z biszkoptami lub herbatnikami. Sernik ostudzić.

184. Sernik gotowany III — bakaliowiec

1 kg twarogu, 4 jaja, 6 dag masła lub margaryny, 2 pełne szklanki cukru pudru, 4 łyżki mleka, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, cukier waniliowy, 30 dag bakalii (rodzynki, suszone śliwki lub morele, owoce z syropu ewentualnie z kompotu), na kruchy spód — waffle lub herbatniki.

Masło lub margarynę utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i żółtkami. Dodawać ucierając przepuszczony przez maszynkę twarog. Masę wy-

mieszać z pianą z białek, przelać do rondla i mieszając ogrzewać aż do zagotowania. Na chwilę odstawić z ognia i nie przestając mieszać wlewać powoli mleko wymieszane z mąką ziemniaczaną. Ponownie mieszając zagotować do zgęstnienia. Do gorącej masy dodać bakalie i wymieszać. Masę wyłożyć na wafel, przykryć drugim i obciążyć. Pozostawić do zastygnięcia. Można też masę wyłożyć na herbatniki lub kruchy spód, a wierzch przybrać bakalią.

185. Sernik z mleka

1 mleka, 8 żółtek, ok. 1 1/4 szklanki cukru pudru, 1/2 l śmietany, 25—50 dag masła lub margaryny, opakowanie galaretki, 3—4 łyżeczki kakao, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy, cukier waniliowy, bakalie, placek biskoptowy, kruchy lub herbatniki.

Do gotującego mleka dodać rozmacone żółtka z cukrem waniliowym i śmietaną, stale mieszając gotować do utworzenia się sera. Wylać na sitko wyłożone gazą do ocieknięcia. Ugotować galaretkę wg przepisu i ostudzić. Utrzeć masło z cukrem, dodawać stopniowo serek ucierając na gładką masę, dodać bakalie. Rozdzielić masę na dwie części, do jednej dodać kakao i utrzeć, do drugiej sok z cytryny lub rozpuszczony kwasek cytrynowy. Wyłożyć dwoma warstwami ciasto biskoptowe, kruche lub herbatniki. Zalać tętejącą galaretką, ochłodzić.

186. Sernik na zimno z twarożku homogenizowanego

1 kubeczek twarożku, 3 żółtka, szklanka cukru pudru, 25 dag masła lub margaryny, bakalie, ok. paczki herbatników.

Margarynę ucierać z cukrem, dodając po jednym żółtku. Następnie dodać twarożek i bakalie i dokładnie wymieszać. Należy do formy wyłożonej herbatnikami i schłodzić.

187. Sernik na zimno z owocami i galaretką

1/2 kg sera tłustego, 3 jaja, 1 1/2 szklanki cukru pudru, łyżka masła, paczka galaretki, 30 dag owoców jagodowych (świeżych, mrożonych lub z przetworów), herbatniki.

Przygotować galaretkę, ostudzić. Masło rozetrzeć z cukrem i żółtkami, dodać zmielony ser i utrzeć. Ubić pianę. Do masy serowej dodać połowę tętejącej galaretki i pianę, wymieszać. Masę wyłożyć do formy z herbatnikami, a na wierzch owoce i zalać pozostałą galaretką. Masę rzadką należy przed nałożeniem owoców schłodzić w lodówce. Ochłodzić. Owoce na serniku można również wcisnąć nie zalewając galaretką lub też zalać bitą śmietaną.

188. Pascha wielkanocna z bakalią

1 kg twarogu (dobrego, tłustego), 10 dag masła, 1/2 szklanki dobrej śmietany (najlepiej kremówka), 6 żółtek, 2 szklanki cukru pudru, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, ok. 30 dag bakalii (mogą też być owoce suszone uprzednio namoczone lub z syropu oraz orzechy).

Ser zmielić. Masło rozetrzeć w naczyniu, dodawać ser stale ucierając oraz żółtka utarte z cukrem, śmietaną i startą wanilią lub cukier

waniliowy. Do utartej masy dodać bakalie i wymieszać. Wyłożyć masę serową na durszlaku lub sicie wyłożonym na złożonej gazie, przykryć mniejszym talerzykiem i obciążyć ciężarkami (swagi ok. 2 kg). Po 2—3 godzinach ser wyłożyć na duży okrągły talerz, przybrać bakaliami. Podawać zaraz po przyrządzeniu i schłodzeniu.

189. Płysie

3/4 szklanki mąki, 6 dag margaryny, 4 jaja, 3/4 szklanki wody, pół łyżeczki soli, tłuszcz do blachy.

Zagotować wodę z margaryną i solą, wsypywać mąkę, gotować ciągle mieszając, aż masa zacznie odstawać od naczynia. Odstawić do przestygnięcia. Do lekko ostudzonej masy wbijać kolejno po jednym jajku wyrabiając łyżką aż masa będzie pulchna i szklista. Białe posmarować tłuszczem. Ciasto układać łyżką lub wyciskać szprycą na blachę w dość dużych odstępach. Piec w bardzo gorącym piekarniku przez ok. 20—30 minut. Po ostudzeniu przekroić i nappełnić bitą śmietaną, kremem lub innym nadzieniem.

190. Groszek ptysiowy

1/2 szklanki wody, 6 dag margaryny, 2 pełne łyżki mąki, 2 jaja, sól, tłuszcz do blachy.

Zagotować wodę z margaryną, osolić. Wsypywać do wrzątku mąkę, mieszać aż ciasto stanie się szkliste, odstawić do przestygnięcia. Wbić po jednym jajku i dokładnie wyrobić. Wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, uformować waleczki, pociąć je nożem na centymetrowe kawałeczki i układać w dopyć dużej odległości na blachę wysmarowaną tłuszczem. Można również włożyć ciasto do worka zakończonego tulejką i wyciskać małe kuleczki bezpośrednio na blachę. Piec ok. 20 minut w bardzo gorącym piekarniku.

191. Pączeczki ptysiowe z pieczarkami

Ciasto: szklanka wody, 8 dag margaryny, szklanka mąki, sól, 3 jaj.
Nadzienienie: 40 dag pieczarek, łyżka smalcu, łyżka masła, łyżka mąki, szklanka śmietany, sól, pieprz, zielenina, łyżka tartego sera żółtego.



Zagotować wodę z tłuszczem i solą. Wsypywać mąkę i dokładnie wymieszać. Ogrzewać na ogniu, mieszając aż ciasto stanie się szkliste. Gdy lekko przestygnie wbić po jednym jajku i ucierać drewnianą łyżką. Kląść łyżką lub szpycą na wysmarowaną tłuszczem blachę porcję ciasta wielkości niewielkiego jabłka (około 20 porcji). Zachować dość duże odstępy ponieważ ptysie bardzo zwiększają swoją objętość. Wstawić do bardzo nagrzanego piekarnika. Przez pierwsze 15 minut nie zaglądać do piekarnika, ponieważ ciasto może opaść, piec ok. 30 minut. Wyjąć, gdy ciasto jest złociste i suche.

Przygotować pieczarki — umyć, pokroić w paski, podsmażyć na tłuszczu. Oddzielnie przyrządzić jasną zasmażkę z masła i mąki. Rozprowadzić ją smietaną, połączyć z pieczarkami, zagotować i przyprawić do smaku. Przesłodzone pieczarki wymieszać ze startym serem. Przed podaniem skroić wierzch z każdego ptysia, nałożyć farsz, przykryć i zapiec w gorącym piekarniku. Paszteciki można również sporządzić z innymi farszami.

192. Bezy

5 białek jaj, niepełna szklanka cukru pudru, cukier waniliowy, tłuszcz do wysmarowania blachy.

Białka umieścić w misce ustawionej w garnku z gotującą się wodą. Wsypać cukier puder i cukier waniliowy i mieszać łyżką aż cukier całkowicie się rozpuści, dalej ubijać białka trzepaczką lub robotem na sztywną pianę. Kląść łyżką lub wyruskać szpycą małe beziki na blachę wysmarowaną tłuszczem. Beziki suszyć w letnim piekarniku przy uchylonych drzwiczkach przez co najmniej 3 godziny. Dla zabarwienia i smaku można do piany dodać łyżeczkę kakao lub kawy rozpuszczalnej.

193. Ciastka makaronikowe

10 dag orzechów, migdałów lub płatków owsianych, 2 białka, 6 łyżek cukru pudru, łyżka margaryny, tłuszcz do wysmarowania blachy.

Migdały sparzyć, obrać z łupin, wysuszyć i zemiać. Orzechy zemiać. Jeżeli dodajemy płatki owsiane, to zrumienić je krótko na margarynie, rozgnieść wałkiem na stolnicy i wymieszać z częścią cukru pudru. Białka ubijać, pod koniec dodać cukier puder. Sztynną pianę wymieszać delikatnie z orzechami, migdałami lub płatkami owsianymi. Masę kląść łyżką lub szpycą na natłuszczonej blachę. Piec ok. 20—30 minut w średnio gorącym piekarniku. Wyjmować jeszcze gorące. Ciastka makaronikowe przechowywać w zamkniętych puszkach, co zapewnia zachowanie świeżości i kruchości.

194. Trufle z płatków owsianych

3 szklanki płatków owsianych, 1—2 szklanki cukru, 4 łyżki kakao, 13 dag margaryny, 8 łyżek mleka, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, cukier puder do posypania.

W garnku zagotować mleko z cukrem, margaryną i kakao. Do gotującej się masy wsypać płatki owsiane, dokładnie wymieszać i gotować jeszcze ok. 3—5 minut. Z ciasta formować kulki lub łyżką wykladać kupa. Ciasta na tacę metalową lub blachę. Z wierzchu posypać cukrem pudrem.

195. Trufle z herbatników (kakaowe lub kokosowe)

30 dag masła lub margaryny, szklanka cukru pudru, 2 żółtka, 2 łyżki kakao, 2 łyżki gęstej śmietany, 2 paczki herbatników, lub zamiast kakao dać 3—6 łyżek wiórków kokosowych, lecz wtedy tylko paczkę herbatników.

Masło lub margarynę utrzeć z cukrem, dodawać żółtka, kakao lub wiórki i zmielone herbatniki, a na końcu śmietanę. Nabierać łyżeczką porcje masy i formować kulki, obtoczyć w kakao, zmieszanych herbatnikach, wiórkach kokosowych, orzechach itp. Do masy można też dodać rodzynki lub inne posiekane drobno bakalie — migdały, orzechy, figi itp.

196. Paluszki czekoladowe z chleba razowego

Szklanka utartego chleba razowego, 2 jaja, 2 łyżki kakao, paczka cukru waniliowego, 2 łyżki oleju, tłuszcz do wysmarowania formy.

Utarty chleb przetrzeć przez sito i wymieszać z kakao, cukrem waniliowym, jajami, jajami, olejem lub innym tłuszczem. Formować długie cienkie wałeczki. Pokroić je na paluszki o długości ok. 10 cm, ułożyć na wysmarowanej blasze. Piec w średnio gorącym piekarniku do lekkiego zrumienienia.

197. Nugat orzechowy

2 1/2 szklanki cukru, 20 dag miodu sztucznego lub naturalnego, 6 białek, łyżeczka octu, szklanka wody, 30—50 dag łuskanych orzechów włoskich lub łuskanych ewentualnie migdałów, cukier waniliowy lub esencja waniliowa, 2 wafle.

Orzechy drobno pokroić, rozgrzać miód. Z cukru, wody i octu przygotować syrop „do piórka” (opis w rozdziale „Lukry i polewy”). Dodać do syropu miód. Z białek ubić pianę i wlać cienkim strumieniem syrop nadal ubijając. Naczytnie z pianą ustawić na parze i ubijać tak długo aż masa zgęstnieje, zdjąć z naczynia i ubijać do ostudzenia. Do piany dodać wanilię i orzechy i dokładnie wymieszać. Masę wyłożyć na wafel (lub inne wcześniej przygotowane ciasto, np. kruche), równo rozsmarować i przykryć drugim waflem. Obciążyć. Na drugi dzień pokroić.

LUKRY I POLEWY

Lukry mają duże znaczenie w wykańczaniu różnych ciast: tortów, placzków, babek, mazurków, paczków itp. gdyż nadają im gładkość, co stanowi ich ozdobę lub jest tłem do dalszej dekoracji, podnoszą one również smak wyrobów i zabezpieczają je przed wyschnięciem.

Lukier otrzymuje się z cukru i wody lub białka.

Do lukrów można stosować różne dodatki, które podnoszą smak i zapach lukru, a także nadają im kolor, np. można dodawać: napar z kawy, kakao, sok cytrynowy, karmel, wanilię, olejki aromatyczne, rum, krople miętowe, barwniki spożywcze itp.

Lukry dzielą się na trzy grupy:

- otrzymane z ulepów,
- otrzymane z cukru pudru i białek,
- otrzymane z ulepów i białek.

Lukry gotowane — otrzymywane z ulepu wymagają dużej wprawy w przyrządzaniu, a szczególnie ważne jest uchwycenie momentu ugotowania ulepu i przestrzeganie proporcji składników.

Krótkie lub zbyt długie gotowanie roztworu albo też dodanie większej ilości octu nie gwarantuje otrzymania lukru. Ulep gotuje się w naczyniu emaliowanym, początkowo pod przykryciem, na silnym ogniu tak, aby cała masa roztworu wrzała. Nie należy mieszać go w czasie gotowania, tylko zwilżać brzegi naczynia wodą za pomocą pedzla.

Do sporządzania lukrów wykorzystuje się ulep II lub III stopnia, ucierając go aż do uzyskania odpowiedniej gęstości i zbielema.

Ulep II stopnia „do nitki” i lukier ucierany uzyskuje się z następujących proporcji składników: 15 łyżek cukru, 1/4 szklanki wody, 1/2 łyżeczki octu 6%.

Sposób wykonania:

- zalać cukier wodą, zagotować,
- dodać ocet, gotować pod przykryciem na dużym ogniu,
- po 2 min gotowania przeprowadzić próbę — jeżeli kropla ulepu opuszczona z łyżki spada porażając za sobą „nitkę” ulep odstawić,
- ulep przelać do miski, skropić powierzchnię zimną wodą,
- wystudzić do temperatury ok 60°C i ciepły ucierać aż zbieleje,
- gdy lukier zanadto gęstnieje, rozrzedzić wrzącą wodą lub sokiem cytrynowym, naparem kawy, karmielem itp.

Ulep II stopnia nieucierany po przestudzeniu daje lukier przezroczysty tzw. „konserwa”, którym lukruje się pączki, babki drożdżowe, drobne pierniczki.

Ulep III stopnia „do piórka” i lukier „pomada”:

(składnik: jak w ulepie II stopnia)

Sposób wykonania:

- cukier zalać wrzącą wodą, przykryć i gotować, po kilku minutach odkryć, boki naczynia zwilżyć wodą za pomocą pedzla,
- pod koniec gotowania dodać octu,
- przeprowadzić próbę „piórka” — drut skręcony w oczko zanurzyć w roztworze i natychmiast wyjąć, oczko z drutu powinno zaciągnąć się błoną, a po dmuchnięciu w nią tworzą się banki rozrywające się w „piórko”,
- zdjąć z ognia, skropić zimną wodą i ostudzić do temp. 40°C,
- przygotować wrzącą wodę, sok z cytryny lub rozpuszczony kwas cytrynowy, sok owocowy, napar z kawy, rozgotowane na papkę kakao, olejek rumowy, pomarańczowy itp. dodatki w zależności od potrzeby,
- przestudzony ulep ucierać mocno i szybko aż wybieleje, gdy za gęsty rozrzedzić wodą lub sokiem, gęstość lukru jest zbliżona do ciasta piernicowego,
- lukier wyrobić dobrze jak ciasto,
- jeżeli lukier ma być zaraz użyty, dodać jeden z wcześniej wymienionych dodatków, podgrzać na parze,
- ciepłym lukrem smarować wypieki.

Lukier pomadkowy może być dłużej przechowywany w naczyniu porcelanowym lub kamiennym przykrytym celofanem w lodówce. W razie potrzeby można część lukru oddzielić, podgrzać i polukrować wyroby.

Lukry zwane „glazurą” otrzymuje się z cukru pudru i białek utartych dokładnie z dodatkiem soku z cytryny lub kwasu cytrynowego (przepis nr 204).



Lukry z ulepów i białek otrzymuje się przez zaparzenie gorącym ulepem (ubite) piany (przepis nr 203). Oprócz lukrów do wykańczania ciast stosuje się również różne polewy — porządzane z cukru, mleka, tłuszczu i dodatków smakowych oraz masy.

PRZEPISY NA LUKRY I POLEWY

190. Lukier czekoladowy — gotowany

Szklanka cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki wody, łyżeczka octu, łyżeczka kakao.

Z wody, cukru i octu ugotować syrop „do nitki” (opis w części wstępnej). Dodać kakao i ucierać do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

199. Lukier z cukru pudru ucierany

$1\frac{1}{2}$ szklanki cukru pudru, sok z cytryny lub szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczona w niewielkiej ilości wody, 2—3 łyżki wody, łyżka rumu lub przeciera owocowego lub kilka kropli miętowych lub inny dodatek smakowy.

Cukier puder ucierać dodając po parę kropli soku z cytryny, rumu lub innego dodatku smakowego i tyle wody, aby utworzyła się odpowiednio gęsta masa nadająca się do lukrowania.

200. Lukier cytrynowy — ucierany

Szklanka cukru pudru, żółtko, sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczona w łyżce wody.

Do miseczki wlać żółtko, wylać cukier i dodać sok cytrynowy. Ucierać dokładnie przez ok. 15 minut. Gotowy lukier powinien mieć konsystencję śmietany. Gdy jest za rzadki, dodać cukru, gdy za gęsty, dodać soku z cytryny. Nadmiar lukru można przechowywać w słoiczku w chłodnym miejscu.

201. Lukier rumowy — ucierany

Białko, $1\frac{1}{4}$ szklanki cukru pudru, $\frac{1}{2}$ —1 kieliszek rumu.

Cukier puder utrzeć dokładnie z białkiem, na końcu dodać rum.

202. Lukier z białek do dekoracji pierników i mazurków

2 białka, 1 1/4 szklanki cukru pudru, łyżeczka octu 6% lub soku cytrynowego, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, barwnik naturalny (np. z marchwi lub owoców) lub spożywaczy (różowy, seledynowy lub żółty).

Do cukru dodać białka, ucierać na pulchną, gładką masę. Dodać kwas i mąkę ziemniaczaną do odpowiedniej gęstości oraz barwnik. Wycisnąć lukier, ozdabiać nim mazurki lub pierniczki na choinkę.

203. Lukier z piany zaparzonej

15 łyżek cukru, 1/4 szklanki wody, łyżeczka octu 6%, 3 białka.

Ugotować ulep III stopnia do „piórka” (opis w części wstępnej rozdziału). Ubić pianę z białek. Do piany wlewać cienkim strumieniem część ulepu, ubijać. Miskę z pianą ustawić na rondlu z wodą, ubijać dalej i wiać powoli resztę ulepu. Ubijać energicznie dopóki piana nie będzie się odrywała od trzepaczki. Gorącym lukrem smarować powierzchnię wypieków (przed wszystkim pierników na choinkę).

204. Glazura o smaku cytrynowym

2 białka, szklanka cukru pudru, sok z cytryny lub szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczona w łyżce wody.

Cukier puder, białko i sok z cytryny ucierać przez 20 min. Upieczone i wystudzone ciasto poleć lukrem.

205. Polewa mleczno-waniliowa

Szklanka cukru, 1/2 szklanki mleka, opakowanie cukru waniliowego, 2 łyżki masła lub margaryny.

Wszystkie składniki zagotować na małym ogniu. Gotować ok. 1—2 minuty od momentu zagotowania masy. Smarować ciasto ciepłym ale już gęstniejącym lukrem.

206. Polewa kakaowa I

5 dag margaryny, 1—2 łyżki cukru, 2 łyżki kakao, 2—3 łyżki wody.

Wszystkie składniki zagotować ciągle mieszając aż do całkowitego rozpuszczenia cukru. Gorącą polewą rozprowadzić na ciście.

207. Polewa kakaowa II

4 łyżki cukru, 8 dag masła, łyżka kakao, łyżka wody.

Masło włożyć do rondelka, gdy się roztopi dodać pozostałe składniki. Mieszać i podgrzewać aż do rozpuszczenia cukru. Ciasto smarować ciepłą polewą.

208. Polewa kakaowa III

2 łyżki mleka lub słodkiej śmietanki, 12 dag masła lub margaryny, szklanka cukru, 1—2 łyżki kakao.

Mleko wlać do rondelka, dodać margarynę i ogrzewać do roztopienia tłuszczu. Dodać cukier i kakao i w dalszym ciągu ogrzewać na małym ogniu aż masa stanie się jednolita.

209. Polewa czekoladowo-miodowa

10 dag masła lub margaryny, szklanka cukru pudru, łyżka miodu naturalnego, 2—3 łyżki kakao, 2 łyżki mleka lub wody.

Miód i masło stopić, dodać cukier i płyn, podgrzewać do rozpuszczenia cukru. Dodać kakao i zagotować.

210. Poncez kakaowy do nasączenia tortów

5—8 łyżek cukru, szklanka wody, 1—2 łyżki kakao, odrobina kwasu cytrynowego, kilka kropli esencji rumowej ew. skórka pomarańczowa lub cytrynowa.

Wodę zagotować z cukrem ew. ze skórką pomarańczową i kakao. Ostudzić i dodać pozostałe składniki. Nasączać przekrojone krążki tortu.

211. Poncez rumowy do nasączenia tortów

Szklanka wody, łyżka cukru, kieliszek rumu lub kilka kropli olejku rumowego.

Wodę zagotować z cukrem i ostudzić. Dodać rum lub olejek rumowy. Nasączać przekrojone krążki tortu.

MASY

Masy służą do przekładania i wykańczania tortów, pierników, mazurków i ciasteczek. Najbardziej popularnymi są masy maślane, masy śmietanowe, masy na zaparzanych jajach, masy z pianą zaparzoną, masy serowe, makowe, orzechowe, kajmakowe itp. Różnią się one składem oraz techniką wykonania. Masy, z uwagi na swój skład, należą do wyrobów dosyć drogie. Można jednak obniżyć nieco ich koszt sporządzając je z dodatkiem kefiru lub zsiadłego mleka, kisielu mlecznego, zasmażki czy też kaszy miannej ugotowanej na gęsto.

Oprócz podstawowych składników takich jak masło, margaryna, cukier i jaja do mas dodaje się różne dodatki smakowe, od których masa przyjmuje nazwę np. mocny napar z kawy, kakao ugotowane w małej ilości wody lub mleka na papkę, zmielone orzechy i bakalie, przetarte owoce i inne, takie jakle stosuje się przy sporządzaniu lukrów. W dalszej części zamieszczamy przepisy na masy tańsze i droższe. Również w przepisach na torty i niektóre mazurki zamieszczono kilka propozycji różnych mas.

PRZEPISY NA MASY

212. Masa kefirowo-maślana I

25 dag masła roślinnego, 7 łyżek cukru pudru, szklanka kefiru, aromat. Masło dokładnie utrzeć z cukrem. Stopniowo wlewać kefir stałe ucierając, aż do uzyskania puszystego kremu. Pod koniec utierania dodać aromat.

213. Masa kefirowo-maślana II

25 dag masła, żółtko, szklanka cukru pudru, 3/4 szklanki zsiadłego mleka lub kefiru, zapach waniliowy.

Masło utrzeć dokładnie z cukrem i żółtkiem, dodawać stopniowo zsiadłe mleko lub kefir i miksować. Na końcu dodać esencję zapachowo-smakową.

214. Masa oszczędna na zasmażce

25 dag masła lub margaryny, ok. 1 1/4 szklanki cukru pudru, 2 żółtka, szklanka mocnego naparu kawy naturalnej, ok. 2 łyżki masła (lub margaryny na zasmażkę, 2 łyżki mąki.

Z masła i mąki zrobić zasmażkę I stopnia (niezrumienioną), zalać ją naparem z kawy, dokładnie rozmeszać i ochłodzić. Margarynę lub masło utrzeć do białości, dodawać cukier, zimną zasmażkę i żółtka. Utrzeć na puszystą masę.

215. Masa masłano-jajeczna

25 dag masła lub opakowanie masła roślinnego, 2—3 jaja, ok. 1 szklanka cukru pudru, dowolny dodatek smakowy, np. kawa, kakao, sok z cytryny, cukier waniliowy, rozgniecione owoce jagodowe lub pesty przecier owocowy, rum, zmiażdżone orzechy itp.

Masło utrzeć dokładnie z cukrem pudrem do uzyskania puszystej masy. Całe jaja wbić do miski. Miskę umieścić na garnku z gotującą się wodą i ubijać jaja na parze. Kiedy jaja zgęstnieją, zdjąć miskę z pary i ubijać jaja do czasu ich ostudzenia. Dodawać stopniowo ubite jaja do utartego masła ciągle utierając. Na koniec dodać dowolny dodatek smakowy.

216. Masa masłano-owocowa

20 dag masła lub margaryny, 3 łyżki cukru pudru, żółtko, 4 łyżki przeciera z surowych malin, porzeczek lub truskawek.

Masło lub margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami na pianę, dodawać stopniowo przecier owocowy i dalej utierać, aż do uzyskania jednolitej masy.

217. Masa masłano-jabłeczna

25 dag masła lub kubek masła roślinnego, 4—6 łyżek cukru pudru, 2 duże kwaśne jabłka, sok z połowy cytryny lub szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczonego w łyżce wody

Masło dokładnie utrzeć z cukrem pudrem. Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, skropić sokiem z cytryny i natychmiast połączyć z utartym masłem.

218. Masa żółtkowo-rumowa lub arakowa

4 żółtka, szklanka cukru pudru, 25 dag masła lub masła roślinnego, kieliszek rumu lub araku ewent. esencja zapachowa rumowa lub arakowa.

Żółtka dokładnie utrzeć z cukrem. Oddzielnie utrzeć bardzo starannie masło. Do utartego masła dodawać stopniowo utarte żółtka z cukrem. Całość dokładnie utrzeć i dodać alkohol lub esencję zapachową. Zamiast alkoholu można dodać dowolny dodatek smakowy np. owoce świeże lub przecier z owoców, kawę, kakao, orzechy itp.

219. Masa z piany zaparzonej

3 łyżeczki cukru, sok z połowy cytryny lub kwasek cytrynowy, 1 1/2 szklanki cukru, pół szklanki wody, łyżeczka octu.

Z wody, cukru i octu zagotować syrop do „piórka”. Ubić pianę z białek i połączyć z gorącym syropem, ubijając na parze aż masa zgęstnieje. Po zaparzeniu masę ostudzić i doprawić sokiem z cytryny lub kwasem cytrynowym. Można też do masy dodać dowolny dodatek smakowy, np. kawę, kakao, świeże zmiażdżone owoce lub przecier owocowy.

220. Masa kakaowa

25 dag margaryny, 6 łyżek cukru, 3—3 jajka, 2 łyżki kakao.

Margarynę, cukier i kakao gotować do rozpuszczenia cukru. Przystudzić. Ucierać dodając po 1 jajku aż masa zgęstnieje.

221. Masa kaimakowo-waniliowa

Szklanka mleka lub słodkiej śmietanki, 10 łyżek cukru, 5 dag masła lub margaryny, cukier waniliowy lub esencja waniliowa.

Mleko lub śmietankę gotować z cukrem w dużym, płaskim garnku na silnym ogniu tak długo, aż masa zgęstnieje (stałe mieszając, aby masa nie przypaliła się). Jeżeli spuszczone z łyżki kropla masy szybko zastyga to odstawić garnek z ognia i masę lekko przestudzić.

Dodać rozpuszczonej tłuszcz i chwilę ucierać drewnianą pałką. Gotować masę szybko przekładając mazurki, torty i ciasta. Jeżeli masa zastyga zbyt szybko i nie nadaje się już do smarowania, należy naczynie z masą wlać do garnka z gorącą wodą i podgrzewać chwilę do czasu aż masa upłynnie się.

222. Szybka masa kaimakowa

Szklanka mleka w proszku, 25 dag masła roślinnego lub margaryny, szklanka cukru, 2—3 żółtka.

Margarynę roztopić w garnku na małym ogniu, dodać mleko w proszku i cukier i gotować do momentu rozpuszczenia się wszystkich składników. Garnek z masą zdjąć z ognia, lekko przestudzić.

Dodać żółtka i całość szybko i dokładnie rozetrzeć. Przekładać ciasta lub wafle masą lekko przestudzoną.

223. Masa z kaszy manny cytrynowa

2 szklanki mleka, 1/2 szklanki kaszy manny, 25 dag margaryny, ok. 5 łyżek cukru, sok z cytryny lub kilka kropel olejku cytrynowego.

Margarynę utrzeć z cukrem. Kaszę manną namoczyć w niepełnej szklance mleka. Resztę mleka zagotować, dodać napęczniałą kaszę i gotować ok. 20 minut cały czas mieszając. Ostudzić. Do utartego tłuszczu dodać w trakcie ucierania po łyżeczkę kaszy. Na koniec dodać sok z cytryny lub olejek cytrynowy.

224. Masa z kaszy manny o smaku waniliowym

3/4 szklanki mleka, 3 łyżki kaszy manny, 5 dag margaryny, 1/2 szklanki cukru pudru, żółtko, cukier waniliowy lub esencja zapachowa.

Zagotować mleko, dodać kaszę i gotować przez ok. 10 minut. Utrzeć tłuszcz z cukrem i żółtkiem, a następnie dodawać partiami ostudzoną kaszę, dalej ucierać do czasu uzyskania jednolitej masy.

225. Masa z orzechów włoskich i kaszy manny

10 dag orzechów włoskich (łuskane), 2 czubate łyżki kaszy manny, 3/4 szklanki cukru pudru, szklanka mleka, cukier waniliowy lub 1/2 łyżeczki rumu.

Kaszę zagotować i rozkładać na mleku ciągle mieszając, ostudzić. Orzechy drobno posiekać lub przepuścić przez maszynkę i wymieszać z kaszą manną. Dodać cukier i cukier waniliowy lub rum.

226. Masa gryzłowa

10 dag orzechów łuskanych włoskich, łaskowych lub migdałów, szklanka cukru, 1/4 szklanki wody, 1/4 łyżeczki octu, 5 dag masła.

Orzechy rozsypano cienką warstwą na blasze do pieczenia, wstawić do piekarnika średnio nagrzanego i zrumienić na ciemnozielony kolor. Otrzeć z łusek w seiereczce i zmieść razem z 10 dag (5 łyżek) cukru. Z reszty cukru ugotować ulep II stopnia do próby „piórka” (opis we wstępie rozdziału). Utrzeć lukier, dodać orzechy i masło, ubić trzepaczką różgową. Masą przekładać torty, wafle, mazurki.

227. Masa waniliowa I

25 dag margaryny, szklanka mleka, szklanka cukru, 2 łyżki czubate mąki pszennej, 2 żółtka, cukier waniliowy lub inny dodatek zapachowy (np. łyżeczek rumu, zapach arakowy, rumowy) i dodatek smakowy (kawa, kakao, zmielzone orzechy, rozgniecione owoce jagodowe itp.).

Część mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, a część mleka zimnego wykorzystać do rozrobienia mąki pszennej i ugotować gęsty budyn. Ostudzić. Tłuszcz rozetrzeć i dodawać stopniowo zimny budyn wraz z żółtkami, dokładnie ucierając, żeby nie było grudek. Na końcu dodać składnik smakowy i zapach.

228. Masa waniliowa II

15 dag masła lub margaryny, 3/4 szklanki cukru pudru, 4 żółtka, szklanka mleka, 3 cukry waniliowe, czubata łyżka mąki ziemniaczanej.

Mleko zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszać. Do masy żółtkowej wlewać gorące mleko i ubijać ją trzepaczką na parze aż do zgęstnienia. Ostudzić. Masło lub margarynę utrzeć do białości i połączyć ucierając z zimną masą żółtkową. Do masy można też dodać kakao lub inny dodatek smakowy.

229. Masa waniliowa III

3 jaja, szklanka mleka, 1/2 szklanki cukru, czubata łyżka mąki pszennej, cukier waniliowy lub esencja zapachowa.

Całe jaja utrzeć z cukrem. Mąkę rozetrzeć z mlekiem i zagotować z dodatkiem cukru waniliowego. Do jaj dodawać stopniowo ciągle mieszając



gorące mleko. Naczynie postawić na małym ogniu, mieszać, a gdy zgęstnieje, zdjąć z ognia, ostudzić.

330. Masa z twarożku i jabłek

Opakowanie 25 dag twarożku homogenizowanego, 2 duże kwiśte jabłka, cukier puder do smaku, cukier waniliowy lub esencja zapachowa

Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami i zaraz połączyć z twarożkiem. Dodać cukier waniliowy i cukier do smaku.

331. Masa z twarożku i dżemu lub przeciera owocowego

Opakowanie 25 dag twarożku homogenizowanego, 2—3 łyżki dżemu lub przeciera owocowego, cukier puder do smaku, żółtko

Twarożek utrzeć z żółtkiem, wymieszać dokładnie z dżemem lub przecierem owocowym i dosłodzić do smaku.

332. Masa z twarożku o smaku kawowym lub kakaowym

25 dag twarożku homogenizowanego, 1/2 szklanki cukru, 1 łyżeczka żelatyny, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, kakao lub kawa naturalna mielona do smaku, 2 łyżki wody

Żelatynę rozpuścić w wodzie, napęczniałą zagotować. Twarożek utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i kawą lub kakao, a następnie połączyć z ostudzoną żelatyną.

SKOROWIDZ PRZEPISÓW

nr przepisu

strona

Ciasta drożdżowe

1. Ciasto drożdżowe I	6
2. Ciasto drożdżowe II	6
3. Baba drożdżowa — parzona	6
4. Strucla drożdżowa z makiem (makowiec)	6
5. Strucla z dżemem	7
6. Placek drożdżowy z kruszonką	7
7. Placek drożdżowy ze śliwkami lub jabłkami	7
8. Placek drożdżowy z dynią	8
9. Ciasto drożdżowe z dynią (zamiast jaj)	8
10. Ciasto drożdżowe „Topielec”	8
11. Drożdżowe rogaliki z rabarborem	8
12. Rogaliki drożdżowe z marmoladą	9
13. Pierozki drożdżowe z czarnymi porzeczkami	9
14. Pierozki drożdżowe z serem	9
15. Ciastka drożdżowe posypane cukrem	10
16. Słone paluszki z kminkiem	10
17. Bułka pszenna	10
18. Paszteciki drożdżowe z wołowiną lub rybą	10
19. Kulebiak drożdżowy z kapustą i grzybami	11
20. Cebulaki	12
21. Pizza z pomidorami i żółtym serem	12
22. Pizza z jajami, jarzynami i żółtym serem	12

Ciasta kruche i półkruche

23. Makowiec na półkruchym spodzie	13
24. Ciastka napoleońskie na kruchym spodzie	14
25. Półkruchy placek z agrestem i dżemem	14
26. Kruchy placek z rabarborem	14
27. Półkruchy placek ze śliwkami	15
28. Ciasto „Piesniak” z jabłkami	15
29. Kruchy placek z jabłkami	15
30. Szarlotka	16
31. Kruche babeczki	16
32. Babeczki śmietankowe	16
33. Kruche babeczki z masą orzechową	16
34. Kruche pierozki z jabłkami	17
35. Kruche ciasteczka	17
36. Drobne kruche ciastka posypane cukrem	17
37. Kruche ciastka śmietankowe	17
38. Ciastka półkruche wyciskane przez maszynkę	18
39. Precełki z makiem	18
40. Amoniaczki	18
41. Paluszki drożdżowe kruche	18
42. Pizza na kruchym spodzie	19
43. Pizza na kruchym spodzie II	19
44. Precełki z kminkiem	19

Ciasta biszkoptowe

45. Biszkopt zaparzany	21
46. Biszkopt	21

nr przepisu	strona
47. Biszkopt piaskowy	22
48. Biszkopt z mąki kukurydzianej	22
49. Biszkopt z mąki kukurydzianej i ziemniaczanej	22
50. Biszkopt z mąki ziemniaczanej	22
51. Biszkopt z mąki pszennej i ziemniaczanej	22
52. Biszkopt z kisielu	22
53. Biszkopt na białkach	22
54. Keksy biszkoptowe	23
55. Biszkopt z serem	23
56. Biszkopt z jabłkami	23
57. Biszkopt z rabarborem	23
58. Owoce w cieście biszkoptowym	24
59. Rolada biszkoptowa z marmoladą	24
60. Błyskawiczne ciasteczka biszkoptowe	24
61. Ciasteczka biszkoptowe z orzechami	24
62. Ciasteczka biszkoptowe z makiem	24
63. Babeczki biszkoptowe	25
64. Biszkopciki wyciskane	25

Ciasta francuskie i półfrancuskie

65. Ciasto francuskie podstawowe	28
66. Napoleonki z ciasta francuskiego	28
67. Języki adwokackie	29
68. „Krawaty” francuskie	29
69. Rurki francuskie	29
70. Ciastka francuskie z owocami i galaretką	29
71. Paluszki z ciasta francuskiego	30
72. Paszteciki w cieście francuskim	30
73. Podstawowe ciasto półfrancuskie śmietanowe	30
74. Ciastka półfrancuskie śmietanowe z marmoladą lub konfiturami	30
75. Ciastka półfrancuskie śmietanowe z marmoladą	31
76. Rogaliki półfrancuskie z różą	31
77. Napoleonki z ciasta półfrancuskiego — śmietanowego z kremem	31
78. Paluszki półfrancuskie	31
79. Babeczki półfrancuskie z owocami	32
80. Rogaliki serowe z marmoladą	32
81. Pierunki serowe z jabłkami	32
82. Podstawowe ciasto półfrancuskie drożdżowe	32
83. Półfrancuskie drożdżowe rogaliki z jabłkami	33
84. Paszteciki półfrancuskie z pieczarkami i kiełbasą	33

Ciasta uciérane

85. Ciasto uciérane I	34
86. Ciasto uciérane II	34
87. Ciasto uciérane III	34
88. Ciasto uciérane IV	35
89. Ciasto uciérane V	35
90. Ciasto uciérane VI	35
91. Keksy	35
92. Babka piaskowa I	36

nr przepisu	strona
93. Babka piaskowa II	36
94. Babka piaskowa III	36
95. Babka piaskowa IV	36
96. Babka piaskowa V	37
97. Babka piaskowa VI	37
98. Babka piaskowa VII	37
99. Babka mateczki	37
100. Babka marmurkowa	37
101. Babka piaskowo-makowa	38
102. Ciasto „Piegus”	38
103. Makowy placek z białek	38
104. Białkowiec	39
105. Babka kakaowa	39
106. Czarna babka	39
107. Murzynek I	39
108. Murzynek II	40
109. Murzynek z owocami	40
110. Ciasto W-Z I	40
111. Ciasto W-Z II	40
112. Ciasto uciętane z serem	41
113. Ciasto z jabłkami	41
114. Jabłecznik	41
115. Placek z jabłkami lub śliwkami	41
116. Placek ze śliwkami	42
117. Ciasto z owocami I	42
118. Ciasto z owocami II	42
119. Ciasto z owocami III	42
Ciasta piernikowe	
120. Piernik I	44
121. Piernik II	44
122. Piernik III	44
123. Piernik IV	44
124. Piernik V	45
125. Piernik z dodatkiem kawy	45
126. Piernik z powidłami	45
127. Piernik z marchwi	45
128. Piernik z marchwi II	46
129. Piernik bez miodu (na karmelu) I	46
130. Piernik bez miodu II	46
131. Piernik bez korzeni	46
132. Piernik dojrzewający 2 tygodnie	46
133. Drobne pierniczki I	47
134. Drobne pierniczki II	47
135. Pierniczki — całuski	47
136. Ciastka na miodzie	48
137. Krajanka piernikowa	48
Ciasta smażone	
138. Pączki I	49
139. Pączki II	50
140. Puszyste pączki	50

nr przepisu	strona
141. Inne pączki	50
142. Niby pączki z serem twarogowym	50
143. Tanie ciastka karnawałowe	51
144. Faworki I	51
145. Faworki II	51
146. Oszczędne faworki	51
147. Róże karnawałowe	51
148. Kule śniegowe	52

Torty i torciki

149. Tort kawowy	53
150. Tort owocowy	53
151. Tort piaskowy z masą grylżową	53
152. Bezowy tort „hispański”	54
153. Tort kruchy z masą z piany zaparanej	54
154. Tort orzechowy	55
155. Tort makowy	55
156. Tort różowy z bitą śmietaną i owocami	55
157. Tort miodowy	56
158. Torcik wafelowy kaimakowy	56
159. Torcik truskawkowo-orzechowy	56
160. Kruchy torcik z porzeczkami lub agrestem	56
161. Najszybszy torcik z jabłek	57
162. Torcik jabłkowy bez pieczenia	57
163. Tort biszkoptowy bez pieczenia I	57
164. Tort biszkoptowy bez pieczenia II	58

Mazureki

165. Mazurek czekoladowy	58
166. Mazurek cytrynowy	58
167. Mazurek pomarańczowy	59
168. Mazurek z masą jabłkową	59
169. Mazurek kruchy z pianką	59
170. Mazurek morelowy	60
171. Mazurek miodowy z masą cytrynowo-orzechową	60
172. Mazurek biszkoptowy z suszonymi śliwkami	60
173. Mazurek drożdżowy z bakaliami z polewą czekoladową	61
174. Mazurek makowy	61
175. Mazurek orzechowy	61
176. Mazurek z płatków owsianych i marmolady	61

Serniki, ciastka pływowe i ciastka różne

177. Sernik I	62
178. Sernik II	62
179. Sernik na kruchym cieście	62
180. Sernik wiedeński	62
181. Sernik z twarogiem homogenizowanego	63
182. Sernik gotowany I	63
183. Sernik gotowany II	63
184. Sernik gotowany III — bakaliowiec	63
185. Sernik z mleka	64

nr przepisu	strona
186. Sernik na zimno z twarożku homogenizowanego	64
187. Sernik na zimno z owocami i galaretką	64
188. Pascha wielkanocna z bakaliami	64
189. Ptysie	65
190. Groszek ptysiowy	65
191. Paszteciki ptysiowe z pieczarkami	65
192. Bezy	66
193. Ciastka makaronikowe	66
194. Trufle z płatków owsianych	66
195. Trufle z herbatników (kakaowe lub kokosowe)	67
196. Paluszki czekoladowe z chleba razowego	67
197. Nugat orzechowy	67

Lukry i polewy

198. Lukier czekoladowy — gotowany	69
199. Lukier z cukru pudru — ucierany	69
200. Lukier cytrynowy — ucierany	69
201. Lukier rumowy — ucierany	69
202. Lukier z białek do dekoracji pierników i mazurków	70
203. Lukier z piany zaparzonej	70
204. Glazura o smaku cytrynowym	70
205. Polewa mleczno-waniliowa	70
206. Polewa kakaowa I	70
207. Polewa kakaowa II	70
208. Polewa kakaowa III	70
209. Polewa czekoladowo-miodowa	71
210. Ponez kakaowy do nasączenia tortów	71
211. Ponez rumowy do nasączenia tortów	71

Masy

212. Masa kefirowo-maślana I	71
213. Masa kefirowo-maślana II	71
214. Masa oszczędna na zasmażce	72
215. Masa maślano-jajeczna	72
216. Masa maślano-owocowa	72
217. Masa maślano-jableczna	72
218. Masa żółtkowo-rumowa lub arakowa	72
219. Masa z piany zaparzonej	73
220. Masa kakaowa	73
221. Masa kaimakowo-waniliowa	73
222. Szybka masa kaimakowa	73
223. Masa z kaszy manny cytrynowa	73
224. Masa z kaszy manny o smaku waniliowym	73
225. Masa z orzechów włoskich i kaszy manny	74
226. Masa grylażowa	74
227. Masa waniliowa I	74
228. Masa waniliowa II	74
229. Masa waniliowa III	74
230. Masa z twarożku i jabłek	75
231. Masa z twarożku i dżemu lub przecieru owocowego	75
232. Masa z twarożku o smaku kawowym lub kakaowym	75