



TOP 5 MOCNO CZEKOLADOWYCH SŁODKOŚCI



przepisy.pl





przepisy.pl

Czekoladowy fondant - VIDEO



Składniki:

- czekolada gorzka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 150 gramów
- jajka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 70 gramów
- cukier puder do dekoracji - 1 sztuka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku, zdejmij z ognia, włóż 250 g połamanej czekolady i mieszaj aż się rozpuści. Odstaw do przestygnięcia.
2. Żółtka oddziel od białek i ubij z cukrem na białą masę.
3. Do masy żółtkowej dodaj lekko przestudzoną masę czekoladową i wymieszaj.
4. Następnie dodaj mąkę i jeszcze raz wymieszaj. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszaj. Pozostałe kostki czekolady przekrój na połówki.
5. Masę przełóż do wysmarowanych Kasią foremek. W każdą wciśnij pół kostki czekolady i piecz w 190 st.C około 12 minut.
6. Foremki wyjmij z piekarnika i studź przez kilka minut. Potem przy użyciu noża delikatnie wyjmij ciastka z foremek i posyp cukrem pudrem.



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



przepisy.pl

Fasolowe ciasteczka z czekoladą



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- migdały - 200 gramów
- biała fasola z puszki - 800 gramów
- jajka - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 200 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- biała czekolada - 50 gramów
- mleczna czekolada - 50 gramów

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Migdały rozdrobnij w blenderze. Fasolę opłucz na sicie, dokładnie osącz. Włóż do miski blendera i zmiksuj razem z jajkiem.
2. W misce utrzyj Kasię z cukrem, dodaj fasolę, mąkę ziemniaczaną, migdały i sodę, wymieszaj.
3. Czekolady posiekaj na spore kawałki, połowę odłóż do dekoracji, resztę wymieszaj z masą fasolową.
4. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia. Małą łyżką kładź na blachę porcje ciasta zachowując odstępy i pamiętaj, że ciastka lekko urosną na boki.
5. W ciastka powciskaj kawałeczki czekolady. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz partiami przez około 15 minut. Wystudź na blasze.



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



przepisy.pl

Pralinki z mascarpone



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- cukier puder - 200 gramów
- kakao - 50 gramów
- czekolada deserowa - 50 gramów
- ser mascarpone - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- herbatniki - 150 gramów
- likier migdałowy - 20 gramów
- roztopiona czekolada lub wiórki kokosowe - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Czekoladę z Kasią rozpuszczamy w gorącej kąpieli, herbatniki kruszymy ręcznie lub miksujemy blenderem.
2. Do miski wkładamy wszystkie składniki razem z rozpuszczoną czekoladą i pokruszonymi herbatnikami. Całość mieszamy, najlepiej ręcznie, i odstawiamy na pół godziny do lodówki.
3. Schłodzoną masę nabieramy łyżką, formujemy kulki i obtaczamy w wiórkach lub w roztopionej czekoladzie. Układamy kulki na talerzu i wstawiamy na parę minut do lodówki, aby się schłodziły.


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



przepisy.pl

Czekoladowe Crinkles - VIDEO





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- czekolada gorzka 70% - 150 gramów
- cukier - 80 gramów
- mąka - 120 gramów
- jajka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.4 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- cukier puder do dekoracji - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  180 °C

 blacha do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą.
2. W rondelku rozpuść Kasię razem z połamaną czekoladą.
3. Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem na sztywną pianę. Do ubitych białek dodaj, ciągle mieszając, najpierw żółtka, a następnie rozpuszczoną z Kasią czekoladę.
4. Na koniec wsyp mąkę i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowane ciasto wstaw na godzinę do zamrażarki.
5. Ze schłodzonego ciasta zrób wałek i potnij ciasto na jednakowe kawałki.
6. Z każdego kawałka zrób kuleczkę i obtocz ją dokładnie w cukrze pudrze. Ciasteczka ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 12 minut.



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



Czekoladowe brownie

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 135 gramów
- czekolada deserowa - 140 gramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier - 225 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 40 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- kakao - 25 gramów
- orzechy posiekane - 55 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 160 °C.
2. Włożyć margarynę Kasię i czekoladę do żaroodpornej miski umieszczonej nad garnkiem z gorącą wodą i pozostawić do stopienia (ewentualnie włożyć do kuchenki mikrofalowej na średnią moc, od czasu do czasu zamieszać aż do stopienia). Wymieszać do uzyskania gładkiej masy.
3. W osobnej misce ubić białka z cukrem i aromatem waniliowym. Wymieszać z masą czekoladową.
4. Przesianą mąkę, proszek do pieczenia, kakao i szczyptę soli wsypać do masy i wymieszać. Dodać posiekane orzechy włoskie.
5. Przełożyć masę do przygotowanej foremki. Piec w uprzednio nagrzanym piekarniku przez 40-50 minut. Pozostawić do schłodzenia w foremce, a następnie pociąć na kwadraty.
6. Porada: Nie lubisz orzechów? Zamień je na 55 g czekolady w kawałkach lub ulubionych cukierków.

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