

### **Autorkami bajki są:**

**Emilia Salik** - jest miła, uprzejma, pomocna lubi opiekować się dziećmi. Marzenia – być fryzjerką i dobrze gotować (koniecznie zróbcie to ciasto!).

**Bielecka Oliwia** - koleżanka o niej powiedziała: Lubię Oliwię, bo pomaga, jest wyrozumiała, a najważniejsze - że dobrze mi się z nią rozmawia.

## **Ciasto wymuszonej miłości**

Za górami, za lasami w pewnej małej wsi mieszkała urocza dziewczynka o imieniu Klara. Rodzice Klary umarli, więc mieszkała z babcią w małym, drewnianym domku, koło którego rosły stare jabłonie. Dziewczynka słyszała o niebieskookim, wysokim księciu, który był miły i romantyczny. Mieszkał w drugiej, bajkowej krainie. Ciągle o nim myślała i w końcu zakochała się w nim.

Babcia, mama mamy, była starszą, siwą kobietą, uśmiechała się miło, potrafiła uważnie słuchać. Troskliwa i pomocna, zawsze miała czas dla wnuczki.

Pewnego popołudnia Klara pomagała babci w kuchni. Zwierzyła się jej ze swojego uczucia. Babcia z nią rozmawiała i doradziła jej, aby przygotować miłosne ciasto dla księcia. Dzięki temu ciastu książę miał zakochać się w Klarze.

Babcia wyjęła formę 21cmx35 cm, wyłożyła ją specjalnym papierem do pieczenia. Na stole położyła 3 jajka, pół szklanki cukru kryształu, pół szklanki mąki pszennej i ½ łyżeczki proszku do pieczenia.

Klara oddzieliła białka od żółtek. W misie ubiła białka na sztywną pianę, dodała cukier, po jednym żółtku i dalej chwilę ubijała. Na końcu dodała mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Masę przełożyła do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Piekła biszkopt ok. 15-25 minut w temp. 160-180 C.

Babcia w tym czasie przygotowała masę budyniową. Potrzebowała do niej pół litra mleka, 2 budynie waniliowe, 4-5 łyżek cukru kryształu, 1 kostkę masła.

Zagotowała jedną szklankę mleka z cukrem. W drugiej szklance zimnego mleka rozpuściła dokładnie 2 budynie. Roztrzebaną masę budyniową wlała cienkim strumieniem na gotujące się mleko z cukrem. Energicznie zamieszała, doprowadzając do zgęstnienia masy. Zimny budyń utarła z kostką masła na puszystą masę. Wyjęła 1 puszkę masy kajmakowej, 2 paczki herbatników.

Na upieczony biszkopt Klara położyła masę budyniową, na nią warstwę herbatników, potem masę kajmakową, znowu warstwę herbatników.

Babcia z 500 ml śmietany 30 %, 1/3 szklanki cukru pudru i 1 łyżki żelatyny zrobiła masę śmietanową. Po prostu żelatynę rozpuściła w 3-4 łyżkach gorącej wody, ostudziła. Schłodzoną śmietankę ubiła na sztywno, dodała do niej cukier puder i zimną żelatynę. Masę

śmietanowa wyłożyła na drugą warstwę herbatników. Na wierzchu posypała startą czekoladą.

Ciasto wyglądało tak apetycznie, że Klara z trudnością powstrzymała się, żeby go nie spróbować.

Następnego dnia zaproszono wszystkie panny na przyjęcie do zamku księcia. Klara pojechała z babcią na bal i wzięła ze sobą ciasto.

Na balu była trochę znudzona, bo była dość sztywna atmosfera. Postanowiła wyjść do ogrodu. Ogród wyglądał tajemniczo, był oświetlony lampkami, świeciły gwiazdy. Ujrzała stojącego przy fontannie ukochanego księcia. Podeszła do niego i z serdecznym uśmiechem podała mu kawałek ciasta. Księżę spróbował i poprosił o jeszcze jeden kawałek.

Po chwili czar zaczął działać i księżę zakochał się w niej ... z wzajemnością.

Poprosił, by została jego żoną, jego księżniczką. Ale długo szczęście nie trwało, bo zła wróżka rzuciła na księcia zaklęcie. Chciała się zemścić, bo kiedyś babcia Klary zabrała wróżce ukochanego.

Gdy Księżę dowiedział się o miłosnym cieście, którym chciała zaczarować go Klara, był zawiedziony jej postawą. Odsunął się od niej.

Zła wróżka osiągnęła swój cel, chciała, by Klara poczuła się tak samo jak ona, by babcię zabolęło, że jej wnuczka cierpi.

Lecz księżę bardzo tęsknił za Klarą i z biegiem czasu postanowił wybaczyć jej takie postępowanie. Znowu poprosił ją o rękę. Klara przyjęła jego oświadczenia.

Wzięli ślub, zaprosili całą rodzinę księcia, babcię, a nawet złą wróżkę. Urodziły się im śliczne bliźniaki - chłopiec i dziewczynka. Żyli długo i szczęśliwie...

Od tego czasu nikt już nie wykorzystywał tego przepisu do wymuszenia miłości, tylko do szczerego mówienia o uczuciach, o tym, że ktoś jest dla nas ważny.

**Ciasto szefa**

[www.kociolekiwony.blogspot.com](http://www.kociolekiwony.blogspot.com)

**autor przepisu: Kociotek Iwony**