

NASZ ŚWIAT POD SIÓDMYM



Gazeta
Środowiskowego
Domu Samopomocy
ul. Górska 7 w Warszawie
www.gorska7.pl

WYDANIE SPECJALNE
Od redakcji

cena 2 zł

Zgodnie z sugestią jednej z naszych czytelniczek, stworzyliśmy numer specjalny naszej gazetki. Składa się on z przepisów na ciasta i desery przyniesionych przez nasze Czytelniczki. W numerze tym można znaleźć wiele przepisów na smakowite desery i ciasta. Wszystkim życzymy udanych wypieków oraz przyjemnej degustacji. Powodzenia.

Zespół redakcyjny

Na początek przepisy od pani Marii Iżykowskiej, w tym ciekawostka- przepis na Tort migdałowy Lucyny Ćwierciakiewiczowej wg książki z 1885 roku. Życzymy powodzenia!

TORT MIGDAŁOWY

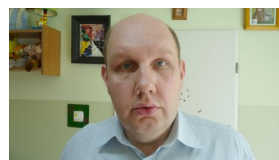
„Funt migdałów słodkich, cztery łuty gorzkich obranych i usiekanych utrzyj w donicy z 24 żółtkami dodając po jednym, wsyp funt cukru, skórkę z jednej cytryny i trzy bułki mętowe utarte na tarce i przesiane; ubijaj to razem pół godziny, potem z tych 24 jaj białka ubij na pianę i domieszaj; wlej tę masę do formy, której powinna być połowa i wstaw do gorącego pieca na 0,5 godziny.”

Podpowiedź dla ułatwienia: 1 łut = 12,67 g, 1 funt= ok. 45 dkg (32 łuty)

A teraz przepisy od pani Marii Iżykowskiej, mamy Marka TULIPAN

Składniki:

- 6 jaj
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 masło roślinne
- 8 łyżek oleju
- 2 szkl. mąki
- 1,5 szkl. cukru
- 1 cukier waniliowy



Masło utrzeć z żółtkami, cukrem i cukrem waniliowym. Dodać olej i mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać ubite białka. Ciasto dzielimy na cztery części, dodajemy kolejno do każdej inny składnik i wkładamy do blachy w kolejności:

1. dodajemy 0,5 szkl. maku
2. dodajemy 1 czerwony kisiel
3. dodajemy 2 łyżki kakao
4. zostaje biała.

Piec w piekarniku nagrzanym do 180st.C przez ok. 50 min.

CIASTO KALIFORNIJSKIE ZE ŚLIWKAMI

Zrobić karmel z 4 łyżek masła i 15 dkg cukru i rozlać na dnie blachy. 60 dkg śliwek przekrojonych na pół położyć środkiem na dół.

Składniki na ciasto:

- 13 dkg masła
- 12,5 dkg cukru
- 2 jaja
- 1 żółtko
- 100 ml mleka
- 17 dkg mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 dkg migdałów
- wanilia

Ciasto rozsmarować na śliwkach. Piec w temperaturze 180 st. ok 40 minut. Sprawdzać patyczkiem.

LODOWIEC

Składniki:

- 1 opakowanie biszkoptów lu petitki
- 1 szklanka mleka
- 5 żółtek
- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 łyżki budyniu waniliowego
- 1 opakowanie galaretki owocowej
- 250 g masła
- 2 łyżki kakao
- cukier waniliowy
- bakalie, owoce do dekoracji, gorzka czekolada

Żółtka ubić z cukrem, dodać budyń i 3-4 łyżki zimnego mleka, resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym, wlać masę z żółtek ciągle mieszając.



Całość zagotować na małym ogniu do zgęstnienia budyniu, a następnie ostudzić. Utrzeć masło dodając porcjami wystudzony budyń do otrzymania puszystej masy. Powstałą masę należy podzielić na 2 części, do jednej dodać kakao. Dno średniej tortownicy wyłożyć biszkoptami, posmarować ciemną masą, posypać pokruszoną czekoladą i bakaliami. Ułożyć drugą warstwę biszkoptów, rozsmarować jasną masę, udekorować owocami, zalać tężejącą galaretką i wstawić do lodówki aż do zastygnięcia.

ORZECHOWIEC

Składniki na 18 porcji:

- 400 g ciasta francuskiego
- 300 g mieszanki orzechów (laskowe, włoskie, ziemne, pekan)
- 60 g cukru pudru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 120 g masła

Syrop:

- 150 ml wody
- 150 g drobnego cukru
- 100 g miodu

Orzech grubo zetrzeć, wymieszać z cukrem pudrem i cynamonem. Masło rozpuścić. Ciasto francuskie rozwałkować na placek o wymiarach 60x30 cm. Przekroić na trzy części o wymiarach 20x30 cm. Jednym plackiem wyłożyć dno formy i posmarować połową roztopionego masła. Rozłożyć połowę mieszanki orzechowej, przykryć drugim plackiem. Posmarować go masłem, posypać orzechami i przykryć trzecim plackiem. Dobrze docisnąć. Wierzch lekko naciąć radełkiem- zaznaczając porcje na później (3 rzędy po 6

sztuk) i posmarować pędzelkiem maczanym w wodzie. Piec ok. 30 minut w 180 st. Wodę z cukrem zagotować i na wolnym ogniu gotować przez 5 minut. Zdjąć z ognia, dodać miód, mieszać, aż się rozpuści. Upieczone ciasto poleć lekko przestudzonym syropem i zostawić w formie do stężenia. Pokroić na porcje wg wzoru.

Przepisy od pani Izabelli Akpan, mamy Ime BABECZKI Z MASCARPONE I OWOCAM

Składniki na ciasto:

- 30 dkg mąki
- 20 dkg masła
- 10 dkg cukru pudru
- ewentualnie łyżka zimnej wody



Składniki na krem:

- 250 ml serka mascarpone
- 200 ml śmietanki kremówki
- 1 łyżka cukru
- cukier waniliowy
- owoce
- listki mięty do dekoracji



Schłodzone masło posiekać z mąką. Dodać cukier puder, zagnieść kruche ciasto. Jeżeli ciasto rozpada się, dodać łyżkę wody. Ciasto schłodzić w lodówce.

Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. Wylepić nim dno i boki foremek na babeczki. Foremki wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. i piec ok. 15 minut (aż będą rumiane). Babeczki wyjąć z foremek i wystudzić.

Mascarpone zmiksować z 50 ml śmietanki i z cukrem. Pozostałą kremówkę ubić na sztywno z cukrem waniliowym, połączyć z mascarpone. Przygotowanym kremem nappełnić babeczki, udekorować owocami i miętą.

TORCIK Z MASĄ BUDYNIOWĄ

Składniki:

Biskopt:

- 4 jajka
- 0,75 szkl. cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżki kakao
- 2 łyżki wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- bita śmietana w sprayu
- 0,5 tabliczki twardej czekolady
- margaryna
- bułka tarta

Masa:

- 0,75 szkl. mleka
- 4-6 łyżek cukru
- 3 łyżki mąki tortowej
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy
- 1 kostka masła lub margaryny

Oddzielić żółtka od białek. Ubić na sztywno pianę z białek, stopniowo dodawać cukier. Do powstałej masy dodać żółtka, stale miksując. W miseczce wymieszać mąki przesiane z kakao i proszkiem do pieczenia. Wsypywać stopniowo do masy jajecznej, miksując na małych obrotach. Równocześnie dodawać powoli wodę. Kiedy masa osiągnie jednolitą konsystencję, wysmarować blaszkę tortową margaryną i posypać bułką tartą. Ciasto zaraz po przygotowaniu wyłożyć na blachę. Piec 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.

W 0,25 szkl. mleka rozrobić budyń z mąką. Zagotować 0,5 szkl. mleka z cukrem. Do wrzącego roztworu wlać zawartość szklanki z budyniem, intensywnie mieszać aż do zgęstnienia. Nieco wystudzony budyń miksować przez kilka minut, dodając po trochu masło lub margarynę.

Po wyjęciu ciasta z piekarnika, zostawić je na kilka minut do stygnięcia. Biszkopt przeciąć w poprzek na pół, aby powstały dwa placki. Na pierwszą część biszkoptu wyłożyć masę budyniową i przykryć drugą warstwą budyniu. Wierzch torciku udekorować bitą śmietaną w sprayu i posypać czekoladą startą na tarce o małych oczkach.

Przepisy na ulubione ciasto i ciasteczka Agnieszki Makowskiej od pani Elżbiety Makowskiej

NAPOLEONKA BŁYSKAWICZNA NA KRAKERSACH

Składniki:

- 1 l. mleka
- 0,25 kg masła roślinnego
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. mąki
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 4 żółtka
- 2 opakowania krakersów Lajkonik



Zagotować 0,5 l. mleka, masło roślinne, cukier i cukier waniliowy. Resztę mleka zimnego zmiksować z żółtkami i mąką. Powstałą masę wlać na gorące mleko, cały czas mieszając do uzyskania w miarę gęstej konsystencji. Blaszkę (25x40 cm) smarujemy masłem, posypujemy bułką tartą, układamy na całości warstwę krakersów. Zalewamy ją gorącą masą budyniową. Na wierzchu układamy ponownie krakersy i odstawiamy do wystygnięcia. Na koniec posypujemy ciasto cukrem pudrem.



CIASTECZKA OWSIANE

Składniki:

- 0,25 margaryny Kasia
- 1 szkl. cukru
- 2 czubate łyżki kakao
- 4 łyżki zimnego mleka

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i zagotować. Do gotującej się masy dodać 1,5 szkl. płatków owsianych (błyskawicznych) i dobrze wymieszać. Wykładamy ciasteczka dużą łyżką na papier śniadaniowy.



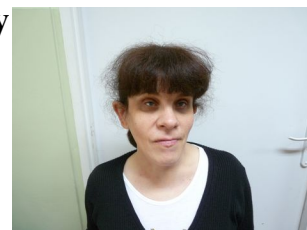
Przepisy od pani Agnieszki Kozmany, siostry Katarzyny Kozmany SZNEKI

Składniki na 12 bułeczek:

- 500 g mąki chlebowej
- 50 g drobnego cukru
- pół łyżeczki soli
- 7 g suchych drożdży lub 15 g drożdży świeżych
- 75 g masła
- 150 ml mleka
- 2 duże jaja

Na nadzienie:

- 50 g drobnego cukru
- 100 g cukru demerera
- 1 łyżeczka cynamonu



Wymieszać. Ponadto: 1 jajko roztrzepane z 2 łyżkami mleka do posmarowania bułeczek.

W naczyniu wymieszać mąkę, cukier, sól i drożdże (ze świeżymi najpierw zrobić rozczyń). Masło rozpuścić, wymieszać z mlekiem, jajkami, dodać do mąki. Wyrobić ciasto, by było miękkie i elastyczne. Odstawić w ciepłe miejsce przykryte ściereczką, do podwojenia objętości. Po tym czasie ciasto krótko wyrobić, rozwałkować na prostokąt o wymiarach 60x 30 cm, delikatnie podsypując mąką. Jajko roztrzepać z mlekiem, posmarować ciasto, posypać cukrem z cynamonem. Ciasto zwinąć wzdłuż dłuższego boku., następnie pokroić na 12 części, z których otrzymamy 12 bułeczek-ślimaków. Bułeczki poukładać na wyłożonej papierem blasze o wymiarach 26x32 cm, przykryć ściereczką, pozostawić do wyrośnięcia (od 30 do 45 min.). Powinny być naprawdę porządnie napuszone. Piec w temperaturze 180 st. Przez ok. 20-25 min. Można podawać jeszcze ciepłe.

SERNIK „ DOMEK BABY JAGI”

Składniki:

- 4 żółtka
- Szklanka mialkiego cukru do deserów
- 500 g twarogu półtłustego
- 250 g margaryny lub masła
- łyżka rumu
- 2 czubate łyżki gorzkiego kakao
- 10 opakowań herbatników maślanych

POLEWA:

- 2 tabliczki czekolady
- 4 łyżki wiórków kokosowych

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą pianę. Margarynę lub masło zmiksować, dodać ser i jeszcze raz dokładnie zmiksować. Do masy serowej dodać ubite jajka i rum, delikatnie wymieszać.

Podzielić masę na dwie równe części, do jednej z nich dodać kakao. Na blaszce do pieczenia ułożyć folię spożywczą. W trzech rzędach rozłożyć herbatniki (krótszym bokiem do siebie). Używając długiego noża rozsmarować na herbatnikach masę kakaową. Ułożyć drugą warstwę herbatników (ale tym razem środkowy rząd herbatników ułożyć pionowo, dzięki temu łatwiej będzie złożyć domek) i rozsmarować na nich jasną masę serową. Pomagając sobie folią, złożyć ciasto tak, aby powstał spadzisty daszek. Wstawić na chwilę do lodówki, żeby ciasto stężało. Pokruszoną czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Polać sernik czekoladą i posypać wiórkami kokosowymi. Odstawić na godzinę lub dwie do lodówki, aby herbatniki zmiękły.



TORT PAVLOWEJ

Składniki:

1. 1 szklanka białek
2. 2 szklanki cukru (nie pudru)
3. 2 łyżki kakao (opcjonalnie)
4. Świeże lub mrożone miękkie owoce (maliny, jeżyny, truskawki, porzeczki)
5. 500 ml śmietanki 30 %

Białka wylać do metalowej miski, wsypać cukier. Miskę ustawić na garnku z gotującą się wodą i mieszać, aż cukier całkowicie się rozpuści, a białka będą ciepłe. Ważne, żeby białka cały czas mieszać, by się nie ścięły. Następnie ubić białka z cukrem na puszystą masę, nie za sztywną, aby można ją było łatwo kształtować łyżką. Do ubitej masy można dodać kakao i delikatnie wymieszać, tak aby na razie powstał marmurowy wzór. Na blaszce



wyłożonej papierem rozłożyć masę białkową w formie dużego okręgu, łyżką kształtując finezyjne fale. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 160 st. I po minutach zmniejszyć temperaturę do 120 st. Bezę piec 1 godzinę 50 minut. Wystudzić w zamkniętym piekarniku. Zimną śmietankę ubić (już nie dodaje się do niej cukru, bo beza jest słodka, ale można ją dosłodzić do smaku). Na wystudzonej bezie rozsmarować bitą śmietanę i udekorować owocami. Jeżeli używamy mrożonych, musimy je wcześniej rozmrozić.

Przepis od pani Jolanty Zięby, mamy Macieja Dorożały

BLOK



Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 1,5 szkl. cukru
- 1 mały cukier wanilinowy
- 2 do 4 łyżek kakao
- zapach rumowy

Wszystkie składniki zagotować. Po ostygnięciu dodać 2 szkl. mleka w proszku, paczkę pokruszonych herbatników oraz trochę bakalii. Wszystko bardzo dobrze wymieszać, masę wyłożyć do keksowej foremki wyłożonej folią aluminiową i wstawić do lodówki na 2-3 godziny.



LEŚNY MECH – przepis od Katarzyny Zduńskiej

(Ciasto ze szpinakiem i granatem)

[tortownica o średnicy 23 cm]

Zielone ciasto:

- 3 jajka
- 1 i 1/3 szklanki cukru (320g)
- 1 i 1/3 szklanki oleju (320g)
- opakowanie mrożonego rozdrobnionego szpinaku bez przypraw 400g (lub 450g)
- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem:

- 330 g śmietany 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1,5 łyżeczki żelatyny
- 1/4 szklanki zimnej wody

(Można zrobić krem z bitej śmietany i serka mascarpone w proporcji 1:1, albo zamiast dodać galaretkę cytrynową)

Dodatkowo:

- do dekoracji owoc granatu albo inne czerwone owoce (np. maliny lub żurawina)

1. Jajka ubić z cukrem na puszystą, białą masę.

2. Szpinak pozostawić na sicie do odmrożenia, po czym mocno odcisnąć. Odcisnięty szpinak rozdrobnić za pomocą blendera z dodatkiem 3 - 4 łyżek jajecznej masy. Miksować

na jednolitą masę.

3. Do ubitych jajek przełożyć zmiksowany szpinak i dokładnie wymieszać. Następnie wlać cienką stróżką olej i zmiksować całość na niewielkich obrotach. Na końcu wsypać mąkę przesianą z proszkiem i wymieszać łyżką.

4. Masę włożyć do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównać powierzchnię łyżką.

5. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 60 - 70 minut do suchego patyczka.

6. Krem I: schłodzoną śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, podgrzać i pozostawić do ostudzenia. Zimną, ale wciąż płynną żelatynę wlać do ubitej śmietany i dokładnie wymieszać.

Krem II: Galaretkę rozpuścić w 0,5 szkl. gorącej wody, odstawić do wystudzenia.

Dobrze schłodzoną śmietanę ubić na sztywno. Zimną, ale wciąż płynną galaretkę wlać do ubitej śmietany i zmiksować.

7. Odkroić 1/3 ciasta i pokruszyć do miski.

Resztę ciasta włożyć z powrotem do tortownicy, posmarować kremem, wyrównać. Przykryć pokruszonym ciastem. Wierzch udekorować owocami. Wstawić do lodówki.



Przepisy od pani Lidii Nasilowskiej, mamy Ani **CIASTO JUGOSŁAWIAŃSKIE**

Składniki:

Ciasto:

- 6 całych jaj
- 40 dkg mąki
- 40 dkg cukru
- 200 ml mleka
- 200 ml oleju
- 1 proszek do pieczenia

Masa:

- 500 ml mleka
- 4 łyżki mąki
- 1 margaryna lub masło
- 20 dkg cukru



Z tych składników ugotować budyń i jak przestygnie utrzeć z masłem.

Jajka utrzeć z cukrem, mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do jajek. Do tej masy dodawać stopniowo mleko i olej. Następnie gdy ciasto będzie gładkie, podzielić na 3 równe części. Do trzeciej dodać 2 łyżki kakao i 2 łyżki wody. Każdą z trzech części ciasta upiec osobno w temp. Ok 180 st. przez 10-15 minut. Gdy ostygnie przełożyć masą.

Wierzch ciasta udekorować polewą czekoladową.

SERNIK MALUTA

Składniki:

Ciasto:

- 2,5 szkl. mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 żółtka
- 1 całe jajko
- 0,5 kostki margaryny Kasi
- 0,75 szkl. cukru

Zagnieść ciasto. Blachę posmarować tłuszczem, posypać bułką tartą. Ciasto wyłożyć na blachę.

Masa:

- 4 żółtka
- 6 białek
- 1 całe jajko
- 1,5 szkl. mleka
- 0,5 szkl. oleju
- 1 szkl. cukru
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe
- 3 jogurty duże Maluta (Bałkańskie)

Utrzeć 4 żółtka i całe jajko z cukrem, dodać budynie i olej. Następnie wyłożyć do większego naczynia jogurty i lekko wymieszać na puszystą masę. Do tej masy dodać masę z żółtek i wymieszać. Później mieszając dodawać stopniowo 1,5 szkl. mleka. Na koniec pozostałe białka ubić na sztywną pianę. Całość lekko wymieszać, a następnie wylać na ciasto w blaszce. Po upieczeniu wierzch można poleać polewą, posypać wiórkami, migdałami.

SZARLOTKA

Składniki:

- 5 jaj
- 3 szkl. mąki
- 1,5 szkl. cukru
- 1 kostka margaryny Kasia
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- Jabłka usmażone lub starte na tarce

Z żółtek, połowy szkl. cukru, mąki wymieszanej z proszkiem i tłuszczem zagnieść ciasto. Gotowe ciasto podzielić na dwie mniejsze części i jedną większą. Do jednej z mniejszych można dodać 2 łyżki kakao i zagnieść. Następnie dwie mniejsze części zamrozić. Z białek ubić sztywną pianę, dodać do niej wciąż mieszając szklankę cukru, a na koniec 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Na posmarowaną blachę wyłożyć niezamrożone ciasto, następnie wyłożyć jabłka lub inne owoce. Potem zetrzeć na tarce ciemne ciasto. Na to wyłożyć pianę, a na



pianę zetrzeć na tarce zamrożone drugie ciasto.
Piec ok. 30 min. w temp. 180 st.

Przepis od pani Maryli Borkowskiej, mamy Macieja
CIASTO OWOCOWO- BISZKOPTOWE (dobre i łatwe)

Składniki:

- 1 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru
- 4 jajka
- Owoce (jabłka, śliwki, wiśnie) i żurawina suszona lub rodzynki



Nagrzewamy piekarnik do 180 st. Obieramy owoce- jabłka w ćwiartki, śliwki, wiśnie drylujemy. Miksujemy jajka z cukrem. Kiedy uzyskamy konsystencję gęstej śmietany wsypujemy pomału mąkę i na wolnych obrotach miksujemy. Na uprzednio przygotowanej blasze układamy owoce i zalewamy gęstym ciastem. Wkładamy do piekarnika. Pieczemy 40 minut.



Przepis od pani Katarzyny Paszkowskiej, siostry Joasi Kozakowskiej
CIASTO ZE SŁONECZNIKIEM

Składniki:

BISZKOPT:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao



MASA SŁONECZNIKOWA:

- 50 dag słonecznika (łuskanego)
- 20 dag masła
- 3/4 szklanki cukru

MASA KAJMAKOWA:

- 20 dag masła
- 1 puszka gotowej masy kajmakowej (460 g) lub 1 puszka mleka skondensowanego słodzonego

POLEWA:

- 4 dag gorzkiej czekolady
- 2 dag masła

BISZKOPT:

Tortownicę o śr. 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno, boków niczym nie smarować). Białka oddzielić od żółtek. Mąkę i kakao przesiać przez sito, wymieszać,

dodać proszek do pieczenia i wymieszać.

Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier puder i dalej ubijać (miksować mikserem na najwyższych obrotach) przez 7 minut.

W tym momencie włączyć piekarnik i ustawić temperaturę na 180 stopni C (grzałka góra - dół, bez termoobiegu).

Następnie dodawać po jednym żółtku i miksować do połączenia się składników. Po dodaniu ostatniego żółtka całość miksować jeszcze przez 4 minuty. Na koniec dodać wymieszaną mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia (w trzech turach) i delikatnie wymieszać (zbierając ciasto z samego dna miski).

Ciasto przelać do przygotowanej tortownicy. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i piec 45 - 50 minut (piekłam 50 minut). Po upieczeniu biszkopt od razu wyjąć z piekarnika i lekko wyrzucić, aby nie opadł, pozostawić w tortownicy do ostudzenia.

Ostudzony biszkopt obkroić nożem, zdjęć obręcz z tortownicy, oderwać delikatnie papier ze spodu i ponownie ułożyć biszkopt na papierze. Przekroić na 2 części. Biszkopt można upiec dzień wcześniej (będzie lepiej się kroił).

MASA SŁONECZNIKOWA:

Słonecznik uprażyć na suchej patelni

(bez dodatku tłuszczu) na jasno - złoty kolor, cały czas mieszając.

Masło rozpuścić na małym ogniu, dodać cukier, wymieszać i dodać uprażony słonecznik. Chwilę podgrzewać na małym ogniu ciągle mieszając. Następnie zdjęć z ognia i mieszać do momentu, aż słonecznik wciągnie masło z cukrem.



MASA KAJMAKOWA:

Miękkie masło zmiksować mikserem

na puszystą masę, dodać masę kajmakową i zmiksować.

Następnie do tak przygotowanej masy kajmakowej dodać masę słonecznikową i wymieszać.

Jeśli mamy puszkę mleka skondensowanego słodzonego należy ją najpierw gotować w wodzie przez 3 godziny, po czym wystudzić i dopiero połączyć ze zmiksowanym masłem.

PRZEKŁADANIE:

Wystudzony biszkopt przekroić na pół. Na jeden blat biszkoptowy wyłożyć połowę masy kajmakowo - słonecznikowej, przykryć drugim blatem, lekko docisnąć i na wierzch wyłożyć pozostałą część masy.

Wierzch ciasta udekorować polewą czekoladową tworząc fantazyjne wzorki (lub poleć na całą powierzchnię, wtedy należy przygotować więcej polewy). Ciasto wstawić na kilka godzin do lodówki.

Przepis od pani Danuty Kaczmarek, mamy Sylwii Kaczmarek Ciasteczka „Oponki”



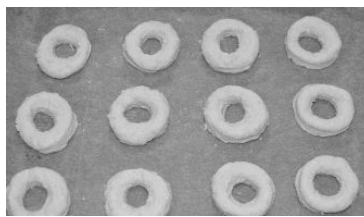
Składniki :

- ½ kg. sera białego
- ½ kostki margaryny „Kasi”
- 1 szkl. mąki
- ½ szkl. cukru
- 2 jajka
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia



Sposób przyrządzenia

- Margarynę rozpuścić w garnuszku
- Na stolnicę wysypać mąkę, dodać ser, cukier, jajka, proszek do pieczenia i zagnieść. Na koniec dodać rozpuszczoną margarynę i zagnieść ciasto.
- Gotowe ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na grubość ok. 1-1,5cm.
- Z ciasta wykrawać szklanką kółka. Kolejno na środku wykroić małą dziurkę kieliszkiem lub zakrętką. Kulki powstałe po wycięciu kieliszkiem można ponownie zagnieść i od nowa wyciąć oponki lub je po prostu usmażyć.



- Smażyć na rozgrzanym tłuszczu (z dodatkiem spirytusu) w dużym garnku z obu stron, na złoty kolor.
- Oponki układać na ręcznikach papierowych, aby tłuszcz ociekł.
- Lekko ciepłe posypać cukrem pudrem. Najsmaczniejsze są świeże, od razu po usmażeniu.

Ciasteczka serowe „Śmieszki”



Składniki :

6. 25 dkg. margaryny „Kasia”
7. 25 dkg. sera białego
8. 25 dkg. mąki

Sposób przyrządzenia

- Wszystkie składniki razem zsiekać i dopiero później ręką wyrobić
- Ciasto rozwałkować na stolnicy posypanej mąką
- Wykrawać z ciasta szklanką kółka



- Złożyć wykrojone kółko na pół, w środek włożyć jabłko lub marmoladę
- Piec w rozgrzanym piekarniku na złoty kolor
- Po upieczeniu posypać cukrem pudrem