BABECZKI Z JAGODAMI

1,5 szklanki mąki pszennej
1 szklanka jagód
6 łyżek cukru pudru
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g masła
2 jaja
3/4 szklanki maślanki
2 łyżeczki skórki startej z cytryny
tłuszcz do formy
tarta bułka
sól

Mieszamy w misce mąkę z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i startą skórką z cytryny. Roztapiamy masło. Gdy przestygnie, dodajemy do niego maślankę oraz roztrzepane widelcem jajka. Wszystkie składniki mieszamy, łączymy ze składnikami sypkimi i dodajemy jagody. Foremki do babeczek lub formę do mufinek (na 12 sztuk) smarujemy tłuszczem i posypujemy tartą bułką. W każdym z zagłębień umieszczamy porcję przygotowanego ciasta. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 20-25 min.

Przygotowanie: 25 min
Pieczenie: 25 min

JAGODOWE PTYSIE

CIASTO:
3/4 szklanki mąki pszennej
60 g masła
3 jajka
szczypta soli
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

MASA:
300 g jagód
3 łyżki cukru
2 szklanki śmietany kremówki
2 opakowania cukru wanilinowego
2 opakowania bitej śmietany w proszku
1 łyżka cukru pudru

Zagotowujemy w rondelku 1/2 szklanki wody z masłem i szczyptą soli. Do wrzątku wsypujemy mąkę, energicznie mieszając, aby nie utworzyły się grudki. Ciasto studzimy i wbijamy kolejno jajka oraz dodajemy proszek do pieczenia. Całość wyrabiamy na jednolitą, gładką masę. Blachę wykładamy pergaminem i za pomocą szprycy wyciskamy porcje ciasta w odstępach ok. 5 cm. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 15-20 min w temp. 230ºC. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem wanilinowym, bitą śmietaną w proszku i cukrem pudrem. Jagody myjemy i osuszamy. Jedną trzecią owoców miksujemy z cukrem i przecieramy przez sito. Otrzymany mus łączymy z bitą śmietaną. Upieczone ptysie przekrajamy na pół i za pomocą szprycy nakładamy na spodnią część bitą śmietanę, posypujemy całymi owocami i przykrywamy drugą połową ptysia.

Przygotowanie: 25 min
Pieczenie: 20 min

Galaretka, którą wylewamy na owoce, musi być przestudzona i już lekko ścięta, gdyż w przeciwnym razie wsiąknie w ciasto lub wypłynie otworami między owocami.



SERNIK Z MORELAMI

1 kg twarogu
500 g moreli
250 g cukru
8 jajek
200 g miękkiego masła
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki kaszy manny
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 cukier wanilinowy

Twaróg przepuszczamy przez maszynkę. Miękkie masło ucieramy z cukrem i cukrem wanilinowym. Dodajemy po jednym żółtku, ciągle ucierając. Następnie dodajemy po kilka łyżek twarogu, nie przerywając ucierania. Do otrzymanej masy serowej dodajemy mąkę ziemniaczaną wymieszaną z kaszą manną i proszkiem do pieczenia i wsypujemy umyte, wydrylowane i pokrojone na kawałki morele (kilka zostawiamy do dekoracji). Ubijamy pianę z białek i dodajemy ją stopniowo (po kilka łyżek) do masy. Formę smarujemy masłem, posypujemy tartą bułką i wlewamy do niej masę serową. Ciasto pieczemy przez ok. 45 min w 180°C. Po ostudzeniu dekorujemy lukrem oraz kilkoma kawałkami moreli.

Przygotowanie: 45 min; Pieczenie: 45 min

MORELOWY STRUDEL

CIASTO:
300 g mąki pszennej
1 łyżka oleju
1 żółtko, sól
MASA:
500 g moreli
100 g masła
250 g cukru żelującego
2 łyżki cukru

Mąkę zagniatamy z żółtkiem, szczyptą soli i odrobiną wody, tak aby powstało zwarte ciasto. Smarujemy je olejem, przykrywamy i odstawiamy na 30 min. Kilka moreli odkładamy, resztę myjemy i kroimy na kawałki. Dusimy je przez chwilę z cukrem w niewielkiej ilości wody, po czym dodajemy cukier żelujący i gotujemy 5 min. Ciasto rozwałkowujemy na duży, cienki placek. Roztapiamy 2/3 masła i skrapiamy nim ciasto, na które następnie kładziemy owoce. Ciasto z owocami zawijamy. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i kładziemy na niej strudel. Pieczemy 50 min w 220°C. Po ostudzeniu możemy ozdobić bitą śmietaną.

Przygotowanie: 20 min; Odstawienie: 30 min; Pieczenie: 50 min

TORT Z SERKIEM MASCARPONE

150 g mąki pszennej
150 g cukru
700 g moreli
150 g jogurtu naturalnego
500 g serka mascarpone
4 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
200 g konfitury morelowej
100 ml śmietany kremówki
6 łyżeczek żelatyny

Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy z 75 g cukru na gęstą masę. Mąkę z proszkiem przesiewamy przez sito i łączymy z masą żółtkową. Białka ubijamy na sztywną pianę i wszystko mieszamy. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy na nią ciasto. Pieczemy je ok. 15 min w 180°C. Po tym czasie wykładamy ciasto na ściereczkę i smarujemy podgrzaną konfiturą, następnie ciasto zwijamy, tworząc roladę. Gdy wystygnie, kroimy ją w grube (1,5 cm) plastry i wykładamy nimi dno oraz boki posmarowanej tłuszczem tortownicy. Morele myjemy, kilka odkładamy, a resztę kroimy na kawałki i odsączamy. Mieszamy jogurt, 75 g cukru i przestudzoną żelatynę, rozpuszczoną wcześniej w 1/4 szklanki gorącej wody. Serek mascarpone lekko ubijamy, łączymy z morelami i dodajemy do masy jogurtowej. Powstały krem wkładamy do tortownicy z plastrami rolady i całość wstawiamy na 4 godz. do lodówki. Następnie ubijamy śmietanę i dekorujemy nią tort. Na wierzchu układamy ćwiartki pozostałych moreli.

Przygotowanie: 45 min; Odstawienie: 4 h; Pieczenie: 15 min