



SMACZNEGO!
delicious desserts



Among the most popular cakes in Poland, we will certainly find cheesecakes, poppy seed cakes and cider cakes. Apart from cakes, cookies are also popular - we know many simple recipes for Polish desserts, eaten by children and adults for hundreds of years.

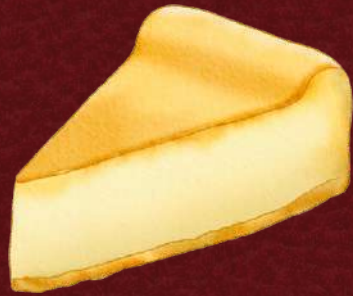
Makowiec is a cake that Poles usually prepare for Christmas. Cheesecake in various variants, e.g. "cold" or baked, appears on Polish tables throughout the year. Pączki, drożdżowiec, karpátka and pierniki toruńskie are also popular.



Polish Cakes!

One of the best
desserts in Poland!





RECIPE

- Beat the soft butter until fluffy, gradually add the yolks one at a time, alternating with a tablespoon of powdered sugar, beating the ingredients thoroughly all the time.
- Reduce mixer speed to medium, add ground cheese and combine. Now add in turn: vanilla sugar, cream and potato flour, all the while mixing the ingredients into a homogeneous mass. Finally, mix (gently but thoroughly) with the stiffly beaten egg whites.
- Prepare a cake tin with a minimum diameter of 26 cm (measured from the center). Grease it with butter and sprinkle with breadcrumbs or ground almonds, or line the bottom with baking paper.
- Put the cheese mass into a springform pan and put it in the oven preheated to 170 degrees C. Bake for 60 minutes. Cool the cheesecake gradually by removing it from the oven (first by opening the door a little and slightly pulling the cheesecake out, finally remove it from the oven). Sprinkle the top of the cheesecake with powdered sugar or pour over the chocolate glaze.



INGREDIENTS

- 1 kg of ground cottage cheese
- 250 g of soft butter
- 1 and 1/3 cups powdered sugar
- 6 eggs
- 1 packet of vanilla sugar
- 150 ml cream 36%
- 4 tablespoons of potato flour



Cheesecake

POLISH DESSERT

Cold cheesecake is a dessert that is prepared from cheese mass, placed on a previously prepared base and covered with jelly, usually with fruit. It is a no-bake cake that is served cold.





SMACZNEGO!
delicious desserts



Wśród najpopularniejszych ciast w Polsce z pewnością znajdziemy serniki, makowce czy jabłeczniki. Oprócz ciast popularne są również ciasteczka – znamy wiele prostych przepisów na polskie desery, zjadane przez dzieci i dorosłych od setek lat.

Makowiec to ciasto, które Polacy zwykle przygotowują na Boże Narodzenie. Sernik w różnych wariantach, m.in. „na zimno” lub pieczony, pojawia się na polskich stołach przez cały rok. Popularne są również pączki, drożdżowiec, karpátka i pierniki toruńskie.



Polskie Ciasta!

Jedne z najlepszych
polskich deserów!





PRZEPIS

- Miękkie masło ubić na puszysto, stopniowo dodawać po jednym żółtku na przemian z łyżką cukru pudru, cały czas dokładnie ubijając składniki.
- Zmniejszyć obroty miksera do średnich, dodać zmielony ser i połączyć. Teraz dodawać po kolei: cukier wanilinowy, śmietankę oraz mąkę ziemniaczaną cały czas miksując składniki na jednolitą masę. Na koniec wymieszać (delikatnie, ale dokładnie) z ubitymi na sztywno białkami.
- Przygotować tortownicę o średnicy minimum **26 cm** (mierzona od środka). Posmarować ją masłem i wysypać butką tartą lub mielonymi migdałami lub dno wyłożyć papierem do pieczenia.
- Masę serową wyłożyć do tortownicy i wstawić do piekarnika nagrzanego do **170 stopni C**. Piec przez **60 minut**. Sernik studzić stopniowo wyjmując z piekarnika (najpierw po trochu otwierając drzwiczki i lekko wysuwając sernik, w końcu wyjąć z piekarnika). Zrumieniony wierzch sernika posypać cukrem pudrem lub poleać polewą czekoladową.



SKŁADNIKI

- 1 kg zmielonego twarogu
- 250 g miękkiego masła
- 1 i 1/3 szklanki cukru pudru
- 6 jajek
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 150 ml śmietanki 36%
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej



Sernik

POLSKI DESER

Sernik na zimno to deser, który przygotowuje się z masy serowej, ułożonej na przygotowanym wcześniej spodzie i przykrytej galaretką, najczęściej z owocami. To ciasto bez pieczenia, które serwuje się na zimno.





SMACZNEGO!
delicious desserts



Από τα πιο δημοφιλή κέικ στην Πολωνία, σίγουρα θα βρούμε cheesecakes, κέικ παπαρουνόσπορου και κέικ μηλίτη. Εκτός από τα κέικ, τα μπισκότα είναι επίσης δημοφιλή - γνωρίζουμε πολλές απλές συνταγές για πολωνικά επιδόρπια, που τρώγονται από παιδιά και ενήλικες εδώ και εκατοντάδες χρόνια.

Το Makowiec είναι ένα κέικ που συνήθως ετοιμάζουν οι Πολωνοί για τα Χριστούγεννα. Cheesecake σε διάφορες παραλλαγές, π.χ. «κρύο» ή ψημένο, εμφανίζεται στα πολωνικά τραπέζια όλο το χρόνο. Τα ντόνατς, το κέικ μαγιάς, η καρπάτκα και το μελόψωμο Τορούν είναι επίσης δημοφιλή.



Στίλβωση ΚΕΪΚ!

Ένα από τα καλύτερα
επιδόρπια στην
Πολωνία!



ΣΥΝΤΑΓΗ



- Χτυπάμε το μαλακό βούτυρο μέχρι να αφρατέψει, προσθέτουμε σταδιακά τους κρόκους έναν-έναν, εναλλάξ με μια κουταλιά της σούπας ζάχαρη άχνη, χτυπώντας καλά τα υλικά όλη την ώρα.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ σε μέτρια, προσθέτουμε το αλεσμένο τυρί και ανακατεύουμε. Τώρα προσθέστε με τη σειρά: τη ζάχαρη βανίλιας, την κρέμα γάλακτος και το αλεύρι πατάτας, ενώ ανακατεύετε τα υλικά σε μια ομοιογενή μάζα. Τέλος, ανακατεύουμε (απαλά αλλά επιμελώς) με τα ασπράδια που έχουν χτυπήσει σφιχτά.
- Ετοιμάζουμε μια φόρμα για κέικ με ελάχιστη διάμετρο 26 εκ. (μετρημένη από το κέντρο). Το αλείφουμε με βούτυρο και το πασπαλίζουμε με τριμμένη φρυγανιά ή αλεσμένα αμύγδαλα ή στρώνουμε τον πάτο με χαρτί ψησίματος.
- Βάζετε τη μάζα του τυριού σε ένα ταψί με ελατήριο και τη βάζετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς C. Ψήνετε για 60 λεπτά. Ψύξτε το cheesecake σταδιακά βγάζοντάς το από τον φούρνο (πρώτα ανοίγοντας λίγο την πόρτα και τραβώντας ελαφρά το cheesecake προς τα έξω, τέλος αφαιρέστε το από το φούρνο). Πασπαλίζουμε την κορυφή του cheesecake με ζάχαρη άχνη ή περιχύνουμε με το γλάσο σοκολάτας.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 1 κιλό αλεσμένο τυρί κότατζ
- 250 γραμμάρια μαλακό βούτυρο
- 1 και 1/3 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
- 6 αυγά
- 1 πακέτο ζάχαρη βανίλια
- 150 ml κρέμα γάλακτος 36%
- 4 κουταλιές της σούπας αλεύρι πατάτας



ΤΣΕΙΣΚΕΪΚ

ΠΟΛΩΝΙΚΌ ΕΠΙΔΌΡΠΙΟ

Το κρύο **cheesecake** είναι ένα επιδόρπιο που παρασκευάζεται από μάζα τυριού, τοποθετείται σε μια προηγουμένως προετοιμασμένη βάση και καλύπτεται με ζελέ, συνήθως με φρούτα.

Είναι ένα κέικ χωρίς ψήσιμο που σερβίρεται κρύο.

