



Unia Europejska



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.**

**Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

**Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.**

## **KONKURS NA CIASTA**

***„Poznaj świat śliwki Bojanówki w cieście”***

# **WIELKOPOLSKA WIEŚ ZAPRASZA 2018**

**Gołaszyn 08.09.2018**

## **PIJANA ŚLIWKA**

### **Składniki na ciemny biszkopt:**

- 4 jajka
- 110 g mąki pszennej
- 15 g kakao
- 150 g cukru
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki octu

### **Wykonanie:**

Mąkę wymieszać z kakao. Oddzielić żółtka – dodać ocet i proszek do pieczenia. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, dodawać cukier. Ubić. Zmniejszyć odrobinę obroty miksera, dodać żółtka, dodawać suche składniki, mieszając łyżką. Piec w temperaturze 180°C do „suchego patyka”.

### **Krem budyniowy:**

- 500 ml mleka
- 2 żółtka
- 4 łyżki cukru
- 16 g cukru wanilinowego
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 250 g masła

### **Wykonanie:**

W jednej połowie mleka rozrobić mąkę, w drugiej – cukier i zagotować. Do gotującego się mleka wlać rozrobione mleko z mąką i ugotować budyń. Po ostudzeniu utrzeć z masłem. Wyłożyć na ostudzony biszkopt.

### **Śliwka:**

- 400 g śliwek
- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g mlecznej czekolady
- 100 g masła
- 2 szklanki wódki

### **Wykonanie:**

Dzień wcześniej śliwki namoczyć w wódce. Odcedzić, pokroić na mniejsze kawałki. Wyłożyć na krem i poleać czekoladą rozpuszczoną z masłem w kąpieli wodnej.

**Renata Szczęsna  
KGW Gumienice  
Gmina Pogorzela**

## ***PLACEK NA MAŚLANCE ZE ŚLIWKĄ***

### **Składniki:**

- *2 duże jajka*
- *3 szklanki mąki tortowej*
- *1 szklanka maślanki*
- *1 szklanka cukru*
- *½ szklanki oleju*
- *3 łyżeczki proszku do pieczenia*
- *śliwki – dowolna ilość (według uznania)*

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać łyżką na jednolitą masę i wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę.

### **Kruszyny:**

- *¾ kostki masła*
- *1¾ szklanki mąki*
- *¾ szklanki cukru*

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki dokładnie zagnieść. Połową kruszyn posypać ciasto. Ułożyć przekrojone na pół śliwki (przekrojoną częścią do góry) i posypać resztą kruszyn. Piec w temperaturze 180°C około 30-40 minut. Upieczone ciasto posypać cukrem pudrem.

**Anna Linkiewicz  
KGW Pogorzela  
Gmina Pogorzela**

## **ŚLIWKOWIEC CZEKOLADOWY**

### **Składniki na ciemny biszkopt:**

- 3 jaja
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki mąki
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

### **Wykonanie:**

Jaja ubić z cukrem. Dodać mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Wyłożyć na blachę i piec w temperaturze 180°C około 20 minut.

### **Masa:**

- 600 g suszonych śliwek
- ½ szklanki cukru
- woda
- spirytus
- 200 g nutelli
- 1 kostka masła

### **Wykonanie:**

Śliwki zalać wodą (by były zakryte). Dodać cukier i prażyć, aby woda się prawie wygotowała. Wystudzić śliwki i zalać spirytusem. Odstawić na 12 godzin. Nutellę utrzeć z masłem i wyłożyć na biszkopt. Można dodać trochę spirytusu do kremu. Na wierzch rozłożyć śliwki. Następnie poleać polewą czekoladową.

**Elżbieta Tomczak**  
**KGW Głuchów**  
**Gmina Pogorzela**

## **PLACEK DROŻDŻOWY SYPANY Z MASĄ**

### **Składniki:**

- 3 jajka
- 3 szklanki mąki
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- $\frac{3}{4}$  szklanki oliwy
- $\frac{3}{4}$  szklanki mleka
- $7\frac{1}{2}$  dag drożdży
- szczypta soli

### **Wykonanie:**

Do miski wsypać szklankę mąki, na to pokruszyć drożdże, posypać cukrem, połączyć jajkami roztrzepanymi i zmieszanymi z letnim mlekiem. Na to wlać oliwę i na wierzch drugą porcję mąki. Odstawić na 1,5 godziny. Potem wymieszać drewnianą łyżką i jeszcze raz leżakować ciasto przez 15 minut. Wyłożyć na blaszkę, poukładać owoce (śliwki) i posypać kruszonką.

### **Kruszonka:**

- 300 g mąki pszennej
- 150 g cukru
- 150 g miękkiego masła
- wanilia

### **Wykonanie:**

Masło połączyć z cukrem i wanilią. Dodać mąkę i rozcieńczyć tak, aby uzyskać okruchy. Taką kruszonką posypać ciasto.

### **Masa na placek:**

- 250 ml śmietany 30%
- 250 g serka mascarpone
- cukier do smaku

### **Wykonanie:**

Ubić śmietanę. Dodać serak mascarpone oraz cukier. Po wystygnięciu placek udekorować masą.

**Regina Dopierała**  
**KGW Zalesie**  
**Gmina Borek Wielkopolski**

## ***PLACEK EXPRESS***

**Porcja na małą blaszkę** (na blaszkę o wymiarach 39x25 – 3-4 porcje ciasta):

- *6 łyżek mąki*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *6 łyżek cukru*
- *6 łyżek oliwy*
- *2 jajka*
- *śliwki*
- *cukier puder do posypania*

### **Wykonanie:**

Do dość głębokiej miseczki sypać łyżką do zupy w podanej kolejności!!!: 6 łyżek mąki, na to 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 6 łyżek cukru, 6 łyżek oliwy, 2 jajka – to wszystko połączyć, mieszając łyżką. Wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Poruszyć blaszką, by ciasto rozpląnęło się po całości. Na ciasto położyć śliwki lub np. truskawki, jabłka, morele z puszki – rozłożyć je rzadziej, a pomiędzy nie wyłożyć dżem dla ubarwienia ciasta. Można wierzch posypać tylko bakaliarniami. Piec w temperaturze 180°C około 30 minut. Na wierzchu ciasta po upieczeniu wychodzi piękna rzeźba – za każdym razem inna. Można posypać cukrem pudrem.

**Monika Rolnik**  
**Stowarzyszenie Ziółowieś Pępowo**  
**Gmina Pępowo**

## ***PLACEK DROŻDŻOWY ZE ŚLIWKAMI***

### **Składniki na ciasto:**

- *1 kg mąki*
- *6 całych jajek*
- *10 dag drożdży*
- *1 szklanka cukru*
- *2 szklanki mleka*
- *1 kostka tłuszczu*

### **Składniki na kruszonkę:**

- *1 kostka tłuszczu*
- *½ kostki masła*
- *2 szklanki mleka*

### **Wykonanie:**

Białą ubić z cukrem, dodać żółtka. Drożdże rozkruszyć z 3 łyżkami mąki i 2 łyżkami cukru, dodać ciepłe mleko – zostawić do wyrośnięcia. Do ubitych jajek dodać ½ kg przesianej mąki, następnie drożdże, resztę mąki, na koniec roztopiony tłuszcz. Ciasto wyrobić drewnianą łyżką i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, wyłożyć na dwie blaszki, ułożyć na nim śliwki i posypać kruszonką – wszystkie składniki przełożyć do miseczki i wyrobić palcami. Piec około 30-40 minut w temperaturze 180°C.

**Gertruda Pawłowska**  
**KGW Jerka**  
**Gmina Krzywiń**

## ***SNIKERS Z BOJANÓWKĄ***

### **Ciasto:**

- 40 dag mąki
- 20 dag margaryny
- 15 dag cukru
- 4 żółtka
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody

### **Dodatkowo:**

- powidła ze śliwek Bojanówek
- 4 białka
- 25 dag cukru
- 15 dag orzechów włoskich

### **Wykonanie:**

Z podanych składników zrobić kruche ciasto. Podzielić na dwie części. Każdą część wyłożyć na osobną blaszkę. Wierzchy ciast posmarować powidłami z Bojanówek. Posypać posiekanymi orzechami włoskimi. Przykryć ubitą pianą z białek i cukru. Piec 20-30 minut w temperaturze 200°C. Po upieczeniu i ostudzeniu jeden placek posmarować kremem, przykryć drugim. Wierzch poleć polewą czekoladową.

### **Krem budyniowy:**

- ½ l mleka
- 2 łyżki kartoflanki
- 2 łyżki mąki tortowej
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 kostka margaryny Kasia

### **Wykonanie:**

Z mleka, mąki tortowej i kartoflanki, cukru i cukru waniliowego ugotować budyń. Wystudzić i utrzeć z margaryną.

**Beata Bura**  
**KGW Gościejewice**  
**Gmina Bojanowo**



## **KRUCHE MIGDAŁOWE CIASTO ZE ŚLIWKAMI I BEZĄ**

### **Spód:**

- 270 g mąki
- 100 g mielonych orzechów
- 150 g zimnego masła
- 80 g cukru
- ½ opakowania cukru wanilinowego (8 g)
- kilka kropel olejku migdałowego
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 żółtka

### **Wykonanie:**

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać, dodać zmielone orzechy, masło posiekać. Dodać żółtka, cukier wanilinowy, szczyptę soli, olejek i szybko zagnieść. Z ciasta uformować kulę, oprószyć mąką, owinąć folią i schłodzić w lodówce 30-60 minut. Piec w temperaturze 180°C – termoobieg – przez 18-20 minut.

### **Nadzienie:**

- 700 g śliwek
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej

Śliwki przepołować. Większe pokroić w ćwiartki. Umieścić ze skrobią w naczyniu i wymieszać.

### **Beza:**

- 4 białka
- szczypta soli
- 200 g drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- ½ szklanki płatków migdałowych

### **Wykonanie:**

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i ubijać dalej. Na koniec dodać skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszać.

Na podpieczony spód (może być gorący) wyłożyć śliwkowe nadzienie (układać śliwki nacięciem do góry). Na to wyłożyć bezę, którą należy oprószyć płatkami migdałowych. Piec w rozgrzanym do 180°C piekarniku i natychmiast obniżyć temperaturę do 140°C – termoobieg. Piec przez 1 godzinę. Wystudzić w gorącym piekarniku.

**Karolina Kempa**  
**Stowarzyszenie K.L.A.R.**  
**Kawcze, Gmina Bojanowo**

## ***PLACEK NA ŚLIWKACH***

### **Składniki:**

- *1 szklanka śmietany*
- *3 szklanki mąki*
- *1 szklanka cukru*
- *3 jajka*
- *2 łyżeczki proszku do pieczenia*

### **Dodatkowo:**

- *owoce np. śliwka*

### **Kruszonka:**

- *½ kostki masła*
- *½ szklanki cukru*
- *2 szklanki mąki*

### **Wykonanie:**

Wszystkie produkty na ciasto zmiksować. Na ciasto włożyć owoce i kruszonkę. Piec w temperaturze 180°C przez około 30 minut.

**Stanisława Przewoźna**  
**KGW Sobiałkovo**  
**Gmina Miejska Górka**

## ***PLACEK ŚLIWKOWO-KAWOWY***

### **Składniki:**

- *1½ szklanki powideł śliwkowych*
- *1½ szklanki cukru*
- *½ kostki margaryny*
- *2 łyżki kakao*
- *2 łyżki kawy mielonej*

To wszystko zagotować. Odstawić do ostygnięcia. Potem dodać i wymieszać:

- *3 żółtka*
- *2 szklanki mąki z 2 łyżeczkami sody*

Na koniec dodać ubite białka.

Piec w temperaturze 180°C około 45 minut.

### **Dodatkowo:**

- *około 2½ szklanki powideł*

Po upieczeniu i przestudzeniu ciasto przeciąć na pół i przełożyć powidłami (jeśli są rzadkie, zagęścić żelatyną). Wierzch ciasta poleć polewą czekoladową i delikatnie posypać kawą mieloną.

**Teresa Jankowiak**  
**KGW Nowy Sielec**  
**Gmina Jutrosin**

## **CIASTO DROŻDŻOWE ZE ŚLIWKĄ**

### **Składniki:**

- 13 łyżek mąki
- 6 łyżek cukru
- 2 jajka
- 6 dag drożdży
- ¼ kostki masła

### **Kruszonka:**

- 1 kostka masła (250 dag)
- 8 łyżek cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 2½ szklanki mąki

### **Dodatkowo:**

- 1 kg śliwek
- cukier puder

### **Wykonanie:**

Z podanych składników zrobić ciasto drożdżowe. Na wierzchu poukładać śliwki i posypać kruszonką. Piec 30 minut w temperaturze 160°C. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować.

**Maria Burak**

**Gospodarstwo Agroturystyczne „Górnicza Zagroda”**

**Zaorle**

**Gmina Pakosław**

## ***PLACEK Z MASĄ BUDYNIOWĄ I ŚLIWKAMI***

### **Składniki:**

- *1½ kg śliwek*
- *1 budyń o smaku waniliowym*
- *300 g cukru*
- *½ l mleka*
- *250 g masła*
- *1 cukier wanilinowy*
- *sól*
- *4 jajka*
- *50 g mąki ziemniaczanej*
- *300 g mąki pszennej*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *5 łyżek śmietany kremówki*
- *100 g płatków migdałowych*
- *tłuszcz i mąka do posmarowania blachy*

### **Wykonanie:**

Śliwki umyć, wyjąć z nich pestki. Budyń ugotować według przepisu, przestudzić. Masło utrzeć z 250 g cukru, cukrem wanilinowym i szczyptą soli, wbijać jajka, następnie mąkę z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną sypać małymi porcjami do masy maślanej. Utrzeć mikserem.

Na spód blaszki rozłożyć ciasto. Budyń wymieszać ze śmietaną kremówką. Łyżką nakładać porcje budyniu. Na wierzch ułożyć śliwki przekrojoną stroną do góry. Posypać cukrem i płatkami migdałowymi. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 175°C. Piec 50-60 minut. Wystudzić i posypać cukrem pudrem albo udekorować keksami z bitej śmietany.

**Aleksandra Pieprzyk**  
**KGW Grąbkowo**  
**Gmina Jutrosin**

## ***PLACEK DROŻDŻOWY ZE ŚLIWKAMI***

### **Składniki:**

- *1 cukier wanilinowy*
- *1 kieliszek spirytusu*
- *1 jajko*
- *4 żółtka*
- *½ szklanki cukru*
- *½ szklanki oliwy*
- *10 dag drożdży*
- *2 szklanki ciepłego mleka*
- *1 kg mąki*
- *½ kostki masła*
- *sól*
- *śliwki*

### **Kruszonka:**

- *2 szklanki mąki*
- *1 szklanka cukru*
- *½ kostki masła*

### **Wykonanie:**

Cukier wanilinowy, spirytus, jajka i cukier utrzeć. Dodać oliwę i wymieszać. Drożdże pokruszyć, zamieszać. Dodać ciepłe mleko, szczyptę soli, mąkę i wyrobić ciasto. Na końcu dodać masło. Na wierzch położyć śliwki, posypać kruszonką i upiec.

**Małgorzata Mróz**  
**Stowarzyszenie „Krzemianki”**  
**Gmina Krzemieniewo**

## ***PLACEK ZE ŚLIWKAMI***

### **Składniki:**

- *½ kg mąki tortowej*
- *4 jajka*
- *3 łyżki cukru*
- *1 mały cukier wanilinowy*
- *250 ml mleka*
- *szczypta soli*
- *5 dag drożdży*
- *1 kostka masła lub margaryny (250 g)*

### **Wykonanie:**

Z powyższych składników zrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Uwaga – jeżeli ciasto jest zbyt twarde, należy dodać mleko. Po wyrośnięciu ciasto rozłożyć na blaszce, ułożyć śliwki, posypać kruszonką. Piec w temperaturze 180°C około 30 minut.

### **Kruszonka:**

- *1 szklanka mąki*
- *125 g masła lub margaryny*
- *4 łyżki cukru*
- *1 mały cukier wanilinowy*

**Elżbieta Barabasz  
KGW Piaski  
Gmina Miejska Górka**

# ŚLIWKOWIEC

## Biskopt:

- 5 jajek
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- $\frac{3}{4}$  szklanki mąki pszennej
- $\frac{1}{4}$  szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 kopiasta łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki soku z cytryny

## Masa budyniowa:

- 20 dag masła
- 3 szklanki mleka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- 3 żółtka
- 1 budyń Dr.Oetker waniliowy lub śmietankowy
- $1\frac{1}{2}$  łyżki mąki pszennej
- 1 cukier wanilinowy

## Polewa:

- 2 gorzkie czekolady (lub deserowe)
- 10 dag masła lub margaryny Kasia ( $\frac{1}{2}$  kostki)
- 4 duże łyżki mleka lub słodkiej śmietanki

## Oraz:

- 40 dag śliwek suszonych dobrej jakości (np. kalifornijskich)
- $\frac{1}{2}$  - 1 szklanki wódki (lub 1 szklanka Amaretto)
- $\frac{3}{4}$  szklanki wody i 2 łyżki cukru na syrop, w którym ugotujemy śliwki – czynność tą wykonać co najmniej 12 godzin przed wykonaniem ciasta, aby śliwki wchłonęły alkohol

## Syrop ze śliwek – wykonanie:

Z wody i cukru ugotować syrop, do którego następnie włożyć śliwki i gotować na lekkim ogniu przez 5-7 minut do miękkości, ale nie rozgotować. Odcedzić, płyn zachować, ostudzić. Śliwki zalać alkoholem i szczelnie przykryć (najlepiej poprzedniego dnia lub 8-12 godzin wcześniej).

## Biskopt – wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, potem po jednym żółtku, następnie przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać pozostałe składniki i delikatnie wymieszać mikserem na



najmniejszych obrotach. Włożyć do foremki o wymiarach 25x40 cm i piec w temperaturze 170°C przez 30-35 minut.

**Masa budyniowa - wykonanie:**

2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem wanilinowym. Do pozostałego mleka dodać żółtka, budyn, obie mąki i dokładnie zmiksować. Wlać na gotujące się mleko. Energicznie mieszać i ugotować jak budyn (łatwo się przypala). Gdy ostygnie, utrzeć z miękkim masłem.

Wystudzony biszkopt lekko skropić syropem, w którym gotowały się śliwki i wódką, którą „nie wypły”. Następnie wyłożyć masę budyniową, a na nią poukładać śliwki obok siebie. Wstawić do lodówki.

**Polewa – wykonanie:**

Składniki polewy rozgrzać na parze lub w rondlu z grubym dnem, dobrze rozmieszać i połączyć śliwki, posypać kokosem i schłodzić.

Najlepiej kroić ciasto schłodzone, ostrym nożem maczanym w gorącej wodzie.

**Karolina Salamon  
Sołectwo Czechnów  
Gmina Bojanowo**

## ***BABKA MIODOWA ZE ŚLIWKĄ***

### **Składniki:**

- *6 jajek*
- *1 niepełna szklanka cukru ( $\frac{3}{4}$ )*
- *1½ szklanki mąki*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *100 g margaryny*
- *2 czubate łyżki miodu*
- *½ kg śliwki*

### **Wykonanie :**

Jajka ubić z cukrem. Margarynę i miód rozpuścić, śliwki pokroić w drobną kostkę. Włączyć piekarnik, aby się nagrzał. Do ubitych jajek dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i rozpuszczone produkty (margarynę i miód). Delikatnie mieszać, na koniec dodać śliwkę. Piec 45 minut w temperaturze 180°C w nagrzanym piekarniku.

**Justyna Bednarek**  
**Stowarzyszenie „Zagroda Pszczółki Przyjaciółki”**  
**Katarzynowo**  
**Gmina Jutrosin**

## **CIASTO ZE ŚLIWKĄ BOJANÓWKĄ**

### **Składniki:**

- 4 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka (250 ml)
- 1 szklanka cukru (250 ml)
- 200 g masła
- 4 jajka
- 1 cukier wanilinowy
- 50 g drożdży
- parę kropli aromatu o zapachu waniliowym
- cukier puder do posypania
- śliwki

### **Składniki na kruszonkę:**

- 150 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- 125 g masła

### **Wykonanie:**

Drożdże rozkruszyć do miseczki. Do nich wlać ciepłe mleko i szczyptę cukru. Rozmieszać i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

W tym czasie, gdy drożdże rosną, wydrylować śliwki.

Do miski wsypać mąkę i rozczyn z drożdży. Wyrobić ciasto, dodać jajka. Następnie miękkie masło. Wsypać cukier, cukier wanilinowy i aromat o zapachu waniliowym. Ciasto wyrabiać około 10-15 minut, aby wtłoczyć w nie jak najwięcej powietrza. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około godzinę.

Przygotować kruszonkę: do miski wsypać mąkę, dodać cukier i masło. Ucierać w mikserze, aż powstaną charakterystyczne grudki. Formę do pieczenia o wymiarach 25x35 cm wyłożyć papierem. Na wyłożone ciasto poukładać śliwki, posypać kruszonką. Można jeszcze przykryć ciasto ściereczką i odstawić na 30-40 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i piec około 45-50 minut. Wystudzone ciasto można posypać cukrem pudrem.

**Magdalena Sobkowiak**  
**Stowarzyszenie „Kolorowy Zakątek”**  
**Wydawy**  
**Gmina Rawicz**

## **CIASTO ZE ŚLIWKAMI I MASĄ BUDYNIOWĄ**

### **Składniki:**

- *1½ kg śliwek*
- *1 budyń waniliowy (na 500 ml mleka)*
- *290 g + 4 łyżki cukru*
- *½ l mleka*
- *250 g masła*
- *1 paczka cukru wanilinowego*
- *4 jajka*
- *50 g mąki ziemniaczanej*
- *300 g mąki pszennej*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *1 łyżka śmietany kremówki*
- *100 g płatków migdałowych*
- *sól*

### **Wykonanie:**

Ugotować budyń z 40 g cukru, przykryć folią i ostudzić. Masło utrzeć z 250 g cukru, cukrem wanilinowym i szczyptą soli na puszystą masę. Kolejno wbijać po jednym jajku. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia oraz z mąką ziemniaczaną. Małymi porcjami dodawać do masy maślanej. Blachę o wymiarach 32x37 cm posmarować tłuszczem i oprószyć mąką. Ciasto wyłożyć na blachę. Wystudzony budyń wymieszać ze śmietaną kremówką. Łyżką nakładać na ciasto. Na wierzch ułożyć śliwki przekrojoną stroną do góry. Posypać je pozostałym cukrem i płatkami migdałowymi. Piec w temperaturze 175°C przez 50-60 minut. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem, można także udekorować bitą śmietaną.

**Halina Toboła**  
**KGW Włoszakowice**  
**Gmina Włoszakowice**

## ***CIASTO DROŻDŻOWE ZE ŚLIWKĄ***

### **Składniki:**

- *½ kg mąki*
- *2 jaja*
- *4 łyżki cukru*
- *4 łyżki oleju*
- *5 dag drożdży*
- *1 szklanka mleka*
- *połówki śliwek*
- *1 cukier wanilinowy*
- *10 dag masła*

### **Kruszonka:**

- *10 dag masła*
- *10 dag mąki*
- *1 cukier wanilinowy*
- *10 dag cukru*

Wszystkie składniki zagnieść.

### **Wykonanie:**

Z mleka, drożdży i cukru zrobić zaczyn. Do miski wsypać mąkę, cukier, jajka, olej i wlać zaczyn. Wyrobić ciasto i zostawić do wyrośnięcia. Wysmarować blaszkę i wyłożyć ciasto. Poukładać na nim śliwki, posypać kruszonką. Piec 30-40 minut w temperaturze 180°C.

**Honorata Biernat**  
**KGW Chwałkowo**  
**Gmina Krobia**

## ***PIJANE ŚLIWKI***

### **Składniki na ciemny biszkopt:**

- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- 5 łyżek mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- 1 kopiasta łyżeczka proszku do pieczenia

### **Krem:**

- 3 szklanki mleka
- $1\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- 3 cukry wanilinowe
- 6 żółtek
- 3 budyń śmietankowe
- 2 kostki masła
- 1 kostka margaryny Kasia
- 3 łyżki alkoholu

### **Wykonanie:**

Mleko zagotować z cukrem i cukrem wanilinowym. Dodać budyń z żółtkami. Po studzeniu ucierać z masłem i alkoholem.

### **Śliwki:**

40 dag suszonych śliwek

200 ml wódki

Suszone śliwki pokroić w paski i moczyć w wódce przez około 5 godzin, aż „się napiją” (resztę przecedzić przez sitko).

### **Polewa:**

2 tabliczki gorzkiej czekolady

$\frac{1}{2}$  kostki masła

$\frac{1}{2}$  szklanki śmietany 18%

Czekoladę rozpuścić, dodać masło. Przystudzić i dodać śmietanę.

### **Sposób złożenia:**

Biszkopt, krem, śliwki (delikatnie wciskać) i polewa.

**Hanna Michalska**  
**KGW Jezierzycy Kościelne**  
**Gmina Włoszakowice**

