



6 SPOSOBÓW NA OCHŁODĘ W CIEPŁE DNI



przepisy.pl



przepisy.pl

Tarta z dżemem wiśniowym



 60 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 420 gramów
- dżem wiśniowy - 340 gramów
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- wiśnie - 180 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 110 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 155 gramów
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować ciasto, wszystkie składniki umieścić w misce i wymieszać je rękoma do uzyskania jednorodnej masy. Nie zagniatą zbyt intensywnie.
2. Około 1/3 ciasta oddzielić, uformować z niej prostokąt, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić. Resztę ciasta rozwałkować, podsypując mąką, na placek grubości około 2/3 cm i wyłożyć nim prostokątną formę do pieczenia tarty o wymiarach 35cm x 12cm. Wyrównać brzegi, odcinając nadmierną ilość ciasta i wstawić do lodówki na 30 minut.
3. Rozgrzać piekarnik do 180 °C/160 °C (z termoobiegiem). Dżem wymieszać z sokiem z cytryny. Na chwilę przed upływem czasu schładzania ciasta, wyjąć mniejszy kawałek ciasta i rozwałkować go na prostokątny placek o grubości około 2/3 cm o wymiarach większych niż wymiary formy do pieczenia tarty. Ciasto pokroić na skos w paski o szerokości 1 ½ cm.
4. Dolną warstwę ciasta posmarować dżemem, na wierzchu tarty z pasków ciasta utworzyć kratkę. Docisnąć ciasto do brzegów formy, odciąć ciasto wychodzące poza nie.
5. Schłodzić ciasto przez 15-20 minut, następnie piec na blasze przez 30-35 minut do uzyskania złoto-brązowego koloru. Przed pokrojeniem ostudzić ciasto, tak aby dżem stężał.
6. Przed podaniem pokroić tartę na porcje za pomocą ostrego noża z ząbkami, posypać ją cukrem pudrem. Podawać z kulką lodów i świeżymi wiśniami.

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



przepisy.pl

Lody waniliowe z solonym karmelem



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 300 gramów
- cukier - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki
- masło - 0.5 łyżek



20 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cukier zalewamy wodą na patelni i wolno podgrzewamy – NIE MIESZAMY.
2. Kiedy cała woda wyparuje, a karmel zbrązowieje, dodajemy masło i delikatnie mieszamy.
3. Karmel wylewamy na papier do pieczenia i nim wystygnie posypujemy jego powierzchnię szczyptą soli (musimy to zrobić nim wystygnie by sól dostała się do środka).
4. Kiedy karmel wystygnie łamiemy go na mniejsze kawałki (według uznania) i dodajemy do lodów Carte D'or z wanilią z Madagaskaru. Serwujemy w pucharku.

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



Deser bananowy z sosem czekoladowo-krówkowym i lodami waniliowymi

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- banan - 3 sztuki
- Carte d'Or Vanilla** - 600 gramów
- śmietana tortowa - 125 mililitrów
- śmietana do ubijania - 80 mililitrów
- orzechy ziemne prażone - 75 gramów
- śmietana kremówka - 80 mililitrów
- cukier brązowy - 50 gramów
- kakao - 2 łyżki
- masło - 30 gramów
- sól - 1 szczypta
- woda - 2 łyżki
- gorzka czekolada - 90 gramów

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sos czekoladowo-krówkowy, wszystkie składniki oprócz gorzkiej czekolady umieścić w rondelku i gotować na bardzo małym ogniu przez dwie minuty. Zdjąć z ognia, dodać czekoladę, wymieszać do uzyskania gładkiego sosu.
2. Oba rodzaje śmietany ubić na sztywno, przełożyć do woreczka do dekorowania, woreczek włożyć do lodówki, w międzyczasie przygotować porcje deseru.
3. Banany pokroić na kawałki o grubości ok. 0.5 centymetra.
4. W każdej szklance warstwowo ułożyć sos czekoladowy, lody, orzechy i banany. Deser wykończyć bitą śmietaną i posypać orzechami.

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



Mrożona terrina z lodów czekoladowych i bezy z pomarańczami w sosie karmelowym

przepisy.pl



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 1000 gramów
- białko - 2 sztuki
- cukier - 50 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- cukier - 250 gramów
- woda - 250 mililitrów
- pomarańcza - 6 sztuk

 60 minut  8 osób  Trudne

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 120°C/100°C z termoobiegiem. Aby przygotować bezy, białka ubić w misce na niezbyt sztywną pianę. Powoli po około łyżce dodawać brązowy cukier, a następnie cukier puder. Ubijać aż masa stanie się gęsta i błyszcząca. Łyżką nałożyć dziewięć porcji masy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec przez około 1 godzinę i 15-30 minut. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.
2. Lody wyjąć z zamrażalnika, aby nieco zmiękły. Formę do pieczenia chleba o wymiarach 25x12 cm wyłożyć folią spożywczą lub papierem do pieczenia. Bezy pokruszyć na duże kawałki i wymieszać z lodami. Masę przełożyć do formy, wyrównać jej powierzchnię. Przykryć folią spożywczą i wstawić do zamrażalnika do stężenia.
3. Aby przygotować pomarańcze w karmelu, z cukru i wody ugotować ciemny karmel. W tym czasie delikatnie obrać pomarańcze, usunąć białe włókna, pokroić na okrągłe plastry i umieścić w misce. W misce zebrać wytworzony przez owoce sok, wycisnąć sok z obranych skórek.
4. Kiedy karmel będzie gotowy, zdjąć go z ognia i dodać do niego pomarańcze wraz z sokiem. Energicznie przemieszać pomarańcze w karmelu, a następnie przełożyć je ponownie do miski i odstawić do ostygnięcia.
5. Podawać plastry mrożonej terriny z pomarańczami w karmelowym sosie.

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



przepisy.pl

Przekładańce malinowe z ciasta filo



Składniki:

- Carte d'Or Strawberry** - 600 gramów
- ciasto filo - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 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 kostkę do pieczenia. 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 Kasią, posypać cukrem, na nim ułożyć kolejny płat i powtórzyć te czynności, po kolei tak samo ułożyć wszystkie sześć płatów. Ostatni także posmarować kostką do pieczenia 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

Lody śmietankowe z truskawkami "Kwiatek"



Składniki:

- Big Milk Śmietankowe** - 1 opakowanie
- truskawki - 2 sztuki
- gałązka mięty

 5 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Truskawki umyj i usuń szypułki. Następnie pokrój truskawki wzdłuż w plastry i ułóż na talerzu, tak aby przypominały kwiat słonecznika.
2. Kulkę lodów ułóż na środku talerza i udekoruj listkami mięty.

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