Źródło przepisów: Dwór Korona Karkonoszy , [www.dwor-korona.pl](http://www.dwor-korona.pl)

Autor zdjęć: Dwór Korona Karkonoszy , [www.dwor-korona.pl](http://www.dwor-korona.pl)

**BABKA WIELKANOCNA**

SKŁADNIKI

* 4 jajka
* 200 g masła
* Skórka i sok z 1 cytryny
* 180 g cukru
* 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią
* 160 g mąki pszennej tortowej
* 90 g mąki ziemniaczanej
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Do posmarowania formy:** 1 łyżka masła i około 3 łyżek bułki tartej lub mielonych migdałów

**Na wierzch:** cukier puder lub lukier

**WYKONANIE**

Przygotować formę na babkę z kominem pośrodku (śr. ok. 22 - 25 cm), posmarować ją 1 łyżką masła i wysypać bułką tartą lub mielonymi migdałami. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C (grzanie góra i dół bez termoobiegu).

Masło roztopić. Do letniego tłuszczu dodać sok i skórkę otartą z cytryny. Odstawić.

Do większej miski wbić jajka o temperaturze pokojowej, dodać cukier i ubijać przez około 10 minut na gęstą, jasną i puszystą masę. W między czasie dodać cukier z prawdziwą wanilią.

Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną razem z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia. Wymieszać. Do ubitych jajek dodać mieszanką mąki i delikatnie zmiksować na wolnych obrotach do połączenia się składników. Do ciast wlać masło i znowu zmiksować do połączenia się składników. Ciasto będzie miało konsystencję podobną do budyniu. Masę wlać do przygotowanej formy i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec przez ok. 45 minut do suchego patyczka. Po upieczeniu wyciągnąć i ostudzić. Ostudzoną babkę można posypać cukrem pudrem lub udekorować lukrem i np. obranymi migdałami.







**SĘKACZ**

**Składniki:**

* 200 g bardzo miękkiego masła
* 100 g cukru pudru
* 100 g cukru białego kryształu
* 7 jajek (L) białka i żółtka osobno
* 60 g mąki pszennej tortowej
* 60 g mąki ziemniaczanej
* 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
* Szczypta soli
* Zapach pomarańczowy lub waniliowy
* 3 łyżki wódki
* polewa czekoladowa

**WYKONANIE**

Piekarnik rozgrzać do 200 st.C.

Foremkę o wymiarach ok. 35 cm x 35 cm, dno wyłożyć papierem do pieczenia,  
boki pozostawić suche.

Mąki, proszek do pieczenia i sól, połączyć, wymieszać dokładnie, odstawić.

W misie miksera utrzeć masło z cukrem pudrem na jednolitą, jasną masę (najlepiej płaską końcówką).  
Kiedy masa jest dokładnie wymieszana, po jednym dodawać żółtka, cały czas miksować na średnich obrotach miksera (4/9). Dodać zapach.

Kiedy wszystkie żółtka są już bardzo dokładnie wymieszane z masą maślaną, wsypać mąki i na niskich obrotach (2/9) wymieszać,  
tak aby składniki dokładnie się połączyły. Wlać wódkę i ponownie wymieszać, krótko, wystarczy że ciasto będzie jednolite i gładkie.

Z białek i szczypty soli ubijać pianę, stopniowo dodawać cukier kryształ. Miksować na wysokich obrotach (7-8/9). Powinna powstać sztywna i lśniąca piana.

Teraz łączymy pianę z ciastem. Najpierw do ciasta dodajemy kilka łyżek piany i energicznie mieszamy, tak aby rozluźnić ciasto.  
Następnie dodajemy pozostałą pianę i teraz już delikatnie mieszamy do całkowitego połączenia składników.  
Nie za długo, żeby piana nie opadła.

Czas na nakładanie poszczególnych warstw sękacza, można to zrobi na dwa sposoby.   
**1**. do rękawa cukierniczego z gładką tylką nakładamy ciasto. Na dno foremki wyciskamy warstwę ciasta, lekko wyrównujemy  
przy pomocy noża (ja tak robię).  
**2.** Łyżką lub łopatką nakładamy niewielką ilość ciasta i dokładnie rozsmarowujemy je nożem.

Foremkę wstawiamy do gorącego piekarnika **190 st.C. z termoobiegiem** i pieczemy 5-7 min, ciasto powinno nabrać ciemno złotego koloru.

Kiedy pierwsza warstwa jest już upieczona, wyjmujemy foremkę i nakładamy kolejną warstwę ciasta. Po nałożeniu każdej warstwy ciasto wkładamy do piekarnika.

Czynność powtarzamy do chwili kiedy wykorzystamy całe ciasto.

Upieczony sękacz studzimy w foremce, na kuchennej kratce. Kiedy ciasto jest zupełnie zimne obrysowujemy je dookoła ostrym nożem i wyjmujemy z foremki.  
Po prostu przewracamy foremkę do góry dnem, ciasto bardzo ładnie wyjdzie z naczynia.

Możemy udekorować polewą czekoladową, potłuczonymi orzechami lub migdałami.







**MAZUREK CZEKOLADOWY**

**SKŁADNIKI**

* 200 g mąki pszennej
* 150 g masła
* 100 g mielonych orzechów laskowych lub włoskich
* 70 g cukru
* 1 jajko
* Szczypta soli

**NADZIENIE**

* 100 g gorzkiej czekolady
* 150 g powideł śliwkowych
* 200 g mlecznej czekolady
* 150 ml śmietany kremówki 30%

Dodatkowo orzechy do dekoracji

**WYKONANIE**

Składniki ciasta wymieszaj, uformuj kulkę i włóż do schłodzenia do lodówki na 1 godzinę.

Ciasto rozwałkuj na prostokąt 20 x 30 cm i przełóż do formy. Przy brzegach należy utworzyć wyższy rant, ciasto nakłuj widelcem i ponownie włóż do lodówki na 20 minut.

Rozgrzej piekarnik do temperatury 170 stopni Celsjusza. Włóż formę z ciastem do pieca i piecz przez około 35 – 40 minut. Na wystudzonym cieście rozprowadź powidła śliwkowe.

Śmietankę umieść w garnku i podgrzej. Drobno posiekaną czekoladę dodaj do śmietanki i jak zacznie się rozpuszczać wymieszaj. Rozpuszczoną czekoladę ze śmietanką wylej na powidła śliwkowe. Udekoruj orzechami.





