Ciasta

Przekładaniec

Składniki:

Ciasto:   
½ kg mąki pszennej   
1 szklanka cukru pudru   
25 dag masła   
3 łyżki śmietany 18%   
3 łyżki miodu sztucznego   
2 jaja   
1 łyżeczka sody oczyszczonej   
Masa jabłkowa:   
1 ½ kg jabłek   
1 galaretka cytrynowa   
2 łyżki cukru   
Masa kremowa:   
3 szklanki mleka   
7 łyżek cukru   
2 żółtka   
1 budyń waniliowy   
1 łyżka mąki ziemniaczanej   
1 łyżka mąki pszennej   
20 dag masła   
Polewa:   
15 dag gorzkiej czekolady   
5 łyżek mleka   
Do dekoracji:   
ok. 10 dag orzechów laskowych   
2 łyżki masła

Sposób wykonania:

Do mąki pszennej dodać cukier puder, miękkie masło, śmietanę, miód sztuczny, jajka, i sodę oczyszczoną. Wszytko wymieszać, zagnieść ciasto i podzielić je na trzy części. Każdą część ciasta rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm. Formę z ciastem włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 180 – 190 °C. W ten sam sposób upiec pozostałe dwa placki. Placki ostudzić.

Jabłka obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć je do dużego garnka i smażyć. Następnie wsypać galaretkę cytrynową w proszku i cukier, mieszając smażyć na małym ogniu jeszcze około 10 minut. Na jeden placek ciasta wyłożyć ciepłą masę jabłkową i przykryć drugim plackiem. Lekko docisnąć.

2 szklanki mleka zagotować. Do pozostałego mleka dodać cukier, żółtka, budyń waniliowy w proszku, mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną. Dokładnie wymieszać i wlać do gotującego się mleka. Chwilkę pogotować i ostudzić. Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, dalej ucierając dodawać ostudzony budyń. Na drugi placek ciasta wyłożyć masę kremową i przykryć trzecim plackiem. Lekko docisnąć.

Gorzką czekoladę połamać, dodać mleko i podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając, aż wszystko się połączy. Ciepłą polewą polać ciasto.

Orzechy laskowe pokroić i zrumienić na maśle. Posypać nimi ciasto (gdy polewa będzie jeszcze płynna). Ciasto jest najlepsze na drugi dzień.

Tort z kremem czekoladowym

Składniki:

Biszkopt:   
6 jajek   
1 szklanka cukru   
1 czubata szklanka mąki pszennej   
1 łyżeczka proszku do pieczenia   
aromat śmietankowy   
Krem:   
10 dag czekolady gorzkiej   
3-4 łyżki mleka   
40 dag masła   
4 jajka   
1 szklanka cukru   
cukier waniliowy   
25 ml spirytusu   
Ponadto:   
dżem brzoskwiniowy   
ok. 1 szklanka orzechów włoskich   
Do dekoracji:   
wiórki kokosowe   
cukierki dekoracyjne

Sposób wykonania:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem średniej wielkości tortownicy (o średnicy 23-25 cm) i piec około 25 minut w temperaturze 170 °C. Ostudzić i podzielić na trzy części. Każdą część biszkoptu nasączyć aromatem śmietankowym wymieszanym z przegotowaną zimną wodą.

Czekoladę roztopić z mlekiem i ostudzić. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na parze. Ostudzić. Masło utrzeć na puszystą masę, dalej ucierając dodawać ubite jajka. Na koniec dodać spirytus i wymieszać. 1/3 kremu odłożyć, a do pozostałego dodać roztopioną czekoladę, i delikatnie zmiksować. Powstały krem czekoladowy podzielić na dwie części.

Pierwszą część biszkoptu posmarować dżemem, posypać połową pokrojonych orzechów włoskich, a na to wyłożyć połowę czekoladowego kremu. Na krem położyć drugą część biszkoptu, a na niego jasny krem. Następnie trzecią część biszkoptu, biszkopt ten posmarować dżemem, na niego wyłożyć resztę pokrojonych orzechów włoskich i resztę czekoladowego kremu (trochę odłożyć na posmarowanie boków tortu).

Wierzch tortu udekorować wiórkami kokosowymi i cukierkami dekoracyjnymi.

Placek z chałwą

Składniki:

Biszkopt:   
6 jajek   
1 szklanka cukru   
1 szklanka mąki pszennej   
1 łyżeczka proszku do pieczenia   
Poncz:   
½ szklanki przegotowanej zimnej wody   
10 ml spirytusu   
Masa chałwowa:   
20 dag masła   
12,5 dag margaryny „Kasia”   
2 jajka   
¾ szklanki cukru   
40 dag chałwy waniliowej   
25 ml spirytusu   
Ponadto:   
puszka brzoskwiń   
gotowa polewa czekoladowa

Sposób wykonania:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm. Piec około 25 minut w temperaturze 170 °C. Ostudzić i przekroić na dwie części.

Przegotowaną zimną wodę wymieszać ze spirytusem. Powstałym ponczem nasączyć dwie części biszkoptu.

Miękkie masło i miękką margarynę „Kasie” utrzeć razem na puszystą masę. Jajka ubić z cukrem na parze (tzn. wodę w małym garnku zagotować, następnie zmniejszyć gaz, i na ten garnek położyć miskę z jajkami i cukrem, tak żeby ta miska nie dotykała gorącej wody, i ubijać mikserem jajka, gdy masa będzie już sztywna, miskę zdjąć i masę ostudzić). Do puszystej masy z masła i margaryny dodać masę jajeczną i dalej miksować. Na koniec dodać rozkruszoną chałwę i spirytus. Delikatnie wymieszać.

Na jedną cześć biszkoptu rozłożyć połowę kremu, na krem pokrojone w kostkę brzoskwinie z puszki, a na nie drugą część biszkoptu. Lekko docisnąć i wyłożyć pozostałą część kremu. Wierzch ciasta polać gotową polewą czekoladową. Schłodzić w lodówce.

Dania główne

Makaron zapiekany

Składniki:

50 dag makaronu „wstążki” lub „nitki”   
30 dag żółtego sera   
2 jajka   
ok. 8 łyżeczek koncentratu pomidorowego   
sól   
pieprz   
słodka papryka w proszku   
bazylia

Sposób wykonania:

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i ostudzić. Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jajka rozbić, dodać do nich koncentrat pomidorowy, szczyptę soli, pieprzu i słodkiej papryki w proszku. Całość dokładnie wymieszać łyżką.

Do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego wyłożyć połowę makaronu, połowę żółtego sera, to polać połową jajek rozmieszanych z koncentratem, na to wyłożyć resztę makronu, resztę żółtego sera i polać pozostałymi jajkami rozmieszanymi z koncentratem pomidorowym. Wierzch można posypać bazylią.

Naczynie z makaronem włożyć do piekarnika. Piec około 40-45 minut w temperaturze 160-180 °C.

Risotto z pieczarkami

Składniki:

2 szklanki ryżu (400g)   
1 kg pieczarek   
1 jarzynka mrożona (450g)   
2 duże cebule   
sól   
pieprz   
wegeta   
maggi lub przyprawa do zup   
zielona pietruszka

Sposób wykonania:

Ryż i jarzynkę ugotować osobno w osolonej wodzie. Gotować ok. 20 minut. Pieczarki pokroić w słupki i wrzucić do wrzącej wody. Gotować 15 minut na małym ogniu. Następnie odcedzić. Przełożyć na patelnię i smażyć z pokrojoną w kostkę cebulą. Ryż i jarzynkę odcedzić. Przełożyć do dużego garnka, dodać zrumienioną cebulkę i pieczarki. Doprawić do smaku.

Podawać na ciepło.

Sałatki

Sałatka kalafiorowa z szynką

Składniki:

½ kalafiora (ok. 50 dag)   
10 dag szynki   
1 zielony ogórek (ok. 20 dag)   
1 puszka kukurydzy   
3 łyżki jogurtu naturalnego   
2 łyżki majonezu   
sól   
pieprz

Sposób wykonania:

Kalafior opłukać, podzielić na cząstki i ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić i pokroić w kostkę. Szynkę i zielony ogórek (w skórce) również pokroić w kostkę. Kukurydzę osączyć z zalewy.

Wszystkie składniki przełożyć do miski. Dodać jogurt naturalny, majonez i wymieszać. Sałatkę przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Składniki wystarczą na 4-5 porcji.

Sałatka z makaronem i czosnkiem

Składniki:

40 dag makaronu „muszelki”   
ok. 4-5 ząbków czosnku   
ok. 4-5 średnich pomidorów   
20 dag szynki   
majonez   
sól   
pieprz

Sposób wykonania:

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i ostudzić. Pomidory i szynkę pokroić w kostkę. Czosnek pokroić w drobną kostkę, oprószyć solą i rozgniatać widelcem do momentu, aż czosnek puści sok.

Następnie wszystkie składniki połączyć, dodać majonez, przyprawy i wymieszać. Podawać z pieczywem.

Składniki wystarczą na 10-12 porcji.