

## **Strucla makowa**

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

40 dag mąka pszenna,  
25 dag masło,  
5 dag drożdży  
Cukier wanilinowy,  
Łyżka cukru,  
Szlanką śmietany,  
Jajko  
2 żółtka,

#### **Masa makowa:**

50 dag maku,  
½ l mleko  
2 dag drożdży  
Cukier wanilinowy  
20 dag cukier puder  
Łyżka mąki ziemniaczanej  
Łyżka marmolady,  
Łyżka bułki tartej  
Białko  
Jajko  
2 łyżki miodu  
10 dag migdałów  
10 dag rodzynek

### **Wykonanie:**

Makę przesiać, posiekać z ciepłym masłem. Do drożdży dodać cukier, rozetrzeć, wymieszać ze śmietaną. Połączyć z mąką i masłem, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie. Mak zalać gorącym mlekiem i odstawić na 30 minut. Po tym czasie przecedzić i dwukrotnie zmielić. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać mąkę i pozostałe składniki, wymieszać. Gdy ciasto wyrośnie należy je wyrobić, do momentu aż zacznie odchodzić od dłoni. Podzielić na dwie części (z podanej porcji wyjdą dwa makowce). Rozwałkować ciasto, posmarować białkiem, nałożyć masę makową i zwinąć w rulon zamknięty. Odstawić do wyrośnięcia na 20 minut. Piec około 50 minut w temperaturze 180°C.



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Olga Taradejna, Sandra Ptak,**

## **Róże karnawałowe**

### **Składniki**

225 g mąki pszennej

3 żółtek

szczypta soli

0,5 łyżka spirytusu (lub 2 łyżki rumu)

94ml szklanki gęstej kwaśnej śmietany

18%

### **Ponadto:**

tłuszcz do głębokiego smażenia (np. olej)

cukier puder do posypania

wiśnie z zalewy lub konfitura wiśniowa

do dekoracji



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Olga Taradejna, Sandra Ptak**

### **Wykonanie:**

Mąkę przesiać, dodać żółtka, szczyptę soli, spirytus i śmietanę. Dobrze wyrobić (można mikserem) do otrzymania gładkiej kuli ciasta. Odłożyć zawinięte w folię na 30 minut by zmiękło i odpoczęło (w temperaturze pokojowej). Po tym czasie ciasto dobrze wybić wałkiem, by w cieście pojawiły się pęcherzyki. Ciasto rozwałkować. Wycinać równą liczbę krążków trzech wielkości. Każdy z krążków naciąć kilkakrotnie nożem, nie docinając do środka. Krążki składać po 3, najmniejszy na wierzchu, po środku mocno nacisnąć, by się skleiły. Róże kłaść na gorący tłuszcz, najmniejszym krążkiem do spodu. Smażyć na złoty kolor z obu stron, odsączyć na ręczniczku papierowym. Po wystudzeniu oprószyć cukrem pudrem. W środek włożyć wiśnię z zalewy lub łyżeczkę kontury wiśniowej.

## **Herbatniki "Cantucci"**

### **Składniki**

1 jajo  
1 żółtko  
140g cukru kryształu  
1 łyżeczka cukru wanilinowego  
2 łyżeczki soku z cytryny  
20g masła  
200g mąki pszennej  
2 g proszku do pieczenia  
50 g migdałów ze skórka



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Szymon Rozicki**

### **Wykonanie:**

Jajo i żółtko ubić z cukrem kryształem i cukrem wanilinowym. Dodać sok z cytryny, rozpuszczone masło i posiekane migdały, na koniec mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Ciasto dokładnie wyrobić. Uformować baton, posmarować białkiem. Piec w temp. 170-180°C przez 10-15 minut. Po upieczeniu wystudzić, a następnie pokroić w ukośne kromki grubości około 1-2 cm. Ponownie umieścić je na blaszce wyłożonej papierem i suszyć w temp. 130°C przez około 10 minut.

## **Fondant czekoladowy - lava cake**

### **Składniki:**

100 g gorzkiej czekolady,  
50 g masła + do posmarowania foremek,  
2 jajka,  
4 łyżki cukru,  
mała szczypta soli,  
1 łyżka mąki + do posypania foremek,  
Do podania: cukier puder, oraz np.  
gałka lodów waniliowych, świeże owoce -  
truskawki i maliny (w zimie owoce w  
syropie),



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Olga Taradejna**

### **Wykonanie:**

Cztery foremki wysmarować dokładnie masłem i oprószyć mąką (nadmiar wysypać). Foremki postawić na blaszce do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Czekoladę połamać na kosteczki i rozpuścić razem z masłem w kąpielu wodnej (lub w mikrofalówce uważając aby temp. nie była za wysoka i aby czekolada się nie zwarzyła), wymieszać na gładką masę. Jajka wbić do miski, dodać cukier, sól i krótko zmiksować mikserem lub rozkłócić różgą na jednolitą masę, nie ubijać. Dodać mąkę i wymieszać różgą lub krótko zmiksować. Dodać roztopioną masę czekoladową i wymieszać różgą lub mikserem na małych obrotach na jednolitą masę. Wlać ją do przygotowanych foremek\* i wstawić do piekarnika. Piec przez 8 - 9 minut (masa nieco urośnie, będzie ścięta po bokach i na wierzchu, ale w środku będzie płynna). Wyjąć z piekarnika, odczekać 1-2 minuty, obkroić delikatnie nożem przy obręczy i wyłożyć na talerzyki. Udekorować.

## Cynamonowe churros z cukrem pudrem i sosem czekoladowym

### **Składniki:**

#### **Churros:**

190 g mąki pszennej  
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżka oliwy  
380 ml wrzątku  
olej do smażenia  
1 łyżeczka cynamonu  
cukier puder do dekoracji

#### **Sos czekoladowy:**

tabliczka czekolady (100 g)  
8 łyżek mleka  
1 łyżeczka masła



**Foto Iwona Pierzchała, wykonanie: Olga Taradejna**

### **Wykonanie:**

**Churros:** Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Wodę zagotować, dodać do niej mąkę i łyżkę oliwy. Powinno powstać gęste ciasto. Odstawić ciasto na 10 minut. Olej rozgrzać do temperatury 180 stopni. Ciasto włożyć do rękawa lub szprycy z końcówką - gwiazdką. Wyciskać ciasto prosto do oleju. Kawalki powinny mieć do około 10 cm. Można użyć nożyczek do odcięcia kawalków. Gdy churros uzyskają kolor złotawy, wyciągać je z oleju i przekładać na ręcznik papierowy. W ten sposób pozbędziemy się nadmiaru oleju. Gotowe churros można posypać cukrem pudrem lub wymieszać cukier z cynamonem.

**Sos czekoladowy:** roztopić tabliczkę czekolady w kąpieli wodnej, razem z łyżeczką masła i mlekiem. Jeżeli sos będzie zbyt gęsty dodać więcej mleka.

## **Nugat lodowy**

### **Krem bezowy włoski**

60 g miód  
30 g drobny cukier  
15 g glukoza  
70 g białko,  
15 g drobny cukier  
300 g śmietanki 30%

### **Dodatkowo:**

40 g rodzyнки (25 g likieru)  
30 g żurawina suszona  
30 g owoców kandyzowanych,  
30 g skórki kandyzowanej  
10 g pistacje  
50 g orzechy laskowe

### **Wykonanie:**

Białka ubić. Miód, cukier i glukozę zagotować do temperatury 120°C. Wlać do ubitych białek. Ubijać do całkowitego schłodzenia. Wymieszać krem bezowy z bakaliami. Dodać ubitą z cukrem śmietankę. Wylać do formy i zamrozić.



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Olga Taradejna**

## Tartalatki z kremem Russel kakaowym i owocami

### **Składniki**

#### **Tartaletki:**

220g maki,  
150g margaryny,  
1 jajo,  
100g cukru,  
Sól

#### **Krem Russel**

85 g cukru  
70 g jaj  
165 g masła/ margaryny  
0,6 g esencja waniliowa  
2,4 g spirytusu  
12 g kakao



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Alicja Mróz**

### **Wykonanie:**

**Tartaletki:** Mąkę przesiać na stolnicę, dodać margarynę. Zarobić ciasto. Dodać pozostałe składniki. Wyrobić ciasto na gładką, jednolitą masę. Schłodzić ok. 30 minut. Rozwałkować cienko ciasto. Wykrawać okręgi, przełożyć do foremek do babeczek. Piec 15 minut w temperaturze 160°C.

**Krem Russel:** cukier i mąkę przesiać, jaja zdezynfekować i po wybiciu ocenić świeżość. Następnie należy jednocześnie napowietrzyć tłuszcz (masło lub margaryna lub mieszanina tych surowców) i oddzielnie ogrzaną do temperatury 37-42°C masę jajowo - cukrową przez 20-30 minut. Ubita masa jajowo - cukrowa ma jasnokremową barwę, jest puszysta - o trzykrotnie większej objętości. Masę ubijamy dalej do schłodzenia do temperatury tłuszczu - około 20°C. Do napowietrzonego tłuszczu dodać porcjami schłodzoną masę jajowo - cukrową, a następnie substancje smakowo - zapachowe i ubijać się, aż do momentu uzyskania kremu o jednolitej konsystencji. Na końcu dodać dodatki smakowe (kakao) i dokładnie wymieszać.

Gotowy krem wyporcjować na przygotowane wcześniej tartaletki i udekorować.

## **Ciasto dyniowe**

### **Ciasto:**

200 g purée z dyni  
200 g masła  
1 szklanka cukru kryształu  
1 opakowanie cukru wanilinowego  
skórka starta z 1 pomarańczy (skórka kandyzowana)  
3 jaja  
1 i 1/2 szklanki mąki pszennej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia

### **Polewa:**

4 łyżki margaryny  
4 łyżki śmietany  
6 łyżek cukru kryształu  
3 łyżki kakao

### **Wykonanie:**

#### **Ciasto:**

Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia. Oddzielić białka od żółtek. Masło rozpuścić na łaźni wodnej, a następnie dodać cukier kryształ i cukier wanilinowy. Mieszać do rozpuszczenia. Dodać purée z dyni i skórkę z pomarańczy, wymieszać. Chwilę chłodzić. Dodać żółtka i wymieszać. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę, a następnie dodać ją do masy. Przygotować tortownicę o średnicy 22 cm: posmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Wlać otrzymaną masę. Piec w temp. 180°C przez około 45 minut.

**Polewa:** Margarynę, cukier, śmietanę podgrzewać w kąpieli wodnej do rozpuszczenia cukru. Dodać kakao. Podgrzewać do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Polewę wylać na ciasto i udekorować różami z kandyzowanych pomarańczy.

**Pomarańcze kandyzowane:** Pomarańcze umyć, pokroić plastry o grubości 1-2 mm. Z cukru i wody ugotować syrop cukrowy. Dodać przygotowane pomarańcze i chwilę gotować (owoce mają być szkliste). Następnie wyjąć z syropu i uformować różyczki.



Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Olga Taradejna,

### **Pomarańcze kandyzowane**

1 pomarańcza  
100 g cukru kryształu  
100 g wody



## **Chąłka**

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

0,5 kg mąki  
niepełna szklanka mleka  
pół szklanki cukru ( ja daję mniej dzięki kruszonce i tak jest słodka)  
3 dag świeżych drożdży  
3 dag masła ( roztopionego i przestudzonego)  
cukier wanilinowy lub aromat  
1 jajko

#### **Kruszonka:**

2 łyżki mąki  
1 łyżka cukru  
1 łyżka masła

### **Wykonanie:**

#### **Ciasto:**

Drożdże rozetrzeć z 2 łyżkami cukru, dolać około 2 łyżki letniego mleka i dwie do trzech łyżek mąki rozetrzeć grudki, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do rośnięcia. Gdy rozczyń podwoi swoją objętość dodać pozostałe składniki, wyrobić a pod koniec wyrabiania dolać roztopione masło, dalej wyrabiać aż ciasto będzie gładkie i będzie łatwo odchodziło od ręki. Uformować kulę przełożyć do wysypanej mąką miski przykryć ściereczką odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Po tym czasie wyjąć, przekroić na dwie części, krótko wyrobić. Każdą podzielić na trzy części z których uformować wałeczki i spleść warkocz. Przełożyć na wyłożoną papierem blaszkę, zostawić ok 15 minut do wyrośnięcia. Chąłki na blaszce ułożyć w sporym odstępach od siebie bo jeszcze urosną podczas pieczenia.

**Kruszonka:** Składniki przeznaczone na kruszonkę połączyć. Chąłki posmarować jajkiem rozmaconym z 1 łyżką mleka lub samym mlekiem, posypać kruszonką i piec ok 20-30 minut w temperaturze 180°C.



Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Szymon Roziński

## **Placek drożdżowy z jabłkami**

### **Składniki:**

510 g mąki pszennej,  
250 ml mleka,  
12,5 dag margaryny,  
5 dag drożdży,  
3 żółtka,  
½ szklanki cukru pudru,  
Cukier wanilinowy,  
Szczypta soli,  
3-4 jabłka,  
Cynamon,  
Tłuszcz do wysmarowania formy,

### **Kruszonka:**

½ szklanki mąki krupczatki,  
½ szklanki cukru pudru,  
Cukier wanilinowy,  
8 dag masła

### **Wykonanie:**

Roztopiony tłuszcz odstawić do przestudzenia. Do rozpuszczonych w ciepłym mleku drożdży dodać łyżkę cukru pudru i łyżkę mąki. Wymieszać. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do rozczynu dodać pozostały cukier puder i cukier wanilinowy, żółtka, sól. Połączyć i dodać przesiana mąkę. Wyrabiać 5 minut, wlać tłuszcz i wyrabiać do momentu wchłonięcia całego tłuszczu. Odstawić do wyrośnięcia. Przygotować kruszonkę: masło posiekać nożem z mąką, cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, gdy składniki się rozdrobnia, zagniatać opuszkami palców kruszonkę. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przełożyć do wysmarowanej tłuszczem średniej wielkości formy, rozprowadzić, wyrównać powierzchnię. Nałożyć cząstki jabłek, posypać cynamonem, pokryć kruszonką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wstawić do nagrzanego do 160°C piekarnika i piec 50-60 minut. Wyjąć gdy się zrumieni a boki lekko będą odstawać od brzegów formy.



**Foto: Iwona Pierzchała, wykonanie: Krystian Żelaznowski**