

21/02/2023 10:43 | Zamieścił: Dorota Mądrał

Smaki Mazowsza



Autor: KGW w Żdźarze

Zapraszamy koła gospodyń wiejskich do nadsyłania swoich zdjęć i przepisów na potrawy regionalne (i nie tylko!) na adres: sercepolski@mazovia.pl

Tort z owocami KGW w Żdźarze

Składniki:

Biszkopt: 6 jaj, 1 szklanka cukru kryształu, 3/4 szklanki mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli

Masa: 0,5 l śmietany 30%, 3 łyżki cukru pudru, 250 dag tłustego, mocno przemiałowanego sera

Poncz do biszkoptu: 0,5 l przegotowanej i chłodnej wody, sok z 2 cytryn, 2–3 łyżki cukru.

Poncz powinien być słodko-kwaśny.

Przygotowanie:

Biszkopt: żółtka oddzielamy od białek, białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę. Kolejno, małymi porcjami, dodajemy: cukier, żółtka oraz połączoną z proszkiem do pieczenia i przesianą przez sitko mąkę. Podczas dodawania mąki mikser ustawiamy na najwolniejsze obroty, ale masę mieszamy dokładnie. Dół okrągłej tortownicy wykładamy papierem do pieczenia i sprawdzamy, czy boki są suche – muszą być suche. Następnie przelewamy ciasto do tortownicy. Pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 180°C przez 30–40 min. Po upieczeniu gorący biszkopt wyjmujemy z piekarnika i... z wysokości około 50 cm rzucamy/upuszczamy na podłogę. Najlepiej na podłogę z płytek!

Masa: mocno schłodzoną śmietanę ubijamy i dodajemy przesiany cukier puder. Następnie dodajemy biały ser i dokładnie mieszamy. Dosładzamy do smaku.

Wykonanie tortu: zimny biszkopt przecinamy na pół. Plaster ciasta nasączamy ponczem (musi być cały mokry), a potem układamy masę z twarogiem i owoce. Owoce do tortu mogą być dowolne, np. wiśnie, truskawki; dobrze zastąpi je kwaśny dżem. Wszystko przykrywamy kolejnym plastrem biszkoptu i powtarzamy czynności. Następnie lekko uciskamy tort, aby się „zlepił”. Na koniec układamy masę na wierzch i rozprowadzamy dużym, mokrym nożem tak, by była równa. Masę rozprowadzamy też po bokach tortu na grubość 1 cm, pamiętając, by dokładnie zakryła biszkopt. Wszystko wyrównujemy nożem.

Dekorowanie: tu możemy już puścić wodze fantazji. Propozycja: boki tortu oblepiamy suchymi wiórkami kokosowymi, na górze układamy połówki truskawek (koniecznie z szypułkami), zaś środek posypujemy jagodami.

Nie ma nudy we wsi

Oficjalnie **KGW w Żdźzarze** (powiat siedlecki) powstało w **grudniu 2018 r.**, jednak nieoficjalnie funkcjonowało od kilkadziesiąt lat. Obecnie **do koła należy 40 osób** (płci obojga). Swoją działalność skupiają **na rozwoju lokalnej społeczności**: organizują spotkania integrujące mieszkańców w różnych grupach wiekowych. Chętnie włączają się w różnego rodzaju **akcje pomocowe**, biorą aktywny udział w **konkursach rękodzieła oraz kulinarnych**, zdobywając miejsca na podium.

[KGW w Żdźzarze \(pow. siedlecki\)](#)



[fot. arch. KGW w Żdźzarze](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl