

Szarlotka



Szarlotka mojego taty, przygotowywana w ten sam sposób od wielu lat, smak mojego dzieciństwa, czyli po prostu najpyszniejsza szarlotka na świecie. Koniecznie z kwaskowymi jabłkami, koniecznie z duszonymi z cukrem. Żadne pokrojone kawałki jabłek, żadnych twardych kawałków. Polecam, bo jest to wyśmienite, doskonałe ciasto. Podaję składniki na blaszkę o wymiarach ok. 30x25cm.

Składniki na ciasto:

- 375g mąki (typ. 450-550)
- 125g masła (prawdziwego, minimum 82%)
- 10g proszku do pieczenia
- 250g gęstej śmietany (18-22%)
- 125g białego cukru
- 1 łyżeczka oliwy lub oleju

- cukier wanilinowy lub prawdziwy waniliowy (16g)
- 2 łyżeczki aromatu pomarańczowego do ciast
- 3 żółtka

Składniki na masę jabłkową:

- 700g kwaśnych jabłek (szara reneta lub antonówki)
- 120g białego cukru

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Ze składników na ciasto zagniatamy kruche i wyrabiamy je do chwili, aż zacznie odchodzić od rąk.
2. Ciasto dzielimy na dwie części: 1/3 i 2/3. Większą część owijamy w folię aluminiową i wkładamy do zamrażarki na 3 godziny. UWAGA: ciasto można przygotować wcześniej i zamrozić obie części.
3. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Posypujemy cukrem, mieszamy i wstawiamy na mały gaz. Dusimy ok. 10-15 minut, od czasu do czasu mieszając, po czym zdejmujemy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia.
4. 1/3 ciasta rozwałkowujemy i układamy na wysmarowanej tłuszczem oraz obsypanej mąką blaszce. Można nim również wylepić blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Osobiście wolę to drugie rozwiązanie. Wykładam blachę papierem i omoczonymi dłońmi wylepiam jej spód ciastem.
5. Na ciasto wykładamy masę z jabłek i równo rozprowadzamy.
6. Na jabłka ścieramy ciasto z zamrażarki (na tarce o dużych oczkach) tak, by przykryło ono jabłka.
7. Ciasto pieczemy w temperaturze 175-180 stopni Celsjusza przez około 40-45 minut.
8. Po upieczeniu ciasto wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do ostygnięcia.
9. Ostudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

Racuchy waniliowe z jabłkami



Wrzesień to ten czas, kiedy jabłek mamy od groma, do wyboru, do koloru, gatunków, odmian, co kto lubi. Warto jeść ich jak najwięcej, także w daniach obiadowych czy na podwieczorek. Tym razem proponuję racuchy z jabłkami, o wyraźnej waniliowej nucie, pyszne ciepłe z cukrem pudrem i zimne, po cichu skradzione z kuchni ;) Z podanych proporcji wychodzi ok. 12-13 sztuk.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 250ml letniego mleka
- 20g świeżych drożdży
- 40g budyniu waniliowego (proszek, przeciętnie jest to jedna torebka)
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżka białego cukru
- 2 całe jajka
- 3 małe jabłka (lub 2 średnie) - nie muszą być kwaśne
- cukier wanilinowy (16g) lub prawdziwy waniliowy

- olej do smażenia
- cukier puder do posypania
- ręcznik papierowy do osączania

Wykonanie:

1. Drożdże rozcieramy w letnim mleku i dokładnie mieszamy.
2. Mąkę, cukry (poza wanilinowym), mleko z drożdżami, jajka oraz proszek budyniowy miksujemy razem i odstawiamy pod ściereczką na ok. 45 minut do wyrośnięcia.
3. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy cukrem wanilinowym i odstawiamy.
4. Do wyrośniętego ciasta dodajemy jabłka i delikatnie mieszamy.
5. Łyżką układamy porcje ciasta na rozgrzany olej i smażymy na średnim ogniu na złoto.
6. Racuchy osączamy na papierowym ręczniku i posypujemy cukrem pudrem. Podajemy ciepłe. Zamiast cukru pudru można je podać w towarzystwie konfitury.

Muffiny waniliowe z jabłkami



Pyszne, nie za słodkie muffinki z dodatkiem jabłek, słodkich i aromatycznych, typowo jesiennych. Do tego odrobina cukru waniliowego (najlepiej prawdziwego) i podwieczorek gotowy – zwłaszcza, że jak to na muffiny przystało, robi się je szybko i bez problemu. Z porcji wychodzi 12 sztuk.

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki białego cukru
- 2 łyżki brązowego cukru
- torebka cukru wanilinowego (ok. 16g) lub prawdziwy cukier waniliowy (ok. 10g)
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka letniego mleka
- 100g masła
- 1 całe jajko
- 2 jabłka

- niepełna szklanka cukru pudru na lukier

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy w małą kostkę. Wrzucamy do miski i posypujemy cukrem wanilinowym, mieszamy i odstawiamy.
2. Masło roztopiamy i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Składniki suche mieszamy w jednej misce.
4. Jajko roztrzepujemy z mlekiem w drugiej misce. Dolewamy masło i mieszamy. Wlewamy całość do składników suchych, dodajemy aromat, mieszamy aż składniki się połączą.
5. Formę do muffinek napełniamy ciastem w wysokości do 1/2, na każdą muffinkę kładziemy łyżkę jabłek i dopełniamy ciastem do 2/3 wysokości.
6. Muffinki pieczemy w temperaturze 200-210 stopni Celsjusza przez około 25 minut.
7. Z cukru pudru i wody przyrządzamy lukier i lukrujemy jeszcze ciepłe muffinki.



Szarlotka z budyniem



Przepyszna szarlotka, słodko-kwaśna, o waniliowym zapachu i smaku dojrzałych, słodkich jabłek. Z dodatkiem budyniu waniliowego, dla nas rewelacja. Polecam do herbaty. Przepis (zmodyfikowany po mojemu) pochodzi z książki "Ciasta i desery" (specjalne wydanie Poradnika Domowego nr 7(17)/10).

Składniki na ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 120g margaryny Kasia lub masła
- 1/3 szklanki białego cukru
- całe jajko
- kilka kropli aromatu waniliowego

Składniki na kruszonkę:

- 1,5 szklanki mąki krupczatki
- 150g margaryny Kasia lub masła
- 2/3 szklanki cukru

Składniki na masę:

- 6 dużych jabłek (najlepsze kwaśne, ale u mnie były to papierówki)
- budyń waniliowy

- 2 szklanki mleka do budyniu
- 3 łyżki cukru do budyniu
- 2 czubate łyżki cukru do jabłek
- kilka kropli aromatu waniliowego

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu w 2 szklankach mleka. Odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy do garnka, dodajemy kilka kropli aromatu i 2 czubate łyżki cukru. Dusimy na małym ogniu, mieszając co chwilę, przez około 5-8 minut. Odstawiamy z ognia.
3. Ze składników zagniatamy ciasto, formujemy kulę i wkładamy do lodówki.
4. Przygotowujemy kruszonkę, rozcierając składniki palcami. Wstawiamy do lodówki i schładzamy.
5. Blaszke (ok. 28cm x 24cm) smarujemy margaryną i wylepiamy ciastem. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.
6. Na podpieczone ciasto układamy budyń, rozsmarowujemy. Na budyń kładziemy jabłka, posypujemy 2 łyżeczkami cukru. Całość posypujemy kruszonką. Pieczemy jeszcze pół godziny.
7. Zostawiamy ciasto na 10-15 minut w piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy w blasze. Można posypać cukrem pudrem.

Szarlotka sypana



Aby spożytkować nadmiar papierówek upiekłam szarlotkę, a ponieważ nie miałam akurat zbyt wiele czasu, padło na szarlotkę sypaną czyli ciasto, z którym nie ma prawie w ogóle roboty. Ciasto jest lekkie, bez jajek i tłuszczu. Trochę zmieniony przez mnie przepis pochodzi z tegorocznego marcowego numeru magazynu "Ciasta, sprawdzone przepisy".

Składniki:

- 1,5 szklanki cukru
- cukier wanilinowy (16g)
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka kaszy manny (zwykłej)
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- około kilograma jabłek (najlepsze kwaskowe)
- opcjonalnie trochę wiórków z masła (margaryna się nie nadaje)
- opcjonalnie cukier puder do posypania (ja nie posypałam, bo ciasto jest słodkie samo w sobie)

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy cukrem wanilinowym i połową szklanki zwykłego cukru. Przekładamy do garnka i podgrzewamy na średnim ogniu, ciągle mieszając. Kiedy jabłka się zagotują i puszczą sok, zmniejszamy ogień i dusimy razem przez kilka minut (5-8). Zestawiamy z gazu. Od czasu do czasu mieszamy.

2. W dużej misce mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia, kaszą i szklanką cukru.

3. Blaszke (ok. 28cm x 24cm) wykładamy papierem do pieczenia. Na dno sypiemy 1/3 składników na ciasto. Na nie wykładamy połowę jabłek. Ponownie obsypujemy je 1/3 składników ciasta i wykładamy resztę jabłek. Na wierzch wysypujemy resztę składników. Można obłożyć wiórkami masła (zrobiłam to na odczep się, wiórki były tylko gdzieś tam).
4. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni Celsjusza przez około 45-55 minut.
-

Racuszki z jabłkami



Z braku w domu drożdży, za to z nadmiaru jabłek, powstały przedwczoraj racuszki nie-drożdżowe.

Wyszły pyszne: słodko-kwaskowe i nie jeden raz do nich będę wracać. Smakowały nam zarówno ciepłe z cukrem pudrem, jak i zimne z dodatkiem konfitury.

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 całe jajka
- cukier wanilinowy (16g)
- 6 łyżek cukru + dodatkowe 2 łyżki
- półtorej szklanki mleka
- 7-8 średnich jabłek (u mnie papierówki)
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy cukrem wanilinowym i 2 łyżkami zwykłego cukru, mieszamy i dostawiamy.
2. W dużej misce mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia, mlekiem, jajkami, 6 łyżkami cukru i mlekiem. Miksujemy jak na naleśniki.
3. Po zmiksowaniu całości dodajemy jabłka, mieszamy i odstawiamy na 20 minut.
4. Smażymy na średnim ogniu na mocno rozgrzanym oleju, z obu stron na złoto. Po zdjęciu z patelni można osączyć na ręczniku papierowym. Układamy na talerzu i posypujemy cukrem pudrem.



Ciastka francuskie



Coś na szybko i na słodko. No i prosto. Z tymi ciastkami da sobie radę każdy, niezależnie od tego, czy ma doświadczenie w pieczeniu, czy nie. Przygotujecie te ciastka w 15 minut i upieczecie w niespełna pół godziny.

Składniki:

- płat ciasta francuskiego (275g)
- 1 jabłko
- trochę marmolady z róży lub gęstego dżemu
- cukier wanilinowy
- łyżeczka brązowego cukru
- 1 jajko

Wykonanie:

1. Płat ciasta rozwijamy i smarujemy dobrze rozbełtanym jajkiem. Dzielimy na prostokąty.
2. Jabłko obieramy, wycinamy gniazdo nasienne i kroimy na małe kawałki.
3. Na środku każdego prostokąta kładziemy pół łyżeczki marmolady, lekko rozplaszczamy. W marmoladę wlepiamy kawałek jabłka.
4. Całość posypujemy zmieszany cukrami.
5. Ciastka pieczemy w temperaturze 190-200 stopni Celsjusza przez około 20-25 minut, koniecznie

sprawdzając, żeby się nie przypaliły.



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. Kasie 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 skórkę 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).
-