**Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu**

**FORUM KOBIET**

**2016**

**KONKURS**

**„Ciasta makowe”**

**CWE Gołaszyn, 16 listopada 2016**

powiat gostyński

**TORT MAKOWY**

**Ciasto:**

* *200 g maku*
* *150 g cukru pudru*
* *5 jajek*
* *4 łyżki bułki tartej*
* *1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia*
* *aromat migdałowy*

**Masa kajmakowa:**

* *1 ½ szklanki mleka*
* *1 opakowanie budyniu śmietankowego*
* *150 g masła*
* *300 g masy kajmakowej z puszki*

**Dodatkowo:**

* *90 g białych bezików*
* *150 ml konfitury lub dżemu porzeczkowego*
* *sok z owoców leśnych do deserów*

**Wykonanie ciasta:**

1. Mak wsypać na wrzątek i gotować około 3 minut, a następnie odcedzić, dwukrotnie zemleć w maszynce do mięsa.
2. Jajka zmiksować na puszystą pianę z cukrem. Dodać mak oraz bułkę wymieszaną z proszkiem i także olejek. Wymieszać delikatnie łyżką.
3. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć pergaminem. Ciasto wlać do formy, wstawić do nagrzanego do temperatury 170oC piekarnika, a następnie zwiększyć temperaturę do180oC i piec około 40 minut.
4. Całkiem zimne ciasto wyjąć z formy.

**Wykonanie masy:**

1. Na mleku ugotować budyń, ostudzić.
2. Miękkie masło utrzeć. Dodawać po łyżce budyniu i masy kajmakowej, ucierając.

**Wykonanie tortu makowego:**

1. Ciasto przekroić wzdłuż.
2. Jeden płat ciasta posmarować dżemem i połową masy.
3. Przykryć drugim plackiem.
4. Rozsmarować resztę masy.
5. Na wierzchu ułożyć beziki.
6. Polać sosem z owoców leśnych i chłodzić około 3 godziny w lodówce.

**Mirosława Grodzka**

**KGW Krzyżanki**

**Gmina Pępowo**

**ŚWIĄTECZNY POPAPRANIEC**

**Ciasto:**

* *7 jaj + 1 szklanka cukru* – ubić na biszkopt
* *1 szklanka mąki + ½ szklanki oliwy + ½ łyżeczki proszku do pieczenia* – wymieszać z jajkami

Ciasto rozlać do 3 misek:

* do pierwszej miski dodać *1 łyżeczkę kakao*,
* do drugiej miski dodać *½ szklanki maku*,
* do trzeciej miski dodać *½ szklanki wiórek kokosowych*.

Na spód blachy wylać ciasto kokosowe, na wierzch kłaść łyżką na przemian ciasto makowe i kakaowe.

Piec około 25-30 minut w temperaturze 180oC.

**Masa budyniowa:**

* *2 szklanki mleka*
* *7 łyżek cukru*
* *2 łyżki mąki tortowej*
* *2 łyżki mąki ziemniaczanej*
* *1 cukier wanilinowy*

**Wykonanie:**

Z podanych składników ugotować budyń.

Upieczony placek przekroić, przełożyć, wierzch też posmarować. Na to wyłożyć dżem (niskosłodzony), posypać bakaliami i polać polewą czekoladową.

**Arleta Baszyńska**

**KGW Grabonóg**

**Gmina Piaski**

powiat kościański

**PIJAK**

**Biszkopt:**

* *9 białek*
* *20 dag cukru*
* *20 dag wiórek kokosowych*
* *20 dag maku*

**Masa:**

* *¾ l mleka*
* *5 żółtek*
* *1 ½ łyżki mąki ziemniaczanej*
* *1 ½ łyżki mąki pszennej*
* *4 łyżki cukru*
* *1 ½ kostki masła*
* *15 dag rodzynek*
* *15 dag orzechów*
* *herbatniki (duża paczka)*
* *½ szklaki wódki*

**Polewa czekoladowa:**

* *¼ kostki margaryny*
* *3 łyżki cukru*
* *2 łyżki kakao*
* *1 łyżka wody*
* *wiórki kokosowe do posypania*

**Wykonanie:**

Przygotować biszkopt - białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, wiórki i mak. Składniki wymieszać i wylać na wyłożoną papierem do pieczenia formę. Piec 20-30 min w temperaturze 180oC.

Sporządzić masę - zagotować 2 szklanki mleka. W jednej szklance ubić żółtka, mąkę ziemniaczaną i pszenną oraz cukier. Wlać do gotującego się mleka i ugotować budyń. Masło utrzeć na puch, dodać przestudzony budyń, rodzynki i posiekane orzechy.

Masę wyłożyć na upieczony spód, po czym przykryć herbatnikami moczonymi w wódce. Składniki na polewę czekoladową zagotować. Herbatniki polać polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi. Odstawić do lodówki do zastygnięcia.

**Barbara Golak**

**KGW Gierłachowo**

**Gmina Krzywiń**

**KOKOSOWIEC Z MAKIEM**

**Ciasto**:

* *5 żółtek*
* *3 szklanki mąki*
* *1 kostka margaryny*
* *½ szklanka cukru*
* *1 cukier wanilinowy*
* *1 łyżka proszku do pieczenia*
* *1 łyżka kakao*

**Wykonanie:**

Do mąki dodać cukier waniliowy, proszek do pieczenia oraz cukier. Wszystko wymieszać. Następnie dodać margarynę i siekając nożem wymieszać z mąką. Na koniec dodać żółtka. Do ¼ ciasta dodać kakao – zrobić okruchy.

**Masa makowa:**

* *300 g masy makowej*

**Masa kokosowa:**

* *5 białek*
* *1 szklanka cukru*
* *1 cukier waniliowy*
* *800 ml śmietany 18%*
* *100 g wiórek kokosowych*

**Wykonanie masy kokosowej:**

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, cukier waniliowy, śmietanę 18%, wiórki kokosowe – wszystko wymieszać.

Na ciasto wyłożyć masę makową, następnie masę kokosową, poprószyć ciastem kakaowym (okruchami). Piec około 30 minut w temperaturze 180-200oC.

**Monika Nowak**

**KGW Bruszczewo**

**Gmina Śmigiel**

powiat leszczyński

**TORT MAKOWY Z BAKALIAMI**

**Składniki na biszkopt:**

* *8 jajek*
* *30 dag cukru pudru*
* *30 dag maku*
* *4 łyżki kaszki manny*
* *1 łyżka bułki tartej*
* *1łyżeczka proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Dzień wcześniej mak sparzyć i osuszyć. Kolejnego dnia zemleć 2-3 razy.

Jajka ubić z cukrem pudrem na puszystą masę. Następnie, ręcznie mieszając, dodawać pozostałe składniki, takie jak: kaszka manna, bułka tarta, mak i proszek do pieczenia. Na koniec do jednolitej masy dodać ubite na sztywno białka i delikatnie połączyć.

Tortownicę wysmarować tłuszczem i wlać gotową masę.

Piec w temperaturze 180oC około 50-60 minut (bez termoobiegu).

**Masa do przełożenia tortu:**

* *¾ l słodkiej śmietany 36%*
* *40 dag powideł śliwkowych*
* *odrobina wódki do nawilżenia każdej warstwy biszkoptu*

**Wykonanie:**

Po upieczeniu zimny już biszkopt podzielić na 3 warstwy. Każdą warstwę po kolei skropić alkoholem, posmarować 1/3 powideł, a na powidła rozsmarować 1/3 ubitej śmietany.

Można trochę ubitej śmietany zostawić do wysmarowania boków tortu.

**Dekorowanie tortu:**

* *10 dag rodzynek*
* *10 dag śliwek suszonych*
* *10 dag moreli suszonej*
* *10 dag daktyli*
* *10 dag figi*
* *10 dag orzechów włoskich lub laskowych - rozdusić lub pokroić*
* *10 dag płatków migdałowych*
* *odrobina wódki do zalania rodzynek*

**Wykonanie:**

Rodzynki zalać alkoholem i odstawić do nasiąknięcia.

Pozostałe bakalie (oprócz orzechów i płatków migdałowych) zalać ciepłą wodą i odstawić do nasiąknięcia. Tak przygotowane bakalie pokroić według uznania.

Układamy bakalie według uznania na wierzchu tortu. Migdały doskonale będą się prezentować po bokach tortu.

**Hanna Kaaz**

**KGW Przybyszewo**

**Gmina Święciechowa**

**CIASTO KOKOSOWO - MAKOWE**

**Ciasto:**

* *6 białek*
* *20 dag cukru*
* *15 dag wiórek kokosowych*
* *1 szklanka maku*

**Wykonanie:**

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, mak i wiórki. Wymieszać i wyłożyć na blaszkę. Piec 15 minut w temperaturze 160oC.

**Krem:**

* *1 ½ szklanki mleka*
* *6 żółtek*
* *1 kostka masła*
* *1 łyżka mąki ziemniaczanej*
* *1 łyżka mąki tortowej*
* *8 łyżek cukru*
* *1 cukier wanilinowy*

**Wykonanie:**

Jedną szklankę mleka zagotować, a w ½ szklance mleka roztrzepać żółtka, dodając mąkę ziemniaczaną i tortową. Wymieszać. Dodać do gotującego się mleka, mieszając. Gotować tak jak budyń. Przestudzony budyń utrzeć z masłem. Krem wyłożyć na upieczony, przestudzony placek. Na wierzch na krem poukładać namoczone w alkoholu biszkopty. Wszystko polać gotową polewą czekoladową.

**Kamila Gnacińska**

**KGW Bukówiec Górny**

**Gmina Włoszakowice**

**MAKOWIEC Z JABŁKAMI**

**Masa makowa:**

* *75 dag maku*
* *6 jaj (3 żółtka, 3 całe jaja)*
* *2 ½ szklanki cukru*
* *½ kostki masła stopionego*
* *3 średnie jabłka (utarte na dużych oczkach)*
* *szczypta soli*
* *olejek migdałowy*
* *rodzynki*

**Wykonanie:**

Mak sparzyć. Przekręcić dwukrotnie przez maszynkę. Do maku dodać 3 jajka, cukier, jabłka, sól, rodzynki i miksować. Na koniec dodać stopione masło. Masę wyłożyć na kruchy spód. Udekorować okruchami lub szachownicą z kruchego ciasta.

**Spód:**

* *4 szklanki mąki*
* *1 szklanki cukru*
* *20 dag margaryny*
* *4-6 żółtek*
* *3 łyżki kwaśnej śmietany*
* *1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Siekamy margarynę z mąką i cukrem. Dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto.

**Beata Przydrożna**

**KGW Jezierzyce Kościelne**

**Gmina Włoszakowice**

**PLACEK NA MAKU**

**Ciasto na spód:**

* *½ szklanki cukru*
* *¼ kostki masła*
* *2 jajka*
* *1 szklanki mąki*
* *1 łyżeczka proszku do pieczenia*

**Masa makowa:**

* *½ kg maku*
* *25 dag cukru*
* *szczypta soli*
* *2 jajka*
* *1 łyżka mąki ziemniaczanej*
* *1 łyżka oleju*
* *12 dag masła*
* *1 łyżka kakao*
* *1 olejek migdałowy*
* *rodzynki*

**Wykonanie:**

Wyrobione ciasto wyłożyć na blaszkę. Mak sparzyć i 2 razy zmielić. Letnie, roztopione masło wlać do maku, dodać jajka i resztę produktów. Masę makową wyłożyć na kruche ciasto. Można posypać okruchami. Piec w temperaturze 180oC.

**Aniela Gorzelniak**

**KGW Zbarzewo**

**Gmina Włoszakowice**

**MAKOWIEC Z JABŁKAMI**

**Składniki:**

* *40 dag maku*
* *60 dag startych jabłek*
* *1 kostka margaryny*
* *1 szklanka cukru*
* *6 łyżek kaszki manny*
* *5 łyżeczek proszku do pieczenia*
* *2 cukry waniliowe*
* *9 jajek*
* *bakalie*
* *aromat migdałowy*

**Wykonanie:**

Mak zaparzyć wrzącym mlekiem i pozostawić chwilę na ogniu. Ostudzić, odcedzić i zmielić. Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodając po jednym żółtku. Dodać mak i aromat migdałowy, kaszkę manną z proszkiem do pieczenia, jabłka oraz bakalie. Na końcu ubić białka na sztywno i delikatnie wymieszać z całą masą.

**Lucyna Rygusik**

**KGW Potrzebowo**

**Gmina Wijewo**

**CIASTO MAKOWO - BISZKOPTOWE**

**Biszkopt:**

* *6 jajek*
* *1 szklanka cukru*
* *1 szklanka mąki*
* *½ łyżeczki proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Białka ubić na sztywno, dodać cukier. Ubijając dalej dodawać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia.

Formę wielkości 24 x 28 cm wyłożyć papierem do pieczenia i wylać ciasto. Piec 40 minut w temperaturze 175oC.

**Ciasto makowe:**

* *6 białek*
* *15 dag maku suchego*
* *15 dag wiórek kokosowych*
* *15 dag cukru*
* *1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, potem mak, wiórki kokosowe i proszek do pieczenia. Piec 35 minut w temperaturze 175oC.

**Krem budyniowy:**

* *2 szklanki mleka*
* *20 dag cukru*
* *1 cukier waniliowy*
* *2 łyżki mąki pszennej*
* *2 łyżki mąki ziemniaczanej*
* *1 łyżka budyniu śmietankowego* *(bez cukru)*
* *25 dag masła roślinnego*

**Wykonanie:**

W ½ szklanki mleka wymieszać obie mąki oraz budyń. Pozostałe mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Ugotować budyń, przestudzić. Utrzeć masło roślinne i dodać przestudzony budyń. Dokładnie zmiksować, aby powstała delikatna masa.

**Dekoracja:**

* *herbatniki*
* *polewa czekoladowa*
* *herbata do nasączenia herbatników*

**Wykonanie:**

Na wystudzony biszkopt wyłożyć większą część kremu. Przykryć ciastem makowym, na to wyłożyć pozostałą część kremu. Na krem poukładać herbatniki, nasączyć herbatą. Polać polewą czekoladową.

**Maria Rąk**

**KGW Brenno**

**Gmina Wijewo**

powiat rawicki

**TORT FIGA Z MAKIEM**

**Ciasto:**

* *9 jaj*
* *1 szklanka cukru*
* *1 ½ szklanki mąki*
* *1 szklanki maku*
* *2 łyżeczki proszku do pieczenia*
* *½ szklanki oleju*

**Wykonanie:**

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, żółtka, nadal ubijając. Do powstałej masy dodać mąkę, olej, mak. Wylać na blaszkę wyłożoną papierem. Piec 30 minut w temperaturze 180oC.

**Krem budyniowy:**

* *2 szklanki mleka*
* *2 łyżki mąki pszennej*
* *2 łyżki mąki ziemniaczanej*
* *1 opakowanie cukru waniliowego*

Z podanych składników ugotować budyń.

* *1 kostka margaryny*
* *3 łyżki cukru pudru*
* *1 kubek śmietany 30%*
* *1 płaska łyżeczka żelatyny*

**Wykonanie:**

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodać przestygniętą masę budyniową. Śmietanę ubić z żelatyną. Dodać do masy budyniowej.

**Dodatkowo:**

* *3 czerwone galaretki – rozpuścić*
* *biszkopty wrocławskie*
* *owoce (gruszki, brzoskwinie, wiśnie i inne)*

**Wykonanie:**

Tort przeciąć na 3 krążki. Biszkopt posmarować masą budyniową, ułożyć owoce, biszkopty i zalać galaretką. Przykryć krążkiem posmarowanym masą budyniową. Na to wyłożyć kolejną warstwę kremu i owoce, przykryć ostatnim krążkiem. Na koniec zalać ciasto czekoladą i dekorować dowolnie.

**Grażyna Bobrowska**

**KGW Płaczkowo**

**Gmina Jutrosin**

**TORT MAKOWY Z KREMEM KAWOWYM**

**Ciasto:**

* *350 g maku*
* *11 jaj*
* *350 g cukru waniliowego*
* *1 łyżka miodu pszczelego*
* *1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia*

**Masa kawowa:**

* *4 jajka*
* *280 g cukru pudru*
* *2 kostki masła śmietankowego*
* *1 sztuka espresso (zaparzone 1-2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej w małej ilości wody)*
* *1 kieliszek spirytusu*
* *¾ kostki margaryny murzynek*
* *85 g bułki  tartej*

**Wykonanie:**

Mak zalać wrzątkiem, odsączyć i zemleć trzy  razy. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, z białek ubić pianę. Do utartych żółtek dodawać powoli mak, pianę z białek, miód, bułkę tartą połączoną z proszkiem do pieczenia i kilkoma kroplami olejku (aromatu) waniliowego. Całość delikatnie wymieszać. Przełożyć do natłuszczonej i oprószonej tartą bułką  tortownicy. Piec 40 minut w temperaturze 180oC z włączoną funkcją termoobiegu.

Jajka z cukrem pudrem ubić na parze. Masło i margarynę utrzeć, powoli dodając jajka i kawę. Na końcu wlewać spirytus.

Upieczone ciasto pokroić na 3 części. Przełożyć kremem (pozostawić krem również na posmarowanie boków i wierzchu tortu). Całość posypać wiórkami czekoladowymi.

**Maria Basińska**

**KGW Pomocno**

**Gmina Pakosław**

**PIEGUSEK**

**Biszkopt:**

* *5 jaj*
* *5 łyżek cukru*
* *3 łyżki mąki*
* *2 łyżki mąki ziemniaczanej*
* *1 łyżka maku niezmielonego*
* *1 łyżeczka proszku do pieczenia*

**Ciasto makowe:**

* *6 białek*
* *6 łyżek cukru*
* *2 łyżki wiórek kokosowych*
* *¾ szklanki maku surowego*
* *1 łyżka mąki*
* *około ½ łyżeczki proszku do pieczenia (odrobina)*

**Wykonanie:**

Białka ubić z cukrem na sztywno, dodać wiórki kokosowe, mak, wymieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć na blaszkę pokrytą pergaminowym papierem. Piec około 40 minut w temperaturze 150oC, potem 5 minut w 190oC.

**Krem:**

* *1 kostka margaryny*
* *6 żółtek*
* *6 łyżek cukru*
* *1 duży budyń śmietankowy*
* *½ l mleka*

**Wykonanie:**

Żółtka ubić z cukrem. Na mleku ugotować budyń.

Margarynę utrzeć z ubitymi żółtkami, budyniem. Dodać odrobinę olejku migdałowego według smaku.

**Dodatkowo:**

* *biszkopty*
* *wódka do namoczenia ciastek*
* *rodzynki*
* *polewa czekoladowa*

**Wykonanie:**

Na biszkopt wyłożyć część kremu, następnie ciasto makowe i znów krem. Na krem biszkopty namoczone w rozcieńczonej wódce. Polać polewą i posypać namoczonymi w tym samym alkoholu rodzynkami.

**Gabriela Sacla**

**Sołectwo Kawcze**

**Gmina Bojanowo**

**MAKOWIEC**

**Ciasto:**

* *2 całe jajka*
* *¼ kostki margaryny*
* *½ szklanki cukru*
* *1 ¼ szklanki mąki*
* *1 łyżeczka proszku do pieczenia*

**Wykonanie:**

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajka a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wylać na blaszkę.

**Masa makowa:**

* *60-70 dag maku (około 4 szklanek)*
* *2 szklanki cukru*
* *1/3 kostki stopionego masła*
* *trochę olejku migdałowego*
* *3 żółtka*
* *½ słoika powideł śliwkowych*
* *6 łyżek śmietany 30%*

**Wykonanie:**

Mak zmielić dwukrotnie, gotować około 2 godzin w wodzie lub mleku. Stopniowo dodawać resztę składników.

Masę wylać na ciasto. Na wierzch dać kruszonkę.

**Kruszonka:**

* *½ kostki masła*
* *1 szklanka mąki*
* *½ szklanki cukru*
* *odrobina proszku do pieczenia*
* *1 cukier waniliowy*

Ciasto pieczemy około godziny w temperaturze 180oC.

**Magdalena Sobkowiak**

**Stowarzyszenie Kolorowy Zakątek w Wydawach**

**Gmina Rawicz**

**MAKOWIEC KRÓLEWSKI**

**Ciasto:**

* *1 kostka margaryny*
* *4 jajka*
* *1 ½ szklanki cukru*
* *3 szklanki mąki*
* *2 łyżeczki proszku do pieczenia*

**Masa makowa:**

* *50 dag maku mielonego (sparzyć mlekiem)*
* *½ kostki ciepłego masła*
* *1 szklanka cukru*
* *1 cukier waniliowy*
* *2 jajka*
* *2 garści orzechów zmielonych*
* *2 jabłka utarte na tarce jarzynowej*

Wszystko wymieszać.

**Wykonanie:**

Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać na przemian jajka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. ¾ ciasta wyłożyć na blachę, na to masę makową i ¼ ciasta na wierzch rozprowadzić 3 łyżkami ciepłego mleka.

Piec 1 godzinę w temperaturze 200oC. Ciepły placek polukrować.

**Danuta Naskręt**

**KGW Roszkowo**

**Gmina Miejska Górka**