

# CIASTA

## **Biskopt z makiem**

### **składniki:**

#### *CIASTO:*

4 jaja,  
1 szklanka cukru,  
4 łyki oliwy,  
1 szklanka mąki pszennej,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia,

#### *MASA:*

1,5 szklanki maku,  
3 jaja,  
2 łyki mąki ziemniaczanej,  
3/4 szklanki cukru,  
25 dag margaryny,  
zapach migdałowy.

### **sposób przyrządzenia:**

Białko ubić z cukrem na sztywne pianę, dodać łyżkę mąki, oliwę, proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać. Wlać do tortownicy i piec ok 30 minut.

Mak zalać wrzącą wodą. Po 20 minutach zgotować i odstawić do wystygnięcia. Następnie odlać i dwa razy zmielić w maszynce. Połączyć z jajami, mąką ziemniaczaną oraz z zapachem. Zagotować margarynę i nie zdejmując z ognia stopniowo dodawać mak. Gotując gorące masło przez przekrojony biskopt (najlepiej jeśli jest upieczony poprzedniego dnia). Wierzch ciasta można polewać kakao i udekorować bakaliami.

## Ciasto " PIJAK "

### składniki:

#### CIASTO:

6 jajek,  
1 szkl. m ki pszennej,  
1/2 szkl. m ki ziemniaczanej,  
1 szkl. cukru,  
2 łyeczki proszku do pieczenia,  
cukier waniliowy.

#### KREM:

1/2 litra mleka,  
1 łyżka m ki pszennej,  
1 łyżka m ki ziemniaczanej,  
4 łyżki cukru,  
1 margaryna,  
cukier waniliowy.

### sposób przyrządzenia:

#### CIASTO:

Jaja utrzeć z cukrem, dodać m k , cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Piec ok. 45 minut.

#### KREM:

Z 1/2 litra mleka odlać ok 3/4 szkl. resztę zagotować. Do zimnego mleka dodać cukier, m k , cukier waniliowy i wszystko wymieszać. Następnie dodać do gotującego mleka i szybko mieszać aż zagotować. Do wystudzonego kremu dodać całą margarynę i utrzeć.

Ciasto przekroić na pół, (nasz czy ponczem) przełożyć wikszą część kremu, a resztę kremu położyć na wierzchu ciasta. Na krem ułożyć herbatniki naszczone w ponczu. Na koniec polecić ciasto polewą.

#### PONCZ:

1 szkl. słabej herbaty, 4 łyeczki cukru, 2 szkl. wódki, cytryna, zapach rumowy.

#### POLEWA:

Po 2 łyżki: wody, margaryny, cukru i kakao (zwykle). Wszystko razem zagotować.

## **Karpatka**

### **składniki:**

#### *CIASTO:*

1 szkl. wody,  
1/2 margaryny,  
1 szkl. m ki pszennej,  
5 jajek.

#### *KREM:*

1/2 l mleka,  
cukier waniliowy,  
2 kopiate ły ki m ki pszennej,  
2 kopiate ły ki m ki ziemniaczanej,  
1/2 margaryny,  
1/2 masła,  
3/4 szkl. cukru pudru.  
sposób przyrządzenia:

#### *CIASTO:*

Zagotowa wod z margaryn i wsypywa powoli m k , nast pnie wymiesza i zestaw i z ognia.  
Ubi jajka i wla do wystudzonej masy.  
Wymiesza , podzieli na pół i piec ok. 45 minut.

#### *KREM:*

1/4 l mleka i cukier waniliowy zagotowa . W 1/4 l mleka zimnego rozprowadzi m k pszen i ziemniaczan , nast pnie wla do gotuj cego mleka i dokładnie miesza , a powstanie g sty budy .  
Margaryn , masło i cukier puder utrze i doda do wystudzonego budyniu.

## **Paczki z ziemniaków**

### **składniki:**

1/2 kg. ziemniaków (7-8 rednich),

8 dag. masła,

8 dag. drożdży,

1/2 kg. maki pszennej,

3 łyki mleka,

5 łyżeczek cukru,

3 ółtka,

powidła lub dżem,

1 kg. smalcu lub 1 l. Oleju.

### **sposób przyrządzenia:**

Ziemniaki ugotować, trochę posolić. Drożdże wymieszać z 2 łyżeczkami cukru i ciepłym mlekiem. Pozostawić do wyrośnięcia. ółtka wymieszać z 3 łyżeczkami cukru, masło rozpuścić (ostudzić). Ugotowane ziemniaki wycisnąć lub przekręcić przez maszynkę i pozostawić do wystygnięcia. Do ziemniaków dodać masło, ółtka, wyrośnięte drożdże, mąkę. Wszystko zagnieść jak na kopytko. Z przygotowanego ciasta formować małe placki (wielkość obwodu szklanki), następnie wołyć ok. 1/2 łyżeczki powidła i zalepić. Gotowe kulki wkładać na gorący tłuszcz i smażyć do zrumienienia ciasta po obydwu stronach. Upieczone paczki posypać cukrem pudrem lub polać lukrem.

## Sernik



### składniki:

1 kg sera,

8 jajek,

2 szkl. cukru,

16 łydek masła - stopione (ok 3/4 masła),

2 czubate łyki maki ziemniaczanej,

zapach np. arakowy.

### posób przyrządzenia:

Ser rozdrobnić i przepuszczać przez maszynkę. Jółtko ubić z cukrem. Biało ubić na sztywno pianę. Masło rozpuścić, a następnie odstawić do wystygnięcia. Do zmielonego sera dodać jółtko ubite z cukrem, następnie stopione masło. Do cieplej masy dodać ubite białka oraz zapach i mak ziemniaczaną. Piec około 1 godziny.