



# BRZOSKWINIE I NEKTARYNKI NA SŁODKO








przepisy.pl

## Ciasto nektarynkowo-kokosowe



 20 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko kokosowe - 100 mililitrów
- sól - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- nektarynki - 2 sztuki

### Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i solą. Ciągłe ucierając dodać po jednym jajka.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta razem z mlekiem kokosowym. Wymieszać.
3. Ciasto przełożyć do formy keksowej o długości 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Nektarynki umyć, usunąć pestki i pokroić na kawałki.
5. Owoce ułożyć na cieście. Wiórki kokosowe wymieszać z cukrem.
6. Ciasto posypać wiórkami z cukrem. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 35 minut. Następnie przykryj ciasto folią aluminiową i piecz jeszcze 15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Drożdźówki z serem

przepisy.pl



 70 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka pszenna - 350 gramów
- cukier - 100 gramów
- mleko - 160 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- mąka do podsypywania
- twaróg - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- nektarynki - 3 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku. Drożdże pokrusz, dodaj łyżkę cukru, łyżkę mąki i tyle letniego mleka by otrzymany zaczyn miał gęstość śmietanki. Odstaw do wyrośnięcia.
2. Do miski wsyp pozostałą mąkę i cukier, dodaj jajka, pozostałe mleko i wyrośnięty zaczyn. Na koniec dodaj roztopioną i przestudzoną Kasię. Wszystko razem wymieszaj.
3. Ciasto przełóż na podsypywany mąką stół i zagnieć na gładkie ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
4. Gdy ciasto podwoi objętość zagnieć je jeszcze raz i rozwałkuj na prostokątny płacek o grubości około 1 cm. Ciasto potnij, wzdłuż dłuższego boku na 8 dwucentymetrowych pasków.
5. Każdy pasek skróć spiralnie i ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blaszce, tworząc ślimaczki. Odstaw do wyrośnięcia.
6. Jajko roztrzep widelcem. Pół roztrzebanego jajka odłóż do posmarowania bułeczek, resztę wymieszaj z cukrem i twarogiem. Na środku każdej bułeczki połóż łyżkę masy serowej.
7. Nektarynki umyj, potnij na ósemki i ułóż na warstwie sera. Pozostałym jajkiem posmaruj wyrośnięte ciasto. Wstaw do nagrzanego do 170 °C piekarnika i piecz około 20 minut.

---


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

## Placek z brzoskwiniami



 70 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 20 cm x 30 cm

### Składniki:

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mały serek homogenizowany - 1 sztuka
- śmietana - 2 łyżki
- żółtka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- konfitura porzeczkowa - 1 słoik
- duże brzoskwinie - 10 sztuk
- orzechy nerkowca - 0.5 szklanek
- cukier puder do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. Do większej miski przesiewamy mąkę. Wsypujemy cukier puder, cukier waniliowy, proszek do pieczenia oraz miękką kostkę do pieczenia Kasia. Wszystko razem mieszamy.
2. Następnie łączymy śmietanę z serem, żółtkami i wlewamy do ciasta. Szybko zagniatamy. Wstawiamy do zamrażarki na 0,5 h - 1 h.
3. W tym czasie siekamy orzechy na drobne kawałki i kroimy brzoskwinie na połówki, usuwając pestki.
4. Dno blaszki wykładamy pergaminem. Ciasto dzielimy na dwie części tak, aby pierwsza część była większa o 1/5 od drugiej. Większą część ciasta rozwałkowujemy i wykładamy nią dno i boki blaszki.
5. Na spodzie ciasta rozsmarowujemy konfiturę porzeczkową, posypujemy ją orzechami i układamy połówki brzoskwiń. Pozostałe ciasto rozwałkowujemy i przykrywamy nim brzoskwinie z góry sklejąc z bokami ciasta. Ciasto nakłuwamy z wierzchu widelcem lub nożem w paru miejscach.
6. Pieczemy w temp. 180 °C przez około 40 minut. Po upieczeniu i ostygnięciu możemy posypać cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

## Ciastka z brzoskwiniami



### Składniki:

- mąka - 250 gramów
- biały ser - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- brzoskwinie świeże lub z puszki - 500 gramów
- cukier puder do oprószenia

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C  duża blacha

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto.
2. Rozwałkować ciasto.
3. Wykrawać szklanką ciasteczka (w kształcie koła). Brzoskwinie pokroić w półksiężycy .
4. Na każdym ciasteczku ułożyć część brzoskwini i zawinąć dwa brzegi.
5. Gotowe układać na blasze, piec w temperaturze 200 stopni na złoty kolor. Upieczone polukrować lub posypać cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





## Deser z brzoskwiniami

przepisy.pl



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- brzoskwinie w zalewie - 1 słoik
- galaretki brzoskwiniowe - 3 opakowania
- biszkopty okrągłe - 15 sztuk
- kolorowe żelki

 60 minut  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku w 1 szklance syropu z brzoskwiń, wsyp galaretki i mieszaj aż się rozpuszczą.
2. Brzoskwinie wyjmij z syropu, dwie pokrój w kostkę, resztę zmiksuj i wymieszaj z gorącą masą galaretkową.
3. Do miski o pojemności około 1,5 l przełóż 1/3 schłodzonej masy i połóż na niej warstwę biszkoptów. Odstaw do lodówki.
4. Gdy masa lekko stężeje ponownie wlej odrobinę masy, połóż na niej pokrojone w kostkę brzoskwinie i wylóż resztę masy.
5. Gdy masa zacznie tężeć połóż na niej warstwę biszkoptów i lekko dociśnij dłonią. Całość odstaw do lodówki na kilka godzin.
6. Przed podaniem miskę zanurz na kilka sekund w gorącej wodzie, następnie przykryj talerzykiem i odwróć do góry dnem. Zdejmij miskę, a deser udekoruj żelkami.

---


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Biskopt z owocami i galaretką



 70 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  175 °C °C

 tortownica 24 cm

### Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 350 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- skrobia ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda - 1 łyżeczka
- brzoskwinie lub nektarynki - 2 sztuki
- galaretki brzoskwiniowe lub pomarańczowe - 2 opakowania
- gorąca woda - 400 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Jajka, roztopioną Kasie, mleko i miód łączymy i energicznie mieszamy rózgą lub mikserem.
2. W oddzielnej misie przesiewamy mąkę, skrobię, proszek do pieczenia i sodę. Składniki łączymy z wcześniej przygotowaną masą jajeczną, aż do całkowitego połączenia się wszystkich składników.
3. Całość przelewamy do formy wyłożonej pergaminem, wyrównujemy i układamy owoce pokrojone w grubsze plastry. Pieczemy w temperaturze 175 °C przez około 40 min. lub do tzw. suchego patyczka.
4. Po upieczeniu studzimy ciasto i przygotowujemy galaretkę.
5. Biskopt z owocami zalewamy tężejącą galaretką i odstawiamy do lodówki do całkowitego związania. Jeśli biskopt będzie nierówny, delikatnie ścinamy go nożem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)