

Szarlotka

Ciasto

W dużej misce zmieszać wszystkie składniki. Wyrobić ciasto ręką, aż uzyska gładką konsystencję.

Podzielić ciasto na dwie równe części, obie zawinąć w papier (pergamin) i włożyć do zamrażalnika na 1,5 godziny.

Przygotować dużą formę do ciasta. Dno wysmarować tłuszczem (masło lub margaryna). Wyjąć pierwszą część ciasta z zamrażalnika i wyłożyć na dno formy. Można nakłuć widelcem. Piec przez 15 minut w temperaturze 180°C.

Nadzienie

Jabłka umyć, obrać i wyciąć środki z nasionami. Pokroić na ćwiartki, a potem na jeszcze mniejsze kawałki. Włożyć do dużego garnka, wlać około 1/2 szklanki wody i gotować pod przykryciem przez około 15 minut. Następnie dodać do masy jabłkowej cukier puder, cynamon i sok z cytryny. Zamieszać i gotować przez kolejne 5 minut na małym ogniu. Na końcu dodać mąkę ziemniaczaną, podgrzać do wrzenia i wyłączyć.

Ostatnie czynności

Upieczony spód ciasta posypać bułką tartą, następnie wyłożyć masę z jabłek. Na wierzchu wyłożyć drugą część ciasta (można ułożyć szachownicę, albo pokruszyć i posypać). Ciasto piec w piekarniku przez godzinę w temperaturze 180°C.

Składniki:

Ciasto

4 szklanki mąki
2 łyżeczki
proszku
do pieczenia
3/4 kostki
masła
1 szklanka
cukru
1 torebka cukru
wanilinowego
2 całe jaja
2 żółtka
3 łyżki
śmietany

Nadzienie

3 kg jabłek
1/2 szklanki
cukru pudru
1 łyżeczka
cynamonu
1 łyżeczka soku
z cytryny
2 płaskie łyżki
mąki
ziemniaczanej

Apple pie

DOUGH

In a large bowl, mix together all ingredients with hand. Knead dough until smooth.

Divide into two pieces, wrap them into paper and put them into a freezer for at least 1,5 hours.

Prepare the baking tin with the pinch of fat (butter or margarine). Take one part of the dough out of the freezer and place it on the bottom of baking pan. You can make little holes with a fork in the dough, bake in the oven for about 15 minutes (180°C).

STUFFING

Prepare half a kilo of apples. Peel the apples. Cut them into quarters and then into smaller pieces. Put the apples into a pot, pour half a glass of water and simmer the apples for at least 15 minutes.

After 15 minutes add half a glass of icing sugar, one table spoon of cinnamon, one tablespoon of fresh lemon juice. Stir the mixture and simmer it for another 5 minutes.

In the end add two tablespoons of potato flour, bring it to the boiling point and then turn the heating off.

FINAL STEPS

On the baked bottom of cake put the apple mixture, cover it with the second part of the dough. Finally, bake it in the oven for an hour (180°C).

Ingredients:

Dough

4 glasses of flour
2 teaspoons
of baking powder
3/4 packet
of butter
1 glass of sugar
1 packet
of vanilla sugar
2 eggs
2 yolks
3 table spoons
of cream

Stuffing

3 kilo of apples
1/2 glass of icing
sugar
1 teaspoon
of cinnamon
1 teaspoon
of the fresh lemon
juice
2 table spoons
of potato flour

Ciasto drożdżowe z truskawkami

Zagrzać mleko. W międzyczasie pół kg mąki przesiać do dużej miski przez sito. W środku zrobić dołek. Rozkruszyć do niego drożdże, posypać cukrem, zalać ciepłym mlekiem, posypać mąką. Zakryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W międzyczasie rozpuścić masło (lub margarynę). Wybić 3 jaja. Wymieszać z ostudzonym tłuszczem. Przygotować foremki. Do mąki z wyrośniętym roztworem drożdżowym wlać zmieszany tłuszcz z jajami. Dodać szczyptę soli, cukier waniliowy. Dobrze wymieszać. Można polać sobie dłonie oliwą, wtedy ciasto nie przywiera. Na dno formy wyłożyć ciasto, a na nim pokrojone truskawki. Zakryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W międzyczasie zagnieść kruszonkę. Posypać ciasto po wierzchu, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, włożyć je do piekarnika, najlepiej już nagrzanego. Piec w temperaturze max 180°C przez 40 minut.

Składniki:

Ciasto

½ kg mąki
½ szklanki mleka
50 g drożdży
piekarskich
10 łyżeczek cukru
100 g margaryny
lub masła
3 jaja
cukier waniliowy
szczypta soli

Kruszonka

łyżka mąki
łyżka cukru
łyżka masła
lub margaryny

Yeast cake with strawberries

Heat the milk. In the meanwhile sieve $\frac{1}{2}$ kg flour into a big bowl. In the middle make a hole. Crumble yeast inside the hole, sprinkle with sugar, pour the warm milk on the yeast, sieve the flour on the top, cover with some cloth, put away in a warm place to let it grow.

In the meanwhile, melt the butter (or margarine). Break 3 eggs into a bowl. Cool the butter and mix with the eggs. Prepare the baking pan.

Add the eggs with the fat to the rest of the dough. Add a pinch of salt and vanilla sugar. Stir it well. You can use some olive oil on your hands not to let the dough stick to your hands.

On the bottom of the baking pan spread the dough. Put strawberries on the top. Cover with a cloth and put away in a warm place to let it grow.

In the meanwhile, make the crumble. Mix a spoon of flour, sugar and butter. Sprinkle the crumble on the top of the cake. Cover again with the cloth and put away in some warm place.

When the dough grows (it should double) put it in the oven and bake in max 180°C for about 40 minutes.

Ingredients:

Dough

$\frac{1}{2}$ kg flour
 $\frac{1}{2}$ glass of milk
50 g baking yeast
10 teaspoons of sugar
100 g butter or margarine
3 eggs
vanilla sugar
pinch of salt

Crumble

1 spoon of flour
1 spoon of sugar
1 spoon of butter or margarine

Makowiec

Mak zalać ciepłą wodą, gotować przez godzinę na małym ogniu. Odsączyć, zmielić 3 razy. Utrzeć z cukrem, dodać stopione masło, cukier waniliowy, skórkę pomarańczową i pianę z białek.

Drożdże utrzeć z cukrem, dodać trochę ciepłego mleka i mąki, odstawić do wyrośnięcia. Resztą wrzącego mleka zaparzyć 1/5 mąki. Dodaj resztę mąki, jajka, żółtka ubite z cukrem na parze i szczyptę soli. Wyrobić, wlać ciepłe masło. Dodaj cukier waniliowy i skórkę z cytryny, następnie wyrobić. Odłożyć do wyrośnięcia. Rozwałkować, posmarować masą, zwinąć, zostawić do wyrośnięcia. Piec przez 50 minut (200 stopni).

Składniki:

1 kg mąki
10 dag drożdży
1.5 szklanki mleka
1.5 kostki masła
2 szklanki cukru
2 jajka + 4 żółtka
cukier waniliowy
sól
cytryna

Masa

50 dag maku
2 szklanki cukru
4 białka
2 łyżki masła
cukier waniliowy
4 łyżki skórki pomarańczowej

Poppy seed cake

Make the poppy seed mass : poppy seed pour with warm water, cook for one hour. Drain it and grind 3 times. Mash it with sugar, add melted butter, vanilla sugar, orange peel and white of egg. Make the cake : Yeast mash with sugar, add some warm milk and flour, let it grow. With the rest of warm milk brew 1/5 of flour. Add rest of flour, eggs, yolks slaughtered with sugar and pinch of salt. Pour warm butter. Add vanilla sugar and lemon peel, and knead it. Set it aside and wait until it grows. Roll out, apply the poppy mass, fold, wait until it grows. Bake 50 minutes (200° C).

Ingredients:

1 kg of flour
10 dag of the yeast
1.5 glass of milk
1.5 cube of butter
2 glass of sugar
2 eggs + 4 yolks
vanilla sugar
salt
Lemon

Poppy seed mass

50 dag of poppy seed
2 glass of sugar
4 white egg
2 spoon of butter
vanilla sugar
4 spoon of orange peel

Sernik

Utarte żółtka z 1 szklanką cukru połączyć z oddzielnie utartym masłem dodać do sera i wsypać budyń. Dokładnie wymieszać. Na koniec dodać ubitą pianę z 1 szklanką cukru. Połączyć wszystkie składniki, wlać w tortownicę o średnicy 27cm. Piec w temperaturze 180° C ok 1 godz.

Składniki:

1kg twarogu
śmietankowego
2 szklanki cukru
budyń waniliowy
9 jajek
200g masła

Cheesecake

Beat the yolks with 1 cup of sugar, then combine the mixture with separately grated butter. Mix thoroughly with cheese and custard. Beat the whites stiff with 1 cup of sugar. In the end add the whites to the rest of dough. Combine all the ingredients, pour into a baking tin (27cm size). Bake for about an hour in the oven at 180°C.

Ingredients:

1 kg of cottage cheese
cream
2 cups of sugar
vanilla pudding
9 eggs
200g of butter

Racuchy z jabłkami

Najpierw trzeba obrać jabłka ze skóry i zetrzeć je na tarce o małych oczkach. Rozbić jajka i oddzielić żółtko od białka do dwóch osobnych misek. W dużej misce wymieszać mleko i mąkę, osobno jajka i cukier. Dodać do maki z mlekiem i dodać sól. Mieszać składniki do uzyskania gładkiej, gęstej masy. Dodać sodę i starte jabłka. Na koniec ubić i dodać białko, ponownie, łagodnie tym razem wymieszać. Smażyć na gorącym oleju.

Składniki:

1/2 litra mleka
albo jogurtu
lub kefiru
2 jajka
mąka
1 łyżeczka cukru
szczypta soli
jabłka
szczypta sody albo
proszku
do pieczenia

Apple pancakes

Peel the apples. Grate them or slice into small pieces. Break eggs into two separate bowls – one with yolks and the other with whites. Beat the whites to stiff. In a big bowl mix together milk and flour, separately yolks and sugar. Add to the flour with milk and add salt, stir all the ingredients to get smooth, dense mass. Add baking soda and grated apples. In the end, add whites and gently mix. Fry in hot oil.

Ingredients:

1/2 litre of milk
or yoghurt
2 eggs
flour
1 teaspoon
of sugar
pinch of salt
apples
pinch of soda
or baking powder