



17 PRZEPISÓW NA LODY I CIACHO



przepisy.pl



przepisy.pl

Babeczka malinowa z kruszonką



 30 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Pistachio and Vanilla - 640 gramów
- Carte d'Or Vanilla** - 640 gramów
- mąka - 75 gramów
- cukier - 35 gramów
- masło - 55 gramów
- sól - 1 szczypta
- masło - 125 gramów
- cukier - 120 gramów
- sól - 1 szczypta
- mąka - 125 gramów
- mąka kukurydziana - 20 gramów
- proszek do pieczenia - 1.25 łyżeczek
- jajko - 2 sztuki
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- maliny - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 190°C/170°C (z termoobiegiem). Aby przygotować kruszonkę, wszystkie składniki umieścić w misce i pokruszyć je palcami do momentu aż równomiernie połączą się z masłem.
2. Około jedną trzecią tej masy umieścić na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i piec do uzyskania złotego koloru. Wyjąć i odstawić do ostygnięcia.
3. Aby przygotować babeczki, w formie do pieczenia muffinów umieścić osiem papierowych papilotek. Masło, cukier i sól ucierać przez około 5 minut do uzyskania puszystej konsystencji. Ubijając, po kolei dodawać jajka.
4. Suche składniki przesiać do jednej miski. Dodać je wraz z ekstraktem z wanilii do masy jajeczno-maślanej, ubijać nie dłużej niż do momentu połączenia się składników. Masę rozdzielić do papilotek. Do każdej porcji ciasta delikatnie włożyć po kilka malin. Każdą babeczkę posypać pozostałą nieupieczoną kruszonką.

6. Piec przez około 20-25 minut lub do czasu, gdy patyczek wbity w ciasto będzie suchy. Wyłożyć babeczki na kratkę i zostawić do wystygnięcia.

7. Kiedy będą gotowe do podawania, ostrożnie usunąć z nich papierowe papilotki i wyłożyć na talerzyki. Na każdym talerzyku ułożyć kulę lodów. Każdą porcję deseru posypać upieczoną kruszonką i udekorować świeżymi malinami, zależnie od preferencji.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Brioszka sycylijska z lodami



 60 minut  10 osób  Trudne

Składniki:

- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 1 łyżka
- sos czekoladowy - 375 gramów
- jagody - 420 gramów
- Carte d'Or Crème Brûlée** - 900 gramów
- cukier puder - 1 szczypta
- mąka - 500 gramów
- drożdże instant - 14 gramów
- cukier - 85 gramów
- miód - 15 gramów
- jajko - 3 sztuki
- białko - 1 sztuka
- mleko - 80 mililitrów
- masło - 180 gramów
- skórka pomarańczy - 1 sztuka
- skórka cytryny - 1 sztuka
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- laska wanilii - 2 sztuki
- sól - 8 gramów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na brioszki, oprócz masła, umieścić w misce miksera z końcówką do mieszania ciasta. Dobrze wymieszać, następnie powoli dodać masło i całość ubijać na średnich lub wysokich obrotach przez około 8 minut. Ciasto przykryć i wstawić do lodówki na godzinę. Ciasto wyjąć z lodówki i odstawić na 2 godziny do wyrośnięcia lub do momentu, gdy podwoi swoją objętość (ciasto można także pozostawić do wyrośnięcia w lodówce na noc, a następnie wyjąć do temperatury pokojowej).

2. Ciasto podzielić na 12 części, z każdej oddzielić jedną czwartą, odłożyć na bok. Większe części rozwałkować i uformować z nich bułeczki, umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pojedynczo rozwałkować mniejsze części, formując kule, kciukiem oprószonym mąką w każdej z większych bułeczek zrobić wgniecenie, umieścić w nim mniejszą bułeczkę.

3. Ciastka przykryć i odstawić na 1-2 godziny do wyrośnięcia lub do momentu, gdy podwoją swoją objętość.
4. Rozgrzać piekarnik do 180°C/160°C (z termoobiegiem). Żółtko wymieszać z mlekiem, mieszanką posmarować bułeczki. Piec przez 12-15 minut, aż zmienią kolor na złotobrazowy i w pełni się upieką.
5. Odstawić do ostygnięcia, podawać gdy będą ciepłe lub o temperaturze pokojowej. Bułeczki naciąć, w środku umieścić po kulce lodów i kilka jagód. Połączyć podgrzanym sosem czekoladowym i oprószyć cukrem pudrem. Podawać natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Brownie z czekolady i orzechów laskowych



 40 minut  10 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Crème Brûlée** - 900 gramów
- gorzka czekolada - 150 gramów
- masło - 180 gramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 90 gramów
- brązowy cukier - 90 gramów
- mąka - 80 gramów
- kakao - 25 gramów
- sól - 0.25 łyżeczek
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- orzechy laskowe - 125 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 170°C/150°C (z termoobiegiem). Prostokątną formę o boku 23-24cm nasmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia. W rondlu z grubym dnem umieścić masło i czekoladę, powoli roztopić na małym ogniu. Ostudzić do letniej temperatury.
2. Oba rodzaje cukru, sól i jajka ubijać przez około 5-8 minut na jasną i puszystą masę. Przesiać razem mąkę i kakao. Masę z jajek i cukru niezbyt dokładnie wymieszać z masą czekoladowo-maślaną i wanilią. Dodać mąkę i kakao, wymieszać aż składniki połączą się. Na koniec dodać orzechy laskowe.
3. Masę przełożyć do formy i piec przez 20-25 minut, do momentu, w którym po potrząśnięciu formą nadal będzie lekko płynna na środku ciasta. Wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia. Najlepiej jest kroić ciasto po jego schłodzeniu, a następnie odstawić ponownie do temperatury pokojowej.
4. Przed podaniem pokroić brownie na 12 kawałków, na każdym talerzyku ułożyć porcję ciasta i kulkę lodów, deser oprószyć kakao.



Churros z sosem czekoladowo-pomarańczowym

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 600 gramów
- olej arachidowy - 750 mililitrów
- cukier - 60 gramów
- mielony cynamon - 1 łyżeczka
- woda - 185 mililitrów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- mąka - 150 gramów
- gorzka czekolada - 90 gramów
- śmietana kremówka - 90 mililitrów
- woda - 45 mililitrów
- kakao - 2 łyżki
- skórka pomarańczowa - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sos czekoladowy, zagotować śmietankę kremówkę, wodę i skórę pomarańczową. Powstałą mieszankę zalać pokruszoną czekoladę i kakao, wymieszać na gładką masę.
2. Aby przygotować churros, zagotować wodę, olej i sól, zmniejszyć ogień, dodać mąkę, wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Zdjąć z ognia, masę przełożyć do woreczka do dekorowania z końcówką w kształcie gwiazdy. Rozgrzać olej do temperatury 180 stopni, uformować 12 ciastek o długości 10 cm i smażyć je aż staną się brązowe i chrupiące. Najlepiej smażyć ciastka w dwóch lub trzech partiach. Odsączyć ciastka na papierze kuchennym, następnie obtoczyć je w cukrze i cynamonie.
3. Podawać z ciepłym lub gorącym sosem czekoladowym i lodami. Deser można udekorować skórką pomarańczową.



Ciasteczka migdałowe z sosem kawowo-karmelowym

przepisy.pl



 20 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 800 gramów
- cukier - 110 gramów
- woda - 100 mililitrów
- kawa - 90 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- masło - 60 gramów
- cukier - 65 gramów
- esencja migdałowa - 0.5 łyżeczek
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- mąka - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- migdały - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować kawowy karmel, cukier i wodę gotować w rondlu tak długo, aż powstanie średni karmel.
2. Rondel zdjąć z ognia, do karmelu szybko wmieszać kawę, postępować ostrożnie, bo płyn może chlapać. Jeżeli karmel osiadzie na brzegach rondla i stwardnieje, ponownie go podgrzać i równomiernie wymieszać. Karmel przelać do naczynia, ostudzić, a następnie schłodzić do momentu, aż będzie gotowy do podawania.
3. Rozgrzać piekarnik do 190°C/170°C (z termoobiegiem).
4. W misce połączyć wszystkie mokre składniki. Dodać mąkę, sól i proszek do pieczenia i wymieszać wszystko do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać migdały i równomiernie wymieszać masę. Ciasto przełożyć na blachę pokrytą nieprzywieralną powłoką i uformować z niego walec o długości 35 cm i szerokości 6 cm.
5. Piec przez około 20-25 minut do lekkiego przyrumienienia. Blachę wyjąć z piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 170°C/150°C z termoobiegiem. Ciasto ostudzić aż będzie można je wyjąć z formy, nie uszkadzając go. Przełożyć na deskę do krojenia. Oстрыm nożem z ząbkami delikatnie pokroić ciasto na około 16 plastrów, brzegi wyrzucić.

6. Plastry ciasta ponownie umieścić na blasze, układając je poziomo, i piec przez około 7-8 minut z każdej strony do momentu aż uzyskają złoto-brązową barwę i stwardnieją. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.

7. Kiedy będą gotowe do podawania, w pucharkach umieścić sos kawowo-karmelowy, po 2 kulki lodów i po 2 ciasteczka migdałowe. Podawać natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Ciastka jagodowo-pistacjowe



 20 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Yoghurt Forest Fruit** - 480 gramów
- masło - 100 gramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 120 gramów
- mąka - 40 gramów
- mielone migdały - 40 gramów
- pistacje - 40 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 200°C/180°C (z termoobiegiem).
 2. W rondlu gotować masło aż nabierze orzechowo-brązowego koloru, następnie przełożyć je do miski i odstawić do ostygnięcia.
 3. Pistacje zmielić na drobno w młynku do przypraw lub do kawy. Wymieszać mąkę, cukier, sól i zmielone orzechy.
 4. Białka ubić do konsystencji luźnej piany, następnie dodać do nich suche Składniki i masło, wszystko wymieszać na gładką masę.
 5. Formę z sześcioma prostokątnymi zagłębieniami obficie wysmarować tłuszczem. (można użyć także formy do pieczenia muffinów). Masę wlać do zagłębień formy i włożyć do nich 100 g jagód, umieszczając je równomiernie w cieście.
 6. Piec przez około 25-30 minut lub do czasu, gdy patyczek wbity w środek jednego z ciastek będzie suchy. Odstawić do ostygnięcia przez co najmniej 10-15 minut, dopiero po tym czasie spróbować wyjąć ciastka z formy używając małego, szerokiego noża. Uważać, by nie naruszyć ich kształtu.
 7. Ciastka mogą być serwowane na ciepło lub w temperaturze pokojowej.
 8. Przed podaniem posypać ciastka cukrem pudrem, serwować z kulką lodów i kilkoma świeżymi jagodami.
-



Ciasto bananowo-kokosowe podawane na ciepło

przepisy.pl



 40 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 115 gramów
- wiórki kokosowe - 80 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mleczko kokosowe - 75 mililitrów
- roztopione masło - 75 gramów
- rozgniecione banany - 200 gramów
- sól
- Carte d'Or Chocolate** - 600 gramów
- płatki kokosowe - 35 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C/160°C (z termoobiegiem). Tortownicę o średnicy 20 cm nasmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia.
2. W misce wymieszać wszystkie suche składniki. W innej misce ubić jajka, dodać pozostałe mokre składniki i wszystko dobrze wymieszać. Masę z mokrych składników dodać do składników suchych i wszystko wymieszać tak, aby składniki dobrze się połączyły.
3. Wlać do formy i piec przez około 35-40 minut lub do czasu, gdy patyczek wbity w ciasto będzie suchy.
4. Płatki kokosowe rozłożyć na blasze i podpiec na złoto przez 3-4 minuty w temperaturze 180°C/160°C z termoobiegiem. Po 5 minutach wyjąć ciasto z formy.
5. Odczekać, aż ciasto nieco ostygnie i pokroić je na 8 części. Podawać z kulką lodów i przypieczonymi płatkami kokosowymi.



przepisy.pl

Florentynki migdałowo-wiśniowe



 25 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 480 gramów
- gorzka czekolada - 35 gramów
- biała czekolada - 35 gramów
- masło - 25 gramów
- śmietana kremówka - 2 łyżki
- cukier - 55 gramów
- miód - 25 gramów
- sól - 1 szczypta
- płatki migdałowe - 75 gramów
- kandyzowane wiśnie - 50 gramów
- mąka - 20 gramów

Sposób przygotowania:

1. Aby upiec florentynki, rozgrzać piekarnik do 180°C/160°C z termoobiegiem. Masło, śmietanę, cukier, sól i miód zagotować w rondlu. Zmniejszyć ogień i gotować przez 5 minut. Zdjąć z ognia, do masy dodać migdały, wiśnie i mąkę, wymieszać.
2. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia nanosić łyżką porcje masy (dzieląc ją na 12 równych części), pozostawiając ok. 7 cm odstępy między nałożonymi porcjami, tak by mogły zwiększyć masę podczas pieczenia. Za pomocą łyżki delikatnie spłaszczyć porcje masy. Blachę umieścić w piekarniku na 5-8 minut, ciastka piec do momentu, gdy ich brzegi nabiorą złotego koloru.
3. Zmniejszyć temperaturę do 160°C/140°C z termoobiegiem i kontynuować pieczenie przez kolejne 5 minut lub do momentu, aż ciastka przyrumienią się. Blachę wyjąć z piekarnika, w razie potrzeby łyżką wyrównać kształt ciastek.
4. Odstawić ciastka do ostygnięcia na tyle, żeby dało się podważyć je za pomocą łyżki i przenieść na metalową kratkę do ostatecznego ostygnięcia.
5. Czekoladę (każdy rodzaj oddzielnie) rozpuścić w małej misce umieszczonej nad garnkiem z gotującą się wodą. Za pomocą łyżeczki wykonać czekoladą zygzakowaty wzór na florentynkach. Sześć ciastek ozdobić wzorem z gorzkiej czekolady, a drugie sześć z czekolady białej. Odstawić do wystygnięcia i stężenia.
6. Każdą kulkę lodów podawać z jedną florentynką z gorzką czekoladą i jedną z białą.



Jabłka w cieście

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Caffè Latte** - 420 gramów
- jabłko - 4 sztuki
- mąka - 150 gramów
- woda gazowana - 225 mililitrów
- drożdże instant - 0.75 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- olej arachidowy - 750 mililitrów
- cukier puder - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować ciasto, w misce wymieszać mąkę, cukier i sól. Powoli dolewać wodę mineralną, mieszając aż ciasto będzie gładkie. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 1-1 ½ godziny aż ciasto nabierze piennej i lekkiej konsystencji.
2. Jabłka obrać, wydrążyć i pokroić w plastry o grubości około 1-1 ½ cm. Olej rozgrzać do temperatury 180c, plastry jabłek najpierw obtoczyć w mące, następnie zanurzyć w cieście, strząsnąć nadmiar ciasta, smażyć aż staną się złote i chrupiące. W połowie czasu smażenia odwrócić na drugą stronę odsączyć na papierze kuchennym.
3. Oprószyć cukrem pudrem, natychmiast podawać porcje deseru składające się z około 3 plastrów jabłka i kulki lodów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Korzenne rurki z ciasta filo i orzechów włoskich z wiśniami w syropie



 25 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 560 gramów
- ciasto filo - 4 sztuki
- masło - 85 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- cukier - 50 gramów
- woda różana - 1.5 łyżeczek
- cynamon mielony - 0.5 łyżeczek
- suszone wiśnie - 120 gramów
- cukier - 120 gramów
- woda - 300 mililitrów
- sok z cytryny - 1 łyżka
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować wiśnie w syropie, gotować wiśnie w wodzie przez około 10 minut, następnie dodać cukier i gotować przez kolejne 10 minut. Zdjąć z ognia, dodać sok z cytryny i wanilię, odstawić do ostygnięcia i stężenia.
2. Rozgrzać piekarnik do 190°C/170°C (z termoobiegiem). Aby przygotować rurki z ciasta filo, roztopić 25 g masła, odłożyć na bok. Orzechy zmielić z cukrem na drobno, następnie wymieszać z masłem, wodą różaną i cynamonem.
3. Roztopić pozostałą część masła. Płaty ciasta filo przekroić na pół, tak aby otrzymać 8 płatów o wymiarach 20 cm x 30 cm. Każdy płat ciasta posmarować masłem, nałożyć na niego około 20 g nadzienia, formując z niego linię wzdłuż jednego z krótszych boków, jednocześnie zostawiając około 2 cm wolnej przestrzeni po każdej stronie. Zagiąć brzegi ciasta, tak aby zakryć nadzienie, ciasto zwinąć możliwie jak najciaśniej. Rurkę z ciasta posmarować masłem i przełożyć na blachę.
4. Rurki piec przez około 15 minut, aż nabiorą złotobrazowej barwy i staną się chrupkie. Wyjąć z piekarnika i przełożyć na kratkę do ostygnięcia. (ciastka można też serwować na ciepło). Rurki podawać z kulką lodów i wiśniami w syropie.



przepisy.pl

Naleśniki z maślanki ze świeżymi brzoskwiniami i syropem maślano-klonowym z prażonymi orzechami laskowymi



 40 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- brzoskwinia - 2 sztuki
- Carte d'Or Chocolate** - 280 gramów
- masło - 50 gramów
- orzechy laskowe - 30 gramów
- syrop klonowy - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mąka - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.25 łyżeczek
- cukier - 1 łyżka
- sól - 0.25 łyżeczek
- maślanka - 235 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek
- masło - 30 gramów

Sposób przygotowania:

1. Masło ubić do uzyskania puszystej konsystencji, następnie powoli dodać syrop klonowy i dalej ubijać. Dodać orzechy, wymieszać. Masę można wykorzystać natychmiast lub schłodzić ją, tak by stężała.

2. Aby przygotować naleśniki, roztopić masło, odstawić do ostygnięcia. Suche składniki przesiać do miski. Ubić jajka, wymieszać z pozostałymi mokrymi składnikami, następnie połączyć mokre i suche składniki, lekko wymieszać, aby powstało gęste ciasto.

3. Na małym lub średnim ogniu rozgrzać patelnię pokrytą nieprzywieralną powłoką, roztopić na niej część dodatkowego masła. Za pomocą łyżki na patelnię nalewać ciasto, usmażyć 12 naleśników. Naleśniki smażyć przez około minutę po każdej stronie, zmieniając stronę, kiedy na powierzchni naleśnika pojawią się bąble, a spód jest brązowo-złoty. Naleśniki można przechować w piekarniku nastawionym na niską temperaturę.

4. Aby przygotować porcje deseru, brzoskwinie pokroić w plastry. Na każdym talerzyku ułożyć naleśnik, posmarować go ubijanym masłem, położyć na nim plastry brzoskwini, przykryć drugim

naleśnikiem, ponownie posmarować masłem i ułożyć brzoskwinie. Na wierzch położyć kolejny naleśnik, posmarować go ubijanym masłem, ułożyć na nim kulkę lodów. Podawać natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Naleśniki z sosem z owoców jagodowych



 30 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Yoghurt Forest Fruit** - 400 gramów
- cukier puder - 1 szczypta
- mąka - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 100 mililitrów
- masło - 1 łyżka
- sól - 0.25 łyżeczek
- cukier - 1 łyżeczka
- owoce jagodowe - 350 gramów
- cukier - 60 gramów
- sok z cytryny - 1 łyżka
- mąka kukurydziana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sos z owoców jagodowych, umieścić wszystkie składniki w rondlu, wymieszać je i zagotować, zmniejszyć ogień i gotować jeszcze przez około 5 minut, mieszając od czasu do czasu. Ostudzić i schłodzić, zależnie od preferencji.
2. Aby przygotować naleśniki, do miski wsypać mąkę, sól i cukier. Ubić jajka, mleko i wodę, następnie powoli połączyć je z mąką, solą i cukrem, ubijając tak, by uzyskać gładkie ciasto. Masę przykryć folią spożywczą i odstawić na 30 minut w temperaturze pokojowej.
3. Na małym lub średnim ogniu rozgrzać patelnię o średnicy 18 cm pokrytą powłoką nieprzywieralną lub specjalną patelnię do smażenia naleśników. Kiedy patelnia będzie gorąca, natrzeć ją papierem kuchennym nasączonym roztopionym masłem. Wlać na nią niewielką ilość ciasta, tak by powstała cienka warstwa, przekręcając patelnię, aby równomiernie rozprowadzić ciasto. Smażyć przez około 45 sekund do uzyskania złoto-brązowej barwy, naleśnik odwrócić i smażyć jeszcze przez 30 sekund. Czynności powtórzyć, smażąc kolejne porcje ciasta. Z podanej ilości ciasta otrzyma się około 10 naleśników, jednak pierwszy, a czasem też i drugi nie są udane. Naleśniki można przechować w piekarniku nastawionym na niską temperaturę.
4. Przed podaniem złożyć naleśniki na pół, na każdym umieścić kulkę lodów, a następnie złożyć jeszcze raz na pół.

5. Na każdym talerzyku ułożyć po dwa naleśniki, można oprószyć je cukrem pudrem, polać sosem z owoców jagodowych.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pączki z dziurką z ciepłym dżemem morelowym



 35 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 560 gramów
- olej arachidowy - 750 mililitrów
- cukier - 75 gramów
- dżem morelowy - 250 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- mąka - 500 gramów
- cukier - 75 gramów
- drożdże instant - 14 gramów
- jajko - 2 sztuki
- masło - 55 gramów
- mleko - 90 mililitrów
- woda - 90 mililitrów
- ekstrakt z wanilii - 2 łyżeczki
- mielona gałka muszkatołowa - 0.5 łyżeczek
- sól - 8 gramów

Sposób przygotowania:

1. Podgrzać mleko i wodę do temperatury ok. 36 stopni, zdjąć z ognia. Wszystkie składniki na pączki umieścić w misce miksera z końcówką do mieszania ciasta, miksować na średnich lub wysokich obrotach przez około 8 minut aż ciasto stanie się błyszczące, gładkie i elastyczne.
2. Miskę z ciastem przykryć i wstawić do lodówki na godzinę, następnie wyjąć i odstawić ciasto do dalszego wyrastania na dwie godziny lub tak długo, aż podwoi swoją objętość.
3. Wyjąć ciasto, rozwałkować je na placek o grubości 1 ½, umieszczając między dwiema warstwami papieru do pieczenia i posypując minimalną ilością mąki. Z ciasta wycinać kółka o średnicy 6 cm, w każdym z nich wyciąć otwór na środku za pomocą przyrządu do wydrążania jabłek, który następnie poszerzyć palcami do średnicy 2-2 ½ cm. Porcje ciasta umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posypanej niewielką ilością mąki. Resztki ciasta zebrać, połączyć i ponownie rozwałkować, nie zagniatając zbyt intensywnie, tak aby otrzymać 16-20 pączków.
4. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 30-40 minut aż podwoją swoją wielkość. Olej

rozgrzać do temperatury 180 stopni i smażyć na nim po 3-4 pączki przez około 30 sekund z każdej strony lub do uzyskania złoto-brązowego koloru. Odsączyć pączki na papierze kuchennym, następnie obtoczyć je w cukrze.

5. Podgrzać dżem morelowy wymieszany z sokiem z cytryny.

6. Podawać porcje deseru składające się z dwóch pączków, kulki lodów i sosu z dżemu morelowego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Przekładance malinowe z ciasta filo



Składniki:

- Carte d'Or Strawberry** - 600 gramów
- ciasto filo - 3 sztuki
- masło - 60 gramów
- cukier - 60 gramów
- maliny - 300 gramów
- cukier puder - 1 szczypta

 15 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 190°C/170°C (z termoobiegiem). Roztopić masło. Każdy płat ciasta filo przekroić na pół, tak aby otrzymać dwa płaty ciasta o wymiarach 30cm x 20cm, czyli razem sześć płatów.
2. Pierwszy płat posmarować masłem, posypać cukrem, na nim ułożyć kolejny płat i powtórzyć te czynności, po kolei tak samo ułożyć wszystkie sześć płatów. Ostatni także posmarować masłem i posypać cukrem.
3. Ciasto pokroić na 12 prostokątnych części, ułożyć je na papierze do pieczenia i piec przez około 6-10 minut, w połowie czasu pieczenia obrócić blachę. Piec ciastka do momentu aż będą ładnie przyrumienione i chrupiące, uważać, by ich nie przypalić. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.
4. Kiedy będą gotowe do podania, przygotować porcje deseru składające się z dwóch prostokątów z ciasta filo przełożonych lodami i udekorowanych malinami. Na koniec deser oprószyć cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Tarta z korzenną gruszką i masą migdałową



 30 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Panna Cotta** - 420 gramów
- masło - 125 gramów
- cukier - 125 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mielone migdały - 125 gramów
- mąka - 25 gramów
- sól - 1 szczypta
- esencja migdałowa - 0.5 łyżeczek
- mielony imbir - 1 łyżeczka
- mielone goździki - 0.25 łyżeczek
- gruszka - 3 sztuki
- płatki migdałowe - 25 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 170°C/150°C (z termoobiegiem). Wysmarować masłem 6 foremek do mini tart o średnicy 10 cm z wyjmowanym dnem.
2. Masło i cukier ubić na jasną i puszystą masę. Stopniowo dodawać po jednym jajku. Dodać mielone migdały, mąkę, sól, przyprawy korzenne i esencję migdałową, wszystko dobrze wymieszać.
3. Gruszki obrać, przekroić na pół i wydrążyć. Każdą połówkę gęsto ponacinać wzdłuż, zostawiając nienaruszony czubek o długości 1 ½ cm.
4. W foremkach umieścić masę migdałową. Następnie w każdej ułożyć połówkę gruszki, lekko rozszerzając naciętą część jak wachlarz.
5. Gruszki oprószyć dodatkowym cukrem, posypać wokół płatkami migdałowymi. Piec przez około 30-40 minut lub do czasu, gdy patyczek wbity w ciasto będzie suchy.
6. Przed wyjęciem z foremek odstawić do ostygnięcia na co najmniej 30 minut.
7. Podawać na ciepło lub w temperaturze pokojowej z kulką lodów.