

PUBLIC BRIDGE
dla
DUKA

Autor: Kasia Czapran

Składniki:

- 250 g gotowego ciasta francuskiego
- 3 łyżki oliwy
- 1 czerwona papryka pokrojona w kostkę
- 10 pieczarek pokrojonych w plasterki
- 1 cebula pokrojona w piórka
- 100 ml śmietanki kremówki
- 1 jajko
- 1 pokrojona w plasterki cukinia
- sól, pieprz
- zioła prowansalskie

A jak to zrobić:

Formę do tarty wyłożyć ciastem francuskim i schładzać w lodówce przez 30 minut.

W tym czasie na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy. Wrzucić cebulę, pieczarki, paprykę i smażyć na małym ogniu, często mieszając, aż zmiękną. W misce ubić śmietanę z jajkiem, doprawić do smaku solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Dorzucić usmażoną paprykę z pieczarkami i wymieszać. Na patelni rozgrzać resztę oliwy i dodać cukinię. Smażyć na średnim ogniu przez 4-5 minut, często mieszając, aż nabiorą jasnobrązowej barwy. Wylać masę jajeczno-paprykowo-pieczarkową na ciasto w formie. Wokół brzegu tarty ułożyć plasterki cukinii. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 stopni przez 35-40 minut albo do chwili, gdy tarta się zetnie i nabierze złocistej barwy.



Kuchnia w opałach

Autor: Alina Mokrzycka

Składniki na kruche ciasto:

250 g maki, 80 g zimnego masła, 3 łyżki wody, szczypta soli, łyżka cukru, może być jedno jajko, ale nie musi :). Zagniatamy szybko wszystkie składniki, wkładamy na godzinkę do lodówki, smarujemy formę delikatnie masłem. Wykładamy rozwałkowane na 3 mm ciasto, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, pieczemy, aż się lekko zarumieni (15-20 min)po upieczeniu wyciągamy z piekarnika.

Przygotowujemy masę na wierzch tarty (będzie drugi raz włożona do piekarnika): serek mascarpone, 4 jajka, 1/3 szklanki śmietanki kremówki, kilka łyżek cukru trzcinowego. Ubijamy, wylewamy na upieczony wierzch, wkładamy pokrojone kawałki słodkich truskawek (nie za dużo!. Pieczemy aż skorka będzie pięknie zarumieniona, po przestudzeniu dekorujemy pięknymi, dojrzałymi truskaweczkami

SMACZNEGO!!!!



Autor: Alina Mokrzycka

Przepis:

Potrzebujemy składniki na kruche ciasto: 250 g maki, 80 g zimnego masła, 3 łyżki wody, szczypta soli, łyżka cukru, może być jedno jajko, ale nie musi :) Zagniatamy szybko wszystkie składniki, wkładamy na godzinkę do lodówki, smarujemy formę delikatnie masłem. Wykładamy rozwałkowane na 3 mm ciasto, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, pieczemy, aż się lekko zarumieni (15-20 min). Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika. Przygotowujemy masę na wierzch tarty (będzie drugi raz włożona do piekarnika) serek mascarpone, 4 jajka, 1/3 szklanki śmietanki kremówki, kilka łyżek cukru trzcinowego. Ubijamy, wylewamy na upieczony wierzch, wsypujemy jagody i posypujemy wcześniej uprażonymi migdałami :) Pieczemy aż skorka będzie pięknie zarumieniona

SMACZNEGO!!!!





Autor: Maciej Żaczek

Składniki (spód):

- 250 g mąki pszennej
- 150 g schłodzonego masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko

Składniki (nadzienie):

- 2 pory
- 2 łyżki masła
- 5 jajek

- 8 łyżek śmietany 30% lub 36%
- sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz
- 150 g gorgonzoli
- 4 gałązki szczypiorku kilka gałązek świeżego tymianku

Przygotowanie:

Formę na tartę DUKA posmarować masłem. Mąkę przesiać do miski, dodać schłodzone masło, sól oraz jajko. Szybko połączyć składniki (nie ogrzewać zbyt długo ciasta), uformować w kulę, owinąć szczelnie folią spożywczą i włożyć do lodówki przynajmniej na pół godziny. Ugniatając ciasto można dodać odrobinę (2-3 łyżki) zimnej wody. Wszystko zależy od wilgotności powietrza. Mąka ma właściwości higroskopijne i dość łatwo wchłania wilgoć z powietrza. Wodę można więc dodać tylko przy wyjątkowo suchym powietrzu. Jeśli jest wilgotno wystarczy samo jajko i masło – ciasto będzie bardziej kruche! Jest to istotny (a jednocześnie prawie nieznan) fakt przy przyrządzaniu kruchych ciast. Nie sugerujemy się ściśle ilością wody podaną w przepisie, obserwujmy powstające ciasto i sami zdecydujemy czy woda jest potrzebna.

Pory obrać, opłukać i pokroić w poprzek na cienkie plasterki.

Roztopić masło na patelni, dodać pory i zeszklić je smażąc kilka minut, pod koniec posolić. Odstawić z ognia, gdy będą już miękkie. Do miski wbić jajka, dodać śmietanę, listki tymianku, sól i pieprz. Roztrzepać masę aż uzyska jednolitą konsystencję. Schłodzonym ciastem wyłożyć posmarowaną formę DUKA. Nakłóć powierzchnię ciasta widelcem. Piekarnik nagrzać do 190 stopni C. Ciasto przed włożeniem do piekarnika obciążyć np.: małymi żaroodpornymi foremkami (zapobiegnie wybrzuszeniu ciasta podczas pieczenia).

Piec przez 15 minut, następnie usunąć obciążenie i piec przez kolejne 10-15 minut aż do uzyskania złotego koloru. Wyjąć z piekarnika.

Na podpieczony spód wyłożyć zeszkłone pory, wylać masę jajeczną i ułożyć pokruszoną gorgonzolę. Na wierzch położyć umyte gałązki szczypiorku. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni C) i piec przez ok. 30 minut. Tartę przestudzić przed pokrojeniem, udekorować świeżym tymiankiem. Smacznego!



























Autor: Beata Waśniewska

Taką tartę przygotowałam na warsztatach kulinarnych. Mam nadzieję, że wkrótce na moje imieniny kupię sobie w końcu te cudowne formy NIKLAS. Serdecznie pozdrawiam. Tarta z gruszką pieczoną w rozmarynie i serem Roquefort, podawana na sałacie z cykorii z olejem z orzechów włoskich i boczkiem wędzonym.

Składniki:

- ciasto francuskie
- ser Roquefort
- gruszka
- orzechy włoskie (pokruszone)
- cykoria
- boczek wędzony
- rozmaryn

- jajko
- śmietana 30% lub 36%
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

Ciasto francuskie rozwałkować, wyłożyć do kokilek i odstawić do lodówki na pół godziny. Gruszkę pokroić w kostkę (ok. 0,5 cm), przesmażyć na maśle, dodać posiekany rozmaryn i ostudzić. Następnie wymieszać z pokrojonym w kostkę serem Roquefort. Wyłożyć do poprzednio przygotowanych foremek. Całość zalać śmietaną wymieszaną z jajkiem i piec w 180°C przez 20 min, a następnie w 160°C przez 10 min. Pokruszone orzechy zmiksować z oliwą z oliwek. Poukładać na talerzu listki cykorii tak, aby tarta była ułożona na liściach sałaty. Całość oblać sosem vinaigrette orzechowym i udekorować chipsami bekonowymi.





Autor: Maria Konieczna

Składniki:

- 25 dag mąki
- 3 dag drożdży
- pół szklanki mleka
- 5 dag cukru
- 2 jajka
- 3 dag masła
- sól

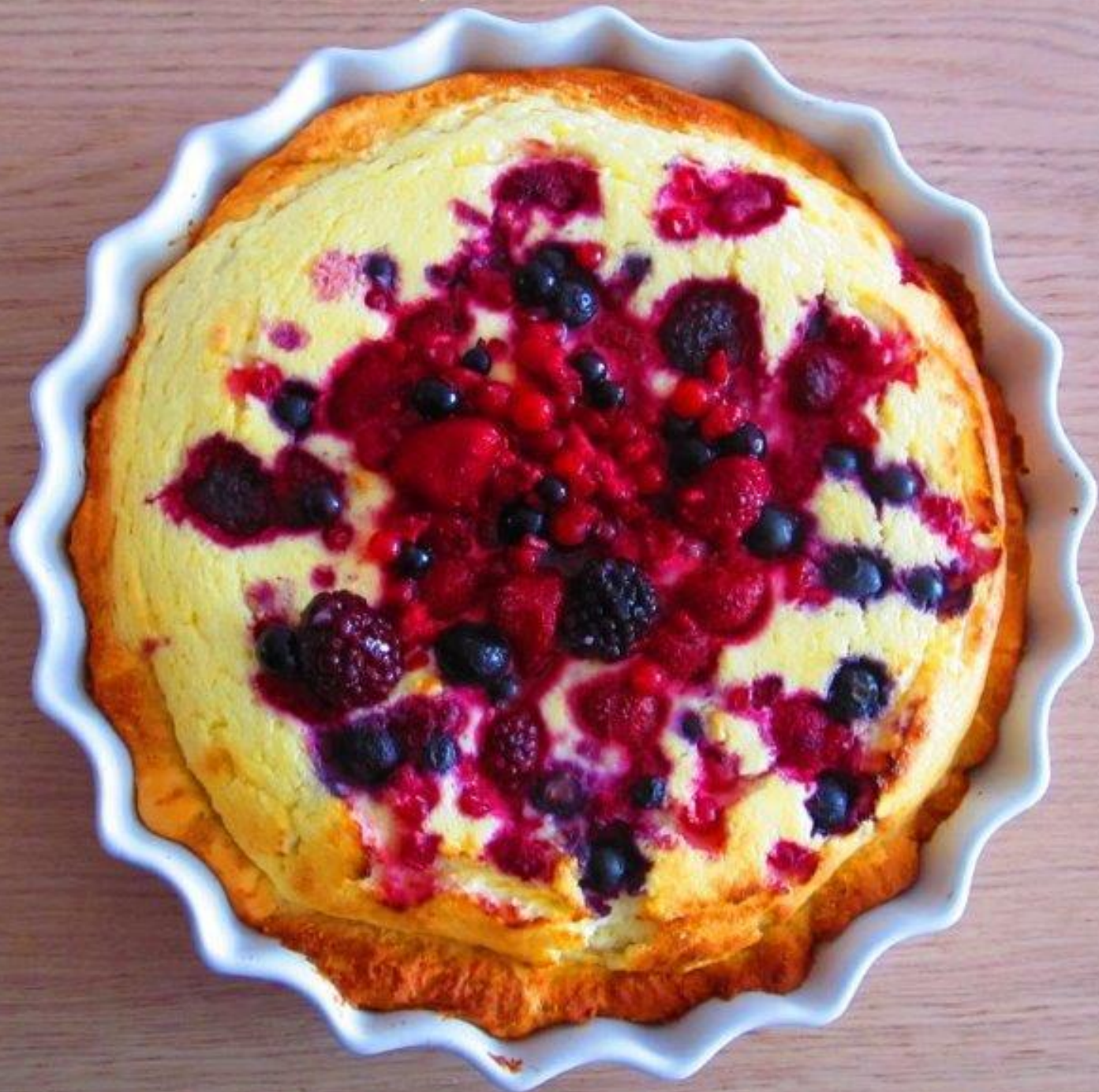
Składniki miksować przez około 5 minut, następnie zagnieść ciasto i pozostawić do wyrośnięcia na około godzinę

Masa serowa:

- 25 dag tłustego twarogu
- pół szklanki mleka
- 10 dag cukru
- 2 łyżki mąki
- łyżka sok z cytryny
- jajko
- sól
- łyżka cukru pudru
- maliny, borówki, jeżyny, czerwona porzeczka

Twaróg, mleko, 5 dag cukru, mąkę, sok, żółtko miksujemy, białko ubijamy na sztywno z solą i resztą cukru. Pianę łączymy z masą. Ciastem wylepiamy tartę, wylewamy masę i układamy owoce. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni i pieczemy 45 minut.

Składniki na ciasto łączymy, szybko zagniatamy ciasto i wstawiamy (owinięte folią) na godzinę do lodówki. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy na koło średnicy troszkę większej od średnicy formy. Wylepiamy nim nasmarowaną masłem foremkę. Przykrywamy papierem do pieczenia, obciążamy fasolą, np. Jaś i pieczemy 20 minut w 190 oC oraz kolejne 5 minut bez papieru i obciążenia. Mąkę pszenną i ziemniaczaną mieszamy z 0,5 szklanki zimnego mleka, pozostałe mleko zagotowujemy z masłem, cukrem i aromatem. Kiedy zacznie wrzeć wlewamy mąkę z mlekiem, cały czas mieszając energicznie trzepaczką, aby nie tworzyły się grudki. Następnie odstawiamy masę do ostygnięcia. Kiedy zgęstnieje, przelewamy na kruche ciasto dokładnie wyrównujemy. Na wierzchu układamy owoce. Przed podaniem schładzamy w lodówce, wtedy najlepiej smakuje w upalne dni.



1 kg = 1000 g

- 1 stone = 14 pounds = 6,35 kg
- 1 pound (lb) = 16 ounces = 453 g
- 1 ounce (o) = 28,35 g

US

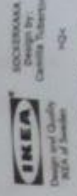
- 1 US gallon = 4 liquid quarts = 3,78 l
- 1 liquid quart = 2 liquid pints = 9,5 dl
- 1 liquid pint = 16 US fl. oz. = 4,73 dl
- 1 liquid pint = 2 cups = 4,73 dl
- 1 cup = 8 US fl. oz. = 2,37 dl
- 1 US fluid ounce (fl. oz.) = 29,6 ml
- 1 dry quart (qt.) = 2 dry pints (pt.) = 5,51 dl

1 fl. oz. = 2,84 dl
1 ounce (Brit fl. oz.) = 28,35 g

- 1 tsp = 5 ml
- 1 tbsp = 15 ml
- 1 dl = 100 ml
- 1 lit = 1000 ml

- 100° C = 212° F
- 125° C = 257° F
- 150° C = 302° F
- 175° C = 347° F
- 200° C = 392° F
- 225° C = 437° F
- 250° C = 482° F

- 225° F = 110° C
- 275° F = 140° C
- 325° F = 160° C
- 350° F = 175° C
- 375° F = 190° C
- 425° F = 220° C
- 450° F = 235° C



Made in China 21195









Autor: Maria Konieczna

Ciasto:

- 40 dag moreli
- 3 łyżki kakao
- szczypta soli
- 7 łyżek cukru pudru
- 12 dag masła
- jajko
- 25 dag mąki

KRUSZONKA:

10 dag mąki

7 łyżek brązowego cukru

12 dag masła

2 łyżeczki cynamonu

szczypta soli

Kruszonka:

- 10 dag mąki
- 7 łyżek brązowego cukru
- 12 dag masła
- 2 łyżeczki cynamonu
- szczypta soli

Krem:

- 200 ml kremówki
- 20 dag gorzkiej czekolady
- 12 dag mąki
- jajko
- łyżka miodu

Kakao mieszamy z solą, cukrem pudrem, masłem pokrojonym w kostkę. Dodajemy roztrzepane jajko i mąkę, a następnie zagniatamy ciasto. Kulę wkładamy do lodówki na około 30 minut. Składniki na kruszonkę zagniatamy palcami. W międzyczasie przygotowujemy krem, śmietanę doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień. Dodajemy pokruszoną czekoladę, mieszamy. Po ostudzeniu mieszamy z mąką i jajkiem utartym z miodem. Ciasto rozwałkowujemy i wylepiamy formę do tarty. Umyte morele kroimy na pół i pozbawiamy pestek, następnie układamy na cieście. Przykrywamy kremem czekoladowym i kruszonką. Pieczemy 40 min w temp. 180°C, a pod koniec wstawiamy tartę pod grill.







Autor: Ania Kosterna-Kaczmarek

z ogromną przyjemnością przesyłam Państwu przepis oraz zdjęcia tartaletek, które przygotowałam w foremkach 11 cm z serii NIKLAS i tym samym wyrażam chęć wzięcia udziału w konkursie DUKA. Przepis na rozmarynowe tartaletki ze szpinakiem, kurkami i szynką prosciutto:

Składniki na 6 tartaletek:

Na ciasto:

- **225 g mąki pszennej**
- **5 łyżki oleju**
- **5 łyżki wody**
- **sól**

Na nadzienie:

- 250 g świeżego szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek (ja miałam z rozmarynem)
- kurki
- por
- 1 łyżeczka świeżego posiekanego rozmarynu
- 150 ml mleka
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 15 dag szynki prosciutto
- 2 białka
- sól i pieprz

Przyrządzenie:

Nastaw piekarnik na 200 C. Przesiej mąkę ze szczyptą soli do miski. Wlej olej i wodę do mąki. Wyrób widelcem. Zagnieć ciasto, w razie potrzeby dodaj wodę. Rozwałkuj ciasto na grubość 3 mm. Okrągłą foremką wykrój 6 krążków o średnicy 14 cm. Nałóż na foremki o średnicy 11 cm. Ciasto uformuj palcami w naczyniach do zapiekania, odkrój zbędną ilość ciasta, które wystaje ponad foremki. Rozgrzej oliwę na patelni. Dodaj pokrojonego w kostkę pora oraz posiekany czosnek. Zamieszaj, posól i posyp świeżo zmielonym pieprzem. Wrzuć oczyszczone kurki i rozmaryn. Smaż około 5 minut. Dodaj szpinak, zamieszaj i smaż aż zmniejszy swoją objętość. Zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia. Szynkę pokrój w kostkę/paseczki i dodaj do szpinaku z kurkami. Mąkę kukurydzianą rozrób razem z 2 łyżkami mleka. Pozostałe mleko zagrzewaj w rondelku. Gdy zacznie wrzeć, wlej je do rozrobionej mąki kukurydziane, cały czas mieszając. Przelej wszystko z powrotem do rondelka, postaw jeszcze raz na ogniu, mieszaj aż sos zgęstnieje. Wlej do szpinaku i kurek, zamieszaj, dopraw solą i pieprzem.

Białka ubij na pianę. Dodaj je do nadzienia szpinakowego. Ostrożnie zamieszaj i przełóż do foremek z ciastem. Piecz około 30 minut aż nadzienie się przyrumieni i zetnie, a ciasto będzie kruche. Podawaj od razu, możesz udekorować je gałązkami rozmarynu. Świetnie smakują z szybką sałatką z rukoli, kiełków rzodkiewki, serkiem kozim, suszonymi pomidorami i uprażonymi płatkami migdałów. Sosik do niej powstał z oliwy z oliwek z sokiem z cytryny, czosnkiem, solą i pieprzem.

Smacznego!)









Autor: Katarzyna Raciniewska

Spód:

- **115 g mąki pszennej (3/4 szklanki)**
- **2 łyżki cukru pudru**
- **Szczypta soli**
- **50 g schłodzonego masła**
- **łyżeczka soku z cytryny**
- **2 łyżki wody**

Nadzienie:

- 80 g czekolady
- 4 łyżki mleka
- 1 łyżka masła
- 50 g grubo posiekanych migdałów
- 50 g bezów
- 1 opakowanie serka mascarpone
- 4 łyżki cukru pudru
- 400 g śmietany 36 %
- 100 g czarnych porzeczek
- 100 g czerwonych porzeczek
- ½ szklanki malin

Dodatkowo:

- folia aluminiowa
- fasola do obciążenia
- forma ceramiczna o średnicy 25 cm

Mąkę wymieszać z solą. Dodać pokrojone w kostkę masło i siekać nożem lub rozcierać palcami, aż składniki będą przypominać okruchy chleba. Następnie dodać sok z cytryny, wodę i zagnieść ciasto. Uformować kulę, następnie spłaszczyć, zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 stopni C. Schłodzone ciasto rozwałkować na bardzo cienki placek, większy niż średnica formy. Wałek oprószyć mąką i luźno nawinąć na niego ciasto. Następnie ostrożnie zrolować ciasto z wałka tak, by ułożyło się w formie. Docisnąć ciasto do brzegów i dna. Nakłuć ciasto widelcem. Przykryć folią aluminiową i obciążyć ziarnami fasoli. Piec przez około 7 minut, po czym zdjąć fasolę oraz folię i piec jeszcze 7 minut.

Do rondelka wlać mleko, dodać masło oraz połamaną czekoladę. Podgrzewać, aż składniki dokładnie się połączą. Zdjąć z ognia i dodać posiekane migdały oraz połowę pokruszonych bezów. Wymieszać i przełożyć na upieczony spód. Odstawić do wystudzenia, a następnie posypać resztą pokruszonych bezów. Śmietanę ubić, dodając pod koniec 2 łyżki cukru pudru. Serek mascarpone połączyć z pozostałym cukrem pudrem oraz 3 łyżkami ubitej śmietany, wymieszać i przełożyć na ciasto. Na koniec ciasto udekorować pozostałą bitą śmietaną oraz owocami.













Autor: Ewelina Kowalska

Składniki:

- **3 żółtka**
- **1/4 szklanki kakao**
- **1/2 szklanki cukru pudru**
- **160 g margaryny do wypieków**
- **1 i 1/2 szklanka mąki krupczatki**
- **1 pojemniczek malin**
- **250 g serka mascarpone**
- **3 czekolady mleczne**
- **szczypta soli**
- **listki melisy (do dekoracji)**

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy mąkę, kakao, sól oraz cukier puder. Następnie dodajemy masło wraz z żółtkami i całość zagniatamy. Gotowe, zagniecione ciasto pakujemy w folię spożywczą i odkładamy do lodówki na około trzydzieści minut. Formę do tarty smarujemy delikatnie masłem i wykładamy na nią ciasto. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do temperatury 180 C. Ciasto nakłuwamy widelcem lub obciążamy fasolą. Gotową formę z ciastem wstawiamy na około dwadzieścia minut do wcześniej nagrzanego piekarnika. Kiedy nasze ciasto jest już złote, wyjmujemy je z piekarnika i odstawiamy do wystudzenia. Łamiemy czekoladę na mniejsze kawałki, wkładamy ją do miseczki i rozpuszczamy w kąpielu wodnej, cały czas mieszając. Gotową rozpuszczoną czekoladę odstawiamy do delikatnego wystygnięcia. Natomiast do drugiej miski przekładamy cały serek mascarpone i miksujemy go za pomocą miksera. Kiedy serek zacznie robić się puszysty dokładamy do niego wcześniej przygotowaną czekoladę. Cały czas miksujemy, aż do całkowitego połączenia się składników. Kiedy krem jest już gotowy, odkładamy go na około dwadzieścia minut do lodówki. Schłodzony krem wykładamy na wcześniej upieczoną tartę. Całość dekorujemy malinami i listkami melisy.



Autor: Ewelina Kowalska

Składniki:

- **6 żółtek**
- **1/4 szklanki kakao**
- **1/2 szklanki cukru pudru**
- **160 g margaryny do wypieków**
- **1 i 1/2 szklanka mąki krupczatki**
- **1/2 pojemniczka malin**
- **1/2 pojemniczka borówek**
- **10 dkg agrestu**
- **1/2 szklanki jagód**
- **10 dkg czarnych porzeczek**
- **1 litr mleka**

- 3 budynie
- Szczypta soli
- 1 kostka masła
- 2 łyżeczki cukru
- 1 mały słoiczek konfitury wiśniowej
- 1/4 szklanki zmielonych orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy mąkę, kakao, sól oraz cukier puder. Następnie dodajemy margarynę wraz z trzema żółtkami i całość zagniatamy. Gotowe, zagniecione ciasto pakujemy w folię spożywczą i odkładamy do lodówki na około trzydzieści minut. Formę do tarty smarujemy delikatnie masłem i wykładamy na nią ciasto. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do temperatury 180 C. Ciasto nakłuwamy widelcem lub obciążamy fasolą. Gotową formę z ciastem wstawiamy na około dwadzieścia minut do wcześniej nagrzanego piekarnika. Kiedy nasze ciasto jest już gotowe, wyjmujemy je z piekarnika i odstawiamy do wystudzenia.

Do garnka wlewamy około 850 ml mleka i gotujemy je, pozostałą część mleka wlewamy do miseczki do której dodajemy pozostałe żółtka, nasze budynie i cukier.

Masę budyniową dokładnie mieszamy, aż do całkowitego połączenia się wszystkich składników, tak by nie powstały żadne grudki. Kiedy nasze mleko zacznie się gotować zdejmujemy go z palnika, wlewamy do niego naszą masę budyniową, a następnie znowu odstawiamy całość na gaz i czekamy, aż się zagotuje (przez cały proces przygotowania budyń mieszamy). Gotowy budyń odstawiamy do wystudzenia. Kiedy delikatnie przestygnie polecam masę włożyć do zamrażalnika na jakieś 30 do 40 minut. Na przestudzone ciasto smarujemy cienką warstwę konfitury wiśniowej. Jeśli nasz budyń dobrze się ściagnął, dodajemy do niego masło i całość miksujemy mikserem na gęsty, dość puszysty krem. Gotowy krem przekładamy na tartę wcześniej wysmarowaną konfiturą. Ciasto dekorujemy owocami, a następnie delikatnie obsypujemy orzechami. Tarta najlepiej smakuje schłodzona. Smacznego!



Autor: Aleksandra Solińska

Składniki:

- 250 g mąki,
- 125 g masła lub margaryny
- 1/4szklanki wody
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli i dodatkowo ziół (dla koloru)

Połączyć składniki w malakserze lub ręcznie. Włożyć do lodówki na 30 min. Po schłodzeniu wyjąć i wyłożyć ciastem naczynie do tarty. Przystanek piekarnik – 10 min podpiec w 180 st. W tym czasie przygotować nadzienie.

Nadzienie:

- szpinak
- ser feta (opakowanie)
- 150 ml śmietany
- 2 jaja, starty ser (ok.10dag)
- czosnek, pieprz, sól

Szpinak rozmrozić na patelni, odparować na małym ogniu, żeby nie miał w sobie wody. Dodać czosnek (do smaku). Zdjąć z ognia i dodać ser feta. Wymieszać szpinak z serem, dodać odrobinę śmietany i dosolić do smaku (uwaga na sól – feta jest już słona!!) Wyjąć podpieczony spód. Odstawić, aby odrobinę ostygł (ok.10 min).

Po ostygnięciu spodu, wyłożyć dno szpinakiem z fetą. Następnie w małej misce rozbić 2 jaja, dodać śmietanę i połączyć. Na koniec posolić i popieprzyć oraz wmieszać starty ser. Przystanek piekarnik: ok.30 min na 180 st. Tarta powinna nabrać ładnego koloru, wyjmujemy ją z piekarnika dopiero, gdy góra się zarumieni. **SMACZNEGO!**







US
fl oz
50 -
40 -
ml
-1500
-1250
-1000
-750
-500











Autor: Agnieszka Forkasiewicz

Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego
- ok. 250 g fileta z łososa
- ok 500g mrożonego szpinaku
- pół szklanki śmietany
- ser feta (ok. 200 g)
- 1-2 ząbki czosnku
- jajko
- cebula
- sól
- pieprz
- gałka muskatowa

- sok 1/2 cytryny
- parmezan
- garść nasion słonecznika lub orzechów włoskich
- kilka pomidorków koktajlowych

Pokrojoną cebulę zeszklić na odrobinie masła lub oliwy z oliwek, dodać szpinak i przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz gałką muskatołową i ściągnąć z ognia. Śmietanę wymieszać z jajkiem i doprawić solą, pokroić lub pokruszyć fetę. Do szpinaku dodać fetę, 2/3 śmietany z jajkiem oraz słonecznik. Całość wymieszać. Formę na tartę wykładamy ciastem francuskim i wstawiamy do nagrzanego do 180 st. piekarnika na ok. 5 min (tak, by delikatnie podpiec ciasto). W tym czasie kroimy łososa w kostkę (ok. 2 cm), skrapiamy sokiem z cytryny i solimy. Na podpieczone ciasto nakładamy połowę szpinak, na tym układamy łososa, a następnie przykrywamy porcją masy szpinakowej. Na wierzch wylewamy pozostałą część śmietany z jajkiem, dekorujemy pokrojonymi pomidorkami koktajlowymi i posypujemy parmezanem. Piec w temp. 180 st. ok 30-40 min. (aż wierzch się zarumieni).

tarta ze szpinakiem i lososiem





tarta ze szpinakiem i lososiem

tarta ze szpinakiem i lososiem



Autor: Anna Loska

Przesyłam na konkurs przepis na mini tarty z morelami. Naczynia Niklas są tak uniwersalne, że w większości z nich można upiec tarty lub mini tarty. Ja wybrałam moje ulubione zielone naczynia w groszki, z których wychodzą mini tarty w sam raz dla jednej osoby.

Mini tarty z morelami - przepis na 2 porcje:

- **125 g mąki pszennej**
- **75 g zimnego masła**
- **1 niepełna łyżka mleka**
- **50 g cukru pudru + cukier puder do posypania po wierzchu**
- **1 żółtko**
- **1 całe rozbełtane jajko**
- **10-12 moreli**

Z mąki, masła, mleka, cukru pudru i żółtka zagniatamy gładkie ciasto. Formujemy z niego kulę i wkładamy do lodówki na około 30 minut. Formy do pieczenia smarujemy masłem. Ciasto cienko rozwałkowujemy i wykładamy nim dno i brzegi naczyń. Morele myjemy, nacinamy tak, aby dało się wyciągnąć pestki, a następnie w całości układamy jedna koło drugiej na dnie naczyń. Z pozostałego ciasta wycinamy dwa koła o średnicy niewiele większej niż foremki, i przykrywamy nimi owoce. Lekko dociskamy, smarujemy po wierzchu rozbełtanym jajkiem i nakłuwamy widelcem. Mini tarty pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni C. przez około 25 minut. Po upieczeniu mini tarty posypujemy obficie cukrem pudrem.







Autor: Magdalena Kodorska

Składniki:

- 150 g masła
- 250 g mąki
- średni kalafior
- por
- 1-2 ząbki czosnku
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki mąki
- 3 szklanki mleka
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa

- 2 jajka
- żółty ser
- bułka tarta

Na początku zagniatamy ciasto z mąki i masła, doprawiając je solą (ok. pół łyżeczki). Zagniecione ciasto chowamy do lodówki na około 30 minut. W tym czasie kalafiora myjemy i dzielimy na części. Gotujemy około 10 minut w lekko osolonej wodzie. Pamiętajmy, że kalafior powinien być twardy. Pora kroimy i dusimy na maśle. Pod koniec duszenia dodajemy ząbek czosnku pokrojony w cienkie paseczki. W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy. Następnie dodajemy szklankę mleka i mieszamy, aby nasz beszamel nie miał grudek. Dodajemy resztę mleka, sól, świeżo zmielony pieprz, odrobinę gałki oraz starty ząbek czosnku i gotujemy aż sos stanie się gęsty, stale mieszając. Ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy cienki placek/placki. Wykładamy na wysmarowaną/ne masłem formę/formy do tarty. Dno nakłuwamy widelcem. Na papier pergaminowy wyłożony na dno tarty wysypujemy ryż lub fasolę. Wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na około 10-15 minut. Zdejmujemy "obciążenie" z dna i pieczemy jeszcze około 10-15 minut.

Na upieczony spód wlewamy beszamel wymieszany z rozkłóconymi jajkami oraz podduszonym porem. Na beszamel nakładamy różyczki kalafiora, które posypujemy startym serem i odrobiną bułki tartej. Wstawiamy ponownie do piekarnika i zapiekamy jeszcze około 20-25 minut w temperaturze 200 stopni. Spożywamy na ciepło. Smacznego!















Autor: Ewa Duńska-Raciniowska

Ciasto:

- 225 g (1 ½ szklanki) mąki pszennej
- 125 g (2/3 kostki) schłodzonego masła
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 4 łyżki (60 ml) zimnej wody
- 1 łyżeczka soku z cytryny lub octu

Nadzienie:

- 300 g piersi z kurczaka
- 300 g mrożonej lub świeżej brukselki
- 1 mała cukinia
- 100 g żółtych pomidorków cherry
- 100 g fety
- 50 g żółtego sera
- kilka plasterków sera grana padano
- 250 ml gęstej śmietany 18%
- 5 jajek
- 4 gałązki oregano
- świeżo zmielony pieprz
- sól

- ½ łyżeczki startej gałki muskatołowej
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- folia aluminiowa
- fasola do obciążenia
- forma ceramiczna o średnicy 25 cm

Mąkę wymieszać z solą. Dodać pokrojone w kostkę masło i siekać nożem lub rozcierać palcami, aż składniki będą przypominać okruchy chleba. Następnie dodać 3 łyżki zimnej wody, sok z cytryny i wymieszać, aż wsiąkną. Jeśli ciasto jest zbyt twarde, dodać więcej wody. Zagnieść ciasto, uformować kulę, po czym ją spłaszczyć, zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Przygotować nadzienie. Brukselki przekroić na połówki, lekko posolić. Na patelni rozgrzać 3 łyżki oleju i dodać brukselki. Smażyć około 10 minut, co jakiś czas mieszając. Gdy będą lekko rumiane, zdjąć z ognia i przełożyć do miski.

Mięso pokroić na małe kawałki, lekko posolić, oprószyć grubo zmielonym pieprzem, lekko skropić olejem i smażyć na rozgrzanej patelni kilka minut, aż mięso będzie miękkie i soczyste. Następnie dodać do brukselki i wymieszać. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200 stopni. Wyjąć ciasto z lodówki i na posypanej lekko mąką powierzchni rozwałkować cienki placek o średnicy ok 30 cm. Wałek oprószyć mąką i luźno nawinąć na niego ciasto. Ostrożnie zrolować z wałka ciasto na formę i docisnąć ciasto palcami do brzegów i dna. Ciasto nakłuć widelcem. Przykryć folią aluminiową i obciążyć ziarnami fasoli. Piec 8 minut, po czym usunąć fasolę i folię i piec kolejne 8 minut w temperaturze 180 stopni. Cukinię pokroić w półcentymetrowe plastry. Oprószyć solą i pieprzem, polać 2 łyżkami oleju, posypać oregano i wymieszać. Do miski wbić jajka, dodać śmietanę, szczyptę soli i gałkę muszkatołową. Wszystko dokładnie wymieszać widelcem. Wyjąć spód z piekarnika. Wyłożyć mięso z brukselką, posypać pokrojoną w kostkę fetą. Zalać masą jajeczno-śmietanową. Ułożyć plastry cukinii i przekrojone na półówki pomidorki cherry. Na koniec posypać startym żółtym serem i serem grana padano. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 30 minut.













Autor: Zuzanna i Natalia Niedziela

Witam, przesyłam na konkurs zdjęcia mojej pierwszej w życiu tarty ;) pomagała mi moja młodsza siostrzyczka, która pomimo swoich 13 lat jest o wiele bardziej zaawansowana w pieczeniu niż ja ;) zrobiliśmy lekko na przekór odwróconą tartę z książki kucharskiej "Pyszne 25". Naprawdę była pyszna!

Składniki:

- **4 jabłka, 4 łyżki cukru**
- **1 1/2 250g kruchego ciasta (nie kupiliśmy, jak było w przepisie gotowego, tylko same zrobiliśmy)**

















Autor: Linda Czerniawska

Ciasto:

- 90 gramów masła
- 150 gramów mąki
- szczypta soli

Wierzch:

- dwie gorzkie czekolady
- 50 gramów masła
- 300 ml śmietanki kremówki
- 50 ml serka mascarpone
- łyżka cukru

- świeża wanilia
- jedna paczuszka z malinami

Masło pokroić w kostkę, wrzucić do naczynia żaroodpornego i włożyć do piecyka na 15 minut w temperaturze 200 stopni. Trzymać aż się rozpuści i na maśle powstaną brązowe pęcherzyki. Wyjąć i dodać 150 gramów mąki oraz szczyptę soli, wszystko szybko wymieszać, żeby powstała kula. Ciasto przełożyć do naczynia na tartę i rozgnieść łyżką oraz nakłuć widelcem. Piec w 200 stopniach ok. 15 minut. Wyjąć i odstawić do ostudzenia. Dwie czekolady gorzkie rozpuścić w kąpieli wodnej wraz 50 gramami masła, następnie dodać 50 ml śmietanki kremówki, pomieszać. Osobno utrzeć 50 ml serka mascarpone z cukrem, następnie ubić śmietanę z wanilią i połączyć oba kremy delikatnie. Na ciasto ułożyć warstwę czekolady, warstwę kremu i na sam koniec przybrać malinami.







Autor: Ania Kołodziejska

Kruchy spód:

- 200 g mąki
- 2 łyżki cukru pudru
- 100 g zimnego masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

Krem z serem mascarpone:

- 200 g sera mascarpone
- 5 łyżek cukru
- 250 ml szklanki śmietanki kremowej 30%
- opakowanie bez

Owoce sezonowe: maliny, borówki, agrest, porzeczki

Przygotowanie:

Mąkę, cukier puder i masło razem zmiksować. Dodać jajko oraz cukier waniliowy i jeszcze chwilę miksować, aż składniki zaczną się łączyć. Uformować kulę z ciasta, owinąć folią spożywczą i na godzinę włożyć do lodówki. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Formę posmarować małą ilością masła. Rozwałkować ciasto na około 0,5 cm placek. Ciastem wyłożyć dno i boki formy. Przyciąć wystające brzegi ciasta. Spód tarty dokładnie poprzekłuwać widelcem. Piec przez 15 minut. Po upieczeniu zostawić ciasto w formie i ostudzić. Ubić śmietanę na sztywno. Ser mascarpone wymieszać z cukrem i wanilią, a następnie połączyć z ubitą śmietaną. Krem wyłożyć na spód schłodzonej tarty. Na kremie ułożyć bezy a na nich owoce.

Tarta gotowa do podania.

SMACZNEGO!











Autor: Katarzyna Koziol

Ciasto

- 300 g mąki, najlepiej krupczatki;
- 200 g margaryny;
- 2 jajka (żółtka i białka oddzielnie);
- 80 g cukru pudru + 1 łyżka cukru zwykłego;
- łyżeczka proszku do pieczenia;
- łyżka kwaśnej śmietany;
- dwie szczypty soli.

Nadzienie:

- około 300 g jogurtowego serka twarogowego;
- 1 łyżka serka mascarpone;
- cukier z prawdziwą wanilią;
- owoce np. maliny, borówki, porzeczki.

Mąkę połączyć z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Do sypkich składników dodać margarynę, żółtka, śmietanę. Wszystkie składniki posiekać, a następnie szybko zagnieść na gładkie ciasto. Podzielić na dwie części, przy czym do połarcia na wierzchu potrzebujemy zdecydowanie mniej ciasta. Włożyć na kilka minut do zamrażalnika. Owoce obrać, umyć i pozostawić do osuszenia. Twarożek z serem mascarpone i cukrem połączyć na jednolitą masę. Foremki na tartaletki wysmarować tłuszczem. Ja użyłam foremek o różnych kształtach i rozmiarach. Wysmarowane foremki wylepić ciastem, nałożyć masę twarogową i owoce. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Na końcu dodać łyżkę cukru. Pianę nałożyć na tartaletki i na całość zetrzeć pozostałe ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku około 40 minut w 180°C. Można posypać cukrem pudrem.







Autor: Agnieszka Jaśkiewicz

Spód:

- **pół kostki rozpuszczonego masła**
- **paczka pokruszonych ciasteczek owsianych**

Pokruszone ciasteczka mieszamy z rozpuszczonym masłem, wykładamy nimi spód tartownicy i pieczemy przez 10 minut w temperaturze 150 stopni.

Masa:

- **paczka serka mascarpone**
- **budyń waniliowy**
- **mleko**
- **parę łyżek cukru**

Przygotowujemy budyń z przepisu na opakowaniu, miksujemy serek mascarpone z czterema łyżkami cukru (lub więcej, dla smaku;). Dodajemy ostudzony budyń. Masę wykładamy do lodówki i dekorujemy świeżymi owocami (porzeczkami, jagodami, borówkami, malinami, truskawkami...). Wkładamy na dwie godziny do lodówki. Bon appetit!



Autor: Ewa Gawłowska

Pozwalam sobie zaprezentować swój przepis na tartaletki z bobem i suszonymi pomidorami, na kruchym spodzie z mąki wieloziarnistej. Bób ugotowany na parze, obrany ze skórki, pomidory z oliwy. Zalane masą jajeczną. Proste, pyszne i mało skomplikowane :)







Autor: Marta Janusz-Piszczatowska

Składniki:

- 1 ciasto kruche Dr.Oetker
- 350 gram świeżych jagód
- 3 łyżki cukru
- 1/3 szklanki płatków migdałowych
- 3 łyżki mąki tortowej

Ciasto kruche przygotować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Zagnieść i wstawić do lodówki na 20 minut. Następnie wyłożyć spód formy 2/3 ciasta (1/3 odłożyć do lodówki) i piec około 15-20 minut. Po tym czasie wyjąć z piekarnika. Płatki migdałowe włożyć do torebki foliowej i wałkiem pokruszyć na drobniutkie kawałeczki i wsypać do umytych jagód oraz wymieszać z cukrem i mąką.

Tak przygotowane owoce wyłożyć na spód tarty, a wierzch ozdobić kratką z pozostałej części ciasta. Piec około 35 minut w 175 stopniach, na złoty kolor. Podawać oprószoną cukrem pudrem :)







Autor: Filip Tereszkievicz

Składniki na ciasto:

- pół kostki masła
- szklanka mąki
- jedno jajko
- szczypta soli

Szybko zagnieść składniki, owinąć w folię aluminiową i wsadzić do lodówki na godzinę. Następnie rozwałkować, umieścić w formie na tartę i ponakłuwać widelcem.

Składniki na farsz:

- 3 jajka
- duże opakowanie śmietany 18%
- jedna średnia cukinia
- opakowanie bobu
- kawałek boczku
- sól i pieprz do smaku

Bób ugotować, ostudzić i obrać. Boczek pokroić drobno i podsmażyć. Do boczku dodać pokrojoną na kawałki cukinię, chwilę podsmażyć i dodać bób. Wymieszać ze sobą jajka i śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Na cieście równomiernie rozłożyć cukinię z bobem i boczkiem. Następnie zalać masą śmietanowo-jajeczną. Można na górę potrzeć żółty ser. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200 C około 40 minut.





Autor: Agata Rosa

Ciasto:

- 1 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli
- 100g zimnego masła
- 2 łyżeczki octu
- 3 łyżki zimnej wody
- 3 łyżki migdałów

Masa:

- 125ml śmietany 18%
- 2 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1kg śliwek

Mąkę przesiej przez sitko, dodaj sól i cukier. Następnie pokrojone na kawałki masło. Ocet dolej do zimnej wody, następnie do ciasta. Zagnieć szybko ciasto i wstaw do lodówki na niecałą godzinę. Śliwki wypestkuj i pokrój na ćwiartki. Składniki na masę wymieszaj razem. Upiecz ciasto (ok. 10 minut w 220 stopniach), obsyp je migdałami. Ułóż śliwki i zalej masą. Następnie piecz ok. 30 minut, aż masa się zarumieni. Ostudź i pokrój. Tarta ta najlepiej smakuje z cukrem pudrem lub bitą śmietaną. Smacznego!







Autor: Krystyna Gerc

**Pyszny francuski deser, który tym razem zachwycił mnie oraz moją najbliższą rodzinę.
Zapraszam po przepis :)**

Składniki:

- **500g dojrzałych węgierek**
- **300ml mleka pełnotłustego**
- **100g cukru pudru (+ cukier puder do posypania)**
- **180g mąki pszennej (u mnie chlebowa typ 750)**
- **4 jaja**
- **szczypta soli**
- **50g masła 82%(+ masło do smarowania formy)**
- **forma do tart NIKLAS 30cm**
- **piekarnik gazowy**

Formę natłuściłam masłem i ułożyłam na dno przekrojone na pół i wydrążone śliwki. Mleko zagotowałam i odstawiłam do ostudzenia. Mąkę połączyłam z cukrem, solą, ubitymi jajami, roztopionym masłem, jeszcze ciepłym (przecedzonym) mlekiem i dokładnie wymieszałam. Masę wylałam na śliwki i piekłam w 180 stopniach przez 45 minut. Po czym stwierdzając, że góra jest blada wsadziłam jeszcze do piekarnika na 15 minut. Jeśli Twój piekarnik nie grymasi powinno wystarczyć 45 minut. Podałam posypaną cukrem pudrem, polecam też bitą śmietaną jako dodatek. Ciasto bardzo nie opadnie jeśli ostatnie 10 minut będziesz piec z uchylonym piekarnikiem.









Autor: Justyna Kijek

Składniki:

- 1 kg pomidorów (podłużne: rzymskie lub lima)
- $\frac{3}{4}$ kg cebuli
- tymianek
- sól morska
- cukier (szczypta)
- puszka anchois
- opakowanie ciasta francuskiego
- ocet balsamiczny

Pomidory sparzamy i obieramy ze skórki. Następnie kroimy je wzdłuż na połówki i łyżką wydrążamy miąższ. Na blaszce układamy wydrążone połówki rozcięciem do góry, delikatnie posypujemy cukrem i solą. Nagrzewamy piekarnik do 100 stopni i wkładamy pomidory na ok godzinę aby odparowały.

Cebulę kroimy na cienkie piórka. Na oliwie dusimy cebulę z odrobiną soli i spora ilością tymianku. Można podlać wodą żeby się zeszkliła i zmiękła. Odparowane pomidory układamy wewnątrz do góry, ciasno w naczyniu do tarty. Cebulą wypełniamy pomidory, a resztę rozkładamy pomiędzy nimi. Na wierzch układamy anchois, całość można jeszcze delikatnie skropić octem balsamicznym. Wszystko przykrywamy ciastem francuskim, wkładając jego brzegi między danie, a naczynie. Wierzch ciasta nakłuwamy wykałaczką i posypujemy kilkoma ziarnami soli morskiej. Tak przygotowaną tartę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 250 stopni (z termoobiegiem mniej-ok 220) i pieczemy jakieś 20 minut, aż ciasto się rozwarstwi i zarumieni. Po wyjęciu z piekarnika nożem delikatnie oddzielamy ciasto od brzegów naczynia. Przekładamy, (odwracając tartę w naczyniu) na duży talerz, deskę czy blaszkę. Smacznego.



















Autor: Ewa Życzyńska

Składniki:

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 125 g miękkiego masła
- 1 żółtko
- 60 ml wody
- szczypta soli

Nadzienie:

- 400 g pieczarek
- 1 por
- 100 g startego żółtego sera
- 200 ml śmietany 18%
- 3 jajka
- 2 łyżki masła
- szczypta mielonej gałki muszkatołowej
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Sposób przyrządzenia:

Na blat wysypuję mąkę, dodaję sól i masło. Całość siekam nożem by rozdrobnić masło, następnie dodaję żółtko i wodę i zagniatam, aż będzie gładkie. Chowam do lodówki na pół godziny. Po upływie tego czasu rozwałkuję ciasto, przekładam do formy do tarty (średnica 27 cm), nakłuwam widelcem kilka otworów i piekę 15 min. w temp. 200 stopni. W międzyczasie umyte i pokrojone pieczarki wrzucam do garnka z łyżką masła i gotuję ok. 10 min. Następnie na patelni, na średnim ogniu stapiam kolejną łyżkę masła i podsmażać przez 5 min. pokrojony w talarki por. Jajka wbijam do miski, dodaję śmietanę, doprawiam gałką, solą i pieprzem. Mieszam przez kilka minut, dodaję starty ser i ponownie mieszam. Na upieczone ciasto wykładam warstwę pora i pieczarek, polewam jajkami ze śmietaną i serem. Piekę 30 min. w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 stopni. I zajadam.

Smacznego!







Autor: Elżbieta Pawelec

Składniki:

- **5 jajek**
- **150 ml oleju rzepakowego**
- **500 g zielonej cukinii**
- **1 duża marchewka**
- **cebula**
- **2 łyżki posiekanej natki pietruszki**
- **120 g startego sera żółtego** □
- **150 g mąki**
- **1,5 łyżeczki proszku do pieczenia**
- **sól, pieprz, majeranek, bazylia do smaku**

Cukinię (bez miąższu) i obraną marchewkę ścieramy na tarce o dużych oczkach. Cebulę drobno kroimy. Jajka mieszamy w misce z olejem, dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i miksujemy tak, żeby nie było grudek. Doprawiamy do smaku przyprawami a po wymieszaniu dodajemy odcisnięte z soku cukinię i marchewkę, cebulę i ser oraz natkę pietruszki. Wszystko dokładnie mieszamy i przekładamy do formy na tartę, wysmarowanej tłuszczem i wyłożonej ciastem. Pieczemy w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut.





Autor: Elżbieta Pawelec

Ciasto kruche:

- 22 dag mąki
- 15 dag masła lub margaryny
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki wiórek kokosowych
- 1 jajko
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa śmietankowo-jajeczna:

- 320 g gęstej słodkiej śmietany (36%)
- 60 g budyniu śmietankowego
- 2 łyżki wiórek kokosowych
- 5 jajek
- 4 łyżki cukru pudru

70 dag jabłek

1.Ciasto kruche:

Z mąki, proszku do pieczenia, wiórek kokosowych, cukru pudru, cukru waniliowego, szczypty soli, zimnej margaryny oraz jajka zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce przez 30 minut.

Jabłka obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki usunąć gniazda nasienne. Następnie pokroić w plasterki.

Masa śmietankowo-jajeczna:

Śmietanę utrzeć mikserem z jajkami, cukrem pudrem, budyniem na koniec. Dodać wiórka kokosowe wymieszać.

Ciasto rozwałkować, włożyć do natłuszczonej formy na tartę. Ciasto docisnąć do boków formy. Spód ponakłuwać widelcem ,obłożyć plasterkami jabłek i polać przygotowaną masą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piec 60 minut. Ostudzić i posypać cukrem pudrem.



Autor: Anna Czyżewska

Składniki:

- cukier (zawsze robię na oko)
- woda
- gotowe ciasto francuskie
- 2-3 gruszki (zależy jaka forma jest duża.
- marcepan
- 1 żółtko

W rondelku rozgrzewamy cukier z małą ilością wody tak długo, żeby go skarmelizować. Myjemy i obieramy gruszkę, kroimy ją w ok. cm grubości plasterki. Formę odciskamy na plastrze ciasta i wycinamy w odbitym kształcie. Gorący cukier rozlewamy na formie. Układamy na nim gruszkę, kolejno kruszymy marcepan i wszystko przykrywamy ciastem. Nakłuwamy widelcem w kilku miejscach, pędzelkiem nakładamy żółtko i wkładamy do rozgrzanego do 200C piekarnika na ok. 15-20 min. Po wyciągnięciu czekamy aż nieco ostygnie (żeby cukier trochę skrzepnął), odwracając formę do góry nogami wykładamy tarte Tatin na talerzu (ciastem do talerza, gruszkami do góry). Jeśli zostanie w formie cukier, wylewamy go na wierzch.

SMACZNEGO!



Autor: Kinga Gutowska

Składniki:

- 250 g margaryny do pieczenia
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 jajko
- 1/3 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki budyniu śmietankowego
- 100 ml śmietanki 18%
- 2 szklanki agrestu (może być mrożony)
- perełki cukrowe

Margarynę, cukier, jajko i mąkę zagnieść na jednolite ciasto, a następnie odstawić na 30 min do lodówki. Śmietaną wymieszać z budyniem i cukrem waniliowym. Zimne ciasto podzielić na 3 części, dwiema wykleić foremki na tarty. Na dno wyłożyć agrest i polać śmietaną z budyniem, a następnie ułożyć wierzch tarty z pozostałej części ciasta. Tarty piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 45 min. Upieczone tygryski udekorować kolorowymi perełkami. Smacznego!







Autor: Katarzyna Toczek-Gierula

Ciasto:

- **250g mąki**
- **pół kostki masła(dobrze schłodzone)**
- **1 jajko**
- **3 łyżki cukru**
- **szczypta soli**

Nadzienie:

- **pół słoika powideł śliwkowych**
- **pół kilo małych śliwek węgerek**
- **3 łyżki budyniu waniliowego**

Beza:

- 3 białka
- 150g cukru pudru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Z wymienionych składników zagnieść ciasto w kształt kuli, zawinąć w folię i dać do lodówki na godzinę. Jak najkrócej je wyrabiać żeby nie ocieplać ciasta. Formę na tartę wysmarować masłem i wyłożyć na nią rozwałkowane ciasto. Ponakłuwać widelcem, a na wierzch na pergaminie można wysypać fasolę żeby ciasto zbyt nie wyrosło. Piec w temp 180 stopni przez 15 minut, zdjęć pergamin z fasolą i piec jeszcze 10 minut. W tym czasie przygotować śliwki. Umyć, osuszyć i pozbyć się pestek. Pokroić na połówki i posypać budyniem. Tartę ostudzić. Posmarować powidłem. Śliwki ułożyć na powidle równo obok siebie. A na wierzch dać przygotowaną bezę, tj. białka ubić na sztywną pianę na małych obrotach. Stopniowo dodawać przesiany cukier i zwiększać obroty. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną. Piec w temp 180stopni przez ok 20 minut, do momentu aż beza się delikatnie zrumieni.













Autor: Agnieszka Nawrat

Składniki:

- **30dkg mąki**
- **15dkg masła**
- **10dkg cukru**
- **1 jajko**
- **szczypta soli**
- **8 moreli**
- **2 łyżki cukru trzcinowego**
- **2 łyżki żelatyny**
- **garść borówek amerykańskich do dekoracji**

Przygotowanie:

Z masła, mąki, cukru, jajka i soli zarobić ciasto i schłodzić w lodówce. Morele obrać ze skórki i pestek, pokroić w ćwiartki i włożyć do rondelka. Do moreli dodać cukier trzcinowy i żelatynę, mieszając, doprowadzić do wrzenia i gotować aż cukier i żelatyna się rozpuszczą. Schłodzonym ciastem wykładamy małe foremki NIKLAS, nakłuwamy widelcem i pieczemy w 180 st.C przez ok.15min. Na upieczone ciepłe lub ostudzone tarty wykładamy ciepły dżem morelowy i dekorujemy borówkami. Doskonale smakują na ciepło z gałką lodów waniliowych lub na zimno.

Smacznego!







Autor: Izabela Śmigurska

Spód:

- 200 g zimnego masła
- 200 g mąki pszennej
- 2-3 łyżki cukru pudru
- 1 jajko
- krem
- 150ml kremówki
- 1 Serek mascarpone
- 2-3 łyżki cukru pudru

Owoce sezonowe

Jagody, borówki, maliny lub truskawki

Składniki spodu połączyć i zagnieść ciasto. Uformować kulkę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki (najlepiej na noc). Po wyjęciu – ciasto rozwałkować. Formę wysmarować masłem. Wyłożyć formę ciastem i nakłóć je widelcem. Włożyć do rozgrzanego piekarnika (180 stopni) i piec (pod przykryciem papieru do pieczenia) ok. 15 minut. Następnie należy papier zdjąć i piec przez 10 minut. W tym czasie ubijamy kremówkę i dodajemy do niej serek mascarpone oraz cukier. Po upieczeniu, formę należy wyciągnąć z piekarnika i ostudzić. Gdy ciasto będzie już całkowicie przestudzone, nałożyć krem, a następnie ułożyć owoce (dowolne- aktualnie dostępne – truskawki, maliny, jagody, borówki itp.

Smacznego.



sok z 1/2 cytryny.





skonec
Ziel oplukac i wysypic Mięta ~~z~~ sokiem z cytryny, przy
praniu i pol przykryciem albygi da kabanoch. Cukier
odgula wyllos na ciasteczki i pakeraci w karkoch. Pomocny
wygi: wygubiam, abraci w skarki i podgula: na ciasteczki
kzgy pakeraci: wygi: na ciasteczki i wygi: na ciasteczki
wygi: na ciasteczki i wygi: na ciasteczki, pomocny
ciasteczki i karkoch: na ciasteczki i karkoch: na ciasteczki
171 ciasteczki



Autor: Izabela Nowak

Ciasto:

- 240 g mąki pszennej
- szczyptę soli
- 180 g miękkiej margaryny
- 2 łyżeczki cukru kryształ
- 3 łyżki zimnej wody
- 1 żółtko

Do masy dyniowej tzw. nadzienia potrzebujemy :

- 0,5 kg świeżej dyni obranej ze skóry i wydrążonym miąższem
- 125 g cukru kryształ

- 1 łyżeczkę imbiru
- 3 jajka
- 150 ml 12% śmietany.
- 1 łyżeczka kurkumy

Składniki potrzebne na ciasto wkładamy do miski i szybko zagniatamy. Przekładamy na folię aluminiową, zawijamy i chłodzimy w lodówce 30 minut. Po tym czasie wałkujemy na blacie kuchennym lub stolnicy podsypanej mąką i przekładamy do formy na tartę. Chowamy do lodówki na czas przygotowania masy z dyni. Formę wcześniej smarujemy margaryną. Dynię kroimy na małe kawałki i z dodatkiem kurkumy gotujemy do miękkości. Odcedzamy i studzimy. Blenderem miksujemy na papkę. Do wystudzonej dyni dodajemy następnie resztę składników i dokładnie miksujemy. Wykładamy na schłodzone ciasto. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 190 stopni C i pieczemy 50 minut. Po upieczeniu posypujemy cukrem kryształem lub pudrem.







Autor: Izabela Nowak

Składniki na ciasteczkowy spód:

- 220 g ciasteczek digestive lub zwykłych biszkoptów
- 70 g roztopionego masła
- 2 łyżki prawdziwego miodu

Kremowa masa:

- 500 G serka mascarpone
- 1 budyń śmietankowy ugotowany w 400 ml mleka
- 2 łyżki cukru pudru
- ziarenka z połowy laski wanilii.

Dodatkowo:

- 5 jabłek
- 1/2 litra białego wina
- 1 galaretką jabłkowa lub cytrynowa
- 60 g czekolady deserowej

Przygotowanie:

Ciasteczka kruszymy bardzo drobno. Wsypujemy je do miski, dolewamy roztopioną margarynę i miód. Mieszamy, by masa dobrze się połączyła. Przygotowaną masą wykładamy posmarowaną masłem formę do tarty. Piekarnik nagrzewamy do 160 stopni C i wkładamy formę ze spodem ciasteczkowym. Podpiekamy 10 minut. Wyjmujemy i studzimy. Międzyczasie przecinamy połowę laski wanilii i zeszkrobujemy ziarenka wanilii na deskę. Piekarnik nagrzewamy do 160 stopni C i wkładamy formę ze spodem ciasteczkowym. Podpiekamy 10 minut. Wyjmujemy i studzimy. Międzyczasie przecinamy połowę laski wanilii i zeszkrobujemy ziarenka wanilii na deskę. Serek mascarpone mieszamy z cukrem pudrem.

Dodajemy ziarna wanilii, ugotowany wcześniej i przestudzony budyń. Mieszamy energicznie na jednolitą masę. Przelewamy tak przygotowaną masę na spód ciasteczkowy. Na niego układamy plastry jabłek oraz wylewamy wcześniej przygotowaną galaretkę już lekko tężejącą. Posypujemy starta na grubych oczkach czekoladą. Chłodzimy w lodówce 2 godziny.







Autor: Dominika Dąbrowska

Krucze ciasto:

- 100 g masła
- 200g mąki
- 50 g cukru do wypieków
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 jajko

Nadzienie:

- 250 g sera mascrapone
- 100 ml śmietanki kremówki 30%
- 2-3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki pasty waniliowej lub nasiona z jednej laski wanilii

Ciasto zagniatamy i schładzamy przez 30 min. Po tym czasie rozwałkowujemy i wykładamy do formy mocno dociskając ciasto do formy. Wyłożyć ciasto obciążeniem i piec przez 15 minut w 180 stopniach. Po tym czasie zdjąć obciążenie i dopiekać przez około 8 minut, aż ciasto będzie złote. Gdy tarta stygnie ubijamy kremówkę z serkiem mascrapone na bardzo sztywną masę. Pod koniec dodaję cukier puder a na samym końcu pastę i wszystko mieszam. Wykładam na tartę i dekoruję owocami. W moim wypadku to były truskawki, borówki i czereśnie.







Autor: Magdalena Czaus-Wróbel

Składniki na ciasto:

- 150g mąki pszennej,
- 120g margaryny,
- 30g cukru pudru
- krem : 2 tabliczki białej czekolady,
- 250g serka mascarpone,
- garść borówek amerykańskich, garść świeżych malin
- starta skórka z limonki,
- cukier puder do posypania

Jak to robimy?

Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy margarynę, cukier i skrapiamy łyżką wody . Zdecydowanym ruchem zagniatamy ciasto i odkładamy na 30 minut do zamrażalnika. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni C. Po upływie 30 minut ciasto wyjmujemy z zamrażalnika i wykładamy nim natłuszczoną formę. Wierzch ciasta nakłuwamy widelcem. Pieczemy ok. 25 minut, aż ciasto uzyska złoty kolor. Serek mascarpone mieszamy ze stopioną w kąpieli wodnej białą czekoladą. Krem nakładamy na kruchy spód ciasta, a na kremie rozkładamy owoce. Posypujemy startą skórką z limonki oraz cukrem pudrem. Smacznego!







Autor: Agnieszka Niedziałkowska

Składniki na 4 porcje:

Ciasto kruche:

- 250 g mąki (pszennej tortowej)
- 150 g masła, schłodzonego
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko

Do tarty o średnicy 24 cm wykorzystamy połowę ilości ciasta kruchego (około 270 g). Resztę można przechować w lodówce przez 7 dni lub zamrozić na 3 miesiące.

Nadzienie:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżki pokrojonej w drobną kosteczkę cebuli
- 250 g sera mascarpone
- 150 g kwaśnej śmietany 18% lub 22% (można zastąpić śmietanką kremową 30% lub 36%)
- 1 surowe jajko + 1 żółtko
- 1 szklanka liści bazylii, grubo posiekanych
- 200 g (około 20 sztuk) gotowanych - różowych krewetek, bez ogonków, rozmrożonych i dokładnie osuszonych, pokrojonych na 1,5 cm kawałki
- 200 g pomidorków koktajlowych przekrojonych pół (lub większych pomidorów, pokrojonych na ósemki lub w kostkę, uprzednio pozbawionych soku oraz nasion - sam miąższ)
- forma na tartę o średnicy 24 cm posmarowana masłem.

Przygotowanie:

Ciasto kruche: Mąkę przesiać na stolnicę lub blat kuchenny usypując wzgórek. Zrobić w nim wgłębienie, dodać pokrojone w kosteczkę masło, sól oraz wbić jajko. Zagarniać palcami mąkę do środka, rozcierając ją palcami z masłem. Wlać 1 łyżkę wody lub mleka i szybko łączyć składniki w kulę. Ciasto jeszcze przez chwilę powyrabiać, aż będzie gładkie (ciasta kruchego nie należy za długo wygniatać, bardziej łączyć - "składać" składniki, wówczas będzie idealnie kruche i sypkie). Podzielić na dwie części, zawinąć w dwa kawałki przezroczystej folii i włożyć do lodówki na godzinę. Do tarty wykorzystamy jedną połówkę ciasta kruchego. Wyjąć z lodówki jedną połówkę ciasta i rozwałkować ją na podsypanej mąką stolnicy na placek o średnicy nieco większej niż średnica formy. Zawinąć ciasto na wałek i tak przenieść je do formy (jeśli ciasto będzie się rwało, można jego kawałkami wylepić formę). Ciastem wyłożyć dno i boki formy. Spód podziurkować widelcem, wstawić do lodówki na czas nagrzania się piekarnika do 190 stopni. Formę nakryć kawałkiem papieru do pieczenia lub najlepiej folii aluminiowej, tak aby zakrywała również boki tarty. Na wierzch wysypać suchą fasolę, ryż lub migdały, rozprowadzając je równomiernie po całej powierzchni tarty. Obciążenie to spowoduje, że spód tarty nie będzie podnosił się podczas pieczenia.

Tartę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 15 minut, następnie usunąć papier lub folię wraz z obciążeniem i piec przez kolejne 12 - 15 minut na lekko złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i przestudzić (jeśli spód tarty będzie dobrze ostudzony, nie namoknie od nadzienia podczas pieczenia).

Nadzienie:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek i zeszklić cebulkę dusząc ją na bardzo małym ogniu przez około 7 minut, nie rumienić, mieszać od czasu do czasu. Cebulkę wymieszać (energicznie łyżką lub różgą) z serem mascarpone, śmietaną, jajkiem i żółtkami, solą oraz pieprzem. Masę wyłożyć na upieczony i ostudzony spód. Na wierzchu rozsypać bazylię i krewetki, powcisnąć je w masę serową. Ułożyć pomidory przecięciem do góry i delikatnie je wcisnąć w masę. Tartę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 30 - 35 minut, aż masa serowa delikatnie zetnie się, ale głównie przy brzegach i na wierzchu. Konsystencją będzie przypominała flan. Lekko przestudzić i dopiero wówczas pokroić. Odgrzewać na patelni na małym ogniu, pod przykryciem z folii. Czytaj więcej w BLOGU.



Autor: Blanka Kucharska

Ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru pudru
- szczypta soli
- 100 g masła
- jajko

Mąkę wysiekać z masłem i solą, jajko rozbełtać z cukrem i wlać do wysiekanej mąki z masłem. Całość zagnieść, owinąć folią spożywczą, wstawić do lodówki na ok. 30 minut. Formę Niklas wysmarować masłem i oprószyć mąką. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, umieścić w formie, przykryć papierem do pieczenia i kulkami ceramicznymi. Piec 15min w temperaturze 200 stopni. Po tym czasie usunąć kulki i papier oraz wstać do piekarnika jeszcze na 10 minut. Wystudzić, wyciągnąć z formy.

Krem:

- puszka ananasa
- 5 żółtek
- budyń śmietankowy
- 2 łyżki cukru
- kostka masła

Ananasa pokroić w kawałki i odsączyć z nadmiaru soku. Sok z ananasa przelać do rondla, zagotować z 2 łyżkami cukru. Budyń rozmieszać z żółtkami, aż masa będzie jednolita, wlać ją do gotującego się soku. Ugotować budyń. Odstawić do wystudzenia. Masło zmiksować dodając po łyżce nasz budyń. Masa musi być gładka. Na koniec dodajemy kawałki ananasa i za pomocą szpatułki mieszamy z kremem. Krem wykładamy na tartę i dekorujemy np. czerwoną porzeczką.

Smacznego!!!



KuchniWolska



KuchniaWolska



KuchniaWolska

Autor: Sylwia Lusztak

Nie mogąc się zdecydować z czym zrobić ciasto; podjęłam najstuszniejszą kulinarną decyzję - zrobię je ze wszystkim co mam! Ah! Jakże smaczna i słusna okazała się moja decyzja w wyniku, której powstała powyższa tarta...Tarta z jeżynami, brzoskwiniami, malinami, jagodami, borówkami i garstką porzeczek cudem pozostałych na nowosuskich krzakach.../ tarta niestety, z racji braku odpowiednich foremek i naczyń do wypieku nie uzyskała klasycznej formy...lecz bardziej studencką ;) Mam nadzieję, że mój przepis przypadnie Państwu do gustu, co zaowocuje (dosłownie) lepszą formą przyszłych wypieków :)

Kruche ciasto:

**2 szklanki mąki
pół szklanki cukru pudru
200 g zimnego masła
3 żółtka
1/2 opakowania cukru
waniliowego
szczypta soli**

Wypełnienie tarty:

**1 budyń waniliowy
odrobinę skrobi kukurydzianej
50g masła
świeże owoce (ja użyłam tych znalezionych w ogrodzie)**

Wykonanie:

Krucze ciasto:

Przesianą mąkę, cukier puder i pokrojone na kawałki małe połączyć (można posiekać nożem na stolnicy) do momentu pojawienia się drobnych grudeczek. Dodać żółtka oraz cukier waniliowy. Przyprawić solą. Chwilę zagniatać, tak by składniki się połączyły. Z zagniecionego ciasta uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 min. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Rozwałkować ciasto na podsypanej mąką stolnicy na około 3-5 mm placek. Tak rozwałkowany placek przenieść do formy na tartę (ja takowej nie miałam, więc umieściłam placek w małej tortownicy). Ciastem wyłożyć dno(dokładnie przekuć go widelcem) i boki formy, tak by nie wystawała poza formę, ponownie wstawić formę do lodówki na 30 min. Przykryć papierem do pieczenia i obciążyć np. białą fasolą. Piec przez 15 minut. Zdjąć papier i pozostawiając część obciążenia, piec tartę przez kolejne 8 minut, aż się lekko zrumieni. Ostudzić w formie.

Wypełnienie tarty:

Ugotować budyń wg podanego na opakowaniu przepisu, konsystencje dodać odrobinę skrobi kukurydzianej. Ostudzić. Rozmiksować masło na miękko konsystencję. Stopniowo dodawać budyń, miksować na wolnych obrotach, uważając by krem się nie zważył. Przygotowany krem przełożyć do kruchej formy. Udekorować owocami, wiórkami kokosowymi, można dodać kuleczki/wiórki czekoladowe albo przelać tężejącą galaretką, bądź glazurą cukrowo-miodową.

















Rubensmalt



Autor: Katarzyna Major

Ciasto:

130g mąki tortowej
50g masła
50g cukru pudru
szczypta soli
2 żółtka

Przygotowanie:

Do miski lub na stolnicę wsypać mąkę, dodać masło (schłodzone, pokrojone w kostkę), cukier puder, sól. Składniki delikatnie zagniątać palcami, aż zaczną się łączyć tworząc grudki. Następnie dodać żółtka i zagnieść na gładkie ciasto. Ciasto owinąć folią i wstawić na około dwie godziny do lodówki.

Po wyjęciu wylepić nim foremki na mini tarty DUKA NIKLAS o średnicy 11cm (podana proporcja ciasta wystarcza na 6-7 porcji). Ciasto nakłuć gęsto widelcem i piec w temperaturze 190°C aż się zrumieni.

Krem:

250g serka mascarpone
250ml śmietany kremówki 30%
2 łyżki cukru pudru
Maliny
Listki mięty

Przygotowanie:

Serek mascarpone ubić z cukrem pudrem na sztywny krem. W osobnej misce ubić śmietanę kremówkę (można dodać śmietan fix, śmietany nie słodzić). Połączyć śmietanę z serkiem ostrożnie dodając śmietanę do serka mieszając łyżką.

Powstałą masą wypełniamy przestudzone spody minitarty obsypujemy obficie malinami i dekorujemy listkiem mięty.







Autor: Marta Śliwińska

- 1. Najpierw wyrabiamy ciasto z 3 żółtek mąki, masła i zimnej wody. Po dokładnym wymieszaniu składników formujemy ciasto w zwartą masę i owijamy w folię spożywczą, a następnie wkładamy do lodówki na godzinę.**
- 2. Smażymy boczek lub bekon na patelni i odstawiamy do ostygnięcia.**
- 3. Smarujemy formę do tarty masłem.**
- 4. Ubijamy 4 jajka, 22% śmietanę i pół szklanki mleka na masę po czym dodajemy parmezan, sól i gałkę muszkatałową i dalej mieszamy.**
- 5. Po godzinie wyjmujemy ciasto z lodówki i rozwałkowujemy na około 0,5 cm. Wykładamy na wcześniej nasmarowaną formę do tarty i gęsto nakłuwamy widelcem.**
- 6. Zalewamy to masą z pkt. 4 oraz dodajemy boczek.**
- 7. Wstawiamy do piekarnika na około 30 min w temperaturze 180 stopni C.**

A potem... zjadamy ze smakiem :-)























Autor: Ewa Mróz

Przepis na kruchą tartę orkiszową z tak samo widowiskowymi, jak i pysznymi owocami- truskawkami. Ciasto nie dość, że kruche, to jeszcze w nieco szlachetniejszej, zdrowszej wersji.... bo na pełnoziarnistej mące orkiszowej. Deser ten jest trafionym połączeniem smaku czekolady, masy budyniowej, subtelnego aromatu cytryny i soczystych truskawek. Idealne na słoneczne dni.

Na kruchy spód:

250 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej

1/2 kostki masła

50 g cukru brązowego

3 żółtka

Z podanych składników zagniatamy ciasto- mąkę łączymy z cukrem, dodajemy żółtka, łączymy za pomocą noża. Dodajemy masło i szybko wyrabiamy. Schładzamy ok. godzinę w lodówce. Przekładamy do formy na tartę, którą należy wysmarować masłem i obsypać mąką. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni z włączoną funkcją termoobieg.

Na masę budyniową:

0,5 l mleka

100 g cukru brązowego

2 torebki budyniu waniliowego

2 żółtka

200- 300 g śmietanki 18%

łyżka masła

skórka z cytryny

1 kg truskawek/ lub innych ulubionych owoców- borówki, maliny, poziomki, porzeczeki, winogrona itd.

1 galaretka truskawkowa

krem orzechowo-czekoladowy



fully-flavoured
fully-flavoured

Autor: Ewa Mróz

Dla równowagi będzie to tarta wytrawna. A jest ona dla mnie szczególna, bowiem łączy w sobie wszystko co kocham- zamknięty w pistacjowym pesto smak kuchni włoskiej, delikatność i puszystość masy serowej oraz słoność sera feta.

Składniki:

Na ciasto:

- 250 g mąki pełnoziarnistej orkiszowej
- 2 żółtka
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 100 g masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Na farsz:

Na spód-pesto:

- 6 suszonych pomidorów
- 200 g obranych pistacji
- pęczek pietruszki
- pęczek bazylii
- oliwa
- sól
- ząbek czosnku

Z podanych składników zagniatamy kruche ciasto- mąkę wymieszaną z solą i proszkiem do pieczenia łączymy z żółtkami i śmietaną, dodajemy schłodzone masło i szybko wyrabiamy ciasto. Odstawiamy na godzinę do lodówki. Przekładamy do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką formy na tartę. Nakłuwamy spód widelcem. Pieczemy ok. 20minut, termoobieg 180 stopni.



fully-flavoured
fully-flavoured



fully-flavoured
fully-flavoured



fully-flavoured
fully-flavoured

Autor: Ewa Mróz

Kawałek aromatycznej tarty rabarbarowej na cieście francuskim z kruszonką z otrąb owsianych zaserwowanej z waniliowymi lodami własnej roboty jako pyszne śniadanie wydaje się ekstrawagancją... ale czemu nie? Wystarczy jedynie pokrzątać się nieco w kuchni dzień wcześniej. A jeśli nie na śniadanie, to zapewne będzie to doskonały deser do popołudniowej letniej kawy. Kwaskowata cierpkość rabarbaru zostaje przełamana delikatnością kremowego serka, chrupkości dodaje zaś kruszonka z... a jakże... mąki orkiszowej oraz otrąb owsianych.



fully-flavoured
fully-flavoured



fully-flavoured
fully-flavoured

Autor: Aleksandra Zwolińska

Oba rodzaje mąki i kakao przesiać na blat. Dodać cukier i zimne masło. Masło pokroić w mące i cukrze na małe kawałeczki przy pomocy noża, ponieważ kruche ciasto lubi zimno. Następnie dodać jajko i szybko zagnieść ciasto. Powinna nam powstać gładka kula. Nie należy się przejmować, jeżeli gdzieś pozostaną niepołączone kawałeczki masła. Ciasto włożyć do foliowej torebki i chłodzić w lodówce przez około 1h.

W tym czasie zrobić nadzienie. Czekoladę rozpuścić z masłem na parze, a następnie dodać śmietankę. Kiedy wszystkie składniki połączą się w gładką masę odstawić nadzienie do ostygnięcia.

Składniki na ciasto (jedna duża tarta lub 4 małe tartaletki):

- 110 g mąki pszennej
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 15 g kakao
- 40 g cukru
- 75 g zimnego masła
- 1 jajko

Składniki na nadzienie:

- 300 g gorzkiej czekolady
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 50 g masła

Do przybrania:

- 200 g jeżyn































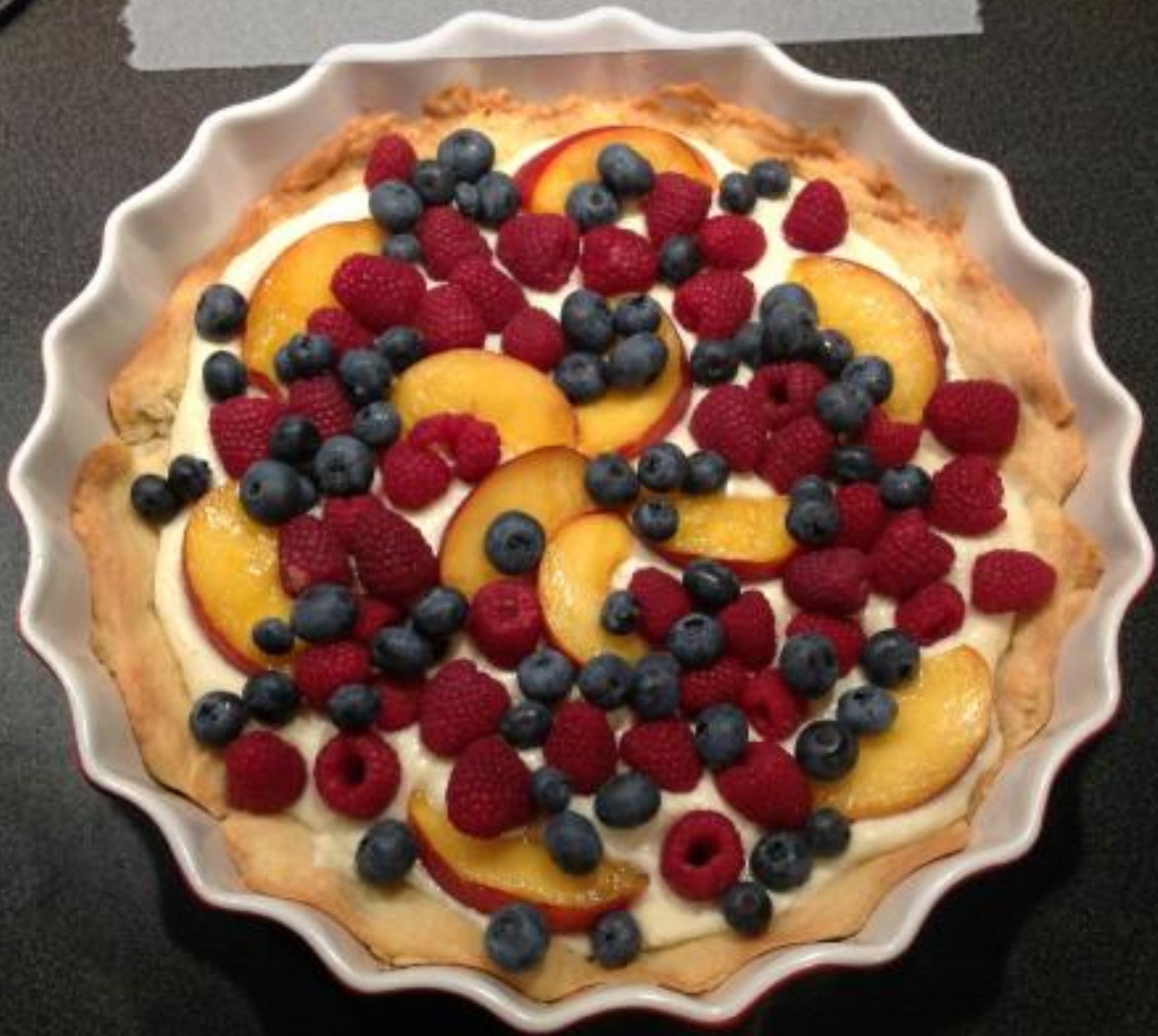


Autor: Magdalena Niedźwiedzka

- 1. Do miski (albo na stolnicę) przesiewamy mąkę, dodajemy pokrojone masło, cukier i skrapiamy łyżką wody. Ciasto zagniatamy dość szybko. Zbyt długie zagniatanie ciasta spowoduje, że będzie ono mniej kruche. Tak przygotowane ciasto zawijamy w folię spożywczą i odkładamy na 30 minut do zamrażalnika. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni C.**
- 2. W tym czasie możemy przygotować krem. Serek mascarpone ucieramy z serkiem i śmietankowym i cukrem pudrem. Dodajemy stopioną i lekko przestudzoną białą czekoladę. Miksujemy do połączenia składników.**
- 3. Wyjmujemy ciasto z zamrażalnika i wykładamy nim formę. Wierzch ciasta nakłuwamy widelcem i pieczemy ok. 25 minut - ciasto musi uzyskać złoty kolor. Oprócz nakłuwania ciasta (chodzi o to, żeby ciasto nam nie urosło) możemy jeszcze na ciasto położyć papier do pieczenia i wysypać specjalne ceramiczne kulki. Ja jednak zamiast kulek używam grochu.**
- 4. Na ostudzonym spodzie rozkładamy przygotowany krem, a na nim - rozkładamy owoce.**
- 5. Dla lepszego efektu całość polałam przygotowanym według przepisu na opakowaniu tortenguss'em. Wiedziałam, że tarta nie zostanie szybko spożyta przez nas w domu - użycie tortenguss'a pozwala na przedłużenie trwałości owoców na cieście. Dodatkowo mamy piękny efekt:)**









Autor: Ewa Pulik

Spód tarty:

200 g mąki pszennej

100 g masła extra

2 żółtka

1 łyżka śmietany 18 %

1 łyżka masła dla wysmarowania formy

450 g moreli odpestkowanych

100 g masła extra

150 g brązowego cukru

3 łyżki śmietany 18 %

2 jajka

Mąkę połączyć z pokrojonym w kostkę masłem, dodać żółtka i śmietanę. W razie lepkiego ciasta dodać odrobinę mąki. Powstałym ciastem wyłożyć uprzednio wysmarowaną masłem formę i zapiekać przez 15 minut w piekarniku nagrzanym w temperaturze 200 stopni C.

W głębokim naczyniu rozpuścić masło i dodać cukier. Przez 10- 15 minut mieszać masę na ogniu do powstania karmelu (zmiana koloru na lekko brązowy). Do karmelu dodać owoce i dokładnie wymieszać. Po około 5 minutach zestawić z ognia i jedynie owoce przełożyć na podpieczony spód tarty.

Po wyjęciu moreli, do karmelu wlewać powoli mieszając śmietanę połączoną z jajkami. Zalać tą masą owoce i zapiekać przez następne 30 minut. Po przestudzeniu można posypać cukrem pudrem.







Autor: Ewa Pulik

Spód tarty:

**350 g mąki orkiszowej
100 g masła extra
30 g brązowego cukru
1 żółtko
2 łyżki wody
1 łyżka masła do wysmarowania formy**

Część owocowa:

**500 g fioletowych śliwek
50 g brązowego cukru
1 łyżeczka cynamonu
pół łyżeczki imbiru
1 galaretką owoce leśne**

Przygotowanie:

Połączyć mąkę z pokrojonym w kostkę masłem, dodać żółtko, cukier. Podczas zagniatania dodać wodę. Formę Nikals wysmarować masłem i wyłożyć ciastem. Piec w temperaturze 200 stopni przez 15 minut. Na podpieczone ciasto wyłożyć odpestkowane i pokrojone w ćwiartki śliwki wymieszane z cukrem, cynamonem i imbirem. Zapiekać przez kolejne 35 minut do czasu odstania ciasta od brzegów formy.

Po ostygnięciu owoce tarty udekorować tężejącą galaretką, rozpuszczoną w połowie zalecanej ilości wody.











Autor: Agnieszka _____

Spód: z podanych składników zagnieść ciasto, wylepić formę do tarty NIKLAS (średnica: 25 cm), podpiec przez 10 minut w piekarniku (180 stopni)

wnętrze: rabarbar umyć, obrać i pokroić (1 - 3 cm kawałki), dolać odrobinę wody i cukier, wymieszać, zagotować, odcedzić sok

Pierzynka: masło utrzeć z cukrem, dodać jaja, jeszcze chwilę ucierać, dosypać migdały i wymieszać

Całość: na podpieczony spód położyć wnętrze rabarbarowe, przykryć migdałową pierzynką, piec 30 minut w 180 stopniach. Gdy tarta wystygnie można delikatnie oprószyć pudrem.

Tarta ma ciekawe wnętrze i fantastyczną chrupiącą pierzynkę!

spód:

1 żółtko

100 g masła

170 g mąki pszennej

50 g cukru

pierzynka:

120 g masła

100 g migdałów blanszowanych

80 g cukru

2 jajka

wnętrze:

500 g rabarbaru

150 g cukru







Autor: Aleksandra Oknińska-Nowak

Ciasto: 230 g mąki; 140 g masła (niekoniecznie schłodzonego); 3 łyżki cukru; 1 jajko.

Zagnieść wszystkie składniki i schłodzić ciasto w zamrażalniku przez 15 minut. Formę posmarować masłem i wyłożyć na nią po brzegi rozwałkowane ciasto. Ponakłuwać widelcem i piec w nagrzanym do 180 0 C piekarniku /grzałka dolna + termo obieg/ przez około 30-35 minut. Wyjąć z piekarnika i poczekać aż całkowicie wystygnie. Jeżeli chcemy to wyciągamy tartę z formy przed wyłożeniem na nią składników.

Poncz:

- 75 ml gorącej wody
- 2 łyżeczki cukru
- sok z połówki limonki

Masa:

- 1 serek mascarpone
- 250 ml śmietanki kremówki 30 %
- cukier puder do smaku

Serek utrzeć, śmietanę utrzeć osobno i do serka nałożyć 3 łyżki ubitej śmietany + cukier puder do smaku – całość wymieszać łyżką.

Ciasto delikatnie skrapiamy ostudzonym ponczem, wykładamy serek mascarpone i równo rozsmarowujemy na całości, na serek wykładamy bitą śmietaną i znów równamy, na śmietaną wysypujemy uprażone wcześniej na patelni płatki migdałowe, na płatki wysypujemy borówki i na całość wysypujemy jeszcze troszkę migdałów. Przed podaniem schłodzić minimum 1 h w lodówce.

Tarta z borówkami i migdatami

- ostatnie promyki wakacyjnego słońca, jeszcze zielona trawka i pyszna tarta którą można nazwać "wspomnienie lata" ..















Autor: Aleksandra Oknińska-Nowak

CIASTO:

- 20 dag mąki
- 125 dag masła
- 1 jajko
- sól do smaku

FARSZ:

- Pesto (bazylią utartą z serem pleśniowym i z oliwą z oliwek)
- salami
- 1 mała cebulka fioletowa
- pomidorki koktajlowe
- czarne oliwki
- bazylią
- ser pleśniowy (twardy)

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i schłodzić je przez 15 min. w lodówce. Ciasto rozwałkować, formę porcelanową NIKLAS ☺ posmarować masłem i wylepić ciastem po same brzegi, gęsto ponakłuwać widelcem.

Piekarnik nagrzać na grzałce dolnej i termo odbiegu do 180 °C, włożyć formę z ciastem i piec około 20 minut (do zarumienienia). W międzyczasie przyszykować pesto, pokroić na pół pomidorki i oliwki, cebulkę w talarki, ser pleśniowy w drobną kostkę.

Po wyciągnięciu ciasta poczekać aż trochę przestygnie i nakładać kolejno : pesto, salami na cały spód, wysypać cebulka, pomidorki, oliwki, ser pleśniowy. Tartę włożyć ponownie do piekarnika nie zmieniając ustawień i piec jeszcze około 15 minut. Podawać ze świeżymi listkami bazylii.

Tarta z serem pleśniowym

*Kruchy delikatny spód, pesto, salami,
świeże pomidorki i pierzynka z sera
pleśniowego ...*

















#####