

KUCHNIA. Owocowe wypieki

Ciasta pachnące latem

Lato, lato wszędzie. W kuchni też. Sezonowe ciasta z owocami są, co prawda kaloryczne, ale świeże składniki nadają im wyjątkowy smak i zapach. Takiego efektu nie da się uzyskać o żadnej innej porze roku.

■ Rolada śmietanowa z malinami

Składniki na ciasto: 6 jajek, ¾ szklanki cukru, 1¼ szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, 4 łyżki wody, łyżka oleju, łyżka octu (przepis na 2 blachy rolady lub 1 tort)

Masa: 500 ml śmietany kremówki, 2 łyżeczki żelatyny, 2 łyżki cukru pudru, 50 dag malin

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, wymieszać, wlać 4 łyżki wody, łyżkę oleju i łyżkę octu – ubijać do uzyskania puszystej masy. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i połączyć drewnianą łyżką z masą jajeczną.

Na blachę położyć pergamin lub papier do pieczenia posmarowany olejem, wyłożyć ciasto. Wstawić do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piec kilka minut, aż biszkopt lekko się zarumieni. Ciasto wyłożyć na posypaną cukrem pudrem ściereczkę, zdjąć papier, a ciasto zwinąć w rulon, ostudzić.

Śmietanę schłodzić, ubić z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania dodawać po kropli rozpuszczoną w gorącej wodzie i przestudzoną żelatynę. Maliny delikatnie wmieszać w masę, rozsmarować na cieście, zwinąć.

■ Placek z porzeczkami

Składniki ciasta: 2 czubate szklanki mąki, 2 jajka, szklanka cukru pudru, kostka masła, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, 2 łyżeczki śmietany, czerwone porzeczki.

Składniki kruszonki: 1/3 szklanki mąki, 2/3 szklanki wiórków koko-

sowych, pół kostki masła, pół szklanki cukru pudru

Masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć. Dodać jajka i wymieszać. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i połączyć z masą. Jeśli jajka były zbyt małe i masa nie ma konsystencji ucieranego ciasta należy dodać trochę śmietany. Następnie wymieszać wszystkie składniki na kruszonkę.

Ciasto wyłożyć na blachę posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą, wyłożyć na nim oczyszczone porzeczki i posypać kruszonką. Piec około 50-60 minut w temperaturze 180 °C.

Po ostygnięciu ciasto posypać cukrem pudrem.

■ Ciasto z jagodami

Składniki ciasta: 1,5 szklanki mąki, 1,5 szklanki cukru, 8 jajek, łyżeczka proszku do pieczenia

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, dodać ubitą pianę. Następnie po trochu dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, lekko wymieszać. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok. 30 minut w temperaturze 180 °C.

Składniki kremu: 500 ml mleka, 2 łyżki mąki, 2 łyżki budyniu śmietankowego, 2/3 szklanki cukru pudru, kostka masła, ¾ litra jagód, 3 galaretki cytrynowe

Z mleka, mąki i budyniu śmietankowego ugotować krem. Wy-

studzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem, i małymi porcjami dodawać krem ucierając na puszystą masę. Na wystudzony biszkopt wyłożyć krem, ułożyć przygotowane jagody i zalać tężejącą galaretką cytrynową.

■ Sernik na zimno

Składniki: 4 serki homogenizowane, szklanka cukru pudru, cukier waniliowy, żelatyna 50 g, 2 galaretki brzoskwińowe, galaretkę wiśniową, puszkę lub świeże owoce brzoskwiń

Galaretkę wiśniową rozpuścić i odstawić do stężenia (najlepiej dzień wcześniej). Żelatynę rozpuścić w ¾ szklanki przygotowanej zimnej wody. Wymieszać i odstawić na pół godziny. Następnie dodać 2 szklanki gorącej wody, mieszać do rozpuszczenia żelatyny i odstawić do wystudzenia.

Dwie galaretki brzoskwińowe rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić do wystudzenia. Część brzoskwiń pokroić w kostkę, a część zostawić do dekoracji. Zastygłą galaretkę wiśniową pokroić w kostkę. Wyłożyć serki homogenizowane do dużego naczynia. Dodać cukier puder i waniliowy oraz wystudzoną, ale płynną żelatynę – wymieszać. Na końcu dodać pokrojoną w kostkę galaretkę wiśniową i brzoskwinie, zamieszać i wylać na wysmarowaną masłem tortownicę i wyrównać. Udekorować pozostałymi brzoskwiniami. Zalać wystudzoną galaretką brzoskwińową. Wstawić na 2-3 godziny do lodówki.

■ Owocowe ciasto z płatkami owsianymi

Składniki: 2 jajka, 15 dag cukru, 100 ml zsiadłego mleka, 7 dag płatków owsianych, 8 dag mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, 5 dag masła

Na krem: 2 brzoskwinie, 5 dag cukru pudru, 200 ml śmietanki, 10 dag twarożku, 40 dag malin i jagód

Piekarnik podgrzać do temperatury 200 °C. Okrągłą formę o średnicy 24 cm natłuścić i posypać bułką tartą. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, po czym dodać zsiadłe mleko, płatki owsiane i mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia. Masło rozpuścić i letnie dodać do masy. Dobrze wymieszać. Ciasto wlać do formy i piec na dolnym poziomie piekarnika przez ok. 30 minut. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i twarożkiem, następnie delikatnie wymieszać z drobno pokrojonymi brzoskwiniami. Gdy ciasto ostygnie, rozprowadzić na nim krem i posypać miękkimi owocami.

■ Ciasto ucierane

Składniki: 5 jaj, szklanka cukru, 2/3 kostki masła, dodatkowo 1/3 kostki smalcu lub masła, 2½ szklanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki śmietany, 50 dag śliwek

Tłuszcz utrzeć z cukrem i wcierać po jednym całym jajku, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i śmietanę. Wyrobić ciasto. Na wierzchu

ciasta owoce ułożyć połówki śliwek. Wstawić do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piec przez 45 minut. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

■ Babka owocowa

Składniki: 4 jajka, ½ szklanki cukru, szklanka mąki, ½ szklanki mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, ¾ szklanki oleju lub roztopiona kostka masła, owoce (np. wiśnie)

Białka ubić z cukrem na sztywno. Wmieszać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia, a na końcu połączyć z olejem lub roztopionym masłem. W ciasto wtopić owoce sezonowe uprzednio oprószone mąką. Wstawić do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piec przez 40 minut aż ciasto nabierze złotego koloru.

■ Jabłecznik z budyniem

Składniki: 3 szklanki mąki, kostka masła, szklanka cukru pudru, 2 łyżeczki proszku, 2 jajka, 2 budynie, 1 l mleka, jabłka lub inne owoce

Ze wszystkich składników (oprócz owoców) zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części. Jedną część ciasta wyłożyć na blaszkę i nakłuwać widelcem. Jabłka obrać i pokroić

w plastry, żeby pokryły całą powierzchnię ciasta. Ugotować budyn i gorący wyłożyć na jabłka. Przykryć drugą częścią ciasta. Piec 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

■ Z wiśniami i pianą

Składniki: 5 żółtek, 2-3 łyżki cukru, 3 szklanki mąki, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, kostka masła, 2-3 łyżki śmietany, 50 dag wiśni, szklanka cukru pudru, kisiel wiśniowy bez cukru

Ciasto wyrobić i podzielić na 3 części. Jedną część rozwałkować, posmarować powidłami, na to poskubać drugą część ciasta. Na ciasto wysypać wydrylowane wiśnie i przykryć pianą z ubitych na sztywno 5 białek (szklanka cukru pudru + białka + pół opakowania kisielu). Na pianę dodać wyskubaną, ostatnią część ciasta. Resztę ciasta wstawić do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piec przez 45 minut.

■ Szarlotka z gruszek

Masa biszkoptowa: 2 jajka, 5 łyżek cukru, 35 g mąki pszennej, 35 g skrobi pszennej, 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny, szczypta soli, 50 g masła, 20 g kakao
Nadzienienie: 1 kg gruszek, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka cukru pudru,



Poradnik ciastomistrza

Jak piec ciasta

Ciasto należy wstawiać do gorącego, nagrzanego piekarnika. Dotyczy to również ciasta drożdżowego. Niektórzy wstawiają ciasto drożdżowe do zimnego piekarnika i tam wyrasta, ale w ten sposób ciasto może być bardziej drożdżowe w smaku. Lepiej wstawić ciasto już wyrosnięte do nagrzanego piekarnika.

Co zrobić, kiedy ciasto pęka

Tak się dzieje, gdy ciasto nazbyt wysuszy się z wierzchu i by wyrosnąć musi sobie utorować drogę. Dlatego pomaga wyłączenie grzania w piekarniku od góry, a pozostawienie grzania od dołu lub zastosowanie termoobiegu. Jeśli nadal ciasto pęka, należy zmniejszyć temperaturę pieczenia o 10-20 °C i wtedy piec kilka minut dłużej (warto sprawdzić patyczkiem stan ciasta). Ciasto wyrośnie równo i ładnie.

Co poprawić, jak ciasto ma zakalec

Zakalec najczęściej pojawia się z tego samego powodu co pęknięcie ciasta, czyli wtedy gdy ciasto zbyt wysuszy się z wierzchu i nie ma jak urosnąć. Najlepszym sposobem jest tak wyłączenie grzania od góry i/lub zmniejszenie temperatury pieczenia. Mogą być też inne przyczyny powstawania zakalca. Przy cieście drożdżowym zakalec występuje zazwyczaj wtedy, gdy ciasto nie wyrośnie dobrze albo wyrosło tak mocno, że przerosło i opadło, ale w tym drugim przypadku najczęściej ma tzw. opadnięty grzybek. W ciastach klasycznych, zakalec może być też spowodowany zbyt szybkim wymieszaniem składników po dodaniu piany do reszty składników. Miksować należy spokojnie, na niskich obrotach miksera albo łyżką (delikatnie a nie zamaszycie).

Gdy ciasto jest za bardzo przypieczone

Najlepiej zmniejszyć temperaturę pieczenia lub przykryć ciasto od góry folią aluminiową lub papierem do pieczenia.

Co zrobić, gdy ciasto opada

Zdarza się, że ciasto po upieczeniu opada. Dzieje się tak zazwyczaj, gdy ciasto było nieco zbyt krótko pieczone, jest wtedy jeszcze tak wilgotne, że zamiast pozostać w swej formie zjeżdża w dół. Najlepsza metoda to pieczenie ciasta jeszcze 5 minut dłużej. W przypadku biszkoptów, po upieczeniu można też uderzyć formę z gorącym ciastem o stół, wtedy pęcherzyki powietrza równo ujdą.

100 ml czerwonego wina, 250 ml soku jabłkowego, 6 listków żelatyny (ok. 10 g), 250 ml mleka, laska wanilii, 4 żółtka, 100 g cukru, 200 ml słodkiej śmietany, 200 ml jogurtu naturalnego

Jajka i cukier ubijać tak długo aż powstanie gęsta masa. Dodać przesianą mąkę ze skrobią, delikatnie wymieszać. Dodać skórkę cytryny i sól. Masło roztopić, lekko ostudzić, domieszać do masy. Połowę ciasta przelać do innego naczynia, domieszać kakao. Blachę wyłożyć pergaminem, ułożyć na nią oddzielnie obie masy i piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C. Biszkopt przewrócić na pergamin, ostudzić przykryty blachą. Jednocześnie umyć, obrać i przepoło-

wić gruszki, usunąć gniazda nasienne. Połówki gruszek natrzeć sokiem z cytryny, a następnie pokroić na zgrabne kawałki i gotować z cukrem pudrem w czerwonym winie przez ok. 10 minut. Kawałki gruszek wyjąć, ciecz odparować aż nabierze konsystencji syropu. Pozostałe połówki gruszek ugotować do miękkości w soku jabłkowym, zmiksować. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.

Zagotować mleko razem z rozkrojoną laską wanilii. Żółtka i cukier ubić na gęsty, biały krem. Do masy jajecznej dodać mleko, stale mieszając podgrzewać aż żółtka zaczną wiązać, nie dopuścić do wrzenia. Żelatynę odcisnąć, stopniowo dodawać do kremu. Zmiksowane gruszki dołączyć do masy, odstawić

do schłodzenia. Ubić śmietanę i wymieszać z jogurtem, oddzielić pergamin od masy biszkoptowej, pokroić ją w romby o wysokości ok. 7 cm i szerokości ok. 4 cm, białe kawałki biszkopta przekroić na pół. Bok i spód formy sprężynowej o średnicy 18 cm wyłożyć przezroczystą folią. Boki wyłożyć naprzemiennie jasnymi i ciemnymi kawałkami biszkopta, aby nie było pomiędzy nimi przerw. Gdy krem zaczyna się ścinać, dodać śmietanę z jogurtem i masę wlać do formy. Tort wstawić na 4 godziny do lodówki. Po upływie tego czasu tort ostrożnie obrócić. Usunąć folię, wierzch ozdobić gruszkami gotowanymi w winie.

*Ewa Wróbel, DODR we Wrocławiu
fot. Krzysztof Szustka*