

# Krzyżówka na czas domowy

## #zostanwdomu

Na rozwiązanie czekamy do 21 maja. Na kartce pocztowej prosimy wpisać rozwiązanie - hasło krzyżówki, swoje imię i nazwisko, adres, nr telefonu oraz nakleić wycięty z okienka krzyżówki obrazek krokusów. Spośród kartek z prawidłowymi rozwiązaniami wylosujemy trzy - ich nadawcy otrzymają nagrody.

Nadesłanie rozwiązania jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych (podanie do wiadomości na łamach „CZO”, kto otrzymuje nagrodę).

Kartki oraz inne rozwiązania i korespondencję prosimy wrzucić do skrzynki przy redakcji.

## ROZWIĄZANIA KRZYŻÓWEK Z NR 12. i 13.

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki z nr. 12., hasło: Miejmy nadzieję, że wkrótce pokonamy koronawirusa, nagrody otrzymują:

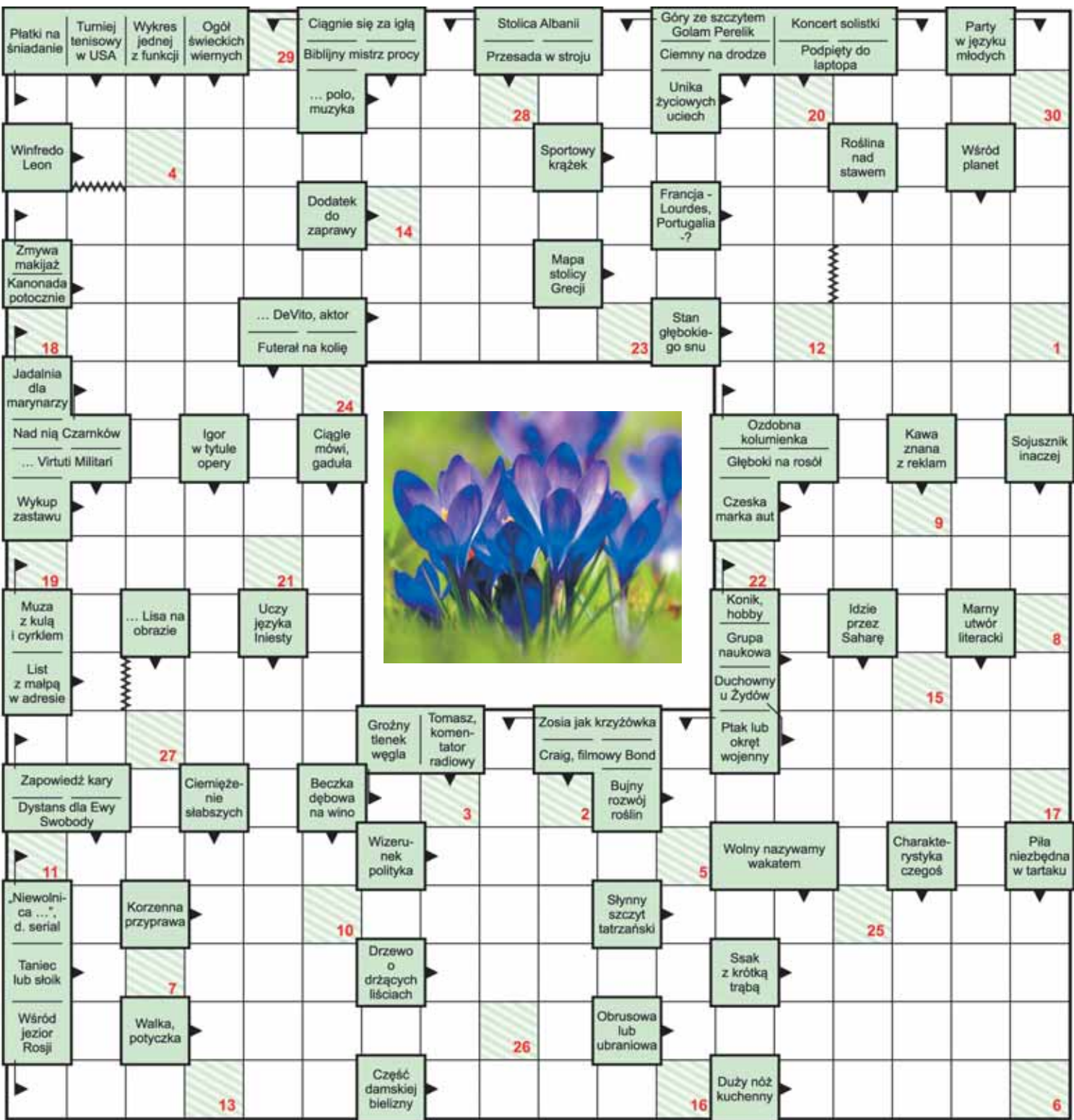
- Agnieszka Witkowska, Marszałki;
- Agnieszka Nowacka, Ostrzeszów;
- Mariola Szczot, Bledzianów.

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki z nr. 13., hasło: Mimo przeciwności cieszymy się wiosną, nagrody otrzymują:

- Dominika Jędrzejak, Ostrzeszów;
- Elżbieta Smug, Doruchów;
- Lucyna Sroczyńska, Korpyś 28.

**Gratulujemy!**

Ważne: sposób odebrania nagród prosimy ustalić telefonicznie, dzwoniąc pod nr: 62 730 14 90 lub 606 3441 48, w godzinach pracy redakcji.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----

18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

# #gotujwdomu

## Tort bezowy Marcina

### Składniki na 2 blaty bezowe:

- 6 dużych białek
  - szczypta soli
  - 300 g drobnego cukru do wypieków
  - 2 łyżki cukru trzcinowego
  - 1 łyżeczka octu winnego lub soku z cytryny
- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Dużą blaszkę do ciasteczek wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze narysować dwa okręgi o średnicy 23 cm.

W misie miksera ubić białka ze szczyptą soli, na sztywną pianę. Dodawać cukier (oba), stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas ubijając, do powstania sztywnej, błyszczącej piany. Dodać octu winnego lub soku z cytryny i zmiksować. Masę bezową wyłożyć na zaznaczone na papierze okręgi, wyrównać.

Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Po 5 minutach zmniejszyć temperaturę do 140°C i piec przez 90 minut. Bezy powinny się zarumienić, mogą również lekko popękać, ale przy dotyku powinny być suche i chrupkie. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki

i zostawić do wystygnięcia na kilka godzin lub całą noc.

### Składniki na krem:

- 250 g serka mascarpone, schłodzonego

- 300 ml śmietany kremówki 30%, schłodzonej
- 1 łyżka cukru pudru
- 150 g masy kajmowej z puszki
- pół szklanki orzechów włoskich, posiekanych

Mascarpone wymieszać z masą kajmową na gładką masę (można na wolnych

obrotach miksera). Śmietanę kremówkę i cukier puder umieścić w misie miksera i ubić na sztywno. Wmieszać do masy z mascarpone, delikatnie mieszając szpatułką. Dodać bakalie i delikatnie wymieszać.

**Wykonanie:** Na paterze ułożyć jeden z blatów bezowych. Przełożyć przygotowanym kremem i przykryć drugim blatem bezowym. Wierzch posmarować odrobiną kremu i położyć wybrane owoce (granat, malina, truskawki) lub oprószyć odrobiną naturalnego kakao. Smacznego!



**POWOLNY**  
PRODUCENT BLACHY DACHOWEJ

**BLACHY**  
dachowe

Ostrów, ul. Długa 19  
tel. 509 551 550  
www.powolny.pl