

Zebra z nutką cytryny



Prosta i pyszna babka, a do tego elegancko wygląda ;) Polecam na pochmurne niedzielne popołudnia. Przepis odnalazłam w czeluściach swojego grubego zeszytu w niebieskich okładkach. Pochodzi z jakiejś starej gazety.

Składniki:

- 150g masła (nie polecam zastępować tutaj masła margaryną)
- 150g mąki pszennej + 2 dodatkowe łyżki
- 50g mąki ziemniaczanej
- 5 jajek (żółtka osobno i białka osobno)
- 150g cukru pudru
- pół cytryny
- 2 łyżki kakao
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g) lub waniliowy własnej roboty (2 łyżki)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli do ubijania białek

Wykonanie:

1. Miękkie masło ucieramy z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym mikserem na wysokich obrotach. Kiedy utrze się na puch, dodajemy po jednym żółtku (zanim dodamy kolejne, poprzednie

powinno się utrzyć).

2. Cytrynę dokładnie myjemy lub parzymy wrzątkiem. Z połowy ścieramy skórkę, po czym z połówki wyciskamy sok.
 3. Obie mąki mieszamy w misce z proszkiem do pieczenia.
 4. Do masy jajecznej dodajemy skórkę i sok z cytryny.
 5. Mąki stopniowo dodajemy do masy i ucieramy na niskich obrotach.
 6. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy ją do ciasta i mieszamy.
 7. Masę dzielimy na dwie mniej więcej równe części. Jedną miksujemy z kakao, drugą z 2 dodatkowymi łyżkami mąki.
 8. Formę (keksówkę lub niedużą z kominkiem) smarujemy masłem i wysypujemy mąką.
 9. Na dno blaszki wlewamy chochelkę ciasta jasnego, na to chochelkę ciasta ciemnego i tak dalej do wyczerpania ciasta.
 10. Ciasto pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez ok. 45 minut.
-

Ciasto ucierane z truskawkami



W zamrażarce zalegało pudło truskawek z zeszłego roku. Takich wiejskich, niepryskanych, słodkich... Zapachniało mi ciastem i na szybko przewertowałam przepisy do sprawdzenia. Padło na ciasto z bloga [Moje Wypieki](#). Nie podpasowała mi w tym przepisie kruszonka, ponieważ nie lubię kruszonki z mąki pszennej, zastąpiłam ją krupczatką i własnym przepisem. Dla lubiących słodsze ciasta polecam posypanie placka cukrem pudrem (po ostygnięciu). Podaję przepis po moich modyfikacjach.

Składniki:

- 200g masła
- 160g cukru
- 4 całe jajka
- 200g mąki pszennej
- szczypta soli
- 40g mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- ok. 500g truskawek
- cukier wanilinowy do posypania (opakowanie 16g)

Na kruszonkę:

- 4-5 łyżek mąki krupczatki
- 4 łyżeczki cukru
- mniej niż ćwiartka kostki masła

Wykonanie:

1. W misce mieszamy mąką pszenną, ziemniaczaną i sodę.
2. Miękkie masło ucieramy mikserem na puszystą masę, dodajemy cukier i szczyptę soli. Wbijamy po jednym całe jaja, zanim wbijemy kolejne, poprzednie powinno być utarte.
3. Stopniowo wsypujemy wymieszaną mąkę, ucieramy na wolnych obrotach.
4. Blachę (u mnie 20x28cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto, wygładzamy.
5. Truskawki (świeże przekrawamy na połówki, mrożone nie muszą być rozmrożone) układamy na cieście.
6. Z podanych składników robimy kruszonkę (masło kroimy na kawałki), rozcierając wszystko palcami. Posypujemy truskawki. Wierzch posypujemy cukrem wanilinowym.
7. Ciasto pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez około 40 minut (u mnie niecałe 50).
8. Po ostygnięciu możemy posypać cukrem pudrem.



Różowy marmurek (ciasto ucierane)



Proste, ucierane ciasto z dodatkiem kisielu wiśniowego, przez co nabiera lekkiej kwaskowatości. Smakowało bardzo mojej córce. Przepis zaczerpnięty (i troszkę zmieniony przeze mnie) z 25Nr listopadowej "Tiny".

Składniki:

- 200g margaryny Kasia
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- kilka kropli zapachu waniliowego do ciast
- 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 torebka kisielu wiśniowego
- 1 cukier wanilinowy (ok. 16g)

Wykonanie:

1. Margarynę roztopiamy i odstawiamy, by przestygła.
2. Jajka ucieramy z cukrami, a następnie stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i ucieramy na wolnych obrotach. Dodajemy zapach i margarynę. Ucieramy.
3. Ciasto dzielimy na pół. Do jednej części dodajemy mąkę ziemniaczaną i ucieramy, do drugiej dodajemy kisiel i również ucieramy.
4. Formę keksówkę smarujemy margaryną i wysypujemy mąką pszenną. Nadmiar mąki strzepujemy.
5. Do formy wlewamy najpierw ciasto jasne, potem na wierzch ciasto różowe. Robimy z wierzchu esy-floresy. Pieczemy około 45-50 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu można polukrować lub posypać cukrem pudrem.

Ciasto porzeczkowe z kruszonką



Pyszne połączenie kwaskowych porzeczek ze słodkim ciastem, a do kompletu jeszcze chrupiąca kruszonka, którą obficie ciasto posypałam. Uwielbiam takie połączenie - niby zwykłe ciasto, ale w smaku po prostu pycha. Upiekłam wczoraj, mimo remontu w kuchni ;)

Składniki:

- 260g mąki pszennej
- 2 całe jajka
- 140g białego cukru
- 200g margaryny Kasia
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 250-300g porzeczek

Na kruszonkę:

- 35g mąki pszennej lub krupczatki
- 15g cukru białego
- 15g cukru brązowego
- 20g margaryny Kasia

Wykonanie:

1. Porzeczki płuczemy na sicie, obieramy z gałązek i zostawiamy do obcieknięcia.
2. Miękką margarynę ucieramy z cukrami. Po kolei wbijamy po jajku, ciągle ucierając.
3. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo wsypujemy do masy, ucierając na małych obrotach.
4. Składniki przeznaczone na kruszonkę mieszamy w misce. Najwygodniej jest ucierać widelcem - aż powstaną grudki.
5. Blaszke (tortownicę o średnicy ok. 22cm) wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy margaryną i wylewamy do niej ciasto. W miarę równomiernie wykładamy na nim porzeczki i obficie posypujemy kruszonką. Pieczemy około godziny w temperaturze 180-190 stopni Celsjusza.

Kulinarnie



Ciasto przekładane twarogiem



Ciasto, które wyglądało na przeciętne, ale kiedy je zrobiłam i mój mąż spróbował, orzekł, że jest "boskie". Rzeczywiście jest idealne na wszelkie spotkania, przyjęcia i na święta. Łączy w sobie lekkość ciasta ze słodczą czekoladą i lekką kwaskową nutą twarogu z cytryną. Proporcje ciasta starczą na blaszkę o wymiarach 28cm x 23cm.

Składniki na masę twarogową:

- 500g chudego twarogu (najlepiej niemielonego, w kostkach)
- 2 całe jajka
- 4 łyżki cukru
- sok wyciśnięty z połowy cytryny

Na ciasto:

- 200g cukru
- 200g margaryny Kasia lub masła
- szczypta soli
- 400g mąki pszennej
- 4 całe jajka
- 1 szklanka letniego mleka
- 15g proszku do pieczenia
- 4 łyżki kakao (naturalnego, ciemnego)

Na polewę:

- 150g gorzkiej czekolady (półtorej tabliczki)
- 100g margaryny Kasia lub masła
- 50g cukru pudru
- cukier wanilinowy
- żółtko

Wykonanie:

1. Twaróg wrzucamy do miski, rozgniatamy widelcem lub rozcieramy lekko pałką do mieszania ciasta. Dodajemy do niego jajka, cukier i sok z cytryny i wszystko razem ucieramy mikserem na masę. Odstawiamy.
2. Margarynę na ciasto ucieramy z cukrem na gładki krem. Po kolei (i stopniowo) dodajemy do kremu jajka. W drugiej misce mieszamy mąkę, sól, proszek do pieczenia i kakao. Dodajemy mąkę stopniowo do kremu i miksujemy na wolnych obrotach. Nadal ucierając, po trochu (na zmianę z mąką) wlewamy mleko.
3. Piekarnik nagrzewamy do 190-200 stopni Celsjusza. Formę o wymiarach 28cm x 23cm wykładamy papierem do pieczenia, boki blachy natłuszczamy margaryną lub masłem. Połowę ciasta wykładamy do blaszki, rozsmarowujemy mniej więcej równo, na ciasto wykładamy masę twarogową, którą również rozsmarowujemy. Na masę kładziemy resztę ciasta (małymi porcjami) i rozsmarowujemy na wierzchu. Ciasto pieczemy około 40 minut (sprawdzamy patyczkiem).
4. Ciasto zostawiamy na 10 minut w piekarniku. Potem wyjmujemy i odstawiamy do przestygnięcia.
5. Czekolady roztapiamy w kąpieli wodnej (mała miska z połamaną na kawałki czekoladą umieszczamy w garnku z gotującą się wodą). Margarynę ucieramy z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym oraz z żółtkiem na krem. Dodajemy roztopioną czekoladę i miksujemy. Masa powinna być na tyle gęsta, by bez problemu dała się rozsmarować na cieście. Wykładamy polewę na ciasto i czekamy aż zastygnie (ok. 20-30 minut).

Babka cytrynowa



Orzeźwiający smak tej babki pamiętam z dzieciństwa. Piekł ją mój tata i piecze do dziś chyba najczęściej ze wszystkich ciast. Jej zaletą jest to, że szybko się ją robi i tak samo szybko zajada. Pyszna o każdej porze dnia, a jako że w smaku jest mocno cytrusowa, często gości na naszych stołach w Wielkanoc.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 250g miękkiego masła lub margaryny
- 250g cukru pudru
- 4 jaja
- cukier wanilinowy
- cytryna
- 10g proszku do pieczenia
- tłuszcz i mąka do formy

Wykonanie:

1. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Cytrynę szorujemy, ścieramy z niej skórkę i wyciskamy sok.
2. Masło ucieramy (mikserem) dodając kolejno po jednym żółtku, cukier puder oraz cukier wanilinowy. Następnie do masy wrzucamy skórkę z cytryny i sok. Ucieramy.
3. Do utartej masy stopniowo wsypujemy mąkę z proszkiem, nadal ucierając.

4. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Pianę delikatnie dodajemy do masy (można miksować na najwolniejszych obrotach miksera).
 5. Piekarnik nagrzewamy do 180-190 stopni Celsjusza.
 6. Formę (dużą keksówkę lub małą tortownicę) nacieramy masłem lub innym tłuszczem i wysypujemy mąką. Przelewamy masę na ciasto do formy i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 45-55 minut. Po upieczeniu można lekko polukrować, ale nie jest to konieczne.
-