

# CORAZ BLIŻEJ ŚWIĘTA



**Dla większości z nas święta Bożego Narodzenia to magiczny czas. Niepowtarzalna atmosfera, rodzinne spotkania, ciepło domowego ogniska, niekończące się rozmowy - na to czekamy cały rok. Nikogo zatem nie dziwi, że każda gospodyni chce te święta uczcić w sposób szczególny, przygotowując różne smakołyki.**

**Postanowiliśmy w tych przygotowaniach pomóc i wybraliśmy kilkanaście sprawdzonych przepisów na potrawy, które - mamy nadzieję - urozmaicą świąteczne menu.**

## ZAPIEKANE FILETY

**Okolo 80 dag filetów z ryb (morszczuk, mintaj), 30 dag pieczarek, łyżka masła, 3 ząbki czosnku, 1 spora cebula, kubeczek jogurtu naturalnego, żółty ser, sok z cytryny, biały pieprz, sól, curry, ew. zioła do pizzy lub słodka papryka, masło do wysmarowania formy.**

Żaroodporne naczynie wysmarować masłem. Ułożyć w nim filety uprzednio skropione sokiem z cytryny. Dobrze posolić, doprawić białym pieprzem i curry, posypać drobno pokrojonymi ząbkami czosnku. Zapiekać w piekarniku okolo 15 - 20 minut w temperaturze 200° C. Na patelni rozgrzać łyżkę masła i podsmażyć na niej umyte i pokrojone w plasterki pieczarki. Pod koniec dodać i podsmażyć pokrojoną w ćwierćplasterki cebulę. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Na upieczonych filetach rozprowadzić jogurt naturalny, na tej warstwie rozłożyć usmażone pieczarki, posypać startym żółtym serem, ewentualnie ziołami do pizzy lub słodką papryką. Zapiekać do momentu roztopienia się sera.

## PASZTET Z RYBY



**1,5 kg filetów z dorsza białego, 6 jajek, 2 średnie cebule, łyżka masła, łyżka suszonego lub świeżego majeranku, po pół łyżeczki mielonej papryki słodkiej i ostrej, po 1/3 łyżeczki soli i pieprzu.**

Rybę należy zalać osoloną wodą i gotować przez 10 minut. Ugotowaną odcedzić i usunąć z niej ości (jeśli używamy innych ryb to ściągamy też skórę).

Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na maśle, dodać do ryby i całość zmielić w maszynce do mięsa, można też zmielić blenderem, ale należy zrobić to bardzo dokładnie. Masę przyprawić, dodać jajka i wymieszać.

Foremkę o wymiarach 23 x 9 cm (lub trochę większą) wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Przełożyć do niej masę, wstawić do piekarnika i piec 1 godzinę i 15 minut w temp. 180° C. Upieczony pasztet wystudzić i odstawić na 2 - 3 godziny do całkowitego stężenia.

## RYBNE RACUCHY



**30 dag filetów z ryby, 1 łyżka cukru, Delikat Knorr Przyprawa Uniwersalna, 2 dag drożdży, olej do smażenia, szczypta suszonego tymianku lub łyżeczka drobno posiekanego świeżego, 2 szklanki mąki pszennej, 2 ząbki czosnku, 1 szklanka ciepłej wody, 1 cebula.**

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać pół szklanki wody, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut. Rybę i cebulę oraz czosnek przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać tymianek i szczyptę Delikat Knorr, dokładnie wymieszać. Mąkę przesiać z solą do dużej miski i powoli wlewać drożdże, mieszając aż powstanie ciasto o konsystencji śmietany. Do ciasta dodać zmieloną rybę i dokładnie wymieszać tak, aby powstała jednolita masa. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 - 2 godziny. Łyżką kłaść porcje ciasta na mocno rozgrzany olej, smażyć do zrumienienia. Podawać na gorąco.

## RYBA ZAPIEKANA Z WARZYWAMI

**1 kg fletów z dorsza, 6 marchewek, 2 pietruszki, 1 średni seler, Vegeta posypka, 1 łyżeczka Vegety Mix do ryb, 2 średnie cebule, 2 łyżki masła, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, olej.**

Filety posypać Vegetą posypką i usmażyć z obu stron na patelni. Marchewkę, pietruszkę, seler i cebulę zetrzeć na grubej tarce. W garnku rozgrzać 2 łyżki masła, włożyć starte warzywa, dodać 1 łyżeczkę Vegety Mix do ryb, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, wlać 1 szklankę wody. Wszystko razem dusić pod przykryciem około 15 minut. Usmażone filety dorsza ułożyć na dnie naczynia żaroodpornego, przykryć je równomiernie uduszonymi warzywami i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 180° C przez 10 - 15 minut. Podawać na ciepło.

## KULEBIAK



**Nadzienie:** 200 g grzybów, 300 g kapusty kiszonej, duża cebula, 6 wędzonych śliwek, sól, pieprz, majeranek, pieprz cayenne, przyprawa do kapusty, 1/2 l gorącej wody.

**Ciasto:** 250 ml mleka, 500 g mąki, 30 g drożdży świeżych (+ 50 ml letniego mleka i łyżeczka cukru na zaczyn), 10 g cukru, 3 żółtka, 60 g miękkiego masła.

Kapustę odcisnąć i poszatkować. Drobną pokrojoną cebulę zeszklić na maśle. Dodać kapustę oraz grzyby i śliwki pokrojone na małe kawałki. Zalać 1/2 l gorącej wody. Dodać przyprawy - sól i pieprz do smaku, majeranek, pieprz cayenne i szczyptę przyprawy do kapusty. Dusić do miękkości, od czasu do czasu mieszając i podlewając odrobiną wody. Ostudzić.

Z drożdży przygotować zaczyn i odstawić na 15 minut. Zagotować mleko. Wrzącym mlekiem zalać mąkę, wymieszać mikserem. Kiedy masa przestygnie i jest ciepła (ale nie gorąca), dodać pozostałe składniki. Ciasto dobrze wyrobić, aż stanie się elastyczne. Przykryć lnianą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut.

Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i rozwałkować na kształt prostokąta. Powinno być cienkie i mieć ok. 0,5 cm grubości. Na ciasto wyłożyć nadzienie, zostawiając około 3-centymetrowy margines z każdej strony. Zwinąć od dłuższego brzegu, niezbyt ciasno - ciasto musi mieć miejsce, żeby wyrosnąć. Kulebiak przełożyć na brytfannę wyłożoną papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut.

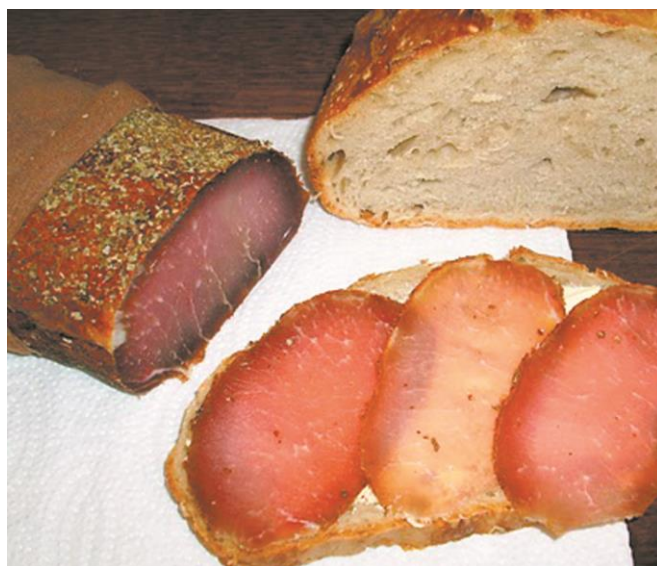
Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200° C na około 40 minut. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i ostudzić. Pokroić na dość grube plastry, przykryć folią aluminiową i podpiec przez około 10 minut w temperaturze 170° C. Podawać jako dodatek do czerwonego barszczu.

## DUSZONA KARKÓWKA Z PIECZARKAMI

**500 g karkówki bez kości, 30 - 40 dag pieczarek, 1 czerwona papryka, 2 duże cebule, przyprawa do gyros, 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego, 1 łyżeczka musztardy, 2 łyżki śmietany 18%, sól, pieprz, ziele angielskie, listek laurowy, granulowany czosnek, słodka papryka w proszku.**

Karkówkę pokroić w plastry. Każdy posypać solą, pieprzem i przyprawą do gyros. Odstawić do lodówki na 1 godzinę. Po wyjęciu z lodówki mięso obtoczyć w mące i podsmażyć na rumiano. Pieczarki obrać, umyć i pokroić w plasterki, paprykę w paski, wymieszać. W dużym garnku ułożyć warstwę mięsa, posypać połową pieczarek i papryki. Na to znów ułożyć mięso i posypać warzywami. Na górę wyłożyć cebule pokrojone w półplasterki i podsmażone na tłuszczu pozostałym po smażeniu mięsa. Podlać wodą, dodać liść laurowy, ziele angielskie (3 ziarenka) i musztardę. Ilość wody wg uznania, w zależności od tego jaką potrawę chcemy uzyskać. Dusić ok. 1 godziny do miękkości. Przed końcem duszenia dodać śmietanę wymieszaną ze szczyptą soli, delikatnie wymieszać, następnie dodać koncentrat pomidorowy, granulowany czosnek i paprykę w proszku. Wymieszać i chwilę pogotować. Podawać z ziemniakami lub pieczywem.

## DOJRZEWAJĄCA POŁĘDWICA



**Ok. 1,5 kg schabu (środkowy), 1/4 szklanki cukru, 1/2 szklanki soli, 1 główka czosnku (obrać i posiekać), majeranek, słodka papryka, podkolanówki pończochowe (2 sztuki).**

Schab umyć pod bieżącą wodą. Jeśli są na nim błony, usunąć je. Mięso osuszyć, włożyć do przygotowanego naczynia, obtoczyć w cukrze i wstawić do lodówki na 16 godzin. Po tym czasie schab wyjąć, wylać wydzielony sok, umyć mięso, splukać cały cu-



kier, osuszyć. Mięso znów umieścić w naczyniu i obtoczyć w soli. Wstawić do lodówki na 24 godziny. Po upływie doby wyjąć z lodówki. Mięso umyć z soli, osuszyć, obtoczyć dokładnie w przyprawach i ponownie wstawić do lodówki na 24 godziny. Po upływie wyznaczonego czasu mięso w przyprawach wyjąć z lodówki i włożyć do pończochowej podkolanówki (by uzyskać grubszą warstwę, całość włożyć jeszcze w drugą podkolanówkę). Zawiązać i powiesić w pobliżu kaloryfera, w przewiewnym miejscu na 4 dni. Po tym czasie polędwica jest gotowa. Przypomina szynkę włoską lub szwarcwaldzką. Można ją kroić w cieniutkie plasterki. Wędlinę przechowujemy w lodówce. Świetnie smakuje ze świeżym pieczywem.

### ŚWIĄTECZNA SZYNKA PIECZONA

**1,5 kg szynki bez kości, najlepiej zwartej „kulki” mięsa, kostka rosołowa lub pieczeniowa – do pieczenia.**

**Marynata:** 5 ziaren ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 4 - 5 ząbków czosnku, 2 litry wody, 4 łyżki soli peklowej.

**Na wierzch:** Vegeta, papryka słodka w proszku, Delikat Knorr'a do mięs, majeranek.

Mięso umyć, osuszyć. Do garnka wlać wodę, wsypać sól peklową, dodać ziele angielskie, liście laurowe, czosnek i odstawić na 3 - 5 dni w chłodne miejsce, np. do lodówki. Można nadać mu ładny kształt, sznurując je. Podczas leżakowania mięsa przekreślić je kilka razy, aby przyprawy równomiernie się rozeszły po mięsie. Po 3 - 5 dniach wyjąć mięso z marynaty, osuszyć i natrzeć przyprawami. Odstawić do lodówki na 2 - 3 godziny. Po tym czasie włożyć mięso do rękawa foliowego. Wlać do środka 1,5 szklanki wody, włożyć ząbki czosnku z marynaty i kostkę rosołową lub pieczeniową. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 190 - 200° C. Piec 1,5 godziny. Szyneczka świetnie smakuje na ciepło i na zimno jako domowa wędlina.

### ROLADKI Z PIERSI KURCZAKA



**Pierś z kurczaka, sól, pieprz, 3 ogórki konserwowe, 3 kawałki papryki konserwowej, przyprawa do wieprzowiny, 2 jajka, 1 szklanka bułki tartej, 3 - 4 łyżki oleju, 20 dag sera żółtego, 20 dag szynki, 2 - 3 łyżki musztardy.**

Pierś z kurczaka pokroić na plasterki. Każdy z plasterków rozbić, oprószyć solą, pieprzem i przyprawą do wieprzowiny. Na plasterkach piersi rozsmarować musztardę, następnie ułożyć plasterki szynki, sera

żółtego, na środku ułożyć ćwiartkę lub połówkę ogórka i pasek papryki konserwowej. Plastry piersi zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczką, panierować w jajku i bułce tartej. Roladki smażyć na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony na złoty kolor. Następnie układać w naczyniu żaroodpornym i zapiec przez kilka minut w nagrzanym piekarniku.

### BRZOSKWINIOWE PIERSI



**4 piersi z kurczaka, 2 jajka, 8 poówek brzoskwiń z puszki, 200 g płatków kukurydzianych, sól, 3 łyżki mąki, pieprz, olej do smażenia, mąka do obtaczania.**

Piersi umyć, osuszyć i każdą pierś naciąć, tworząc kieszeń. Posolić i popieprzyć, odstawić na 10 minut. W każdą kieszeń włożyć po dwie połówki brzoskwiń. Płatki delikatnie rozgnieść i wymieszać z mąką. Przygotować mąkę do obtaczania i każdą pierś wypchaną brzoskwiniami obtoczyć w mące. Jajka roztrzepać z odrobiną soli i pieprzu. Obtoczone w mące piersi zamoczyć w jajku, następnie panierować w mieszance płatków z mąką. Smażyć w dużej ilości oliwy, aby do połowy były przykryte, po około 6 minut z każdej strony. Podawać z frytkami lub pieczonymi ziemniakami.

### MARYNOWANE ROLADKI SCHABOWE Z FETA

**Schab, 1 opak. ciasta francuskiego.**

**Marynata:** oliwa, sos sojowy, ocet balsamiczny, pieprz, tymianek.

**Farsz:** feta, jajko, tymianek, pieprz.

Mięso pokroić w cienkie plastry i wrzucić do marynaty. Proporcje należy ustalić sobie samemu w zależności, ile mięsa mamy i jak bardzo lubimy takie połączone smaki. Marynować 1 dzień. W dniu pieczenia osuszyć delikatnie mięso z marynaty i przygotować farsz. Ser wymieszać z jednym jajem i dodać przyprawy. Na rozłożony kawałek mięsa nałożyć farsz i zwinąć tak, aby farsz znalazł się w środku. Następnie zawinąć z fantazją roladki w paseczki z ciasta francuskiego. Ciasto francuskie posmarować jajkiem. Roladki włożyć do piekarnika rozgrzanego do 200° C na około 45 minut.

# CIASTA NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ

## OPERA CAKE



**Biszkopt migdałowy:** 75 g cukru, 2 i 1/2 łyżki mąki, 75 g mielonych migdałów, 3 jajka, 15 g stopionego i schłodzonego masła, 3 białka.

Piekarnik rozgrzać do 200° C. Blachę - taką z piekarnika, wyłożyć papierem do pieczenia.

Ubić jajka z cukrem, dodać migdały, stopione masło i mąkę. W osobnej misce ubić białka. Ostrożnie połączyć pianę z masą. Wylać na blachę i delikatnie rozsmarować. Piec 6 - 7 minut. Wyjąć z piekarnika, pozostawić do ostygnięcia na papierze.

**Masa czekoladowa:** 200 g ciemnej czekolady, drobno posiekanej, 120 ml mleka, 110 ml gęstej, niekwasnej śmietany, 50 g masła.

Do miseczki wsypać czekoladę. Podgrzać mleko i 30 ml śmietany prawie do wrzenia. Zalać czekoladę, Dodać masło i wymieszać na gładką masę. Odstawić do stężenia.

**Syrop kawowy:** 1 i 1/2 łyżki cukru pudru (lub zwykłego), 1 i 1/2 łyżki kawy rozpuszczalnej.

Cukier roz mieszać w rondelku z 90 ml wody. Zagotować i wsypać kawę.

**Krem maślany:** 70 g cukru, 1 białko, 1 łyżka kawy rozpuszczalnej, 100 g miękkiego masła.

Cukier w garnku zalać 3 łyżeczkami wody. Zagotować, nie mieszając. Taki syrop powinien być na tyle gęsty, aby kropelka dała się ugnieść w palcach w miękką kulkę. Białka ubić na pianę. Wciąż ubijając dodawać POWOLI! gorący syrop i ubijać tak długo aż piana będzie zimna.

Rozpuścić kawę w łyżeczce wrzącej wody, ostudzić i dodać miękkie masło. Połączyć ostrożnie masę maślano-kawową z pianą.

Biszkopt podzielić na 3 części (wym. 10 x 20 cm). Jedną część nasączyć lekko syropem i posmarować połową kremu maślano-kawowego. Nakryć drugim kawałkiem, nasączyć syropem i posmarować połową masy czekoladowej. Położyć trzecią część, nasączyć ją resztką syropu i posmarować resztką kremu maślano-kawowego. Całość włożyć do lodówki, aby stężało. Stopić resztę masy czekoladowej w garnku nad parą. Posmarować wierzch ciasta.

## TORCIK MIGDAŁOWY



**Ciasto:** 5 jaj, 1/2 szklanki cukru, 2 kopsiaste łyżki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 200 g zmielonych migdałów, szczypta soli.

**Krem:** 4 żółtka, 1 łyżka śmietany kremówki lub mleka, 100 g cukru, łyżeczka cukru waniliowego, 200 g masła.

**Bitą śmietaną:** 350 ml śmietany kremówki 30%, 1 łyżka cukru pudru, 2 łyżeczki żelatyny, 3 łyżki wrzącej wody.

**Polewa czekoladowa:** 200 g mlecznej czekolady, 140 ml śmietanki kremówki, 1 łyżka cukru pudru.

**Ponadto:** kilka garstek okrągłych chrupek śniadaniowych dla dzieci.

Białka ubić z solą na sztywno. Żółtka z cukrem utrzeć mikserem na biały puch, dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie zmiksować. Następnie małymi porcjami wsypać migdały, można wymieszać mikserem na delikatnych obrotach. Na koniec dodać ubite białka i delikatnie wymieszać łyżką, by składniki się ze sobą połączyły.

Dwie tortownice o średnicy ok. 24 cm, wysmarować tłuszczem na dno rozłożyć papier do pieczenia, boki obsypać mąką. Ciasto rozłożyć po równo do każdej z nich. Piec w temp. 180° C, przez około 30 minut. Po upieczeniu zostawić w blaszce do wystudzenia, następnie delikatnie wyjąć.

Przygotować krem. Żółtka, mleko, wanilię i cukier wymieszać w rondelku, zagotować powolutku, pamiętając by ciągle mieszać (uważać, bo może wyjść jajecznicą). Następnie zdjąć z palnika, masło pokroić w cienkie plastry, dodać do masy jajecznej, mieszać tak długo, aż się rozpuści. Przystudzić, najlepiej w zamrażalniku lub w bardzo chłodnym miejscu.

Przygotować bitą śmietaną. Śmietaną ubić, dodać cukier puder, ubić. Żelatynę rozpuścić we wrzącej wodzie i dodać do całości.



Do rondelka wlać śmietanę, włożyć do niej połamaną czekoladę, dodać cukier puder i na małym ogniu cały czas mieszać, aż wszystko się ładnie rozpuści. Czekamy aż polewa nam ostygnie i dopiero wtedy polewamy torcik.

Składanie ciasta: na spód dać blat migdałowy, potem większą część kremu, następnie położyć kolejny blat ciasta migdałowego. Na to nałożyć pozostały krem, bitą śmietanę, którą należy gęsto posypać kulczkami śniadaniowymi. Całość poleć polewą czekoladową. Wstawić do lodówki na całą noc. Torcik przechowywać w lodówce.

### SERNIK JAPOŃSKI (BISZKOPTOWY)



**140 g drobnego cukru do wypieków, 6 jajek (żółtka i białka osobno), 50 g masła, 250 g kremowego serka typu philadelphia, 100 ml mleka, 1 łyżka soku z cytryny, 60 g mąki pszennej, 20 g skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej, szczypta kwasu cytrynowego.**

W większej miseczce umieszczonej nad kąpielą wodną umieścić masło, kremowy serek i mleko. Rozpuścić, wymieszać, do połączenia i uzyskania gładkiej masy. Zdjąć z kąpeli wodnej, wystudzić.

Do miseczki dodać żółtka, przesianą mąkę pszenną, skrobię i sok z cytryny. Wymieszać do połączenia.

Białka ubić ze szczyptą kwasu cytrynowego (kwasek dodać na końcu ubijania). Do ubitych białek dodawać cukier, stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas miksując. Masa powinna być sztywna i lśniąca. Ubite białka połączyć z płynną masą serową, bardzo delikatnie wymieszać drewnianą łyżką.

Formę o średnicy 21 cm wyłożyć papierem do pieczenia: spód i boki, pozostawiając „kołnier” z papieru wystający 2 cm ponad formę. Formę z zewnątrz owinąć folią aluminiową (do formy nie powinna dostać się woda, sernik będzie pieczony w kąpeli wodnej).

Formę umieścić w większym naczyniu żaroodpornym. Do tak przygotowanej formy przelać masę serową, wyrównać. Do naczynia żaroodpornego nalać wrzątku, w taki sposób, by woda sięgała minimum do połowy wysokości formy z sernikiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 160° C przez 60 - 70 minut. Przestudzić (można w lekko uchylonym piekarniku). Wyjąć i włożyć do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na całą noc. Można podać z konfiturą lub frużeliną owocową.

### SĘKACZ Z TORTOWNICY



**250 g masła, 6 dużych jaj, 25 dag cukru, 15 dag mąki pszennej, 10 dag mąki ziemniaczanej, cukier wanilinowy lub wanilia, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 - 3 łyżki rumu.**

Maso utrzeć z cukrem, cukrem wanilinowym na gładką masę. Dodawać kolejno 4 żółtka (białka w innej misce ubić na pianę ze szczyptą soli) i 2 całe jajka - ubić na puszysty krem. Dodać rum. Następnie ostrożnie dodać przesiane mąki z proszkiem do pieczenia, wymieszać, dodać pianę z 4 białek, wymieszać.

W małej tortownicy, o średnicy ok. 20 cm, spód wyłożyć papierem. Piekarnik rozgrzać do temp. 200° C. Na dno tortownicy rozsmarować 2 łyżki ciasta - piec do zarumienienia, otworzyć drzwiczki, wysunąć trochę kratkę z tortownicą tak, by wygodnie można było smarować, na podpieczony płacusek rozsmarować następne 2 łyżki ciasta. Postępować tak aż do zużycia całego ciasta. Wystudzić. Można poleć polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.

*Uwaga! Piec na wyższym ustawieniu półki niż zazwyczaj, tak by wierzch się przypiekał, a spód był oddalony od dolnej grzałki - żeby się nie spalił.*

### PRZEKŁADANIEC Z SEREM, MAKIEM I JABŁKAMI



**Ciasto: 20 dag margaryny, 40 dag mąki, 20 dag cukru pudru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 żółtka, 3 - 4 łyżki kwaśnej śmietany.**

Zarobić ciasto i podzielić je na 2 części. Jedną część upiec na złoty kolor w temp. 180° C. Drugą, surową, wyłożyć równo w formie, a następnie przykryć makiem i serem.

**Mak:** 20 dag maku, 3 jajka, 10 dag cukru, orzechy krojone, 3 łyżki miodu, 5 dag masła.

Mak sparzyć i zemieć. Z białek ubić pianę. Do maku dodać żółtka, cukier, orzechy, miód, roztopione masło oraz pianę i dokładnie wymieszać.

**Ser:** 1/2 kg twarogu, 10 dag margaryny, 20 dag cukru pudru, 5 jajek, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami. Zemieć ser i dodać do margaryny z mąką ziemniaczaną i proszkiem. Ubić pianę z białek, dodać do masy i lekko wymieszać. Wyłożyć na mak i piec w temp. 180° C przez 50 min.

**Masa z jabłek:** 1 kg jabłek, 10 dag cukru, 1 galaretkę brzoskwiniową.

Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać cukier i smażyć do miękkości. Dodać do jabłek sypką galaretkę, wymieszać i przez chwilę smażyć.

**Polewa czekoladowa:** 4 łyżki cukru, 2 łyżki śmietany, 3 łyżki kakao (lub mniej - zależy jak kto lubi), 6 dag masła, 1 łyżeczka żelatyny.

Żelatynę zalać niewielką ilością zimnej wody. Resztę składników zagotować. Gdy żelatyna napęcznieje podgrzać ją w tej wodzie do całkowitego rozpuszczenia i dodać do reszty masy. Wymieszać dobrze i lekko wystudzić.

Przełożenie placka: placek z makiem i serem – masa z jabłek – upieczony wcześniej placek – polewa czekoladowa.

## SERNIK WENUS



**Biszkopt:** 6 jaj, 3/4 szklanki cukru, 15 dag mąki, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Białka ubić na sztywno, w trakcie ubijania dodawać cukier, a następnie po jednym żółtku. Do ubitych jaj dodać przesiane mąki z proszkiem do pieczenia. Upiec na blaszce 24x42 cm. Po wystudzeniu przekroić na dwie części.

**Masa I:** 1/2 kg mielonego białego sera, 3 łyżki cukru, 1 galaretkę cytrynowa.

Przygotować galaretkę według przepisu, dodając nieco mniej wody. Do mielonego sera dodać 3 łyżki cukru i gęstniejącą galaretkę - razem zmiksować.

**Masa II:** 1/2 l śmietany 30%, 1 galaretkę cytrynowa.

**Dodatki:** słoik dżemu morelowego lub brzoskwiniowego, 1/2 kostki masła, 10 dag wiórków kokosowych, 3 łyżki cukru.

Przygotować galaretkę według przepisu, dodając nieco mniej wody. Śmietanę ubić na sztywno, dodać gęstniejącą galaretkę, razem zmiksować.

Połączyć obie masy. Na pierwszą połowę biszkoptu wyłożyć masę serową i przykryć drugą połową. Wierzch biszkoptu posmarować dżemem i całość posmarować posypką kokosową.

Wykonanie posypki: masło roztopić, dodać wiórki kokosowe i cukier, chwilę zrumienić. Gorącą posypką smarować placek.

## TORT PIERNIKOWY



**Ciasto:** 15 dag płynnego miodu, 20 dag masła, 50 dag mąki, 3 żółtka, 4 łyżki mleka, łyżka sodы oczyszczonej, torebka przyprawy do pierników, 10 dag cukru.

**Masa:** 2 szklanki mleka, 4 łyżki kaszy manny, 30 dag cukru pudru, 25 dag masła, 20 dag dżemu z czarnej porzeczki.

**Polewa:** 10 dag masła lub margaryny, 15 dag cukru, 2 łyżki kakao.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wyrobić mikserem na jednolitą masę. Ciasto przykryć, odstawić do lodówki na dobę.

Następnego dnia podzielić ciasto na 4 części. Upiec okrągłe placki i je ostudzić.

Przygotować krem: w rondelku zagotować mleko, wsypać kaszę manną i cukier, gotować, aż masa zgęstnieje. Wystudzić. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Nie przerywając ucierania, dodawać po łyżce kaszki, ewentualnie dodać kilka kropel zapachu waniliowego. Placki przekładać na przemian dżemem porzeczkowym i kremem z kaszki.

Przygotować polewę: masło stopić w rondelku, wsypać cukier, wlać kakao rozproszony niewielką ilością gorącej wody. Gotować, mieszając, przez 5 minut, przestudzić, oblać przygotowany piernik. Odstawić na 2 - 3 dni. Przed podaniem udekorować.

**Przepisy zaczerpnięto z blogów kulinarnych**