



PRZYGOTUJ SMACZNE CIASTO Z JAGODAMI





przepisy.pl





przepisy.pl

Tarta z białą czekoladą i borówkami



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 Tortownica Ø 26

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 2 łyżki
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- woda - 3 łyżki
- biała czekolada - 2 opakowania
- serek mascarpone - 1 opakowanie
- borówki amerykańskie - 300 gramów
- skórka z limonki - 1 sztuka
- cukier puder - 1 opakowanie
- liście świeżej mięty - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Do miski wsyp mąkę, dodaj Kasię, cukier i wodę.
2. Dodaj żółtka.
3. Zagnieć ciasto, zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki. Ciasto rozwałkuj na stolnicy podsypanej mąką, wyłóż nim natłuszczoną formę do tarty o średnicy ok. 26 cm. Wierzch ciasta nakłuj widelcem, obciąż (no. kaszą, ryżem). Piecz w temperaturze 180 st. C, aż ciasto uzyska złoty kolor. Odstaw do ostygnięcia.
4. Przygotuj krem – czekoladę roztop w kąpielu wodnej, zdejmij z ognia.
5. Dodaj serek mascarpone, wymieszaj łyżką.
6. Krem nałóż na ostudzony spód ciasta, udekoruj owocami. Posyp cukrem pudrem, udekoruj skórką z limonki i listkami mięty.


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





przepisy.pl


Sernik wiedeński z borówkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 80 minut  140 °C

 Tortownica o średnicy 24cm

Składniki:

- ser na sernik - 1 kilogram
- jajka - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kasza manna - 2 łyżki
- skórka i sok z 1 pomarańczy
- borówki - 250 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. 180C (bez termo obiegu).
2. W misie ucieramy Kasię z cukrem na jednolita masę i dodajemy pojedynczo jajka w odstępach do połączenia się z masą.
3. Do masy wkładamy zmielony ser i miksujemy do uzyskania gładkiej masy. Następnie wsypujemy budyń i kasze manne, mieszamy energicznie i bardzo dokładnie aż wszystkie składniki się połączą i powstanie jednolita masa bez grudek. Na koniec wlewamy sok i skórę otartą z pomarańczy, mieszamy. Formę smarujemy Kasią i mąką. Masę serową przekładamy do formy. Wierzch posypujemy 1/2 przygotowanych borówek.
4. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego na 180C i od razu zmniejszamy temperaturę do 140C (grzałka góra i dół). Pieczemy 80 minut, studzimy w uchylonym piekarniku przez ok. 20 minut, następnie wyjmujemy i pozostawiamy do całkowitego wystygnięcia na kuchennej kratce. Zajmie to około 2-3 godziny. Zimny sernik posypujemy pozostałymi borówkami.



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



przepisy.pl


Ciasto jagodowe z kruszonką



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200°C °C

 blacha do pieczenia

Składniki:

- cukier - 375 gramów
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 375 gramów
- sól jodowana - 1 szczypta
- mąka - 600 gramów
- pokrojone orzechy laskowe - 100 gramów
- płatki owsiane (delikatne) - 75 gramów
- jagody (lub maliny, porzeczki, jeżyny - świeże lub mrożone, bez rozmrażania) - 750 gramów
- papier do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C (pieczenie z termoobiegiem: 180°C). Wymieszaj cukier, cukier wanilinowy, 1 szczyptę soli, mąkę i orzechy laskowe.
2. W dużym garnku delikatnie rozpuść kostkę do pieczenia Kasia. Mieszanekę cukru, mąki i orzechów dodaj w całości do kostki do pieczenia Kasia i zamieszaj widelcem, tak aby powstała kruszonka.
3. Dwie trzecie kruszonki wyłóż na blachę przykrytą papierem do pieczenia i lekko spłaszcz dłońmi. Spód ciasta posyp płatkami owsianymi i przykryj warstwą jagód. Pozostałą kruszonkę ponownie zamieszaj widelcem i posyp nią owoce.
4. Ciasto jagodowe z kruszonką piecz w rozgrzanym piekarniku 30–35 minut, aż uzyska złotawo-brązowy kolor.



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



Babeczki borówkowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Składniki:

- cukier - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 150 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- borówki - 125 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 75 gramów
- tłusty kremowy serek - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 75 gramów
- borówki - 125 gramów
- maliny - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C (180°C jeśli masz piekarnik z termoobiegiem). Umieść 24 foremki na muffiny w formie i posmaruj ją. Ubijaj 100 g Kasi z cukrem za pomocą miksera aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodawaj delikatnie jajka jedno po drugim.
2. Zmieszaj mąkę, słodką masę w proszku z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Całość mieszaj szybko, ale ostrożnie. Dodaj do tego 125 g borówek.
3. W międzyczasie, ubijaj 75 g Kasi z cukrem pudrem przez co najmniej 5 minut. Dodaj serek śmietankowy i mieszaj szybko.
4. Wlej ciasto równomiernie do wszystkich foremek. Piecz w rozgrzanym piekarniku przez około 20 minut. Żeby sprawdzić, czy jest już gotowe, wbij wykałaczkę w środek ciasta. Jeśli wychodzi zupełnie czysta, to znaczy, że ciasto jest gotowe.
5. Nałóż łyżeczką śmietankę na wierzch babeczek.
6. Udekoruj całość kwiatami zrobionymi z borówek i podzielonych na pół malin.



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



przepisy.pl

Torcik jogurtowy z owocami - VIDEO



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica

Składniki:

- herbatniki - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- woda - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 600 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- żelatyna - 3 łyżeczki
- galaretka - 1 opakowanie
- sezonowe owoce (np. maliny, jagody)

Sposób przygotowania:

1. Rozkrusz herbatniki blenderem. Dodaj roztopioną z 2 łyżkami wody kostkę do pieczenia Kasia i wymieszaj.
2. Tortownicę wysmaruj kostką Kasia i wyłóż papierem do pieczenia. Wyłóż 2/3 przygotowanej wcześniej masy herbatnikowej.
3. Podgrzej żelatynę z kilkoma łyżkami wody. Przygotuj masę jogurtową: wymieszaj jogurt z cukrem pudrem, cukrem waniliowym oraz przygotowaną wcześniej żelatyną.
4. Gotową masę jogurtową wyłóż na herbatnikowy spód. Pozostałą część masy herbatnikowej rozprowadź równomiernie na torcik.
5. Przygotuj galaretkę według receptury podanej na opakowaniu. Wystudź ją i następnie wymieszaj z owocami. Całość przełóż do tortownicy.
6. Odstaw do lodówki do wystudzenia.



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



przepisy.pl

Sernik z jagodami na zimno



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 tortownica 16cm x 16cm

Składniki:

- biszkopty - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- płatki migdałowe - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- serek sernikowy - 200 gramów
- jogurt naturalny - 100 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- skórka starta z połowy cytryny
- żelatyna - 10 gramów
- jagody - 1.5 szklanek
- galaretkę z owoców leśnych - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biszkopty pokruszyć razem z płatkami migdałowymi. Kasię roztopić w rondelku i wymieszać z biszkoptami.
2. Masę przełożyć do 4 małych metalowych obręczy lub małej, kwadratowej tortownicy o boku 16 cm i ugnieść.
3. Miękką Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodać ser, skórkę z cytryny i jogurt, wymieszać.
4. Żelatynę namoczyć w 1/3 szklanki zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać, aby się rozpuściła. 1/2 szklanki jagód rozgnieść widelcem.
5. Masę serową wymieszać z żelatyną i jagodami. Przełożyć do obręczy i odstawić do lodówki.
6. Galaretkę rozpuścić w szklance wody. Na stężącej masie jagodowej ułożyć pozostałe jagody i zalać galaretką.



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





Jagodowy sernik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C

 Tortownica Ø 24

Składniki:

- mąka tortowa - 400 gramów
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier puder - 90 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- zmielony twaróg - 500 gramów
- cukier puder - 90 gramów
- jajka - 3 sztuki
- budyń waniliowy - 3 łyżki
- jagody - 20 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do 170 stopni. Mąkę, cukier, cukier puder, proszek do pieczenia kakao, jajo i Kasię zagnieść. Ciasto zawinąć w folie i włożyć na 20 minut do lodówki. Masa serowa: Kasię ucieramy z cukrem na puszysta masę, dodajemy po jednym żółtku, zanim dodamy kolejne żółtko poprzednie musi być dokładnie roztarte.
2. Z białek ubijamy pianę.
3. Do masy margarynowej dodajemy ser, pianę z białek i budyń.
4. Formę tartową o średnicy 30cm posmarować Kasią i wysypać bułka tartą, wyłożyć ciastem.
5. Nałożyć masę serową na ciasto wysypać jagody. Piec około 1godziny.

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