

---

# ŚWIĘTA NA SŁODKO

---

80 PRZEPISÓW NA NAJWSPANIALSZE ŚWIĄTECZNE  
CIASTA I WYPIEKI

**Magda Kubecka**

## SPIS TREŚCI

---

1: Klasyka świąteczna.....	7
Makowiec tradycyjny.....	8
Sernik na zimno.....	10
Sernik pieczony klasyczny .....	12
Piernik staropolski .....	14
Bejgli orzechowy i makowy.....	16
Keks świąteczny z bakaliami .....	18
Szarlotka na kruchym cieście .....	20
Mazurek królewski .....	23
Rolada biszkoptowa z kremem .....	25
Babka drożdżowa.....	27
2: Polskie przepisy regionalne .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Kończak śląski .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
ciasto drożdżowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Makietki podlaskie .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Racuchy ze śmietaną.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Podplomyk z Podhala.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Rogale marcińskie.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Krupniok słodki (ciasto śląskie) .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Strucla z makiem po krakowsku .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Pańska skórka .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
3: Wypieki ze świata .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Panettone włoski .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Stollen niemiecki.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Bûche de Noël (polano francuskie).....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>

- Gingerbread house (piernikowy domek) **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Sachertorte austriacki..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Pavlova świąteczna ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Pandoro ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Turrón hiszpański..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Christstollen drezdeński ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Kourabiedes greckie ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- 4: Wariacje na temat klasyków..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Makowiec z pomarańczą i czekoladą..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Sernik z białą czekoladą i malinami ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Piernik czekoladowy z wiśniami..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Mazurek na czekoladowym spodzie ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Szarlotka krucha z kruszonką migdałową **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Rolada z mascarpone i truskawkami ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Babka drożdżowa z kardamonem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Sernik baskijski świąteczny ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Keks z żurawiną i imbirem ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Bejgli z pistacjami..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- 5: Nowoczesne przepisy ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Ciasto z mascarpone i solonym karmelem ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Tarta z czekoladą i chili ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Sernik na zimno z matcha ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Piernik wegański z espresso..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Ciasto pavlova z egzotycznymi owocami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Tarta z solonymi orzeszkami i czekoladą **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
- Babeczki z lawendą i cytryną ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik z yuzu i bazylią .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasto z tahini i daktylami .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
6: Szybkie i proste .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasto krówka .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Makowiec z ciasta kruchego .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Sernik gotowany .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Szybka babka piaskowa .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasto ucierane z jabłkami .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Piernik na oleju .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Placek drożdżowy z kruszonką .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Murzynek ekspresowy .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
7: Ciasteczka i drobne wypieki .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Pierniczki klasyczne .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasteczka kruche .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Gwiazdki cynamonowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Rogaliki z marmoladą .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Orzeszki w karmelu .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Kokosanki .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Marcepanowe kulki .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Krucze ciastka z dżemem .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Wuzetki mini .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Migdałowe ciasteczka .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Czekoladowe crinkles .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Korzenne ciastka imbirowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
8: Słodkie prezenty .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Trufle czekoladowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>

Keks w słoiku.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Domowe krówki.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Mazurek w blaszce na prezent .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Piernikowe serca.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Granola świąteczna.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Brownie pakowane .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
9: Pieczemy z rodziną.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Piernikowy domek do składania .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasteczka do dekorowania .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Pizza słodka.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Babeczki z kolorowymi posypkami .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Gofry świąteczne .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Naleśniki z nutellą.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Racuchy z jabłkami.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Muffiny czekoladowe.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
10: Przepisy wegańskie i bezglutenowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Piernik wegański .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Sernik wegański na zimno.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Makowiec bezglutenowy .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasteczka owsiane wegańskie .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Brownie bezglutenowe .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Szarlotka wegańska.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Babeczki bananowe bez glutenu .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Mazurek wegański .....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Ciasto marchewkowe bezglutenowe.....	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>



## 1: KLASYKA ŚWIĄTECZNA

---

## MAKOWIEC TRADYCYJNY

---

### **Składniki na ciasto drożdżowe:**

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 25 g świeżych drożdży (lub 7 g suszonych)
- 80 g cukru
- 100 g masła
- 2 jajka
- szczypta soli

### **Składniki na masę makową:**

- 500 g maku
- 300 ml mleka
- 150 g cukru
- 3 łyżki miodu
- 100 g rodzynek
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- startą skórkę z 1 pomarańczy

### **Przygotowanie ciasta drożdżowego:**

Podgrzej mleko do temperatury letniej. Odlej 100 ml do miseczki, dodaj drożdże, łyżeczkę cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszaj i odstaw na 10-15 minut do wyrośnięcia rozczyn. Roztop masło i odstaw do lekkiego ostygnięcia. Do

miski przesiej mąkę, dodaj pozostały cukier i sól. Wlej rozrośnięty rozczyn, resztę mleka, roztopione masło i jajka. Wyrób ciasto przez 10 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na godzinę, do podwojenia objętości.

### **Przygotowanie masy makowej:**

Przesyp mak przez drobne sitko, usuń ewentualne zanieczyszczenia. Zmiel mak dwukrotnie przez maszynkę z drobnym sitkiem lub zblenduj na gładką masę. Mleko zagotuj z cukrem i miodem. Dodaj zmielony mak i gotuj na małym ogniu przez 5 minut, ciągle mieszając. Dodaj rodzynki, posiekane orzechy i startą skórkę pomarańczową. Wymieszaj i odstaw do całkowitego ostygnięcia.

### **Formowanie makowca:**

Wyrośnięte ciasto przełóż na podsypaną mąką stolnicę i rozwałkuj na prostokąt o wymiarach około 40x30 cm i grubości 1 cm. Rozsmaruj równomiernie ostudzoną masę makową, zostawiając wolny pas 2 cm od każdej krawędzi. Zwiń ciasto od dłuższego boku w ciasny rulon. Zaklej brzegi, dociskając palcami. Ułóż rolkę szwem do dołu w wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą keksówce o wymiarach 30 cm. Pozostaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

### **Pieczenie:**

Piekarnik nagrzej do 180°C. Posmaruj powierzchnię makowca roztrzepanym żółtkiem. Piecz przez 50-60 minut. Po 40 minutach przykryj wierzch papierem do pieczenia, jeśli zbyt mocno się zrumieni. Gotowość sprawdzisz, wbijając patyczek w środek – powinien wyjść suchy. Upieczony makowiec wyjmij z formy po 15 minutach i zostaw do całkowitego ostygnięcia na kratce.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 320 kcal, tłuszcze 12 g, w tym nasycone 4 g, węglowodany 45 g, w tym cukry 18 g, błonnik 3 g, białko 7 g, sól 0,2 g.

## SERNIK NA ZIMNO

---

### **Składniki na spód:**

- 250 g herbatników maślanych
- 100 g masła
- 2 łyżki cukru

### **Składniki na masę serową:**

- 1 kg twarogu półtłustego
- 400 ml śmietany kremówki 30%
- 200 g cukru pudru
- 20 g żelatyny w proszku
- 2 łyżeczki aromatu waniliowego

### **Składniki na polewę (opcjonalnie):**

Wariant owocowy: 300 g mrożonych owoców (maliny, truskawki lub jagody), 3 łyżki cukru, 1 łyżka skrobi ziemniaczanej

Wariant czekoladowy: 200 g gorzkiej czekolady, 150 ml śmietanki kremówki 30%

### **Przygotowanie spodu:**

Herbatniki włóż do worka foliowego i dokładnie pokrusz wałkiem na drobne okruchy. Masło roztop i lekko ostudź. Przełóż okruchy do miski, dodaj roztopione masło i cukier. Wymieszaj dokładnie, aż masa będzie wilgotna i będzie się lepiała. Formę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż masę z herbatników na dno i dokładnie ubij łyżką, tworząc równą, zwartą warstwę. Wstaw do lodówki na 20 minut.

### **Przygotowanie masy serowej:**

Żelatynę zalej 6 łyżkami zimnej wody i odstaw na 5 minut do napęcznienia. Następnie podgrzej ją w kąpeli wodnej lub w mikrofalówce, aż całkowicie się rozpuści. Odstaw do lekkiego ostygnięcia. Twaróg przepuść przez sito lub zmiksuj blenderem na gładką masę bez grudek. Śmietanę ubij na sztywno. Do twarogu dodaj cukier puder i aromat waniliowy, wymieszaj. Wlej cienkim strumieniem letnią żelatynę, cały czas mieszając. Delikatnie połącz masę serową z bitą śmietaną, mieszając ruchem od dołu do góry.

### **Wykładanie i wyrównywanie:**

Masę serową przelóż na schłodzony spód z herbatników. Równomiernie rozprowadź łyżką lub szpatułką, wyrównując górną powierzchnię. Wstaw sernik do lodówki na minimum 4 godziny, najlepiej na całą noc, aby masa całkowicie stężała.

### **Polewa:**

Wariant owocowy: owoce podgrzej z cukrem na małym ogniu. Skrobię rozprowadź w 2 łyżkach zimnej wody i dodaj do owoców. Gotuj minutę, mieszając, aż polewa zgęstnieje. Ostudź i rozłóż na sernik. Wariant czekoladowy: czekoladę połam na kawałki. Śmietankę podgrzej, zdejmij z ognia i dodaj czekoladę. Mieszaj, aż się rozpuści i polewa będzie gładka. Lekko ostudź i wylej na sernik. Sernik z polewą schładzaj w lodówce przez kolejną godzinę.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 285 kcal, tłuszcze 18 g, w tym nasycone 11 g, węglowodany 22 g, w tym cukry 16 g, błonnik 0,5 g, białko 8 g, sól 0,3 g.

## SERNIK PIECZONY KLASYCZNY

---

### **Składniki na ciasto kruche:**

- 200 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 50 g cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### **Składniki na masę serową:**

- 1 kg twarogu półtłustego
- 5 jajek
- 200 g cukru
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 200 ml śmietany 18%
- 2 łyżeczki aromatu waniliowego
- startą skórkę z 1 cytryny

### **Składniki opcjonalne:**

- 100 g rodzynek namoczonych w 3 łyżkach rumu (na 30 minut)

### **Przygotowanie ciasta kruchego:**

Mąkę przesiej do miski, dodaj proszek do pieczenia i cukier. Zimne masło pokrój w kostkę i dodaj do mąki. Posiekaj nożem lub zetrzyj na tarce, następnie szybko zagnieć rękami w kruszonkę. Dodaj jajko i zagniataj krótko,

aż utworzy się jednolita masa. Uformuj kulę, zawiń w folię i włóż do lodówki na 30 minut. Formę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i wyłóż nim dno oraz boki formy, tworząc 3-centymetrowe ranty. Dno ponakłuj widelcem w kilku miejscach.

### **Przygotowanie masy serowej:**

Twaróg przepuść dwukrotnie przez maszynkę z drobnym sitkiem lub dokładnie zmiksuj blenderem na gładką masę. Oddziel białka od żółtek. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą, jasnożółtą masę. Dodaj twaróg, mąkę ziemniaczaną, śmietanę, aromat waniliowy i skórkę cytrynową. Miksuj na średnich obrotach przez 3 minuty, aż masa będzie całkowicie gładka, bez grudek. Białka ubij na sztywną pianę. Delikatnie wmieszaj je do masy serowej ruchem od dołu do góry. Jeśli używasz rodzynek, osącz je z rumu i dodaj do masy, delikatnie mieszając.

### **Wykładanie i wyrównywanie:**

Masę serową przelóż na przygotowany spód kruchy. Wyrównaj powierzchnię szpatułką, wykonując okrężne ruchy od środka na zewnątrz. Delikatnie postukaj formą o blat, aby usunąć pęcherzyki powietrza.

### **Pieczenie i studzenie:**

Piekarnik nagrzej do 180°C. Sernik piecz przez 15 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz przez kolejne 60-70 minut. Wierzch sernika powinien się lekko zarumienić i sprężyste odbijać przy delikatnym dotknięciu. Wyłącz piekarnik i uchyl drzwiczki. Zostaw sernik do ostygnięcia w piekarniku przez 2 godziny – stopniowe studzenie zapobiega pękaniu. Wyjmij z formy dopiero po całkowitym ostygnięciu i schłódź w lodówce przez minimum 3 godziny przed podaniem.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 265 kcal, tłuszcze 13 g, w tym nasycone 7 g, węglowodany 24 g, w tym cukry 15 g, błonnik 0,3 g, białko 11 g, sól 0,3 g.

## PIERNIK STAROPOLSKI

---

### **Składniki suche:**

- 500 g mąki pszennej
- 200 g cukru, 3 łyżki kakao
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- łyżeczki mielonego goździka
- łyżeczki mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

### **Składniki mokre:**

- 300 g miodu wielokwiatowego
- 150 ml oleju roślinnego
- 3 jajka
- 200 ml mleka

### **Składniki dodatkowe:**

- 150 g suszonych śliwek bez pestek
- 100 g posiekanych orzechów włoskich
- startą skórkę z 1 pomarańczy
- 50 g drobno pokrojonego imbiru kandyzowanego

### **Przygotowanie miodu:**

Miód przełóż do rondelka, dodaj olej i podgrzewaj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż składniki się połączą. Nie doprowadzaj do wrzenia. Zdejmij z ognia i odstaw do ostygnięcia do temperatury letniej.

### **Łączenie składników:**

Mąkę przesiej do dużej miski razem z kakao, proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną. Dodaj cukier i wszystkie przyprawy korzenne. Wymieszaj dokładnie łyżką. W osobnej misce roztrzep jajka z mlekiem. Do składników suchych wlej letni miód z olejem, a następnie mieszaninę jajek z mlekiem. Mieszaj energicznie łyżką drewnianą lub mikserem na wolnych obrotach przez 2-3 minuty, aż ciasto będzie jednolite i gładkie. Konsystencja powinna przypominać gęstą śmietanę.

### **Dodawanie bakalii:**

Śliwki pokrój w grubą kostkę. Do ciasta dodaj pokrojone śliwki, posiekane orzechy, startą skórkę pomarańczową i pokrojony imbir kandyzowany. Wymieszaj drewnianą łyżką, równomiernie rozprowadzając bakalie w całej masie.

### **Pieczenie i dojrzewanie:**

Prostokątną formę o wymiarach 30x20 cm wysmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Wlej ciasto i wyrównaj wierzch. Piekarnik nagrzej do 170°C. Piernik piecz przez 60-70 minut. Gotowość sprawdzisz, wbijając patyczek w środek – powinien wyjść prawie suchy, z drobnymi okruszkami. Upieczony piernik zostaw w formie do całkowitego ostygnięcia. Wyjmij z formy i zawiń szczelnie w pergamin, następnie w folię aluminiową. Przechowuj w suchym, chłodnym miejscu przez 3-7 dni – w tym czasie piernik dojrzeje, nabierze wilgoci i jego smak się pogłębi. Po dojrzewaniu możesz polukrować go cienką polewą cukrową lub podawać naturalny.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 340 kcal, tłuszcze 11 g, w tym nasycone 1,5 g, węglowodany 52 g, w tym cukry 28 g, błonnik 2 g, białko 6 g, sól 0,4 g.

## BEJGLI ORZECHOWY I MAKOWY

---

### **Składniki na ciasto drożdżowe:**

- 500 g mąki pszennej
- 200 ml mleka
- 25 g świeżych drożdży (lub 7 g suszonych)
- 80 g cukru
- 120 g masła
- 3 żółtka
- szczypta soli

### **Składniki na masę orzechową:**

- 400 g mielonych orzechów włoskich
- 150 g cukru
- 150 ml mleka
- 2 łyżki miodu
- startą skórkę z 1 cytryny

### **Składniki na masę makową:**

- 400 g mielonego maku
- 150 g cukru
- 150 ml mleka
- 2 łyżki miodu

- startą skórkę z 1 pomarańczy

#### **Składnik do smarowania:**

- 1 żółtko roztrzepane z łyżką mleka

#### **Przygotowanie ciasta drożdżowego:**

Mleko podgrzej do temperatury letniej. Odlej połowę do miseczki, dodaj drożdże i łyżeczkę cukru. Wymieszaj i odstaw na 15 minut. Masło roztop i ostudź. Do miski przesiej mąkę, dodaj pozostały cukier i sól. Wlej roztwór drożdżowy, resztę mleka, roztopione masło i żółtka. Wyrób gładkie, elastyczne ciasto przez 8-10 minut. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na godzinę, do podwojenia objętości. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie równe części.

#### **Przygotowanie mas nadzienia:**

Masa orzechowa: mleko zagotuj z cukrem i miodem. Dodaj mielone orzechy i startą skórkę cytrynową. Gotuj na małym ogniu przez 3-4 minuty, ciągle mieszając, aż masa zgęstnieje. Odstaw do całkowitego ostygnięcia. Masa makowa: mleko zagotuj z cukrem i miodem. Dodaj mielony mak i startą skórkę pomarańczową. Gotuj na małym ogniu przez 4-5 minut, mieszając, aż masa zgęstnieje. Odstaw do całkowitego ostygnięcia.

#### **Formowanie bejgli:**

Każdą część ciasta rozwałkuj na prostokąt o wymiarach 30x25 cm i grubości około 0,5 cm. Na jeden prostokąt rozsmaruj równomiernie masę orzechową, zostawiając wolny pas 1 cm od krawędzi. Na drugi prostokąt rozsmaruj masę makową w ten sam sposób. Zwiń oba prostokąty w ciasne roladki od dłuższego boku. Zaklej brzegi, dociskając palcami. Ułóż obie roladki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, szwem do dołu. Odstaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

### **Pieczenie:**

Piekarnik nagrzej do 170°C. Posmaruj powierzchnię bejgli roztrzepanym żółtkiem z mlekiem, używając pędzelka. Piecz przez 40-45 minut, aż wierzch będzie złocisty i lśniący. Jeśli po 30 minutach bejgle będą zbyt ciemne, przykryj je papierem do pieczenia. Gotowe bejgle wyjmij z piekarnika i zostaw do ostygnięcia na blasze przez 10 minut, następnie przełóż na kratkę. Krój dopiero po całkowitym ostygnięciu.

Wartości odżywcze w 100 g (średnia dla obu wariantów): energia 380 kcal, tłuszcze 19 g, w tym nasycone 5 g, węglowodany 42 g, w tym cukry 20 g, błonnik 4 g, białko 10 g, sól 0,2 g.

## KEKS ŚWIĄTECZNY Z BAKALIAMI

---

### **Składniki bakalii do namoczenia:**

- 150 g rodzynek
- 100 g suszonych żurawin
- 100 g suszonych fig
- 100 g suszonych daktyli
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 150 ml rumu lub koniaku

### **Składniki na ciasto:**

- 300 g mąki pszennej
- 250 g masła

- 200 g cukru
- 5 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- łyżeczki mielonego gałki muszkatołowej
- szczypta soli

#### **Składniki dodatkowe:**

- 150 g posiekanych orzechów włoskich
- 100 g płatków migdałowych

#### **Namaczanie bakalii:**

Figi i daktyle pokrój w grubą kostkę. Skórkę pomarańczową posiekaj drobno. Wszystkie bakalie przełóż do słoika, zalej rumem lub koniakiem i dokładnie wymieszaj. Zakręć szczelnie i odstaw w chłodne miejsce na minimum 24 godziny, najlepiej na 2-3 dni. Co kilka godzin wstrząśnij słoikiem, aby alkohol równomiernie przesiąknął owoce.

#### **Ubicie masy:**

Masło pokrój w kostkę i odstaw do temperatury pokojowej. Utrzyj je z cukrem mikserem na puszystą, jasną masę przez około 5 minut. Dodawaj jajka po jednym, ubijając po każdym przez minutę. Masa powinna być gładka i jedwabista.

#### **Łączenie składników:**

Mąkę przesiej razem z proszkiem do pieczenia, przyprawami i solą. Dodaj do masy maślanej i wymieszaj mikserem na wolnych obrotach, aż składniki się połączą. Bakalie odsącz z alkoholu, zachowując płyn. Dodaj do ciasta

odsączone bakalie, posiekane orzechy i migdały. Wymieszaj dokładnie drewnianą łyżką, równomiernie rozprowadzając dodatki w całej masie. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodaj 2-3 łyżki zachowanego alkoholu.

### **Pieczenie i przechowywanie:**

Formę keksową o długości 30 cm wysmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Przetłóć ciasto i wyrównaj wierzch. Piekarnik nagrzej do 160°C. Keks piecz przez 80-90 minut. Po 60 minutach przykryj wierzch papierem aluminiowym, aby nie przypalił się na wierzchu. Gotowość sprawdzisz patyczkiem – powinien wyjść prawie suchy. Ostudź w formie przez 30 minut, następnie wyjmij i przetłóć na kratkę. Po całkowitym ostygnięciu zawiń keks w bawełnianą ściereczkę nasączoną 2-3 łyżkami rumu. Następnie owiń folią aluminiową i przechowuj w chłodnym miejscu. Co 3-4 dni skrapiaj ściereczkę dodatkową łyżką alkoholu. Keks dojrzewa przez 2-3 tygodnie, nabierając wilgoci i głębi smaku.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 395 kcal, tłuszcze 20 g, w tym nasycone 9 g, węglowodany 45 g, w tym cukry 30 g, błonnik 3 g, białko 7 g, sól 0,3 g.

---

## SZARLOTKA NA KRUCHYM CIEŚCIE

---

### **Składniki na ciasto kruche:**

- 300 g mąki pszennej
- 150 g zimnego masła
- 80 g cukru
- 1 jajko, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

### **Składniki na masę jabłkową:**

- 1,5 kg kwaśnych jabłek (np. Antonówka, Szampion)
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- sok z cytryny
- 50 g rodzynek (opcjonalnie)

### **Składniki na kruszonkę:**

- 100 g mąki pszennej
- 80 g zimnego masła
- 60 g cukru

### **Przygotowanie ciasta kruchego:**

Mąkę przesiej do miski, dodaj proszek do pieczenia, cukier i sól. Zimne masło pokrój w kostkę i dodaj do mąki. Posiekaj nożem lub zetrzyj na tarce, następnie szybko zagnieć w kruszonkę. Dodaj jajko i zagniataj krótko, aż powstanie jednolita masa. Uformuj kulę, zawiń w folię i włóż do lodówki na minimum 30 minut.

### **Przygotowanie masy jabłkowej:**

Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w cienkie plasterki lub kostkę. Przetóż do garnka, dodaj cukier, cynamon i sok z cytryny. Duś pod przykryciem na małym ogniu przez 15-20 minut, od czasu do czasu mieszając. Jabłka powinny zmięknąć, ale nie rozpaść się całkowicie. Jeśli używasz rodzynek, dodaj je w połowie duszenia. Odstaw masę do całkowitego ostygnięcia.

### **Przygotowanie kruszonki:**

Mąkę przesiej do miski, dodaj cukier. Zimne masło pokrój w kostkę i dodaj do mąki. Zetrzyj masło z mąką na dużych oczkach tarki lub rozgniataj palcami, tworząc grubą kruszonkę o nierównej konsystencji. Włóż do lodówki.

### **Wykładanie formy:**

Formę o wymiarach 24x24 cm lub okrągłą o średnicy 26 cm wysmaruj masłem. Ciasto kruche rozwałkuj na grubość około 0,5 cm. Wyłóż nim dno i boki formy, tworząc 3-centymetrowe ranty. Dno nakłuj widelcem w kilkunastu miejscach.

### **Nałożenie nadzienia i kruszonki:**

Ostudzoną masę jabłkową równomiernie rozłóż na cieście kruchym. Wierzch posyp schłodzoną kruszonką, pokrywając całą powierzchnię jabłek.

### **Pieczenie:**

Piekarnik nagrzej do 180°C. Szarlotkę piecz przez 50-60 minut, aż kruszonka się zarumieni, a ciasto kruche będzie wypieczone. Jeśli po 40 minutach kruszonka zbyt mocno się rumieni, przykryj wierzch papierem aluminiowym. Gotową szarlotkę wystudź w formie i wyjmij dopiero po całkowitym ostygnięciu. Najlepiej smakuje po 2-3 godzinach, kiedy ciasto nasiąknie sokiem z jabłek.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 290 kcal, tłuszcze 12 g, w tym nasycone 7 g, węglowodany 40 g, w tym cukry 18 g, błonnik 2 g, białko 4 g, sól 0,2 g.

## MAZUREK KRÓLEWSKI

---

### **Składniki na kruche ciasto:**

- 250 g mąki pszennej
- 125 g zimnego masła
- 80 g cukru pudru
- 2 żółtka, 1 łyżeczka aromatu waniliowego

### **Składniki na masę orzechową:**

- 400 g mielonych orzechów włoskich
- 200 g cukru
- 4 białka, 1 łyżka soku z cytryny

### **Składniki na polewę cytrynową:**

- 200 g cukru pudru
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1 żółtko

### **Składniki do dekoracji:**

- 50 g połówek orzechów włoskich
- kandyzowane owoce lub skórka pomarańczowa (opcjonalnie)

### **Przygotowanie ciasta kruchego:**

Mąkę przesiej do miski, dodaj cukier puder. Zimne masło pokrój w kostkę i dodaj do mąki. Posiekaj nożem lub zetrzyj na tarce, tworząc kruszonkę. Dodaj żółtka i aromat waniliowy. Szybko zagnieć gładką masę. Uformuj kulę,

zawiń w folię i włóż do lodówki na 20 minut. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm na papierze do pieczenia. Przełóż razem z papierem na blaszkę o wymiarach 30x20 cm lub okrągłą o średnicy 28 cm.

### **Pieczenie spodu:**

Piekarnik nagrzej do 180°C. Nakłuj ciasto widelcem w kilkunastu miejscach. Piecz przez 15 minut, aż lekko się zarumieni i będzie wypieczone. Wyjmij z piekarnika i odstaw do lekkiego ostygnięcia.

### **Przygotowanie masy orzechowej:**

Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj cukier po łyżce, ciągle miksując. Dodaj sok z cytryny i ubijaj jeszcze przez minutę. Mielone orzechy dodaj do bezy i delikatnie wymieszaj łyżką ruchem od dołu do góry, aby nie wypuścić powietrza.

### **Nałożenie masy i ponowne pieczenie:**

Masę orzechową równomiernie rozłóż na lekko ostudzonym spodzie, wyrównując szpatułką. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 160°C. Piecz przez 25-30 minut, aż masa zetnie się i wierzch lekko się zarumieni. Wyjmij z piekarnika i zostaw do całkowitego ostygnięcia na blasze.

### **Polewa i dekoracja:**

Cukier puder przesiej do miseczki. Dodaj sok z cytryny i żółtko. Utrzyj na gładką, gęstą polewę. Jeśli jest zbyt gęsta, dodaj kilka kropel soku z cytryny, jeśli za rzadka – dosyp cukru pudru. Zimny mazurek polej polewą, rozprowadzając ją równomiernie po całej powierzchni. Od razu, zanim polewa zastygnie, ułóż na wierzchu połówki orzechów w regularne rzędy lub wzory. Możesz dodatkowo udekorować kawałkami kandyzowanych owoców. Zostaw mazurek na 2-3 godziny, aby polewa całkowicie zastygła. Krój ostrym nożem na prostokąty lub romby.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 420 kcal, tłuszcze 25 g, w tym nasycone 8 g, węglowodany 40 g, w tym cukry 28 g, błonnik 3 g, białko 9 g, sól 0,1 g.

## ROLADA BISZKOPTOWA Z KREMEM

---

### **Składniki na biszkopt:**

- 5 jajek
- 150 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### **Składniki na krem:**

- 250 g mascarpone
- 200 ml śmietany kremówki 36%
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 3 łyżki dżemu malinowego lub truskawkowego (opcjonalnie)

### **Składniki do nasączenia:**

- 100 ml wody
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki rumu lub syropu owocowego

### **Przygotowanie biszkoptu:**

Jajka oddziel od żółtek. Żółtka utrzyj z połową cukru na puszystą, jasną masę. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec dodając pozostały cukier po łyżce. Delikatnie połącz ubitą masę żółtkową z pianą, mieszając ruchem od

dołu do góry. Mąkę pszenną przesiej razem z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Przesyp do masy jajecznej w trzech partiach, za każdym razem delikatnie mieszając szpatułką, aby nie wypuścić powietrza.

### **Pieczenie:**

Piekarnik nagrzej do 180°C. Blaszkę o wymiarach 35x25 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wlej ciasto i równomiernie rozprowadź, wyrównując szpatułką. Piecz przez 12-15 minut, aż biszkopt się zarumieni i będzie sprężysty w dotyku. Nie przesusz – powinien pozostać elastyczny.

### **Zwinięcie biszkoptu:**

Przygotuj czystą bawełnianą ściereczkę i obficie posyp ją cukrem. Gorący biszkopt natychmiast wywróć na ściereczkę posypaną cukrem. Delikatnie zdejmij papier do pieczenia. Zwiń biszkopt razem ze ściereczką w ciasny rulon od krótszego boku. Zostaw w ściereczce do całkowitego ostygnięcia przez około 30 minut.

### **Przygotowanie kremu:**

Mascarpone przełóż do miski. Śmietanę ubij na sztywno. Dodaj do mascarpone śmietanę, cukier puder i aromat waniliowy. Wymieszaj delikatnie szpatułką do uzyskania gładkiego, puszystego kremu.

### **Nasączenie do biszkoptu:**

W rondelku zagotuj wodę z cukrem. Zdejmij z ognia, dodaj rum lub syrop owocowy i wymieszaj. Odstaw do ostygnięcia.

### **Składanie rolady:**

Ostudzoną roladę ostrożnie rozwiń. Posmaruj biszkopt nasączeniem, używając pędzelka. Jeśli używasz dżemu, rozsmaruj go cienką warstwą na biszkopcie, zostawiając 2 cm wolnego pasa od krawędzi. Rozłóż równomiernie krem na całej powierzchni biszkoptu, również zostawiając 2 cm od brzegów. Zwiń biszkopt w ciasną roladę bez ściereczki. Zawiń w folię aluminiową i włóż do lodówki na minimum 2 godziny, najlepiej na 4-6

godzin. Przed podaniem posyp cukrem pudrem. Krój ostrym nożem na plastry grubości 2-3 cm.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 265 kcal, tłuszcze 15 g, w tym nasycone 9 g, węglowodany 27 g, w tym cukry 18 g, błonnik 0,3 g, białko 5 g, sól 0,2 g.

## BABKA DROŻDŻOWA

---

### **Składniki na ciasto drożdżowe:**

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 30 g świeżych drożdży (lub 10 g suszonych)
- 100 g cukru
- 150 g masła
- 4 żółtka
- 2 łyżeczki aromatu waniliowego
- startą skórkę z 1 cytryny

### **Składniki dodatkowe:**

- 150 g rodzynek namoczonych w 3 łyżkach rumu (na 30 minut)
- 100 g płatków migdałowych

### **Składniki na polewę:**

- 150 g cukru pudru

- 2-3 łyżki soku z cytryny
- 1-2 łyżki wody

#### **Składniki do dekoracji:**

- 50 g posiekanych migdałów lub orzechów włoskich (opcjonalnie)

#### **Przygotowanie rozczyну:**

Mleko podgrzej do temperatury letniej. Odlej 100 ml do miseczki, dodaj drożdże i łyżeczkę cukru. Wymieszaj, dodaj 2 łyżki mąki i odstaw w ciepłe miejsce na 15-20 minut, aż rozczyn się podwoi i będzie pełen pęcherzyków.

#### **Wyrabianie ciasta:**

Masło odstaw do temperatury pokojowej, aby było miękkie. Do miski przesiej mąkę, dodaj pozostały cukier, żółtka, aromat waniliowy i startą skórkę cytrynową. Wlej rozrośnięty rozczyn. Wyrób ciasto mikserem z hakami przez 5 minut. Dodawaj miękkie masło po łyżce, ciągle wyrabiając. Wyrób ciasto przez kolejne 10-12 minut, aż stanie się gładkie, elastyczne i będzie odchodzić od ścianek miski. Ciasto powinno być lekko lepkie, ale nie klejące się do rąk.

#### **Dodawanie dodatków i formowanie:**

Rodzynki odsącz dokładnie z rumu. Dodaj do ciasta odsączone rodzynki i migdały. Wymieszaj ręcznie lub mikserem na wolnych obrotach, równomiernie rozprowadzając dodatki. Formę babkową o pojemności 2 litrów obficie posmaruj miękkim masłem, zwracając uwagę na wszystkie zagłębienia. Przełóż ciasto do formy, delikatnie je ugniatając. Przykryj ściereczką.

#### **Wyrastanie:**

Odstaw formę z ciastem w ciepłe miejsce na 60-90 minut, aż ciasto wyrośnie do 3/4 wysokości formy. Nie pozwól, aby ciasto przerosło ponad brzegi formy.

### **Pieczenie i polewa:**

Piekarnik nagrzej do 170°C. Babkę piecz przez 45-50 minut. Po 30 minutach przykryj wierzch papierem aluminiowym, jeśli zbyt mocno się rumieni. Gotowość sprawdzisz patyczkiem wbitym w środek – powinien wyjść suchy. Upieczoną babkę zostaw w formie na 10 minut, następnie wywróć na kratkę i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Cukier puder przesiej do miseczki, dodaj sok z cytryny i wodę. Wymieszaj na gładką, lekko płynną polewę. Zimną babkę polej polewą, pozwalając jej spłynąć po bokach. Posyp posiekanymi migdałami lub orzechami, jeśli używasz. Zostaw na 30 minut, aby polewa zastygła.

Wartości odżywcze w 100 g: energia 340 kcal, tłuszcze 14 g, w tym nasycone 7 g, węglowodany 47 g, w tym cukry 20 g, błonnik 2 g, białko 7 g, sól 0,2 g.

