



## WYNIKI KONKURSU KULINARNEGO "ULUBIONE POTRAWY JANA PAWŁA II"

Serdeczne gratulacje  
dla

**Sebastiana Wojciuch i Adriana Iwaniec**

za zajęcia pierwszego miejsca w konkursie kulinarnym. Wasze potrawy i zaangażowanie włożone w ich przygotowanie zrobiły na nas duże wrażenie.



**"A tam była cukiernia. Po maturze chodziliśmy na kremówki. Że myśmy to wszystko wytrzymali..., te kremówki po maturze"**

**Jan Paweł II**

Adrian przygotował szarlotkę z kruszonką, a Sebastian zainspirowany kremówkami papieskimi upiekł rurki z kremem.

Kremówki to ulubione ciastka Jana Pawła II z lat dziecięcych. Tak naprawdę papież jadł wszystko. Nigdy nie grymasił, nigdy niczego nie odrzucał. Ale słodczyce lubił najbardziej, w szczególności szarlotkę z kruszonką :)



## Sebastian Wojciuch "Rurki z kremem"

Podjąłem się zadania wykonania słodkiego deseru dla Naszego Papieża Jana Pawła II, a zainspirowała mnie do działania opowieść rodziców o słynnych wadowickich kremówkach i podróż na nie 2 lata temu. No to do dzieła ..... Najpierw trzeba zrobić ciasto, odmierzyć dokładnie składniki, wymieszać, zagnieść i pociąć na paski a następnie nanieść ciasto na foremki tak by powstały rurki.



Teraz do piekarnika na 10 minut.

Jeszcze krem i rurki gotowe



Gotowe.  
Smacznego.

# Przepis na „ rurki z kremem ”

## Składniki na ciasto:

- § 500 g mąki pszennej
- § 250 g margaryny lub masła
- § 250 g śmietany 18%
- § szczypta soli

## Składniki na krem budyniowy:

- § 3 szklanki mleka (750 ml)
- § 6 łyżek cukru
- § 2 budynie waniliowe bez cukru (2x 40 g)
- § 2 łyżki mąki pszennej
- § 200 g masła lub margaryny

## Dodatkowo:

- § 1 całe jajko
- § cukier kryształ (może być zwykły)

## Wykonanie:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy masło lub margarynę, śmietanę 18% oraz szczyptę soli i mieszamy mikserem. Następnie dłońmi zagniatamy ciasto. Możemy również wyłożyć wszystko na stolnicę, posiekać nożem i zagnieść ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części i chowamy do zamrażalnika na 1 godz. Możemy ciasto zrobić wieczorem, a piec rano. Wtedy ciasto wkładamy do lodówki, nie do zamrażalnika, ponieważ nam zamarznie. Po godzinie połówkę ciasta wyjmujemy z zamrażalnika. Stolnicę obficie obsypujemy mąką. Ciasto wałkujemy na grubość około 2 mm. Następnie wycinamy paski o długości 32 cm i szerokości 1,5 cm. Foremki o długości 9 cm (rurki) smarujemy lekko olejem. Paski ciasta nawijamy na rurki, zaczynając od części węższej do szerszej. Wykładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem. Każdą rurkę smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy cukrem. Najlepiej jak to będzie cukier kryształ o dużych ziarnach. Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 10 min, na środkowej półce. Pieczemy na ładny złoty kolor. Pamiętajmy, że każdy piekarnik jest inny i inaczej piecze. Najlepiej przy pierwszej partii kontrolujemy poziom wypieczenia spodu, jak i góry ciasta. Po upieczeniu, gdy rurki są jeszcze gorące, ściągamy foremki. Czynność powtarzamy, aż do upieczenia wszystkich rurek.

## Masa .

Z 750 ml mleka odlać 0,5 szklanki, w której mieszamy budynie z mąką pszenną.. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie. Ucieramy aż do powstania jednolitej masy. Masę przerzucamy do rękawa cukierniczego i nabijamy kremem każdą rurkę. Smacznego!

# Adrian Iwaniec " Szarlotka z kruszonką "



## "Szarlotka z Kruszonką"

### Składniki:

- 2,5 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 25 dag masła
- 4 żółtka
- 1 łyżka gęstej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa Jabłkowa, 2kg jabłek (mogą być winne)
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka cynamonu

### Sposób przygotowania:

Ciasto: Mąkę przesiać na stolnicę, wsypać proszek do pieczenia, wymieszać, dodać masło, posiekać, a następnie żółtka wymieszać z cukrem i śmietaną, zagnieść ciasto, podzielić na 2 części, w proporcji 2/3 i 1/3, większą część wstawić do lodówki, a mniejszą do zamrażalnika.

### Masa Jabłkowa:

Nagrząć piekarnik do 180°C. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazdko nasienne, zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny, wsypać cukier puder, wymieszać.

Formę wysmarować tłuszczem (np. masłem), oprószyć bułką tartą.

Większą część ciasta rozwałkować, wylepić spód i boki formy, rozłożyć jabłka, wyrównać, posypać cynamonem, na mierech zetrzeć na tarce na tarce o grubych oczkach pozostałe ciasto (z zamrażalnika), wstawić do nagrzanego piekarnika piec przez ok. 50-55 min. ... SMACZNEGO!!!

Przepis z Internetu