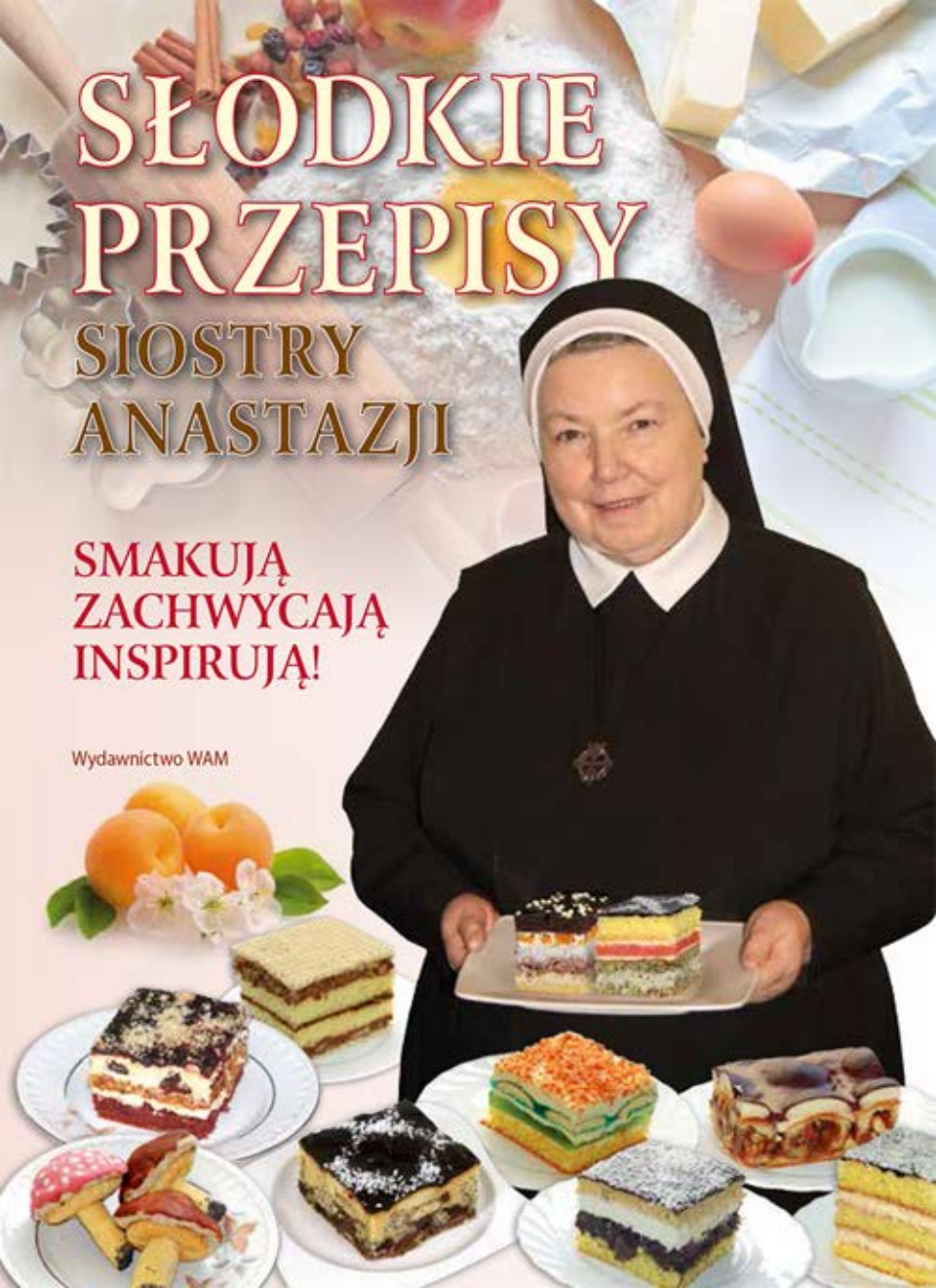


SŁODKIE PRZEPISY

SIOSTRY
ANASTAZJI

SMAKUJĄ
ZACHWYCAJĄ
INSPIRUJĄ!

Wydawnictwo WAM



BISZKOPT JASNY Z 4 JAJ

Składniki:

4 jaja
1/2 szklanki cukru kryształu
1/2 szklanki mąki pszennej
1/2 płaskiej łyżeczki proszku
do pieczenia

BISZKOPT JASNY Z 5 JAJ

Składniki:

5 jaj
5 łyżek mąki pszennej
5 łyżek cukru kryształu
1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia

BISZKOPT JASNY Z 6 JAJ

Składniki:

6 jaj
1 szklanka cukru kryształu
1 szklanka mąki
1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia



Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i cukier. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec w temp. 160-180 st. C ok. 30-40 min.

Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i cukier. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, na końcu kakao i całość lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec w temp. 160-180 st. C ok. 30-40 min.

BISZKOPT CIEMNY Z 5 JAJ

Składniki:

5 jaj
2 łyżki kakao
3 łyżki mąki pszennej
3 łyżki cukru kryształu
1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia

BISZKOPT CIEMNY Z 6 JAJ

Składniki:

6 jaj
1 szklanka cukru kryształu
3/4 szklanki mąki pszennej
2-3 łyżeczki kakao
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

BISZKOPT CIEMNY Z 8 JAJ

Składniki:

8 jaj
1 szklanka cukru kryształu
1 szklanka mąki pszennej
2 płaskie łyżki kakao
1 1/2 płaskiej łyżeczki proszku
do pieczenia



POLEWA CZEKOLADOWA

Składniki:

10 dag czekolady
(gorzka, mleczna, biała)



Wykonanie:

Czekoladę pokruszyć na drobne kawałeczki i rozpuścić w kąpeli wodnej (naczynie z pokruszoną czekoladą umieścić bezpośrednio nad naczyniem z gotującą wodą). Czekolada powinna rozpuszczać się powoli. Wymieszać po całkowitym jej rozpuszczeniu. Gotową przyozdobić wierzch ciasta.

Uwaga:

Można dodać do czekolady gorzkiej 1-2 łyżki wody, a do mlecznej i białej 1-2 łyżki mleka.

POLEWA BIAŁA

Składniki:

sok z 1 cytryny
30 dag cukru pudru (ok.)



Wykonanie:

Cukier wymieszać z sokiem z cytryny, tak aby powstała gęsta masa. Ucierać 10-15 min, aż będzie lśniąca. Jeżeli jest zbyt gęsta, dodać więcej soku z cytryny.

Wszystkie przepisy opracowane zostały na formie o wymiarach 23cm x 38cm. Do pieczenia biszkoptu na roladę w przepisach użyto formy o wymiarach 44cm x 39cm oraz tortownicy o średnicy 29cm.



BISZKOPTY SERNIKI DROŻDŻÓWKI ROLADY



ŚLIMAK

Składniki:

6 jaj
1 szklanka cukru
25 dag mąki
6 łyżek wody
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
1 cukier waniliowy

Składniki:

25 dag masła
2 żółtka
1 jajo
2 1/2 łyżki mąki pszennej
2 1/2 łyżki mąki
ziemniaczanej
3 szklanki mleka
3/4 szklanki cukru
1 cukier waniliowy

Składniki:

6 jaj
6 łyżek mąki pszennej
6 łyżek wody
6 łyżek cukru kryształu
odrobina proszku
do pieczenia

CIASTO

Wykonanie:

Upiec biszkopt z 6 jaj i przekroić na dwie części. (Wykonanie: str. 6)

MASA

Wykonanie:

Masło utrzeć. Z pozostałych składników ugotować budyń. Do masła dodać przestudzony budyń i wymieszać.

CIASTO NA ROLADY

Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić ciasto jak na biszkopt (wykonanie: str. 6). Podzielić na dwie części i upiec placki na dwie rolady w temp. 180 st. C przez ok. 10 min.



Składniki:

3 jaja
1/2 szklanki cukru pudru
25 dag masła
1 galaretka czerwona

Dodatki:

brzoskwinie z puszki
ananasz z puszki
2 galaretki pomarańczowe

MASA DO ROLADY

Wykonanie:

Jaja ubić na parze z cukrem pudrem. Utrzeć masło i dodać ubite jaja. Przygotować galaretkę według przepisu.

Złożenie placka:

Na formie ułożyć pierwszą część biszkoptu i równo rozłożyć połowę masy. Położyć drugą część biszkoptu, nasączyć sokiem z owoców i przełożyć pozostałą masą. Na ciasto na rolady rozproszyc równo masę, ułożyć wzdłuż jednego boku pasek stężałej galaretki i zrolować. Podobnie przygotować drugie ciasto. Na przełożony biszkopt, po bokach, ułożyć rolady. Pomiędzy rolady ułożyć pokrojone brzoskwinie i ananasy. Całość zalać galaretką pomarańczową i udekorować.

Uwaga:

Do masy można dodać dowolny poncz.

ULE KAROLINY

CIASTO

Wykonanie:

Margarynę pokruszyć i wymieszać z mąką, dodać sodę, miód, cukier, jajo, śmietanę. Zrobić ciasto tak, by jego gęstość była taka, 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 w temp. 180 st. C przez ok. 45-50 min.

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

DUFINKI PIERNIKOWE Z JABŁKAMI



Składniki:
3 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru
20 dag miodu
4 jaja
15 dag margaryny
1 szklanka kwaśnej śmietany
1 płaska łyżeczka sody
oczyszczonej
1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia
1 przyprawa do piernika
1 łyżeczka kakao
1/2 kg jabłek

CIASTO

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, stopniowo dodając żółtka, miód oraz naprzemiennie śmietanę i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao i przyprawą do piernika. Na końcu wmieszać białka ubite na sztywną pianę oraz obrane i pokrojone w kostkę jabłka. Ciasto przełożyć do małych foremek i piec w temp. ok. 180 st. C przez ok. 25 min.

ALFABETYCZNY SPIS CIAST

B

Babeczki z kremem i wiśniami	18
Biszkopt ciemny z 5 jaj	7
Biszkopt ciemny z 6 jaj	7
Biszkopt ciemny z 8 jaj	7
Biszkopt jasny z 4 jaj	6
Biszkopt jasny z 5 jaj	6
Biszkopt jasny z 6 jaj	6
Biszkopt z kremem brzoskwiniowym i porzeczkami	40
Biszkopt z kremem malinowym i ananasami	86
Biszkopt z malinami	46
Biszkopt z musem śliwkowym	52
Biszkopt z truskawkami i kremem borówkowym	82
Brzoskwiniowiec na zimno	56

C

Ciasteczka francuskie z konfiturą z dyni	60
Ciasteczka francuskie z cukinią	30
Ciasteczka francuskie z jabłkiem	33
Ciasteczka francuskie z wiśniami	74
Ciasto anielskie	48
Ciasto jabłkowe z żurawiną	98
Ciasto jabłkowo-porzeczkowe z cynamonem	108
Ciasto kakaowe z gruszkami	100
Ciasto kakaowo-kokosowe z agrestem	116
Ciasto kawowo-kokosowe z agrestem	102
Ciasto kruche z masą jabłkową i białą czekoladą	88
Ciasto malinowo-jagodowe	118
Ciasto piernikowe z brzoskwiniami	76
Ciasto porzeczkowe z kremem śmietankowym	105

SPIS TREŚCI

Biskopt jasny z 4 jaj	6
Biskopt jasny z 5 jaj	6
Biskopt jasny z 6 jaj	6
Biskopt ciemny z 5 jaj	7
Biskopt ciemny z 6 jaj	7
Biskopt ciemny z 8 jaj	7
Polewa czekoladowa	8
Polewa biała	8
Ślimak	10
Ule Karoliny	13
Śmietanowiec	16
Babeczki z kremem i wiśniami	18
Placek jabłkowy z budyniem malinowym	20
Sernik jagodowo-truskawkowy	22
Sernik malinowo-brzoskwinowy	24
Kruche ciasto z rabarbarem	26
Łączki przekładaniec	28
Ciasteczka francuskie z cukinią	30
Ciasteczka francuskie z jabłkiem	33
Kruche ciasto z jeżynami	36
Grylażowy	38
Biskopt z kremem brzoskwinowym i porzeczkami	40
Kruchy placek ze śliwkami z polewą cynamonową	42
Krokodyl oczy	44
Biskopt z malinami	46
Ciasto anielskie	48
Murzynek śliwkowo-morelowy	50
Biskopt z musem śliwkowym	52

SPIS TREŚCI

Torcik z musem jabłkowo-dyniowym	54
Brzoskwiowiec na zimno	56
Tęcza wiosenna	58
Ciasteczka francuskie z konfiturą z dyni	60
Ciasto ucierane przekładane jabłkami	63
Serowiec zawijany z wiśniami	66
Piernik przekładany jagodami	68
Torcik z kremem śliwkowym	70
Kruche ciasto ze śliwkami	72
Ciasteczka francuskie z wiśniami	74
Ciasto piernikowe z brzoskwiniami	76
Drożdżówki z cukinią	79
Biskopt z truskawkami i kremem borówkowym	82
Makowiec śnieżny	84
Biskopt z kremem malinowym i ananasami	86
Ciasto kruche z masą jabłkową i białą czekoladą	88
Ciasto ucierane z kremem waniliowym i malinami	90
Ciasto z jabłkami z polewą czekoladową	92
Rolada kakaowa z kremem truskawkowym	94
Rolada szpinakowa z kremem brzoskwinowym	96
Ciasto jabłkowe z żurawiną	98
Ciasto kakaowe z gruszkami	100
Ciasto kawowo-kokosowe z agrestem	102
Ciasto porzeczkowe z kremem śmietankowym	105

SPIS TREŚCI

Ciasto jabłkowo-porceczkowe z cynamonem	108
Ciasto z rabarbarem	110
Ciasto z wiśniami	112
Ciasto z żurawiną i pianą bezową	114
Ciasto kakaowo-kokosowe z agrestem	116
Ciasto malinowo-jagodowe	118
Ciasto przekładane musem śliwkowym	120
Ciasto z jabłkami i masą truskawkową	123
Grzybki	126
Drożdżowe jagodzianki	128
Sernik wiśniowy na kruchym spodzie	131
Drożdżowa rolada z wiśniami	134
Sernik z malinami i kruszonką kokosową	136
Kruche ciasto jabłkowo-śliwkowe	
z białą polewą	138
Drożdżowy placek z serem i śliwkami	140
Jodełka	142
Drożdżowy placek ze śliwkami	144
Dufinki piernikowe z jabłkami	146
Alfabetycznispis ciast	147

