

S. ANASTAZJA  
PUSTELNIK FDC

# NOWYCH CIAST

PRZEPISY SIOSTRY ANASTAZJI

*Wydawnictwo WAM*

## DOBRE RADY SIOSTRY ANASTAZJI

1. Przy przygotowaniu ciast zawsze należy zachować podstawowe zasady higieny, w szczególności należy pamiętać o myciu owoców i konieczności dokładnego mycia (parzenia) jaj przed rozbiciem skorupki.
2. Żółtka używane do sporządzania surowych mas koniecznie muszą pochodzić z jaj o nieuszkodzonych skorupkach, wcześniej dokładnie sparzonych.
3. Do przygotowania ciasta biszkoptowego należy użyć świeżych jaj (umytych) schłodzonych w lodówce.
4. Gotowe ciasto biszkoptowe natychmiast należy przełożyć do blaszki i wstawić do lekko nagrzanego piekarnika.
5. Ciasto kokosowe jest najlepsze wtedy, gdy piecze się je krótko w dość ciepłym piekarniku. Im dłużej trwa pieczenie, tym ciasto jest twardsze.
6. Gdy podczas ucierania masa ścina się ze względu na wysoką temperaturę otoczenia, należy na chwilę wstawić naczynie

---

z masą do lodówki. Jeżeli temperatura jest za niska lub jeden ze składników zbyt chłodny, masę należy ucierać przez chwilę nad parą, a następnie powrócić do zwykłego ucierania.

7. Jabłka – dokładnie umyte, obrane i rozdrobnione – należy skropić sokiem z cytryny, nie będą ciemniały.
8. Rodzynki przed dodaniem do ciasta należy dokładnie umyć, sparzyć, osuszyć i obtoczyć w mące. A wysuszone rożynki znów staną się miękkie, jeżeli włożymy je na pół godziny do soku z cytryny.
9. Jeżeli do ciasta używamy świeżych owoców (np. truskawek, wiśni, śliwek), to po ich dokładnym wymyciu i obsuszeniu, należy je obtoczyć w bułce tartej. Pozwoli to na uniknięcie zakalca.
10. Ciasto jest upieczone wtedy, gdy jest zarumienione, odstaje od brzegów formy, a drewniany (suchy) patyczek włożony do ciasta jest po wyjęciu czysty, bez przylepionych grudek ciasta.

Wszystkie przepisy ciast przygotowane są na blaszkę (formę) o wymiarach ok. 38 cm x 23 cm.

W książce oznaczono przepisy według stopnia trudności:



bardzo łatwe



łatwe



trudniejsze