

Przepisy z www.smaczny.pl

Spis treści

Rozdział 1 Ciasta.....	2
Przepis I Przekładaniec.....	2
Przepis II Tort z kremem czekoladowym.....	3
Przepis III Placek z chałwą.....	4
Rozdział 2 Dania główne.....	6
Przepis I Makaron zapiekany.....	6
Przepis II Risotto z pieczarkami.....	6
Rozdział 3 Sałatki.....	8
Przepis I Sałatka kalafiorowa z szynką.....	8
Przepis II Sałatka z makaronem i czosnkiem.....	8

Rozdział 1 Ciasta

Przepis / 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. Wszystko 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 poleać ciasto.

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

Przepis II 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.

Przepis III 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 część 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 poleć gotową polewą czekoladową. Schłodzić w lodówce.

Rozdział 2 Dania główne

Przepis I Makaron zapiekany

Składniki:

50 dag makaronu „wstążki”
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 połączyć połową jajek rozmieszanych z koncentratem, na to wyłożyć resztę makaronu, resztę żółtego sera i połączyć 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.

Przepis II 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.

Rozdział 3 Sałatki

Przepis I 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.

Przepis II 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 rozgnieść 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.