

# Wypieki i desery

## Nazwa potrawy: Ciemny chleb na zakwasie

### Składniki:

- mąka pszenna chlebowa typ 720-1kg
- mąka żytnia pełnoziarnista typ 2000-0,5kg
- sól żytni – 1 szklanka
- płatki owsiane - 1 szklanka
- zakwas
- sól – 5 łyżeczek
- woda – 5 szklanek
- olej – 6 łyżek stołowych
- drożdże instant (2 paczki)

### Wykonanie:

- Mąkę żytnią, sól, płatki i zakwas rozrobić z 5 szklankami ciepłej wody,
- dodać sól i wszystko wymieszać
- odstawić w ciepłym miejscu na kilka godzin (ja odstawiam na całą noc)
- po tym terminie dodać mąkę pszenną, 2 łyżki oleju i drożdże
- wyrobić ręcznie na jednolitą masę
- podzielić na 3 blaszki ( keksówki), poczekać aż wyrośnie (do wysokości foremki)
- piec w rozgrzanym do 200°C piekarniku ok. 1 godziny (ja piekę na granitowej płytce)
- po wyjęciu z piekarnika resztę oleju posmarować wierzch skórki

Stanisław Skrzyński

Piaseczno

## **Nazwa potrawy: Chlebek domowy**

### **Składniki:**

- mąka
- woda
- drożdże
- sól
- olej
- cukier
- mak
- pestki słonecznika i dyni

### **Wykonanie:**

- Szklanka wody + drożdże + mąka
- cukier do wyrośnięcia
- dodać wodę, mąkę, sól
- dokładnie wymieszać
- na koniec pestki dyni i słonecznika
- wyłożyć do brytfanek
- posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem
- piec w 180<sup>0</sup>C 1 godz.

Anna Karbowska

Wielgie

## **Nazwa potrawy: Szarlotka tradycyjna**

### **Składniki:**

- 3,5 szkl. mąki
- 250g zimnego masła
- 2/3 szkl. cukru
- 2 żółtka
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 1 kg jabłek
- 1/2 szkl. brązowego cukru
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cynamonu

### **Wykonanie:**

- Mąkę i zimne masło siekamy, robimy dziurkę w środku mąki i masła
- wsypujemy cukru, dodajemy żółtka i śmietanę
- całość zagniatam na gładkie ciasto
- gotowe ciasto dzielimy 1/3 do 2/3 zawijamy w talię i wkładamy do lodówki
- pozostałe ciasto rozwałkowujemy na grubość 1cm tak aby pokryło tortownię na dnie i boki
- nakłuwamy widelcem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na około 20 minut
- zapiekamy spód do jasno złotego koloru
- jabłka obieramy kroimy na plasterki, przekładamy do garnka wsypujemy 1/2 szkl. cukru brązowego i 2 łyżki masła i cynamon
- całość gotujemy do miękkości jabłek
- gorące jabłka wykładamy na podpieczony spód
- z ciasta z lodówki wałkujemy placek, robimy paski
- paski układamy na wierzchu jabłek tworząc kratkę
- smarujemy jajkiem i posypujemy na wierzchu cukrem
- pieczemy 50-60 minut
- studzimy i jemy ze smakiem

Jadwiga Stawarz

Tłuchowo

## **Nazwa potrawy: Sernik puszysty**

### **Składniki:**

- Spód : duża paczka herbatników

- Masa serowa: 1kg sera z wiaderka, 1 szkl. cukru, 1 cukier waniliowy, 6 jajek, 2 budynie śmietankowe (40g),  $\frac{3}{4}$  szkl. oleju, 1,5 szkl. zimnego mleka, 1,5 szkl. mleka w proszku, szczypta soli

- Polewa: 0,5 kostki masła, 0,5 szkl. cukru, 2 łyżki kakao, 2 łyżki śmietany 18%

### **Wykonanie:**

1. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia , na spód wyłożyć herbatniki
2. Przechodzimy do przygotowania masy serowej twaróg, żółtka, cukier waniliowy i budyń zmiksować razem na gładką masę, następnie cienkim strumieniem wlewać olej, cały czas miksując. Wsypać mleko w proszku i wszystko dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Białka wbijamy ze szczyptą soli na sztywno następnie wsypujemy stopniowo cukier i miksujemy do momentu aż cukier będzie niewyczuwalny a piana sztywna i lśniąca. Do wbitej piany dodajemy na przemian masę serową i zimne mleko, za każdym razem mieszamy delikatnie łyżką, najlepiej drewnianą. Gotową masę wylewamy na herbatniki i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około godzinę, gdyby góra zaczęła się za bardzo przypiekać, można uchylić lekko drzwiczki i przykryć sernik papierem do pieczenia. Po upieczeniu uchylamy drzwiczki i czekamy, aż sernik całkowicie wystygnie. Nie ruszamy!
3. Robimy polewę. Na małym ogniu rozpuszczamy w rondelku masło, następnie wsypujemy cukier i podgrzewamy do rozpuszczenia. Wsypujemy kakao, wlewamy śmietanę i dokładnie mieszamy, zdejmujemy z ognia i pozostawiamy do wystygnięcia. Sernik smarujemy przestygniętą polewą i wkładamy do lodówki- najlepiej na noc, żeby dobrze ściągnął.

Beata Bednarz KGW Jeziorianki

Teodorowo

## **Nazwa potrawy: Ciasto z prażonym słonecznikiem**

### **Składniki:**

Biszkopt- 6 jajek, 2 białka ( z masy),  $\frac{3}{4}$  szkl. mąki pszennej, 2 łyżki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 0,5 szklanki cukru, SŁONECZNIK PRAŻONY- 350g słonecznika, 100g masła, 4 łyżki mleka, 1 łyżka cukru waniliowego, 0,5 szklanki cukru pudru.

Krem- 5szkl, mleka, 3 budynie śmietankowe, 2 żółtka, 1 cukier waniliowy, 1 niepełna szkl. cukru, 3 łyżki mąki pszennej, 250g masła

Poncz- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej, 125ml ciepłej wody, łyżeczka cukru

### **Wykonanie:**

Upiec biszkopt z kakao, Przekroić na dwie części. Przygotować krem. Do miski dodać 3 budynie, 2 żółtka, cukier waniliowy, 3 łyżki mąki, 250ml mleka, mieszamy i dodajemy do gotującego się mleka/1 (1l do garnka). Po wystudzeniu dodać 250g masła. Miksować.

Biszkopt nasączyć ponczem. Położyć krem i przykryć drugą częścią biszkoptu i na to krem.

Całość posypujemy prażonym słonecznikiem (masło, mleko, puder- zagotować, dodać słonecznik i chwilę smażyć. Potem wyłożyć na blaszce słonecznik i suszyć go w piekarniku (górną, temp. 180 stopni) mieszając go).

Później wyjąć, ostudzić, pokruszyć i posypać ciasto.

Agnieszka Politowska

Zbytkowo

## **Nazwa potrawy: Sernik z brzoskwinia**

### **Składniki:**

#### Masa serowa:

- 200g margaryny
- 1kg sera w wiaderku
- 300g cukru
- budyń waniliowy
- puszka brzoskwiń
- łyżka mąki ziemniaczanej

#### Ciasto kruche:

- 350g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru
- pół kostki margaryny
- łyżka smalca
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 żółtka, 1 jajo
- 2 łyżki kakao

### **Wykonanie:**

#### Masa serowa:

Margarynę utrzeć z cukrem i ciągle ucierając dodawać po żółtku. Dodać dobrze zmielony ser. Następnie dodać mąkę, budyń i cukier waniliowy i wymieszać. Następnie ubić białka i dodać do masy. Na koniec dodać brzoskwinie pokrojone w kostkę.

#### Ciasto:

Składniki ciasta wymieszać, zgnieść ciasto. Wstawić ciasto do lodówki na 1 godzinę. Następnie ciasto rozwałkować wyłożyć na blachę i wylać masę serową. Piec w 160 stopniach przez 70 minut.

Dobromiła Gębczyńska

Ostrowite

## **Nazwa potrawy: Ciasto z ptasim mleczkiem**

### **Składniki:**

Ciasto kakaowe:

5 jajek, 5 łyżek cukru, 3 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki kakao, 2 łyżki wody, 2 łyżki oleju, łyżeczka proszku do pieczenia

Ciasto bakaliowe:

6 jajek, łyżeczka kakao, pół szklanki cukru, szklanka posiekanych orzechów włoskich, 4 biszkopty (dowolne), 75g rodzynek, łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki mąki pszennej

Masa kawowa:

4 żółtka, pół szklanki cukru, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki kawy rozpuszczalnej,  $\frac{3}{4}$  szklanki mleka, 250g miękkiego masła

Dodatkowo:

-2 sztuki galaretki – myślę, że dobra o jakimś orzeźwiający smaku- u mnie żurawinowa  
-ok. 600g Ptasiego Mleczka (1,5 opakowania)- najlepiej waniliowego/śmietankowego  
-polewa czekoladowa

### **Wykonanie: ciasta kakaowego:**

Ubić sztywną pianę z białek, dalej ubijając dodawać po trochu cukier. Następnie żółtka z dodatkiem wody, Na końcu dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, kakao oraz 2 łyżki oleju. Ciasto delikatnie wylać na blaszkę pokrytą papierem do pieczenia. Piec ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni.

### **Wykonanie ciasta bakaliowego:**

Biszkopty pokruszyć (nie muszą być zmielone, wystarczy by była w małych kawałeczkach). Ubić białka na sztywno. Dalej ubijając dodać żółtka i powoli dosypywać resztę składników. Delikatnie przelać masę na blachę i piec ok. 30 minut w temp. 180 stopni.

### **Wykonanie masy kawowej:**

Żółtka utrzeć z cukrem na jasną puszystą masę, dodać mąkę i kawę rozpuszczalną (suchą). Mleko zagotować, dodać do niego masę żółtkową i ugotować budyń. Gdy masa przestygnie utrzeć masło i dodawać do niego powoli budyń.

### **Przełożenie:**

Galaretki rozpuścić w 500ml wody.

Na blaszce ułożyć ciasto kakaowe, na nim rozsmarować połowę masy kawowej. Na masie ułożyć Ptasie Mleczko. Pomiędzy Ptasie Mleczko wlać stężoną galaretkę. W tym momencie można włożyć ciasto na chwilę do lodówki, by galaretka się ścięła. Gdy galaretka całkowicie się zetnie rozsmarować na niej drugą połowę masy kawowej. Na masie kawowej położyć ciasto bakaliowe i oblać je polewą czekoladową.

### **Warstwy (od dołu):**

1. Ciasto kakaowe
2. Połowa masy kawowej
3. Ptasie Mleczko i galaretka
4. Połowa masy kawowej
5. Ciasto bakaliowe
6. Polewa czekoladowa

Justyna bajek

Piaseczno

## **Nazwa potrawy: Najprostszy sernik świata**

### **Składniki:**

- Wiaderko (1kg) trzykrotnie zmielonego twarogu
- 6 jajek
- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- 2 budynie waniliowe lub śmietankowe

Ewentualnie owoce, herbatniki na spod i czekolada lub cukier puder do ozdobienia ciasta.

### **Wykonanie:**

1. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni,
2. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć,
3. Żółtka oddzielić od białek. Żółtka ubijać na puszystą masę, oddawać ser i budynie, cały czas miksując,
4. Do dokładnie wymieszanej masy stopniowo dolewać mleko skondensowane,
5. W oddzielnej misce ubić białka, a następnie dodawać je stopniowo do serowej masy,
6. Masę wylać na blachę. Piec przez około 50-60 minut w trybie górą-dół,
7. Po upływie tego czasu, delikatnie uchylić drzwiczki piekarnika i wyłączyć grzanie. Sernik wyjąć po kolejnych 15 minutach,
8. Ostudzone ciasto poleć czekoladą lub obsypać cukrem.

Iwona Kowalska  
Wielgie



## Nazwa potrawy: Michałek

### **Składniki:**

Biszkopt:

- 6 jaj
- szklanka mąki
- ½ łyżeczki sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao
- ½ szklanki oleju

### **Wykonanie:**

Całe jajka z cukrem zmiksować, dodać mąkę, kakao, sodę i proszek. Na końcu olej (zmniejszyć obroty). Piec w 180 stopniach 20-25 minut

#### 1. Krem michałkowy:

- 500g serka Mascarpone
- 100-300ml śmietany 36%
- 250kg cukierków michałków
- 2 łyżki pudru
- 1 łyżeczki kawy rozpuszczalnej (rozpuścić w 1 łyżce gorącej wody)

#### 2. Krem śmietankowy:

- 2 szt. śmietany 36% (po 500ml)
- 4 śmietanfiksy
- Cukier waniliowy

Biszkopt dzielimy na pół. Jedną część smarujemy dżemem porzeczkowym na to kładziemy krem michałkowy (Śmietanę ubijamy dodajemy serek, na tarce o dużych oczkach zetrzeć cukierki dodać do ubitej masy, później dodać cukier i kawę). Przykrywamy drugim biszkoptem nasączamy go kawą (1 łyżeczkę rozpuszczoną w ¾ szklanki wody) na to wykładamy krem śmietankowy (śmietana ubita z fiksami i cukrem). Na wierzch ścieramy paczkę czekolady i posypujemy prażonymi orzechami.

Małgorzata Celmer  
Wielgie

## **Nazwa potrawy: Krówka bez pieczenia**

### **Składniki:**

0.5 litra śmietany 30%, 1 duży jogurt naturalny, 5 łyżeczek żelatyny, 8 paczek herbatników, 20dag orzechów włoskich, mleko, 2 łyżki cukru, 1 op. Cukru waniliowego, 1 karmel w puszcze (krówka)

### **Wykonanie:**

Rozpuścić 5 łyżeczek żelatyny w szklance gorącej wody i pozostawić do wystygnięcia. Rozłożyć herbatniki maczane w mleku na blaszce o wymiarach 26x36. Na herbatniki wyłożyć połowę puszek krówki i ponownie herbatniki. W misce ubijamy śmietanę razem z cukrami (aż będzie gęsta) dodajemy cały jogurt – miksujemy, masę przelać do blaszki, kolejny raz kładziemy herbatniki maczane w mleku po czym kładziemy drugą połowę krówki na to kładziemy pokruszonej orzechy. Wstawiamy do lodówki.

Agnieszka Bruzdewicz

Krystyna Bruzdewicz

Piaseczno

## **Nazwa potrawy: Sernik chmurka**

### **Składniki:**

1 paczka herbatników (duża)- spód  
1kg twarogu, 1 szkl. cukru, 1 cukier waniliowy, 6 jajek, 2 budynia bez cukru,  $\frac{3}{4}$  szkl. oleju,  $1 \frac{2}{3}$  szkl mleka,  $1 \frac{1}{2}$  szklanki mleka w proszku, sól

### **Wykonanie:**

Na blachę wyłożyć herbatniki. Twaróg, żółtka, cukier waniliowy i budyni zmiksować. Wlać olej, dosypać mleko w proszku, wymieszać. Białka ubić z solą, dodać cukier i zmiksować (musi być lśniące). Do ubitej piany dodawać po trochu masę twarogową i mleko (zimne). Gotową masę wylać na herbatniki. Piec ok. godziny w 180 stopnie.

Agnieszka Dzierżawska

Kikót

## **Nazwa potrawy: Tort na powidłach brzoszowych**

### **Składniki:**

Masa kakaowa: 1 szkl. cukru, ½ szkl. wody, ¾ szkl. oleju, kakao, 5 jajek, 1 szkl. cukru, 1 ½ szkl. mąki, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka proszku.

Masa: kostka masła, pół mascarpone, 400g nutelli, 500gram śliwek, 1 szkl. rumu

Polewa: 100 gram czekolady, 100ml śmietany 30%

Powidła domowe

### **Wykonanie:**

Biskopt: ubić pianę, dodać żółtka, cukier + zimna masa kakaowa + mąka+ proszek + soda. Piec 180 stopni 45 minut. Ostudzić, przekroić.

Nasączyć: ½ szkl. wody + 1 łyżka kawy zaparzyć + 3 łyżki rumu. Na nasączoną połowę wyłożyć kremową masę: ubite masło z mascarpone, wymieszane z nutellą i śliwkami. Na drugą część ciasta polewa: zagrzać śmietany 30%, wsypać pokrojoną czekoladę, rozpuścić.

Na wierzch wieniec z: 200 gram śliwek suszonych gotowanych w ½ szkl. whisky- trzeba je ostudzić i oblać czekoladą roztopioną.

Uwaga: powidła muszą być domowe (swojskie) bez cukru. Kupne są zbyt płynne i za słodkie a domowe robią całą robotę.

Agnieszka Wasilewska

Kikót

## **Nazwa potrawy: Rogaliki dzieciennie proste**

### **Składniki:**

4szkl. mąki, 1 jajko, 2 łyżki cukru, ½ kostki drożdży, ½ szkl. śmietany 18%, kostka masła i dżem

### **Wykonanie:**

Drożdże wymieszać ze śmietaną i cukrem, odstawić na 10 minut do wyrośnięcia. Przesiać mąkę, dodać rozczyn, masło, jajko. Zagnieść, podzielić na części, rozwałkować. Podzielić na trójkąty, nałożyć dżem (powidła, marmoladę) zwinąć w rogaliki. Piec 12-15 minut w 190-200 stopniach.

Tradycyjnie rogaliki piecze Julka razem z innymi dziećmi ( kuzynami, koleżankami)

Katarzyna Rumińska – mama Julki – wykonawcy

Kikót

**Nazwa potrawy: Orzeszki**

**Składniki:**

Ciasto:

2,5 szklanki mąki pszennej

400g masła

100g cukru pudru

1 łyżka zimnej wody

5 żółtek

Szczypta soli

**Wykonanie:** Szybko zarobić ciasto, piec w foremkach w temp. 180 stopni. Nadziewać masą kajmakową wymieszaną z zmielonymi orzechami włoskimi. Posypać cukrem pudrem.

Urszula i Maja Skrzyńskie

## **Nazwa potrawy: Rolada bezowa**

### **Składniki:**

Beza: 5 białek, 380g drobnego cukru (250g do ubitych białek, 30g wymieszaj z mąką ziemniaczaną) 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej.

Krem: 300g śmietany 36% schłodzonej, 500g serka mascarpone słodzonego,

łyżeczka cukru pudru.

Dodatkowo: Maliny

### **Wykonanie:**

Beza: Piekarnik nagrzej do 150 stopni z funkcją góra-dół. Białka ubijaj z mikserem zaczynając od mniejszych obrotów i stopniowo je zwiększając.

Białka ubijaj chwilę. Do sztywnego białka zacznij dodawać cukier.

Następnie mąkę ziemniaczaną wymieszaną z cukrem. Miksuj do rozpuszczenia się cukru w białku. Dodaj łyżeczkę soku z cytryny. Po 10 sekundach miksowania wyłącz mikser.

Błazkę wyłóż papierem do pieczenia. Sztywną bezę wyłóż na papier umieszczony na blaszce i rozprowadź po całej powierzchni blaszki. Beze piecz ok. 20-25 minut.

Krem:

Wszystkie składniki umieść w misce miksera i zmiksuj na gładki krem możesz dodać odrobinę cukru pudru.

Formowanie rolady: z wystudzonego płatu bezowego usuń papier, rozsmaruj krem pozostawiając niewielką ilość na dekoracje. Poukładaj owoce i zwiń roladę. Schładzaj przed podaniem w lodówce ok. 2 godzin.

Marzena Szczepaniak

Wielgie

## **Nazwa potrawy: Gwiazda makowa**

### **Składniki:**

- 220 g mleko
- 80 g cukru
- 40 g drożdży
- 80 g masła
- 500 g mąki
- 1 jako
- ¼ łyżeczki soli

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki dokładnie wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia na ½ godziny. Następnie ciasto wyłożyć na stolnicę, podzielić na 4 części i rozwałkować na 4 koła. Następnie każdy placek przelać makiem z puszki i kłaść jeden na drugi.

Na środku odznaczyć kółko szklanką i kroić tak jak na rogaliki.

Zawijać po dwa paski do środka. Piec w piekarniku 200 stopni około 20 minut.

Bożena Staśkowska

Suradówek