



SIOSTRA ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

WIELKA KSIĘGA
CIAST
SIOSTRY
ANASTAZJI

WSTĘP
ANDRZEJ KOZIOŁ

WYDAWNICTWO WAM

WSTĘP

Ciasta i ciastka mojego dzieciństwa były dwojaki: kupowane w cukierniach, oazach prywatnego handlu, buchających zapachem róży i wanilii, oraz samoswoje, pieczone w domach. Nie jadało się ich codziennie, stanowiły – jak msza, jak hejnał w radiu – nieodłączną część niedziel oraz świąt. Przynosiło się je w zgrabnych paczkach, obwiązanych kolorowym sznurkiem, z krakowskich cukierni – Wintera, Scherharda, Janasa. Obowiązywał przy tym pewien szyk – przymocowany do sznureczka drewniany kołek należało zaczepić o dziurkę do guzika płaszcza...

Domowe wypieki dzieliły się na świąteczne i niedzielne. Wielkanoc wypełniała całe mieszkanie drożdżową wonią babek i karmelową słodyczą mazurków, Boże Narodzenie poprzedzał goździkowy zapach pierników, a przedniedzielne wypieki pachniały cynamonowo i jabłecznie – szarlotką.

Nasze matki przepisy na wypieki, często archaiczne, odziedziczone po babkach i prababkach, znały oczywiście na

pamięć. Mimo to szuflady kuchennych kredensów pełne były przepisów, wyciętych z czasopism, zapisanych na przetłuszczonych karteluszkiach, a gdzieś na półkach stały książki – wśród nich trafiły się prawdziwe perły kulinarnej literatury – dzieła Ćwierczakiewiczowej i Monatowej.

Książka, którą Państwo trzymacie w rękach, z pewnością też znajdzie swoje miejsce w kuchennych księgozbiorach. Gwarantuje to imię autorki: siostra Anastazja cieszy się niezwykle popularnością (łącznie nakład jej książek dawno przekroczył milion egzemplarzy!) i treść – ponad czterysta przepisów na ciasta i ciasteczka. Przepisów prostych, chociaż często o nazwach pełnych poezji: brzoskwińskie wydmy, pod obłoczkami, fale Dunaju.

I może za dwadzieścia, trzydzieści lat ciasta siostry Anastazji będą wspomniane tak rzetelnie, jak my dzisiaj wspominaly wypieki z naszego dzieciństwa...

Andrzej Koziol



ŚMIETANOWIEC Z JABŁKAMI



CIASTO

Składniki:

- 1/2 kg mąki*
- 2 jaja*
- 8 dag margaryny*
- 1 szklanka cukru kryształu*
- 4 łyżki letniego mleka*
- 1 łyżeczka amoniaku*
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- 5 jabłek (lub litrowy słoik jabłek tartych)*

Wykonanie:

Jaja utrzeć z cukrem, dodać roztopioną margarynę oraz amoniak rozpuszczony w mleku. Odstawić w przykrytym naczyniu do lodówki. Po 12 godz. dodać do mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i wyrobić ciasto. Podzielić na 5 części. Z trzech upiec osobne placki w temp. ok.

180 st. C przez ok. 25 min. Pozostałe 2 części przełożyć odcisniętymi jabłkami startymi na tarce o dużych oczkach i piec w całości w temp. 180 st. C przez ok. 35-40 min.

BITA ŚMIETANA

Składniki:

- 1 l śmietany 36%*
- 1/2 szklanki cukru pudru*
- 1 cukier waniliowy*

Wykonanie:

Śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Podzielić na 3 części.

PRZEŁOŻENIE CIASTA

Ciasto z jabłkami – 1/3 bitej śmietany – ciasto – 1/3 bitej śmietany – ciasto – 1/3 bitej śmietany – pokruszone ciasto.



PLACEK JAPOŃSKI



Składniki:

*30 dag maku
25 dag margaryny
45 dag cukru pudru
60 dag jabłek
9 jaj
9 łyżek kaszy manny
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka włoskich orzechów krojonych
10 dag rodzynek*

Wykonanie:

Na tarce o dużych oczkach zetrzeć obrane jabłka. Mak sparzyć i zemleć w maszynce. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mak i utarte jabłka. Na końcu ubić pianę i dodać wraz z kaszą manną i pozostałymi składnikami do masy. Całość delikatnie wymieszać. Piec w temp. 150-180 st. C przez 40 min. Po upieczeniu poleać polewą kakaową.



TORT BEZOWY Z TRUSKAWKAMI



CIASTO

Składniki:

- 9 jaj
- 1 1/2 szklanki cukru kryształu
- 1 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Przygotować ciasto biszkoptowe i upiec. Po przestudzeniu przekroić na 2 części.

KREM

Składniki:

- 25 dag masła
- 2 jaja
- 4 łyżki cukru kryształu
- 30 dag truskawek (najlepiej świeżych)
- kartonik małych bez

Wykonanie:

Jaja ubić z cukrem na parze. Masło utrzeć na puszystą masę. Połączyć z przestudzonymi ubitymi jajami. Ciągłe ucierając, stopniowo dodawać truskawki.

PRZEŁOŻENIE TORTU

Ciasto – 1/2 kremu – bezy – 1/2 kremu – ciasto – polewa (jeśli zostaną bezy, można wykorzystać je do dekoracji, układając na polewie).





BYCZE OCZY



Składniki:

12 dag masła
12 dag smalcu
12 dag cukru pudru
36 dag mąki pszennej
3 żółtka
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
marmolada
migdały

Wykonanie:

Z masła, smalcu, cukru, mąki, proszku do pieczenia, żółtek wyrobić ciasto na jednolitą masę. Formować małe kuleczki. W każdej kuleczce zrobić wgłębienie, do wgłębienia włożyć trochę twardej marmolady i migdał. Ułożyć na blaszce i upiec na złoty kolor w temp. 170 st. C.
Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.



KOCIE OCZKA



Składniki:

25 dag mąki pszennej
15 dag masła
8 dag cukru pudru
2 żółtka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
dżem

Wykonanie:

Masło z mąką posiekać nożem. Żółtka dobrze roztrzepać z cukrem, dodać do mąki z tłuszczem. Dodać proszek do pieczenia, wyrobić ciasto. Ciasto zostawić na chwilę w chłodnym miejscu, po czym rozwałkować i wykrawać nieduże kółeczka. W połowie kółek zrobić w środku 1 lub 3 dziurki. Piec ok. 20 min w temp. 180 st. C.
Po upieczeniu składać ciastka przekładając dżemem. Posypać cukrem pudrem.



SPIS TREŚCI

Wstęp	5
Siostra Anastazja radzi	7

PRZEPISY PODSTAWOWE

Placek kruchy I.....	10
Placek kruchy II.....	10
Biszkopt jasny	11
Biszkopt ciemny.....	11
Biszkopt orzechowy I.....	11
Biszkopt orzechowy II.....	11
Polewa	12
Polewa biała.....	12
Polewa ciemna.....	12
Lukier z białek.....	12

CIASTA PLACKI TORTY

Krokodyl oczy.....	14
Smakosz	15
Placek kruchy z owocami	16
Ciasto z kokosem	17
Sernik składany	18
Torcik zaręczynowy.....	19
Snikers.....	20
Placek bakaliowo-orzechowy	21
Afrykańczyk	22
Bakaliowy przysmak.....	23
Cztery smaki z masą serową.....	24
Makowe roladki w masie serowej.....	25
Bajka.....	26
Pod obłóczkiem.....	27
Kilimandżaro.....	28
Śmietanowiec z jabłkami.....	29
Tort owocowy.....	30
Tort migdałowy.....	31
Biszkopt z masą śmietankową.....	32

Delicje kawowe.....	33
Biszkopt z masą serową.....	34
Ciasto szkolne	35
Biszkopt z delicjami	36
Biszkopt z ajerkoniakiem	37
Ananasek	38
Wesoły słońceznik	39
Placek z wiśniami	40
Placek przekładany	41
Piernikowy smak	42
Złoty stok.....	43
Brzoskwińowe wydmy.....	44
Kokosowa śnieżynka	45
Biszkoptowy uśmiech.....	46
Tort makowy	47
Sernik przekładany ciastem makowym.....	48
Serowa Zosia	49
Bakalarz.....	50
Ciasto anielskie.....	51
Rodzinkowiec	52
Ciasto z masą brzoskwińową.....	53
Sernik na lato	54
Ciasto z orzechami	55
Ciasto filozofa	56
Rolada wiśniowa.....	57
Sernik z budyniem	58
Jodełka.....	59
Biszkopt w kratkę.....	60
Snikers ciemny	61
Słodka rewelka	62
Katarzynka	63
Ciasto z chałwą.....	64
Ciasto barbórkowe.....	65
Biszkopt z płatkami migdałowymi.....	66
Składanka.....	67
Serowa malinka	68
Tort orzechowy z waflem	69
Delikatny biszkopt z masą jogurtową	70
Placek bakaliowy	71
Sezam	72
Marysieńka.....	74
Ciasto magistra.....	75
Słodka arkada.....	76
Keks.....	77
Ciasto cynamonowo-gruszkowe	78
Ciasto smoka	79
Puchatek.....	80
Leon.....	81

Sernik przekładany II.....	82	Grylżowy	128
Makowiec zwijany I.....	83	Ananasowa delicja	129
Ciasto z marcepanem	84	Raffaello z adwokatem	130
Ser z jabłkami.....	85	Śniegowiec.....	131
Waniliowiec.....	86	Poezja smaków	132
Placek serowy	87	Placek jabłkowo-orzechowy.....	133
Sernik	88	Makowiec sułański.....	134
Ciasto „Wszystkiego najlepszego”.....	89	Biszkopt z pierniczkami	135
Pianka.....	90	Mazurek kokosowy	136
Mazurek makowo-kokosowy.....	91	Szarlotka-pychotka.....	137
Placek biszkoptowo-orzechowy	92	Ciasto jubileuszowe	138
Ciasto orzechowe.....	93	Bananowe pole	139
Pijak.....	94	Kolorowe oczy.....	140
Ciasto z wiśniami	95	Placek japoński.....	141
Tort owocowy z ananasami	96	Szarlotka z ajerkoniakiem	142
Biszkopt z kawą.....	98	Rolada z jabłkami.....	143
Tort orzechowy	99	Ciasto kapitańskie	144
Tort wiśniowy.....	100	Ciasto ucierane serowo-makowe.....	145
Cuszima.....	101	Placek makowy z galaretką.....	146
Bananowiec	102	Przekładaniec brzoskwiniowy	147
Biszkopt czekoladowy	103	Placek kokosowo-orzechowy	148
Kwitnący tulipan	104	Tort bezowy z truskawkami.....	149
Placek z ptasim mleczkiem.....	105	Rajska szarlotka.....	150
Cytrynowiec	106	Makowiec	151
Biszkopt z makiem	107	Sernik z suszonymi śliwkami.....	152
Wiśniowiec.....	108	Karpatka Alka.....	153
Harataniec	109	Biszkopt z agrestem.....	154
Piernik przekładany	110	Ciasto z owocami	155
Czekoladowa Zefiryna.....	111	Ślimak	156
Ciasto orzechowe z polewą.....	112	Murzynek.....	157
Biszkopt na zimno.....	113	Kokietka	158
Brazylianka.....	114	Ciasto szach-mat	159
Ciasto architekta	115	Ciasto toffi.....	160
Figowiec.....	116	Sernik z kruszonką.....	161
Przekładaniec		Biszkopt kolorowy.....	162
z masą jabłkowo-budyniową.....	117	Biszkopt czekoladowo-wiśniowy	163
Ciasto z czarną porzeczką	118	Ananasek cytrynowy	164
Placek kokosowo-kakaowy		Fale Dunaju z borówkami	165
z masą serową	119	Biszkopt św. Marty.....	166
Owocowy raj.....	120	Makowiec na cieście francuskim	167
Gargamel	121	Kopciuszek	168
Placek z jabłkami.....	122	Rolada z masą orzechową.....	169
Wiśniowiec z masą cytrynową	123	Sernik Natalia.....	170
Delicje kakaowe.....	124	Biszkopt z budyniem.....	171
Placek kokosowo-orzechowy		Pieróżki ołpińskie	172
z powidłami	125	Krasne lica	173
Biszkopt orzechowy na wafle.....	126	Pychotka.....	174
Truskawkowe marzenie.....	127	Sernik z makiem.....	175



Placek kolorowy	176	Piernik rumowy	223
Babka tulipan	177	Piernik miodowy	224
Mandarynka	178	Toffi.....	225
Kropka.....	179	Tęcza wiosenna	226
Baranek wielkanocny.....	180	Szarlotka makowa	227
Zajączki wielkanocne.....	181	Słodka siódemka	228
Babka drożdżowa	182	Sękaczek.....	229
Babka ucierana świąteczna.....	183	Sernik z makiem i jabłkami.....	230
Mazurek wielkanocny	184	Meduza	231
Mazurek kajmakowy	185	Makowiec śnieżny	232
Warkocz drożdżowy z bakaliami	186	Śliwki w biszkopcie	233
Ciasto śmietankowo-kokosowe	187	Ptasie mleczko.....	234
Jabłecznik z kisielem	188	Pszczółka.....	235
Szarlotka.....	189	Makowiec kolorowy	236
Kruszynka cytrynowa.....	190	Wiewiórka	237
Sernik przekładany ciastem kruchym	191	Placek luksusowy z masą orzechową.....	238
Sernik kalifornijski	192	Tygrysek	239
Sernik czarno-biały.....	193	Torcik cytrynowy	240
Ciasto trzепane.....	194	Szarlotka bakaliowa.....	241
Wedel przekładany	195	Babka ucierana	242
Placek serowo-orzechowo-kokosowy	196	Sernik składany orzechowy.....	243
Rafaello śniegowe	197	Makowiec zwijany II	244
Kruszynka	198	Pyszniak	245
Ciasto piernikowo-jabłkowe	199	Placek makowo-serowo- -jabłkowo-orzechowy	246
Wafle z masą z galaretki.....	199	Mandarynka z bitą śmietaną.....	248
Rafaello migdałowe	200	Śmietanowiec	249
Biszkopt z wkładką serową.....	201	Placek biszkoptowo-makowy.....	250
Murzynek z orzechami.....	202	Ciasto z pigwą	251
Sernik Anastazji	203	Delicja	252
Biszkopt łaciaty	204	Sernik z jabłkami.....	253
Biszkopt z masą serową i kokosem.....	205	Dziwak	254
Piernik Benedykta	206	Pysznotka	255
Cappuccino.....	207	Marzenie	256
Kremówka kokosowa.....	208	Ambasador.....	257
Placek z makiem i bitą śmietaną	209	Królewiec.....	258
Placek cytrynowy.....	210	Sernik z białą polewą.....	259
Marcypanek.....	211	Mazurek cygański.....	260
Łączki przekładaniec.....	212	Trójkolorowy	261
Ciasto migdałowe z masą czekoladową.....	213	Placek bakaliowo-kolorowy	262
Pleśniaczek	214	Placek z delicjami	263
Pleśniak	215	Sernik kolorowy	264
Raffaello	216	Rzeszowiak.....	265
Piernik bakaliowy	217	Uśmiech dnia.....	266
Magda.....	218	Makownik	267
Ciasto pomarańczowe z masą jagodową.....	219	Placek orzechowo-jabłkowy.....	268
Jacusz	220	Weselna dama	269
Sernik na zimno	221	Wesoły góral.....	270
Krucze ciasto z orzechami.....	222		

SPIS TREŚCI

Roladki z galaretką.....	362	Rogaliki orzechowe I.....	386
Amoniaczki.....	363	Rogaliki orzechowe II.....	386
Masa do wafli I.....	363	Chusteczki – ciasto francuskie.....	387
Masa do wafli II.....	364	Krajanka orzechowa.....	388
Masa do wafli III.....	364	Babeczki kruche.....	389
Ciastka z kokosem i dżemem.....	365	Ciastka francuskie.....	390
Ciastka delikje.....	366	Kokoski.....	391
Pierniczki czeskie.....	367	Kokoski.....	391
Ciasteczka miódowe.....	367	Śnieżki.....	392
Ciasteczka kruche.....	368	Ciastka pierniczki.....	393
Smalcówki.....	368	Bycze oczy.....	394
Ciasteczka kakaowe.....	369	Kocie oczka.....	394
Betlejemskie.....	370	Księżycy.....	395
Ciasteczka makowe.....	371	Kruche ciastka I.....	396
Ciasteczka babci.....	372	Kruche ciastka II.....	397
Chrust (faworki).....	373	Ciastka maszynkowe.....	398
Ciastka z kokosem.....	374	Babeczki z serem.....	399
Ciastka kruche.....	375	Rogaliki krucho-drożdżowe.....	400
Drożdżówki.....	376	Rurki z kremem śmietankowym.....	401
Grzybki.....	377	Orzechowe babeczki Beatki.....	402
Łabędzie.....	378	Kruche ciasteczka.....	403
Orzechowe fantazje.....	379	Półksiężycowe ciasteczka adwentowe.....	404
Obwarzanki kruche.....	380	Pierniczki świąteczne.....	405
Pasterskie.....	380	Mufinki owocowe.....	406
Prele.....	381	Kruche ciasteczka Nusi z konfiturą.....	407
Rogaliki mrożone.....	381	Ciasteczka przekręcane przez maszynkę... ..	408
Pączki.....	382	Ciastka francuskie Nusi.....	409
Rogaliki ze smalcu.....	383	Róże i listki karnawałowe.....	410
Rogaliki orzechowe.....	383		
Pierniczki.....	384		
Orzeszki.....	385		
		Alfabetyczny spis przepisów.....	411