

**Justyna Chmielewska  
Małgorzata Długosz**

# **SŁODKO PRZEZ ŚWIAT**



**Autorzy:**

Justyna Chmielewska  
Małgorzata Długosz

**Korekta:**

Wojciech Janisio

**Fotografia:**

Natalia Suchocka

**Skład, wydruk, oprawa:**

STUDIO ECHO  
ul. Bolesława Prusa 41  
67-200 Głogów

ISBN: 978-83-971609-9-6  
Głogów, styczeń 2025

**Wydawca:**

Stowarzyszenie Głogowska Edukacja Kresowa



**Partnerzy:**



**Patroni:**



W książce tej zawarte są przepisy ciast opracowane w oparciu o długoletnią tradycję Warsztatów Szkolnych Zespołu Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Głogowie.

Obrazują one najlepiej, jak pieczemy na co dzień i od święta, domowo, amatorsko - zawsze z sercem!

Nasze przepisy zostały stworzone i zmodyfikowane tak, aby technika wykonania stała się łatwa i dostępna dla każdego - bez względu na zdolności cukiernicze - krok po kroku prowadzi do uzyskania gwarantowanego końcowego efektu - smaku, który zadowoli najbardziej nawet wyrafinowane podniebienie.

Do rąk Państwa trafia zatem książka bogata w ilustracje, z ciastami na każdą okazję. Mamy nadzieję, że pozwoli Państwu wydobyć z zaproponowanych ciast niepowtarzalny aromat, który wypełni Wasze domy, przynosząc całe bogactwo radosnych doznań rodzinom i znajomym.

Zatem do dzieła, udanych wypieków, smacznego.

*Słodko pozdrawiamy  
Justyna Chmielewska i Małgorzata Długosz*



# SERNIK WIEDEŃSKI

## NA BISZKOPTOWYM SPODZIE



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

### Składniki na spód biszkoptowy:

- 4 jajka
- 150 g cukru ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 170 g mąki tortowej (1 pełna szklanka)

### Technika wykonania biszkoptu:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno – utrwalić, dodając stopniowo cukier, a następnie żółtka
- przerwać ubijanie – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać
- **piec w temp. 160° - 180°C przez około 10 minut**

### Składniki masy serowej:

- 1,5 kg sera białego mielonego (w kostkach - do zmielenia lub gotowego z wiaderka)
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 10 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe + 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 375 g margaryny ( 1,5 kostki)

### Technika wykonania masy serowej:

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami, cukrem waniliowym na puszystą masę
- do utartej masy dodać budyń wanilinowy, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować
- dodać ser, znów delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera (bardzo krótko – w myślach licząc do 50 – tylko do połączenia składników)
- ubić białko na sztywną pianę, dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać łopatką
- wylać masę serową na przygotowany upieczony spód biszkoptowy (blaszka z pergaminem) i równomiernie ją rozłożyć
- **piec w temp. ok. 160 °C przez 80 minut, a w przypadku zrumienienia ciasta przykryć je papierem do pieczenia**

# SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

## NA KRUCHYM SPODZIE, Z KOKOSOWĄ KRUSZONKĄ



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

### Składniki spodu kruchego:

- 250 g mąki (1,5 szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150 g masła (**zimnego**)
- 70 g cukru pudru (½ szklanki)
- 1 jajko
- 2 żółtka

### Technika wykonania:

- sporządzić ciasto kruche – mąkę przesiać wraz z proszkiem do pieczenia, dodać pokrojone w kosteczkę zimne masło oraz cukier puder
- rozdrobnić składniki tak, jak na kruszonkę (siekać na stolnicy lub mieszadłem miksera planetarnego – hak – lub ewentualnie rozdrobnić palcami)
- dodać 1 jajko oraz 2 żółtka - połączyć wszystkie składniki na gładkie ciasto, uformować kulę
- ciasto rozłożyć na spodzie wysmarowanej i wyłożonej papierem blaszki (spód i boki), ugniatając palcami na równy placek
- podziurkować widelcem i piec przez **ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C**

### Składniki masy serowej:

- 1,5 kg sera białego mielonego w kostkach lub w wiaderku
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 10 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe + 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 375g margaryny (1,5 kostki)

### Technika wykonania:

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami i cukrem wanilinowym na puszystą masę
- do utartej masy dodać budyń waniliowy, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować
- dodać ser i delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera – bardzo krótko – w myślach licząc do 50 – tylko do połączenia składników

- ubić białko na sztywną pianę i dodać do masy serowej – delikatnie wymieszać łydką
- wylać  $\frac{3}{4}$  masy serowej na przygotowany upieczony spód kruchy (blaszka z pergaminem), równomiernie rozłożyć masę serową; na wierzch masy rozłożyć pokrojone w kostkę brzoskwinie z puszki, po czym wyłożyć na wierzch resztę masy serowej, wyrównując powierzchnię łydką
- posypać kokosową kruszonką (opis wykonania poniżej)

#### **Składniki kruszonki kokosowej:**

- 100 g wiórków kokosowych
- 50 g cukru pudru
- 60 g masła

#### **Technika wykonania kruszonki:**

Połączyć wszystkie składniki w miseczce ręką i pokruszyć na wierzch ciasta. **Piec w temp. Ok. 160°C przez 80 minut**, a w przypadku zrumienienia kruszonki **przykryć ciasto papierem do pieczenia**.



# SERNIK W KAKAOWYM CIĘŚCIE KRUCHYM



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki spodu kruchego:

- 340g mąki tortowej (2 szklanki)
- 85 g kakao (½ szklanki)
- 250 g masła/ lub margaryny – zimnej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

## Technika wykonania:

- sypkie składniki na ciasto kruche (mąka tortowa, kakao, proszek do pieczenia, cukier puder) łączymy i przesiewamy przez sito na stolnicę lub do miski miksera planetarnego z odpowiednią końcówką w postaci **haka**
- do składników suchych dodajemy masło, żółtka – siekamy lub miksujemy na wolnych obrotach do połączenia składników
- dzielimy ciasto na **dwie równe części**, każdą owijamy w folię spożywczą i umieszczamy **w zamrażarce na godzinę**
- ścieramy do posmarowanej i wyłożonej papierem blachy na tarce o grubych oczkach jedną część ciasta, lekko dociskamy i wyrównujemy – spód **podpiekamy przez 20 minut w piekarniku, rozgrzanym do 190°C i studzimy**

## Składniki masy serowej:

- 1 kg sera białego mielonego w kostkach lub w wiaderku
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 7 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe + 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g margaryny (1 kostka)

## Technika wykonania:

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami, cukrem wanilinowym na puszysta masę
- do utartej masy dodać budyń waniliowy, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować

- dodać ser, delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera – bardzo krótko – **w myślach licząc do 50** – tylko do połączenia składników.
- ubić białko na sztywną pianę i dodać do masy serowej, delikatnie wymieszać łyżką
- wylać masę serową na przygotowany upieczony spód kruchy kakaowy (blaszka z pergaminem), równomiernie rozłożyć masę serową, a na jej powierzchnię zetrzeć drugą część ciasta kruchego

**Piec w temp. ok 160°C przez 80 minut, a w przypadku zrumienienia ciasta przykryć papierem do pieczenia.**



# SZACHOWNICA SERNIKOWA



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki na biszkopt kakaowy do pokrojenia pasków:

- 5 jajek
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 170 g mąki tortowej (1 szklanka)
- 85 g kakao (0,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usuwać skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji / puszystości utrwalić je, stopniowo dodając cukier, dalej miksując, następnie żółtka **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia i delikatnie połączyć, mieszając łyżką lub łopatką silikonową
- **piec w temp. 160-180°C przez 10-15 minut**

## Składniki masy serowej:

- 1,5 kg sera białego mielonego (w kostkach - do zmielenia lub gotowego z wiaderka)
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 10 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe + 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 375 g margaryny (1,5 kostki)

## Technika wykonania:

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami, cukrem waniliowym na puszysta masę
- do utartej masy dodać budyń waniliowy, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować
- dodać ser i delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera – bardzo krótko – w myślach licząc do 50 – tylko do połączenia składników; ubić białko na sztywną pianę i dodać do masy serowej, delikatnie wymieszać łopatką

- kakaowy biszkopt pokroić wzdłuż na 6 pasków – 3 z nich ułożyć w blaszce (wysmarowanej i wyłożonej pergaminem), pozostawiając przestrzeń obok każdego (w pozostawioną przestrzeń wylać masę serową, a następnie – w miejsce, gdzie wyłożona została masa serowa, układać 3 kolejne paski biszkoptowe; wylać na całość pozostałą masę serową, wyrównując powierzchnię
- **piec w temp. ok. 160°-180°C przez 80 minut**, a w przypadku zrumienienia ciasta, przykryć je papierem do pieczenia.



# MAKO-SERNIK

## NA SPODZIE BISZKOPTOWYM



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

### Składniki na spód biszkoptowy:

- 4 jajka
- 150 g cukru ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 170 g maki tortowej (1 pełna szklanka)

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier, następnie żółtka
- przerwać ubijanie – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 10 minut**

### Składniki masy makowej:

- 0,5 kg maku sparzyć (podlać wodą i gotować na małym ogniu do całkowitego odparowania wody), schłodzić i 2-krotnie zmielić
- rozpuścić 125 g margaryny ( $\frac{1}{2}$  kostki)
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 250 ml miodu ( $\frac{1}{2}$  szklanki)
- olejek migdałowy

Wszystkie składniki połączyć, dodać 1 jajo (jeśli masa będzie wydawać się dość luźna, można dosypać kaszkę manną, która dodatkowo utrwali jej konsystencję)

- dodać rodzynki, orzeszki wg uznania
- przygotować blaszkę z upieczonym spodem biszkoptowym, wyłożoną papierem do pieczenia
- masę makową wyłożyć na upieczony biszkopt, następnie na nią masę serową



### Składniki masy serowej:

- 1 kg sera białego mielonego w kostkach lub w wiaderku
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 7 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe + 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g margaryny (1 kostka)

### Technika wykonania:

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami, cukrem wanilinowym na puszystą masę
- do utartej masy dodać budyń waniliowy, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować
- dodać ser – delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera – bardzo krótko – w myślach licząc do 50 – tylko do połączenia składników;
- ubić białko na sztywną pianę i dodać do masy serowej
- delikatnie wymieszać łypatką
- **piec w temp. 160-180°C przez 80 minut**



# SERNIK Z ROSĄ



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta kruchego:

- 250 g mąki (1,5 szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150 g masła (zimnego)
- 70 g cukru pudru (½ szklanki)
- 1 jajko
- 2 żółtka

## Technika wykonania:

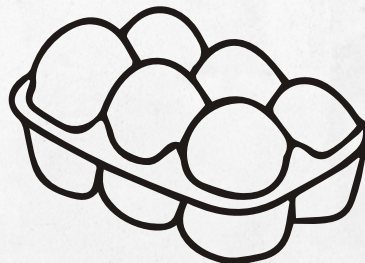
- sporządzić ciasto kruche – mąkę przesiać wraz z proszkiem do pieczenia, dodać pokrojone w kosteczkę **zimne masło** oraz cukier puder
- rozdrobnić składniki tak, jak na kruszonkę (siekać na stolnicy lub mieszadłem miksera planetarnego (hak), ewentualnie rozdrobnić palcami
- dodać 1 jajko oraz 2 żółtka (2 białka odłożyć na bezę) – połączyć wszystkie składniki na gładkie ciasto, uformować kulę
- ciasto rozłożyć na spodzie przygotowanej blachy (papier powinien zabezpieczać spód i boki) i ugnieść palcami na równy placek
- podziurkować widelcem i **piec przez ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C**

## Składniki bezowej pianki:

- 6 białek
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)

## Technika wykonania:

- piankę bezową należy zacząć przygotowywać na ok. 10 minut przed końcem pieczenia sernika
- białka ubić na sztywno, następnie bardzo stopniowo dodawać cukier – miksować przez około 8-10 minut – do uzyskania sztywnej i gęstej piany

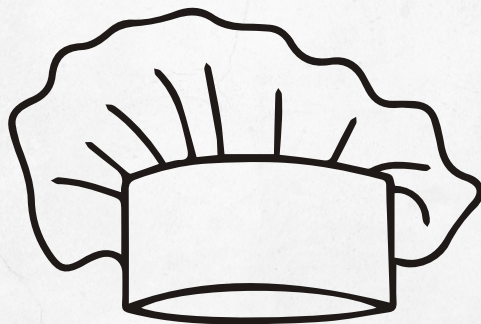


### Składniki masy serowej:

- 1 kg zmielonego twarogu w wiaderku
- 2 jajka
- 4 żółtka
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 2 opakowania cukru wanilinowego
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe
- 3 szklanki mleka 3,2%
- ½ szklanki oleju rzepakowego

### Technika wykonania:

- 2 jajka i 4 żółtka (4 białka odłożyć na beżę) zmiksować z dodatkiem cukru i cukru wanilinowego, na puszysty biały krem (ok. 8 minut, po czym zmniejszyć obroty miksera do średnich), stopniowo dodawać twaróg, cały czas miksując
- w oddzielnej misce wymieszać mleko z sypkimi budyniami i stopniowo wlewać otrzymaną mieszankę do masy serowej, miksując na małych obrotach, na koniec wlewać olej rzepakowy – otrzymana masa serowa będzie bardzo rzadka
- delikatnie wylać ją na podpieczony spód i wstawić do piekarnika, nagrzanego do 180°C – **piec przez około 60 minut do ścięcia się masy.**
- w tym czasie sporządzić bezową piankę, a po upieczeniu sernik wyciągnąć z piekarnika – w gorącym naciąć wzdłuż trzy rowki nożem (można też pozostawić gładki wierzch)
- wyłożyć ubitą beżę i dokładnie rozprowadzić na całej powierzchni sernika, po czym **zmniejszyć temperaturę pieczenia do 150°C i piec przez kolejne 15 minut**
- od razu wyjąć sernik z piekarnika i ostudzić, a po około ½ godzinie zacząną pojawiać się pierwsze kropelki rosy (po 1 godzinie powinny pojawić się już wszystkie)



# SERNIK - FANTAZJA



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta piaskowego:

- 375 g cukru (1,5 szklanki)
- 250 g margaryna (1 kostka)
- 6 jajek
- 340 g mąki pszennej tortowej (2 szklanki)
- 6 łyżek oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami i cukrem wanilinowym na puszysta masę
- zmniejszyć obroty miksera i dodać olej, przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia – połączyć składniki i wyłączyć mikser
- na koniec ubić pianę z białek na sztywno i delikatnie wymieszać z masą łopatką



Ciasto podzielić na 3 równe części.  
Do pierwszej dodać 1 szklankę suchego maku.  
Do drugiej dodać 100 g rozdrobnionych orzechów włoskich lub rodzynek.  
Do trzeciej 2 łyżki kakao.

Na spód blaszki z pergaminem wyłożyć ciasto kakaowe oraz po 4 łyżki ciasta orzechowego i makowego tak aby cały spód blaszki był uzupełniony, następnie masę serową.

Na masę serową wykładamy – na przemian – ciasto orzechowe i makowe.

**Piec 80 minut w temp. 180°C.**

## Składniki masy serowej:

- 1,5 kg sera białego mielonego w kostkach lub w wiaderku
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 10 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie – śmietankowy lub waniliowy + 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 375 g margaryny (1,5 kostki)

### **Technika wykonania:**

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami i cukrem waniliowym na puszysta masę, następnie do utartej masy dodać budyń, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować
- dodać ser – delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera bardzo krótko – tylko do połączenia składników
- ubić białko na sztywną pianę i dodać do masy serowej – delikatnie wymieszać łyżką i stosować się do wskazówek powyżej



# JABŁECZNIK PÓŁKRUCHY



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta półkruchego:

- 600 g przesianej mąki tortowej (3,5 szklanki)
- 250 g margaryny (1 kostka)
- 2 żółtka
- 2 całe jajka
- 150 g cukru kryształu ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 200 g kwaśnej śmietany 18%

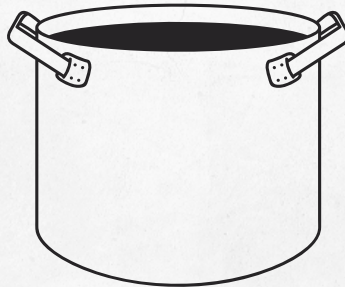
## Technika wykonania:

- mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier i proszek do pieczenia – posiekać (stolnica) lub skorzystać z miksera planetarnego, wykorzystując mieszalno w postaci haka
- dodać żółtka i jajka oraz śmietanę – połączyć składniki – zarobić ciasto (może być dość luźne – to dobrze!); podzielić na 2 części – 1 część rozłożyć na blaszce wysmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia, podpiec i nałożyć jabłka
- rozwałkować drugą część ciasta, podsypać mąką i nadać jej kształt prostokąta – nawinąć na wałek i rozwinąć na powierzchni jabłek – powierzchnię ciasta posmarować białkiem
- **piec w temp. 160°-180°C przez ok. 45 minut**

## Masa jabłkowa

- 3 kg jabłek – obrać i zetrzeć na tarce

Przełożyć do garnka, podsmażać do całkowitego odparowania soku i wtedy dodać cukier (ok. 1 szklanki) – próbować – jest to zależne od kwasowości jabłek – dosypać cynamon do smaku.



# JABŁECZNIK KRUCHY Z PIANĄ



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki na ciasto kruche:

- 425 g mąki tortowej (2 ,5 szklanki)
- 250 g masła – zimne
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

## Technika wykonania:

- mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier, proszek do pieczenia – posiekać (stołnica)
- dodać żółtka – połączyć składniki i zarobić ciasto
- możemy również wykorzystać mikser planetarny z odpowiednią końcówką w postaci haka – wszystkie składniki umieszczamy w misie i na wolnych obrotach wyrabiamy do połączenia i uzyskania jednolitego ciasta
- dzielimy ciasto na dwie równe części – każdą owijamy w folię spożywczą i umieszczamy w zamrażarce
- blaszkę smarujemy masłem lub margaryną, wykładamy papierem do pieczenia, a na papier ścieramy na tarce jedną część ciasta – lekko dociskamy, wyrównujemy (spód podpiekamy w piekarniku, **rozgrzanym do 190°C przez 20 minut, studzimy**)

## Masa jabłkowa:

- 3 kg jabłek – obrać i zetrzeć na tarce
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cynamon

Przełożyć do garnka i podsmażać do całkowitego odparowania soku, wtedy dodać cukier – około 1 szklanki – próbować – jest to zależne od kwasowości jabłek – dosypać cynamon do smaku



### Składniki pianka budyniowa:

- 5 białek
- 2 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g cukru (1 szklanka)
- ½ szklanki oleju

### Technika wykonania:

- białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dosypując cukier, cały czas ubijając – łyżka po łyżce, zwalniamy obroty miksera i dodajemy proszek budyniowy
- na koniec cienką stróżką dolewamy olej, nie przerywając ubijania – piankę umieszczamy na powierzchni jabłek
- następnie na powierzchnię pianki ścieramy drugą część kruchego ciasta - przez duże oczka tarki
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 45 minut**



# JABŁECZNIK NA BISZKOPCIE Z BITĄ ŚMIETANĄ I CZEKOLADĄ



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki na spód biszkoptowy:

- 4 jajka
- 200 g cukru (niepełna szklanka)
- 170 g mąki (1 pełna szklanka)

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno – utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- przerwać ubijanie
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać łyżką
- sporządzony biszkopt przełożyć do blachy
- **piec w temp. 160-180°C przez około 10 minut**

## Składniki masy jabłkowej:

- 2 słoiki jabłek prażonych
- 2 galaretki / brzoskwińowe (rozpuścić w 2,5 szklanki wrzątku) – ostudzić i schłodzić do uzyskania lekko gęstniejącej konsystencji
- jabłka przełożyć do miski, dodać galaretkę, połączyć składniki i wyłożyć na upieczony biszkopt, umieszczony w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia; schłodzić

## Bitą śmietaną:

- 0,7l śmietanki 30% lub 36%
- 70 g cukru pudru (0,5 szklanki)
- żelatyna 2 płaskie łyżki przesypać do szklanki, zalać zimną wodą do połowy jej objętości, zamieszać i pozostawić do napęcznienia, następnie rozpuścić w mikrofalówce (20 sekund) i schłodzić
- śmietaną połączoną z cukrem pudrem ubić do zgęstnienia
- do gęstniejącej śmietany dodać chłodną żelatynę, cały czas miksując 20 sekund

**PAMIĘTAJ, jeśli żelatyna będzie zbyt ciepła, może się zwarzyć lub powstaną zgrubienia.**

- ubitą i utrwaloną za pomocą żelatyny śmietaną wykładamy na jabłka, wyrównujemy powierzchnię i ścieramy czekoladę na tarce (grube oczka)
- **ciasto przekładamy do lodówki, aby się schłodziło**

# PLACEK KRUCHY Z MALINAMI BUDYNIOWĄ PIANKĄ I POSYPKĄ KRUCHĄ



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki na ciasto kruche:

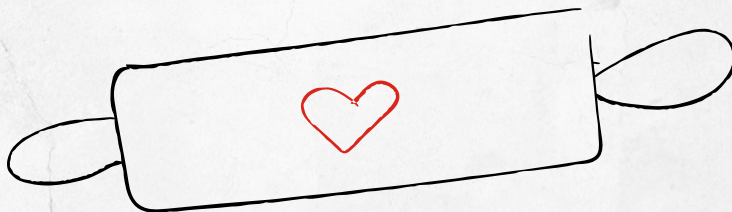
- 425 g mąki tortowej (2 ,5 szklanki)
- 250 g masła – zimne
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

## Technika wykonania:

- mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier, proszek do pieczenia – posiekać (stolnica)
- dodać żółtka i połączyć składniki – zarobić ciasto – można również wykorzystać mikser planetarny z odpowiednią końcówką w postaci haka (wszystkie składniki umieszczamy w misie i na wolnych obrotach wyrabiamy do połączenia i uzyskania jednolitego ciasta)
- dzielimy ciasto na dwie równe części, każdą owijamy w folię spożywczą i umieszczamy w zamrażarce
- na dno blachy, wyłożonej papierem, ścieramy na dużych oczkach tarki jedną część ciasta lub rozprowadzamy ciasto po kawałku palcami – lekko dociskamy i wyrównujemy
- **spód podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do temp. 190°C przez 20 minut, studzimy.**

## Składniki pianki budyniowej:

- 5 białek
- 2 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250g cukru ( 1 szklanka )
- ½ szklanki oleju



### **Technika wykonania:**

- białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dosypując cukier, cały czas ubijając
- po uzyskaniu błyszczącej piany wsypujemy sypkie budynie, ciągle mieszając na mniejszych obrotach miksera
- na koniec cienką stróżką dolewamy olej, miksujemy na małych obrotach do połączenia składników

### **Dodatkowo:**

- 500 g świeżych malin (mrożonych nie rozmrażamy)

### **Efekt końcowy ciasta**

- na upieczony spód kruchy wyłożyć piankę budyniową
- na powierzchnię pianki wyłożyć maliny, łyżką wyrównując powierzchnię i lekko dociskając maliny
- na tarce, na powierzchnię pianki, ścieramy drugą część ciasta kruchego
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 45 minut**



# MAKOWIEC W CIEŚCIE KRUCHYM



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki na ciasto kruche:

- 425g mąki tortowej (2 ,5 szklanki)
- 250 g masła – zimne
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

## Technika wykonania:

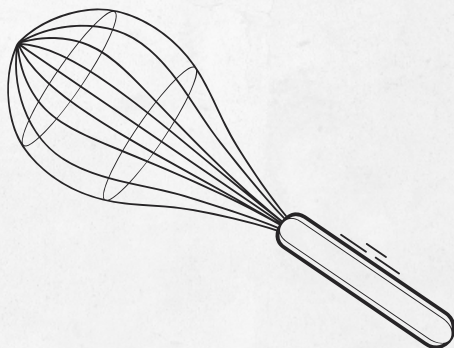
- mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier, proszek do pieczenia – posiekać (stolnica)
- dodać żółtka – połączyć składniki i zarobić ciasto – można również wykorzystać mikser planetarny z odpowiednią końcówką w postaci haka (wszystkie składniki umieszczamy w misie i na wolnych obrotach wyrabiamy do połączenia i uzyskania jednolitego ciasta)
- podzielić ciasto na dwie równe części, każdą owijając w folię spożywczą i umieszczamy w zamrażarce (1 godzina)
- na dno blachy, posmarowanej i wyłożonej papierem, zetrzeć na dużych oczkach tarki jedną część ciasta – lekko dociskając, wyrównać, a spód podpiec w piekarniku, w temp. do 190°C przez 20 minut i wystudzić

## Składniki masy makowej:

- 700 g maku (sparzyć – podlać wodą i gotować na małym ogniu do całkowitego odparowania), schłodzić i 2-krotnie zmielić
- 3/4 rozpuszczonej kostki margaryny
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 250 ml miodu (0,5 szklanki)
- olejek migdałowy

Wszystkie składniki połączyć, dodać 1 jajko, a jeśli masa będzie wydawać za luźną, można dosypać kaszkę manną, która dodatkowo utwali jej konsystencję.

- rodzynki, orzeszki – wg uznania

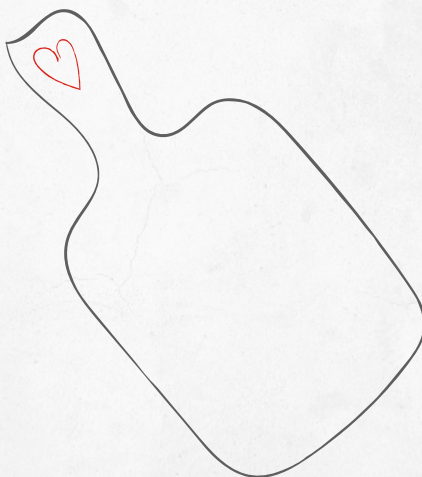


### Składniki pianki budyniowej:

- 5 białek
- 2 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g cukru (1 szklanka)
- ½ szklanki oleju

### Technika wykonania:

- białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dosypując cukier – cały czas ubijając – łyżka po łyżce, do uzyskania błyszczącej piany
- zwolnić obroty miksera i dodać proszek budyniowy
- na koniec cienką stróżką dolać olej, tylko do połączenia składników
- uzyskaną piankę umieścić na powierzchni masy makowej
- na powierzchnię pianki zetrzeć na dużych oczkach tarki drugą część ciasta kruchego
- powierzchnię ciasta kruchego możemy dodatkowo posypać płatkami migdałowymi.
- **piec w temp. 160°-180° przez ok. 45 minut**



# MAKOWIEC W CIEŚCIE PIASKOWYM



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki na ciasto piaskowe:

- 6 jajek
- 250 g margaryny (1 kostka)
- 200 g cukru kryształu (niepełna szklanka)
- 300 g mąki tortowej (1 ½ szklanki)
- 100 g mąki ziemniaczanej (0,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami na puszystą masę
- wykorzystać mikser planetarny z odpowiednią końcówką – liść – dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia – miksować na mniejszych obrotach
- ubić pianę z białek, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać (ręcznie! – nie miksować!)
- podzielić ciasto na dwie części: ¾ ciasta wyłożyć na blachę, wysmarowaną i wyłożoną papierem do pieczenia, na cieście rozprowadzić masę makową i na jej powierzchnię nałożyć pozostałą część ciasta piaskowego – wymieszaną z łyżką mleka lub śmietany.
- **piec w temp. 160-180° przez ok. 1 godzinę**

## Składniki masy makowej:

- 700 g maku (sparzyć – podać wodą i gotować na małym ogniu do całkowitego odparowania), schłodzić i 2-krotnie zmielić
- 3/4 rozpuszczonej kostki margaryny
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 250 ml miodu (0,5 szklanki)
- olejek migdałowy

Wszystkie składniki połączyć, dodać 1 jajko, a jeśli masa będzie wydawać za luźną, można dosypać kaszkę manną, która dodatkowo utrwali jej konsystencję.

- rodzynki, orzeszki – wg uznania

# ANANASOWIEC

SPÓD BISZKOPTOWY, KREM NA BAZIE SOKU Z ANANASA, BEZA KOKOSOWA



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki spodu biszkoptowego:

- 4 jajka
- 150 g cukru ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 170 g mąki (1 szklanka)

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- przerwać ubijanie, a do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać
- ubity biszkopt przełożyć do wysmarowanej i wyłożonej blachy papierem do pieczenia
- **piec w temp. 160-180°C przez około 10 minut**

## Składniki blatu – bezy kokosowej:

- 3 białka ubić na sztywną pianę a następnie utrwalić dodając stopniowo 150 g ( $\frac{3}{4}$  szklanki) cukru, miksując do uzyskania błyszczącej bezy
- **przerwać ubijanie i łopatką** połączyć z wiórkami kokosowymi (200 g)
- całość wyłożyć do wysmarowanej i wyłożonej papierem blachy
- piec na złoty kolor – do wysuszenia bezy, po czym **wystudzić**
- **piec w temp. 140°C przez ok. 30-40 minut**

## Składniki masy ananasowej:

- 1 szklanka soku z ananasów (z 1 puszki)
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 2 szklanki wody
- 2 budynie śmietankowe + 2 łyżki mąki pszennej
- 1 kostka masła/margaryny

## Technika wykonania:

- wodę zagotować z cukrem
- sok z ananasa połączyć z mąką i budyniem – zmiksować
- do gotującej wody wlewać stopniowo zmiksowaną masę, mieszając do zgęstnienia – zagotować (tak jak budyń) i wystudzić
- margarynę/masło zmiksować, a następnie stopniowo dodawać do niej ostudzany budyń, nie przerywając miksowania

**Efekt końcowy ciasta:**

- blachę, w której piekliśmy biszkopt i blat kokosowy, wyłożyć papierem do pieczenia
- do przygotowanej formy przełożyć biszkopt i rozprowadzić na nim masę ananсовą
- ananasy pokroić w kostkę i wyłożyć je na masę, lekko dociskając
- na masę wykładamy upieczoną beżę kokosową



# PRINCE POLO



Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.

## Składniki spodu biszkoptowego:

- 5 jajek
- 200 g cukru (niepełna szklanka)
- 220 g mąki tortowej (1 i 1/3 szklanki)
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek oleju

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno, utrwalić – dodając stopniowo cukier następnie żółtka
- do ubitej masy jajecznej dodać olej
- **przerwać ubijanie**, dodać przesianą mąkę – wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia – delikatnie wymieszać
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 20 minut**

## Składniki blatu Prince Polo:

- 6 białek
- 4 sztuk Prince Polo – smak orzechowy (duże)
- 200 g cukru
- 100 g orzechów włoskich
- 1 paczka rodzynek
- 2 łyżki mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Technika wykonania blatu Prince Polo:

- białka ubić na sztywną pianę, stopniowo utrwalać, dodając cukier kryształ do uzyskania błyszczącej bezy
- przerwać ubijanie, dodać pokruszone wafelki prince polo orzechowego, rozdrobnione orzechy włoskie, rodzyнки, mąkę i proszek do pieczenia - delikatnie wymieszać
- wyłożyć na przygotowaną blachę z papierem do pieczenia, równo rozprowadzić na powierzchni
- piec w temperaturze 160°C przez pierwsze 20 minut , następnie zmniejszyć do 140°C i piec przez ok. 15 kolejnych minut

### Składniki na masę budyniową o smaku orzechowym:

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 6 łyżek cappuccino orzechowego
- 375 g margaryny (1,5 kostki)

### Technika wykonania:

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy **zagotować**
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz cappuccino orzechowe – **zmiksować, aby nie było grudek**
- przygotowaną zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i ostudzić
- margarynę zmiksować do uzyskania puszystej konsystencji, następnie – dalej miksując, dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń
- **upieczony biszkopt nasączyć ponczem, przełożyć masą orzechową, a na górę wyłożyć blat prince polo i poleć polewą czekoladową**

### Składniki ponczu:

- 1 szklanka wrzątku
- 2 łyżki cukru kryształu
- sok z wyciśniętej cytryny

ostudzić

### Składniki polewa czekoladowa:

- 8 łyżek cukru
- 4 łyżki wody
- 2 łyżki kakao
- 125 g margaryny lub masła (0,5 kostki)
- ½ tabliczki czekolady gorzkiej lub mlecznej

### Technika wykonania:

- wszystkie składniki – mieszając – doprowadzić do zagotowania.
- dodać 0,5 kostki margaryny lub masła i ponownie doprowadzić do zagotowania – tak odparować wodę przez ok. 4 minuty
- wyłączyć, ostudzić i doprowadzić do lekkiego zgęstnienia – wyłączyć na powierzchnię ciasta

# WIŚNIOWIEC

(spód biszkoptowy kakaowy , krem budyniowy, fruzelina wiśniowa, bita śmietana)



Przygotować blachę o wymiarach 35,5x19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki biszkopt kakaowy:

- 5 jaj
- 200g cukru kryształu (1 niepełna szklanka)
- 170g mąki tortowej (1 szklanka)
- 80 g kakao (0,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

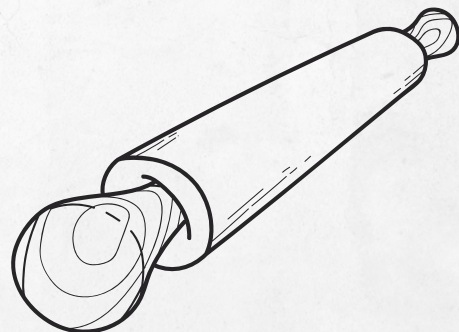
- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka – w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji i puszystości utrwalić cukrem – stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka – **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia i delikatnie **POŁĄCZYĆ** łopatką
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 10-15 minut.**

## Składniki fruzelina wiśniowa:

- 1 l fruzeliny
- 2 galaretki wiśniowe rozpuszczone w 2,5 szklankach wrzącej wody- ostudzić- odstawić do lodówki, do uzyskania lekko gęstniejącej konsystencji
- galaretkę połączyć z fruzeliną

## Składniki masy budyniowej

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 375 g margaryny (1,5 kostki)



### Technika wykonania

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy **zagotować**
- do pozostałego mleka 0,5 l dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną **zmiksować, aby nie było grudek**
- przygotowaną zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka mieszając aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję. ugotowany gęsty budyń przykryć folią i **ostudzić**
- margarynę zmiksować do uzyskania puszystej konsystencji, następnie miksując dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń

### Bitą śmietaną

- 0,7 l śmietanki 30 lub 36%- 0,5 szklanki cukru pudru, ubić do zgęstnienia
- żelatyna 2 płaskie łyżki przesypać do szklanki zalać zimną wodą do połowy szklanki, zamieszać pozostawić do napęcznienia Następnie rozpuścić w mikrofalówce (20 sekund ), **SCHŁODZIĆ**
- do gęstniejącej śmietany dodać schłodzoną żelatynę, cały czas miksując (20 sekund)

– **PAMIĘTAJ, jeśli żelatyna będzie zbyt ciepła, może się zwarzyć lub powstaną zgrubienia.**

- ubitą i utrwaloną za pomocą żelatyny śmietaną wykładamy na powierzchnię wiśni – wyrównujemy powierzchnię i ścieramy czekoladę na grubych oczkach

### Efekt końcowy ciasta

- na upieczony, ostudzony i nasączony ponczem biszkopt kakaowy wykładamy masę budyniową
- na masę wykładamy frużelinę wiśniową
- na powierzchni wiśni wykładamy bitą śmietaną i ścieramy czekoladę (na grubych oczkach) – ciasto przekładamy do lodówki

### Składniki ponczu:

- 1 szklanka wrzątku
- 2 łyżki cukru kryształ
- Sok z wyciśniętej cytryny



# BRZOSKWINIOWIEC

(spód biszkoptowy kakaowy, krem budyniowy, brzoskwinie, bita śmietana)



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki biszkopt kakaowy:

- 5 jaj
- 200g cukru kryształu (1 niepełna szklanka)
- 170g mąki tortowej (1 szklanka)
- 80 g kakao (0,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

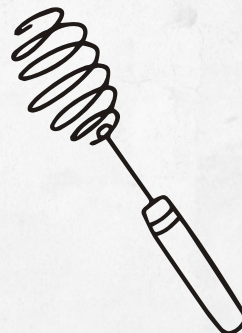
- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka – w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji i puszystości utrwalić cukrem – stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka – **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia i delikatnie **POŁĄCZYĆ** łopatką
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 10-15 minut**

## Składniki fruzelina brzoskwiowej:

- 1 l fruzeliny brzoskwiowej lub puszka pokrojonych w drobna kostkę brzoskwiń
- 2 galaretki brzoskwiowe, rozpuszczone w 2,5 szklankach wody – ostudzić – odstawić do lodówki, do uzyskania lekko gęstniejącej konsystencji
- galaretkę połączyć z fruzeliną

## Składniki masy budyniowej:

- 1 l mleka
- 1 szklanka cukru kryształu
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1,5 kostki margaryny



### Technika wykonania

- 0,5 l mleka, cukier i cukier wanilinowy **zagotować**
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną – **zmiksować, aby nie było grudek**
- przygotowaną zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i **ostudzić**
- margarynę zmiksować do uzyskania puszystej konsystencji, a następnie, miksując, dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń

### Bitą śmietana:

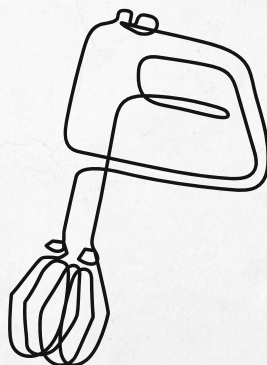
- 0,7 l śmietanki 30% lub 36% i 0,5 szklanki cukru pudru – **ubić do zgęstnienia**
- 2 płaskie łyżki **żelatyny** wsypać do szklanki, **zalać zimną wodą do połowy szklanki**, zamieszać i **pozostawić do napęcznienia**
- **rozpuścić** w mikrofalówce (20 sekund), **schłodzić** do gęstniejącej śmietany dodać schłodzoną żelatynę, cały czas miksując (20 sekund)

**PAMIĘTAJ**, że jeśli żelatyna będzie zbyt ciepła, może się zwarzyć lub powstaną zgrubienia.

- ubitą i utrwaloną za pomocą żelatyny śmietanę wyłożyć na powierzchnię brzoskwiń, wyrównując powierzchnię i posypując startą na grubych oczkach czekoladą

### Efekt końcowy ciasta:

- na upieczony, ostudzony i nasączony biszkopt kakaowy wykładamy masę budyniową
- na masę wykładamy frużelinę brzoskwiniową
- na powierzchni brzoskwiń wykładamy bitą śmietanę i ścieramy czekoladę (na grubych oczkach), a **ciasto przekładamy do lodówki**



# SNICKERS

(spód z ciasta miodowego, karmel, bita śmietana, orzeszki arachidowe)



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki spód - ciasto miodowe:

- 250 g przesianej mąki pszennej (1,5 szklanki)
- 1,5 łyżeczki sody (rozpuścić ją w łyżce mleka lub śmietany)
- łyżka margaryny
- 2 łyżki miodu
- łyżka cukru kryształu
- 1 jajko
- łyżka kwaśnej śmietany 18%

## Technika wykonania:

- margarynę posiekać z przesianą mąką
- stopniowo dodawać pozostałe składniki: cukier, miód, sodę rozpuszczoną w mleku, jajo i śmietanę, połączyć składniki
- zarobić ciasto, wyłożyć na blachę wyłożoną pergaminem, rozprowadzając palcami – upiec i ostudzić
- **piec w temp. 200°C przez około 8 minut – do uzyskania złotego koloru**
- na upieczony spód wyłożyć ½ puszki karmelu (masa gotowa firmy Gostyń) i rozsmarować.

## Bitą śmietaną:

- 1 l śmietanki 30% lub 36%
- 70 g cukru pudru (0,5 szklanki) – ubić do zgęstnienia
- 2 czubate łyżki żelatyny przesypać do szklanki i zalać zimną wodą do połowy szklanki, zamieszać i pozostawić do napęcznienia - następnie rozpuścić w mikrofalówce – 20 sekund – SCHŁODZIĆ
- do gęstniejącej śmietany dodać żelatynę, cały czas miksując 20 sekund (jeśli żelatyna będzie zbyt ciepła może się zwarzyć lub powstaną zgrubienia!)
- ubitą i utrwaloną za pomocą żelatyny śmietanę wykładamy na powierzchnię ciasta miodowego – wyrównujemy powierzchnię i wykładamy ostudzony biszkopt



### Składniki blat biszkoptowy:

- 4 jajka
- 180 g cukru kryształu ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 170 g mąki (1 szklanka)

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier, a następnie żółtka
- **przerwać ubijanie** – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać łypatką

### Efekt końcowy ciasta:

- upieczony spód miodowy smarujemy zawartością  $\frac{1}{2}$  puszki karmelu
- na karmel wykładamy bitą śmietanę
- na śmietanę wykładamy blat biszkoptowy, który smarujemy pozostałą częścią masy krówkowej, posypujemy orzeszkami (100 g drobno posiekanych)
- **ciasto przekładamy do lodówki**



# ORZECHOWIEC

(spód z ciasta miodowego, masa budyniowa, góra z ciasta miodowego – pieczona z orzechami włoskimi i z miodem)



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta miodowego:

- 0,5 kg mąki (3 płaskie szklanki)
- 1 żółtko
- 300 g cukru (czubata szklanka)
- 200 g margaryny ( $\frac{3}{4}$  kostki)
- 2 jajka
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki słodkiego mleka
- 2 łyżeczki sody
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18 % lub 12 %

## Technika wykonania:

- margarynę posiekać z przesianą mąką
- stopniowo dodawać pozostałe składniki: cukier, miód, sodę rozpuszczoną w mleku, żółtko, 2 jaja i śmietanę, połączyć składniki
- zarobić ciasto i podzielić je na dwie części: jedną część wyłożyć na wysmarowaną i wyłożoną papierem blachę do pieczenia, dokładnie rozprowadzając palcami (od czasu do czasu palce zanurzyć w mące – wtedy ciasto nie będzie się do nich kleić),
- drugą rozłożyć na blaszce, podobnie jak pierwszą, wykładając na nią polewę orzechową na całą powierzchnię, upiec
- **obie piec w temp. 200°C około 8 minut – do uzyskania złotego koloru.**

## Składniki polewy orzechowej:

- 300 g pokrojonych orzechów włoskich
- 50 g cukru kryształu
- 110 g margaryny
- 2 łyżki miodu

**margarynę stopić, dodać miód, cukier, orzechy i podsmażyć ok. 3 minuty**

## Składniki masy budyniowej:

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 375 g margaryny (1,5 kostki)
- łyżka kawy sypanej



### **Technika wykonania:**

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy zagotować
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną i łyżkę kawy sypanej – zmiksować, aby nie było grudek.
- przygotowany roztwór – zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję (ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i ostudzić)
- margarynę zmiksować do uzyskania puszystej konsystencji, następnie – miksując – dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń z kawą

### **Efekt końcowy ciasta:**

- upieczone ciasto miodowe bez orzechów wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia blachy i wykładamy na nią masę budyniową o smaku kawy
- masę przykryć drugim plackiem (pieczonym z orzechami – jak na zdjęciu)



# ORZECHOWIEC Z MAKIEM



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta miodowego:

- 510 g maki tortowej (3 szklanki)
- 1 ½ łyżeczki sody oczyszczonej (rozpuścić w 2 łyżkach mleka)
- 150 g masła lub margaryny
- 160 g cukru kryształ (2/3 szklanki)
- 3 łyżki miodu
- 2 jajka

## Technika wykonania:

- margarynę posiekać z przesianą mąką
- stopniowo dodawać pozostałe składniki: cukier, miód, sodę rozpuszczoną w mleku i 2 jajka, połączyć składniki
- zarobić ciasto, podzielić je na dwie części: jedną część wyłożyć na blachę, wysmarowaną margaryną i wyłożoną papierem do pieczenia, dokładnie rozprowadzając palcami (od czasu do czasu palce zanurzyć w mące – wtedy ciasto nie będzie się do nich kleić), upiec.
- drugą rozłożyć na przygotowanej blaszce, podobnie jak pierwszą i upiec
- **obie piec w temp. 200°C około 8 minut – do uzyskania złotego koloru**

## Składniki na ciasto makowe:

- 4 jajka
- 160 g cukru (2/3 szklanki)
- 115 g mąki tortowej (2/3 szklanki)
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki maku suchego
- szczypta soli

## Technika wykonania:

- mąki przesiać do miseczki i zmieszać z makiem
- białka oddzielić od żółtek i zmiksować ze szczyptą soli na sztywną piankę, następnie powoli dodać cukier oraz po jednym żółtku – **przerwać ubijanie**
- w kilku niedużych porcjach dodać suche składniki i delikatnie połączyć łopatką, wyłożyć do formy wysmarowanej margaryną i wyłożonej papierem do pieczenia
- **piec w temp. 175°C przez ok. 25-30 minut – do suchego patyczka (wyciągamy i zostawiamy do wystudzenia)**

### **Składniki na krem budyniowy:**

- 600 ml mleka
- 4 x budyń śmietankowy lub waniliowy
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 200 g masła, temperatura pokojowa

### **Technika wykonania:**

- 400 ml mleka podgrzać razem z cukrem i cukrem wanilinowym
- w pozostałym mleku rozpuścić proszek budyniowy i dodawać do gorącego mleka – stopniowo i cały czas mieszając – gotować, aż budyń będzie gęsty
- gotowy przykryć z góry folią i zostawić do całkowitego wystudzenia
- miękkie masło przez chwilę zmiksować na puszystą masę, a następnie dodać do niego po łyżce ostudzonego budyniu

### **Składniki na warstwę orzechową:**

- 200 g posiekanych orzechów włoskich
- 75 g masła
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżki miodu

### **Technika wykonania:**

- w rondelku rozpuścić masło razem z cukrem i miodem, dodać orzechy i przez około 5 min gotować na niedużym ogniu – wyłożyć na całą powierzchnię blatu miodowego (tak jak na zdjęciu)
- po wystudzeniu ciasto wkładamy na całą noc do lodówki

### **Efekt końcowy ciasta:**

- w blaszce ułożyć jedną warstwę ciasta miodowego i wyłożyć na nią połowę kremu budyniowego
- wyłożyć kolejno ciasto makowe i na nie drugą część kremu budyniowego i przykryć blatem miodowym z orzechami



# KREMÓWKA PAPIESKA



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta francuskiego:

- 2 opakowania gotowego ciasta francuskiego

## Technika wykonania:

- **piekarnik nagrzać do 200°C**, wyjąć ciasto francuskie z lodówki, rozwinąć je i przełożyć wraz z papierem do pieczenia, w którym było zwinięte, na blaszkę
- wstawić do piekarnika i **piec około 15 minut**, wyjąć i ostudzić
- podobnie postąpić z drugim ciastem francuskim

## Składniki masy budyniowej:

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 300 g masła (1,5 kostki)

**składniki dodatkowe:** śmietanka 30% lub 36% - 400ml + 0,5 szklanki cukru pudru – zmiksować do zgęstnienia

## Technika wykonania:

- 0,5 l mleka, cukier i cukier wanilinowy **zagotować**
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną – **zmiksować, aby nie było grudek**
- przygotowany roztwór - zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i **ostudzić**
- margarynę zmiksować na puszystą masę, następnie, miksując, dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń
- do ostudzonego, zmiksowanego budyniu dodać ubitą kremówkę i połączyć dokładnie łopatką lub mikserem na najniższym obrocie – krótko - tylko do połączenia składników

**Efekt końcowy ciasta:**

- na jeden z upieczonych blatów francuskich wyłożyć masę budyniowo-śmietanową – równo rozprowadzić
- przykryć kolejnym blatem francuskim, zsuwając go z papieru do pieczenia
- przełożyć do lodówki w celu schłodzenia
- przed podaniem posypać cukrem pudrem



# KARPATKA Z MASĄ BUDYNIOWĄ



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta:

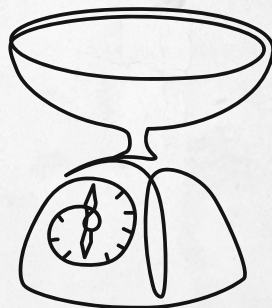
- 125 g masła
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mąki
- 5 małych lub średnich jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- masło roztopić w garnku, dodać wodę i zagotować
- wsypać mąkę i przez chwilę ucierać drewnianą łyżką, aż powstanie gęsta i gładka masa (ok. 4 minuty)
- przełożyć do miski i ostudzić
- miksować, stopniowo dodając po jednym jajku, na koniec dodając proszek do pieczenia – delikatnie zmiksować
- ciasto podzielić na 2 części
- piekarnik nagrzać do **200°C (górną i dół bez termoobrotu)**
- jedną część ciasta wyłożyć łyżką na przygotowaną blachę, następnie za pomocą płaskiej łopaty (np. silikonowej) rozprowadzić ciasto po blaszce
- **piec przez 15 min w temp. 200°C, następnie obniżyć do 160°C i piec przez kolejne 10 min** na złoty kolor (**w trakcie pieczenia nie otwierać piekarnika, bo ciasto opadnie!**) **Uwaga:** w mniejszych foremkach ciasto będzie potrzebowało dłuższego pieczenia.
- po upieczeniu wyjąć z piekarnika, odczekać kilka minut, zdjąć placek z blaszki – umyć ją i osuszyć – powtórzyć pieczenie drugiego placeka

## Składniki masy budyniowej:

- 1 l mleka
- 1 szklanka cukru kryształ
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1,5 kostki margaryny



### **Technika wykonania:**

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy – zagotować
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną – zmiksować, aby nie było grudek
- przygotowaną zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany, gęsty budyń przykryć folią i ostudzić

**Margarynę zmiksować, następnie – miksując – dodawać stopniowo po 1 łyżce ostudzony całkowicie budyń.**

### **Efekt końcowy ciasta:**

- powstały krem rozsmarować na jednym z placków (na pofalowanej stronie), przykryć drugim plackiem i odstawić w chłodne miejsce na godzinę (przed podaniem posypać cukrem pudrem)



# KRÓLEWIEC



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta miodowego:

- 500 g mąki
- 1 żółtko
- 125 g cukru
- 200 g margaryny (¾ kostki)
- 2 jajka
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki słodkiego mleka
- 2 łyżeczki sody
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18 % lub 12 %

## Technika wykonania:

- margarynę posiekać z przesianą mąką
- stopniowo dodawać pozostałe składniki: cukier, miód, sodę rozpuszczoną w mleku, żółtko, 2 jajka, śmietanę, połączyć składniki
- zarobić ciasto, podzielić je na dwie części: jedną część wyłożyć na przygotowaną blachę, wysmarowaną i wyłożoną papierem do pieczenia, dokładnie rozprowadzając palcami – upiec na złoty kolor
- tak samo postępujemy z drugą połową ciasta (po ponownym przygotowaniu blachy)
- **piec w temp. 200°C przez około 8 minut – do uzyskania złotego koloru**

## Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
- 230 g cukru kryształu (1 niepełna szklanka)
- 255 g mąki pszennej (1,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji i puszystości, utrwalić cukrem – stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie połączyć, mieszając łyżką
- **piec w temp. 160-180°C przez 10-15 minut**

### Składniki masy budyniowej:

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 375 g margaryny (1,5 kostki)
- łyżka kawy sypanej

### Technika wykonania:

- 0,5 l mleka, cukier i cukier wanilinowy **zagotować**
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną – **zmiksować, aby nie było grudek**
- przygotowany roztwór – zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i **ostudzić**
- margarynę zmiksować na puszystą masę, a następnie – miksując – dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń

### Efekt końcowy ciasta:

- upieczone ciasto miodowe przełożyć do blaszki, wyłożonej papierem do pieczenia
- na powierzchnię ciasta miodowego wyłożyć połowę masy budyniowej
- na masę budyniową ułożyć biszkopt, nasączyć go ponczem i przełożyć drugą część masy
- na masę budyniową wykładamy drugie z ciast miodowych i wykańczamy polewą czekoladową

### Składniki ponczu:

- 2 szklanki wrzącej wody rozpuścić z 2 łyżkami cukru kryształu, dodać sok z całej cytryny

### Składniki polewa czekoladowa:

- 8 łyżek cukru
- 4 łyżki wody
- 2 łyżki kakao
- 125 g margaryny (0,5 kostki)

### Technika wykonania:

- wszystkie składniki mieszając doprowadzić do zagotowania
- następnie dodać 0,5 kostki margaryna lub masła i ponownie doprowadzić do zagotowania – tak odparować wodę przez około 4 minuty
- wyłączyć, ostudzić i doprowadzić do lekkiego zgęstnienia – wylać na powierzchnię ciasta

# MALINOWA CHMURKA

(spód z ciasta kruchego, maliny, galaretka, masa na bazie serka mascarpone z bitą śmietaną, beza)



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki na ciasto kruche:

- 180 g mąki pszennej tortowej (pełna szklanka)
- 40 g cukru pudru (2 łyżki z czubem)
- 3 żółtka
- 110 g masła – trochę ponad pół kostki
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- wszystkie składniki na ciasto kruche umieścić w jednej misce i dokładnie połączyć ręką do momentu uzyskania jednolitej struktury – aż zrobi się gładkie
- wypełnić ciastem dno blaszki, wysmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia
- ciasto nakłuć na całej powierzchni widelcem, a blaszkę umieścić na środkowej (lub o piętro niższej) półce w piekarniku, **nagrzany do temperatury 185°C** (pieczenie góra/dół)
- spód **piec przez 15-18 minut** na złoty kolor
- po upieczeniu od razu wyjmij formę z pieca i odstaw spód do przestudzenia

## Składniki na galaretkę z malinami:

- 3 galaretki o smaku malinowym
- 1 l wrzącej wody (4 szklanki)
- 500 g świeżych lub mrożonych malin

## Technika wykonania:

- malinowe galaretki rozpuścić **w czterech szklankach wrzątku**
- ostudzić i schłodzić do uzyskania lekko gęstniejącej konsystencji
- na upieczony, ostudzony kruchy spód wyłożyć maliny, rozprowadzając je na całej powierzchni
- na maliny wylać tężejącą galaretkę
- przełożyć ciasto do lodówki

### Składniki na masę śmietanowo-serową:

- 500 ml śmietanki kremówki 30 % lub 36%
- 250 g serka mascarpone (małe opakowanie)
- 50 g cukru pudru - około 3 płaskie łyżki

### Technika wykonania masy śmietanowo-serowej:

- wszystkie składniki na masę śmietankową ubić na sztywno przy pomocy miksera
- **pamiętać, że śmietanka oraz serek mascarpone muszą być mocno schłodzone**
- masę rozłożyć równo na całej powierzchni galaretki z malinami (**galaretka musi być już ścięta**) – ciasto ponownie odłożyć do lodówki

### Składniki na blat bezowy z migdałami:

- 3 białka średnich lub większych jajek
- 150 g drobnego cukru – trochę ponad pół szklanki
- 1 płaska łyżka skrobi (mąki ziemniaczanej)
- 50 g płatków migdałowych (średnia garść)

### Technika wykonania:

- białka jajek ubić na sztywno, następnie stopniowo zacząć dodawać cukier
- po każdej łyżce cukru miksować długo całość, by cukier rozpuścił się w bezie – **cały czas miksować bezę na najwyższych obrotach**
- beza ma być puszysta i błyszcząca (dodawanie cukru i miksowanie może trwać nawet kilkanaście minut)
- na samym końcu wsypać łyżkę mąki ziemniaczanej, a po chwili wyłączyć mikser
- bezę rozłożyć na posmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, a całość posypać płatkami migdałowymi
- formę z blatem bezowym umieścić na półce poniżej środkowej w piekarniku
- **nagrzany do 130-140°C** – pieczenie góra/dół lub **115-120°C** – w piekarniku z termoobiegiem
- blat bezowy piec około 70 minut do całkowitego wysuszenia – po upieczeniu formę od razu wyjąć z piekarnika

**Przestudzony blat bezowy przełożyć na warstwę z masy śmietankowej, która zdążyła się stężeć.**

**Jeśli beza mocno trzyma się pergaminu, to warto wcześniej podważyć ją płaskim i długim nożem do ciast, a następnie delikatnie zsunąć na górę ciasta malinowa chmurka.**

**Formę z ciastem należy ponownie umieścić w lodówce.**



# SŁONECZNIKOWIEC

(biszkopt czekoladowy, przełożony kremem karmelowym z prażonym słonecznikiem)



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta czekoladowego:

- 300 g gorzkiej czekolady
- 190 g masła lub margaryny
- 6 jajek
- 160 g cukru
- 150 g mąki pszennej
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- czekoladę połamać na kawałki i razem z masłem (margaryną) roztopić w kąpeli wodnej – ostudzić (lub w mikrofalówce rozpuścić i ostudzić)
- oddzielone od żółtek białko ubić na sztywno, następnie utrwalić cukrem – dalej miksując, stopniowo wsypując cukier
- powoli dodawać chłodną czekoladę
- mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia (presiać) następnie połączyć delikatnie łopatką z ubitą masą
- ciasto przełożyć do wysmarowanej i wyłożonej papierem formy do pieczenia
- piec w nagrzanym piekarniku **około 30 minut w temp. 180°C** – po upieczeniu wystudzić i przekroić na pół – tak, aby powstały dwa blaty

## Składniki kremu karmelowego:

- 1 puszka masy krówkowej (400 g)
- 300 g słonecznika łuskanego
- 100 g cukru kryształu
- 60 g + 250 g masła
- 4 łyżki mleka

## Technika wykonania kremu:

- miękkie masło (250 g) utrzeć mikserem na puszystą masę i dalej miksując, dodawać stopniowo masę krówkową
- na końcu dodać około 2/3 słonecznika i wymieszać

### Przygotowanie słonecznika:

- 60 g masła roztopić, dodać słonecznik, cukier i mleko – wszystkie składniki wymieszać i doprowadzić do zagotowania (na małym ogniu), ciągle mieszając – ok. 15 minut – do odparowania płynu
- słonecznik wyłożyć na przygotowaną – wysmarowaną i wyłożoną papierem – blachę
- piec **około 10-15 minut w temp. 180°C** na złoty kolor
- pozostawić do ostygnięcia, następnie słonecznik troszkę rozdrobnić palcami:

widok przed upieczeniem:



### Poncz:

- 250 ml zaparzonej kawy (rozpuszczalnej lub z ekspresu)

### Bitą śmietana:

- 0,5 l słodkiej śmietany 30%-36%
- śmietanę ubić na sztywno, dodać 1 łyżkę cukru pudru a pod koniec ubijania dodać
- 1 łyżkę kakao
- 1 łyżkę żelatyny w proszku zalać 4 łyżkami zimnej wody, zmieszać, pozostawić do napęcznienia a następnie rozpuścić w mikrofalówce (10 sekund) – **tak, aby była płynna, ale nie gorąca** (w przypadku zbyt dużego ogrzania ostudzić)
- tak przygotowaną żelatynę dołączyć do śmietany i zmiksować, następnie wyłożyć na ciasto i posypać pozostałym słonecznikiem

### Efekt końcowy ciasta:

- biszkopt przekroić na pół: jeden blat nasączyć ponczem z kawy – wyłożyć masę słonecznikową i przykryć drugim blatem – i ten nasączyć resztą ponczu
- wyłożyć ubitą śmietaną i posypać słonecznikiem – 1/3 – to, co nam zostało

# CYTRYNOWIEC

(biszkopt czekoladowy, przełożony kremem karmelowym z prażonym słonecznikiem)



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki na biszkopt kakaowy:

- 6 jajek
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 200 g mąki tortowej (1 czubata szklanka)
- 100 g kakao (½ szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji i puszystości utrwalić cukrem, stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka i **przerwać ubijanie**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, kakao i delikatnie **połączyć łopatką**
- **piec w temp. 160-180 °C przez ok. 10-15 minut**

## Składniki masy cytrynowej:

- 2 śmietany śnieżki w proszku
- 400 ml mleka mocno schłodzonego (2 niepełne szklanki)
- 2 galaretki cytrynowe (rozpuszczone w 3 szklankach wrzątku)
- 2 opakowania herbatników ciemnych (2x 250 g)
- masa krówkowa (firma Gostyń) – 1 puszka

## Technika wykonania masy:

- galaretkę rozpuścić we wrzątku, schłodzić do uzyskania lekko gęstniejącej struktury
- (lodówka)
- do misy miksera wlać mleko, przesypać śmietankę w proszku i ubić do zgęstnienia – odstawić do schłodzenia
- ubitą śmietankę ponownie mikсовать, dodając stopniowo gęstniejącą galaretkę do uzyskania jednolitej masy

### **Efekt końcowy ciasta:**

- schłodzony biszkopt przekroić na dwa równe blaty
- blachę w której wypiekany był biszkopt wyłożyć papierem do pieczenia
- do blachy przełożyć blat biszkoptowy, na nim rozprowadzić połowę masy cytrynowej, równo rozprowadzić po całości blachy a całą powierzchnię wyłożyć herbatnikami
- masę krówkową przełożyć do miseczki i dokładnie wymieszać - następnie całość rozprowadzić na całej powierzchni herbatników
- na masę krówkową wykładamy pozostałe herbatniki
- na całość ciasta wykładamy drugą część masy cytrynowej i przykrywamy drugim blatem biszkoptowym
- przygotowujemy polewę czekoladową i polewamy nią całość ciasta – wkładamy do lodówki
- najlepiej spożywać w kolejnym dniu po dokładnym zestaleniu

### **Składniki polewa czekoladowa:**

- 8 łyżek cukru
- 4 łyżki wody
- 2 łyżki kakao
- 125 g margaryny lub masła ( 0,5 kostki )

### **Technika wykonania:**

- wszystkie składniki mieszając doprowadzić do zagotowania
- następnie dodać 0,5 kostki margaryna lub masła i ponownie doprowadzić do zagotowania – tak odparować wodę przez ok 4 minuty
- wyłączyć, ostudzić i doprowadzić do lekkiego zgęstnienia
- wylać na powierzchnię ciasta



## W-Z

(biszkopt kakaowy, przełożony dżemem, bitą śmietaną z polewą czekoladową)



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

### Składniki na biszkopt kakaowy:

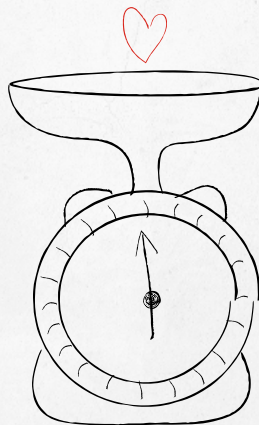
- 8 jajek
- 375 g cukru kryształu (1,5 szklanki)
- 340 g mąki tortowej (2 szklanki)
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji i puszystości utrwalić cukrem – stopniowo dodając go, dalej miksując i żółtka
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia i delikatnie **połączyć łopatką**
- **piec w temp. 160-180 °C przez ok. 10-15 minut**

### Bitą śmietana:

- 1 l śmietanki 30 % lub 36%
- 70 g cukru pudru (0,5 szklanki) – ubić do zgęstnienia.
- 2 czubate łyżki żelatyny przesypać do szklanki i zalać zimną wodą do połowy szklanki, zamieszać i pozostawić do napęcznienia, następnie rozpuścić w mikrofalówce (20 sekund), **schłodzić**
- do gęstniejącej śmietany dodać żelatynę, cały czas miksując 20 sekund **PAMIĘTAJ:** jeśli żelatyna będzie zbyt ciepła, może się zwarzyć lub powstaną zgrubienia
- składnik dodatkowy – dżem z czarnej porzeczki, wiśni



#### **Składniki polewa czekoladowa:**

- 8 łyżek cukru
- 4 łyżki wody
- 2 łyżki kakao
- 125 g margaryny lub masła (0,5 kostki)

#### **Technika wykonania:**

- wszystkie składniki mieszając, doprowadzić do zagotowania
- następnie dodać 0,5 kostki margaryny lub masła ponownie doprowadzić do zagotowania i odparować wodę przez ok. 4 minuty
- wyłączyć, ostudzić i doprowadzić do lekkiego zgęstnienia – wylać na powierzchnię ciasta.

#### **Składniki ponczu:**

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej rozpuścić z 2 łyżkami cukru kryształu i dodatkiem alkoholu (ilość wg uznania)

#### **Efekt końcowy ciasta:**

- biszkopt po przestudzeniu przekroić – blat dolny nasączyć najlepiej ponczem z kawy rozpuszczalnej, cukru i alkoholu
- posmarować dżemem o smaku czarnej porzeczki lub wiśni, wyłożyć śmietaną, przykryć drugim blatem, ponownie nasączyć i wylać na całość polewę czekoladową
- wstawić do lodówki, żeby schłodzić



# GÓRA LODOWA



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki na biszkopt kakaowy:

- 6 jajek
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 170 g mąki tortowej (1 szklanka)
- 100 g (½ szklanki)

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji/ puszystości utrwalić cukrem, stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie żółtka
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, kakao i delikatnie **połączyć łopatką**
- **piec w temp. 160-180 °C około 10-15 minut**

## Składniki masy budyniowej:

- 200 g cukru kryształu (niepełna szklanka)
- 1 mały cukier wanilinowy
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 0,7 l mleka
- 250 g margaryny (1 kostka)

## Technika wykonania:

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy – **zagotować**
- do pozostałego mleka dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną – **zmiksować, aby nie było grudek**
- przygotowany roztwór-zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i **ostudzić**
- margarynę zmiksować na puszystą masę, następnie miksując dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń

### Przepis na polewę lodową:

- 200 g masła (1 kostka) roztopić w garnku dodać 0,5 szklanki wody i pół szklanki cukru kryształu doprowadzić do zagotowania – połączyć wszystkie składniki, następnie dokładnie schłodzić
- do ostudzonej masy dodać 2 pełne szklanki mleka w proszku
- zmiksować wszystkie składniki do uzyskania pulchnej masy
- gdyby okazało się, że masa wychodzi zbyt gęsta, dodać niewielką ilość mleka lub podgrzać w mikrofalówce
- masę podzielić na dwie równe części
- do drugiej dodać 2 łyżki kakao i zmiksować
- **składnik dodatkowy** – biszkopty okrągłe – 1,5 opakowania (1 opakowanie 180 g)

### Efekt końcowy ciasta:

- biszkopt kakaowy przekroić na pół tak, aby uzyskać dwa blaty
- nasączyć ponczem na bazie kawy rozpuszczalnej (2 łyżki kawy rozpuszczalnej zalać 2 szklankami wrzątku, ostudzić)
- na nasączony blat biszkoptowy przełożyć połowę masy budyniowej, przykryć drugim blatem biszkoptowym, docisnąć i ponownie nasączyć
- wykańczamy, wykładając drugą część masy budyniowej, dokładnie rozprowadzając ją na powierzchni
- wykładamy biszkopciki okrągłe, wciskając na pół stojąco jeden za drugim i układając rzędami na masę
- na biszkopty wylewamy za pomocą łyżki naprzemiennie polewę jasną i ciemną (patrz na zdjęcie)



# BISZKOPT Z PIANKĄ TRUSKAWKOWĄ



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki biszkoptu:

- 8 jajek o temperaturze pokojowej
- 375 g cukru (1,5 szklanki)
- 340 g mąki tortowej (2 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

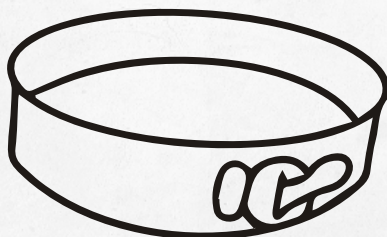
- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka – **przerwać ubijanie**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać łopatką
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 10 minut – do suchego patyczka**

## Składniki masy śmietanowo-truskawkowej:

- 2 śmietany Śnieżki w proszku
- 400 ml mocno schłodzonego mleka (2 niepełne szklanki)
- 2 galaretki truskawkowe (rozpuszczone w 3 szklankach wrzątku)

## Technika wykonania masy:

- galaretkę rozpuścić we wrzątku, schłodzić do uzyskania lekko gęstniejącej struktury (lodówka)
- do miski miksera wlać mleko, przesypać śmietankę w proszku i ubić do zgęstnienia oraz odstawić do schłodzenia
- ubitą śmietankę ponownie miksować, dodając stopniowo gęstniejącą galaretkę do uzyskania jednolitej masy
- **składnik dodatkowy** – dżem truskawkowy.



### **Efekt końcowy ciasta:**

- schłodzony biszkopt, przekroić na dwa równe blaty
- blachę, w której wypiekany był biszkopt, wyłożyć ponownie papierem do pieczenia
- do blachy przełożyć blat biszkoptowy, a na nim rozprowadzić dżem truskawkowy i wyłożyć całość masy śmietanowo-truskawkowej, dokładnie wyrównując i przykrywając drugim blatem biszkoptowym
- posypać cukrem pudrem lub posmarować przygotowanym lukrem

### **Składniki lukru:**

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki)
- 3 łyżki soku z cytryny
- optymalnie do uzyskania odpowiedniej gęstości gorąca woda

### **Technika sporządzania lukru:**

- cukier puder przesiać do miseczki, żeby nie było grudek
- wlać sok z cytryny i ucierać łyżką aż powstanie gładki jednolity lukier
- sprawdzić konsystencję lukru, a jeśli jest za gęsty, dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącej wody (jeśli za rzadki, to dosypujemy cukru pudru)



# CAPPUCINO ORZECHOWE Z BITĄ ŚMIETANĄ



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki na biszkopt o smaku cappuccino:

- 5 jajek
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 3 łyżki czubate mąki tortowej
- 3 łyżki mąki czubate ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cappuccino orzechowego

## Technika wykonania biszkoptu o smaku cappuccino:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji puszystości - utrwalić cukrem stopniowo dodając go dalej miksując, następnie żółtka **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, cappuccino, proszek do pieczenia i delikatnie połączyć, mieszając łyżką
- wyłożyć na wysmarowaną i wyłożoną papierem blachę
- **piec w temperaturze 160-180°C przez ok. 20 minut**
- po upieczeniu i ostudzeniu biszkopt przekroić na pół – tak, aby powstały dwa blaty – spód nasączamy (poncz sporządzamy z zaparzonej kawy rozpuszczalnej z dodatkiem cukru)
- na spód ciasta wyłożyć masę budyniową, przykryć kolejnym biszkoptem, nasaczyć i rozprowadzić ubitą śmietaną, posypując kawą cappuccino

## Składniki ponczu:

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej rozpuścić z 2 łyżkami cukru kryształu i dodatkiem alkoholu (ostatni wg uznania)

## Składniki na masę budyniową o smaku cappuccino:

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 6 łyżek cappuccino
- 375 g margaryny (1,5 kostki)

### Technika wykonania:

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy zagotować
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz cappuccino – zmiksować, aby nie było grudek
- przygotowaną zawiesinę dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i ostudzić
- margarynę zmiksować, a następnie miksując, dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń

### Bitą śmietana:

- 0,7 l śmietanki 30% lub 36%, 0,5 szklanki cukru pudru – **ubić do zgęstnienia**
- 2 płaskie łyżki żelatyny przesypać do szklanki, zalać zimną wodą do połowy szklanki, zamieszać i pozostawić do napęcznienia, następnie rozpuścić w mikrofalówce (20 sekund) **SCHŁODZIĆ**
- do gęstniejącej śmietany dodać schłodzoną żelatynę, cały czas miksując 20 sekund  
– PAMIĘTAJ, jeśli żelatyna będzie zbyt ciepła, może się zwarzyć lub powstaną zgrubienia
- ubitą i utrwaloną za pomocą żelatyny śmietanę wykładamy na powierzchni ciasta, wyrównując powierzchnię i posypując cappuccino



# MALINOWA KSIĘŻNICZKA

(biszkopt kakaowy, bita śmietana, galaretka, biszkopty)



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki biszkopt:

- 4 jajka
- ze 170 g maki tortowej (1 szklanka) odejmujemy 2 łyżki mąki, a w to miejsce wsypujemy 2 łyżki kakao
- 2 łyżki kakao
- 170 g cukru kryształu (2/3 szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki oleju

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę
- dodawać stopniowo cukier – łyżka po łyżce – dalej ubijając (ubijamy kilka minut, aż grudki cukru nie będą wyczuwalne)
- zmniejszyć obroty miksera na najmniejsze i dodawać po jednym żółtku i olej, cały czas miksując
- **PRZERYWAMY UBIJANIE** – przesiać mąkę, kakao i proszek do pieczenia i dodać do ubitej masy, łącząc z pomocą łopatką
- wyłączyć biszkopt na przygotowaną blachę i rozprowadzić po całej powierzchni
- **piec ok. 30-35 minut w temp. 160 °C (gdyby biszkopt zaczął się spiekać, to przykrywamy go papierem do pieczenia)**
- **po upieczeniu biszkopt studzimy, kroimy go na pół tak, aby powstały dwa blaty**

## Poncz do nasączenia:

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej zaparzyć w 2 szklankach wrzątku, dodać 4 łyżki cukru, ostudzić (można dodać wybrany alkohol)

## Składniki kremu serowego:

- 500 g sera twarogowego z wiaderka
- 250 g śmietany kremówki – 36%
- 70 g cukru pudru (½ szklanki)
- 10-12 g żelatyny (3 łyżeczki)
- 50 ml gorącej wody
- kilka kropeł aromatu wanilinowego

### **Technika wykonania:**

- żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie (50ml) i odstawić do przestudzenia
- śmietaną kremówkę ubić z cukrem pudrem – prawie na sztywno (ale nie do końca)
- dodać ser twarogowy, aromat waniliowy – miksować chwilę – do połączenia składników
- stopniowo wlewać ciurkiem wystudzoną żelatynę i zmiksować na wolnych obrotach miksera do połączenia
- od tego momentu trzeba działać szybko, bo masa była zimna, więc zacznie szybko tężeć

### **Dodatkowo:**

- około 250 g herbatników kakaowych
- 400 g masy kajmakowej (firmy Gostyń)
- 450 g malin (świeżych lub mrożonych)
- 750 ml wody (3 szklanki)
- 2 galaretki malinowe

### **Efekt końcowy ciasta:**

- galaretki malinowe rozpuścić w 750 ml gorącej wody i odstawić do wystudzenia
- w blaszce ułożyć pierwszy blat biszkoptu i nasączyć go równomiernie połową ponczu
- wyłożyć połowę kremu serowego i wyrównać
- na kremie ułożyć warstwę herbatników, smarując je masą kajmakową
- ułożyć drugą warstwę z herbatników
- na ciastka wyłożyć pozostały krem serowy i przykryć drugim blatem biszkoptu
- biszkopt nasączyć, a na biszkopcie ułożyć maliny i zalać je tężejącą galaretką



# BISZKOPT MAKOWY

(przełożony kremem budyniowym o smaku kokosowym)



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki biszkopt makowy:

- 8 jajek
- 375 g cukru kryształu (1,5 szklanki)
- 340 g mąki tortowej (2 szklanki)
- 0,5 szklanki suchego maku
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji/puszystości utrwalić cukrem, stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, wsypać mak, dodać proszek do pieczenia i delikatnie **POŁĄCZYĆ** składniki łopatką
- całość wyłożyć do przygotowanej blaszki
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 10-15 minut**

## Składniki masy budyniowej:

- 1 l mleka
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 375 g margaryna (1,5 kostki)
- 200 g wiórek kokosowych

## Technika wykonania:

- 0,5 l mleka, cukier, cukier wanilinowy – zagotować
- do pozostałego mleka (0,5 l) dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną – zmiksować, aby nie było grudek
- przygotowany roztwór dodawać stopniowo do gotującego się mleka, mieszając, aby uniknąć przypalenia i uzyskać odpowiednią konsystencję – ugotowany gęsty budyń, przykryć folią i ostudzić
- margarynę zmiksować na puszystą masę, następnie miksując, dodawać stopniowo ostudzony całkowicie budyń
- na koniec dosypać wiórka kokosowe i zmiksować

**Składniki ponczu:**

- 2 szklanki wrzącej wody, rozpuścić z 2 łyżki cukru kryształu, dodać sok z całej cytryny

**Efekt końcowy ciasta:**

- biszkopt przekroić – blat dolny nasączyć
- wyłożyć masę, pozostawiając część do posmarowania powierzchni
- przykryć kolejnym blatem makowym i znów nasączyć
- wyłożyć na powierzchnię pozostałą część masy, posypać płatkami migdałami (migdały lekko podsmażyć z łyżką cukru pudru, ostudzić)



# PLACEK DROŹDZOWY Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ



Przygotować blachę o wymiarach 22x37 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasta drożdżowego – proporcja na dwie blachy ciasta:

- 1 kg mąki pszennej
- 750 ml mleka ( $\frac{3}{4}$  litra)
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 100 g drożdży
- 3 żółtka
- 2 całe jajka

## Technika wykonania:

- **sporządzanie rozczyntu:** drożdże rozkruszyć do miseczki + 1 łyżka stołowa cukru + około 0,5 szklanki ciepłego mleka (**nie gorącego!**) + mąka – tyle, aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany, zakryć folią lub ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce (np. przy otwartym piekarniku) – rozczynt powinien dwukrotnie zwiększyć swoją objętość
- całość mleka podgrzać (**ma być ciepłe, ale nie gorące**)
- **sporządzić masę jajeczną** – 3 żółtka + 2 całe jajka + 1 szklanka cukru – zmiksować na pulchną masę (żeby nie było czuć cukru)
- przesiać mąkę + szczypta soli
- do mąki dodać rozczynt, masę jajeczną, większą połowę mleka (około  $\frac{3}{4}$  ilości) – zarobić i wyrobić (można to zrobić mechanicznie, wyrabiając hakiem lub ręcznie (około 10 min) – pod koniec wyrabiania dodać 1 kostkę margaryny rozpuszczonej i ostudzonej lub  $\frac{3}{4}$  szklanki oleju rzepakowego (jeśli się źle będzie wchłaniał tłuszcz, to wyregulować pozostałym mlekiem); **ciasto po wyrobieniu powinno być LUŻNE.**
- ciasto przykryć folią lub ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia (powinno 2-krotnie zwiększyć swoją objętość – czas około 30 minut)
- ciasto podzielić na 2 blachy, wyłożyć owoce i posypać kruszonką
- ponownie odstawić do wyrośnięcia na około 10 minut
- **piec w temp. 180°C przez ok. 30-40 minut**

## Kruszonka:

- 0,5 kostki margaryny, 1 szklanka cukru, 2 szklanki mąki
- połączyć składniki rękoma
- powinna być sypka



# ROGALIKI DROŹDZOWE

## Składniki ciasta drożdżowego:

- 1 kg mąki pszennej + 0,5 kg do podsypywania
- 500 ml mleka ( $\frac{1}{2}$  litra)
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 250 g margaryny (kostka)  
lub  $\frac{3}{4}$  szklanki oleju rzepakowego
- 100 g drożdży
- 3 żółtka
- 2 całe jajka
- powidła lub marmolada do nadziewania rogalik
- cukier puder do posypywania



## Technika wykonania:

- **sporządzanie rozczyunu:** drożdże rozkruszyć do miseczki + 1 łyżka stołowa cukru + około 0,5 szklanki ciepłego mleka (**nie gorące!**) + mąka – tyle, aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany; zakryć folią lub ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce (np. przy otwartym piekarniku) – rozczyn powinien dwukrotnie zwiększyć swoją objętość
- całość mleka podgrzać (**ma być ciepłe, ale nie gorące**)
- **sporządzić masę jajeczną** – 3 żółtka + 2 całe jajka + 1 szklanka cukru – zmiksować na pulchną masę (żeby nie było czuć cukru)
- przesiać mąkę + szczypta soli
- do mąki dodać wyrośnięty rozczyn, masę jajeczną, większą połowę mleka (ok.  $\frac{3}{4}$ )
- zarobić i wyrobić (można to zrobić mechanicznie, wyrabiając hakiem lub ręcznie – ok. 10 min); pod koniec wyrabiania dodać 1 kostkę rozpuszczonej i ostudzonej margaryny lub  $\frac{3}{4}$  szklanki oleju rzepakowego (jeśli się źle będzie wchłaniał tłuszcz, to wyregulować pozostałym mlekiem)
- ciasto po wyrobieniu powinno być elastycznie i się nie kleić
- ciasto przykryć folią lub ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia – około 30 minut (powinno 2-krotnie zwiększyć swoją objętość)
- wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę, lekko wyrobić z mąką formując trójkąty równoramienne, nałożyć powidła i zwinąć
- ponownie uformowane rogaliki, odstawić do wyrośnięcia na około 10 minut, posmarować białkiem przed pieczeniem
- uformowane rogaliki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia – trzeba zachować odpowiednie odstępy, ponieważ rogaliki rosną jeszcze w trakcie pieczenia
- gotową blaszkę z rogalikami umieścić na środkowej półce w piekarniku, nagrzanym do 180 C (opcja pieczenia góra/dół) – czas pieczenia około 20 minut
- upieczone rogaliki posypać cukrem pudrem



**Jeśli lubisz bardziej serowe nadzienie w rogalikach...**

**Składniki masy twarogowej do rogalików:**

- 300 g twarogu tłustego lub półtłustego
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 1 żółtko jajka

**Technika wykonania:**

- twaróg zmiel w maszynce lub użyj dobrej jakości twarogu z kubelka
- do sera dodaj żółtko jajka oraz cukier wanilinowy
- całość utrzyj dokładnie łyżką – słodki twarożek jest gotowy do nakładania na trójkąty pod rogaliki



# STRUCEL DROŹDZOWY Z MAKIEM –zawijany



## Technika sporządzania ciasta:

- **sporządzić rozczyń:**
  - mleko pogrzać tak, aby było ciepłe, ale nie gorące
  - do miseczki pokruszyć drożdże, dodać jedną łyżeczkę cukru kryształu, odrobinę mleka – ok. 2 łyżek oraz ok. 2 łyżki mąki – tyle, aby mieszając rozczyń, uzyskać konsystencję gęstej śmietany
  - rozczyń zabezpieczyć folią lub ściereczką i odstawić do wyrośnięcia (dwukrotnie zwiększyć swoją objętość) – czas wyrastania około 15 minut
  - cukier kryształ, cukier wanilinowy zmiksować z żółtkami na pulchną masę
  - do miski przesiać mąkę, dodać sól, roztopiony tłuszcz, całość mleka, spirytus, wyrośnięty rozczyń oraz masę jajeczną
  - całość ciasta wyrobić – ręcznie lub mechanicznie (z wykorzystaniem końcówki w postaci haku)
  - wyrobione ciasto zabezpieczyć folią lub przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (czas wyrastania to ok. 1-1,5 godziny – ciasto zwiększy swoją objętość dwukrotnie)
  - ciasto podzielić na 3 części
  - każdą część rozwałkować na prostokąt – grubości około 3 mm
  - nałożyć masę makową, zostawiając około 2 cm od brzegu i zwinąć w roladę
  - końce rolady skleić i zawinąć pod spód
  - gotowy makowiec umieścić na pergaminie i zwinąć w tubę dwa razy, pozostawiając luz na ok 1 cm między papierem, a ciastem do wyrośnięcia (końce papieru pozostawić otwarte)
- **piec w nagrzanym piekarniku w temp. 190°C przez ok. 40 minut – grażka góra/ dół na brązowo złoty kolor**
- ostudzić i polukrować

## Składniki ciasta drożdżowego:

- 500 g mąki pszennej + do podsypywania
- 250 ml mleka (1 szklanka)
- 125 g roztopionego i ostudzonego masła-margaryny (0,5 kostki )
- 6 żółtek
- 45 g świeżych drożdży
- 6 łyżek cukru
- ½ łyżeczki soli
- 1,5 łyżki spirytusu (lub rumu, wódki)
- 1 mały cukier wanilinowy

### **Składniki masy makowej:**

- 500 g maku
- 125 g cukru kryształu (0,5 szklanki)
- 100 g rodzynek
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- 0,5 szklanki miodu
- aromat migdałowy do smaku
- szczypta cynamonu
- 125 g (0,5 kostki) roztopionego i ostudzonego masła (lub margaryny)
- ewentualnie kandyzowana skórka pomarańczowa
- 6 białek

### **Technika sporządzania masy makowej:**

- mak zalać wodą w garnku tak, aby powierzchnia była zakryta, następnie gotować na małym ogniu – do momentu całkowitego odparowania wody, ostudzić i zmielić dwukrotnie
- do zmielonego maku dodać cukier, miód, tłuszcz, olejek migdałowy, bakalie, cynamon (jeśli lubicie – rozpuścić go w odrobinie mleka), wszystko połączyć, mieszając
- na koniec ubić pianę z 6 białek na sztywno i delikatnie połączyć z masą makową

### **Składniki lukru:**

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki)
- 3 łyżki soku z cytryny
- optymalnie do uzyskania odpowiedniej gęstości gorąca woda

### **Technika sporządzania lukru:**

- cukier puder przesiać do miseczki, żeby nie było grudek
- wlać sok z cytryny i ucierać łyżką, aż powstanie gładki jednolity lukier
- sprawdzić konsystencję lukru, jeśli jest za gęsty, dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącej wody, a jeśli za rzadki, to dosypujemy cukru pudru



# PĄCZKI drożdżowe



## Składniki ciasta:

- 1 kg mąki pszennej
- 0,5 l mleka
- 100-150g cukru kryształowego ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 100 g drożdży
- 6 żółtek
- 1 całe jajo
- 5-6 łyżek oleju
- cukier wanilinowy 1 szt.
- kieliszek spirytusu (25 g)
- pół łyżeczki soli

## Technika wykonania:

- sporządzanie rozczyngu:  
drożdże rozkruszyć do miseczki  
+ 1 łyżka stołowa cukru  
+ około 0,5 szklanki ciepłego mleka  
**(nie gorące!)** + mąka – tyle,  
aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany, zakryć folią lub ściereczką  
i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce (np. przy otwartym  
piekarniku)
- całość mleka podgrzać (**ciepłe, ale nie gorące**)
- sporządzić masę jajeczną: 6 żółtek + 1 całe jajko +  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru –  
zmixować na pulchną masę (żeby nie było czuć cukru)
- przesiać mąkę + szczypta soli
- do mąki dodać wyrośnięty rozczynek, masę jajeczną, większą połowę  
mleka – około
- $\frac{3}{4}$  ilości – zarobić i wyrobić (można to zrobić mechanicznie, wyrabiając  
składniki hakiem lub ręcznie (ok. 10 min)
  
- pod koniec wyrabiania dodać 5-6 łyżek oleju rzepakowego (jeśli się źle  
będzie wchłaniał tłuszcz, to wyregulować pozostałym mlekiem) – ciasto  
po wyrobieniu powinno być zwarte (gęste)
- ciasto przykryć folią lub ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia –  
powinno 2-krotnie zwiększyć swoją objętość
- ciasto rozwałkować na stolnicy, wykrawając krążki o grubości 1 cm  
szklanką – w środek nałożyć powidłą lub marmoladę – zlepić w formie  
bułeczki
- uformowane pączki układać na stolnicy, posypanej mąką,  
pozostawić do wyrośnięcia
- wyrośnięte pączki smażyć w nagrzanym do temp. 160° tłuszczu,  
w płaskim rondlu na złoty kolor z jednej strony i obracamy na drugą  
stronę, powtarzając proces

- usmażone pączki na złoty kolor bada się, przebijając długą drewnianą wykałaczką – jeśli ciasto nie lepi się do wykałaczki, wyjmuje się pączki i odsącza na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu
- ostudzone pączki posypać cukrem pudrem lub posmarować lukrem i posypać skórką pomarańczową

#### **Składniki lukru:**

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki)
- 3 łyżki soku z cytryny
- optymalnie – do uzyskania odpowiedniej gęstości – gorąca woda

#### **Technika sporządzania lukru:**

- cukier puder przesiać do miseczki
- wlać sok z wyciśniętej cytryny (cytrynę zrolować ręką przed przekrojeniem) i ucierać łyżką, aż powstanie gładki jednolity lukier
- sprawdzić konsystencję lukru, a jeśli jest za gęsty dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącej wody (jeśli za rzadki, dosypujemy cukru pudru)



# PLACEK BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWY Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ



Przygotować blachę o wymiarach 19,5x35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.

## Składniki ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:

- 7 jajek
- 375 g (1,5 szklanki) cukru kryształu
- cukier wanilinowy
- ½ szklanki oleju słonecznikowego
- 425 g (2,5 szklanki) mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Technika wykonania ciasta:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji/ puszystości utrwalić je cukrem, stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka i olej – **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, proszek do pieczenia i delikatnie połączyć łopatką
- ciasto wyłożyć na przygotowaną jw. blachę, wyrównać powierzchnię, posypać rozdrobnionymi owocami – wg uznania – jabłka, maliny, truskawki, rabarbar
- powierzchnię ciasta posypać kruszonką
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 30 min**

## Składniki na kruszonkę:

- 120 g mąki pszennej
- 90 g cukru kryształu
- 90 g masła

## Technika wykonania kruszonki:

- wszystkie składniki kruszonki połączyć ze sobą – dokładnie wymieszać i rozetrzeć w dłoniach (masło ma być zimne, wyjęte prosto z lodówki, a dla ułatwienia warto pokroić je wcześniej na kawałki)
- do zrobienia kruszonki możesz użyć cukru zwykłego lub trzcinowego

# BABKA Z MAJONEZEM

## Składniki ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:

- 4 jajka
- 85 g (0,5 szklanki) mąki pszennej
- 100 g (0,5 szklanki) mąki ziemniaczanej
- 250 g (1 szklanka) cukru kryształu
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 olejek śmietankowy



## Technika wykonania:

- oddzielić białka od żółtek
- białka ubić na sztywno, stopniowo utrwalać je poprzez dodawanie cukru, następnie żółtka, majonez, olejek śmietankowy – **przerwać ubijanie**
- połączyć delikatnie z przesianą mąką pszenną i ziemniaczaną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia
- ciasto przełożyć do formy babkowej, wysmarowanej margaryną i posypanej bułką tartą
- **piec w foremce babki o średnicy 28 cm – czas pieczenia ok. 35-40 minut w temp. 160°C – przed wyciągnięciem sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest suche.**



# BABKA ZEBRA

## Składniki ciasta

- 425 g pszennej mąki tortowej (2,5 szklanki)
- 6 jajek
- 375 g cukru kryształu (1,5 szklanki)
- 250 ml oleju (1 szklanka)
- 250 ml letniej przegotowanej wody lub napoju gazowanego typu Mirinda/Fanta (1 szklanka)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki mąki pszennej



## Technika wykonania:

- do miski wbij jajka oraz wsyp cukier kryształ i cukier wanilinowy – całość ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach (pod koniec ubijania ma powstać puszysta, jasna masa)
- pod koniec zmniejsz moc miksera do średnich obrotów i powoli wlewaj olej, wodę lub napój gazowany
- wyłącz mikser, dodaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia – całość wymieszaj łyżką
- przygotuj dwie miski – ciasto podziel na dwie równe części: do jednej dodaj 3 łyżki kakao, do drugiej 3 łyżki mąki pszennej
- forma na babkę: pojemność minimalna 1500 ml, może to być forma na babkę z kominem lub bez wysmaruj formę dokładnie margaryną i posyp bułką tartą
- do formy wlewaj na przemian 3 łyżki ciemnego ciasta i 3 łyżki białego ciasta – **w ten sam punkt**
- **opcja pieczenia góra/dół, środkowa lub nieco niższa półka w piekarniku, temp. 175°C (z termoobiegiem ustaw o 10°C mniej)**



# KOLOROWA BABKA PIASKOWA



## Składniki ciasta:

- 250 g masła w temperaturze pokojowej
- 125 ml oleju
- 240 g cukru (1 szklanka płaska)
- 1 duże opakowanie cukru wanilinowego (32 g)
- 5 dużych jajek – osobno żółtka i białka
- 260 g pszennej mąki tortowej (1,5 szklanki)
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- kisiel wiśniowy (40g) bez cukru
- 1 kisiel cytrynowy (40g) bez cukru
- 4 łyżki ciemnego kakao bez cukru
- 1 łyżka octu

## Dodatkowo

- cukier puder do posypania

## Technika wykonania:

- mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia
- masło utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym mikserem, ustawionym na najwyższe obroty – ucierać przez około 4-5 minut
- następnie dodać w dwóch partiach żółtka – po każdym dodaniu ucierać mikserem na niskich obrotach przez około minutę, aż składniki połączą się w jednolitą masę
- dodać olej, ocet i wymieszać krótko mikserem
- wsypać mąkę z proszkiem i wymieszać do połączenia składników
- białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać je łyżką z ciastem
- ciasto podzielić na trzy równe części – do jednej dodać kisiel wiśniowy, do drugiej cytrynowy, a do trzeciej kakao.
- formę do babki, o średnicy 24-25cm, posmarować masłem i posypać mąką
- do blaszki przełożyć poszczególne ciasta i wyrównać
- wstawić do nagrzanego piekarnika – **piec w temperaturze 180°C**, na funkcji góra/dół przez około 60 minut (na najniższym poziomie piekarnika)
- po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia
- babkę ostrożnie wyjąć z blaszki i przed podaniem posypać cukrem pudrem

# BABKA Z MAKIEM



## Składniki ciasta:

- 170g mąki pszennej tortowej (1 szklanka)
- 180 g mąki ziemniaczanej (¾ szklanki)
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 250 g masła
- 4 jajka
- 180 g maku (1 szklanka)
- 80 ml mleka (1/3 szklanki)
- pół szklanki rodzynek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat migdałowy

## Technika wykonania:

- obydwie mąki przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia
- masło utrzeć za pomocą miksera, wbijać stopniowo jajka i dodać cukier do uzyskania puszystej masy
- zmniejszyć obroty miksera i powoli dodawać oba rodzaje mąki
- wlać mleko i wsypać mak, dodać aromatu migdałowego
- dokładnie zmiksować i dodać oprószone mąką rodzynek
- **przerwać ubijanie**, a gotowe ciasto wlać do dużej formy z kominkiem, wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką
- **piec w piekarniku nagrzanym do 170°C** – ustawienie piekarnika góra/dół, 2 poziom od dołu do włożenia blachy
- czas pieczenia ok 1 godziny - do suchego patyczka
- ostudzoną babkę polukrować i posypać płatkami migdałowymi lub uprażonymi orzechami

## Składniki lukru:

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki)
- 3 łyżki soku z cytryny
- optymalnie do uzyskania odpowiedniej gęstości gorąca woda

## Technika sporządzania lukru:

- cukier puder przesiać do miseczki, żeby nie było grudek
- wlać sok z cytryny i ucierać łyżką – aż powstanie gładki jednolity lukier
- sprawdzić konsystencję lukru – jeśli jest za gęsty, dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącej wody, jeśli za rzadki – dosypać cukru pudru

# BABKA JOGURTOWA CYTRYNOWO-POMARAŃCZOWA



## Składniki ciasta:

- 370 g mąki pszennej tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 220 g miękkiego masła
- 220 g cukru ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 4 jajka
- 4 łyżki soku z cytryny
- starta skórka z 1 cytryny
- starta skórka z 1/2 pomarańczy
- 200 g naturalnego jogurtu, typu greckiego, o temperaturze pokojowej

## Technika wykonania:

- blaszkę z kominem do babki o średnicy 23 cm posmarować masłem i posypać bułką tartą
- masło przełożyć do miski, dodać cukier, żółtka i ucierać mikserem przez około 4-5 minut na puszystą masę
- do mąki dodać proszek do pieczenia, sól i wymieszać łyżką
- tak przygotowaną mąkę przesiać, dodając do maślanej masy i wymieszać krótko mikserem – na średnich obrotach – do połączenia składników
- do ciasta dodać jogurt, sok z cytryny (obie skórki) i znów wymieszać krótko mikserem do połączenia składników
- ubić pianę z białek na sztywno dodać do utartej masy i delikatnie połączyć łyżką
- ciasto przełożyć do przygotowanej formy, wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika na najniższym poziomie
- **piec w temp. 170°C na funkcji góra/dół przez ok. 65 minut**

## Składniki polewy:

- 150 g białej czekolady
- 80-90 ml śmietanki kremówki 30% – śmietana do deserów

## Technika wykonania:

- do rondelka wlać śmietankę i zagotować
- czekoladę połamać i przełożyć do miseczki
- gorącą śmietanką zalać czekoladę i mieszać, aż czekolada się roztopi (jeśli masa szybko ostygnie i czekolada nie zdąży się roztopić, można masę na chwilę wstawić do mikrofalówki) – polewę odstawić do przestygnięcia na około 15-25 minut, aby trochę stężała
- gotową polewą udekorować babkę – wierzch posypać kandyzowaną skórką pomarańczową i suszonymi kwiatami

**Dodatkowo:** kandyzowana skórka pomarańczowa do dekoracji

# BABKA PIASKOWA



## Składniki ciasta:

- 170 g pszennej tortowej (1 pełna szklanka)
- 190 g mąki ziemniaczanej (1 szklanka)
- 230 g oleju rzepakowego (1 szklanka)
- 190 g cukru kryształu ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 5 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cytryna

## Technika wykonania:

- połącz składniki suche: mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia
- do miski miksera wbij jajka, dodaj cukier i ubijaj mikserem na najwyższych obrotach przez minimum 3 minuty – masa jajeczna powinna zamienić się w jasny puch, a cukier powinien się w niej rozpuścić
- zmniejsz moc miksera – do puchu jajecznego wlewaj cienką stróżką olej, następnie wyłącz mikser
- wsyp mieszankę składników sypkich i wymieszaj ciasto łyżką
- po wymieszaniu dodaj do niego startą skórkę z 1 cytryny oraz sok z całej jej zawartości
- przygotuj formę o pojemności dwóch litrów wysmaruj ją margaryną lub masłem i obsyp wiórkami kokosowymi lub bułka tartą
- ciasto przelej do formy, umieść **w nagrzanym do 175°C piekarniku** – grzanie góra/dół na środkowej półce
- **czas pieczenia ok. 55 minut**, sprawdzając patyczkiem, czy ciasto jest suche
- po upieczeniu ciasta lekko uchyl drzwi piekarnika i wyjmij babkę po 10 minutach – posyp cukrem pudem

# BEZA



## Składniki na bezę:

- 200 ml białek
- 300 g cukru
- szczypta soli

## Technika wykonania:

- białka ubijać mikserem, zaczynając od mniejszych obrotów i stopniowo je zwiększając – doprowadzić do zgęstnienia białka i pojawienia się w nim pęcherzyków powietrza
- na tym etapie dosypujemy stopniowo cukier kryształ – do momentu uzyskania sztywnej piany (bardzo ważne jest, aby cukier dodawać powoli i nie ubijać zbyt długo)
- ubite białka wyciskamy szprycą cukierniczą na blachę, wyłożoną pergaminem do pieczenia
- ubitą bezę przekładamy do worka cukierniczego z dobraną końcówką – formujemy koła o średnicy około 5 cm, zostawiając w środku wgłębienie na owoce lub dżem o wybranym smaku
- pieczemy w temperaturze **180°C przez 5 minut**, następnie zmniejszamy temperaturę i suszymy bezy około **1 godziny w temperaturze 120-130°C**
- czas suszenia zależy od wielkości bezy, a upieczona beza z łatwością odchodzi od pergaminu i staje się krucha.

## Składniki na krem:

- 1 l śmietany 30% lub 36%
- 500 g sera mascarpone
- 100 g cukru pudru

## Technika wykonania masy śmietanowo-serowej:

- schłodzoną śmietanę oraz ser mascarpone i cukier puder ubijać do zgęstnienia – masa powinna być puszysta i stała (uważać, aby śmietany nie przebić – nie ubijać zbyt długo)
- ubity krem przełożyć do rękawa cukierniczego z odpowiednią końcówką – formować, wykładając na bezę.
- do dekoracji wykorzystujemy owoce – według uznania, np.: maliny, truskawki, borówki, brzoskwinie z puszki i świeżą miętą

# PIERNIKI DROBNE – świąteczne



## Składniki ciasta:

- 1 kg mąki + 30 dag mąki do podsypywania
- 300 g smalcu/masła
- 3 jajka
- 0,5 kg miodu
- 250 g (1 szklanka) cukru kryształ
- 1 sztuka przyprawy korzennej do pierników
- 1 szklanka naparu z kawy (2 łyżki stołowe kawy zalać wrzątkiem)
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżeczki sody
- 3 łyżeczki amoniaku

## Technika wykonania:

- do garnka przełożyć: smalec, miód, cukier, przyprawę korzenną i kakao – wszystkie składniki połączyć; podgrzać i rozpuścić – **nie doprowadzając do zagotowania!**
- ostudzić
- do ostudzonej masy dodać pozostałe składniki, czyli przesianą mąkę, sodę, amoniak, jaja oraz napar z kawy wraz z fusami
- wszystkie składniki połączyć na jednolitą masę – ręcznie lub mechanicznie, wykorzystując końcówkę w postaci haka
- ciasto podzielić na 3 części: jedną z części wyłożyć na blat stolnicy; podsypywany mąką i delikatnie przerobić tak, aby nie przyklejało się do blatu,
- rozwałkować na grubość około 0,5 cm i wykrawać wybranymi formami do pierniczek
- starać się dobierać podobnej wielkości kształt foremki w celu równomiernego pieczenia (najlepiej jeden wzór na blaszce)
- **piec w temp. 175-180°C przez ok. 10 minut – do zarumienienia.**
- ostudzić pierniczki i sporządzić lukier
- lukrowanie i dekorowanie

## Składniki lukru:

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki )
- 3 łyżki soku z cytryny
- optymalnie do uzyskania odpowiedniej gęstości gorąca woda

## Technika sporządzania lukru:

- cukier puder przesiać do miseczki – żeby nie było grudek
- wlać sok z cytryny i ucierać łyżką – aż powstanie gładki jednolity lukier
- sprawdzić konsystencję lukru – jeśli jest za gęsty, dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącą wodę, a jeśli za rzadki, dosypać cukru pudru

# PIERNIK Z DROŻDŻAMI



## Składniki ciasta:

- 250 ml oleju (1 szklanka)
- 50 g drożdży
- 200 ml kwaśnej śmietany 18%
- 380 g – miód sztuczny
- 4 jajka
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 1 przyprawa do piernika
- 1 pełna łyżeczka sody
- 425 g mąki tortowej (2,5 szklanki)
- 100 ml mleka

## Technika wykonania ciasta:

- **rozczyzn:** 50 g drożdży + 1 łyżka cukru + 100 ml mleka (**ciepłe, ale nie gorące**) + 4 łyżki mąki pszennej – wszystkie składniki połącz dokładnie łyżką, zabezpiecz folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia – rozczyzn powinien dwukrotnie zwiększyć swoją objętość
- żółtka zmiksować z cukrem kryształem do uzyskania pulchnej masy, następnie stopniowo dodawać kolejne surowce: miód, śmietanę, wyrośnięty rozczyzn, olej, przyprawę do piernika, sodę, mąkę – zmiksować na małych obrotach mikserem do połączenia składników
- ubić pianę z białek na sztywno, dodać do zmiksowanego ciasta i delikatnie połączyć łyżką
- przygotowane ciasto wyłożyć do wysmarowanej i wyłożonym papierem do pieczenia formy – pamiętamy, że ciasto podczas pieczenia sporo urośnie, więc wylewamy nie więcej jak pół – lub  $\frac{3}{4}$  – objętości formy
- **piec w temp. 180°C przez ok. 40 minut** – sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest suche w środku
- po upieczeniu można przełożyć powidłami i posmarować lukrem
- **wymiary blaszki: 15 x 29 cm – keksówka**

## Składniki lukru:

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki)
- 3 łyżki soku z cytryny
- opcjonalnie – do uzyskania odpowiedniej gęstości – gorąca woda

## Technika sporządzania lukru:

- cukier puder przesiać do miseczki, żeby nie było grudek
- wlać sok z cytryny i ucierać łyżką – aż powstanie gładki, jednolity lukier
- sprawdzić konsystencję lukru – jeśli jest za gęsty, dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącej wody, a jeśli za rzadki, dosypać cukru pudru

# CIASTO MARCHEWKOWE

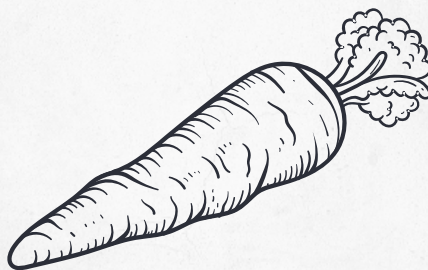


## Składniki ciasta:

- 4 jajka
- 375 g cukru (1,5 szklanki)
- 2 szklanki ubitej, startej na tarce o grubych otworach, marchwi
- 200 g margaryny, roztopionej i ostudzonej ( $\frac{3}{4}$  kostki)
- 2 płaskie łyżeczki sody i 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 340 g pszennej mąki tortowej (2 szklanki)
- 4 łyżeczki cynamonu

## Technika wykonania ciasta:

- białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno, stopniowo dodając cukier i cukier wanilinowy
- po utrwaleniu białek dodać żółtka
- **przerwać ubijanie**, dodać marchew, przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon
- wszystko połączyć łyżką, dodać rozpuszczoną i ostudzoną margarynę
- ciasto wylać do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą lub wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 34cmx23cm lub większej keksówki
- **piec przez ok. 50 minut w temp. 180°C**



# CIASTO PÓLFRANCUSKIE ŚMIETANOWE



## Składniki ciasta na około 40 sztuk pasztecików z wybranym farszem – słodkim lub słonym:

- 1 kg mąki pszennej tortowej + około 0,5 kg do podsypywania w trakcie formowania
- 1 kg margaryny
- 400 g kwaśnej śmietany 18 %
- 8 żółtek
- 8 g soli (płaska łyżeczka)

## Składniki ciasta na około 20 sztuk pasztecików:

- 500 g mąki pszennej tortowej (3 płaskie szklanki) + 300 g do podsypywania w trakcie formowania
- 500 g margaryny
- 200 g kwaśnej śmietany 18 %
- 4 żółtka
- 4 g soli (płaska łyżeczka)

## Technika wykonania ciasta:

- mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól i posiekać z margaryną do uzyskania sypkiej struktury ciasta
- dodać żółtka i ponownie posiekać – do połączenia z mąką
- dodać śmietanę – ponownie posiekać do połączenia, następnie całość zarobić rękoma i wyrobić do uzyskania jednolitej masy
- ciasto najlepiej przygotować dzień wcześniej, ponieważ jest wysoko tłuszczowe i potrzebuje schłodzenia, co ułatwi nam wałkowanie do formowania
- **temp. wypieku góra/dół – 200°C ok. 10-15 minut do zrumienienia**

# CIASTO PÓLFRANCUSKIE SEROWE Z JABŁKAMI



## Składniki ciasta:

- 1kg mąki pszennej tortowej
- 1kg margaryny
- 1 kg zmielonego twarogu
- 2 jajka

## Dodatkowo:

- cukier puder do posypania po upieczeniu
- 1 kg jabłek – jabłka obrać, pokroić na ćwiartki wydrążyć gniazda nasienne

## Technika wykonania ciasta:

- mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól, posiekać z margaryną do uzyskania sypkiej struktury ciasta
- dodać jajka – ponownie posiekać do połączenia z mąką
- dodać ser – ponownie posiekać do połączenia
- całość zarobić rękami i wyrobić do uzyskania jednolitej masy
- (ciasto najlepiej przygotować dzień wcześniej, ponieważ jest wysoko tłuszczowe i potrzebuje schłodzenia, co ułatwi nam wałkowanie do formowania)
- ciasto podzielić na pół, rozwałkować na grubość około 0,5 cm
- za pomocą szklanki wycinamy kółka, na środek każdego nakładamy mały kawałek jabłka przy obwodzie krążka
- przykrywamy drugą połową ciasta, lekko dociskamy, ale nie zlepiamy
- ciasteczka układamy w równomiernych odstępach – smarujemy roztrzepanym jajkiem oraz posypujemy grubszym cukrem
- **piec w temp. 180°C przez ok. 20 minut góra/dół (w nagrzanym piekarniku)**
- po upieczeniu ciasteczka posypujemy cukrem pudrem.

# BISZKOPTY I PODSTAWY DO TORTÓW

## BISZKOPT Z 4 JAJ

### Składniki biszkoptu:

- 4 jajka o temperaturze pokojowej
- 150 g cukru (  $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 170 g mąki (1 szklanka)

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier następnie żółtka
- **przerwać ubijanie** – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie połączyć łopatką
- **piec w temp. 160-180°C przez około 10 minut – do suchego patyczka**

## BISZKOPT Z 6 JAJ

### Składniki biszkoptu:

- 6 jajek o temperaturze pokojowej
- 310 g cukru ( 1 i  $\frac{1}{4}$  szklanki)
- 250 g mąki (1,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- **przerwać ubijanie** – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie połączyć łopatką
- **piec w temp. 160-180°C przez około 10 minut – do suchego patyczka**

## BISZKOPT Z 8 JAJ

### Składniki biszkoptu:

- 8 jajek o temperaturze pokojowej
- 375 g cukru ( 1,5 szklanki)
- 340 g mąki tortowej (2 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- **przerwać ubijanie** – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie połączyć łopatką
- **piec w temperaturze 160-180°C przez około 10 minut – do suchego patyczka**

# BISZKOPTY I PODSTAWY DO TORTÓW

## BISZKOPT Z 10 JAJ

### Składniki biszkopty:

- 10 jajek o temperaturze pokojowej
- 400 g cukru (2 x po  $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 425 g mąki tortowej (2,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- **przerwać ubijanie** – do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie połączyć łopatką
- piec w temp. 160-180°C przez około 10 minut – do suchego patyczka

## PODSTAWA DO TORTU Z 5 JAJ

Średnica formy 20 cm, czas pieczenia 35-40 minut, w temp. 170-175°C – do suchego patyczka

### Składniki biszkopty:

- 5 jajek o temperaturze pokojowej
- 200 g cukru kryształu (niepełna szklanka)
- 128 g mąki tortowej ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 50 g mąki ziemniaczanej ( $\frac{1}{4}$  szklanki)

### Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- przerwać ubijanie – do ubitej masy jajecznej dodać przesiane suche składniki – mąkę tortową, ziemniaczaną i delikatnie połączyć łopatką

## PODSTAWA DO TORTU Z 6 JAJ

Średnica formy 22-26 cm, czas pieczenia 35-40 minut, w temp. 160°C – do suchego patyczka

### Składniki biszkopty:

- 6 jajek o temperaturze pokojowej
- 180 g cukru kryształu ( $\frac{3}{4}$  szklanki)
- 150g mąki tortowej (płaska szklanka)
- 80 g budyniu śmietankowego/waniliowy bez cukru (2 opakowania)

# BISZKOPTY I PODSTAWY DO TORTÓW

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka
- przerwać ubijanie – do ubitej masy jajecznej dodać przesiane suche składniki: mąkę tortową, proszek budyniowy i delikatnie połączyć łopatką

## PODSTAWA DO TORTU Z 8 JAJ

Średnica formy 28 cm, czas pieczenia 35-40 minut w temp. 160°C – do suchego patyczka.

## Składniki biszkoptu:

- 8 jajek o temperaturze pokojowej
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- 100 g mąki ziemniaczanej (½ szklanki)
- 255 g mąki tortowej (1,5 szklanki)

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukru następnie żółtka
- przerwać ubijanie – do ubitej masy jajecznej dodać przesiane suche składniki – mąkę tortową, mąkę ziemniaczaną i delikatnie połączyć łopatką.

## PODSTAWA DO TORTU Z 10 JAJ

Średnica formy 30 cm, czas pieczenia 50-60 minut w temp. 160°C – do suchego patyczka.

## Składniki biszkoptu:

- 10 jajek o temperaturze pokojowej
- 375 g cukru kryształu (1,5 szklanki)
- 100 g mąki ziemniaczanej (½ szklanki)
- 255 g mąki tortowej (1,5 szklanki)
- 10 łyżek wody

## Technika wykonania:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno i utrwalić, dodając stopniowo cukier a następnie żółtka, połączone z 10 łyżkami wody
- **przerwać ubijanie** – do ubitej masy jajecznej dodać przesiane suche składniki – mąkę tortową, mąkę ziemniaczaną i delikatnie połączyć łopatką

## TARTY I TARTALETKI

### Składniki na ciasto kruche:

- 1 jajko
- 120 g zimnego masła
- 80 g cukru pudru
- 230 g mąki tortowej

### Technika wykonania:

- do miski miksera dodaj mąkę i cukier – wymieszaj
- dodaj posiekane **zimne** masło i włącz mikser, używając końcówki do kruchego ciasta (hak)
- miksuj – aż składniki z masłem będą „sypkie”
- na tym etapie dodaj jajko i miksuj do uzyskania gładkiego ciasta
- przed formowaniem włóż ciasto do zamrażarki na około 20-30 minut
- ciasto formujemy według uznania – jako tarty lub tartaletki
- wkładamy do piekarnika, **nagrzanego do temperatury 180°C** i pieczemy na złoty kolor

# DOBRE RADY

## 1. Oddzielenie białek od żółtek:

- gdy żółtko wpadnie ci do miski z białkiem, zawsze **próbuj wydostać je tylko skorupką**, wtedy jest szansa, że zakończysz czynność sukcesem

## 2. Korzystaj z łopatek silikonowych:

- łatwiej wyłożyć masy z miski, nie pozostawiając nic na dnie

## 3. Po ugotowaniu masy budyniowej:

- rozłóż ją na płaskiej blaszce z piekarnika i przykryj folią silikonową do ostygnięcia
- **nie zrobi się na powierzchni grubsza skórka**, co ułatwi ci miksowanie i łączenie z tłuszczem

## 4. Do miksowania mas na bazie budyniu, tłuszczu:

- wykorzystuj łopatkę miksera planetarnego w kształcie liścia

## 5. Do wyrabiania ciast kruchych , drożdżowych:

- wykorzystaj łopatkę miksera planetarnego w kształcie haka

## 6. Jak uratować zważony krem (kajmakowy, budyniowy, maślany):

- **ogrzewanie kremu** – miskę z kremem ustawić na garnku z lekko gotującą się wodą (element grzejny – para wodna)
- podgrzewać, ciągle mieszając – aż krem nabierze jednolitej konsystencji, a następnie schłodzić w lodówce
- **ważne, aby nie podgrzewać kremu zbyt długo – tylko do momentu uzyskania jednolitej masy!**

## 7. Sposoby na zwarzoną śmietankę 30% podczas ubijania – zanim przejdziemy do tego, jak uratować masę:

- śmietana przed ubijaniem powinna być dobrze schłodzona
- ubijanie jej zacząć na wysokich obrotach, stopniowo zmniejszając ich moc
- ubitej śmietanki nie łączymy z gorącą rozpuszczoną żelatyną, czekoladą – surowce te muszą mieć temperaturę najwyżej letnią

# DOBRE RADY

## Jeżeli podczas ubijania powstały małe grudki...

- do lekko zwarzonej śmietanki wystarczy dodać dwie stołowe łyżki kwaśnej gęstej śmietany 18%, kontynuując miksowanie – doprowadzić do pożądanego efektu
- jeśli ubijanie śmietany się rozwarstwia na dwie części (płynną i maślaną) wymaga to bardziej zdecydowanych działań:
  - naczynie ze zważoną śmietanką wsadźcie do garnka z gorącą wodą i ogrzewać do czasu aż grudki całkowicie się rozpuszczą
  - łyżkę żelatyny rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody i po schłodzeniu wymieszać ze śmietanką (całość wstawić do lodówki na godzinę lub dwie, po czym zmiksować, dodając 2 lub 3 łyżki stołowe ciepłej wody – powinno to sprawić że bita śmietana będzie gładka i sztywna)

## Jak uratować krem na bazie śmietany i mascarpone?

- można to zrobić w tak zwanej kąpeli wodnej, opisanej wyżej lub ogrzać ją w mikrofalówce przez kilka sekund – tak podgrzaną masę zmiksować do osiągnięcia idealnej konsystencji

## Chcesz przygotować idealną blachę z papierem do pieczenia do wypieku?

- dobierz odpowiedni rozmiar formy, następnie wysmaruj margaryną i wyłóż papierem do pieczenia **w poprzek, a nie wzdłuż – dzięki temu ciasto po upieczeniu nie będzie miało zaokrąglonych rogów, a kąty będą odpowiednio zachowane**

## SKALA MIAR


- dobierz odpowiedni rozmiar -

### SZKLANKA 250 ml

- 1 szklanka mąki pszennej tortowej 170g
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej 190g
- 1 szklanka mąki krupczatki 150-160g
- 1 szklanka cukru pudru 170g
- 1 szklanka cukru trzcinowego 230-260g

Standardowa łyżka stołowa ma pojemność 15ml, a łyżeczka do herbaty 5ml

1 szklanka oleju waży ok. 225g czyli 100ml oleju waży mniej niż 100g



Zachęcamy do odwiedzenia strony

**SŁODKO  
PRZEZ ŚWIAT**

na kanale YouTube,  
gdzie znajdziecie film instruktażowy.

# INDEKS

SERNIK WIEDEŃSKI	4
SERNIK Z BRZOSKWINIAMI	5
SERNIK W KAKAOWYM CIEŚCIE KRUCHYM	7
SZACHOWNICA SERNIKOWA	9
MAKO-SERNIK	11
SERNIK Z ROSĄ	13
SERNIK - FANTAZJA	15
JABŁECZNIK PÓŁKRUCHY	17
JABŁECZNIK KRUCHY Z PIANĄ	18
JABŁECZNIK NA BISZKOPCIE	
Z BITĄ ŚMIETANĄ I CZEKOLADĄ	20
PLACEK KRUCHY Z MALINAMI	
BUDYNIOWĄ PIANKĄ I POSYPKĄ KRUCHĄ	21
MAKOWIEC W CIEŚCIE KRUCHYM	23
MAKOWIEC W CIEŚCIE PIASKOWYM	25
ANANASOWIEC	26
PRINCE POLO	28
WIŚNIOWIEC	30
BRZOSKWINIOWIEC	32
SNICKERS	34
ORZECHOWIEC	36
ORZECHOWIEC Z MAKIEM	38
KREMÓWKA PAPIESKA	40
KARPATKA Z MASĄ BUDYNIOWĄ	42
KRÓLEWIEC	44
MALINOWA CHMURKA	46
SŁONECZNIKOWIEC	48
CYTRYNOWIEC	50
W-Z	52
GÓRA LODOWA	54
BISZKOPT Z PIANKĄ TRUSKAWKOWĄ	56
CAPPUCINO ORZECHOWE Z BITĄ ŚMIETANĄ	58
MALINOWA KSIĘŻNICZKA	60
BISZKOPT MAKOWY	62
PLACEK DROŻDŻOWY	63
ROGALIKI DROŻDŻOWE	65
STRUCEL DROŻDŻOWY Z MAKIEM –zawijany	67
PĄCZKI drożdżowe	69

# INDEKS

PLACEK BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWY Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ	71
BABKA Z MAJONEZEM	72
BABKA ZEBRA	73
KOLOROWA BABKA PIASKOWA	74
BABKA Z MAKIEM	75
BABKA JOGURTOWA CYTRYNOWO-POMARAŃCZOWA	76
BABKA PIASKOWA	77
BEZA	78
PIERNIKI DROBNE – świąteczne	79
PIERNIK Z DROŻDŻAMI	80
CIASTO MARCHEWKOWE	81
CIASTO PÓLFRANCUSKIE ŚMIETANOWE	82
CIASTO PÓLFRANCUSKIE SEROWE Z JABŁKAMI	83
BISZKOPTY , PODSTAWY DO TORTÓW, TARTY I TARTALETKI	84
DOBRE RADY	88

