



CIESZ SIĘ SŁODKIM BEZ PIECZENIA





przepisy.pl



przepisy.pl

Puszysty deser z winogronami - VIDEO



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- herbatniki - 300 gramów
- cukier - 80 gramów
- woda - 2 łyżeczki
- mleko zagęszczone - 300 mililitrów
- galaretka cytrynowa - 2 sztuki
- galaretka kiwi - 1 sztuka
- winogrona - 400 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier i wodę rozpuść w rondelku i wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami.
2. Powstałą masę przełóż do tortownicy o średnicy 26 cm, ugnieć łyżką i odstaw do lodówki.
3. Galaretkę kiwi rozpuść w połowie podanej na opakowaniu wody.
4. Galaretki cytrynowe rozpuść w 1/3 podanej na opakowaniu wody. Ostudź.
5. Schłodzone mleko ubij mikserem na sztywno.
6. Ciągłe ubijając, wlewaj cienkim strumieniem ostudzone galaretki cytrynowe.
7. Piankę wymieszaj z umyętymi i osuszonymi winogronami.
8. Piankę z winogronami wyłóż na przygotowany wcześniej spód deseru.
9. Całość polej galaretką kiwi i odstaw do lodówki, by deser stężał.


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



przepisy.pl

Szarlotka z galaretką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jabłka antonówki - 1.3 kilogramów
- galaretka wiśniowa - 3 sztuki
- biszkopty - 60 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica 21 cm

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na ćwiartki. Owoce włóż do garnka, wlej 1/3 szklanki wody i upraż pod przykryciem.
2. Dwie galaretki rozpuść w szklance gorącej wody, dodaj Kasię i mieszaj, aż się rozpuści.
3. Rozpuszczone galaretki z Kasią dodaj do musu jabłkowego i wymieszaj. Odstaw do przestygnięcia.
4. Tortownicę o średnicy 21 cm posmaruj Kasią i wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż na jej dnie warstwę biszkoptów.
5. Wystudzoną masę jabłkową wyłóż na biszkopty w formie i odstaw do lodówki by masa stężała.
6. Ostatnią galaretkę rozpuść w szklance gorącej wody i wystudź. Lekko tężejącą galaretkę wylej na wierzch szarlotki. Odstaw ponownie do lodówki.



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




przepisy.pl

Kokosowa pianka z truskawkami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  Bez pieczenia °C

 20x20 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- pokruszone herbatniki lub biszkopy - 300 gramów
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- mleko - 50 mililitrów
- jogurt grecki - 500 gramów
- śmietanka 30% - 300 mililitrów
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka
- żelatyna - 25 gramów
- truskawki

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj spód. Kasie rozpuść w rondelku razem z czekoladą. Wymieszaj w misce z pokruszonymi herbatnikami i mlekiem.
2. Masę herbatnikową wyłóż na dno formy o wymiarach 20x20 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i lekko ugnieć. Formę odstaw do lodówki.
3. Jogurt wymieszaj z połową cukru pudru i wiórkami kokosowymi. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody aby napęczniała.
4. Śmietankę ubij na sztywno z pozostałym cukrem pudrem. Żelatynę rozpuść w kąpieli wodnej i wymieszaj z łyżką ubitej śmietanki. Wymieszaj masę kokosową z żelatyną i śmietanką.
5. Otrzymaną masę przełóż do formy na schłodzony spód i wyrównaj powierzchnię.
6. W masę powciskaj umyte i osuszone truskawki. Całość odstaw do lodówki by deser dobrze stężał. Przed podaniem pokrój na kawałki tak by każdy kawałek zawierał 1 truskawkę.



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



Budyniowa stefanka

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 40 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 150 gramów
- mleko - 1.5 szklanek
- cukier - 150 gramów
- żółtka - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 30 gramów
- starta skórka z 1 cytryny
- wiórki kokosowe - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier - 15 gramów
- czerwone porzeczki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. W metalowej foremce ułóż warstwę składającą się z 10 herbatników.
2. Mleko zagotuj ze startą skórką z cytryny. W rondlu ubij żółtka z cukrem i cukrem waniliowym na puch. Pod koniec ubijania dodaj mąkę. Rondel postaw na gazie i ciągle mieszając wlewaj do niego gorące mleko. Gotuj aż masa zacznie gęstnieć.
3. Zdejmij z ognia, przykryj folią spożywczą aby nie powstał na otrzymanym budyniu kożuch i wystudź.
4. Kasię ubij mikserem na puch dodając po łyżce wystudzony budyń.
5. Herbatniki w formie posmaruj cienko masą budyniową i przykryj kolejną warstwą herbatników. Znów posmaruj kremem i tak do wyczerpania składników pamiętając, że ostatnią warstwą ma być krem.
6. Na patelni rozpuść Kasię z cukrem i dodaj wiórki kokosowe. Praż ciągle mieszając, aż staną się rumiane. Wystudź i posyp nimi ciasto. Odstaw na noc do lodówki by herbatniki zmiękły. Przed podaniem udekoruj porzeczkami.

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





przepisy.pl


Deser jaglany migdałowo-truskawkowy



 0 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  Bez pieczenia °C

 Tortownica o średnicy 24cm

Składniki:

- herbatniki waniliowe - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- kasza jaglana - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- mleko kokosowe - 1 słoik
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- drobny cukier - 0.5 szklanek
- żelatyna - 2 łyżki
- ekstrakt migdałowy - 0.5 łyżeczek
- duże truskawki - 10 sztuk
- domowa frużelina truskawkowa

Sposób przygotowania:

1. Spód: Ciasteczka kruszymy do otrzymania konsystencji piasku, dodajemy roztopioną Kasię i mieszamy. Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia.
2. Na papier wykładamy ciasteczka i wyrównujemy (otrzymany spód powinien być syпки).
3. Masa: Do rondla z 1,5 szklanki wrzącej wody wsypać kaszę i dodać sól. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć moc palnika i gotować na małym ogniu przez około 20 minut, do miękkości lub do momentu, gdy cała woda odparuje. Przystudzić. Zmilić lub zmixować blenderem na gładką masę. W międzyczasie żelatynę zalać ¼ szklanki zimnej wody, odstawić do napęcznienia na 10 minut. Po tym czasie podgrzać i wymieszać do jej rozpuszczenia (można to również zrobić w mikrofalach).
4. Do miski (ze zmiksowaną kaszą) dodać mleko kokosowe, jogurt naturalny, drobny cukier, ekstrakt z migdałów. Zmiksować do połączenia i wymieszać z ubitą śmietaną. Dodać rozpuszczoną żelatynę i zmixować. Otrzymana mikstura będzie dość rzadka. Przygotowaną masę jaglaną przelać do tortownicy na spód z herbatników. Należy to zrobić bardzo delikatnie, szczególnie na początku - bo spód jest dość syпки.
5. Odstawić do lodówki do lekkiego stężenia. Kiedy deser zacznie tężeć w jego środek, wokół brzegów foremki ułożyć truskawki w całości. Można razem z szypułkami dla ozdoby - szypułki powinny wystawać ponad masę. Schłodzić w lodówce, przez kilka godzin do momentu całkowitego zastygnięcia masy. Przed podaniem na ciasto wyłożyć frużelinę truskawkową.


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



przepisy.pl

Czekoladowa pianka z owocami



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- białka - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- biała czekolada - 50 gramów
- gorzka czekolada - 50 gramów
- żelatyna - 6 łyżeczek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- maliny i borówki - 250 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  forma 10x24 cm

Sposób przygotowania:

1. Do dwóch miseczek wsyp po 3 łyżeczki żelatyny. Każdą zalej 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody i odstaw by napęczniała.
2. Kasię podziel na dwie części. W dwóch rondelkach rozpuść Kasię dodając do każdego inną czekoladę i porcję żelatyny, wymieszaj.
3. Białka ubij z cukrem na bardzo sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj łyżkę soku z cytryny.
4. Pianę podziel na dwie części. Każdą z części wymieszaj delikatnie z jedną masą czekoladową.
5. Formę keksową 10x24 cm wyłóż papierem do pieczenia, przełóż do niej ciemną masę czekoladową i wyłóż połowę owoców.
6. Na owoce wyłóż jasną masę czekoladową i resztę owoców. Całość odstaw do lodówki na kilka godzin.

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





przepisy.pl

Deser z kaszą manną i malinami



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mleko - 750 mililitrów
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- kasza manna - 290 gramów
- płatki migdałowe - 1 opakowanie
- konfitura malinowa

 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Szklankę mleka wymieszać z kaszą manną. Resztę mleka wlać do garnka. Dodać cukier, kakao i Kasię.
2. Gdy całość się zagotuje, dodać kaszę manną z resztą mleka i gotować 3-5 min aż całość zgęstnieje, cały czas mieszając.
3. Zdjąć z ognia i dodać migdały.
4. Przebrać do płaskiego naczynia, ostudzić, wstawić do lodówki. Po wyjęciu z lodówki pokroić w prostokąty. Podawać polane sosem malinowym.

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