

Rozstrzygnięcie Konkursu Wielkanocnego

I miejsce Jacek Skrzypko kl. II wp



II miejsce Zuzanna Kucharczyk kl. II d/mis/f



Gratulujemy wszystkim.

Jacek Skrzypko II wp Mazurek

Ciasto:

100g mąki krupczatki
100g mąki pszennej
60g cukru
120g masła zimnego z lodówki
2 żółtka

Sypkie składniki i masło wrzucić do miski miksera i wyrabiać aż powstanie konsystencja podobna do piasku. Wtedy dodać żółtka i jeszcze chwilę wyrabiać, uformować kulę i między dwoma arkuszami papieru do pieczenia rozpląszczyć. Następnie włożyć do lodówki na 30 min. Wyjąć ciasto i rozwałkować, wyciąć pożądany kształt np jajko, prostokąt z reszty ciasta zrobić brzegi włożyć ciasto na 30 min do zamrażarki

Nadzienie:

500g czekolady opcjonalnie (ja wybrałem białą)
200ml śmietanki 30%
30g masła

Czekoladę umieścić w misce. Masło rozpuścić w śmietance i zagotować. Zalać czekoladę i po chwili zacząć mieszać ubijaczką do połączenia się w jednolitą gładką masę.

Ciasto piec w 180° na złoty kolor, po wyjęciu odstawić do wystygnięcia. Następnie wylać na ciasto masę z czekolady i ozdobić wedle uznania.
Wstawić do lodówki żeby masa czekoladowa zastygła.

Przepis na smakowitą szarlotkę

Składniki:

200 gram margaryny w temp.pokojowej
ok. 2 szklanki mąki

pół szklanki cukru białego

2 czubate łyżeczki cukru waniliowego

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

1 czubata łyżeczka cynamonu

4 jajka

4 jabłka (+ jeden stoiczek jabłek prażonych domowej roboty)

szczypta soli



Wykonanie

Przygotujemy 3 miski + talerz

Zaczynamy od rozdzielenia 3 jajek, żółtka układamy na talerzyku a białka przekładamy do pierwszej miseczki i ubijamy ze szczyptą soli, po uzyskaniu jednolitej konsystencji zaczynamy porcjami dodawać cukier po czym odsaviamy miseczkę do lodówki.

Następnie w drugiej misce łączymy margarynę z wcześniej przesianą mąką, cukrem waniliowym, proszkiem do pieczenia kolejno dodając jajko oraz żółtka z talerzyka i ugniatamy aż do uzyskania jednolitej masy. Gdy masa uzyska pożądaną formę dzielimy ciasto na dwie równe części, jedną umieszczamy w zamrażalniku, a drugą układamy na blaszce wyłożoną papierem do pieczenia po czym wkładamy ciasto do piekarnika nagrzanego do 180°C na okio/15min. W trzeciej i zarazem ostatniej misce tarkujemy jabłka na średnich oczkach po czym dodajemy prażone jabłka i cynamon (pamiętamy aby przed wyłożeniem na ciasto porządnie wycisnąć jabłka z nadmiaru soku). Po 15 min wyjmujemy ciasto z piekarnika i kolejno zaczynamy układać masę jabłkową, ubitą pianę z białek a na etapie końcowym układamy kruszonkę według uznania po czym umieszczamy ciasto tym razem na 40 min w temp oki70°C.