



W KUCHNI CIESZYŃSKIEJ KRAINY

Przepisy uczestników konkursu
w latach 2011-2014



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca
w obszary wiejskie.” Publikacja opracowana przez LGD „Cieszyńska Kraina”.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 – LEADER
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.
Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Przekazujemy w Państwa ręce publikację zawierającą najciekawsze przepisy na „Cieszyńskie ciasteczka”.

Mamy nadzieję, że publikacja ta pomoże odkryć nowe smaki i przyniesie wiele inspiracji w kuchni, a wspólne pieczenie ciasteczek umocni wielopokoleniową tradycję.

Publikację zawdzięczamy i dedykujemy wszystkim uczestnikom konkursu.

Życzymy smacznego - LGD Cieszyńska Kraina

SPIS TREŚCI

BABECZKI.....	4	HUMORZASTE BAŁWANKI.....	26
BABECZKI BAKALIOWE.....	5	JABŁUSZKOWE BABECZKI.....	27
BABECZKI CZEKOLADOWO-MALINOWE.....	6	JAWOROWE BAŁWANKI.....	28
BABECZKI MLECZNE.....	7	JEŻYKI CZEKOLADOWO-KARMELOWO-MIGDAŁOWE.....	29
BABECZKI POD WPŁYWEM.....	8	KAKAOWA ROZKOSZ.....	30
BABECZKI Z NADZIENIEM BAKALIOWYM.....	9	KAWALERSKIE OCZKA.....	31
BABECZKI Z WRAŻLIWYM WNĘTRZEM.....	10	KAWOWE INSPIRACJE JUSTYNKI.....	32
BAŁWANKI BEZ KRAWATKI.....	11	KOCIE OCZKA.....	33
BAWOLE OCZKA.....	12	KOKOSKI.....	34
BETLEJEMSKIE JEŻYKI.....	13	KOKOSOWE PINGWINKI.....	35
BIAŁE ULE.....	14	KOKOSOWE TRUFELKI.....	36
BOMBY Z MIGDAŁEM.....	15	KRAJANKA PIERNIKOWA.....	37
CHOINECZKI.....	16	KRAJANKA RUMOWO-MIODOWA.....	38
CHOINECZKI Z NIESPODZIANKĄ.....	17	KRAJANKA WĘGORZ.....	39
CHOINKI ADWOKATOWE.....	18	KRUCHA TRUSKAWKA.....	40
CIASTECZKA „PŁOMYCZKI”.....	19	KRUCHE BIEDRONKI.....	41
CIASTECZKA KINGI.....	20	LUKROWANE PIERNICZKI.....	42
CIASTKA ZE SKWAREK.....	21	MARCEPANKI.....	43
CIESZYNIANKA.....	22	MIGDAŁOWO-ADWOKATOWY RAJ.....	44
CIESZYŃSKIE PEREŁKI.....	23	MINI RURKI.....	45
CYTRYNOWE KWIATUSZKI.....	24	MISIE OREO.....	46
GWIAZDKI BUDYNIOWE.....	25	MLECZNE CHOINKI.....	47

MORELOWE ŚWIECE.....	48	SŁODKIE CIESZYNIANKI.....	73
MUCHOMORKI.....	49	SŁODKIE LEŚNE SZYSZKI.....	74
MUSZELKI BABCI MARYNI.....	50	SŁODKO-MLECZNA WOŁOWINKA.....	75
ORZECHOWE BUZIACZKI.....	51	STOKROTKA.....	76
ORZECHOWO-DYNIOWY RAJ.....	52-53	ŚLIWKA W CIESZYŃSKIM KABOCIE.....	77
ORZESZKI.....	54	ŚNIEŻNE ORZESZKI.....	78
OWSIANKI.....	55	ŚNIEŻNE ULE.....	79
PIANKOWA DYGRESJA.....	56	ŚWIĄTECZNE CIASTECZKA.....	80
PIANKOWE UŚMIESZKI.....	57	ŚWIĄTECZNE CIASTECZKO Z PŁOMYKIEM.....	81
PIERNICZKI.....	58	ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI Z NIESPODZIANKĄ.....	82
PIERNIK ŚWIĄTECZNY.....	59	ŚWIĄTECZNE PIŁECZKI.....	83
PIJANE BOMBKI NA WAFELKU Z BAKALIAMI.....	60	ŚWIĄTECZNE TORCIKI.....	84
PRALINKI – ELEGANCJA NA STOLE.....	61	ŚWIECZKI.....	85
PREZENCIKI.....	62	TARTALINKA CZEKOLADOWO-PORZECZKOWA.....	86
RAFAELLO.....	63	TORCIK ORZECHOWY.....	87
RAJSKIE JABŁUSZKA.....	64	UL „POD NAPIĘCIEM”.....	88
ROHLIKI.....	65	ULE.....	89
ROLADA KOKOSOWA.....	66	ULE ADWOKATOWE.....	90
ROZKOSZNE KINDER BUENO.....	67	ULE BIAŁE.....	91
ROŻECZKI WANILIOWE.....	68	ULE Z PRACOWITĄ PSZCZÓŁKĄ.....	92
RUŁECZKA ADWOKATOWA.....	69	ULE Z PSZCZÓŁKĄ.....	93
RUMOWE UŚMIESZKI W CZEKOLADOWYCH BERETACH.....	70	WIGILIJNE BABECZKI.....	94
SKRZYDŁA ANIELSKIE.....	71	WIŚNIOWE MUSZELKI.....	95
SKRZYDŁA ANIOŁÓW.....	72		

Babeczki BOŻENA MACHERZYŃSKA



SKŁADNIKI:

Ciasto:

25 dag mąki
14 dag masła
7 dag cukru
2 żółtka
1 łyżeczka soku z cytryny

Krem:

1/4 litra mleka
1/3 szklanki cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka budyniu waniliowego
(bez cukru)
1 łyżka rumu
25 dag masła

Ciasto:

Wszystkie składniki zagniatamy razem w jednolitą masę.
Wyklejamy foremki i pieczemy 10 min. 180°C

Krem:

Niewielką część mleka mieszamy razem z mąką ziemniaczaną, mąką pszenną i budyniem. Drugą część mleka należy zagotować razem z cukrem i cukrem waniliowym.

Do gotującego mleka wlewamy mieszankę mleka i mąki, mieszamy do momentu uzyskania jednolitej masy, odstawiamy do wystudzenia, ale nie całkowitego. Taką masę miksujemy z masłem i rumem i wypełniamy foremki. Dekorujemy rodzynkami ówczesznie sparzonymi gorącą wodą oraz cukrowymi perełkami.

Gotowe babeczki odstawiamy w suche i chłodne miejsce.



Babeczki bakaliowe BERNADETA GAWIAŁ

SKŁADNIKI:

14 dkg masła
8 dkg cukru pudru
3 żółtka
25 dkg mąki
skórka cytrynowa otarta
z 1 cytryny (wyparzonej)

Zagnieść ciasto kruche dać na 1 godz. do lodówki, następnie rozwałkować, wykrawać małe kwiatuszki, wyklejać nimi babeczki, następnie napełniać masą bakaliową.

Masa bakaliowa:

Rodzynki, skórka pomarańczowa, orzechy, migdały, żurawina – razem wszystkiego 1,5 szklanki - połączyć z miodem.
Z tak przygotowanej masy robić kulki, nakładać na surowe ciasto.

Piec w temp 170-180 °C.

Upieczone babeczki udekorować czekoladą.



Babeczki czekoladowo – malinowe WIEŚŁAWA MADZIA

SKŁADNIKI:

Babeczki:
30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 żółtko

Zagnieść, wykleić foremki na babeczki.
Piec 10 min. w temp 170°C.

Nadzienie:
½ szklanka wody
1 ½ szklanki cukru

Gotować 15 minut.

Do tego dodać po odstawieniu z ognia:
1 kostkę margaryny
3 łyżki kakao
25 dkg mleka w proszku

Do masy malinowej: zamiast wody dać sok z malin
(nie dodawać kakao).



Babeczki mleczne MAGDALENA KAŁUŻA

SKŁADNIKI:

30 dkg mąki
15 dkg masła lub margaryny
10 dkg cukru pudru
2 żółtka
2 łyżki gęstej śmietany

Całość zagnieść.

Krem do babeczek:
½ kostki masła
½ kostki margaryny
½ szklanki wody
20 dkg cukru pudru

Składniki rozpuścić i ostudzić.

Do zimnego kremu do babeczek dodać 1 opakowanie
mleka w proszku, miksować do uzyskania
gęstej jednolitej masy.



Babeczki pod wpływem KRZYSZTOF HADUCH

SKŁADNIKI:

100 g czekolady mlecznej
orzechy laskowe
krem karmelowy

Składniki na krem karmelowy:
1 puszka masy karmelowej
200g masła
2 kieliszki spirytusu

Masło ucieramy, ciągle mieszając dodajemy po trochu masę karmelową, na końcu spirytus.

Papierowe papilotki do babeczek dokładnie smarujemy roztopioną czekoladą mleczną. Po zastygnięciu czekolady delikatnie pozbywamy się papilotek.

Do każdej babeczki kładziemy po orzeszku laskowym i całość wypełniamy kremem karmelowym z dodatkiem spirytusu. Ozdabiamy „piskami” roztopionej czekolady.



Babeczki z nadzieniem bakaliowym GRAZYNA ŁOMOZIK

SKŁADNIKI:

Ciasto na babeczki:
250 g mąki
100 g cukru pudru
100 g masła
2 żółtka

Wszystko razem zagnieść, wylepiać foremki,
piec w temp. 175°C na złoty kolor.
Gotowe babeczki odstawiamy w suche i chłodne miejsce.

Masa bakaliowa:
100 g masła
½ szklanki śmietanki kremówki
½ szklanki cukru
Wszystko razem rozpuścić, dodać:
100 g kokosu
100 g mielonych orzechów
100 g rodzynek

Podgotować jeszcze około 10 minut, dodać rum wg uznania.
Napełniać babeczki, dekorować.



Babeczki z wrażliwym wnętrzem KRZYSZTOF HADUCH

SKŁADNIKI NA KRUCHE CIASTO:

2 szklanki mąki pszennej
1/3 szklanki cukru pudru
200 g masła, zimnego
2 żółtka

Wyrobić ciasto, włożyć foremki do babeczek, upiec.
Wnętrze babeczek wypełnić waniliowo – serowym
kremem, rozpuszczoną czekoladą i galaretką.

KREM WANILIOWO – SEROWY:

200 ml śmietany kremówki
50 ml mleka
250 g serka śmietankowego
(jak na serniki, już zmielonego)
3 łyżeczki żelatyny
1 laska wanilii
80 g cukru

Kremówkę, mleko, cukier i ziarenka z laski wanilii podgrzać
do zagotowania, zdjąć z palnika. Żelatynę rozpuścić
w ¼ szklanki gorącej wody. Wszystko zmiksować
z twarogiem, do uzyskania gładkiej masy.



Bałwanki bez krawatki ANETA HADUCH

SKŁADNIKI:

150 g zmielonych migdałów
150 g cukru pudru
120 g białek (podzielone na 60 g + 60 g)
w temperaturze pokojowej
185 g cukru (podzielone na 150 g + 35 g)
50 ml wody

Do migdałów i cukru pudru dodać 60 g białek i dokładnie
wymieszać. W małym garnuszku umieścić 150 g cukru
i 50 ml wody. Wymieszać, zagotować. W garnuszku umieścić
termometr cukierniczy i gotować na średniej mocy do
osiągnięcia na nim temperatury 118°C (245°F).

W międzyczasie, gdy syrop dochodzi do temperatury 100°C (210°F)
zacząć ubijać pozostałe białka. Pod koniec ubijania dodać cukier.
Gdy syrop osiągnie wymaganą temperaturę natychmiast ściągnąć go
z palnika i powoli, cienką stróżką wlewać syrop cukrowy do ubijania
białek, miksować przez 5-8 minut do wystudzenia bezy.

Gotową włoską bezę dodawać do przygotowanej masy migdałowej,
dokładnie mieszając. Blachę do ciasteczek wyłożyć matą teflonową lub
niewoskowanym papierem do pieczenia. Gotowe ciasto za pomocą rękawa
cukierniczego wykładać na blaszce w kształt bałwanków. Po wyciśnięciu, odstawić
makaroniki do wysuszenia – przy dotyku nie powinny się kleić, a na ich powierzchni
powinna utworzyć się cienka skorupka (może to trwać od 20-60 minut).
Piec w temperaturze 160°C z termoobiegiem przez około 12-15 minut.

CYTRYNOWY KREM:

2 duże jajka, 2 żółtka, 160g drobnego cukru do wypieków, 80 g masła,
skórka otarta i sok wyciśnięty z 2 cytryn.

W niedużym garnuszku roztrzepać jajka, żółtka i cukier. Postawić na kuchence,
podgrzewać na małej mocy palnika, mieszając. Dodać masło, skórkę i sok
z cytryny. Mieszać do zagotowania i zgęstnienia kremu i otrzymania gładkiej
konsystencji.



Bawole oczka SYLWIA STRZAŁAŁA

SKŁADNIKI:

40 g masła
2 ugotowane żółtka
150 g cukru pudru
120 g kokosu
2 łyżki rumu
do dekoracji polewa czekoladowa
lub rodzynki

Jajka ugotować na twardo. Żółtka przetrzeć przez sito.
Utrzeć masło z cukrem pudrem, dodać
przetarte żółtko, kokos i rum.

Formować małe kuleczki z dołkiem w środku.
Do dołka o szerokości palca można dodać kleks
roztopionej polewy lub rodzynkę.



Betlejemskie języki KATARZYNA KULA

SKŁADNIKI:

CIASTO:
180 g mąki
100 g masła
50 g cukru pudru
1 jajko
połówki migdała do środka

Ciasto wyrobić, schłodzić. Połowę migdała obtoczyć
ciastem i uformować na kształt jeża.
Upiec.
Udekorować polewą czekoladową
i obtoczyć w kokosie.



Białe ule ANIELA PINKAS

SKŁADNIKI:

CIASTO:

½ kg mleka w proszku
ok. 30 dkg cukru pudru
1,5 kostki masła
ok. 0,25 ml (kieliszek) spirytusu
kleik ryżowy
kółka z andruta

MASA:

3 masła
1 puszka karmelu

Masło utrzeć, dodać karmel – wymieszać.
Do masy można dodać trochę rumu
lub spirytusu.

Za każdym razem foremkę posypać kleikiem
ryżowym, wykleić ciastem – cienko.

Do środka dać masę i przykleić andrutem.



Bomby z migdałem MARTA STEC - DZIĘCIOŁ

Migdały obrać ze skórki. Wafle i biszkopty pokruszyć.

Z cukru i wody przygotować syrop. Masło zmiksować
i dodać mleko w proszku, część pokruszonych wafli.

Do masy wlać syrop i resztę wafli i biszkoptów.
Ochłodzić. Formować kulki do środka wkładając migdały.
Obsypać kokosem.
Podawać schłodzone.





Choineczki MARIANNA POWADA

SKŁADNIKI:

25 dkg margaryny
25 dkg mleka w proszku
25 dkg cukru pudru

Wszystkie składniki ucieramy, następnie ciasto dzielimy na dwie części. Do jednej części dodajemy kakao. Otrzymujemy z tego dwie kulki, które rozwałkowujemy. Na rozwałkowane ciasto czarne nakładamy ciasto białe. Na górę polewa czarna i przystępujemy do wykrawania choineczek.



Choineczki z niespodzianką BOGUŚŁAWA SZCZYPKA

SKŁADNIKI:

CIASTO NA CHOINKĘ:

30 dag mielonych orzechów włoskich, 30 dag cukru pudru, 1 białko, 1 łyżeczka rumu

Wszystkie składniki wymieszać i schłodzić. Przygotować za pomocą foremki puste ciasteczka.

NADZIENIE:

300 ml musu malinowego zagotować, dodać 2 łyżki duże, pełne cukru trzcinowego oraz 1 płaską łyżeczkę agaru – jako zagęstnika z alg morskich

Nieco przestygniętym nadzieniem napelnić choinki. Zaklejać ciasteczkiem.

CIASTECZKA NA SPÓD CHOINECZKI:

15 dag margaryny „Kasia”, 12 dag cukru trzcinowego pudru, 25 dag mąki, 1 łyżeczka otręb pszennych, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 jajo, szczypta proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce. Wykrawać kółeczka foremką i piec w 180°C, ok. 10 min po ostygnięciu poleć polewą i obsypać poppingiem (ekspandowany amarantus).

POLEWA:

3 łyżki mleka kokosowego, 3 łyżeczki karobu, 10 dag trzcinowego cukru, 10 dag margaryny

Zagotować ciągle mieszając, ostudzić. Polewą smarowałam ciasteczko – jako spód choineczki oraz choineczkę przed obsypaniem jej poppingiem. Z masy marcepanowej został wycięty „szpic serduszko” – szczyt choineczki.



Choinki adwokatowe SYLWESTER KALUŻA

SKŁADNIKI:

20 dkg biszkoptów mielonych
10 dkg masła
10 dkg cukru pudru
2 łyżki rumu
2 łyżki kakao
1 łyżka mleka

Całość zagnieść.

Masa:
kostka margaryny
10 dkg cukru pudru
0,25 l adwokat



Ciasteczka „Płomyczki” MAŁGORZATA STEBEL

Ciasteczka kruche spód:

60 dkg mąki, 20 dkg masła, 20 dkg margaryny, 20 dkg cukru pudru,
4 żółtka, sól do smaku

Wszystkie składniki dajemy na stół, siekamy nożem i zagniatamy. Rozwałkowujemy i wykrawamy foremkami ciasteczka (foremki wg uznania). Pieczemy na złoty kolor w temperaturze ok. 180°C. Pozostawiamy na równej powierzchni do wystygnięcia. Następnie składamy po dwa ciasteczka smarując je marmoladką.

Rurki (świece):

50 dkg mąki, ½ kostki margaryny, ½ kostki masła, 2 jajka,
15 dkg cukru pudru, 3 dkg kakao, 12 dkg orzechów włoskich (zmielonych)

Wszystkie składniki razem zagnieść i obklejać oba końce metalowych rurek na długości ok. 3 cm. Piec w temperaturze ok. 180°C. Gorące zdejmować z rurek, pozostawić do wystygnięcia, a następnie nappełnić masą.

Masa:

½ l mleka, ½ szklanki cukru, ½ szklanki mąki

Trochę mleka odlać (ok. ½ szklanki) dodać cukier i mąkę, wymieszać. Resztę mleka zagotować. Do gotującego się mleka wlać rozmieszana mąkę z cukrem. Wszystko gotować aż zgęstnieje (powstanie budyń). Pozostawić do wystygnięcia. Następnie dokładnie ucieramy ½ kostki margaryny i ½ kostki masła. Później dodajemy (po łyżce) ostudzony budyń ciągle ucierając. Pod koniec ucierania dodajemy spirytus (w ilości według własnego uznania :).

Na przesmarowane marmoladką kruche ciasteczka wstawiamy napęlnioną kremem rurkę na wierzchołku, której umieszczamy obranego ze skórki migdała (który służy za imitację płomienia). Następnie dekorujemy, przyozdabiamy według własnego uznania i fantazji :).



Ciasteczka Kingi KRYSTYNA MAŁYSZ

SKŁADNIKI:

20 dkg orzechów włoskich
15 dkg masła
7,5 dkg cukru pudru
27,5 dkg mąki
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu
1/3 szklanki marmolady
czekolada

Orzechy zmielić. Masło z cukrem utrzeć,
dodać mąkę, proszek, cynamon i orzechy.
Zarobić. Wykrawać placuszki.
Piec na wysmarowanej blasze.
Skleić marmoladą.
Na górę dać gorącą czekoladę i orzech.



43. CIASTKA ZE SKWAREK

Ciastka ze skwarek STEFAN STRZAŁAŁA

SKŁADNIKI:

25 dag skwarków
40 dag mąki
2 jaja
25 dag cukru
szczypta cynamonu
3 tłuczone goździki
starta skórka z cytryny

Skwarki zmielić, dodać resztę składników.
Wyrobić ciasto, przepuścić przez maszynkę
do mielenia ze specjalną nakładką do ciastek.
Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor.
Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.



Cieszynianka DAGMARA WÓJCİK

SKŁADNIKI:

CIASTO:

20 dag mąki
10 dag cukru pudru
10 dag masła lub margaryny
3 żółtka

1 żółtko
cukier puder
kokos
barwnik spożywczy zielony

Wyrobić ciasto jak kruche, wychłodzić.
rozwałkować i wykrawać ciasteczka foremką
w kształcie kwiatka. Piec w temperaturze ok. 170°C.

Po upieczeniu smarować marmoladą.
wykonać zielony lukier i górę ciasteczek posmarować.
Z cukru pudru, żółtka ugotowanego i kokosu
wykonać masę na kulki.

Wykonane kulki układamy na środku ciasteczka
ozdobionego wcześniej zielonym lukrem.



Cieczyńskie perełki NATALIA CIOŚK - JOJCZYK

CIASTO:

10 dkg cukru pudru
30 dkg mąki
20 dkg masła
5 dkg zmieszanych orzechów włoskich

Wszystkie produkty zagnieść
do uzyskania jednolitej masy.
Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.

MASA:

0,5 szklanki mleka
15 dkg masła
15 dkg cukru pudru
20 dkg zmieszanych orzechów włoskich
0,5 szklanki pokrojonych rodzynków
0,5 szklanki pokrojonych suszonych moreli

Mleko + masło + cukier zagotować.
Wrzucić resztę składników
i pozostawić do wystygnięcia.



Cytrynowe kwiatuszki BŁAŻEJ MADZIA

CIASTO KRUCHE:
300 g mąki krupczatki
200 g masła
150 g cukru pudru
3 żółtka

Ciasto zarobić, schłodzić, formować,
piec 10 min 180°C.

KREM CYTRYNOWY:
1 jajko
1 żółtko
sok z cytryny
80 g cukru pudru
20 g tłuszczu

Składniki wymieszać, lekko ogrzewać
do zagęszczenia, na koniec dodać tłuszcz.



42. GWIAZDKI BUDYNIOWE

Gwiazdki budyniowe
GENOWEFA GAMROT

SKŁADNIKI:

2 budynie bez cukru np. śmietankowy
20 dkg cukru pudru
1 łyżka masła
1 łyżka śmietany
spirytus
wafle suche (andruty)

Wyrobić masę z wafli, wykroić gwiazdki
i posmarować marmeladą. Na posmarowany wafel
wyciskać masę przez rękaw cukierniczy.
Górę można udekorować np. gwiazdką, rodzynką.



Humorzaste bałwanki ANETA HADUCH



SKŁADNIKI:

200 g białej czekolady (dobrej jakości)
pół szklanki śmietany kremówki
1/3 szklanki płatków kukurydźnianych lub suchych wafli
1 i ¼ szklanki wiórków kokosowych
2 łyżki masła
2 łyżki likieru kokosowego
3 łyżki mleka w proszku

Dodatkowo:

roztopiona czekolada lub ciemny lukier
całe migdały bez skórki

Do garnuszka wlać kremówkę, dodać masło, podgrzewać. Dorzucić połamaną w kostkę białą czekoladę, na najmniejszej mocy palnika ją rozpuszczać ciągle mieszając. Przełąć do miski, dodać wióry kokosowe, pokruszone płatki lub wafle, likier, mleko w proszku. Wszystko wymieszać. Włożyć do lodówki do stężenia.

Następnie formować kulki, dwie kulki „nadziać” na migdał, formując bałwanki. Ozdobić roztopioną czekoladą lub ciemnym lukrem (z białka, cukru pudru i kakao). Przechowywać w lodówce.



Jabłuszkowe babeczki MONIKA NIEMIEC



SKŁADNIKI (na 40 babeczek):

Ciasto:

25 dkg mąki, 10 dkg masła, 6 dkg cukru pudru, 1 żółtko surowe, 1 żółtko gotowane

Ciasto zagnieść wykleić foremki w kształcie babeczek, piec na złoty kolor w temperaturze 200°C.

Masa – krem orzechowy:

1 jajko, 6 dkg cukru pudru, 15 dkg masła, 2-3 łyżki mielonych orzechów włoskich

Jajko ubić z cukrem pudrem i połączyć z roztartym masłem. Wsypać orzechy.

Galaretka jabłkowa:

0,5 kg obranych jabłek, 1/3 szklanki cukru, 10 dkg masła, galaretka agrestowa

Jabłka z cukrem udusić na maśle, zmiksować blenderem, do gorącego wsypać galaretkę, rozmieszać nie gotując.

Wykonanie:

Ostudzone babeczki do połowy wypełnić masą orzechową, zalać przestudzoną galaretką, dekorować połówką orzecha laskowego i żurawiną.



Jaworowe Bałwanki BEATA BRANC - GORGOSZ

Ciasto kruche na podstawę bałwanków:

14 dag mąki
10 dag masła
4 dag cukru pudru
1 żółtko

Całość zarobić, odstawić do lodówki na 30 min,
a potem wyjąć i wykrawać krążki.
(można użyć zastępczo np. ciasto na opłatki).

Ciasto na wylepienie foremek do bałwanków:
poniższe składniki zagnieść i wyłożyć foremkę.

20 dag drobnego kokosu
20 dag cukru pudru
2 białka ubite na pianę

Masa: nałożyć do środka foremki - na ciasto na
bałwanki (wyklejać podobnie jak ule).

12,5 dag masła
12,5 dag cukru pudru
1 żółtko
spirytus do smaku (1-2 łyżki)



Jeżyki czekoladowo - karmelowo - migdałowe KATARZYNA LIPOWSKA

SKŁADNIKI:

½ opakowania gotowej masy marcepanowej
– zrobić kulki

Przygotować masę karmelową:

3 tabliczki czekolady karmelowej np. Wedla
100 ml śmietanki 36%
30 dkg miękkiego masła

Zagotować śmietankę, dodać połamana czekoladę,
wymieszać (zdjąć z ognia). Dodać miękkie masło,
wymieszać, schłodzić ok. 2 godziny w lodówce.
Uformować łyżką porcję (trójkąt) próbując odtworzyć
kształt jeża, umieszczając w środku kulkę z marcepanu,
po uformowaniu naszpikować migdałami (słupki –
1 opakowanie). Gdy zastygną oblać czekoladą lub polewą
czekoladową. Zrobić oczy, nos. Przechowywać w lodówce.
Do masy karmelowej można dodać rum do smaku.



Kakaowa rozkosz KARINA MACHEJ

SKŁADNIKI:

37 dag mąki
12 dag cukru pudru
25 dag masła
1 jajko + 1 żółtko
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 duża łyżka cacao

Ciasto wyrobić i na 1 godzinę dać do lodówki.
Małymi partiami rozwałkować.
Wykrawać różne kształty.
Piec ok. 10 min. – 180°C.
Upieczone ciastka przekładać marmoladą i ozdabiać.



Kawalerskie oczka RENATA KAJSTURA

SKŁADNIKI:

CIASTO:
0,25 dag mąki
0,14 dag masła
0,07 dag cukru
2 żółtka

Masło, cukier, żółtka utrzeć. Dodać mąkę i startą skórkę cytryny. Robić kuleczki, maczać w białku i mielonych orzechach. Do środka dać rodzynkę.
Piec w 180°C 20 minut.





Kawowe inspiracje Justynki JUSTYNA TOMICA

SKŁADNIKI:

20 dag mąki
14 dag cukru pudru
1 żółtko
łyżka kawy

Zarobić, wykrawać kwadraciki i sklejać masą.
Dekorować wedle uznania.

MASA KAWOWA:

Masło utrzeć z cukrem, dodać zaparzoną
w niewielkiej ilości kawę, rum, spirytus.



Kocie oczka ANDRZEJ BRODA

SKŁADNIKI:

CIASTO:
60 dkg mąki
20 dkg masła
20 dkg margaryny
20 dkg cukru pudru
4 żółtka
sól do smaku

Mąkę i wszystkie składniki kładziemy na stolnicę
i siekamy nożem. Zagniatamy ciasto
i wykrawamy foremkami.
Po upieczeniu smarujemy marmeladą i skleamy.



Kokoski BOŻENA TOMOSZ

SKŁADNIKI:

½ cukru pudru
5 dag masła
5 dag miodu
6 dag mąki
2 łyżki mleka w proszku
5 ml wody
olejek kokosowy
czerwona farbka spożywcza

Wodę, miód i masło – zagotować i dodać mąkę – ciągle mieszając.
Do miski dać: cukier, mleko w proszku, ostudzoną masę – dobrze to wyrobić dodając olejek.
Następnie formować krótkie wałeczki – obtaczając je w czerwonej farbie i cukrze kryształ.



Kokosowe pingwinki LIDIA KURCZYK

SKŁADNIKI:

15 dkg biszkoptów zetrzeć na tarce
dodać 15 dkg wiórków kokosowych
dodać 2 łyżki rumu
8 dkg cukru pudru
cukier waniliowy
15 dkg masła

Wszystkie składniki zagnieść

Z ciasta robić kulki wielkości orzecha włoskiego a następnie uformować łezkę. W każdej łezce zrobić zagłębienie, do którego dodać adwokat.
Napełnione łezki oblać białą czekoladą, przykleić nosek ze skórki pomarańczowej – pozostawić do zastygnięcia.
Następnie stopić ciemną czekoladę, zanurzyć łezki, przykleić połówki migdałów (skrzydełka).
Z ciemnej czekolady zrobić oczka.

Adwokat: 4 żółtka utrzeć z 10 dkg cukru pudru, cukrem waniliowym .



Kokosowe trufelki ALEKSANDRA KONIECZNA

SKŁADNIKI:

20 dkg masła
1 szklanka wiórek kokosowych
1/2 szklanka płatków migdałowych
1 szklanka cukru pudru
10 łyżek stopionej czekolady
2 i 1/2 szklanki mleka w proszku
20 dkg wiórek kokosowych do dekoracji

10 dkg masła roztopić, dodać wiórki kokosowe i płatki migdałowe, wszystko lekko zarumienić na złoty kolor. Resztę masła zmiksować z cukrem i dodać 10 łyżek czekolady i mleko w proszku. Połączyć z kokosem i płatkami migdałowymi, rękoma zwilżonymi w zimnej wodzie formować kulki wielkości orzecha. Schłodzone trufelki obtoczyć w czekoladzie i posypać kokosem. Do masy z ciasta można dodać alkoholu.



Krajanka piernikowa ELŻBIETA GEMBALA

SKŁADNIKI:

CIASTO:

40 dag mąki tortowej, 20 dag cukru pudru, 15 dag miodu, 2 całe jajka, 1 łyżka stopionego masła, przyprawa piernikowa – 1 paczka, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka cynamonu

NADZIENIE:

35 dag powideł śliwkowych, 10 dag rodzynek, 10 dag zmielonych orzechów włoskich, 2 łyżki skórki pomarańczowej

POLEWA:

25 dag cukru pudru, sok z 1 cytryny

Składniki ciasta należy wymieszać, urobić ciasto i zostawić w lodówce do następnego dnia. Ciasto po wyjęciu z lodówki podzielić na 2 części i rozwałkować. Pierwszą część rozwałkowanego ciasta przełożyć na posmarowaną blachę. Składniki nadzienia wymieszać i rozsmarować na pierwszej części ciasta. Na posmarowaną pierwszą część ciasta nałożyć wywałkowaną drugą część. Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190°C przez 45 minut. Po upieczeniu polać polewą – cukier utrzeć z sokiem z cytryny. Kroić w małe kostki.



Krajanka rumowo - miodowa ANNA PIECZKA

Ciasto:

40 dkg mąki
30 dkg cukru pudru
2 łyżki miodu
3 dkg masła
½ szklanki mleka
2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystkie składniki wymieszać,
dać na blaszkę i upiec.

Wystudzone ciasto pokroić na małe kwadraty.

Polewa:

8 łyżek mleka
40 dkg cukru pudru
7 łyżek masła
4 łyżki kakao

Wszystko gotować na małym ogniu ciągle mieszając,
dodać 0,25 ml spirytusu i 0,25 ml rumu.
Ciastka robić w polewie i obtoczyć w kokosie,
układać do wysuszenia pojedynczo na tacki.



Krajanka węgorska DOMINIKA TUMAŚ

SKŁADNIKI:

25 dkg cukru pudru
15 dkg margaryny
2 olejki pomarańczowe
3 łyżki mąki ziemniaczanej
4 dkg kakao
3 paczki herbatników
3 jajka

Wszystkie składniki oprócz jaj i herbatników
utrzeć na gorąco. Gdy masa lekko ostygnie
wbić jaja i dodać pokruszone herbatniki.

Ostudzić.

Z zimnej masy uformować podłużne walce.

Następnie obtoczyć je w cukrze pudrze.

Następnego dnia pokroić je na plasterki.



Krucha truskawka ANNA BRODA

Składniki na ciasto:
30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 jajko

Zagnieść ciasto i wylepić foremki.

Masa:
20 dkg masła
20 dkg cukru pudru
galaretka truskawkowa

Masło z cukrem utrzeć na puszystą masę,
na koniec dodać galaretkę.
Udekorować lukrem
– lukier z dodatkiem soku z buraczka.



Kruche biedronki MAŁGORZATA FIRUZEK

CIASTO:
30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
czerwony barwnik spożywczy

Z podanych składników zagnieść ciasto
i schłodzić. Następnie upiec w piekarniku.

Masa:
1 kostka masła
ok. 10 dkg cukru pudru (do smaku)
1 galaretka malinowa ugotowana
w 1 szklance wody
ananas w cukrze

Galaretkę ugotować w 1 szklance wody, ananasa pokroić w drobną kostkę, masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie ciągle mieszając dodać tężejącą galaretkę, jeszcze chwilę mieszać. Na koniec dodać ananas, napełniać biedronki kremem. Krem przykleić kółkiem z wafła, dekorować czekoladą (czekoladę rozpuścić w łąpieli wodnej).



Lukrowane pierniczki IZABELA WIECZOREK



PIERNICZKI:

830g mąki pszennej, 1 łyżeczka sody, 2 łyżki kakao, 2 łyżki przyprawy do piernika, 230 g masła, 3/4 szklanki cukru pudru, 1 szklanka płynnego miodu, 1 jajko, szczypta soli

Mąkę, sodę, kakao, przyprawę do piernika, sól przesiać, wymieszać i odłożyć. Masło utrzeć z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę. Dodać miód i zmiksować. Dodać jajko, zmiksować do połączenia. Dodać przesiane składniki, zmiksować lub wyrobić do uzyskania gładkiej, elastycznej masy. Z ciasta uformować kulę, owinać folią spożywczą i włożyć do lodówki na całą noc. Na drugi dzień wałkować ciasto na grubość ok. 4 mm i wykrawać pierniczki. Piec w temperaturze 200°C ok. 8 minut.

LUKIER:

2 białka (jajka sparzyć wrzątkiem), 2 szklanki cukru pudru, 1 łyżeczka soku z cytryny

Białka bardzo dokładnie utrzeć z cukrem pudrem, jeżeli lukier będzie za rzadki można dodać kilka łyżek cukru pudru, na końcu dodać sok z cytryny. Aby pierniczki były miękkie należy upiec je wcześniej (ok. 2 tygodnie). Do dekoracji lukrem użyłam woreczka foliowego z odciętym rogami.



Marcepanki URSZULA SŁOWIK

SKŁADNIKI:

CIASTO:

25 dag masła
50 dag mąki
15 dag cukru pudru
3 żółtka

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

MARCEPAN:

25 dag mleka w proszku
½ kostki masła
25 dag cukru pudru
2 białka surowe
½ olejku migdałowego

DODATKOWO: marmolada lub powidlą

Składniki na ciasto zagnieść i odstawić do schłodzenia. Wykrawać po rozwałkowaniu foremką różne kształty i upiec.

Składniki na marcepan zagnieść, rozwałkować i wykrawać foremką kształty takie same jak ciasteczko. Po upieczeniu ciasteczka smarować marmoladą na górę marcepan, można dowolnie ozdobić.



Migdałowo - adwokatowy raj SYLWIA SZCZEPAŃSKA

10 dkg migdałów (zmielić)
20 dkg masła
¾ szklanki cukru pudru
2 żółtka
2 szklanki mąki

Składniki zagnieść, rozwałkować i wykrawać ciastka foremkami.

Krem adwokatowy:
4 żółtka
3 łyżki cukru pudru ucierać,
dodawać mleko zagęszczone (1 puszka)
100 mililitrów spirytusu
½ kostki masła (rozpuścić)

Ciastka posmarować adwokatem i skleić na górę ugotować krem.

3 łyżki śmietany
½ szklanki cukru
½ kostki masła
10 dkg migdałów zmielonych

Gotować 5 minut ciągle mieszając i dawać na ciastka, udekorować.



Mini rurki JOANNA ARNDT

Ciasto:
250 g mąki
100 g masła
½ szklanki śmietany 18%

Wszystko połączyć, zagnieść, rozwałkować, wycinać cienkie paski, nawijać na foremki, upiec w temp. 170°C na złoty kolor.

Masa:
200 g masła
100 g cukru pudru
½ szklanki adwokatu

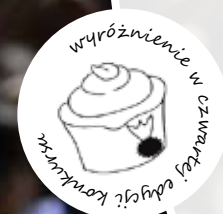
Wszystkie składniki połączyć, nadziewać rurki.



Misie Oreo DOROTA KULA

Ciasteczka OREO – wybrać z nich masę i zemleć.
Do zmielonych ciasteczek dodać trochę masła i rum.
Wylepić foremki. Nadziewać masą adwokatową.

Masa adwokatowa:
Utrzeć żółtko z mlekiem skondensowanym
i spirytusem.
Udekorować według własnego pomysłu.



Mleczne choinki ŁUKASZ NENICZKA

SKŁADNIKI:

0,5 szklanki mleka
3 szklanki mleka w proszku
1,5 szklanki cukru pudru
3 łyżki kakao
1 kostka masła
1 cukier waniliowy

SPOSÓB WYKONANIA:

Mleko, masło zagotować, dodać cukier waniliowy i cukier puder, zdjąć z ognia, dodać mleko w proszku, dobrze wymieszać, podzielić na pół; do jednej części dodać kakao, do drugiej 2 łyżki mleka w proszku.

Wyłożyć na blachę, jeden na drugi, po stwardnieniu wykroić foremką.



Morelowe świece ILONA JAŚIŃSKA

Składniki:

25 dag suszonych moreli
25 dag cukru pudru
rum

Do zdobienia:

cukier puder lub cynamon
posypka czekoladowa

Wykonanie:

Morele zmielić, dodać cukier puder i rum do smaku. Wszystko dobrze wymieszać na jednolitą masę. Formować kuleczki.

Po przeschnięciu dekorować wg. uznania.



Muchomorki KATARZYNA KULA

Ciasto:

45 dkg mąki
30 dkg masła
5 dkg cukru pudru
3 gotowane żółtka

Wykrawać foremką. Upiec.

Masa: 2 jajka ubić na parze z 15 dkg cukru

Utrzeć 10 dkg masła i dodać masę jajeczną.
Dekorować według pomysłu.



31

MUCHOMORKI

Muszelki babci Maryni IWONA PRÓCHNIAK

Składniki na ciasto:

32 dkg mąki
10 dkg cukru pudru
20 dkg tłuszczu (pół na pół
masła z margaryną)
1 jajko

Wszystkie składniki razem zagnieść, podzielić ciasto na pół, do jednej połowy wsypać łyżkę stołową kakao. Wykleić foremki w kształcie muszelek, na jedno ciastko przypadają dwie muszelki – jedna biała i jedna ciemna. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 8 minut.

Składniki na krem:

1 jajko ubić z 10 dkg cukru
12,5 dkg masła rozetrzeć i połączyć
z ubitym jajkiem.

Dodać łyżeczkę dżemu porzeczkowego.

Kremem wypełnić obie połówki muszelki, do środka włożyć pół wisienki z alkoholu, połączyć obie połówki. Z przepisu wychodzi ok. 70 muszelek.



3 miejsce w konkursie konkursu



Orzechowe buziaczki JOLANTA KARGULA

Składniki:

20 dkg cukru pudru
12 dkg masła

Składniki utrzyć.

Do utartej masy dodać:
12 dkg orzechów mielonych
1 łyżeczka kakao
1 łyżeczka bułki tartej

Z powstałej masy robić kuleczki.
Piec w temperaturze 180°C.



Orzechowo - dyniowy raj IWONA DEPERAS

SKŁADNIKI:

Ciasto:
25 dag drobnej owsianej mąki
25 dag drobnej pszennej
razowej mąki,
1 płaska łyżeczka soli
15 dag oleju
2,5 dag drożdży, wody lub
mleka sojowego jako dodatek,
aby ciasto było elastyczne

Farsz z dyni:
50 dag obranej dyni
melasa buraczana lub miód
(wg uznania do smaku)
½ łyżeczki przyprawy
do piernika
1,5 dag agaru
(roślinna żelatyna)

**Powidła daktylowe ze
skórką pomarańczową:**
30 dag daktyli
bez pestek
starta skórka
z pomarańczy

Krem orzechowy:
20 – 30 dag orzechów np. włoskich,
migdałów, laskowych (wg uznania)
5 dag karobu
(chleb świętojański zamiast kakao)
coś do posłodzenia wg uznania
(miód, melasa buraczana,
syrop klonowy)
5-10 dag oleju
ciepła woda do połączenia kremu

WYKONANIE:

Z podanych składników wyrabiamy ciasto. Należy je rozwałkować na cienki placek. Szklanką wykrawamy kółka i wylepiamy foremki do babeczek. Pieczemy ok. 15 minut w temp. 180 stopni.

Dynię obieramy i gotujemy najlepiej na parze. Miękką dynię miksujemy wraz z pozostałymi składnikami i doprowadzamy do wrzenia. Gorący mus wlewamy do upieczonych babeczek.

Daktyle zalewamy wodą i gotujemy ok. 15 minut. Pomarańczę należy sparzyć gorącą wodą i otrzeć skórkę na drobnej tarce. Rozgotowane daktyle mieszamy ze startą skórką pomarańczową i cienko rozsmarowujemy na zastygłym musie dyniowym.

Orzechy mielimy, dodajemy pozostałe składniki i miksujemy. Aby uzyskać jednolity, gęsty krem dodajemy letnią wodę. Wolno wlewamy podczas miksowania, aż składniki się połączą na jednolity, gładki krem. Wkładamy krem do tuby do dekoracji ciast i wyciskamy gwiazdeczki na brzegu ciastek.

Dekoracja: wiórki kokosowe i orzech laskowy w polewie karmelowej.



Orzeszki ELŻBIETA MACHERZYŃSKA

CIASTO NA ORZESZKI:

17 dag mąki, 10 dag masła, 4 dag cukru, 1 żółtko, kilka kropki soku z cytryny, szczypta soli

Zagniatamy wszystkie składniki, wyklejamy foremki i pieczemy 10 min w 180°C na złoty kolor.

MASA:

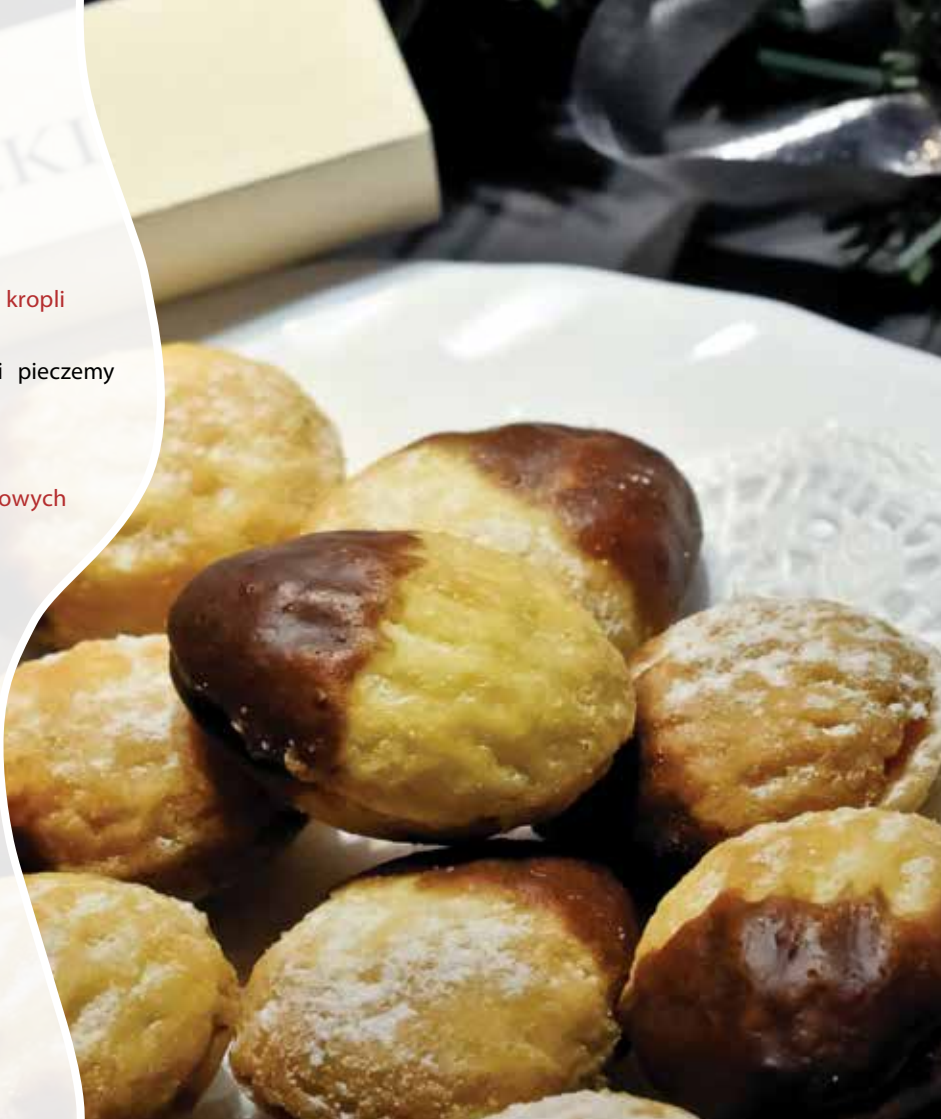
120 ml mleka, 20 dag orzechów włoskich i laskowych (mielonych), 1/3 szklanki cukru pudru, 0,5 kostki masła

Mleko zagotować i zaparzyć nim orzechy. Masło utrzeć z cukrem pudrem na pulchną masę i dodawać po łyżce schłodzonej masy orzechowej. Utrzeć na puch. Napęlniać skorupki i zlepiać po dwie. Maczać w polewie czekoladowej.

POLEWA CZEKOLADOWA:

¼ szklanki mleka w proszku, 4 łyżki cukru pudru, 4 łyżki letniej wody, 50 g masła, 3 łyżki kakao

Mleko w proszku mieszamy z cukrem i dodajemy kakao i wodę. Podgrzewamy na małym ogniu i dodajemy masło i mieszamy aż masło się roztopi.



Owsianki TOMASZ MACHERZYŃSKI

SKŁADNIKI:

70 g masła
30 g brązowego cukru
3 łyżki miodu
1 jajko
16 g cukru waniliowego (1 opak.)
45 g mąki pszennej
60 g płatków owsianych
40 g wiórków kokosowych
90 g orzechów, rodzynek, żurawiny migdałów
3 g proszku do pieczenia
1-2 g sody
1 g soli

POLEWA:

¼ szklanki mleka w proszku
3 łyżki cukru pudru
4 łyżki letniej wody
50 g masła
2-3 łyżki kakao

WYKONANIE CIASTECZEK:

Wszystkie składniki mieszamy, na sam koniec dodajemy bakalie. Formujemy ciasteczka na papierze do pieczenia. Pieczemy w temp. 160-170°C przez 10-12 minut.

WYKONANIE POLEWY:

Dokładnie mieszamy mleko w proszku z cukrem pudrem i kakao, dodajemy wodę i podgrzewamy na małym ogniu i dodajemy masło. Mieszamy aż do rozpuszczenia. Dekorujemy ciasteczka wedle uznania.



Piankowa dygresja KGW HARBUTOWICE

CIASTO:
30 dkg mąki
14 dkg cukru pudru
14 dkg masła
sok z cytryny
2 żółtka

Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość ok. 3 milimetrów, wycinać małe kółeczka, połowę kółeczek podziurkować widelcem, na dziurkowane kółeczka nakładać pianę ubitą z 2-ch białek i 20 dkg cukru kryształu. Piec na złoty kolor.

MASA:
25 dkg masła
25 dkg cukru pudru
1 czerwona galaretka
mielone orzechy

Masło z cukrem utrzeć na puszystą masę, na koniec dodać tężejącą galaretkę. Nakładać na kółeczka i składać z kółeczkami, na których jest pianka. Obtaczać w zmielonych orzechach lub migdałach boki ciasteczka.



Piankowe uśmieszki HALINA BRODA

CIASTO:
30 dkg mąki
14 dkg cukru pudru
14 dkg masła
sok z cytryny
2 żółtka

Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość ok. 3 milimetrów, wycinać małe kółeczka, połowę kółeczek podziurkować widelcem, na dziurkowane kółeczka nakładać pianę ubitą z dwóch białek i 20 dkg cukru kryształu. Piec na złoty kolor.

MASA:
25 dkg masła
25 dkg cukru pudru
1 czerwona galaretka
mielone orzechy

MASA:
Masło z cukrem utrzeć na puszystą masę, na koniec dodać tężejącą galaretkę. Nakładać na kółeczka i składać z kółeczkami, na których znajduje się pianka. Obtaczać w zmielonych orzechach boki ciasteczka.



Pierniczki BOŻENA MACHERZYŃSKA

SKŁADNIKI NA PIERNIK:

1 szklanka mąki, ½ kostki masła, 1 łyżka miodu, 1 łyżka przypraw do piernika, 1 jajko, 1 białko, ½ łyżeczki sody oczyszczonej, ¼ szklanki cukru, 5 łyżek maślanki, szczypta soli

Z podanych składników zagnieść ciasto, piec w temp. 170°C przez 20-25 minut, lub do suchego patyczka. Podzielić na 3 części.

MASA JABŁKOWA:

40 dkg obranych i pokrojonych w kostkę jabłek, zagotować z 2 łyżkami cukru. Następnie dodać 1/3 opakowania galaretki cytrynowej bez cukru (suchą).

Wymieszać i wlać na pierwszy placek, przykryć drugim.

MASA BUDYNIOWA:

½ budyniu waniliowego bez cukru, ¼ litra mleka, 2 łyżki cukru, 1 łyżeczka mąki pszennej, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, ¼ kostki masła

Część mleka zagotować a do drugiej części dodać wszystkie składniki poza masłem. Ugotować budyń i do gorącego dodać masło. Jeszcze ciepły wlać na piernik i przykryć trzecim plackiem.

POLEWA:

2/3 szklanki mleka w proszku, 5 łyżek cukru pudru, 6 łyżek letniej wody, 65 g masła, 3-4 łyżki kakao

Składniki mieszamy na małym ogniu i dodajemy masło. Gorącą polewą lejemy 3 część piernika. Po wystudzeniu kroimy wedle uznania na małe ciasteczka.



Piernik świąteczny MAGDALENA KAŁUZA

SKŁADNIKI:

60 dkg mąki
30 dkg cukru pudru
4 jajka
2 łyżki kakao
1 przyprawa do piernika
2 łyżki margaryny
15 dkg miodu - rozpuścić z margaryną

Zagnieść ciasto, podzielić na 6 części, rozwałkować, posmarować marmoladą, dodać bakalie i zwinąć.
Piec 30 min.



Dijane bombki na wafelku z bakaliami JAN SIKORA

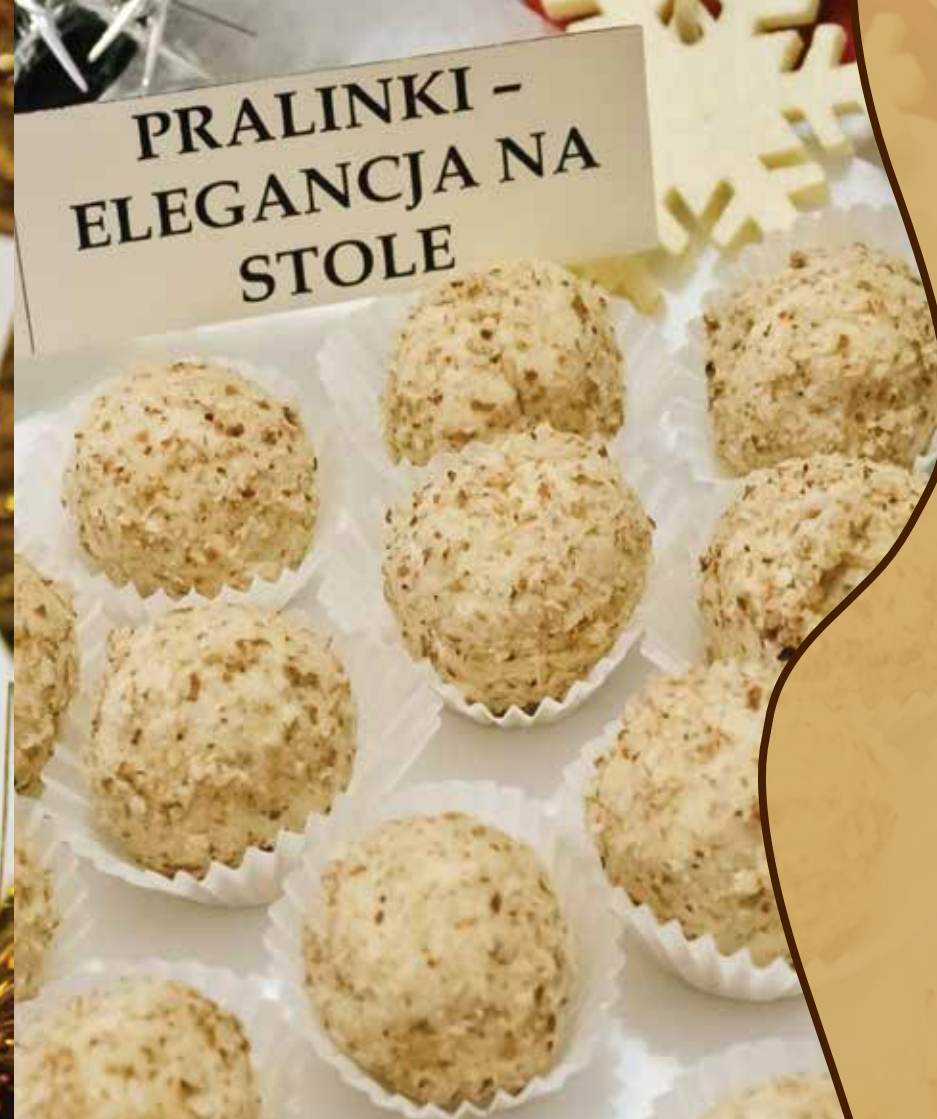
SKŁADNIKI:

12 dkg masła
12 dkg cukru pudru
2 żółtka
6 krówek roztopionych
2 łyżki rumu
2 łyżki spirytusu
biskopity mielone
bakalie: rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa
łyżeczka kakao

Utrzeć mikserem wszystkie składniki oprócz biskoptów, które dodajemy na końcu tyle ile zabierze masa, wychodzi ok. szklanki.
Z ciasta robimy małe kuleczki i przyklejamy na wafelki wykrojone foremką z dużego andruta.
Na końcu lekko oblewamy czekoladą lub polewą.



PRALINKI - ELEGANCJA NA STOLE



Pralinki - elegancja na stole MAŁGORZATA GÓRNIK

SKŁADNIKI:

50 g zmielonych orzechów włoskich
lub laskowych
5 łyżek masła + 1 łyżka do przyrumienienia
orzechów
0,5 szklanki płatków kukurydźnianych
1 szklanka mleka w proszku
1/3 szklanki cukru pudru

- 1) Orzechy podsmażyć 3 minuty na patelni z rozgrzaną łyżką masła (cały czas mieszać, bo łatwo przypalić), ostudzić.
- 2) Płatki kukurydźiane zmielić lub dobrze pokruszyć.
- 3) Masło zmiksować z cukrem pudrem i orzechami, dodać płatki i mleko w proszku.
- 4) Z powstałej masy formować kuleczki, obtoczyć w orzechach lub cukrze pudrze.

Prezenciki MALGORZATA STEBEL

Ciasto żółte I:

9 dkg masła

5 żółtek

15 dkg cukru

3 łyżki śmietany

1 łyżeczka proszku do

pieczenia

9 dkg mąki

Ciasto białe II:

5 białek

15 dkg cukru

5 dkg mąki

5 dkg mąki ziemniaczanej

9 dkg margaryny (roztopić,

ostudzić, wymieszać)

Składniki ubić.

Składniki utrzeć.

POLEWA ORZECHOWA:

20 dkg margaryny, 8 łyżek cukru, 6 łyżek śmietany

20 dkg orzechów (krojonych lub mielonych), trochę
spirytusu/wódki

Zagotować razem wszystkie składniki (oprócz wódki),
gotować 5 minut. Wódkę dodać na końcu, jak masa
trochę wystygnie.

Na blachę wylewamy najpierw ciasto żółte, na
to ciasto białe i pieczemy. Jak ciasto wystygnie
to kroimy na małe kwadraciki, w środku każdego
wycinamy dziurkę i filujemy masą orzechową. Każdy
kwadracik smarujemy polewą i dekorujemy wg uznania.



20. RAFAELLO

Rafaello PATRYCJA FIRUZEK

SKŁADNIKI:

1/2 szklanki wody

1 szklanka cukru

25-30 dkg mleka w proszku

1-2 łyżki kokosu

1/2 kostki masła

trochę spirytusu

ok. 10 dkg kokosu do obtaczania

ok. 10 dkg migdałów

Wodę zagotować z cukrem, ostudzić.

Dodać mleko w proszku, masło,

1-2 łyżki kokosu, alkohol.

Wymieszać, odstawić na 1 godzinę.

Formować kulki, do środka dając migdał.

Obtaczać w kokosie.



Rajskie jabłuszka MARCELINA GABRYŚ



Masa na jabłuszka:

100 g zmielonych płatków migdałowych, 100 g zmielonego kokosu, 250 g cukru pudru, 80 g masła, odrobinę spirytusu, pół białka, 100 g mleka w proszku

Masa na listeczki:

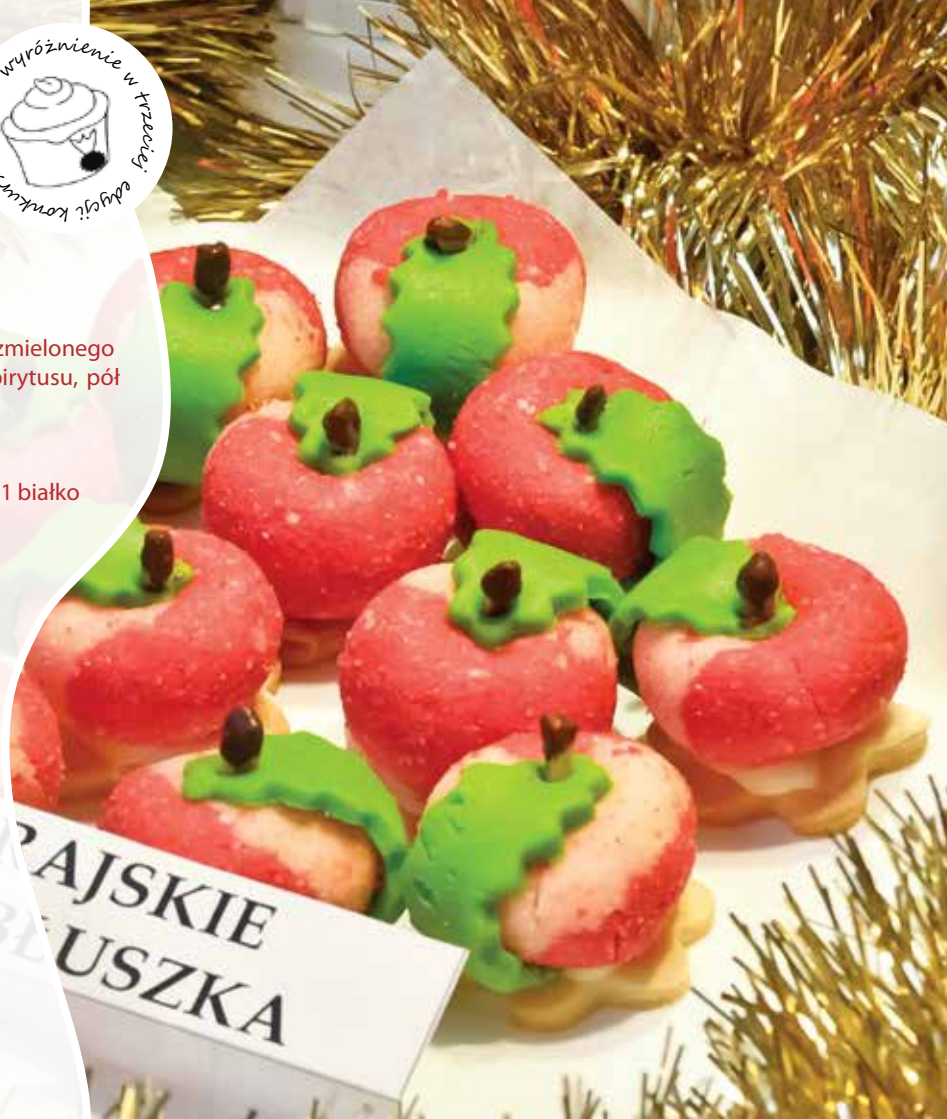
50 g masła, 300 g cukru pudru, 100 g mleka w proszku, 1 białko

Masa na kruche ciasteczka:

120 g mąki tortowej, 80 g masła, 40 g cukru pudru, 2 żółtka ugotowane

Dodatkowo: czerwony i zielony barwnik spożywczy, gorzka czekolada, słupki migdałów (ewent. goździki), biała czekolada.

Składniki na poszczególne masy połączyć. Część masy na jabłuszka zabarwić na czerwono i formować kule. Masę na listeczki zabarwić na zielono i uformować listki. Ogonek wykonać z migdała i oblać czekoladą gorzką. Gotowe jabłuszka przykleić do kruchego ciasteczka roztopioną białą czekoladą.



Rohliki DOROTA KULA

Ciasto:

40 dag mąki
8 dag orzechów mielonych
8 dag cukru pudru
25 dag masła

Wyrobić. Wylepić foremki. Upiec.

Masa:

14 dag cukru
2 jajka

Jajka z cukrem ubić na parze.
15 dag masła utrzeć i dodawać do masy masę jajeczną.
Do tego dodać łyżkę kakao i łyżkę kawy.



Rolada kokosowa ANNA GABZDYL

SKŁADNIKI:

25 dkg zmielonych herbatników
15 dkg cukru pudru
2 łyżki kakao
spirytus
mleko

Składniki zagnieść i rozwałkować na stole.

SKŁADNIKI:

15 dkg masła
10 dkg cukru pudru
10 dkg kokosu
alkohol (wódka)

Składniki utrzeć i nałożyć na powyższą masę.



Rozkoszne Kinder Bueno BOGUSŁAW KULA

MASA CZEKOLADOWA:

3 białka
kakao
280 g cukru pudru
100 g mielonych biszkoptów
300 g mielonych orzechów

Ubić białka z cukrem, dodać orzechy, kakao i biszkopty. Z ciasta uformować kulki i nadziewać do foremek po jajku niespodziance.

KREM KINDER BUENO:

100 g orzechów laskowych
1 szklanka mleka w proszku
4 łyżeczki cukru waniliowego
¼ szklanki śmietany 30%
kostka masła
3 łyżki miodu

Orzechy rozrobić blenderem. Podprażyć na patelni. Masło rozpuścić z cukrem waniliowym i zalać orzechy. Miksujemy. Dodać śmietankę, miód i mleko w proszku. Utrzeć wszystko na puszysty krem.



Różeczki waniliowe STANISŁAW KOLONKO

SKŁADNIKI CIASTA:

10 dkg cukru mączki
10 dkg mielonych migdałów lub orzechów
20 dkg masła
30 dkg mąki
1 opakowanie cukru waniliowego

Składniki rozrobić, dobrze ugnieść.
Z ciasta formować różeczki (małe). Piec wolno.
Ciepłe obwalać w cukrze (dowolna ilość) mączce
z cukrem waniliowym.

P.S. przepis zawarty w zbiorze mojej mamy,
sprzed około 90 lat .



Ruleczka adwokatowa HALINA CHMIEL

Składniki ciasto:
35 dkg mąki tortowej
15 dkg cukru pudru
18 dkg masła
7 dkg orzechów mielonych
1 jajko i 1 żółtko
1 łyżka kakao

Zarobić ciasto, wałkować,
kroić paski i nawijać na ruleczkę i piec.

Krem:
8 żółtek gotowanych
1 szklanka cukru pudru
1 masło
adwokat

Utrzeć i nadziewać ruleczki.





Rumowe uśmieszki w czekoladowych beretach WIEŚŁAWA MOL

Składniki:

maślane herbatniki
masło
kakao
rodzynki moczone w rumie
rum
ewentualnie cukier puder

Wykonanie:

Pomielone herbatniki łączymy z pozostałymi składnikami, zarabiamy sprężyste ciasto. Formujemy niewielkie kulki i dekorujemy według uznania.



Skrzydła anielskie DANUTA NIEMIEC

CIASTO ORZECHOWE:

30 dkg mąki
20 dkg masła
12 dkg orzechów mielonych
5 dkg cukru pudru

Zagnieść ciasto, wałkować, wykrawać kółka, piec.

BEZIKI:

8 białek
½ kg cukru kryształu

Ubić na sztywno na parze.

Robić małe beziki, suszyć w piekarniku.

LUKIER:

20 dkg cukru pudru
2 łyżki wrzącej wody
sok z cytryny
trochę białka (lukier jest bielszy)
trochę margaryny (lukier nie pęka)

Ucierać 30 minut.

Dowolna masa do sklejania (orzechowa, cytrynowa).
Beziki przyklejać na ciastka lukrem, po wyschnięciu
smarować masą i sklejać po dwa.

Skrzydła aniołów AGNIEŚKA GABZDYL

SKŁADNIKI:

20 dkg mąki
10 dkg masła
7 dkg cukru pudru
2 żółtka

Wyrobić ciasto i wykroić skrzydełka.

Upiec ciasto następnie sklejać dwa masą krówkową,
ozdobić lukrem i płatkami migdałów.



Słodkie Cieszynianki KRZYSZTOF HADUCH

Składniki na ciasto:

250 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
szczypta soli
4 krople aromatu cytrynowego
1 jajko

Do przesmarowania: żółta konfitura np. ananasowa.

Do dekoracji: lukier z białka i cukru pudru
z dodatkiem galaretki agrestowej i cytrynowej
lub z barwnikiem spożywczym.

Z podanych składników wyrobić ciasto, zostawić potem
w lodówce na 2 godziny. Rozwałkować cienko
i wykrawać kwiatuszki, z których połowę wykroić
z dziurką. Ciasteczka z dziurką ozdobić lukrem,
a na końcu przemażywać konfiturą ananasową.



Słodkie leśne szyszki KRYSTYNA CZYZ

SKŁADNIKI:

kostka margaryny
25 dkg krówek
½ szklanki wody
1 szklanka cukru
3 łyżki kakao
2 szklanki mleka w proszku
15 dkg ryżu preparowanego

Rozpuścić margarynę, dodać cukier, kakao i wodę. Dołożyć krówki i mieszać, podgrzewając aż masa stanie się jednolita i gładka. Masę zdjąć z ognia i dodać do niej kilka kropel aromatu.

Jeszcze ciepłą masę przełożyć do miski i połączyć z mlekiem w proszku. Wsypać ryż i dokładnie wymieszać. Formować szyszki.



Słodko - mleczna wołowinka ANDRZEJ BRODA

SKŁADNIKI:

Ciasto:
250 dkg mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g cukru pudru
1 paczka cukru waniliowego
szczypta soli
1 jajko
125 g masła lub margaryny

Masa:
½ kostki margaryny
10 dkg krówek
¼ szklanki wody
pół szklanki cukru
1 szklanka mleka w proszku

Z ciasta wykroić krówki, sklejać gorącą masą, polukrować.



Stokrotka GUSTAW BRODA

Składniki na ciasto:

300 g mąki
200 g masła
100 g cukru pudru
1 jajko

Z podanych składników zagnieść ciasto i wylepić foremki w kształcie babeczek.

Składniki na masę krówkową:

125 g margaryny
100 g krówek
1/4 szklanki wody
1/2 szklanki cukru
1 szklanka mleka w proszku

Margarynę, krówki, wodę i cukier dajemy do garnka z grubszym dnem i stawiamy na palnik z małym ogniem. Powoli wszystko zacznie się roztopiać, wtedy zaczynamy mieszać, aby składniki się ładnie połączyły. Po ostudzeniu mieszamy dokładnie z mlekiem w proszku. Tak otrzymaną masę krówkową wypełniamy babeczki i ozdabiamy ryżem preparowanym, tworząc płatki stokrotki.



Śliwka w cieszyńskim kabocie JUSTYNA TOMICA

Śliwki suszone umyć, namoczyć w rumie, nadziać migdałem, zrobić marcepan (migdały mielone, cukier puder), obłożyć śliwkę marcepanem. Obłać polewą czekoladową.



Śnieżne orzeszki AGNIESZKA ŻURAT

Orzeszki:
25 dkg mąki
15 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 żółtko
1-2 łyżki kakao

Zagnieść ciasto i upiec w foremkach.

Krem do orzeszków:
15 dkg cukru pudru
15 dkg masła
10 dkg orzechów mielonych

Masło utrzeć z cukrem, dodać orzechy i trochę spirytusu. Można dodać rodzynki. Końcówki obtaczać w polewie czekoladowej i wiórkach kokosowych.



Śnieżne ule MARCELINA GABRYŚ

SKŁADNIKI:

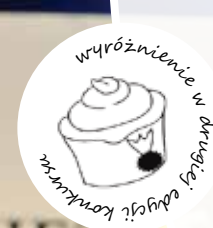
Ciasto na ule:
16 dag masła, 16 dag cukru pudru, 30 dag okrągłych biszkoptów, 2 łyżki kakao, 4 łyżki rumu

Masa do uli:
1 kostka masła (20 dag), 1 puszka masy kajmakowej, 2 kieliszki spirytusu

Dodatkowo:
1 opakowanie wafli tortowych,
1 tabliczka czekolady/polewa czekoladowa,
ozdoby spożywcze np. płatki śniegu

Biszkopity mielimy maszynką do mięsa na proszek. Dodajemy: masło, cukier puder, kakao i rum. Wszystkie składniki łączymy razem i wyrabiamy na jednolitą masę. Foremką nadajemy kształt uli i odstawiamy w zimne miejsce do stwardnienia.

Miksujemy masło, dodając po łyżce masę kajmakową, a na końcu spirytus. Masą obficie napełniamy utwardzone ule, zamykając je krążkiem wyciętym kieliszkiem z wafli. Wierzch ula polewamy stopioną czekoladą i przyklejamy do niej ozdobne śnieżki.



Świąteczne ciasteczka MARTYNA TOMICA

SKŁADNIKI:

30 dag mąki pszennej
15 dag mąki ziemniaczanej
15 dag masła
10 dag cukru pudru

Zarobić, wykrawać ciasteczka i piec,
sklejać dżemem i dekorować.



Świąteczne ciasteczko z płomykiem AGNIESZKA GABZDYŁ

Ruleczki składniki:

30 dkg mąki
15 dkg cukru pudru
18 dkg masła
7 dkg orzechów mielonych
1 jajko całe
1 żółtko
1 łyżka kakao

Wszystko zagnieść i upiec niewielkie ruleczki na foremkach.

Napełnić kremem krówkowym.

Przyozdobić białą czekoladą i migdałem.

Świąteczne pierniczki z niespodzianką ANASTAZJA TOMICA

Piernik:
120 g miodu
3 łyżki brązowego cukru
3 łyżki masła
1 szklanka mąki
1 łyżeczka ciemnego rumu
1 łyżka przyprawy do piernika
1 łyżeczka sody oczyszczonej
50 g orzechów mielonych
galaretka porzeczkowa
masa marcepanowa (migdały i cukier)
polewa czekoladowa

Ze składników sporządzić ciasto piernikowe,
upiec, na to wylać tężejącą galaretkę,
na to wyłożyć masę marcepanową.
Obciążyć deseczką, oblać polewą, pokroić
w kosteczkę lub piec w małych foremkach.
Potem w nich przekładać warstwy.



Świąteczne piłeczki MONIKA NIEMIEC

CIASTO:
30 dkg mąki
10 dkg cukru pudru
20 dkg masła z margaryną
1 jajko
1 łyżka kakao

Jajko ubić z cukrem, dodać masło z margaryną.
Dodać mąkę. Wyrobić ciasto. Podzielić na 3 części.
Do jednej dodać kakao. Wyklejać dwubarwne
babeczki. Piec na złoty kolor.

MASA:
¼ szklanki wody
¾ szklanki cukru
1 szklanka mielonych orzechów
½ kostki masła
3 dkg gorzkiej czekolady

Ugotować z wody i cukru syrop, dodać orzechy,
masło i czekoladę. Przestudzić.
Nadziawać babeczki. Do środka włożyć owoc
czarnej porzeczki (z nalewki).

Świąteczne torciki ANNA KONECKA

CIASTO:

30 dag mąki wrocławskiej
20 dag masła
10 dag cukru pudru
10 dag orzechów mielonych
1 łyżka cynamonu

Wyrobić ciasto, wałkować, wykroić kółeczka.
Składać po 3 ciasteczka, przełożyć dowolną masą.

Ciastko – masa – ciastko skropione wódką
lub rumem – masa – ciastko.

Boki ciastka posmarować masą i obtoczyć
w mielonych orzechach, krokantem lub kokosem.

Na górę kleksik z lukru i do ozdoby żurawina,
rodzynka lub dowolna ozdoba cukrowa.



Świeczki LIDIA RUDZKA

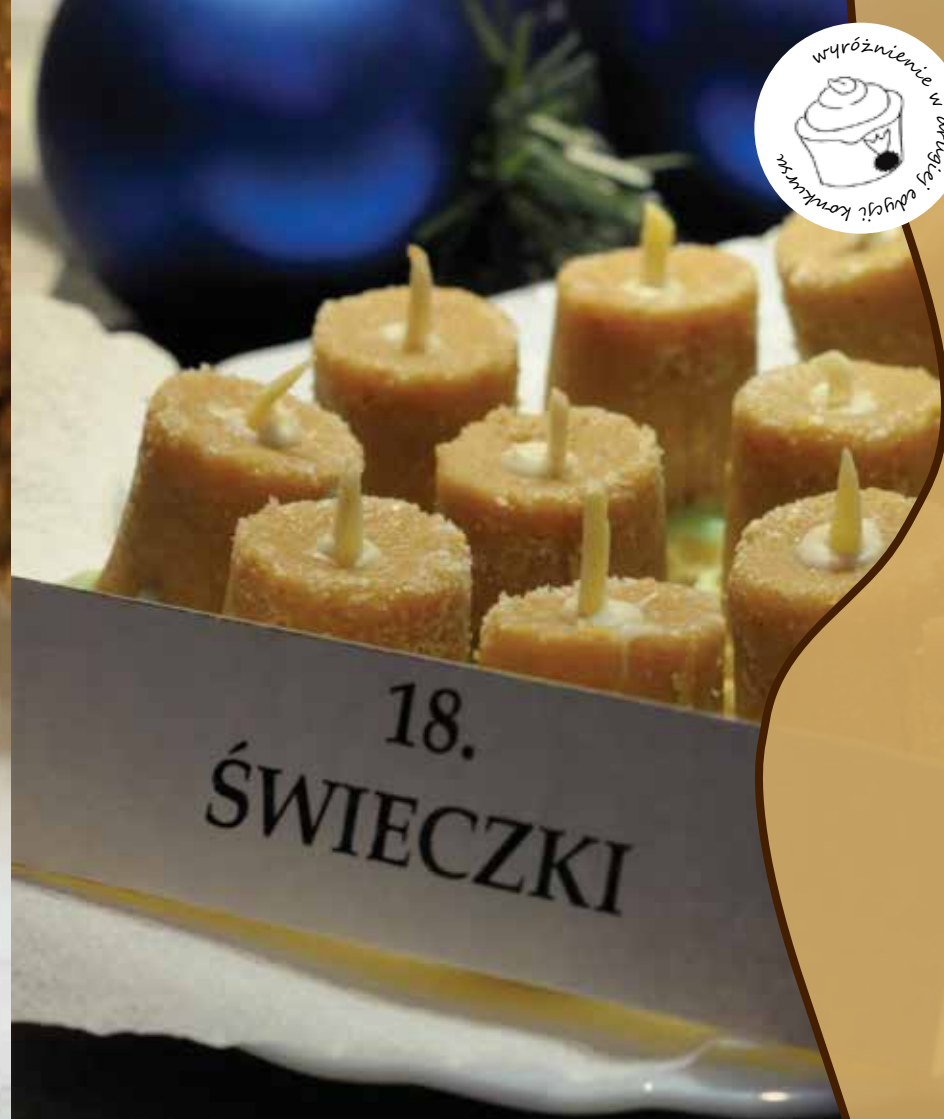
Składniki:

12 dkg biszkoptów
10 dkg cukru pudru
4 łyżki rumu
6 dkg masła

Krem:

6 dkg masła
5 dkg cukru pudru
1 cukier waniliowy
1 żółtko
rum lub spirytus

Wszystko zagnieść i dać do foremki,
do środka dać krem. Ozdobić według uznania.



Tartalinka czekoladowo - porzeczkowa MAŁGORZATA JANCEWICZ

CIASTO:
pół szklanki kokosu
1 szklanka mąki
pół szklanki cukru pudru
10 dag masła
3 żółtka

Zarobić i włożyć na 1 godzinę do lodówki.

Przygotować masę:
1 tabliczka gorzkiej czekolady
pół szklanki porzeczek
pół szklanki cukru pudru
2 jajka
pół łyżeczki skórek z pomarańczy

Czekoladę roztopić nad parą, ostudzić, jajko ubić z cukrem i skórą, wymieszać z ostudzoną czekoladą i porzeczkami. Piec 25 minut.



Torcik orzechowy KATARZYNA KIMSZAŁ

CIASTO:
30 dkg mąki
1 żółtko
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 opakowanie cukru waniliowego

MASA:
12 dkg cukru pudru
4 łyżki marmolady
kieliszek rumu lub wódki
12 dkg orzechów włoskich mielonych

Ciasto: z podanych składników zagnieść ciasto kruche.
Rozwałkować ciasto, wykrawać kółka lub inny kształt. Piec w temperaturze 180°C do zrumienienia.

Masa: wszystkie składniki połączyć razem
Smarować ciasteczko i przykryć drugim.
Dekorować lukrem.



Ul „Pod napięciem” LILIANA MACHEJ

SPORZĄDZIĆ CIASTO NA ULE:
12 dkg zmieszanych biszkoptów
11 dkg cukru pudru
6 dkg masła
1,5 łyżki kakao
garść zmieszanych orzechów
3 łyżki spirytusu

Ciasto zagnieść i formować ule.

SPORZĄDZIĆ ADWOKAT:

3 żółtka ubić na parze z 0,15 dkg cukru i cukrem waniliowym. Po rozpuszczeniu cukru dodawać na przemian 125 ml mleczka skondensowanego niesłodzonego i 125 ml spirytusu, ciągle ubijając. Tak przygotowany adwokat dodać do sporządzonej masy.

Masa adwokatowa: 12 dkg masła utrzeć z 5 dkg cukru pudru i dodać adwokat 3 duże łyżki. Masę utrzeć.

Do przygotowanych uli dajemy masę adwokatową i zalepiamy wcześniej wykrojonymi andrutami (okrągłymi). Ule udekorować lukrem i perełkami kolorowymi, a szczyt uli jest zanurzony w adwokacie i drobno posiekanymi laskowymi orzechami.



Ule KATARZYNA WAWRZYZEK

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mleka w proszku (400 g)
½ kostki masła
1 szklanka cukru pudru
½ kokosu drobnego
rum

Wszystkie składniki wyrobić.
Wylepiać foremki ciastem do ula.
Włożyć wiśnie, zakleić masą.
Na spód dać wycięte na wymiar uli wafle.



Ule adwokatowe. SYLWESTER KAŁUŻA

Masa adwokatowa:
kostka masła lub margaryny
2 łyżki cukru pudru
0,25l adwokat

20 dkg biszkoptów mielonych
8 dkg masła
10 dkg cukru pudru
2 łyżki rumu
2 łyżki kakao
1 łyżka mleka

11.
ADWOKATOWE



Ule białe PAWEŁ MAŁYSZ

SKŁADNIKI:
16 dkg biszkoptów mielonych
12 dkg cukru pudru
8 dkg masła
rum do zarobienia

Masa do uli:
1 setka spirytusu
3 żółtka
1 mleko skondensowane

Mleko skondensowane wlać do żółtek,
powoli wlewać spirytus, ciągle mieszając.
Zrobić 2 dni przed użyciem, trzymać w lodówce.



Ule z pracowitą pszczołką AGATA MOL

SKŁADNIKI:

20 dkg maślanych herbatników
10 dkg masła
5 dkg cukru pudru

Wykonanie:

Herbatniki mielimy i zarabiamy z pozostałymi składnikami. Ilość masła i cukru zależy od herbatników - masa powinna być sprężysta. Foremkę UL wyklejamy ciastem, pozostawiając wewnątrz otworek, który zalewamy masą adwokatową. Zatykamy wafelkiem. Na czubku ula robimy z czekoladowej polewy kropkę.

Masa adwokatowa:

Na masę adwokatową ucierałam masło i stopniowo dodawałam adwokat do uzyskania lekkiej kremowej masy. Do smaku dodałam niewielką ilość cukru pudru i dla podniesienia wartości procentowej, trochę spirytusu.



Ule z pszczołką DANUTA GABRYŚ

Ciasto na ule:
20 dkg mielonych orzechów włoskich
20 dkg cukru pudru
1 białko

Masa:
10 dkg masła
pół szklanki adwokat
5 dkg cukru pudru

Wymieszać dokładnie orzechy z cukrem pudrem i białkiem. Przygotować masę. Utrzeć masło z cukrem pudrem i adwokatem. Wypełnić foremkę ciastem, pozostawiając wgłębienie i wypełnić je masą. Zakleić waflem. Uformować pszczołki z masy marcepanowej (mielone migdały, cukier puder, mleko w proszku). Ozdobić płatkami migdałów i czekoladą.



Wigilijne babeczki DOROTA KULA

Ciasto na babeczki:
30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 jajko

Masa budyniowa z galaretką:
0,5 l mleka
ok. 0,5 szklanki cukru
1 cukier waniliowy
2 żółtka
1 jajko całe
1 budyń waniliowy
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 galaretka cytrynowa, gruszkowa lub inna
20 dkg masła

Odlać 0,5 szklanki mleka, resztę zagotować z cukrami. W pozostałym mleku rozmieszać budyń, obie mąki, jajko i żółtka. Wlać na gotujące mleko i ugotować budyń. Do gorącej masy budyniowej wsypać suchą galaretkę i wymieszać. Gdy masa przestygnie utrzeć z masłem na gładki krem.



Wiśniowe muszelki AGATA MOL

KRUCHE CIASTO:
30 dkg mąki
15 dkg masła
7,5 dkg cukru pudru
szczypta soli
2-3 żółtka

Z kruchego ciasta upiec muszelki; wypełnić masą wiśniową i wiśnią ze spirytusu. Muszelki posklejać. Ozdobić polewą czekoladową.

MASA WIŚNIOWA:
masło
cukier puder
adwokat wiśniowy

Masło utrzeć z cukrem, dodawać stopniowo adwokat do uzyskania pożądanej konsystencji.





Wydawca
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Cieszyńska Kraina”
ul. Mickiewicza 9
43-430 Skoczów

tel./fax: 33 487 49 42
e-mail: biuro@cieszynskakraina.pl
www.cieszynskakraina.pl

Zdjęcia: Tomasz Donocik i Marcin Górski
Oprawa graficzna: Tomasz Donocik

ISBN 978-83-64741-02-9

