

Krucze ciasto z jeżynami



Jeżyny wygrzało słońko, zebrałam ich z krzewów wczoraj tyle, że nikt już nie chciał jeść na świeżo. Powędrowały więc do ciasta, a z braku składników padło na zwyczajne kruche. Kwaskowe owoce i słodkie ciasto - połączenie idealne. Prosty i szybki do przyrządzenia deser.

Składniki:

- 400g mąki pszennej
- 100g białego cukru
- 180g masła lub margaryny
- 3 żółtka
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 pełne łyżki stołowe słodkiej śmietany lub jogurtu naturalnego
- 350g świeżych jeżyn
- piana ubita z jednego białka z dodatkiem 50g białego cukru

Wykonanie:

1. Mąkę, 100g cukru, żółtka, śmietanę, proszek do pieczenia oraz pokrojony na kawałki tłuszcz, wrzucamy do miski. Zarabiamy drewnianym nożem do chwili, aż masło zacznie tworzyć grudki. Zagniatamy wówczas ciasto ręką, dzielimy na dwie połowy i jedną z nich wkładamy do lodówki.

2. Blaszkę o wielkości ok. 20cmx30cm wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy ciastem. Wkładamy do piekarnika i podpiekamy przez 10 minut w temperaturze ok. 190 stopni Celsjusza.
 3. W międzyczasie jeżyny przebieramy i płuczemy, osączamy na sitku.
 4. Białko ubijamy ze szczyptą soli, a kiedy piana zeszywnieje, wsypujemy cukier i ubijamy jeszcze ok. 5 minut.
 5. Na podpieczone ciasto wsypujemy jeżyny, równomiernie rozkładamy. Na nie wykładamy pianę, po czym tarkujemy (ścieramy na tarce o dużych oczkach) pozostałe ciasto. Pieczemy jeszcze ok. 35 minut, aż ciasto zrumieni się na górze.
 6. Po upieczeniu zostawiamy ciasto w piekarniku przez minimum 20 minut, po czym wyjmujemy. Możemy je popudrować, ale nie jest to konieczne.
-

Pleśniak



Jeden z najstarszych przepisów, jaki mam spisany w swoim przepastnym zeszycie w niebieskich

okładkach. Niestety nie kojarzę, skąd pochodzi, bo jest w naszej rodzinie od lat. Dzisiaj, zamiast tradycyjnego w przepisie dżemu wiśniowego, dałam konfiturę z czarnej porzeczki. Podaję proporcje na średnią blaszkę (ok. 30cm x 14cm).

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 1 niepełna szklanka cukru pudru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 250g masła
- 3 łyżeczki ciemnego kakao naturalnego
- ok. 120-140g konfitury z czarnej porzeczki (pół niedużego słoiczka)
- dodatkowo pół szklanki cukru pudru do ubijania białek

Wykonanie:

1. Mąkę, miękkie masło, cukier puder, proszek do pieczenia i 4 żółtka zarabiamy drewnianym nożem w dużej misce. Kiedy z masła zaczną się tworzyć grudki, ciasto zagniatamy ręką. Dzielimy je na trzy, w miarę równe, części.
 2. Blaszkę smarujemy odrobiną masła i wysypujemy mąką.
 3. Pierwsze ciasto rozwałkowujemy na omączonym blacie omączonym wałkiem i wkładamy do foremki. Wylepiamy nią blaszkę i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni Celsjusza na 10 minut.
 4. Drugie ciasto wyrabiamy z kakao. Oba ciasta (jasne i ciemne) wstawiamy na czas pieczenia do lodówki.
 5. Podpieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i nakładamy na nie konfiturę.
 6. W międzyczasie ubijamy mikserem na wysokich obrotach pianę z białek i w połowie ubijania wysypujemy cukier puder.
 7. Na konfiturę tarkujemy na dużych oczkach (czyli ścieramy na tarce ;)) ciasto wyrobione z kakao. Generalnie ciasto powinno poleżeć w lodówce minimum godzinę i kiedyś tak robiłam, ale teraz z tego leżakowania rezygnuję i ciasto również jest pyszne.
 8. Na utarkowane brązowe ciasto wykładamy sztywną pianę z białek, a na nią tarkujemy jasne ciasto.
 9. Blaszkę wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze około 35-40 minut (mniej więcej do czasu, aż góra ciasta się zrumieni). Po upieczeniu zostawiamy na kwadrans w piekarniku. Najlepiej kroi się, jak przestygnie.
-

Wiśniowa fantazja



Słodycz kruchego, lekko migdałowego ciasta przepysznie komponuje się z kwaskową konfiturą wiśniową – idealne do popołudniowej herbaty, czy też jako deser po obiedzie.

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- pół kostki schłodzonej Kasi (lub innej margaryny do pieczenia, może być też masło)
- 1 całe jajko
- zapach migdałowy (cały mały lub pół dużego)

Składniki na kruszonkę:

- 190 g mąki
- 60 g cukru
- dwa opakowania cukru wanilinowego (ok. 30 g)
- niecałe pół kostki Kasi

Nadzienie:

- 410 g konfitury z całymi wiśniami lub konfitura i świeże wydrylowane owoce (w sumie ok. 410 g)

Wykonanie:

1. Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać Kasie i zarobić całość nożem. Gdy powstaną grudki, wbić całe jajo, dodać zapach migdałowy i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki przynajmniej na godzinę.
 2. Po godzinie ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm (w razie potrzeby podsypać trochę mąką). Wykleić ciastem formę. Ciasto podpiec w piekarniku w temperaturze ok. 220 stopni Celsjusza do uzyskania przez nie złotego koloru.
 3. Przyrządzić kruszonkę: wymieszać mąkę z cukrem, połączyć z Kasia, wyrabiać palcami aż powstaną grudki. W przypadku, gdy kruszonka jest zbyt mokra, dosypać cukru.
 4. Wyjąć ciasto z piekarnika, wyłożyć na nie konfiturę, posypać całość kruszonką i piec jeszcze ok. 15 minut w 180 stopniach Celsjusza.
-

Krówkowa przekąska



Coś dla amatorów masy krówkowej, kajmaku, cukru, etc. Bardzo słodka przekąska z prawdziwą gorzką czekoladą, z karmelem krówkowym i kruchym ciastem. Osobiście zmniejszę następnym razem ilość cukru o mniej więcej połowę, ponieważ masa krówkowa jest wystarczająco słodka.

Składniki na ciasto:

- 110 g margaryny Kasia
- 50g białego cukru
- 1 całe jajko
- 200g mąki pszennej

Na masę krówkową:

- 460g gotowej masy krówkowej (ja miałam kajmak)
- 1 łyżka aromatu migdałowego do ciasta

Na górę ciasta:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- pół szklanki cukru pudru
- kilka kropli soku z cytryny
- 2-3 łyżki wody

Wykonanie:

1. Do mąki wrzucić margarynę i cukier, posiekać nożem i zarobić. Kiedy powstaną grudki, dodać jajo i zarobić niezbyt dokładnie w kulę. Zawinąć w folię aluminiową i włożyć na godzinę do lodówki.
 2. Ciasto lekko rozwałkować i włożyć do formy o wymiarach ok. 22x28cm wyłożonej papierem do pieczenia, porozgniatać palcami na całej powierzchni. Ponakłuwać widelcem na całej powierzchni i włożyć do lodówki na 10 minut. Po tym czasie upiec w piekarniku rozgrzanym do ok. 180 stopni Celsjusza. Pieczemy przez około 35 minut.
 3. Masę krówkową ogrzać w kąpeli wodnej, dodać do niej zapach migdałowy i wymieszać, po czym całość wyłożyć na ciepłe jeszcze ciasto. Rozsmarować na całej powierzchni kruchego ciasta.
 4. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Troszkę przestudzić i wyłożyć na ciasto, rozsmarować. Kiedy całość przestygnie, włożyć ciasto do lodówki na godzinę.
 5. Utrzeć cukier puder z wodą i sokiem z cytryny, porobić na cieście "mazy" i wzorki.
-

Kruche ciasteczka z czekoladą



Po upieczeniu nie prezentowały się jakoś wyjątkowo, ale były tak pyszne, że zjadłam sama całą porcję niemalże. Moje dziecko zachwycone, bo ciasteczka nie dosyć, że z kawałkami czekolady, to jeszcze chrupiące z wierzchu. Pyszne! A przy tym łatwo się je robi, szybko piecze i nie tracą na smaku nawet na drugi dzień.

Składniki:

- 50 g margaryny Kasia lub masła
- 3 łyżki białego cukru
- 3 łyżki brązowego cukru
- 3 łyżki wody
- 1 białko
- 200 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy lub łyżeczka zapachu waniliowego
- tabliczka gorzkiej czekolady (100 g)

Wykonanie:

1. Masło ucieramy z cukrami na kremową masę. Dodajemy białko.
2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodajemy łyżką do masy, na przemian z wodą.

3. Czekoladę łamiemy na małe kawałki i wrzucamy do ciasta, mieszamy.
4. Blachę wykładamy papierem do pieczenia (ewentualnie można posmarować ją masłem lub margaryną). Łyżką kładziemy na papier kopczyki z ciasta, zachowując odległość między ciasteczkami ok. 2-3cm. Pieczemy około 25 minut na złoto, w temperaturze ok. 180-190 stopni Celsjusza.
5. Wyjmujemy i układamy na kratce, żeby przestygły.

[Krucze z galaretką](#)



Jest to odmiana ciasteczek kruchych z poprzedniego przepisu, czyli z przepisu na [Świąteczne choineczki](#). Przepis podaję wraz ze składnikami, żeby zachować porządek.

Składniki na ciasto:

- 0,5kg mąki pszennej
- kostka Kasi (lub 250g masła)
- 150g cukru

- 1 jajo
- zapach waniliowy

Dodatkowo:

- opakowanie lukru
- opakowanie galaretki wiśniowej (lub innej wedle gustu)

Wykonanie:

1. Kasie siekamy na kawałki i wrzucamy do mąki.
2. Zarabiamy nożem aż powstaną grudki.
3. Wbijamy całe jajko, wsypujemy cukier i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na minimum dwie godziny. Najlepsze jest wtedy, gdy zostawimy je na całą noc. Można je też zamrozić.
4. Ciasto wałkujemy na cienkie placki i wycinamy kształty kwiatów, rozetek, lub gwiazdek. W połowie wycinamy mniejsze kształty. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez ok. 15 minut.
5. Wyjmujemy i studzimy. Galaretkę przyrządzamy w połowie wody podanej na opakowaniu. Odstawiamy, by zgęstniała. Ciastka sklejamy lukrem po brzegach, kładąc kształty z dziurką na całych. Wypełniamy zimną galaretką. Galaretkę można wlewać, kiedy jest jeszcze w miarę płynna lub nakładać łyżeczką, kiedy zgęstnieje.

Świąteczne choineczki



Smaczne i do tego ładnie i efektownie wyglądają, specjalnie na święta Bożego Narodzenia.

Składniki na ciasto:

- 0,5kg mąki pszennej
- kostka Kasi (lub 250g masła)
- 150g cukru
- 1 jajo
- zapach waniliowy

Dodatkowo:

- kolorowy lukier
- kolorowa posypka

Wykonanie:

1. Kasię siekamy na kawałki i wrzucamy do mąki.
2. Zarabiamy nożem aż powstaną grudki.
3. Wbijamy całe jajko, wsypujemy cukier i szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do lodówki na minimum dwie godziny. Najlepsze jest wtedy, gdy zostawimy je na całą noc. Można je też zamrozić.
4. Ciasto wałkujemy na cienkie placki i wycinamy z niego gwiazdki różnej wielkości. Pieczemy w

piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez ok. 15 minut.

5. Wyjmujemy i dekorujemy. Sklejamy gwiazdki lukrem od największej na dole, lukrujemy, posypujemy posypką lub ozdabiamy cukrowymi pisakami.

[Wieniec jabłkowo - serowy](#)



Słodkie ciasto, lekko kwaskowe jabłka i rumowy aromat - niezwykle lekki, pyszny i aromatyczny placek.

Składniki na ciasto:

- 280 g mąki pszennej
- 250 g twarogu (półtłustego lub tłustego) zmielonego trzy razy
- pół fiołki zapachu rumowego do ciast
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g Kasi lub masła

- 3-4 łyżki cukru pudru
- 1 całe jajko

Składniki na nadzienie:

- 500 g jabłek
- sok z cytryny
- 2 żółtka
- 3-4 łyżki śmietany 12%
- 90 g cukru
- otarta skórka z cytryny

Wykonanie:

1. Twaróg zemleć. Jeśli mamy już mielony, wrzucić do miski. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Kasię pokroić w kostkę, dodać do mąki. Wlać zapach. Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki.

2. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Utrzeć skórę z cytryny, wycisnąć sok. Wymieszać jabłka z sokiem i skórką cytrynową.

3. Dwa żółtka wymieszać ze śmietaną. Posypać blat cukrem pudrem, rozwałkować na nim ciasto na grubość około pół centymetra. Posmarować śmietaną z żółtkami. Na ciasto wyłożyć jabłka, zostawiając z każdej strony około centymetra wolnego miejsca. Zwinąć rulon.

4. Pokroić rulon ciasta na dziewięć plasterów. Układać je nadzieniem do góry w okrągłej tortownicy, kładąc pierwszy plaster w samym środku, pozostałe układać dookoła tego środkowego. Wierzch ciasta posmarować roztrzepanym jajem. Piec w temperaturze około 180 stopni mniej więcej 40 minut (do zrumienienia).
