



TOP 11 WYPIEKÓW NA WALENTYNKI





przepisy.pl



przepisy.pl

Babka piaskowa-czekoladowa



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- rum - 2 łyżki
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sproszkowana czekolada - 100 gramów
- polewa czekoladowa - 2 opakowania
- kolorowe pisaki do dekoracji - 1 opakowanie
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj na pianę. Ucierając, dodaj cukier, cukier waniliowy, rum i jajka, jedno po drugim.
2. Mąki wymieszaj z tartymi migdałami, proszkiem do pieczenia i sproszkowaną czekoladą.
3. Dodawaj po łyżce do ucieranej masy.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i osypanej mąką formy w kształcie dwóch serc i piecz około 50 minut w 180 st. C.
5. Upieczone ciasto wyjmij z blaszki i odwróć do góry dnem.
6. Gdy ostygnie, polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową i udekoruj cukrowymi pisakami i posypką.

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



przepisy.pl

Ciasto z ukrytym sercem



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 400 gramów
- cukier - 400 gramów
- jajko - 8 sztuk
- mąka pszenna - 600 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- czerwony barwnik spożywczy - 1 opakowanie
- czekolada - 200 gramów

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 105 minut  45 °C  Keksówka

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 180 °C. Nasmarować tłuszczem i obsypać mąką długą prostokątną formę (dł. ok. 30cm lub keksówka 22x12cm).
2. Utrzeć na gładką masę 200g Kasi i 200g cukru. Dodać 4 jajka (po jednym) i stopniowo miksować.
3. W osobnej misce wymieszać 300g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i szczyptę soli i wymieszać z masą na przemian ze 100 ml mleka.
4. Zabarwić masę na czerwono barwnikiem spożywczym (zacząć od niewielkiej ilości i dodawać stopniowo, aż do uzyskaniażądanego koloru).
5. Przełożyć masę do przygotowanej formy i piec przez ok. 55 minut. Sprawdzić szpikulcem; jeśli będzie czysty po wyjęciu, to ciasto jest gotowe. Pozostawić ciasto do ostygnięcia przez 10 minut, a następnie wyjąć z formy.
6. Przełożyć na drucianą podstawkę i pozostawić do całkowitego schłodzenia. Następnie pokroić na grube plastry. Z plastrów ciasta wyciąć serca.
7. Przygotować masę po raz drugi według punktów 1-3. Wylać niewielką ilość masy na dno przygotowanej formy. Ułożyć serca blisko siebie w rzędzie. Wypełnić formę resztą masy. Piec przez ok. 50 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i pozostawić do schłodzenia jak poprzednio.
8. Można oblać czekoladą. Roztopić 200g czekolady w kuchence mikrofalowej lub w kąpieli wodnej. Oblać schłodzone ciasto. Pokroić ciasto na kawałki i podawać z sercem.



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



Torcik kokosowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:



- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 80 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- cukier - 100 gramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- posypki czekoladowej - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzyj dokładnie z cukrem, dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto wylej do wysmarowanej Kasią i posypanej mąką formy w kształcie serca. Piecz w 180 st. C około 30 minut.
2. Upieczony biszkopt wyjmij z formy do góry dnem, a gdy ostygnie przekrój na dwa blaty. Galaretkę rozpuść w szklance gorącej wody i odstaw do stężenia.
3. Szklankę mleka zagotuj z cukrem. Do pozostałego mleka dodaj przesianą mąkę. Dokładnie wymieszaj i wlej do gotującego się mleka. Chwilę pogotuj. Gdy masa zgęstnieje odstaw do wystygnięcia.
4. Miękką Kasię zmiksuj i dodawaj do niej po trochu, ciągle miksując, zimny krem. Wiórki kokosowe upraż na złoto na suchej patelni. Przystudź. Połowę kremu połącz z połową wiórków.
5. Powstałym kremem przełóż blaty biszkoptu i posmaruj boki ciasta. Pozostałym kremem bez wiórków posmaruj wierzch ciasta i za pomocą szprycy zrób ozdobny rant. Resztą wiórków obsyp boki torciku.
6. Przygotowaną wcześniej galaretkę posiekaj nożem i posyp nią wierzch serca. Rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą zrób na pergaminie napis i gdy zastygnie przełóż na galaretkę. Przed podaniem posyp torcik posypką.

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



 60 minut  Trudne

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 100 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 400 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- twarda marmolada - 200 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:



1. Mąkę wymieszaj z cukrem, posiekaną Kasią i żółtkami.
2. Szybko zagnieć ciasto i odstaw na godzinę do lodówki.
3. Następnie ciasto rozwałkuj i wytnij z niego 4 identycznej wielkości serduszka.
4. Z pozostałego ciasta wytnij foremkami małe serduszka.
5. Duże serca przełóż na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę, nakłuj widelcem i piecz w 200 st. C około 15-20 minut.
6. Małe serduszka upiecz oddzielnie, gdyż pieką się krócej.
7. Budyń ugotuj na gęsto w 400 ml mleka.
8. Ostudź, a następnie zmiksuj z miękką Kasią.
9. Powstałym kremem posmaruj dwa serca i przykryj je dwoma pozostałymi.
10. Marmoladę włóż do rondla i lekko podgrzej, aby się rozpuściła.
11. Marmoladę włóż na ciasto i uformuj z niej serduszko.
12. Odstaw do zastygnięcia.



Drożdżowe serduszka

przepisy.pl





 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- mąka pszenna - 480 gramów
- suszone drożdże - 7 gramów
- cukier - 125 gramów
- jajka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 1 units:unit
- lukier

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Do przesianej mąki dodaj drożdże, sól, cukier i całość wymieszaj.
2. Kasię rozpuść w ciepłym mleku, a następnie przestudź i wlej do miski z mąką.
3. Dodaj jajka. Wszystko wymieszaj i bijaj ok. 5 minut mieszadłami miksera, lub ręką.
4. Gdy masa stanie się gładka, odstaw na ½ godziny w ciepłe miejsce.
5. Po tym czasie ciasto wyłóż na obsypany mąką blat i jeszcze raz krótko zagniataj. .
6. Rozwałkuj je na grubość ok. 2 cm. Z ciasta wykrawaj foremkami serca i przekładaj na wyłożona papierem do pieczenia blaszkę.
7. Odstaw na 20 minut w ciepłe miejsce, aby wyrosły. Piecz około 25 minut aż staną się rumiane.
8. Po upieczeniu ciasteczka udekoruj lukrem i posyp cukrem pudrem



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



Torcik biały

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 220 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- biała czekolada - 1 sztuka
- polewy z białej czekolady - 1 opakowanie
- żelki serduszka - 1 opakowanie
- posypka serduszka - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem, dodając po jednym jajku. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i wsypuj ciągle mieszając do masy jajecznej.
2. Czekoladę połam na kawałki, włóż do rondelka i rozpuść w kąpieli wodnej, a następnie dodaj do ciasta i wymieszaj.
3. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i obsypanej mąką tortownicy i piecz około 30 minut w 180 st. C.
4. Jeszcze ciepłe ciasto wyjmij z formy i połóż do góry dnem. Poczekaż aż ostygnie.
5. Białą polewę rozpuść w kąpieli wodnej i polej nią ciasto.
6. Na wierzchu ułóż żelkowe serduszka, środek i boki posyp posypką cukrową.



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



Orzechowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mielone migdały lub pokruszone płatki migdałów - 100 gramów
- posiekanych orzechów laskowych - 50 gramów
- cukier - 150 gramów
- bułka tarta - 150 gramów
- jajka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- kandyzowana skórka z pomarańczy - 1 opakowanie
- cukrowe serduszka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię podgrzej, aby się roztopiła, a następnie ostudź.
2. Do dużej miski wsyp bułkę tartą, migdały, orzechy, cukier i proszek do pieczenia. Wszystko wymieszaj.
3. Połącz ze stopioną Kasią. Mieszaj mikserem kolejno dodając po jednym jajku.
4. Przygotowane ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i obsypanej bułką tartą foremki z kominem.
5. Piecz 40 min w 180 st. C. Cukier puder wymieszaj dokładnie z 2 łyżkami wody i utrzyj na lukier.
6. Upieczone ciasto posmaruj lukrem, posyp skórką pomarańczową i udekoruj cukrowymi serduszkami.

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





Słodkie ciasteczka

przepisy.pl





Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 255 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 325 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- sól - 0.25 łyżeczek
- cukier puder - 200 gramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 14 minut  190 °C

 Blacha 39,5cm x 23,5cm

Sposób przygotowania:

1. Ciasteczka: rozgrzać piekarnik do 190°C. Blachy wysmarować tłuszczem.
2. Kasię i cukier ubijać w dużej misce za pomocą miksera do momentu uzyskania lekkiej i puszystej masy, czyli przez około 3 minuty.
3. Nie przerywając ubijania, dodać jajko i wanilię, od czasu do czasu zebrać masę ze ścianek, żeby się dobrze wymieszała. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól, aż składniki się połączą (nie mieszać zbyt intensywnie).
4. Rękami obsypanymi mąką nabierać porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego i formować kulki. Ułożyć na blasze w odstępach ok. 7 cm. Delikatnie rozgnieść, aż powstaną kółka o średnicy 6 cm. Złapać ciasto z jednej strony, żeby uformować „ogonek” serduszka. Delikatnie wgnieść kółko z drugiej, żeby powstało serduszko.
5. Piec przez 12-14 minut, aż brzegi zrobią się złociste. Przez 2 minuty chłodzić na drucianej podstawce, a potem zdjąć z blachy i pozwolić całkiem ostygnąć.
6. Do dekoracji (opcjonalnie): Wymieszać 4 łyżeczki wody z cukrem pudrem, aż powstanie gęsty, błyszczący lukier. Można dodać barwnik spożywczy. Posmarować ciastka lukrem i ozdobić posypką.



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



Orzeszki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp mąkę, wymieszaj z mielonymi orzechami, cukrem pudrem i miękką Kasią.
2. Wszystko wymieszaj mikserem, a następnie wyłóż na stół i szybko zagnieć.
3. Z ciasta formuj kulki wielkości włoskich orzeszków i układaj dość luźno na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.
4. Piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 10-15 minut.
5. Ostudzone ciasteczka sklejać smarując spody marmoladą.
6. Na każdym orzeszku namaluj lukrowe serduszko.

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

Składniki:



- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- zmielone orzechy włoskie - 240 gramów
- cukier puder - 60 gramów
- marmolada z róży - 100 gramów
- lukier - 1 opakowanie



przepisy.pl

Ciasto czekoladowe



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- gorzka czekolada - 200 gramów
- jajko - 5 sztuk
- cukier - 125 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- konfitura malinowa - 100 gramów
- polewa czekoladowa - 2 opakowania
- gotowe literki czekoladowe - 1 opakowanie
- masło - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. 100 g czekolady roztop w kąpieli wodnej razem z masłem. Jajka ubij dokładnie z cukrem na puszystą masę.
2. Mąkę wymieszaj z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Do masy jajecznej dodawaj po łyżce mąkę, delikatnie mieszając. Na koniec dodaj ostudzoną masę czekoladową i wymieszaj.
3. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i oprószonej mąką tortownicą i piecz w 180 st. C około 40 minut. Po wyjęciu z piekarnika ciasto odwróć do góry dnem.
4. 100 g gorzkiej czekolady zetrzyj na tarce. Upieczone ciasto ostudź i przekrój w poprzek.
5. Błaty przełóż konfiturą, złóż ponownie i polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową. Troszkę polewy zostaw.
6. Jeszcze niezastygłe boki posyp tartą czekoladą. Na wierzchu ciasta narysuj resztą polewy serduszko. Gdy polewa zastygnie jego środek, podrap widelcem i ułóż na nim napis z czekoladowych literek.

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



przepisy.pl

Brzoskwiniowy placek



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



30 minut



180 °C



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajka - 5 sztuk
- cukier - 200 gramów
- mąka pszenna - 170 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier puder - 50 gramów
- brzoskwinie - 1 puszka
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- żelatyna - 40 gramów
- konfitura - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Jaja ubij dokładnie z cukrem. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Do ubitych jajek dodawaj delikatnie mieszając mąkę i 50 g miękkiej Kasi.
2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy i piecz w 180 st.C około 30 minut. Jeszcze ciepłe ciasto wyjmij z formy, odwróć do góry dnem i odstaw, aby wystygło.
3. Resztę Kasi utrzyj z cukrem pudrem na krem. Brzoskwinie zmiksuj razem z syropem. Żelatynę zalej połową szklanki zimnej wody i odstaw, aby napęczniała. Następnie podgrzej, aby się rozpuściła i wymieszaj z musem brzoskwiniowym.
4. Ostudzone ciasto przełóż z powrotem do formy i posmaruj kremem. Na ciasto wylej mus brzoskwiniowy i odstaw do lodówki, aby mus stężał.
5. Polewę czekoladową rozpuść w kąpielii wodnej, potem lekko schłodź pod zimną wodą. W torebce zetnij rożek, aby powstał małeńki otwór i wylewaj z torebki na papier do pieczenia lub pergamin małe serduszka, lub inne wzory.
6. Odstaw do zastygnięcia. Ciasto przed podaniem udekoruj konfiturą i czekoladowymi serduszkami.

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