

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

NOWYCH CIAST

PRZEPISY SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM



CIASTA
CIASTKA
CIASTECZKA

CIASTEczKA BABCI



CIASTO

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto. Schłodzić w lodówce.

PIANKA

Wykonanie:

Białka ubić cukrem.

Ciasto rozwałkować. Wykrawać foremką ciasteczka. Na wierzch każdego nałożyć piankę i posypać orzechami. Upiec. Po upieczeniu pasujące do siebie kształty ciasteczek skleić dżemem.

Składniki:

50 dag mąki
25 dag masła
7 żółtek
4 łyżki cukru pudru
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

Składniki:

2 białka
20 dag cukru pudru

Dodatki:

orzechy krojone
słoik dżemu





MIGDAŁOWY DZIADEK

Składniki:

*30 dag mąki pszennej
25 dag margaryny
1 szklanka cukru pudru
5 żółtek
1 cukier waniliowy
1 1/2 łyżeczki proszku
do pieczenia*

Składniki:

*4 białka
30 dag cukru pudru
25 dag pokrojonych orzechów*

CIASTO

Wykonanie:

Z podanych składników zarobić ciasto kruche i podzielić na dwie części.

PIANA DO CIASTA

Wykonanie:

Białka ubić z cukrem pudrem i dodać pokrojone orzechy.



Ciasto rozłożyć do dwóch blaszek, posmarować powidłami i równomiernie rozłożyć pianę z białek. Upiec.

CIASTO KOKOSOWE

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Na końcu delikatnie wmieszać wiórki kokosowe, mąkę i proszek do pieczenia. Piec ok. 20 min w temp. 180°C.

MASA KAWOWO-ORZECHOWA

Wykonanie:

Kawę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej przegotowanej wody. Masło utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać przestudzoną kawę i orzechy (do smaku można dodać spirytus).

PRZEŁOŻENIE CIASTA:

Ciasto kruche – połowa masy – ciasto kokosowe – druga część masy – ciasto orzechowe (orzechy do środka) – polewa. Wierzch posypać migdałami.

Dodatek:

1 mały słoik powideł śliwkowych

Składniki:

*6 białek
1 szklanka cukru kryształu
20 dag wiórek kokosowych
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia*

Składniki:

*1 1/2 kostki masła
5 łyżek cukru pudru
2-3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
4-5 łyżek zmielonych orzechów*



SERNIK

Składniki:

*3 szklanki mąki
5 żółtek
1 kostka margaryny
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
3 łyżki cukru pudru*

CIASTO

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto kruche i podzielić na dwie części.



SER

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, ser z budyniem, a na końcu pianę z białek.

MASA ORZECHOWA

Wykonanie:

Masło, mleko, cukier zagotować, dodać orzechy, wymieszać, przestudzić i dodać żółtka, proszek do pieczenia oraz pianę z białek. Delikatnie wymieszać.

ZŁOŻENIE CIASTA:

Ciasto kruche – masa orzechowa – połowa sera – pokrojone brzoskwinie – druga połowa sera – kruszonka z ciasta kruchego. Ciasto upiec w całości.

Składniki:

*1 kg zmielonego sera
1 kostka margaryny
8 jaj
1 budyń waniliowy bez cukru
30 dag cukru kryształu*

Składniki:

*25 dag orzechów mielonych
1/2 szklanki mleka
2 łyżki cukru kryształu
2 jaja
1/2 płaskiej łyżeczki proszku
do pieczenia
2 łyżki stopionego masła*

Dodatek:

1 puszka brzoskwiń



ULE KAROLINY

Składniki:

50 dag mąki pszennej
10 dag cukru pudru
15 dag margaryny
10 dag płynnego miodu
1 jajo
1 1/2 łyżeczki sody
śmietana kwaśna (tyle, ile pochłonie ciasto)
1 mały słoik powideł śliwkowych

Składniki:

1/2 szklanki pokrojonych orzechów
1/2 szklanki pokrojonych migdałów
1/2 szklanki rodzynek
1/2 szklanki pokrojonych skórek z pomarańczy
1/2 szklanki płynnego miodu

CIASTO

Wykonanie:

Margarynę pokruszyć i wymieszać z mąką, dodać sodę, miód, cukier, jajo, śmietanę. Zarobić ciasto tak, by jego gęstość była jak na ciasto pierogowe. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną rozwałkować i wyłożyć spód i boki blaszki. Wierzch posmarować powidłami.

NADZIENIE DO KULEK

Wykonanie:

W naczyniu wymieszać bakalie z miodem i podgrzewać na wolnym ogniu. Drugą część ciasta rozwałkować i wykrawać kółka o średnicy trochę większej niż średnica szklanki. Na każde kółko nakładać nadzienie z bakalii, skleić i formować kulki. Kulki układać na blasze wyłożonej ciastem posmarowanym powidłami: 4 rzędy kulek na szerokość i 7 rzędów na długość blaszki. Ciasto upiec w piekarniku.

MASA

Wykonanie:

Z mleka, mąki, cukru waniliowego ugotować budyń. Masło utrzeć, dodając przestudzony budyń. Do smaku można dodać odrobinę spirytusu.

WYKONANIE CIASTA:

Masą budyniową wypełnić przestrzeń między kulkami. Każdą kulkę przykryć okrągłym biszkoptem nasączonym rumem. Całość poleać polewą.
Ciasto kroić na porcje tak, aby zawsze w połowie przekroić kulkę.

Składniki:

*1/2 l mleka
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki mąki pszennej
1 cukier waniliowy
1 kostka masła
cukier do smaku*

Dodatki:

*28 okrągłych biszkoptów
(tyle, ile kulek)
1/2 szklanki rumu*

