**KONKURS NA *„CIASTA – PRZEPISY NASZYCH BABĆ”***

**WIELKOPOLSKA WIEŚ ZAPRASZA 2017**

**Gołaszyn 24.09.2017**

powiat rawicki

***PLACEK Z KRUSZONKĄ I OWOCAMI***

**Ciasto:**

* *2 ½ szklanki mąki*
* *250 g zimnego masła*
* *2 łyżeczki proszku do pieczenia*
* *5 żółtek*
* *3 łyżki cukru pudru*

**Wykonanie:**

Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na dwie części.

**Budyniowa piana:**

* *5 białek*
* *1 szklanka cukru*
* *2 opakowania cukru waniliowego*
* *2 opakowania budyniu waniliowego*
* *½ szklanki oleju*

**Dodatkowo:**

* *owoce*

**Wykonanie:**

Białka ubić, dodać cukier i cukier waniliowy. Dodać 2 budynie waniliowe i olej, delikatnie wymieszać. Wylać na ciasto. Włożyć na nie owoce a na wierzch kruszonkę.

Piec 40 minut w temperaturze 180oC.

**Danuta Naskręt**

**KGW Roszkowo**

**Gmina Miejska Górka**

***MALINOWIEC BABCI ZOSI***

**Składniki na ciasto kruche:**

* *100 g masła extra*
* *150 g mąki pszennej*
* *1 łyżeczka esencji waniliowej*
* *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
* *30 g cukru pudru*
* *3 żółtka*

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki powinny być schłodzone.

Składniki na kruchy spód umieścić w misce i wymieszać . Wyjąć ciasto, uformować kulę. Lekko ją spłaszczyć. Owinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez 60 minut.

Przygotować prostokątną blachę o wymiarach 23x33 cm. Wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia.

Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki, wyłożyć nim dno formy: można wcześniej lekko rozwałkować, można odrywać po kawałku i układać w formie, następnie wyrównać np. wałkując szklanką (ułożoną na boku) wewnątrz formy.

Wyrównać, ponownie schłodzić w lodówce przez około 30 minut. Przed samym pieczeniem ponakłuwać widelcem.

Piec w temperaturze 190-200oC przez około 15-20 minut lub krócej, do zezłocenia i wypieczenia ciasta. Wyjąć, wystudzić.

**Beza z migdałami:**

* *3 białka o temperaturze pokojowej*
* *150 g drobnego cukru do wypieków*
* *2 łyżeczki mąki ziemniaczanej*
* *40-50 g płatków migdałowych*

**Wykonanie:**

Białka umieścić w misce, ubić. Dodawać cukier, stopniowo, łyżka po łyżce, aż do wyczerpania cukru i otrzymania gęstej, błyszczącej piany .  Pod sam koniec ubijania dodać mąką ziemniaczaną.

Formę o wymiarach 23x33 cm odwrócić do góry dnem. Wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Masę bezową rozsmarować na papierze na wielkość blachy. Oprószyć płatkami migdałów.

Piec w temperaturze 140oC przez około 1 godzinę. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana. W razie konieczności lekko przedłużyć (lub skrócić) czas pieczenia. Wystudzić.

**Galaretka z malinami:**

* *3 szklanki wrzącej wody*
* *3 galaretki malinowe (każda na 500 ml wody)*
* *600 g malin (świeżych lub mrożonych)*

**Wykonanie:**

3 malinowe galaretki rozpuścić w 3 szklankach wrzącej wody. Przestudzić, wymieszać z malinami. Odłożyć do lodówki do lekkiego zgęstnienia galaretki. Tężejącą galaretkę wyłożyć na kruche ciasto, wyrównać, schłodzić w lodówce.

Zamrożone maliny można dodać bezpośrednio do gorącej galaretki - wtedy nie trzeba czekać, aż galaretka stężeje - szybko robi się gotowa do wylania na ciasto kruche.

**Krem śmietankowy:**

* *1 łyżeczka esencji waniliowej*
* *3 łyżki cukru pudru*
* *250 g serka mascarpone schłodzonego*
* *500 g śmietany kremówki 36% schłodzonej*

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki umieścić w misce i ubić  do otrzymania gęstego kremu.

Uwaga: nie schłodzenie składników minimum 12 godzin przed rozpoczęciem ubijania kremu lub niepotrzebne zbyt długie ubijanie kremu mogą doprowadzić do jego zwarzenia.

Krem przygotować bezpośrednio przed wyłożeniem na ciasto.

Ciasto wyjąć z lodówki, gotowy krem wyłożyć na galaretkę, wyrównać. Na wierzch wyłożyć wystudzoną bezę. Schłodzić przez 2 godziny w lodówce. Kroić, podawać.

Ciasto kroi się lepiej po nocy w lodówce (beza nie stawia oporu przy krojeniu). Można przechowywać w lodówce do 3 dni.

**Karolina Salamon**

**Sołectwo Czechnów**

**Gmina Bojanowo**

***SKUBANIEC Z SEREM, ŻURAWINĄ I BRZOSKWINIAMI***

**Składniki na ciasto:**

* *3 szklanki mąki*
* *1 kostka margaryny*
* *3 łyżki cukru*
* *5 żółtek (białka ubijamy)*
* *1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Ciasto zagnieść i podzielić na dwie części lub na trzy. Do trzeciej można dodać trochę kakao.

**Masa serowa:**

* *2 lub 3 twarożki (krówka)*
* *2 żółtka*
* *5-6 łyżek cukru*
* *¼ kostki margaryny*
* *olejek cytrynowy do smaku*
* *1 budyń śmietankowy lub waniliowy*

**Wykonanie:**

Wszystko połączyć razem na jednolitą masę.

**Dodatkowo:**

* *brzoskwinie, żurawina*

**Wykonanie:**

Na blaszkę wyłożyć połowę ciasta, na to masę serową , na masę brzoskwinie i żurawinę, ubite białka. Na to położyć resztę ciasta. Piec w temperaturze 160-180oC około godziny.

Jak mamy ciasto podzielone na trzy części, to jasne ciasto na spód, na to kakaowe. Petem masa serowa, brzoskwinie oraz żurawina, ubite białka i resztę ciasta.

**Aleksandra Pieprzyk**

**KGW Grąbkowo**

**Gmina Jutrosin**

***SKUBANIEC***

**Składniki na ciasto:**

* *3 szklanki mąki krupczatki*
* *1 kostka margaryny (lub masła)*
* *4 łyżki cukru*
* *2 łyżeczki proszku do pieczenia*
* *5 żółtek*

**Piana:**

* *5 białek*
* *1 szklanka cukru*
* *1 kisiel truskawkowy (WINIARY)*

**Dodatkowo:**

* *dowolne owoce*

**Wykonanie:**

Mąkę przesiać, dodać margarynę (lub masło), cukier – posiekać. Dodać żółtka. Zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na 0,5 godziny.

Ubić pianę z 5 białek z cukrem, dodać kisiel.

Dwie trzecie ciasta rozwałkować, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na ciasto wyłożyć owoce, na owoce ubitą pianę. Na nią zetrzeć na tarce o grubych oczkach resztę ciasta. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180oC około godziny.

**Maria Biernaczyk**

**KGW Gościejewice**

**Gmina Bojanowo**

***PLACEK DROŻDŻOWY – BABCI CZESI***

**Składniki na ciasto:**

* *3 łyżki cukru*
* *1 płaska łyżeczka soli*
* *2 szklanki mąki tortowej*
* *¾ szklanki mleka*
* *2-3 jajka*
* *¼ kostki masła*

**Wykonanie:**

Drożdże rozrobić z cukrem, dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić.

**Składniki na kruszonkę:**

* *¾ kostki masła gostyńskiego*
* *1 ½ szklanki mąki*
* *¾ szklanki cukru*

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki dokładnie zagnieść. Nakładać kruszonkę rozgniecioną palcami. Układać połówki śliwek. Gorący placek posypać cukrem i cukrem waniliowym. Piec w temperaturze 180oC około 30-40 minut.

**Katarzyna Celka**

**Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich „Chojnianki”**

**Gmina Pakosław**

***OWOCOWE FALE***

**Składniki:**

* *2 szklanki mąki*
* *1 ½ szklanki cukru*
* *4 łyżeczki proszku do pieczenia*
* *4 jajka*
* *1 kostka margaryny*
* *około 70 dag owoców*

**Wykonanie:**

Jajka ubić, dodać cukier, mąkę z proszkiem do pieczenia oraz roztopioną uprzednio margarynę. Tak przygotowane ciasto należy wylać na blaszkę wyłożoną pergaminem. Owoce oprószyć tartą bułką, aby nie opadły na dno i ułożyć na cieście. Piec około 60 minut w temperaturze 160oC.

**Monika Zeręba**

**Stowarzyszenie „Kolorowy Zakątek” w Wydawach**

**Gmina Rawicz**

***MALINY POD CHMURKĄ***

**Biszkopt:**

* *5 jajek*
* *5 łyżek cukru*
* *5 łyżek mąki*
* *2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Jajka z cukrem ubić na parze. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Wszystko wymieszać, wyłożyć na blachę. Piec 15-20 minut w temperaturze 180oC.

**Beza:**

* *4 białka*
* *1 szklanka cukru*
* *1 paczka płatków migdałowych*
* *1 łyżka mąki ziemniaczanej*

**Wykonanie:**

Białka ubić z cukrem. Dodać mąkę ziemniaczaną oraz płatki migdałowe. Masę kłaść na blaszkę, formując bezę. Piec 60 minut w temperaturze 130-140oC.

**Galaretka z malinami:**

* *2 galaretki malinowe*
* *750 ml wody*
* *600 g malin*

**Wykonanie:**

Galaretki rozpuścić w wodzie, dodać maliny. Zostawić do stężenia.

**Masa śmietanowa:**

* *1 l śmietany 30%*
* *4 śmietan fixy*
* *2 łyżki cukru pudru*

**Wykonanie:**

Śmietanę połączyć ze śmietan fixem i cukrem pudrem. Ubić na sztywno.

Na upieczony biszkopt wyłożyć połowę śmietany. Na nią tężejącą galaretkę z malinami i resztę śmietany. Przykryć bezą.

**Karolina Kempa**

**Stowarzyszenie Kawcze. Lokalnie. Aktywnie. Razem w Kawczu**

**Gmina Bojanowo**

***JABŁECZNIK NA BISZKOPCIE***

**Biszkopt:**

* *4 jajka*
* *4 łyżki mąki*
* *4 łyżki cukru*
* *½ łyżeczki proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Białka z cukrem ubić na sztywno. Dodać żółtka - ubić. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze 175oC około 30 minut.

**Masa jabłkowa:**

*1 ½ kg jabłek*

*3 łyżki cukru*

*2 galaretki agrestowe lub cytrynowe*

**Wykonanie:**

Jabłka pokroić na kawałki i rozgotować. Na koniec dodać 3 łyżki cukru i dwie sypkie galaretki. Ostudzoną tężejącą masę wylać na biszkopt.

**Masa śmietanowa:**

*½ l śmietany kremówki 30%*

*3 łyżki cukru pudru*

*2 śmietan fixy*

**Wykonanie:**

Ubić śmietanę z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania dodać śmietan fixy. Wyłożyć na masę jabłkową. Wierzch ciasta można udekorować startą czekoladą lub posypać kawą.

**Maria Misiek**

**KGW Szkaradowo**

**Gmina Jutrosin**

***PLACEK BABUNI Z KRUSZONKĄ I OWOCAMI***

**Składniki na ciasto:**

* *50 dag mąki krupczatki lub tortowej*
* *8 dag drożdży*
* *około 1 szklanki mleka*
* *8 żółtek*
* *15 dag cukru*
* *1 cukier waniliowy*
* *szczypta soli*
* *owoce*

**Wykonanie:**

Przygotować rozczyn mieszając drożdże z 1 łyżką ciepłego mleka. Połączyć z pozostałymi składnikami. Wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia.

**Kruszonka:**

* *1 szklanka mąki krupczatki lub tortowej*
* *½ szklanki cukru*
* *½ kostki masła*

**Wykonanie:**

Mąkę przesiać z cukrem i cukrem pudrem. Dodać zmiękczone masło. Wszystkie składniki zagnieść.

Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę. Delikatnie palcami zrobić w nim dołeczki. Pozostawić do wyrośnięcia. Następnie na cieście ułożyć owoce i posypać kruszonką. Piec w temperaturze 160oC około 30 minut z termoobiegiem.

**Maria Burak**

**KGW Zaorle**

**Gmina Pakosław**

powiat gostyński

***SZARLOTKA***

**Składniki na ciasto:**

* *3 czubate szklanki mąki*
* *½ szklanki cukru*
* *1 duży cukier waniliowy*
* *6 żółtek*
* *1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia*
* *250 g masła roślinnego*

**Nadzienie:**

* *6 gruszek (dałam klapsy)*
* *6 jabłek w miarę słodkich*
* *3 marchewki*
* *1 cukier waniliowy*
* *¼ szklanki wody*
* *2 kisiele jabłkowe (żadne inne, bo ciasto traci na smaku)*
* *6 białek*
* *¼ szklanki cukru*

**Wykonanie:**

1. Z podanych składników zagnieść ciasto (białka pozostawić do ubicia).
2. Podzielić ciasto na dwie części, jedną mniejszą.
3. Mniejszą część ciasta zamrozić. Blaszkę o wymiarach 28x24 cm wysmarować lekko tłuszczem, wylepić ciastem i nakłuć je widelcem.
4. Jabłka i gruszki cienko obrać, wyciąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, wrzucić do garnka, podlać wodą i dusić 15 minut.
5. Po tym czasie dodać startą marchewkę na tarce o drobnych oczkach. Dusić, aż wszystko będzie się rozpadać, dodać cukier waniliowy. Wystudzić.
6. Zimne nadzienie wyłożyć na ciasto, pianę ubić na sztywno z odrobiną soli (białka mają być zimne przed ubiciem). Pod koniec dodać cukier, chwilę ubijać. Na końcu dodać kisiele jabłkowe. Masę wyłożyć na ciasto.
7. Pozostałe ciasto wyjąć z zamrażalki. Zetrzeć na tarce i posypać na ubitą masę.
8. Piec w temperaturze 180oC około 50-55 minut.
9. Wierzch posypać cukrem pudrem.

**Honorata Biernat**

**KGW Chwałkowo**

**Gmina Krobia**

***PLACEK DROŻDŻOWY BABUNI***

**Składniki:**

* *1 kg mąki*
* *10 żółtek*
* *½ szklanki cukru*
* *10 dag drożdży*
* *½ litra mleka*
* *½ kostki margaryny*
* *2 łyżki smalcu*
* *szczypta soli*

**Wykonanie:**

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z 2 łyżeczkami cukru.

Żółtka rozrobić i utrzeć na ciepło z cukrem, dodawać na zmianę mąkę, rozrobione w mleku drożdże i rozpuszczoną margarynę oraz smalec. Wszystko dobrze zarobić, zostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto rozłożyć na blachę, posypać owocami (dowolnymi), wierzch posypać kruszonką.

**Kruszyny:**

* *1 kostka masła*
* *2 szklanki mąki*
* *1 szklanka cukru*
* *1 cukier waniliowy*

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki zagnieść. Piec w temperaturze 180oC około 30 minut z termoobiegiem.

**Danuta Mróz**

**KGW Pogorzela**

**Gmina Pogorzela**

***MAKOWIEC ZWYCZAJNY***

**Składniki na ciasto:**

* *2 szklanki mąki*
* *125 ml mleka*
* *10 dag margaryny*
* *2 jaja*
* *1 żółtko*
* *3 dag drożdży*
* *4 łyżki cukru*
* *1 łyżka oleju*
* *1 łyżeczka spirytusu*
* *szczypta soli*

**Wykonanie:**

Margarynę utrzeć z żółtkami. W letnim mleku rozpuścić drożdże z cukrem i odrobiną mąki, odstawić do wyrośnięcia. Do utartego z żółtkami tłuszczu dodać mąkę z solą oraz podrośnięte drożdże. Ciasto krótko wyrabiać ręką. Do zbyt twardego można dodać jeszcze odrobinę mleka. Odstawić do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować i nałożyć na niej nadzienie makowe. Ciasta zwinąć w rulon. Zawinąć w papier, zostawić miejsce na wyrośnięcie. Przed pieczeniem zawinięte w papier ciasto nakłuć patyczkiem. Piec w temperaturze 170°C około 40-45 min.

**Masa:**

* *500 g mąki*
* *100 g rodzynek*
* *2 jaja*
* *2 łyżki miodu*
* *1 łyżka dżemu truskawkowego*
* *1 łyżka bułki tartej*

**Wykonanie:**

Mak opłukać, zalać wrzącą wodą, gotować około 15 min. Odcedzić na gęstym sicie, zemleć 3 razy. Tłuszcz rozpuścić na patelni, dodać mak, cukier, bakalie, sól, olejek migdałowy, wymieszać i smażyć około 10 minut. Lekko ostudzić. Białka ubić, dodać do przestudzonego maku. Jeżeli mak jest za suchy, dodać odrobinę słodkiego mleka.

**Kruszonka:**

* *12 dag masła*
* *12 dag cukru*
* *1 łyżeczka smalcu*
* *24 dag mąki*

**Alina Rolnik**

**KGW Siedlec**

**Gmina Pępowo**

***TORCIK MALINOWY***

**Składnik na biszkopt:**

* *3 jaja*
* *2/3 szklanki mąki*
* *2/3 szklanki cukru pudru*
* *3 łyżki kakao*
* *½ łyżeczki proszku do pieczenia*
* *2 łyżki oleju*

**Wykonanie:**

Jajka ubić z cukrem około 5 minut, a następnie dodać wszystkie pozostałe składniki i mieszać tylko do chwili połączenia się składników. Ciasto przelać do natłuszczonej tortownicy o średnicy 22 cm i piec w temperaturze 180oC około 15 minut.

Ciasto odstawić do wystygnięcia.

**Warstwa malinowa:**

* *500 g malin*
* *2 łyżki cukru pudru*
* *150 ml wody*
* *1 ½ opakowania galaretki malinowej*

**Wykonanie:**

Dzień wcześniej przygotować malinową "wkładkę". Maliny miksować z cukrem.

W 150 ml wrzątku rozpuścić galaretki i wlać je do malin.

Spód tortownicy o średnicy 18 cm wyłożyć folią i wlać maliny z galaretką. Wstawić delikatnie do lodówki na całą noc.

**Masa serowa:**

* *500 g białego sera*
* *200 g serka mascarpone*
* *200 g jogurtu naturalnego*
* *120 g cukru pudru*
* *4 łyżeczki żelatyny*

**Wykonanie:**

W 100 ml gorącej wody rozpuścić żelatynę. Mieszać energicznie, aby nie było grudek. Ser zmiksować z serkiem mascarpone, jogurtem i cukrem, następnie powoli dodawać lekko przestudzoną żelatynę. Masę serową podzielić na 2 części - 1/3 i 2/3.

Warstwę malinową delikatnie wyjąć z tortownicy. Na biszkopt wylać mniejszą część masy serowej i pośrodku ułożyć malinowy krążek. Resztą masy serowej uzupełnić boki i pokryć wierzch warstwy malinowej.

Torcik wstawić do lodówki, najlepiej na całą noc. Przed podaniem udekorować owocami.

**Justyna Niedźwiedzińska**

**KGW Bodzewo**

**Gmina Piaski**

***PLACEK POZNAŃSKI***

**Składniki na ciasto:**

* *4 dag drożdży*
* *10 dag cukru*
* *1 ½ szklanki mleka*
* *5 jajek*
* *mąka*

**Składniki na glazurę:**

* *25 dag mąki*
* *15 dag cukru*
* *½ szklanki stopionego masła*
* *1 łyżeczka startej skórki cytrynowej*
* *2 dag migdałów*

**Wykonanie:**

Drożdże połączyć z niewielką ilością mleka, a gdy zaczyn podrośnie dodać jaja, cukier, masło, mleko i tyle mąki, aby ciasto było dobrze wyrobione. Odstawić do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować i ułożyć na blaszce. Przygotować glazurę: mąkę wymieszać z cukrem, wlewać powoli roztopione masło, ciągle mieszając. Następnie dodać startą skórkę z cytryny. Posmarować glazurą placek. Na koniec posypać posiekanymi migdałami i piec w piekarniku około 50 minut w temperaturze 180oC.

**Renata Szczęsna**

**KGW Gumiewice**

**Gmina Pogorzela**

powiat leszczyński

***JABŁECZNIK BABCI FRANI***

**Składniki:**

* *4 szklanki mąki*
* *4 żółtka*
* *¾ szklanki cukru (do ciasta)*
* *2 łyżeczki proszku do pieczenia*
* *1 kostka margaryny palmy*
* *¾ szklanki kwaśnej śmietany 18 %*
* *3 kg kwaskowych jabłek (nie dodajemy cukru)*

**Wykonanie:**

Na stolnicę wysypać mąkę i dodać resztę składników, wszystko posiekać nożem i na koniec szybko zagnieść. Włożyć na 0,5 godziny do lodówki. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować, wyłożyć na blaszkę i ponakłuwać widelcem. Następnie z startych jabłek wycisnąć sok i wyłożyć na ciasto. Masę jabłkową przykryć drugą rozwałkowaną i ponakłuwaną widelcem porcją ciasta. Piec 45 minut w temperaturze 180oC.

Po wystygnięciu polukrować.

**Liliana Szewczyk**

**KGW Kłoda**

**Gmina Rydzyna**

***MURZYNEK NA KWAŚNEJ ŚMIETANIE Z WIŚNIĄ***

**Ciasto:**

* *1 kostka margaryny*
* *1 szklanka wody*
* *½ szklanki cukru*
* *3 łyżki kakao*

Wszystkie składniki połączyć, zagotować, ostudzić i dodać:

* *5 jaj*
* *3 szklanki mąki*
* *3 łyżeczki proszku do pieczenia*

Gotowe ciasto wylać na blachę i piec w piekarniku w temperaturze 180oC około 40 minut. Placek wyjąć i ostudzić. Przygotować krem.

**Krem:**

* *2 kostki masła*
* *1,2 l śmietany kwaśnej 18%*
* *2 szklanki cukru pudru*

**Dodatkowo:**

* *wiśnie w likierze*

**Wykonanie:**

Masło utrzeć dodając cukier puder i powoli śmietanę. Następnie krem wyłożyć na wystudzone ciasto. Na krem posypać wiśnie w likierze. Na końcu polać polewą.

**Polewa:**

* *1 czekolada gorzka*
* *1 czekolada mleczna*
* *10 dag tłuszczu (masło)*

**Bożena Spławska**

**KGW Radomicko**

**Gmina Lipno**

***CIASTO SŁODKA CHWILA Z WIŚNIAMI***

**Składniki na ciasto:**

* *3 jajka*
* *12 dag cukru*
* *1 cukier waniliowy*
* *7 łyżek mąki pszennej*
* *7 łyżek mąki ziemniaczanej*
* *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
* *1 łyżka kakao*

**Nadzienie:**

* *1 słoik twardych wydrylowanych wiśni z soku (+sok)*
* *4 łyżki mąki ziemniaczanej*
* *½ kg twarogu (krówka)*
* *1 cukier waniliowy*
* *15 dag cukru*
* *7 łyżeczek żelatyny*
* *½ l śmietany 30%*
* *sok i skórka z 1 cytryny*

**Wykonanie:**

Ze składników na ciasto upiec biszkopt w temperaturze 170oC przez 20 minut. Po wystudzeniu przekroić na dwie części.

Wiśnie odsączyć. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 6-cioma łyżkami odsączonego soku z wiśni, wymieszać z wiśniami. Pozostały sok zagotować, dodać wiśnie wymieszane z mąką i chwilę gotować, aż zgęstnieje.

Twaróg z cukrem i cukrem waniliowym oraz z sokiem z cytryny rozetrzeć na gładką masę. Żelatynę rozpuścić. Ubić na sztywno 200 ml śmietany i połączyć z masą serową.

Ubić pozostałą ilość śmietany na sztywno (do dekoracji).

Na pierwszą części biszkoptu rozsmarować masę z wiśniami (część pozostawić na wierzch do dekoracji). Na to krem twarogowy. Przykryć drugim plackiem. Na wierzchu ciasto dowolnie udekorować ubitą śmietaną i masą z wiśniami. Schłodzić w lodówce przez 3 godziny.

**Małgorzata Kowalczyk**

**KGW Oporówko**

**Gmina Krzemieniewo**

***KRUSZANIEC***

**Składniki:**

* *1 kostka margaryny*
* *2-3 łyżki smalcu*
* *5 jaj*
* *2 szklanki cukru*
* *1 cukier waniliowy*
* *2 łyżeczki proszku do pieczenia*
* *2 łyżki kakao*
* *½ kg mąki*
* *2 łyżki mąki ziemniaczanej*
* *owoc – najlepiej agrest (mogą być śliwki, brzoskwinie, rabarbar lub porzeczka)*

**Wykonanie:**

Margarynę, smalec, żółtka, 1 szklankę cukru i cukier waniliowy miksować. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto podzielić na trzy równe części. Do jednej części dodać kakao. Na blachę wyłożyć jedną jasną część ciasta, położyć owoce. Na to połowę ciasta z kakao oraz ubite białka z 1 szklanką cukru i wymieszane z 2 łyżkami mąki ziemniaczanej. Na ubite białka włożyć drugą część ciasta z kakao oraz pozostałe jasne ciasto. Piec w temperaturze 180oC około 30-40 minut. Po upieczeniu polukrować.

**Anna Włodarczak**

**KGW Jezierzyce Kościelne**

**Gmina Włoszakowice**