

Ciasta z owocami

Póki sezon owocowy trwa, proponujemy przepisy na pełne słońca ciasta z owocami. Czereśnie, wiśnie, maliny i jagody smakują zarówno w łatwym do zrobienia cieście kruchym, jak i w efektownym torcie przygotowanym na większe przyjęcie.

Tort wiśniowy

Składniki

Ciasto: 12,5 dag mąki, łyżka kakao, łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki cukru, cukier waniliowy, białko, 7,5 dag masła lub margaryny. Biskopt: 7,5 dag mąki, 4 żółtka, 10 dag cukru, cukier waniliowy, 3 krople esencji migdałowej, szczypta cynamonu, 3 białka, łyżka kakao, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, pół łyżeczki proszku do pieczenia.

Nadzienienie: 75 dag wiśni, 7,5-10 dag cukru, 4 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki wódki, szklanka śmietany, łyżka cukru pudru, 2 paczki usztywniacza do bitej śmietany, cukier waniliowy, wiórki czekoladowe do dekoracji



Sposób przyrządzania

Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiać, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto. Włożyć je na krótko do lodówki. Ciastem wyłożyć spód okrągłej tortownicy wysmarowanej tłuszczem i piec w nagrzanym piekarniku około 20 min. Przygotować biskopt. Ubić żółtka z 2 łyżkami ciepłej wody, następnie dodać 2/3 cukru i cukier waniliowy, stale ubijając. Dodać przyprawy. Białka ubić na sztywno i dodać resztę cukru. Delikatnie połączyć masę żółtkową z białkową (nie mieszać!). Całość posypać przesianą mąką z mąką ziemniaczaną, kakao i proszkiem do pieczenia, ostrożnie wymieszać. Piec w okrągłej formie wysmarowanej tłuszczem w nagrzanym piekarniku przez 30-35 min. Wiśnie umyć, wydrylować, osłodzić i pozostawić, by puściły sok. Zagotować i osączyć, ostudzić. Odmierzyć 0,25 l soku i wymieszać z mąką ziemniaczaną. Resztę soku zagotować, zdjęć z palnika, dodać sok wymieszany z mąką ziemniaczaną i jeszcze raz krótko zagotować. Dodać wiśnie, wódkę i pozostawić do ostygnięcia. Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno i, dalej ubijając, dodać usztywniacz wymieszany z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Na talerzu ułożyć upieczone ciasto, wyłożyć na nie połowę masy wiśniowej i 1/3 śmietany. Przekroić biskopt. Jeden krążek ułożyć na cieście

pokrytym masą wiśniową i bitą śmietaną. Na biszkopt wyłożyć resztę masy wiśniowej i połowę pozostałej śmietany. Na to położyć drugą warstwę biszkoptu, udekorować resztą śmietany, wiśniami i wiórkami czekolady. Postawić w chłodnym miejscu.

Torcik jogurtowy z owocami

Składniki

Ciasto: 7,5 dag masła, 15 dag sucharów, 3 łyżki cukru. Masa jogurtowa: 15 listków żelatyny, 75 dag (ok. 3/4 l) jogurtu, 6 łyżek cukru, 30 dag śmietany kremówki. Nadzienie: puszka brzoskwiń, po 20 dag malin, jagód i porzeczek, 2 łyżki mąki ziemniaczanej



Sposób przyrządzenia

Stopić tłuszcz. Suchary rozgnieść wałkiem na proszek, zagnieść z tłuszczem i cukrem. Wyłożyć na okrągłą formę, docisnąć i wstawić do lodówki. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, podgrzać. Jogurt wymieszać z 3 łyżkami cukru. Dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać. Postawić w chłodnym miejscu, aż jogurt zacznie tężeć. Śmietanę ubić na sztywno z łyżką cukru i dodać do jogurtu. Masę wyłożyć na spód z sucharów i odstawić na 3 godziny do lodówki. Brzoskwinie osączyć. Pokroić na plasterki. Maliny, jagody i porzeczki przebrać, umyć. Torcik obłożyć owocami. Sok z brzoskwiń dopełnić wodą do połowy litra, dosłodzić, zagotować i dodać mąkę ziemniaczaną rozmieszaną w 2-3 łyżkach wody. Mieszając, ponownie zagotować i przestudzić. Połączyć owoce, odstawić torcik do ostudzenia.

Sernik z czereśniami

Składniki



60 dag czereśni. Ciasto: 13 dag mąki, 10 dag masła, łyżka cukru pudru, jajo, szczypta soli.

Masa serowa: 1 kg tłustego twarogu, 10 dag śmietany kremówki, 10 dag cukru, łyżka cukru waniliowego, 10 płatków żelatyny

Sposób przyrządzenia

Składniki ciasta zagnieść na gładką masę i wstawić na 20 min do lodówki. Tortownicę posmarować cienko tłuszczem, wyłożyć ciastem i ponakłuwać je widelcem. Piec w nagrzanym piekarniku około 20 min. Wyjąć z formy, ostudzić. Twaróg, śmietanę, cukier i cukier waniliowy wymieszać. Czereśnie umyć, wydrylować. Żelatynę namoczyć i rozpuścić w garnku na małym ogniu. Trzepaczką wymieszać żelatynę z masą twarogową. Dodać 50 dag czereśni. Spód przełożyć na duży talerz, nałożyć obręcz tortownicy i wyłożyć masę twarogową. Wstawić na 4 godziny do lodówki. Udekorować pozostałymi czereśniami.

Tarta z rabarborem

Składniki

1 kg obranego rabarbaru Ciasto: 22 dag mąki, pół szklanki cukru, 15 dag masła, jajo, szczypta soli. Krem orzechowy: po 2,5 dag orzechów włoskich lub laskowych, masła, mąki i cukru, małe jajo, tarta bułka. Zalewa śmietanowa: szklanka kwaśnej śmietany, 10 dag chudego twarogu, 12 dag cukru, 5 dag mąki, 3 jaja



Sposób przyrządzenia

Składniki ciasta zagnieść, włożyć na pół godziny do lodówki, a następnie wyłożyć nim wysmarowaną tortownicę. Zmleć orzechy i utrzeć z masłem, mąką, cukrem i jajem. Ciasto posmarować kremem i posypać tartą bułką. Na tak przygotowanym cieście ułożyć drobno pokrojony rabarbar. Składniki zalewy wymieszać na gładką masę i połączyć ją z ciastem. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 1 godziny 10 min.

Tarta tutti frutti

Składniki

Owoce: 8 moreli, 2 owoce kiwi i 60 dag malin, porzeczek lub innych owoców jagodowych. Ciasto: 25 dag mąki, pół kostki masła, szczypta soli.
Krem: 4 jaja, 0,5 l mleka, 10 dag cukru, laska wanilii lub cukier waniliowy, pół łyżki mąki, 3 dag masła



Sposób przyrządzania

Do miski wsypać mąkę, dodać sól i masło pokrojone na kawałki. Rozrobić palcami, dodając odrobinę wody. Uformować kulę ciasta i odstawić na godzinę. Rozwałkowanym ciastem wyłożyć formę do pieczenia. Ciasto nakłuć widelcem i piec 30 minut w niezbyt nagrzanym piecu. Upieczone ostudzić. Przygotować krem. Do miski wbić żółtka, dodać cukier i mąkę, mieszać, aż masa się spieni. Mleko zagrzać z laską wanilii, wyjąć ją, mleko wlać do masy i, mieszając, ogrzewać na wolnym ogniu, aż utworzy się gęsty krem. Dodać masło, wymieszać i ostudzić. Na upieczoną tartę nałożyć warstwę kremu i umyte osączone owoce.

Ciasto z borówkami amerykańskimi i bezami

Składniki

Ciasto: 3 jaja, 15 dag cukru, cukier waniliowy, 15 dag tartej bułki, pół łyżeczki proszku do pieczenia, łyżka rumu, po szczypcie zmielonych goździków i cynamonu, szczypta soli, tłuszcz do wysmarowania formy.

Nadzienie: 60 dag świeżych lub mrożonych borówek, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, łyżka cukru.

Bezy: 4 białka, 2 łyżki cukru



Sposób przyrządzania

W misce ukręcić na puszystą masę żółtka z cukrem, solą i cukrem waniliowym. Dodać tartą bułkę, proszek do pieczenia, rum i przyprawy. Białka ubić na sztywno i wymieszać z masą z żółtek. Wyłożyć ciasto na tortownicę wysmarowaną tłuszczem. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20 min. Borówki umyć, osączyć, osłodzić i zagotować w garnku, dodając 1-2 łyżki wody. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z małą ilością wody, dodać do jagód, zagotować, a następnie masę ostudzić. Formę wyjąć z pieca, na ciście ułożyć jagody. Białka ubić na sztywno, dodać cukier. Masę włożyć do szprycy i wycisnąć bezy na ciście. Piec 7 min i pozostawić w piekarniku do wysuszenia.

Ciasto porzeczkowe

Składniki

Ciasto: 25 dag mąki, pół szklanki cukru, 15 dag masła, pół paczki cukru waniliowego, jajo, żółtko, szczypta soli, łyżka tartej bułki.
Nadzienie: 1 kg czerwonych porzeczek, 8 dag mielonych migdałów, 8 dag kaszy manny, 7 białek, 25 dag cukru pudru, 3 dag mąki ziemniaczanej, szczypta cynamonu



Sposób przyrządzenia

Składniki ciasta zagnieść, włożyć do lodówki na pół godziny, a następnie wyłożyć nim formę natłuszczoną i posypaną tartą bułką. Z białek ubić sztywną pianę, a następnie dodawać stopniowo cukier puder, cały czas ubijając. Składniki nadzienia dodać do ubitych białek i wyłożyć na ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku 90 min.

Ciasto migdałowe z jagodami

Składniki

25 dag świeżych lub mrożonych jagód.
Ciasto: po 25 dag masła, mąki i mielonych migdałów, 15 dag cukru, jajo, szczypta mielonych goździków, łyżeczka cynamonu.
Zalewa: 3 jaja, po 100 ml jogurtu i śmietanki, 2,5 łyżki cukru



Sposób przyrządzenia

Składniki ciasta zagnieść i włożyć na godzinę do lodówki. 2/3 ciasta wyłożyć na tortownicę lub dużą formę do tart wysmarowaną masłem. Jagody umyć, osączyć i ułożyć na cieście. Składniki zalewy wymieszać i wylać na jagody. Z reszty ciasta wykroić paski szerokości 1 cm i ułożyć z nich kratkę na owocach. Piec około 50 min w piekarniku nagrzanym do 200°C.