

Konkurs kulinarny klasa 1 TŻiUG

Płotka Oliwia i Maja Tomczyk

Tarta z budyniem, owocami i galaretką

Potrzebne produkty:

- 2 opakowania Budyniu o smaku waniliowym
- 900ml. mleka
- 20 g. mąki pszennej pełnoziarnistej
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 100g. masła
- 1 jajko
- szczypta soli
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 0,5 szklanki cukru
- 1 opakowanie galaretki truskawkowej

- 1.Zacząć od przygotowania kruchego ciasta-mąkę pszenną połączyć z masłem i cukrem pudrem i solą. Posiekać dokładnie.
- 2.Dodać jajko i szybko zagnieść ciasto. Zwinąć je w folię i włożyć do lodówki na 30 minut.
- 3.Po 30 minutach ciasto rozwałkować i ułożyć do tortownicy lub formy do tarty. Oblep ścianki naczynia, aby ciasto miało wysokie brzegi.
- 4.Ciasto nakłuwaj widelcem na całej powierzchni.
- 5.Nagrzewaj piekarnik do 200 stopni, piecz tartę przez ok 15 minut, odstaw do wystygnięcia.
- 6.Zagotuj 1,5 szklanki wody, rozpuść galaretkę i odstaw do ostudzenia.
- 7.Z mleka, budyniu, mąki (pełnoziarnistej) i cukru ugotuj budyń.
- 8.Ostudź go i ostudzony wyłóż na zimne ciasto.
- 9.Na budyniu ułóż owoce(dowolne według uznania)
- 10.Zalej ciasto tężejącą galaretką i wstaw do lodówki na kilka godzin.



Truszczyńska Marta i Ziółkowska Anna

Tarta warzywna

Składniki

Ciasto:

250g mąki

125g masła

1 żółtko

50ml wody

szczypta soli

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie:

Mąkę siekamy razem z masłem dodajemy żółtko, sól, proszek do pieczenia, wodę i zagniatamy ciasto, owijamy w folię i schładzamy w lodówce ok. 30 min.

Rozwałkowujemy i wkładamy do formy. Do pieczenia ciasto nakłuwamy widelcem. Ciasto podpiekamy na złoty kolor 200C ok. 15 min.

Farsz:

1 cebula (kostka)

1 marchewka (kostka)

1 papryka (kostka)

1 cukinia (kostka)

seler naciowy (kostka)

Przygotowanie:

Cebulę zeszklić na oleju, dodać marchewkę, paprykę, cukinię i seler dusimy do miękkości doprawiamy solą i pieprzem.

Masa jajeczna:

2 jajka

200ml śmietany

sól, pieprz

zioła prowansalskie

200g sera (mozarella) - ścierany

Przygotowanie:

Jajka rozbijamy razem z śmietaną doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy starty ser i zioła. Na podpieczone ciasto wykładamy farsz i zalewamy masą jajeczną.

Pieczemy ok. 15-20 min. w 200C.





Kempkowska Patrycja i Żelazna Oliwia

Tarta z masą czekoladową, śmietanką, owocami oraz lodami

Składniki na tartę:

- Ciasto
 - Mąka pszenna 450 (tortowa) 180g
 - Cukier puder 50g
 - Kakao 20g
 - Jajko 1 szt.
 - Masło 100g
- Masa czekoladowa
 - Śmietana 30% 200g
 - Czekolada deserowa 200g

- Masło 40g
- Oraz maliny i jagody

Przygotowanie krok po kroku

1. Przesianą mąkę pszenną, cukier puder, kakao wymieszaj w misce. Dodaj masło, a potem jajko. Zagnieć gładkie ciasto. Zawień w folię i włóż do lodówki na minimum 60 minut.
2. Ciasto po schłodzeniu rozwałkuj. Przenieś na formę do tarty. Ponukłuj w kilku miejscach widelcem. Włóż do piekarnika, nagrzanego do 190 stopni, na ok. 20 minut. Odstaw do wystudzenia.
3. Śmietankę wlej do garnka. Podgrzej prawie do momentu wrzenia. Dodaj od razu połamaną na mniejsze kawałki czekoladę. Wymieszaj. Dodaj na koniec masło. Połącz całość.
4. Odstaw gotową masę czekoladową na kilka minut do wystudzenia.
5. Masę czekoladową wylej na ciasto. Wstaw tartę do lodówki na kilka godzin do stężenia. Przed podaniem udekoruj owocami.

Składniki na lody:

- Śmietana 30% 500g
- Maliny 250g
- Jagody 250g
- Mascarpone 250g
- Cukier puder do smaku im więcej tym lody będą słodsze

Przygotowanie:

Do misy wlewamy zimną śmietanę wyjęta prosto z lodówki mieszamy do zgęstnienia (można to robić trzepaczką lub robotem kuchennym). Gdy śmietana znacznie gęstnieje dodajemy cukier puder i ubijamy do ubicia (gdy weźmiemy misę i przekręcimy ją o 180° a śmietana będzie się trzymać i nie będzie zlatywać oznacza to iż jest ona już gotowa – ubita). Blendujemy owoce. Wszystko razem mieszamy i blendujemy. Można jeść od razu lub włożyć na

kilka godzin do zamrażarki by masa zgęstniała.

Maron Karolina, Kamińska Jagoda i Balewska Klaudia

Tarta z boczniakami

Składniki:

ciasto:

200g mąki
100g masła
1 łyżka lodowatej wody
1/2 łyżeczki soli

nadzienie:

200g boczniaków
100g boczku wędzonego
1 duża cebula
200g śmietany 30% lub 36%
5 jajek
50g sera mozzarella
Półtora łyżeczki tymianku
natka pietruszki od podania

Sposób przygotowania

ciasto:

Mąkę wymieszaj z zimnym masłem. Dodaj wodę i sól, zagnieć szybko tylko do połączenia składników (im krócej tym lepiej). Zawień ciasto w folię spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut. Ciasto przełóż do formy, przekłuwaj spód widelcem i wstaw do lodówki na 30 minut. Wyjmij ciasto z lodówki i wyłóż papierem do pieczenia, wysyp fasolą lub obciążnikami do ciasta. Wstaw do rozgrzanego do 180°C piekarnika na 20-25 minut

nadzienie:

Grzyby dokładnie umyj. Cebulę posiekaj na cienkie talarki. Boczek pokrój na drobną kostkę. Wrzuć na patelnię boczek, obsmaż, dodaj cebule i grzyby i smaż aż cebula się zeszkli a grzyby zmiękną. Dopraw tymiankiem. Jajka energicznie wymieszaj ze śmietaną i serem. Na spodzie ciasta ułóż grzyby i boczek, zalej masą śmietanową i wstaw do piekarnika na 20 – 25 minut.



Czarnecka Ewelina i Kornelia Lipińska

Tarta

Składniki

Ciasto (spód tarty)

120 g zimnego masła

220 g mąki pszennej

40 g cukru pudru

szczypta soli

1 łyżka kwaśnej śmietany

1 żółtko

Krem waniliowy

300 ml mleka

1 opakowanie budyniu waniliowego 60g

1 łyżeczka esencji waniliowej

4 łyżki cukru

200 g masła (temperatura pokojowa)

500 g świeżych owoców sezonowych np. borówka amerykańska, malina, truskawka,

Sposób przygotowania

Ciasto (spód tarty):

Zimne masło pokrój w kostkę i dodaj przesianą mąkę, cukier, sól, śmietanę i żółtko. Wszystko ze sobą połącz i wyrabiaj, aż powstanie zwarta kulka. Zawień w folię spożywczą, schłódź w lodówce przez 2 godziny. Następnie ciasto równomiernie rozłóż na formie do tarty. Ja ciasto rozprowadzam palcami zostawiając trochę więcej masy na brzegu formy, zapobiega to zsuwaniu się ciasta z brzegów podczas pieczenia. Przed pieczeniem po nakłuwaj powierzchnie widelcem. Piecz 15 minut w 180 °C.

Krem waniliowy:

Budyń waniliowy ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, tylko w 300 ml mleka i z 4 łyżkami cukru. Odstaw do wystygnięcia. Masło ubij mikserem na puszystą masę i dodawaj pojedynczo porcje budyniu łyżką. Każdą porcję dokładnie wymieszaj z masłem przed dodaniem kolejnej. Po wymieszaniu całego budyniu dodaj jeszcze łyżkę esencji waniliowej. Wszystko jeszcze raz wymieszaj. Owoce układaj na kremie w dowolny sposób. Udekoruj listkami mięty lub melisy. Odstaw tartę w chłodne miejsce na min 2 godz



Lenzion Kinga i Lewandowska Klaudia

Tarta półkrucha z kremem budyniowym i malinami

Składnik

- 130g zimnego masła (do ciasta)
- 240g mąki pszennej
- 130g cukru
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 2 jajka
- 3 łyżki zimnego mleka (do ciasta)
- Skórka otarta z małej cytryny
- 200g masła (do kremu)
- Budyń
- 0,5 l mleka (do budyniu)
- 80g malin (może być więcej)



Przygotowanie

1. Formę na tartę (22cm) posmarować masłem i obsypać mąką
2. Wszystkie składniki na ciasto umieścić w misce malaksera dokładnie posiekać, pod koniec wlewając mleko
3. Formę wylepić ciastem (będzie klejące), wstawić do zamrażarki na ok. 30 min.
4. Piekarnik rozgrzać do 180 °C.
5. Wstawić ciasto do piekarnika na 30 min
6. Zrobić krem. Ugotowany i ostudzony budyń zmiksować z masłem na gładką masę
7. Na wystudzone ciasto nałożyć krem i udekorować malinami.

Baranek Laura i Ćwikliński Jan

TARTA Z MASCARPONE I OWOCAMI

SKŁADNIKI NA CIASTO KRUCHE:

200 g mąki tortowej

3 łyżki cukru pudru

100 g masła, zimnego

2 żółtka

szczypta soli

SKŁADNIKI NA KREM MASCARPONE:

250 g serka mascarpone

300 ml śmietanki kremówki 30%

3 łyżki cukru pudru

DODATKOWO:

owoce na wierzch

Mąkę przesiewamy razem z cukrem pudrem. Dodajemy sól oraz kawałki zimnego masła. Siekamy nożem lub siekaczką do ciasta kruchego. Następnie dodajemy żółtka i szybko zagniatamy na jednolite ciasto. Owijamy folią i wkładamy do lodówki na 30 min.

Formę na tartę o średnicy około 24 cm smarujemy lekko masłem i oprószamy kaszką manną lub bułką tartą. Ciasto rozwałkowujemy pomiędzy dwoma arkuszami folii spożywczej na kształt formy. Zdejmujemy jedną część folii i wkładamy ciasto do formy. Dociskamy do dna i boków, nadmiar ciasta wycinamy nożem lub przejeżdżamy wałkiem po wierzchu formy. Ponownie wkładamy do lodówki na 30 minut, następnie zdejmujemy folię i nakłuwamy wszędzie widelcem. Pieczemy w temp. 180 C przez około 20-25 min do zarumienienia. Wyjmujemy i zostawiamy do wystudzenia.

Kremówkę miksujemy razem z mascarpone, aż uzyskamy gęsty i jednolity krem. Dodajemy przesiany cukier puder i chwilę miksujemy. Wykładamy na ciasto i dekorujemy świeżymi owocami.



Budzyńska Karolina i Kopaczewska Wiktoria

Przepis na tarte:

250g mąki

125g masła

1 jajko

1-2 łyżeczki drobnoziarnistej soli

40ml zimnej wody

Mascarpone 500g

Śmietanę 30%

3 jabłka

3 gruszki



Aleksandra Mejka i Amelia Bedra

Tarta z jabłkami i gruszkami

Składniki (forma o średnicy 22 cm):

Ciasto:

200 g mąki pszennej

100 g chłodnego masła

1 jajko

1 łyżka cukru pudru

szczypta soli

Nadzienie:

2 słodkie jabłka

1 duża gruszka

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżka masła

2 łyżki mleka

1 łyżka cukru waniliowego

Przygotowanie:

Formę na tartę posmaruj masłem i lekko posyp bułką tartą.

Ciasto: Z mąki, jajka, cukru pudru i posiekanego masła zagnieć gładkie, jednolite ciasto. Następnie przygotowanym ciastem wylep dno i boki blaszki – wstaw do lodówki na około 30 minut. W tym czasie rozgrzej piekarnik do 180°C. Schłodzone ciasto nakłuj widelcem, następnie wstaw do rozgrzanego piekarnika i piecz przez 25 minut.

Nadzienie: Jabłka i gruszkę umyj, obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach, wlej sok z cytryny i wymieszaj. Masło rozpuść w ciepłym mleku razem z cukrem.

Na upieczony spód ciasta wyłóż jabłka wymieszane z gruszką, polej sosem mleczno-maślanym. Ciasto wstaw do piekarnika, temperaturę zmniejsz do 160°C i piecz przez 35 minut.

Tarta z jabłkami najlepiej smakuje jeszcze letnia podana z zimną gałką lodów waniliowych.

