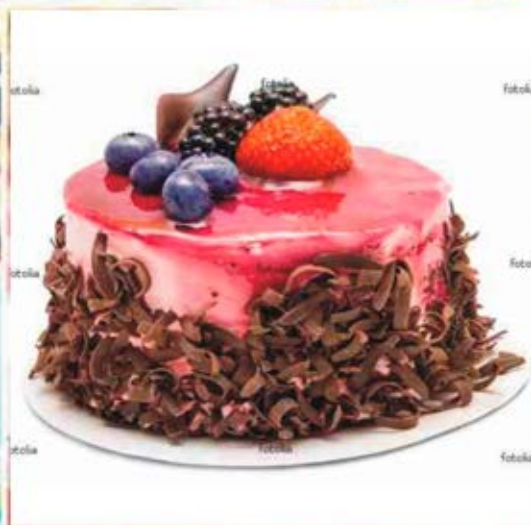
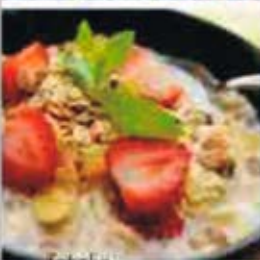
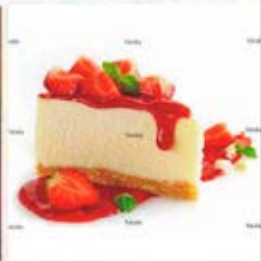


Renata Rusinek-Marszałek

Pyszne ciacho? To nie problem!



Renata Rusinek-Marszałek
„Pyszne ciacho? To nie problem!”

Copyright © by Wydawnictwo Psychoskok, 2014
Copyright © by Renata Rusinek-Marszałek, 2014

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, powielana i udostępniana w jakiegokolwiek formie bez pisemnej zgody wydawcy.

Skład: Jacek Antoniewski
Projekt okładki: Wydawnictwo Psychoskok
Zdjęcie okładki: © gmg9130; sergio37_120;
Mara Zemgaliete; matka_Wariatka – Fotolia.com

ISBN: 978-83-7900-181-1

Wydawnictwo Psychoskok
ul. Chopina 9, pok. 23, 62-507 Konin
tel. (63) 242 02 02, kom. 665-955-131
<http://wydawnictwo.psychoskok.pl>
e-mail: wydawnictwo@psychoskok.pl

Spis treści

ROZDZIAŁ 1.11
----------------------------	------------

Przepisy podstawowe

ROZDZIAŁ 2.14
----------------------------	------------

Ciasta ucierane

Ciasto kakaowe z kokosem14
Ciasto budyniowo-jabłkowe14
Kakaowiec z masą czekoladową15
Kolorowy przekładaniec.16
Niebo17
Zachód słońca18
Ciasto jogurtowe z malinami19
Ciasto jogurtowe20
Ciasto owocowe20
Ciasto owocowe sąsiadki21
Ciasto czekoladowo-gruszkowe21
Gruszkowy (jabłkowy) przekładaniec22
Makowiec inaczej.23
Ciasto z jabłkami i wiórkami.23

ROZDZIAŁ 3.25
----------------------------	------------

Ciasta biszkoptowe

Skośniak25
Zebra.26
Babka „Eska”26
Babka „Renia”27

Amoniaczek	27
Ciasto o smaku pomarańczy.	28
Ciasto o smaku cytryny – piernika jabłkowego	29
Kisielek.	30
Agusia	31
Jabłecznik kokosowy	32
Placek śliwkowy	32
Biszkopt z masą grysikową	33
Biszkopt czekoladowy nadziewany twarogiem	34
ROZDZIAŁ 4.	35
Ciasta na kruchym spodzie	
Jojo	35
Mazurek kruchy z masą pomarańczową	36
Starodawna kremówka	36
Orzechowiec kokosowy na kruchym cieście	37
Ciasto kokosowe	38
Jabłkowiec na cieście ziemniaczanym	39
Ciasto z owocami i krokantem kokosowym.	40
Makowiec świąteczny mojej prababci	40
ROZDZIAŁ 5.	42
Ciasta wymyślne	
Palce lizać	42
Nugat	43
Przekładaniec	43
Chałwowiec	44
Rarytasek	45
Ciasto „Kryśka”.	46

Snickers	47
Rafaello	48
Kabaretki.	50
Przepyszny maczek	50
Snickers 2	51
Placek ananasowo-jabłkowy	52
Ciasto miodowo-serowe.	53
Pawi ogon	54
Przekładaniec drożdżowy z bakaliami	55
Ciasto kokosowo-orzechowe	56
Cudowne.	57
Adwokat na zimno	58
Kora orzechowa z delicjami	59
Rafaello	60
Absolutnie rewelacyjne ciasto z chałwą	60
Princessa z ananase.	61
Pod pierzynką migdałową.	62
Alkoholik	63
Ciasto biszkoptowe o smaku cappuccino i orzechów z masą ananasową.	64
Ciasto marcepanowe	66
Nutella	66
Cherii	67
Kora orzechowa	68
Szarlotka japońska	68
ROZDZIAŁ 6.	70
Torty	
Tort ajerkoniakowy	70

Tort cappuccino	71
Pyszny torcik mocca dla dorosłych.	72
Tort bananaowy	73
Tort o smaku milky way	74
Casate	76
Tort czekoladowy z nalewką wiśniową	77
Tort makowy	78
Mazurek makowo-orzechowy	79
Tort orzechowy 1	80
Tort orzechowy 2	81
Chrupki tort serowy.	82
Tort kanadyjski	83
Tort miodowo-orzechowy	84
Bardzo duży tort świąteczny.	85
Tort z kawą zbożową kujawianką	86
ROZDZIAŁ 7.	88
Ciasteczka i ciastka	
Ciastka oponki	88
Ciasteczka biało-czarne	88
Ciasteczka migdałowe	89
Sesamki	89
Pączki błyskawiczne	90
Ciastka na piwie	90
Pierniczki świąteczne	91
Rogale drożdżowe	91
Makaroniki orzechowe	92
Ciasteczka na cieście z wody	93
Babeczki	93

Półfrancuskie ciastka z sera	94
Rurki z jabłkiem.	94
Ciasteczka orzechowo-pomarańczowe.	95
Makaroniki migdałowe z białą czekoladą.	96
Amaretti	97
Czekoladowa droga	98
Owsiane z dżemem	98
Ciasteczka cynamonowe	99
Rogaliki na smalcu	100
ROZDZIAŁ 8.	101
Serniki i pierniki	
Starodawny piernik na amoniaku mojej prababci.	101
Pyszny sernik z ziemniakami	102
Piernik na śmietanie	102
Piernik z kawą i orzechami	103
Piernik z płatkami migdałów	104
Piernik z jabłkami.	104
Piernik cynamonowy	105
Sernik z masą i orzechami.	106
Piernik dwutygodniowy	107
Piernik z wkładką	107
Sernik na zimno	108
Sernik na śmietanie.	109
Sernik z bananami	110
Sernik na mleku	110
Sernik z mandarynkami i posypką	111
Sernik brzoskwińowo-kokosowy	112

Pieczenie zawsze było moją pasją, już od dziecięcych lat. Pewnego dnia postanowiłam spróbować i napisać tę moją małą, pierwszą książkę z przepisami na pyszne ciasta.

Dedykuję ją swojej kochanej mamie, która była dla mnie inspiracją i nauczycielem oraz wspianiałemu, kochanemu mężowi, który zawsze mnie wspiera. W każdej dziedzinie życia.

POŻYTECZNE WSKAZÓWKI DLA WSZYSTKICH ŁASUCHÓW,
ABY CIACHO SIĘ UDAŁO

Moje kochane kobietki: starsze, młodsze, po prostu wszystkie!

Mam 34 lata i od kiedy pamiętam, uwielbiałam piec ciasta i ciasteczka. Oczywiście na samym początku robiłam to pod czujnym okiem mojej mamy, zresztą to ona nauczyła mnie podstaw i tego, że nie należy bać się wypieków. Zawsze mówiła: „Nie wyjdzie ci za pierwszym razem, to za drugim na pewno się uda”.

Zaczęłam zbierać wszelkiego rodzaju przepisy od swoich znajomych i od ich znajomych.

Tworzyłam zeszyty z przepisami i zawsze ciasto musiało być wypróbowane. Za każdym razem chciałam dowiedzieć się, czy przepis jest godny uwagi, czy należy coś w nim zmienić.

Nie bójmy się łączyć smaków i eksperymentować. Szalejmy i pieczmy ciasta. Spróbujmy do biszkoptu tradycyjnego dodać kawy zbożowej, cappuccino, a nawet wiórków kokosowych.

Wszystkie przepisy zostały dokładnie sprawdzone. Zapewniam więc, że jeśli tylko się postaracie, to wyjdzie wam pyszne ciacho.

Podam wam teraz fajną tabelę z wagami produktów, bo ja zawsze miałam z tym problem. Czasami w przepisach są podane szklanki, czasami ml a czasami dekagramy. Mnie to bardzo pomogło.

Produkt	dekagram		
	1 szklanka	1 łyżka płatka	1 łyżeczka płatka
Alkohol	–	1½	–
Cukier kryształ	22	1½	0,5
Cukier puder	20	1,2	0,4
Cynamon	–	1	–
Czekolada w proszku	–	1	–
Kakao	–	–	0,5
Kawa mielona	–	–	0,5
Mak suchy	15	1,3	0,3
Mąka pszenna	17	1 ½	0,5
Mąka ziemniaczana	20	1,8	0,6
Migdały mielone	–	–	0,5
Miód	–	2	–
Mleko	25	1–1½	–
Olej	–	1	0,5
Orzechy laskowe mielone	–	–	0,5
Rodzynki	–	1	–
Sól	30	2	1
Śmietana	25	1½	0,5
Tarta bułka	–	1	0,4

⅛ szklanki = 0,125 ml

1 kubek = 250 ml

¼ szklanki = 0,25 ml

1 łyżka = 15 ml (3 łyżeczki)

⅓ szklanki = 0,33 ml

1 łyżeczka = 5 ml

½ szklanki = 0,5 ml

¾ szklanki = 0,75 ml

ROZDZIAŁ 1

Przepisy podstawowe

Biszkopt 1: 6 jaj, 1½ szklanki mąki pszennej, ¾ szklanki cukru, 1 cukier waniliowy, szczypta soli, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 6 łyżek oleju, olejek do ciast, np. cytrynowy.

Białka oddzielić od żółtek. Z białek ubić sztywną pianę ze szczyptą soli.

Do ubitej piany dodać cukier i cukier waniliowy i dokładnie ubijać, stopniowo dodawać żółtka i nadal ubijać do momentu rozpuszczenia się cukru. Następnie dodać olej, olejek zapachowy i dokładnie wymieszać, dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać łyżką lub trzepaczką. Tak powstałe ciasto włożyć, najlepiej wyłożonej wcześniej pergaminem do wypieków, tortownicy lub blaszki. Piec ok. 35 min.

Biszkopt 2: 8 jaj, 1 szklanka mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka octu, szczypta soli, 1 szklanka cukru, 1 cukier waniliowy, olejek do ciast, np. pomarańczowy, arakowy, cytrynowy.

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka roztrzepać w miseczce z octem i proszkiem do pieczenia, odczekać, aby podwoiły swoją objętość. Białka ubić z szczyptą soli na sztywną pianę,

dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy. Ciągłe ubijając, do piany dodajemy przygotowaną wcześniej masę żółtkową, a potem olejek zapachowy do ciasta. Wszystko dokładnie ubijamy i dodajemy przesianą mąkę i delikatnie mieszamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Ciasto wlewamy do dużej tortownicy i pieczemy ok. 35–40 min.

Biszkopt 3 kawowy: 6 jaj, 1½ szklanki mąki pszennej, ¾ szklanki cukru, 1 cukier waniliowy, szczypta soli, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 6 łyżek oleju, 1 łyżeczka prawdziwej sypkiej kawy.

Białka oddzielić od żółtek. Z białek ubić sztywną pianę ze szczyptą soli. Do ubitej piany dodać cukier i cukier waniliowy, masę dokładnie ubijając, stopniowo dodawać żółtka i nadal ubijając do momentu rozpuszczenia się cukru. Następnie dodać olej, olejek zapachowy i kawę i dokładnie wymieszać, dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać łyżką lub trzepaczką. Tak powstałe ciasto wlać najlepiej wyłożonej wcześniej pergaminem do wypieków tortownicy lub blaszki. Piec ok. 35 min.

Biszkopt 4 kakaowy: 6 jaj, 1 szklanki mąki pszennej, ¾ szklanki cukru, 1 cukier waniliowy, szczypta soli, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 6 łyżek oleju, 3 łyżeczki kakao.

Białka oddzielić od żółtek. Z białek ubić sztywną pianę ze szczyptą soli. Do ubitej piany dodać cukier i cukier waniliowy i dokładnie ubijając, stopniowo dodawać żółtka i nadal ubijając

do momentu rozpuszczenia się cukru. Następnie dodać olej, olejek zapachowy i kakao oraz dokładnie wymieszać, dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać łyżką lub trzepaczką. Tak powstałe ciasto wlać najlepiej wyłożonej wcześniej pergaminem do wypieków tortownicy lub blaszki. Piec ok. 35 min.

Ciasto kruche: 3 szklanki mąki pszennej, 1 szklanka mąki ziemniaczanej, 1 kostka masła, 1½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, 3 jajka całe, 1 szklanka cukru kryształ, szczypta soli.

Mąkę siekamy z miękkim masłem, dodajemy cukier kryształ, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, szczyptę soli. Mieszaemy. Robimy dołek w mącznej masie i wbijamy do niego jajka. Ciasto szybko zagnieść.

Tajemnicą kruchego ciasta jest bardzo szybkie zagniecenie go i włożenie do lodówki na ok. 1 godzinę, aby odpoczęło.

Polewa: 2 białe czekolady, 0,5 czarnej gorzkiej czekolady, 1 łyżka cukru pudru, 0,25 kostki margaryny „Palmy”.

Wszystkie składniki rozpuścić w kąpieli wodnej. Połączyć placek.