**SERNIK ROSA**

1 kg sera mielonego,

2 jaja + 4 żółtka ubić ze szklanką cukru.

Dodać powoli ciągle ubijając 0, 5 szklanki oleju, 2 szklanki mleka, 1 budyń śmietankowy i 1 zapach śmietankowy.

Na biszkopty lub na herbatniki wyłożyć masę serową. Masa będzie rzadka, więc biszkopty czy herbatniki należy mocno przycisnąć do wysmarowanej blachy – inaczej wypłyną na wierzch. Piec w temp. 1800 około 1 godziny.

**PLACEK Z OWOCAMI (mała blacha – na dużą x 2)**

1 szklanka mąki,

2 jaja

0, 5 szklanki cukru

0, 5 kostki margaryny

Płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Owoce: truskawki, jagody, wiśnie, śliwki, jabłka

Ubić pianę z białek dodawać cukier ciągle ubijając. Do sztywnej piany dodać żółtka, wymieszać, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia (najlepiej przez sitko). Dokładnie wymieszać i dodać rozpuszczoną ciepłą (nie gorącą) margarynę. Dokładnie wymieszać. Do wysmarowanej i posypanej bułką blachy wlać ciasto i ułożyć dość grubą warstwę owoców wciskając je w ciasto. Można posypać kruszonką z kruchego ciasta. Można też ubić pianę z 2 białek i 0, 5 szklanki cukru, wyłożyć na owoce.

Piec w temp. 1800 aż się zarumieni (około 45 min.).

**BISZKOPT**

3 jaja, 3 łyżki cukru, 3 łyżki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Ubić białka z cukrem, dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewając je przez sitko.

**KRÓWKA**

Upiec dwa biszkopty.

Mleko w puszce (słodzone) gotować 2 godziny. Mikserem utrzeć masło. Po wystudzeniu mleko dodawać stopniowo do masła.

Ułożyć:

Biszkopt, 2/3 masy, biszkopt, 1/3 masy, herbatniki (mogą być nasączone), polewa czekoladowa lub odrobina masy posypana płatkami migdałowymi

**CAPPUCCINO**

Upiec biszkopt kakaowy z 4 jajek (zamiast 4 łyżki mąki – łyżka kakao).

3 śmietany kremówki ubić z 3 śnieżkami.

Dodać 3 łyżki kawy rozpuszczalnej (w ½ szklanki wody), 8 łyżeczek żelatyny rozpuszczonej w ½ szklanki wody.

Masę wyłożyć na biszkopt, na wierzch położyć biszkopty namoczone w kawie cappuccino. Polać nieregularnie czekoladą.

**CIASTO Z GALARETKĄ I ALKOHOLEM**

Upiec biszkopt kakaowy z 3 jaj.

Masa:

Gotować: 3 szklanki mleka, 2 budynie śmietankowe, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 łyżka cukru, 4 żółtka.

Przestudzoną masę ukręcić z kostką masła. Na końcu dodać 2 cytrynowe galaretki (lekko już ścięte)

Ułożenie:

Biszkopt, ½ masy, delicje (2 paczki), ½ masy, herbatniki namoczone w alkoholu (np. rum+woda+cukier), owoce (brzoskwinie, ananasy, wiśnie, truskawki…), polewa czekoladowa lub galaretka cytrynowa.