

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

102
CIASTA
Z OWOCAMI
SIOSTRY
ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM

© Wydawnictwo WAM, 2015

Wstęp
O. Jacek Siepsiak SJ

Redakcja
Elżbieta Mazur

Projekt okładki
opracowanie graficzne i zdjęcia
Andrzej Sochacki

ISBN 978-83-277-1010-9

WYDAWNICTWO WAM
ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków
tel. 12 62 93 200 • faks 12 42 95 003
e-mail: wam@wydawnictwowam.pl
www.wydawnictwowam.pl

DZIAŁ HANDLOWY
tel. 12 62 93 254-255 • faks 12 43 03 210
e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

KSIĘGARNIA INTERNETOWA
tel. 12 62 93 260, 12 62 93 446-447
faks 12 62 93 261
e.wydawnictwowam.pl

Druk i oprawa: Drukarnia COLONEL, Kraków

WSTĘP

Wsypać łyżeczkę modlitwy, nie żałować, w każdym razie taką dużą, aby nadała całemu dniowi woń ducha nadprzyrodzonego. Dalej, dać porządną garść cierpliwości i zmieszać z utłuczoną masą dobroci. Do smaku dodać soli mądrości, przechowywanej w naczyniu roztropności. Następnie dodać wanilię z drobnego humoru, skórkę pomarańczową z życzliwego uśmiechu, tak aby podniosła smak. Przydadzą się i rodzynki opanowania i spokoju. Wystrzegać się za wszelką cenę gorzkich migdałów nerwów. Przyprawą tą podsypać dobrą dozą miłości własnej zmiażdżonej na proszek w móżdżerku pokory. Ciasto wymieszać starannie ręką odpowiedzialności, sumienia. Rozwałkować, chroniąc się od lenistwa i egoizmu. Przełożyć konfiturami dobrych uczynków i wstać w piec żarliwej miłości Boga i bliźniego.
(anonim)

Ciasta owocowe to harmonia najlepszych smaków. Wystarczy wybrać swój ulubiony owoc – a znajdziesz tu odpowiedni przepis. Jabłka, gruszki, czereśnie, wiśnie, śliwki, maliny, truskawki, agrest, porzeczki, borówki, jagody czy rabarbar odpowiednio połączone z biszkoptem, ciastem kru-

chym, drożdżowym, ucieranym – zamienia się w niepowtarzalny smak. A połączone z bitą śmietaną, delikatnym kremem, galaretką czy pyszną kruszonką – zachwyca swoim wyglądem. Taki deser zyska uznanie nie tylko domowników...

Przepisy siostry Anastazji na ciasta z owocami otwierają nowe możliwości doświadczania i komponowania smaków, by to, co dobre, było jeszcze lepsze. Te eksperymenty zawsze są udane, o ile pozwolimy poprowadzić się Autorce. To Mistrzynie, która tworzy w kuchni cuda, a natchnienie czerpie z głębokiego życia duchowego. Owocowe wypieki siostry Anastazji będą zachwycać i wybornie smakować każdemu, kto włoży w ich tworzenie całe swoje serce oraz „przełoży konfiturami dobrych uczynków i wstawi w piec żarliwej miłości Boga i bliźniego”.

O. Jacek Siepsiak SJ

RADY SIOSTRY ANASTAZJI

1. Tradycyjne formy i blaszki do pieczenia należy zawsze smarować tłuszczem i obsypać tartą bułką (lub wyłożyć specjalnym papierem). Łatwe i wygodne w pieczeniu są formy silikonowe, które nie wymagają dodatkowego natłuszczenia i ciasto podczas pieczenia nie przywiera do spodu i boków formy. Jednocześnie ciasto po upieczeniu można sprawnie i szybko wyjąć z formy.
2. Mąkę do ciasta zawsze należy starannie przesiewać. Proszek do pieczenia czy sodę oczyszczoną – dodajemy do ciasta zawsze wymieszane z mąką. Jako środek spulchniający w niektórych przepisach zastosowano – rzadko dziś używany – amoniak spożywczy w postaci proszku. Jego działanie podobne jest do proszku do pieczenia. Amoniak spożywczy jest dostępny w sprzedaży.
3. Zawsze wybieramy jaja o nieuszkodzonych skorupkach. Przed użyciem należy je dokładnie umyć (nawet sparzyć), a następnie wbijać pojedynczo do osobnego naczynia.

4. Do przygotowania ciasta biszkoptowego należy użyć świeżych jaj (umytych) wcześniej schłodzonych w lodówce.
5. W przypadku ciasta biszkoptowego spód blaszki należy wyłożyć papierem do pieczenia a boki pozostawić nienasmarowane. Wtedy biszkopt po upieczeniu nie kurczy się, „trzyma się” blaszki i ma ładny wygląd.
6. Biszkopt po upieczeniu należy pozostawić jeszcze przez chwilę w wyłączonym piekarniku.
7. Ciasto francuskie należy wkładać do dobrze nagrzanego piekarnika do ok. 200 st. C.
8. Babki, ciasta ucierane, drożdżowe oraz biszkopty należy wkładać do lekko nagrzanego piekarnika i w miarę pieczenia stopniowo podwyższać temperaturę. Zbyt wysoka temperatura na początku pieczenia powoduje, że wierzch ciasta robi się twardy, co uniemożliwia jego wyrośnięcie.
9. W trakcie pieczenia ciasta drożdżowego, ucieranego lub ciasta biszkoptowe-

go nie należy otwierać piekarnika lub odwracać ciasta, dopóki nie wyrosnie i lekko nie wypiecze, gdyż spowoduje to opadnięcie ciasta i tworzenie się zakalca.

10. Ciasto kokosowe jest najlepsze wtedy, gdy piecze się je krótko w dość ciepłym piekarniku. Im dłużej trwa pieczenie, tym ciasto jest twardsze.
11. Ciasto kruche przed pieczeniem należy w kilku miejscach nakłuć widelcem i piec na złoty kolor. Zbyt długi czas pieczenia powoduje jego stwardnienie i zmianę barwy na ciemną.
12. Do sporządzenia ciast owocowych najlepiej użyć świeżych owoców. W zimie można skorzystać z owoców mrożonych, które także zachowują swoje walory smakowe i odżywcze. Z kompotów owocowych do ciasta nadają się agrest, pigwa, czereśnie, śliwki, wiśnie i brzoskwinie.
13. Jabłka – dokładnie umyte, obrane i rozdrobnione – należy skropić sokiem z cytryny, nie będą ciemniały.

14. Jeżeli ciasto kruche będzie stanowiło spód ciasta z owocami, to ciasto można wcześniej podpiec w temp. 160-180 st. C przez ok. 10 min. Jeśli owoce będą układane bezpośrednio na surowe ciasto, wtedy wierzch ciasta należy posypać tartą bułką. Bułka wchłonie powstały podczas pieczenia sok z owoców.
15. Do ciasta ucieranego można stosować – zgodnie z własnymi upodobaniami smakowymi i możliwościami – zamiennie masło lub margarynę.
16. Wszystkie ciasta przygotowywane na zimno powinno się przechowywać w lodówce i zawsze podawać schłodzone. Najlepiej sporządzać je na kilka godzin przed spożyciem.
17. Sernik na zimno można przygotować z sera białego (tłustego lub półtłustego), który należy wcześniej dwukrotnie zemleć i dodać słodkiej śmietany, tak aby uzyskać gęstość serka homogenizowanego.
18. Sernik po upieczeniu pozostawić do wystygnięcia w wyłączonym piekarniku.

19. Ciasto jest upieczone wtedy, gdy jest zarumienione, odstaje od brzegów formy, a drewniany (suchy) patyczek włożony do ciasta po wyjęciu jest czysty, bez przylepionych grudek ciasta.
20. Piana będzie się lepiej ubijała, jeżeli do białek dodamy szczyptę soli.
21. Rodzynki przed dodaniem do ciasta należy dokładnie umyć, sparzyć, osuszyć i obtoczyć w mące. A wysuszone roszynki znów staną się miękkie, jeżeli włożymy je na pół godziny do soku z cytryny.
22. 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.
23. Do przygotowania masy można użyć – według własnego uznania – masła lub margaryny.
24. Jeżeli podczas przygotowywania kremu masa się zwarzy, należy ją lekko podgrzać, cały czas mieszając.

25. Jeżeli w przepisie nie podano składników polewy i jej wykonania, należy przygotować polewę według przepisu ze str. 15.
26. Ze względu na różne rodzaje piekarników – w przepisach podana jest przybliżona temperatura pieczenia jak i przybliżony czas pieczenia.
27. Wszystkie przepisy opracowane zostały na formę o wymiarach 23cm x 38cm. Do pieczenia biszkoptu na roladę w przepisach użyto formy o wymiarach 44cm x 39cm oraz tortownicy o średnicy 29cm.

W książce oznaczono przepisy według stopnia trudności:

bardzo łatwe



łatwe



trudniejsze





CIASTA Z OWOCAMI



PLACEK JABŁKOWY Z BAKALIAMI

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka oleju
- 1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jaj
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 szklanka cukru kryształu
- 10 dag rodzynek
- 5 dag płatków migdałowych
- 1 kg jabłek

CIASTO

Wykonanie:

Jabłka obrać i pokroić w kostkę. Rodzynki sparzyć. Jaja utrzeć z cukrem, stopniowo dodając olej, mąkę wymieszaną z sodą, proszkiem do pieczenia i cynamonem. Na końcu wmieszać jabłka, rodzynki i płatki migdałowe.

Ciasto przełożyć do blaszki i piec w temp. ok. 180 st. C przez ok. 45-50 min.

Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub przyozdobić polewą kakaową i posypać wiórkami kokosowymi.







CIASTO BUDYNIOWE Z JABŁKAMI

Składniki:

30 dag mąki
15 dag masła
2 łyżeczki proszku
do pieczenia
6 żółtek
1-2 łyżki cukru pudru
1 płaska łyżeczka kakao

Składniki:

1 l mleka
3 budyńce czekoladowe bez
cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
cukier do smaku

Składniki:

1 szklanka białek
1 szklanka cukru kryształu
1 jasny budyń

Dodatek:

1 1/2 kg jabłek

CIASTO

Wykonanie:

Z podanych składników szybko wyrobić ciasto kruche. Podzielić na dwie części. Większą część ok. 2/3 ciasta pozostawić bez dodatków (ciasto jasne), do pozostałej części – 1/3 dodać kakao (ciasto ciemne). Oba ciasta schłodzić.

MASA BUDYNIOWA

Wykonanie:

Z podanych składników ugotować budyń.

PIANA

Wykonanie:

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, stopniowo dodając suchy budyń.

Wykonanie:

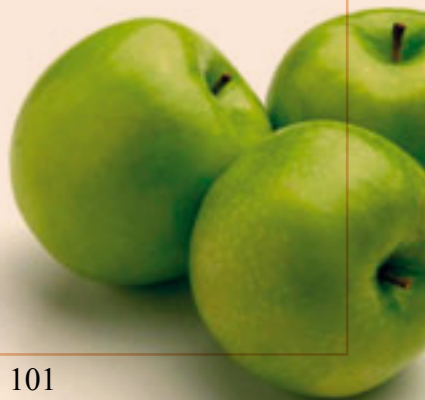
Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.



Przygotowanie do pieczenia:

Spód blaszki wyłożyć ciastem jasnym – na ciasto równomiernie rozprowadzić ciepłą masę budyniową – nałożyć odcisnięte jabłka – przykryć pianą – na wierzch zetrzeć ciasto ciemne.

Kroić po wystudzeniu, najlepiej na następny dzień. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.





BISKOPT Z TRUSKAWKAMI I KREMEM BORÓWKOWYM



Składniki:

1 kg sera homogenizowanego
waniliowego
25 dag serka mascarpone
4 łyżeczki żelatyny
20 dag świeżych truskawek

Składniki:

4 galaretki agrestowe

Składniki:

1 l jogurtu naturalnego
5 łyżeczek żelatyny
10 dag czerwonej porzeczki
10 dag borówek (jagód)
cukier puder do smaku



CIASTO BISKOPTOWE
Upiec biszkopt jasny.

MASA SEROWA

Wykonanie:

Serek homogenizowany połączyć z serkiem mascarpone, dodać rozpuszczoną w 1/2 szklanki wody żelatynę. Na końcu wmieszać truskawki (duże owoce przekroić na pół).

GALARETKA AGRESTOWA

Wykonanie:

Galaretkę rozpuścić zgodnie z przepisem

KREM BORÓWKOWY

Wykonanie:

Jogurt roztrzepać z cukrem, dodać – rozpuszczoną w 1/2 szklanki wody – żelatynę i na końcu wmieszać porzeczki i borówki.

Złożenie ciasta:

Biszkopt jasny – masa serowa – galaretka agrestowa – krem borówkowy – wierzch dekoracyjnie przybrać polewą czekoladową.





SPIS TREŚCI

Wstęp	5
Rady Siostry Anastazji	7

PRZEPISY PODSTAWOWE

Biskopt jasny	14
Biskopt ciemny	14
Polewa	15
Polewa ciemna	15
Polewa czekoladowa	16
Polewa biała	16

CIASTA Z OWOCAMI

Babeczki z białą czekoladą i brzoskwinią	18
Jogurtowiec z malinami	20
Śliwo-Mak	22
Sernik wiśniowy z anansami	24
Kruchy placek z nektarynką	26
Babeczki z kremem i malinami	28
Kruchy placek ze śliwkami	30
Sernik truskawkowy	32
Placek jabłkowy z bakaliami	34
Sernik porzeczkowy na zimno	36

Babeczki z kremem i wiśniami.....	38
Placek jabłkowy	
z budyniem malinowym.....	40
Sernik jagodowo-truskawkowy	42
Sernik malinowo-brzoskwiniowy	44
Babka babcina z jabłkami	46
Babka „Karmelcia” z brzoskwiniami.....	48
Babka piaskowa z gruszkami.....	50
Kruche ciasto z rabarbarem.....	52
Biszkopt z jagodami	
i masą jabłkową	54
Ciasteczka francuskie z cukinią.....	57
Biszkopt z borówkami	60
Kruche ciasto z jeżynami	62
Biszkopt z kremem brzoskwiniowym	
i porzeczkami	64
Kruchy placek ze śliwkami	
z polewą cytrynową.....	66
Biszkopt z malinami	68
Murzynek śliwkowo-morelowy.....	70
Biszkopt z musem śliwkowym.....	72
Torcik z musem	
jabłkowo-dyniowym	74
Biszkopt z pigwą i galaretką.....	76
Brzoskwiniowiec na zimno.....	78
Ciasteczka francuskie z jabłkiem	80
Ciasteczka francuskie	
z konfiturą z dyni.....	83
Serowiec zawijany z wiśniami	86
Piernik przekładany jagodami.....	88

Torcik z kremem śliwkowym.....	90
Kruche ciasto ze śliwkami.....	92
Placek ucierany	
z jabłkami i malinami	94
Sernik z gruszkami	
na kruchym spodzie	96
Ciasteczka francuskie z wiśniami	98
Ciasto budyniowe z jabłkami	100
Placek ucierany z porzeczkami.....	102
Ciasteczka serowe z jabłkami.....	104
Ciasto borówkowe.....	106
Ciasto cynamonowe	
z wiśniami i jabłkami	108
Ciasto cytrynowe z truskawkami.....	110
Ciasto francuskie	
z kremem truskawkowym	112
Ciasto ucierane	
przekładane jabłkami	115
Ciasto piernikowe	
z brzoskwiniami	118
Ciasto francuskie	
z masą truskawkową.....	121
Biszkopt z truskawkami	
i kremem borówkowym.....	124
Biszkopt z kremem malinowym	
i ananasami.....	126
Ciasto kruche z masą jabłkową	
i białą czekoladą	128
Ciasto ucierane z kremem waniliowym	
i malinami	130

Ciasto z jabłkami z polewą czekoladową.....	132
Rolada kakaowa z kremem truskawkowym	134
Rolada szpinakowa z kremem brzoskwińowym	136
Ciasto jabłkowe z żurawiną.....	138
Ciasto jabłkowo-porczkowe z cynamonem.....	140
Ciasto kakaowe z gruszkami.....	142
Ciasto kakaowo-kokosowe z agrestem	144
Ciasto kawowo-kokosowe z agrestem	146
Ciasto porczkowe z kremem śmietankowym	149
Ciasto malinowo-jagodowe	152
Ciasto maślankowe z owocami.....	154
Ciasto przekładane musem śliwkowym	156
Ciasto z jabłkami i masą truskawkową	159
Ciasto z rabarborem.....	162
Ciasto z truskawkami.....	164
Drożdżowe jagodzianki.....	167
Ciasto z wiśniami	170
Ciasto z żurawiną i pianą bezową	172
Drożdżowa babka kakaowa z jabłkami.....	174

Drożdżowe plecionki z jabłkami	176
Sernik wiśniowy na kruchym spodzie	178
Drożdżowy placek z jabłkami i kruszonką	181
Drożdżowy placek z serem i śliwkami	184
Drożdżowy placek ze śliwkami	186
Dufinki piernikowe z jabłkami	188
Gruszko-Mak	190
Jabłecznik na kruchym cieście z kokosem	192
Sernik z pigwą na kruchym spodzie	194
Drożdżowa rolada z wiśniami	196
Jabłecznik ucierany	198
Jagódka	200
Drożdżówki z jabłkiem	202
Drożdżówki z cukinią	205
Sernik z musem jabłkowym i makiem	208
Sernik z malinami i kruszonką kokosową	210
Sernik kakaowy z ananasem i jabłkami	212
Sernik z czereśniami i żurawiną	214
Kruche ciasto jabłkowo-śliwkowe z białą polewą	216

Sernik z jagodami	218
Kruchy placek z brzoskwiniami I.....	220
Kruchy placek z brzoskwiniami II	222
Placek gruszkowy z polewą waniliową.....	224
Kruchy jablecznik na budyniu	226
Placek z serem i śliwkami I.....	228
Placek z serem i śliwkami II	230
Kruchy placek jabłkowy z borówkami	232
Półkruchy placek z pigwą i łaciatą kruszonką	234
Wiśniowy biszkopt bez pieczenia.....	237
Alfabetyczny spis potraw.....	241

