

Moje przepisy

1 Przepis na sernik gotowany (1)

Przed Tobą kolejna wersja smacznego sernika. Tym razem sprawdź czy sernik gotowany jest lepszy od tradycyjnych serników. Oczywiście również w tym przypadku będzie Ci potrzebny piekarnik, ponieważ część ciasta jest pieczona. Są osoby, które właśnie ten sernik stawiają na pierwszym miejscu. Smacznego.

1.A Składniki na ciasto:

1/2 kg mąki pszennej, 1 roztopiona margaryna, 1 szklanka cukru, 2 jajka, 3 łyżeczki proszku do pieczenia.

Składniki na masę serową:

1 kg sera, 1 kostka margaryny, 1,5 szklanki cukru, 1 paczka rodzynek, 3 jajka, 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 łyżki mleka, olejek migdałowy (do smaku), gotowa polewa czekoladowa, wiórki kokosowe.

1.B Przepis na ciasto:

Roztopioną margarynę przestudzić i wymieszać z pozostałymi składnikami. Zagniatać ciasto do uzyskania gładkiej, jednolitej bryły. Podzielić ciasto na dwie równe części.

Błazkę do pieczenia (tę z wyposażenia piekarnika) wyłożyć folią aluminiową i posmarować margaryną. Na tak przygotowanej blaszce rozgnieść równomiernie jedną część ciasta. Po upieczeniu placek zdjąć z blachy i upiec drugą część ciasta, tym razem bezpośrednio na blaszce wysmarowanej margaryną. Piec około 30 min (jeden placek) - 180 stopni C.

1.C Przepis na masę:

Do garnka wrzucić margarynę, ser, cukier, jajka,



2

rodzynki i olejek. Zagotować cały czas mieszając, aby nic nie przywarło do dna garnka. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z mlekiem i wlać szybko mieszając do zagotowanej masy. Cały czas mieszając ponownie zagotować.

Następnie gorącą masę serową wylać na upieczony placek, przykryć drugim plackiem, poleć polewą, posypać wiórkami i odstawić w chłodne miejsce. Smacznego.

2 Przepis na sernik na zimno Agi (1)

Tym razem sernik na zimno Agi. Jak widzisz jest prosty i jego wykonanie nie wymaga dużych umiejętności. Być może będzie to pierwsze wykonane przez Ciebie ciasto?

2.A Składniki:

6 serków waniliowych, 4 galaretki o różnych smakach, puszka brzoskwiń lub truskawki.

2.B Przepis:

Galaretki przygotuj według przepisu, ostudź. 2 serki przełóż do miski i dodaj jedną galaretkę (np: agrestową). Zmiksuj razem i włóż do lodówki.

Gdy zastygnie zrób to samo z kolejnymi serkami i wylej na zastygniętą masę. Na koniec ułóż brzoskwinie lub truskawki i zalej samą galaretką. Wstaw do lodówki. Poczekaj, aż zastygnie. Smacznego.



3 Super Szarlotka (2)

Najlepsza szarlotka w rodzinie. Przepis latami udoskonalany, pochodzi od mamy mojego męża, a wcześniej babci. Koniecznie podana na ciepło, z lodami waniliowymi. Polecam!

3.A Ciasto:

3 szklanki mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3/4 szklanki drobnego cukru do pieczenia
1 cukier waniliowy

3

250 g masła roślinnego (może być masło lub margaryna)
3 żółtka
1 całe jajko

3.B Pomarańcze:

2 kg jabłek (najlepiej szara reneta albo antonówka)
około 12 łyżeczek cukru
1 cukier waniliowy
5 -10 dag rodzynek
1 łyżeczka cynamonu



- Pomarańcze obrać i pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem oraz cukrem waniliowym lekko podsmażyć, tak aby się nie rozpadły. Dodać rodzynek i cynamon.
- Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać cukier, cukier waniliowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części.
- Jedną część rozwałkować i położyć na blaszce (formie). Wyłożyć pomarańcze. Na pomarańcze położyć ubite na sztywno białka z trzech jaj z dodatkiem 1/4 szklanki cukru. Na wierzch położyć drugą część rozwałkowanego ciasta.
- Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę w temperaturze 175 - 180 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Spis treści

Moje przepisy.....	1
--------------------	---

1Przepis na sernik gotowany.....	1
1.ASkładniki na ciasto:	1
1.BPrzepis na ciasto:	1
1.CPrzepis na masę:	1
2Przepis na sernik na zimno Agi.....	2
2.ASkładniki:	2
2.BPrzepis:	2
3Super Szarlotka.....	2
3.ACiasto:.....	2
3.BPomarańcze:.....	3

Bibliografia

- 1: Ania, Mały Kucharz, 1990
- 2: Marta, Gotuj z nami, 1999