CUKIER Królewski

Słodki Przepiśnik na każdą okazję

#NajepszeJestBLISKO

SPIS TREŚCI

str. 3 #BLISKOnatury

str. 4 #SŁODKIprzepiśnik na każdą okazję

str. 76 #BLISKOsiebie

PRZEPISY

(str. 5 - 77)

str. 5 Cytrynowe serniczki z pszczółkami
str. 7 Rogaliki z marmoladą
str. 9 Najlepszy snickers
str. 11 Tort Angeliki
str. 14 Makowiec tradycyjny
str. 16 Tarta kajmakowa
str. 18 Tarta rabarbarowo-truskawkowa
str. 20 Sernik margerytka
str. 22 Pyszne domowe ciasto
str. 24 Pavlova królowa
str. 26 Drożdżówki budyniowe
str. 28 Słoneczny torcik mango lassi
str. 31 Ciasto jogurtowe
str. 33 Naleśniki owsiane
str. 35 Tiramisu
str. 37 Ciasto gruszkowe
str. 39 Serniczki na zimno z owocami
str. 41 Jogurtowiec na zimno
str. 43 Omlety z bitą śmietaną i malinami
str. 45 Placek drożdżowy
str. 47 Drożdżowe ciasto z jabłkami
str. 49 Ciasteczka z orzechów włoskich
str. 51 Beza Pavlova
str. 53 Sernik dyniowy
str. 55 Świąteczny drożdżowy makowiec
str. 57 Pyszny sernik
str. 59 Serniczki czapki Mikołaja
str. 61 Słodki domek z piernika
str. 63 Świąteczne rogaliki
str. 65 Sylwestrowy tort
str. 67 Cudowne kubeczki
str. 69 Pączki z czekoladą
str. 71 Wilgotne ciasto brownie
str. 73 Muffinki z kremem
str. 75 Pączki
str. 77 Amerykańska szarlotka

#BLISKOnatury

Wiesz, że Cukier Królewski to produkt w 100% pochodzenia naturalnego?

Powstaje z buraków cukrowych, które dojrzewają na naszych lokalnych polach. Nasiona trafiają do ziemi wczesną wiosną, kiedy się trochę ociepli. Przy okazji obsiewamy nasze uprawy polnymi kwiatami. W ten sposób tworzymy bezpieczne schronienie i dostarczamy zasoby pokarmowe dla pożytecznych owadów, naszych naturalnych sprzymierzeńców w walce z chwastami i szkodnikami.

#NajepszeJestBLISKO

#SŁODKIprzepiśnik na każdą okazję

Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść? Nic bardziej mylnego. Ten #słodkiprzepiśnik przygotowaliśmy razem z wami przez ostatni rok. Efekt przerósł nasze najśmielsze oczekiwania. Na konkurs przesłaliście ponad tysiąc przepisów na cudowne wypieki. Pyszne, rodzinne i domem pachnące. Z tych najulubieńszych przygotowaliśmy tę oto słodką książeczkę - zbiór przepisów na każdą okazję. Wypróbujcie je wszystkie. Smacznego.

#NajepszeJestBLISKO

Mata B.

Cytrynowe serniczki z pszczółkami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Łatwe**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 45 minut**

CZAS PIECZENIA: **0 minut**

SKŁADNIKI

Serniczki:

- 500 g twarogu.
- 4 łyżki cukru białego Cukier Królewski.
- 1½ opakowania galaretki cytrynowej.
- 3 łyżki lemon curd.
- 50 g herbatników.
- 50 g gorzkiej czekolady.
- 1 łyżka masła.
- 3 łyżki mleka.

Lemon curd:

- 2 jajka.
- 2 żółtka.
- ¾ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- 80 g schłodzonego masła.
- Sok i skórka otarta z 2 cytryn.

Do dekoracj:

- Kilka całych migdałów.
- Kilkanaście płatków migdałowych.
- 1 łyżeczka cukru pudru Cukier Królewski.
- Folia bąbelkowa.
- Kwiaty do dekoracji.

#NajepszeJestBLISKO

Mata B.

Cytrynowe serniczki z pszczółkami

PRZYGOTOWANIE

Lemon curd:

- Ze sparzonych i wyczyszczonych cytryn ścieramy skórkę i wyciskamy sok.
- Do garnka wbijamy 2 jajka i 2 żółtka i dodajemy cukier, cały czas mieszając trzepaczką na minimalnym ogniu.
- Dodajemy sok z cytryny, skórkę, masło i ciągle mieszamy do zgęstnienia kremu. Odstawiamy do wystudzenia.
- Lemon curd można przechowywać w lodówce do 2 tygodni.

Serniczki:

- Dwukrotnie mielimy twaróg.
- Kruszymy herbatniki.
- Rozpuszczamy czekoladę z masłem i mlekiem, dodajemy herbatniki, razem mieszamy — masa powinna mieć konsystencję mokrego piasku.
- Wykładamy dno foremek masą z herbatników i ją ugniatamy. Możemy użyć 2 foremek o średnicy 11 cm, kilku mniejszych lub 1 większej.
- Galaretkę rozpuszczamy w 100 ml wrzątku, dodajemy cukier. Może być problem z rozpuszczeniem galaretek w takiej ilości wody – dla ułatwienia należy wtedy mieszać nad małym ogniem, nie wolno jednak doprowadzić do zagotowania. Odstawiamy do wystudzenia.
- Ostudzoną (może być letnia, ponieważ będzie bardzo szybko tężała) galaretkę mieszamy z serem i lemon curd.
- Masę serową przelewamy do foremek z herbatnikami. Na wierzch dociskamy wypukłą stroną folię bąbelkową.
- Odstawiamy na co najmniej 1 godzinę do lodówki.

Dekoracja:

- Cukier puder z kilkoma kroplami wody ucieramy na lukier.
- By migdały przypominały pszczółki, do migdałów z boku doklejamy lukrem płatki migdałowe, a na wierzchu rysujemy lukrem kilka pasków.
- Po wyjęciu z lodówki zdejmujemy z serniczków folię bąbelkową i dekorujemy je pszczółkami i kwiatkami.

Smacznego!

Kamila O.

Rogaliki marmoladą

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut

CZAS PIECZENIA:
13-15 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 1 kg mąki.
- 2 margaryny (każda po 250 g).
- 4 jajka.
- 100 g drożdży.
- 4 łyżki stołowe cukru białego Cukier Królewski.
- 1 opakowanie cukru waniliowego.
- ¾ szklanki śmietany 18%.

Dodatkowo:

- 1 jajko.
- Marmolada
- Cukier biały Cukier Królewski do posypania rogalików.

Kamila O.

Rogaliki z marmoladą

PRZYGOTOWANIE

- Do śmietany dodajemy 4 łyżki stołowe cukru białego oraz pokruszone drożdże. Dokładnie mieszamy, aż do całkowitego rozpuszczenia się drożdży, i odstawiamy na 15 minut.
- Na stolnicy siekamy przesianą mąkę z margaryną. Dodajemy cukier waniliowy, jajka oraz rozczyn drożdżowy. Zagniatamy ciasto.
- Gotowe ciasto dzielimy na 16 części: najpierw na pół, połowę jeszcze na pół, a te połówki na cztery.
- Każdą część ciasta rozwałkowujemy na kształt okręgu i tniemy na trójkąty.
- Na każdy trójkąt nakładamy marmoladę i zwijamy, zaczynając od szerszej strony.
- Rogaliki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy rozkłóconym jajkiem i obficie posypujemy cukrem.
- Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 13–15 minut.

Smacznego!

MagdziaLenka P.

Najlepszy snikers

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
20 minut

SKŁADNIKI

Polewa:

- 300 g orzechów włoskich.
- ½ szklanki cukru drobnego Cukier Królewski.
- 3 łyżki miodu.
- 3 łyżki margaryny.

Cisto:

- 500 g mąki.
- 200 g cukru białego Cukier Królewski.
- 1 margaryna.
- 2 łyżki miodu.
- 2 jajka.
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej.

Masa:

- 250 g masy kajmakowej.

MagdziaLenka P.

Najlepszy snikers

PRZYGOTOWANIE

- Siekamy orzechy i wsypujemy je do garnuszka.
- Dodajemy cukier, miód, margarynę i rozpuszczamy. Gotujemy, aż zgęstnieje. Możemy dodać łyżkę zimnej wody.
- Wszystkie składniki dokładnie zagniatamy, aż ciasto będzie gładkie.
- Dzielimy ciasto na 2 części.
- Na jedną część ciasta wylewamy polewę i tak pieczemy, a drugą część pieczemy osobno, w piecu ustawionym na 150°C, przez około 20 minut – aż ciasto zbrązowieje.
- Przekładamy ciasto masą kajmakową.

Smacznego!

Angelika K.

Tort Angeliki

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut

CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 500 g mrożonego szpinaku.
- 4 jajka.
- ½ szklanki oleju.
- 1½ szklanki cukru drobnego Cukru Królewskiego.
- 2 szklanki mąki pszennej.
- 2 łyżki proszku do pieczenia.
- 1 łyżka sody.
- Sok z połowy cytryny.

Krem:

- 300 ml śmietany kremówki 36% (dobrze schłodzonej).
- 300 g serka mascarpone.
- ¾ szklanki cukru pudru Cukier Królewski.
- Sok z połowy cytryny.
- Garść malin.
- Garść pestek granatu.

Do dekoracj:

- Borówki.
- Maliny.
- Figa.

#NajepszeJestBLISKO

Angelika K.

Tort Angeliki

PRZYGOTOWANIE

Ciasto:

- Skrapiamy szpinak sokiem z cytryny i rozdrabniamy, używając blendera, aż uzyskamy gęstą zieloną papkę.
- Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Następnie, nie przerywając pracy miksera, dodajemy olej. Gdy już uzyskamy gładką masę, przerywamy miksowanie.
- Do masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą.
- Ponownie używamy miksera do dokładnego połączenia wszystkich składników. Przerywamy miksowanie w momencie, gdy ciasto będzie gładkie i puszyste, bez żadnych grudek.
- Dodajemy do ciasta zblendowany szpinak i ręcznie wszystko dokładnie mieszamy.
- Przekładamy ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy (maksymalna średnica: 23 cm) i wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika (grzałka góra/dół).
- Pieczemy na środkowej półce piekarnika przez 1 godzinę (do tak zwanego suchego patyczka).
- Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy do wystygnięcia, następnie za pomocą nożyka delikatnie okrajamy boki i wyjmujemy ciasto z tortownicy.

Krem:

- Do serka mascarpone dodajemy sok z cytryny i cukier puder. Za pomocą łyżki rozdrabniamy serek i łączymy składniki ze sobą.
- Dodajemy śmietanę. Bardzo ważne, aby była dobrze schłodzona!
- Mieszamy mikserem, aż masa nabierze gęstej, kremowej konsystencji. Uważajmy, aby nie miksować za długo, bo wtedy zamiast kremu możemy uzyskać coś w rodzaju zwarzonego masła.
- Do gotowego kremu dodajemy garść malin oraz garść pestek granatu i ręcznie mieszamy, aby rozprowadzić owoce w kremie.

Łączenie warstw:

- Kroimy ciasto na trzy równe blaty.
- Górny blat kruszymy do miseczki.

Angelika K.

Tort Angeliki

PRZYGOTOWANIE

Łączenie warstw:

- Pierwszy blat umieszczamy na paterze. Nakładamy i rozprowadzamy krem.
- Przykrywamy warstwę kremu drugim blatem, który delikatnie dociskamy.
- Pozostałą ilość kremu rozprowadzamy po bokach i na wierzchu tortu.
- Obkładamy tort skruszonym ciastem – tak przygotowany tort jest gotowy do dekoracji.
- Układamy owoce na wierzchu tortu.

Smacznego!

Mariola G.

Makowiec tradycyjny

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 120 minut

CZAS PIECZENIA:
50 minut

SKŁADNIKI

Masa makowa:

- 200 g mielonego maku.
- 50 g masła.
- ¼ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- ¼ szklanki miodu.
- Bakalie (rodzynki, skórka pomarańczowa).
- 100 g orzechów włoskich.
- Olej migdałowy.
- 2 jajka.

Ciasto:

- ½ kg mąki.
- 3 żółtka.
- 100 g masła.
- 50 g drożdży.
- 250 ml mleka.
- ½ szklanki cukru drobnego Cukier Królewski.
- Sól.
- Aromat rumowy.

Do dekoracj:

- Lukier.
- Płatki migdałowe.
- Skórka cytrynowa.

Mariola G.

Makowiec tradycyjny

PRZYGOTOWANIE

Masa makowa:

- Roztapiamy masło, dodajemy cukier, miód, mak, bakalie, orzechy, olejek i żółtka.
- Dokładnie mieszamy i chwilę podsmażamy.
- Jeśli masa jest za sucha, możemy dodać odrobinę słodkiego mleka.
- Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do przestudzonego maku.

Ciasto:

- W miseczce umieszczamy pokruszone drożdże z jedną łyżeczką cukru, ¼ szklanki ciepłego mleka i 2 łyżkami mąki. Wszystko dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut.
- Żółtka ucieramy z cukrem na jasną i puszystą masę.
- Pozostałą mąkę przesiewamy, dodajemy masę jajeczną, rozczyn drożdżowy, resztę mleka, sól i aromat rumowy, a na koniec roztopione masło.
- Wyrabiamy ciasto około 10 minut, aż zacznie odchodzić od ręki.
- Miskę z ciastem przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.
- Rozwałkowujemy ciasto na stolnicy.
- Na tak przygotowane ciasto nanosimy masę makową i całość zwijamy w roladę, a potem zawijamy w papier do pieczenia.
- Makowiec pieczemy w temperaturze 165–170°C przez około 45–50 minut.
- Dekorujemy lukrem, płatkami migdałowymi i skórką cytrynową.

Smacznego!

Teresa D.

Tarta kajmakowa z blanszowanymi migdałami i orzecgami włoskimi

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Łatwe**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 85 minut**

CZAS PIECZENIA: **45 minut**

SKŁADNIKI

Ciasto kruche:

- 1½ szklanki mąki pszennej.
- 120 g zimnego masła.
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski.
- ¼ łyżeczki soli.
- 3 łyżki zimnej przgotowanej wody.
- ½ łyżeczki ekstraktu z prawdziwej wanilii.
- Masło do wysmarowania formy.

Masa kajmakowa:

- ½ puszki gęstego kajmaku.
- ¼ litra mleka krowiego.
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej.
- 1 łyżka masła.
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski.

Do dekoracj:

- 1 paczka migdałów w łupinach
- Kilka orzechów włoskich.

Doadkowo:

- 1½ słoiczka powideł z czarnej porzeczki.

#NajepszeJestBLISKO

Teresa D.

Tarta kajmakowa z blanszowanymi migdałami i orzechami włoskimi

PRZYGOTOWANIE

Ciasto kruche:

- Masło z sypkimi składnikami siekamy nożem, dodajemy wodę, ekstrakt z wanilii i szybko zagniatamy ciasto. Odkładamy do lodówki na 1 godzinę.
- Piekarnik nagrzewamy do 180°C (grzałka góra/dół).
- Formę do tarty o średnicy około 25 cm smarujemy masłem. Wykładamy ciasto na formę i nakłuwamy widelcem, wykładamy papierem do pieczenia i rozsypujemy kulki do pieczenia lub fasolę. Pieczemy 15 minut.
- Wyjmujemy kulki i papier, pieczemy kolejne 20 minut – aż tarta będzie mieć złoty kolor.

Masa kajmakowa:

- Masę kajmakową przygotowujemy w trakcie pieczenia.
- Połowę mleka gotujemy z kajmakiem. Mieszamy rózgą, aby nie było grudek. Pozostałe mleko mieszamy z mąką ziemniaczaną i cukrem pudrem. Dodajemy pastę do gotującej się masy kajmakowej, cały czas mieszając rózgą.

Gdy masa zgęstnieje, dodajemy masło. Odstawiamy na 20 minut do lekkiego wystudzenia.

Dekoracja:

- Migdały przygotowujemy, gdy masa się studzi.
- Do gotującej się wody wrzucamy migdały i po chwili wyjmujemy.
- Gdy zacznie odchodzić skórka, łupimy migdały.
- Wkładamy je do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez około 10 minut. Na ostatnie 2 minuty dodajemy kilka orzechów włoskich.

Łączenie warstw:

- Wystudzone ciasto smarujemy powidłami z czarnej porzeczki.
- Wykładamy na ciasto i powidła masę kajmakową oraz dekorujemy blanszowanymi migdałami i/lub orzechami włoskimi.

Smacznego!

Ela Ś.

Tarta rabarbarowo-truskawkowa

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Średnie**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 75 minut**

CZAS PIECZENIA: **50 minut**

SKŁADNIKI

- 2 szklank (300 g) mąki pszennej.
- Szczypta soli.
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia.
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej.
- ½ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- 1 opakowanie cukru waniliowego.
- 200 g masła (twardego).
- 4 żółtka.
- g łodyg rabarbaru.
- 300 g truskawek.
- 250 ml mleka.
- Cukier Puder w młynku Cukier Królewski.
- Masło i bułka tarta do natłuszczenia i posypania formy.

Ela Ś.

Tarta rabarbarowo-truskawkowa

PRZYGOTOWANIE

- Rabarbar obieramy, kroimy w małe kawałki, myjemy i przekładamy do garnka
- Wsypujemy około ¼ szklanki cukru i delikatnie podsmażamy. Następnie dodajemy oczyszczone truskawki i podsmażamy około 10 minut, tak aby były jeszcze widoczne kawałki rabarbaru. Studzimy.
- Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól, proszek do pieczenia, mąkę ziemniaczaną, cukier i cukier wanilinowy oraz pokrojone w kosteczkę zimne masło.
- Rozdrabniamy składniki, aż powstanie drobna kruszonka, dodajemy 4 żółtka i zagniatamy ciasto. 1/3 ciasta chowamy do lodówki. Pozostałą częścią wylepiamy formę do tarty posmarowaną masłem i posypaną bułką tartą. Nakłuwamy widelcem.
- Na tak przygotowane ciasto wykładamy przesmażone owoce i ścieramy na tarce o grubych oczkach pozostałą część ciasta.
- Pieczemy około 50 minut w temperaturze 180°C. Posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Magdalena W.

Sernik margerytka z niespodzianką w środku (bez pieczenia)

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg sera z wiaderka.
- Około ½ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- 2 galaretki krystaliczne.
- 2 galaretki koloru żółtego.
- 1 opakowanie kruchych ciastek w kształcie kwiatków.
- 1 opakowanie (około 200 g) herbatników.
- 1 opakowanie pianki z galaretką z sokiem malinowym w czekoladzie.

Magdalena W.

Sernik margerytka z niespodzianką w środku (bez pieczenia)

PRZYGOTOWANIE

- Formę o wymiarach 25 cm × 36 cm wykładamy papierem do pieczenia, a następnie herbatnikami.
- 2 galaretki krystaliczne rozpuszczamy w 1 szklance wrzątku, a potem miksujemy z serem z wiaderka oraz dodatkiem cukru.
- Wylewamy połowę masy, wyrównujemy. Następnie układamy pianki, które zalewamy pozostałą masą serową.
- Na wierzchu masy serowej układamy kruche ciasteczka.
- Całość wkładamy do lodówki do stężenia.
- 2 galaretki koloru żółtego rozpuszczamy w 3 szklankach wrzątku i odstawiamy do ostygnięcia i lekkiego stężenia.
- Gdy galaretka jest już gotowa do wylania, wyjmujemy ciasto i delikatnie wylewamy na wierzch galaretkę.
- Wstawiamy całość do całkowitego stężenia na 2–3 godziny.

Smacznego!

Marzena W.

Pyszne domowe ciasto z kremem jogurtowym i truskawkami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 55 minut

CZAS PIECZENIA:
35 minut

SKŁADNIKI

Biszkopt:

- 6 jajek.
- 150 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 150 g mąki pszennej.
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem jogurtowy i polewa:

- 750 g jogurtu naturalnego.
- 3 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- 250 g śmietanki 30%.
- 350 g umytych, obranych truskawek.
- 3 galaretki truskawkowe.
- 900 ml gorącej wody.

Marzena W.

Pyszne domowe ciasto z kremem jogurtowym i truskawkami

PRZYGOTOWANIE

Biszkopt:

- Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy.
- Dodajemy cukier, mieszamy.
- Dodajemy żółtka, mieszamy.
- Wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia i ponownie mieszamy.
- Pieczemy w temperaturze 190°C przez 35 minut.

Krem jogurtowy i polewa:

- 2 galaretki rozpuszczamy w 600 ml gorącej wody, odstawiamy do całkowitego ostygnięcia.
- Truskawki kroimy na kawałeczki.
- Jogurt mieszamy z cukrem pudrem. Następnie dodajemy go do wystygłej, lekko już tężejącej galaretki i dokładnie mieszamy mikserem. Jeśli masa jogurtowa okaże się bardzo lejąca, na jakiś czas możemy ją wstawić do lodówki, aby trochę zgęstniała.
- Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno i razem z pokrojonymi truskawkami dodajemy do masy jogurtowej.

Łączenie warst:

- Biszkopt smarujemy przygotowanym kremem.
- 1 galaretkę rozpuszczamy w 300 ml gorącej wody i odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Wylewamy galaretkę na masę. Odkładamy do lodówki do stężenia galaretki.

Smacznego!

Angela M.

Pavlova królowa

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
150 minut

SKŁADNIKI

- 6 białek.
- Szczypta soli.
- 300 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej.
- 1 łyżeczka soku z cytryny.

Dodatkowo:

- 500 ml schłodzonejśmietany kremówki 30%.
- 2 łyżeczki cukru pudru Cukier Królewski.
- Świeże owoce sezonowe(na przykład truskawki i borówki).

Angela M.

Pavlova królowa

PRZYGOTOWANIE

- Ubijamy białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy cukier – stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas ubijając, do powstania sztywnej, błyszczącej piany. Dodajemy sok z cytryny i ubijamy. Dodajemy przesianą skrobię ziemniaczaną i delikatnie mieszamy szpatułką
- Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia. Na papierze rysujemy nieduży okrąg (25 cm średnicy). Wykładamy na niego masę bezową i formujemy, wyrównując boki bezy łyżką ku górze. Wstawiamy do nagrzanego do 150°C piekarnika i od razu zmniejszamy temperaturę do 100°C. Pieczemy 2½ godziny
- Studzimy w lekko uchylonym piekarniku. Można zostawić w piekarniku na całą noc.
- Wystudzoną bezę kładziemy na paterze – najlepiej przed nałożeniem kremu, ponieważ później może się połamać. Na bezę wykładamy ubitą śmietanę kremówkę z 2 łyżeczkami cukru pudru. Dekorujemy świeżymi owocami sezonowymi.

Smacznego!

Halina P.

Drożdżówki budyniowe z rabarbarem, truskawkami i kruszonką

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
15 minut

SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej tortowej.
- 20 g drożdży.
- 90 ml mleka.
- 400 g masła.
- 2 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- 1 jajko.
- Aromat waniliowy.
- Rabarbar, truskawki.
- 50g mąki.
- 35 g masła.
- 1 łyżka cukru białego Cukier Królewski.
- Budyń wiśniowy.
- Cukier puder Cukier Królewski do posypania drożdżówek.

Halina P.

Drożdżówki budyniowe z rabarbarem, truskawkami i kruszonką

PRZYGOTOWANIE

- Mleko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim drożdże.
- Mąkę przesiewamy, wsypujemy do miski.
- Wlewamy rozpuszczone masło, dodajemy jajko, cukier puder, kilka kropli aromatu i mleko z drożdżami.
- Dobrze zagniatamy ciasto, przykrywamy miskę i odstawiamy do wyrośnięcia.
- Wyrośnięte ciasto przekładamy na stolnicę, rozwałkowujemy i wykrawamy prostokąty.
- Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu. Rabarbar obieramy, kroimy drobniej, przesypujemy odrobiną cukru.
- Przygotowujemy kruszonkę: mieszamy mąkę z masłem i cukrem. Rozdrabniamy palcami, aż powstanie kruszonka.
- Prostokąty ciasta przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Odstawiamy do wyrośnięcia. Na każdy prostokąt wykładamy trochę budyniu, rabarbaru i truskawek pokrojonych w plasterki. Posypujemy kruszonką.
- Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 12–15 minut, do momentu zrumienienia drożdżówek.
- Gotowe drożdżówki posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Agn A.

Słoneczny torcik mango lassi

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Łatwe**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 60 minut**

CZAS PIECZENIA: **0 minut**

SKŁADNIKI

Galaretka krystaliczna z brzoskwinią:

- 2 szt. przezroczystej galaretki krystalicznej.
- 1 duża brzoskwinia (ze skórką).
- 900 ml gorącej wody.

Galaretka cytrynowa:

- ½ opakowania galaretki cytrynowej.
- ¾ szklanki gorącej wody.

Galaretka z coli:

- ½ opakowania galaretki cytrynowej.
- ¾ szklanki coli i gorącej wody (łącznie ¾ szklanki).
- Odrobina barwnika w kolorze żółtym (złotym).

Mango lassi:

- 1 duże mango.
- 4 brzoskwinie
- Sok z cytryny do smaku.
- ½ szklanki śmietany kremówki 30% (można też zastąpić jogurtem naturalnym, mlekiem zwykłym lub kokosowym, a także innymi ulubionymi mlecznymi produktami).
- 1 łyżka cukru białego Cukier Królewski.
- 3 łyżeczki żelatyny oraz gorąca woda do jej rozpuszczenia (około ¼ szklanki).

Dodatkowo:

- Biszkopty zwykłe.

#NajepszeJestBLISKO

Agn A.

Słoneczny torcik mango lassi

PRZYGOTOWANIE

Galaretka krystaliczna:

- Przezroczystą galaretkę rozpuszczamy w 900 ml gorącej wody. Następnie dzielimy na dwie porcje i zostawiamy do ostudzenia – czekamy, aż zacznie tężeć.
- Połowę tężejącej galaretki wylewamy na spód tortownicy o średnicy 18 cm (spód tortownicy wyścielamy folią aluminiową i zaciskamy jej obręcz). Tak przygotowaną galaretkę wkładamy do lodówki, aby porządnie zastygła.

Galaretka cytrynowa:

- ½ opakowania galaretki cytrynowej rozpuszczamy w wodzie, studzimy.
- Wylewamy do tortownicy dopiero, gdy zacznie tężeć.

Galaretka z coli:

- ½ opakowania galaretki cytrynowej rozpuszczamy w gorącej wodzie.
- Gdy się porządnie rozpuści, dolewamy colę (coli nie podgrzewamy, więc ważne, aby galaretka była dobrze rozprowadzona w wodzie).
- Dodajemy odrobinę barwnika, aby powstał ładny odcień galaretki (można też zostawić ją w kolorze coli).
- Studzimy. Wylewamy do tortownicy dopiero, gdy zacznie tężeć.

Mango lassi:

- Owoce obieramy i blendujemy na gładko (może powstać około 600 ml pulpy owocowej).
- Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i studzimy.
- Zblendowane owoce łączymy ze śmietaną i sokiem z cytryny. Dosładzamy cukrem. Na koniec dodajemy zimną, ale płynną żelatynę, blendując, aby nie powstały tak zwane kluchy.
- Masę wlewamy do tortownicy dopiero, gdy zacznie tężeć.

Agn A.

Słoneczny torcik mango lassi

PRZYGOTOWANIE

Łączenie warstw:

- Warstwy układamy w następującej kolejności:

  - warstwa biszkoptów,

  - jedna część galaretki krystalicznej (do zastygnięcia),

  - ułożone fantazyjnie półplasterki brzoskwini,

  - połowa drugiej części galaretki krystalicznej (do zastygnięcia),

  - galaretka cytrynowa (do zastygnięcia),

  - druga połowa galaretki krystalicznej (do zastygnięcia),

  - mango lassi (do zastygnięcia),

  - warstwa biszkoptów,

  - galaretka z coli.

- Całość odstawiamy do całkowitego zastygnięcia.
- Ważne: tężenie galaretek po wyłożeniu do tortownicy nie trwa długo, ponieważ nie są to duże porcje, a galaretkę wylewamy już tężejącą.

Smacznego!

Weronika A.

Ciasto jogurtowe ze słodkim agrestem i kwaskowatymi wisienkami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

- 3 duże jajka.
- 180 g cukru kryształu Cukier Królewski.
- 250 ml jogurtu greckiego.
- 120 ml oleju.
- Kilka kropel ekstraktu waniliowego.
- 300 g mąki.
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.
- 2-3 garście owoców sezonowych (na przykład agrestu i wiśni).

Dodatkowo:

- Cukier puder Cukier Królewski.

#NajepszeJestBLISKO

Weronika A.

Ciasto jogurtowe ze słodkim agrestem i kwaskowatymi wisienkami

PRZYGOTOWANIE

- Żółtka oddzielamy od białek.
- Żółtka ucieramy z cukrem na puch.
- Dodajemy jogurt, olej, kilka kropel ekstraktu z wanilii i miksujemy.
- Wsypujemy mąkę razem z proszkiem do pieczenia i mieszamy mikserem.
- Ubijamy pianę z białek i delikatnie mieszamy z ciastem.
- Umyte i osuszone owoce oprószamy mąką, dodajemy do ciasta i mieszamy delikatnie łyżką.
- Natłuszczamy patelnię o średnicy 24 cm. Na spód kładziemy krążek papieru i wylewamy ciasto.
- Nakrywamy szczelnie pokrywką bez otworu i gotujemy/smażymy na bardzo małym ogniu przez około 20 minut. Gdy ciasto jest już prawie suche na wierzchu, obracamy na drugą stronę jeszcze na około 10 minut.
- Odstawiamy do wystygnięcia. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.
- Patelnia patelni nierówna. Jeśli mamy naczynia z mocno zaokrąglonym dnem, to lepiej użyć większej, na przykład o średnicy 26 cm. Ciasto w mniejszej patelni może bardzo mocno rosnąć do góry, aż przyklei się do przykrywki. W przypadku patelni z mniej zaokrąglonym dnem ten problem się nie pojawia.

Smacznego!

CUKIER Królewski

Renia K.

Naleśniki owsiane z kremem i truskawkami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Łatwe**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 25 minut**

CZAS PIECZENIA: **0 minut**

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 1 szklanka mleka.
- ¾ szklanki wody.
- ¼ szklanki błyskawicznych płatków owsianych.
- 1 jajko.
- 1 łyżka oleju.
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski.
- 1½ szklanki mąki orkiszowej.
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia.

Krem:

- 2 opakowania jogurtu śmietankowego (łącznie 440 g).
- 2 opakowania serka homogenizowanego (łącznie 280 g).
- 12 czubatych łyżek wiórków kokosowych.
- 1 łyżka cukru waniliowego.
- 1 łyżka pasty waniliowej.

Dodatkowo:

- 400 g truskawek.
- Cukier puder Cukier Królewski do posypania.
- Olej do smażenia naleśników.

#NajepszeJestBLISKO

ReniaK.

Naleśniki owsiane z kremem i truskawkami

PRZYGOTOWANIE

- Truskawki myjemy i przekładamy na cedzak, odsączamy z wody.
- Przygotowujemy ciasto na naleśniki: składniki wkładamy do miski i miksujemy do połączenia. Odstawiamy na 30 minut.
- Przygotowujemy krem: składniki wkładamy do miski i mieszamy do połączenia. Odstawiamy w chłodne miejsce, najlepiej do lodówki.
- Z truskawek usuwamy szypułki i kroimy na mniejsze kawałki.
- Olej rozgrzewamy na patelni i smażymy naleśniki z obu stron na złoty kolor.
- Usmażone naleśniki przekładamy na talerz. Każdy naleśnik smarujemy kremem i posypujemy truskawkami, zwijamy. Przekładamy na talerz i dekorujemy – układamy truskawki na naleśnikach i posypujemy je cukrem pudrem.

Smacznego!

Józefa W.

Tiramisu w koszyczku z owocami sezonowymi

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

- 3 jajka.
- 3 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- 1 cukier wniliony.
- 250 g śmietanki kremówki 36%.
- 500 g serka mascarpone.
- 1 opakowanie biszkoptów podłużnych.
- Owoce sezonowe do ozdoby.
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej.
- 3 łyżeczki cukru drobnego Cukier Królewski.
- 250 g wrzącej wody.
- 50 g wódki.

Józefa W.

Tiramisu w koszyczku z owocami sezonowymi

PRZYGOTOWANIE

- Ubijamy kremówkę, następnie osobno ubijamy białka.
- Ucieramy żółtka z cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym, dodajemy serek mascarpone i mieszamy go z masą jajeczną.
- Następnie dodajemy ubitą kremówkę oraz ubite białka i delikatnie łączymy całość.
- Kawę oraz cukier drobny zalewamy wrzątkiem, mieszamy, studzimy i dodajemy wódkę.
- Biszkopty moczymy delikatnie w mieszance kawowej, układamy na paterze i formujemy koszyczek. Smarujemy kremem. W ten sposób tworzymy kolejne warstwy.
- Następnie okładamy boki biszkoptami, a na górę wykładamy dowolne owoce sezonowe.

Smacznego!

Małgorzata R.

Ciasto gruszkowe

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 35 minut

CZAS PIECZENIA:
40 minut

SKŁADNIKI

- 5 jajek.
- 1 gruszek.
- 3 szklanki mąki pszennej tortowej.
- 200 g masła.
- Kilka kropel aromatu cytrynowego.
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
- 2-3 łyżki śmietany.
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 1 budyń waniliowy.
- 2-3 łyżki cukru drobnego Cukier Królewski.
- Masło do posmarowania formy.
- Cukier puder Cukier Królewski do posypania ciasta.

Małgorzata R.

Ciasto gruszkowe

PRZYGOTOWANIE

- Gruszki obieramy i usuwamy gniazda nasienne, kroimy na kawałki i wkładamy do garnka z wrzątkiem. Gotujemy kilka minut.
- Masło siekamy z mąką, żółtkami, cukrem, proszkiem do pieczenia, aromatem cytrynowym i śmietaną.
- Zagniatamy ciasto i dzielimy je na dwie części.
- Jedną część rozwałkowujemy i wykładamy na prostokątną blachę posmarowaną masłem.
- Drugą część wkładamy do zamrażarki na około 15 minut.
- Na ciasto równomiernie wykładamy obgotowane gruszki.
- Białka ubijamy na sztywną pianę z 2 łyżkami cukru, dodajemy budyń i mieszamy.
- Wykładamy pianę na gruszki.
- Na pianę ścieramy ciasto.
- Pieczemy około 40 minut w temperaturze 180°C.
- Posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Justyna A.

Serniczki na zimno z owocami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

Masa serowa:

- 250 g twarogu półtłustego.
- 4 łyżki jogurtu naturalnego.
- 1 serek homogenizowany wamiliowy
- 2 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- 50 ml gorącej wody.
- 1 łyżka żelatyny.

Spód:

- 1 opakowanie ciastek owsianych.

Dodatki:

- Owoce sezonowe (na przykład borówki i maliny).
- Czekoladowe rurki.

Justyna A.

Serniczki na zimno z owocami

PRZYGOTOWANIE

- Do 50 ml gorącej wody wsypujemy łyżkę żelatyny. Mieszamy, aż grudki znikną i żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
- Twaróg wrzucamy do miski, dodajemy jogurt, serek homogenizowany oraz cukier puder i wszystko blendujemy, aż masa będzie idealnie gładka i puszysta.
- Następnie dodajemy wystudzoną żelatynę i ponownie wszystko blendujemy na jednolitą masę.
- Ciastka owsiane kruszymy na piasek.
- Sernik układamy warstwowo w szklankach, zaczynając od 2 łyżek pokruszonych ciastek, następnie dodajemy masę serową, a na koniec, gdy masa zacznie tężeć, wciskamy owoce (na przykład maliny i borówki).
- Na koniec wbijamy w masę po rurce czekoladowej.

Smacznego!

Natalia M.

Lekki i kolorowy jogurtowiec na zimno - pyszne ciasto w sam raz na lato

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut

CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

- 120 g herbatników.
- 60 g masła.
- 2 różnokolorowe galaretki.
- 2 szklanki gorącej wody.
- 400 g naturalnego jogurtu greckiego.
- 100 ml śmietanki 30%.
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski.
- Posypka.

Natalia M.

Lekki i kolorowy jogurtowiec na zimno – pyszne ciasto w sam raz na lato

PRZYGOTOWANIE

- Herbatniki mielimy na mąkę (na przykład tłuczkiem lub blenderem) i łączymy z roztopionym masłem.
- Przekładamy do tortownicy o średnicy 16 cm i wykładamy ciasteczkową masą dno i boki formy. Mocno dociskamy.
- Wstawiamy tortownicę do lodówki na 1 godzinę.
- Każdą galaretkę rozpuszczamy w 1 szklance gorącej wody i odstawiamy do przestygnięcia.
- Jogurt dzielimy na 2 części. Do każdej części jogurtu dodajemy po 1 galaretce i dokładnie mieszamy do całkowitego połączenia.
- Odstawiamy, aż masy jogurtowo-galaretkowe zaczną tężeć.
- Przelewamy tężejące masy na ciasteczkowy spód na przemian po 5 łyżek.
- Wstawiamy ciasto do lodówki do stężenia.
- Zimną śmietankę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno i wykładamy na górę jogurtowca.
- Dekorujemy posypką.

Smacznego!

Paula U.

Omlety z bitą śmietaną i malinami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 25 minut

CZAS PIECZENIA:
9 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 3 jajka.
- 90 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 40 g mąki kokosowej.

Dodatki:

- 350 ml śmietany 30%.
- 300-400 g malin.
- Mięta (opcjonalnie)i.

Paula U.

Omlety z bitą śmietaną i malinami

PRZYGOTOWANIE

- Oddzielamy białka od żółtek.
- Przygotowujemy 50 g cukru pudru.
- Do naczynia miksującego dodajemy białka i ubijamy aż do momentu uzyskania gęstej piany.
- Stopniowo dodajemy przygotowany wcześniej cukier puder.
- Dodajemy żółtka oraz mąkę kokosową.
- Wszystkie składniki dokładnie ze sobą łączymy.
- Rozgrzewamy piekarnik do 170°C.
- Blachę wykładamy papierem do pieczenia.
- Na przygotowanej blasze rozsmarowujemy przygotowane ciasto, tworząc 5 okrągłych placków.
- Ciasto pieczemy 7–9 minut lub do momentu zrumienienia.
- Przygotowane omlety odklejamy od papieru (najlepiej za pomocą noża), zginamy delikatnie w pół i przekładamy do wysokich, wąskich szklanek.
- Podczas gdy ciasto będzie pozostawione do wystudzenia, przygotowujemy krem.
- Do naczynia miksującego wlewamy zimną śmietanę 30% i ubijamy do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji. Pod koniec ubijania możemy dodać odrobinę cukru pudru (opcjonalnie).
- Przekładamy przygotowany krem do szprycy.
- ¾ przygotowanych malin miksujemy i dodajemy odrobinę do przygotowanych wcześniej omletów, następnie dodajemy ubitą śmietanę.
- Dodatkowo bitą śmietanę możemy połączyć ze zmiksowanymi malinami, dzięki czemu otrzymamy gotowy krem malinowy do wypełnienia omletów.
- Wierzch dekorujemy malinami i posypujemy cukrem pudrem. Według uznania możemy dodać mięty.
- Gotowe omlety można udekorować miętą.

Smacznego!

Kinga Ś.

Placek drożdżowy z mieszanką świeżych letnich owoców

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 35 minut

CZAS PIECZENIA:
50 minut

SKŁADNIKI

- 3 szklanki mąki pszennej.
- 1 szklanka mleka.
- ½ szklanki cukru pudru Cukier Królewski.
- ¼ kostki masła.
- 2 jajka.
- 50 g drożdży.
- Szczypta soli.
- 1 kg ulubionych letnich owoców (na przykład maliny, wiśnie, czerwona i czarna porzeczka oraz agrest).
- Tłuszcz do wysmarowania formy.

Kinga Ś.

Placek drożdżowy z mieszanką świeżych letnich owoców

PRZYGOTOWANIE

- Mieszamy ½ szklanki letniego mleka z 1 łyżeczką cukru pudru i ½ szklanki mąki, rozcieramy z drożdżami. Odstawiamy w ciepłe miejsce.
- Kiedy rozczyn już podwoi objętość, dodajemy pozostałą mąkę i mleko, resztę cukru pudru, szczyptę soli i 2 jajka. Wyrabiamy elastyczne ciasto, aż zacznie odstawać od brzegów miski. Następnie dodajemy letnie masło, wyrabiamy jeszcze chwilę. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce.
- Kiedy ciasto podwoi objętość, przekładamy je do natłuszczonej formy, a na wierzchu układamy umyte, wypestkowane i osuszone owoce.
- Pieczemy 45–50 minut w temperaturze 200°C.
- Wystudzony placek posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Marta R.

Drożdżowe ciasto z jabłkami i żurawiną w polewie z białej czekolady

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

- ½ kg mąki.
- 4 jajka.
- 50 g drożdży.
- 1 szklanka mleka.
- 100 g roztopionego masła.
- ½ szklanki cukru białego Cukier Królewski.

Dodatkowo:

- Około 5–6 jabłek.
- Garść żurawiny.
- 2 łyżki cukru białego Cukier Królewski.
- Przyprawa do szarlotki lub cynamon.
- 100 g białej czekolady.
- 2 łyżki śmietanki 30%.

Marta R.

Drożdżowe ciasto z jabłkami i żurawiną w polewie z białej czekolady

PRZYGOTOWANIE

- Podgrzewamy mleko, dodajemy drożdże, po łyżeczce mąki i cukru i odstawiamy do wyrośnięcia.
- Przesiewamy mąkę, dodajemy masło, cukier, jajka oraz rozczyn. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia.
- Jabłka obieramy, kroimy w cząstki, dodajemy cukier i przyprawę lub cynamon.
- Wykładamy ciasto do dużej formy, na wierzchu układamy jabłka i posypujemy żurawiną.
- Pieczemy około 1 godzinę w temperaturze 180°C.
- Czekoladę łamiemy na kawałki, dodajemy śmietankę i rozpuszczamy. Lekko przestudzoną polewamy ciasto.

Smacznego!

Julia M.

Ciasteczka z orzechów włoskich

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

CZAS PIECZENIA:
20 minut

SKŁADNIKI

- 300 g orzechów.
- 225 g cukru trzcinowego Cukier Królewski.
- Sok z połowy cytryny.
- 1 małe jajko lub 1 żółtko.

Lukier:

- 90 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 1 białko.
- Sok z połowy cytryny.

#NajepszeJestBLISKO

Julia M.

Ciasteczka z orzechów włoskich

PRZYGOTOWANIE

- Orzechy drobno kroimy, następnie łączymy z cukrem trzcinowym, sokiem z cytryny i jajkiem lub żółtkiem. Masę formujemy w ulubiony kształt.
- Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 20 minut w temperaturze 180°C. Wyciągamy do ostudzenia.
- Gdy ciasteczka są już ostudzone, przygotowujemy lukier (łączymy składniki) i smarujemy wierzch ciastek.
- Wielkości cytryn i białek są różne, więc jeśli lukier jest za suchy, możemy dodać więcej soku z cytryny, a jeśli jest za rzadki, możemy dodać cukru.

Smacznego!

Ewelina B.

Beza Pavlova

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

CZAS PIECZENIA:
150 minut

SKŁADNIKI

- 6 białek.
- 300 g cukru białego Cukier Królewski.
- 1 łyżka soku z cytryny.
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej.

Krem:

- 250 g serka mascarpone.
- 250 g śmietanki 30%.
- Cukier puder Cukier Królewski do smaku.
- Owoce według uznania.

#NajepszeJestBLISKO

Ewelina B.

Beza Pavlova

PRZYGOTOWANIE

Beza:

- Białka ubijamy, aż osiągną sztywną konsystencję, następnie dodajemy partiami cukier aż do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy sok z cytryny. Na koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną.
- Ubite białka przekładamy na papier do pieczenia, formując koło o średnicy około 26 cm.
- Wstawiamy do nagrzanego piekarnika o temperaturze 150°C i od razu zmniejszamy temperaturę do 100–110°C. Pieczemy przez około 2–2½ godziny.

Krem:

- Mascarpone i śmietanę ubijamy, dodajemy cukier puder do smaku.
- Krem wykładamy na upieczoną i ostudzoną bezę, dekorujemy owocami według własnych inspiracji i smaku.

Smacznego!

Krysia O.

Sernik dyniowy

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

Ciasteczkowy spód:

- 200 g herbatników.
- 100 g roztopionego masła.

Masa serowa:

- 300 g musu z dyni.
- 1 kg dobrej jakości sera z wiaderka.
- 1 opakowanie mascarpone.
- Drobno starta skórka z mandarynki.
- 1 szklanka cukru białego Cukier Królewski.
- 1 opakowanie cukru wanilinowego.
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej.
- 1 budyń waniliowy.
- 4 jajka.

Polewa:

- 1 tabliczka białej czekolady.
- 4 łyżki śmietany 30%.

#NajepszeJestBLISKO

Krysia O.

Sernik dyniowy

PRZYGOTOWANIE

- Ciasteczkowy spód: 200 g herbatników kruszymy blenderem, dodajemy 100 g roztopionego masła. Na tortownicę z pergaminem wykładamy ciasteczkowy spód i schładzamy.
- Masa serowa: w misie miksera umieszczamy po kolei wszystkie składniki masy serowej, równocześnie je miksując.
- Wylewamy masę serową na ciasteczkowy spód – pieczemy przez około 1 godzinę w temperaturze 180°C. Studzimy najpierw w piekarniku.
- Polewa: 1 tabliczkę białej czekolady rozpuszczamy, dodajemy 4 łyżki śmietany 30%. Wylewamy polewę na sernik.

Smacznego!

Marzena S.

Świąteczny drożdżowy makowiec z bakaliami

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Średnie**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 45 minut**

CZAS PIECZENIA: **80 minut**

SKŁADNIKI

- 500 g mąki.
- 200 ml mleka.
- 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią.
- 40 g drożdży.
- 100 g cukru białego Cukier Królewski.
- 60 g masła.
- 4 żółtka.
- 850 g masy makowej.
- Mieszanka keksowa.
- Skórka z pomarańczy.

Lukier:

- 1 białko.
- Szklanka cukru pudru Cukier Królewski.
- Łyżeczka soku z cytryny.

Marzena S.

Świąteczny drożdżowy makowiec z bakaliami

PRZYGOTOWANIE

- Masło roztapiamy i studzimy. Drożdże kruszymy, rozcieramy z łyżką cukru i podgrzanym mlekiem. Dodajemy łyżkę mąki i zostawiamy rozczyn do wyrośnięcia.
- Żółtka ucieramy z pozostałym cukrem białym i cukrem z wanilią, dodajemy do rozczynu razem z mąką i zagniatamy ciasto.
- Wlewamy przestudzone masło, ponownie wyrabiamy ciasto i pozostawiamy do wyrośnięcia.
- Dzielimy ciasto na 2 części i rozwałkowujemy.
- Rozsmarowujemy połowę masy makowej i zwijamy struclę w rulon. Owijamy ją papierem do pieczenia i układamy w blaszce.
- Powtarzamy to samo z drugą połową ciasta i pozostawiamy na 30 minut do wyrośnięcia.
- Pieczemy 50 minut w temperaturze 190°C.
- Składniki na lukier miksujemy około 8 minut.
- Wystudzone makowce dekorujemy lukrem, mieszanką keksową i skórką pomarańczową.

Smacznego!

Bogusia Z.

Pyszny sernik

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 35 minut

CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 300 g herbatników.
- 100–150 g roztopionego masła.

Masa serowa:

- 5 jajek.
- 180 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 1 łyżeczka cukru z wanilią.
- 1 kg sera z wiaderka.
- 100 g roztopionego masła.
- 2 budynie śmietankowe.
- 200 g gęstej śmietany.
- Starta skórka z cytryny.

Dodatkowo:

- Cukier puder Cukier Królewski do posypania.

Bogusia Z.

Pyszny sernik

PRZYGOTOWANIE

Spód:

- Blendujemy herbatniki ze 100–150 g roztopionego masła. Wykładamy na blaszkę z pergaminem.

Masa serowa:

- Jajka ubijamy do białości ze 180 g cukru oraz łyżeczką cukru z wanilią.
- Dodajemy ser w wiaderku (po łyżce), wlewamy 100 g roztopionego masła, 2 opakowania budyniu śmietankowego i gęstą śmietanę. Na koniec dodajemy startą skórkę z cytryny.
- Całość przelewamy do tortownicy, która jest wyłożona spodem. Pieczemy w temperaturze 170°C przez około 1 godzinę. Dobrze studzimy i posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Aneta G.

Serniczki czapki Mikołaja

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Średnie**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 40 minut**

CZAS PIECZENIA: **60 minut**

SKŁADNIKI

Spód:

- 70 g masła.
- 45 g cukru (na tę ilość składa się głównie cukier drobny Cukier Królewski z dodatkiem 1 łyżeczki cukru waniliowego).
- 30 g płatków owsianych.
- 45 g zblanszowanych migdałów.
- 70 g mąki pszennej.

Masa:

- 5 listków żelatyny.
- 11/5 szklanki śmietanki kremówki.
- 3 żółtka.
- 1 białko.
- 180 g cukru kokosowego.
- 200 g serka kremowego.
- 10 g cynamonu.
- Dżem truskawkowy.

Glazura lustrzana:

- 350 g białej czekolady.
- 150 ml wody.
- 300 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 200 ml mleka skondensowanego.
- 20 g żelatyny.
- Czerwony barwnik.

Bita śmietana:

- Śmietanka 36%

#NajepszeJestBLISKO

Aneta G.

Serniczki czapki Mikołaja

PRZYGOTOWANIE

Spód:

- Łączymy wszystkie składniki jak na ciasto kruche. Schładzamy.
- Wałkujemy i wykrawamy koła.
- Pieczemy przez 7 minut w temperaturze 180°C w nagrzanym piekarniku.

Masa:

- Listki żelatyny moczymy w zimnej wodzie.
- Białko ze śmietanką ubijamy na puszystą masę.
- Żółtka miksujemy z cukrem i serkiem.
- Ubite białko ze śmietanką dodajemy do masy serowej. Mieszamy łyżką do połączenia się składników.
- Żelatynę odciskamy z wody i rozpuszczamy, lekko podgrzewając. Dolewamy żelatynę do masy, cały czas miksując (nie mogą powstać grudki).
- Dodajemy cynamon. Mieszamy.
- Nakładamy masę do połowy foremek, następnie dodajemy po łyżeczce dżemu. Dżem przykrywamy masą serową.
- Ciasto mrozimy przez minimum 2 godziny.

Glazura lustrzana:

- Żelatynę zalewamy odrobiną wody. Zostawiamy do napęcznienia.
- Wodę z cukrem podgrzewamy do rozpuszczenia się cukru. Dodajemy mleko skondensowane i podgrzewamy.
- Zestawiamy z ogna i dodajemy posiekaną czekoladę, żelatynę oraz barwnik. Mieszamy. Gdy czekolada się rozpuści, blendujemy.
- Przelewamy przez sitko, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Zostawiamy, aż temperatura spadnie do około 30–34°C.

Dekoracja:

- Zmrożone serniczki wyjmujemy z zamrażarki. Od razu polewamy glazurą lustrzaną. Ubijamy bitą śmietanę ze śmietanki 36% z odrobiną cukru pudru. Dekorujemy ciasto.
- Podajemy, gdy serniczki się odmrożą.

Smacznego!

Małgorzata A.

Słodki domek z piernika

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

CZAS PIECZENIA:
12 minut

SKŁADNIKI

Piernik:

- 550 g mąki pszennej.
- 250 g masła.
- 200 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 7 łyżek miodu.
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej.
- 5 łyżeczek korzennej przyprawy do piernika.
- 1 łyżeczka kakao.

Lukier:

- 1 białko.
- 1 szklanka cukru pudru Cukier Królewski.
- Kilka kropel cytryny.

Małgorzata A.

Słodki domek z piernika

PRZYGOTOWANIE

Piernik:

- Topimy masło i lekko je studzimy.
- Łączymy z pozostałymi składnikami i wyrabiamy ciasto ręcznie lub mikserem.
- Rozwałkowujemy ciasto. Wykrawamy fragmenty domku.
- Pieczemy w temperaturze 180°C przez 10–12 minut.

Lukier:

- Ubijamy białko. Powoli dodajemy cukier, stopniowo cytrynę – należy uzyskać konsystencję budyniu.
- Gotowym lukrem ozdabiamy domek.

Smacznego!

Andżelika C.

Świąteczne rogaliki z nadzieniem orzechowym

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Łatwe**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 30 minut**

CZAS PIECZENIA: **150 minut**

SKŁADNIKI

Nadzienie:

- 300 g orzechów włoskich.
- Cukier biały Cukier Królewski do smaku.
- ½ szklanki gorącego mleka.

Rozczyn:

- 50 g drożdży.
- 1 łyżka cukru białego Cukier Królewski.
- ½ szklanki ciepłego mleka.
- 1½ łyżki mąki pszennej.

Ciasto:

- ½ kg mąki pszennej.
- ½ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- 2 jajka.
- 100 g masła.
- ½ szklanki ciepłego mleka.

Lukier:

- 2 szklanki cukru pudru Cukier Królewski.
- 3 łyżki soku z cytryny.

Do dekoracji:

- Orzechy włoskie.

#NajepszeJestBLISKO

Andżelika C.

Świąteczne rogaliki z nadzieniem orzechowym

PRZYGOTOWANIE

- Sporządzamy nadzienie: orzechy mielimy w maszynce, dodajemy cukier i gorące mleko zależnie od gęstości.
- Sporządzamy rozczyn: drożdże łączymy z 1 łyżką cukru, ciepłym mlekiem i mąką pszenną.
- Przygotowujemy ciasto: jajka ucieramy z ½ szklanki cukru. Masło rozpuszczamy i lekko studzimy. Do przesianej mąki dodajemy rozczyn z drożdży, utarte jajka, masło i ciepłe mleko. Ciasto odstawiamy na 1 godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- Wyrośnięte ciasto wałkujemy na grubość 5 mm w kształt koła i wycinamy trójkąty.
- Nakładamy porcję nadzienia i zawijamy w rogaliki. Nagrzewamy piekarnik i pieczemy przez 20 minut w temperaturze 180°C.
- Przesiewamy przez sitko cukier puder, dodajemy sok z cytryny i za pomocą łyżki dokładnie ucieramy aż do gładkiej konsystencji.
- Upieczone rogaliki polewamy lukrem i dekorujemy posiekanymi nożem orzechami włoskimi.

Smacznego!

Alicja P.

Sylwestrowy tort

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 50 minut

CZAS PIECZENIA:
40 minut

SKŁADNIKI

Biszkopt:

- 1 szklanka cukru drobnego Cukier Królewski.
- 1 szklanka mąki pszennej.
- 5 jajek.
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
- Tłuszcz do wysmarowania formy.

Nadzienie i dekoracja:

- Krem waniliowy.
- Domowy dżem z dyni.
- Mrożone jagody.
- Kakao do posypania.
- Czekoladowe butelki szampana.

Alicja P.

Sylwestrowy tort

PRZYGOTOWANIE

- Na garnek z gotującą się na dnie wodą wstawiamy miskę tak, by nie dotykała wody. Wbijamy jajka i wsypujemy cukier. Ubijamy bez przerwy i uważamy, by para nie rozgrzała zbytnio dna miski (aby jajka się nie ścięły).
- Po ubiciu zestawiamy miskę, wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy do wysmarowanej tłuszczem tortownicy i pieczemy przez około 40 minut w temperaturze 180°C.
- Ubijamy krem waniliowy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Biszkopcik kroimy na trzy części i nasączamy. Na pierwszy blat ciasta kładziemy domowy dżem z dyni, na drugi blat – krem, do którego dorzucamy mrożone jagody, a na trzeci blat – ostatnią porcję kremu. Kremem smarujemy także brzegi.
- Tort zdobimy sypkim kakao, mrożonymi jagodami i czekoladowymi butelkami szampana.

Smacznego!

Kinga W.

Cudowne kubeczki, które zachwycają zawsze, a najbardziej najmłodszych!

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Średnie**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 35 minut**

CZAS PIECZENIA: **20 minut**

SKŁADNIKI

Kubeczki:

- 3 szklanki mąki.
- ½ szklanki cukru trzcinowego Cukier Królewski.
- ½ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- ½ łyżeczki soli.
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.
- 1½ kostki masła.
- 2 jajka.
- ½ szklanki czekoladowych groszków.
- 2 tabliczki czekolady roztopione w kąpieli wodnej.

Krem:

- 2 serki mascarpone.
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski.
- ¾ szklanki śmietanki 30%.

Kinga W.

Cudowne kubeczki, które zachwycają zawsze, a najbardziej najmłodszych!

PRZYGOTOWANIE

Kubeczki:

- Mieszamy mąkę, oba rodzaje cukru, proszek do pieczenia i sól.
- Masło podgrzewamy i dodajemy roztrzepane jajka i łyżeczkę ekstraktu waniliowego. Wszystko wlewamy do mąki i łączymy ze sobą, a na koniec dodajemy czekoladowe groszki. Robimy małe kulki, wkładamy po jednej do foremki i dociskamy inną foremką, by uzyskać wgłębienie o określonym kształcie. Z ciasta otrzymamy około 25 ciasteczek.
- Wkładamy ciasteczka do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 16–18 minut.
- Gotowe i przestudzone kubeczki smarujemy w środku czekoladą, tak by pokryła ich środek, i pozostawiamy do przestygnięcia czekolady.

Krem:

- Do serka dodajemy cukier puder i mieszamy. Na koniec dodajemy śmietankę i łączymy wszystko ze sobą. Wkładamy do lodówki na 10 minut.
- Do gotowych kubeczków nakładamy krem. Wsypujemy połowę malin i zakrywamy je kolejną warstwą kremu.
- Dekoracja? Dowolna!

Smacznego!

Barbara K.

Pączki z czekoladą

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Średnie**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 35 minut**

CZAS PIECZENIA: **0 minut**

SKŁADNIKI

- 500 g mąki oraz mąka do oprószenia rąk.
- 500 g twarogu białego mielonego półtłustego.
- ½ szklanki cukru białego Cukier Królewski.
- 2 jajka.
- 3 łyżki kwaśnej śmietany 18%.
- 1 czubata łyżeczka sody.
- 1 opakowanie cukru waniliowego.
- 100 g mlecznej czekolady.

Dodatkowo:

- 1½ l oleju do smażenia.
- Cukier puder Cukier Królewski do posypania.

#NajepszeJestBLISKO

Barbara K.

Pączki z czekoladą

PRZYGOTOWANIE

- Do sera dodajemy cukier, jajka, śmietanę, sodę, cukier waniliowy i mąkę. Składniki mieszamy i zagniatamy. Jeżeli ciasto będzie się lepić, możemy dodać mąkę.
- Formujemy małe kulki, rozpłaszczamy je, dodajemy czekoladę, sklejamy i formujemy małe pączki.
- Smażymy na gorącym oleju na złoty koral.
- Po ostygnięciu możemy posypać cukrem pudrem.

Smacznego!

Sylwia P.

Pyszne, miękkie, czekoladowe i wilgotne ciasto brownie z rumem

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Średnie**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 40 minut**

CZAS PIECZENIA: **50 minut**

SKŁADNIKI

- 2½ tabliczki gorzkiej czekolady.
- 150 g masła.
- 250 ml mleka.
- 40 g rumu.
- 6 jajek.
- 200 g cukru białego Cukier Królewski.
- 150 g mąki.
- 3 łyżki kakao.
- 100 g śmietanki 30%.

#NajepszeJestBLISKO

Sylwia P.

Pyszne, miękkie, czekoladowe i wilgotne ciasto brownie z rumem

PRZYGOTOWANIE

- 2 czekolady gorzkie, masło, mleko i rum rozpuszczamy na małym ogniu i studzimy.
- Jajka ucieramy z cukrem do białości.
- Wsypujemy przesianą mąkę, kakao i wlewamy rozpuszczoną czekoladę (może być ciut ciepła). Mieszamy. Wylewamy do tortownicy (jej spód powinien być wyłożony pergaminem).
- Pieczemy w temperaturze 160°C przez około 50 minut.
- Roztapiamy ½ tabliczki gorzkiej czekolady oraz 100 g śmietanki 30%. Tak przygotowaną polewę wylewamy na upieczone ciasto.

Smacznego!

Aneta A.

Muffinki z kremem

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut

CZAS PIECZENIA:
30 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 300 g mąki pszennej.
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 2 łyżeczki cukru waniliowego.
- 2 jajka.
- 150 ml gazowanej wody mineralnej.
- 100 ml oleju.
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia.
- 1 łyżeczka kakao.

Krem:

- 100 g serka mascarpone.
- 100 ml śmietanki 36%.
- 2 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.

#NajepszeJestBLISKO

Aneta A.

Muffinki z kremem

PRZYGOTOWANIE

Ciasto:

- W jednej misce mieszamy mąkę, cukier drobny, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i kakao.
- W drugiej misce mieszamy trzepaczką gazowaną wodę mineralną, olej i jajka.
- Następnie mieszamy łyżką składniki z obu misek. Nie mieszamy długo, lecz tylko do momentu połączenia się składników.
- Ciasto nakładamy do papilotek w formie.
- Muffinki pieczemy w nagrzanym piekarniku przez około 30 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C (grzałka góra/dół). Następnie wyciągamy je na kratkę i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.

Krem:

- Serek mascarpone, śmietankę i cukier puder umieszczamy w jednej misce i mieszamy mikserem na gęsty krem.
- Dekorujemy muffinki kremem.

Smacznego!

Marta K.

Pączki

STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 40 minut

CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 400 g mąki.
- 200 ml ciepłego mleka.
- 30 g świeżych drożdży.
- 5 żółtek.
- 50 g cukru białego Cukier Królewski.
- 35 g roztopionego masła.
- 1 łyżka oleju.
- 1 łyżka spirytusu.
- Szczypta soli.
- Olej rzepakowy do smażenia.
- 250 g marmolady.
- Cukier puder Cukier Królewski do posypania lub lukier.

Lukier:

- 4 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- 4 łyżeczki gorącej wody.
- Sok z cytryny.

#NajepszeJestBLISKO

Marta K.

Pączki

PRZYGOTOWANIE

- Przygotowujemy rozczyn: drożdże kruszymy do miski i rozcieramy z 1 łyżką cukru białego. Do płynnych drożdży wsypujemy 1 łyżkę mąki i mieszamy. Następnie dodajemy 3 łyżki ciepłego mleka i ponownie mieszamy. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy rozczyn do wyrośnięcia na około 30 minut. Powinien znacznie zwiększyć swoją objętość.
- Za pomocą miksera ucieramy żółtka z pozostałym cukrem białym i szczyptą soli – aż do uzyskania jasnej i gęstej masy, która znacznie zwiększy swoją objętość (miksujemy około 7 minut).
- Roztopione masło mieszamy z olejem.
- Do żółtek utartych z cukrem dodajemy pozostałą mąkę (400 g minus 1 łyżka użyta do rozczynu), pozostałe mleko (200 ml minus 3 łyżki użyte do rozczynu) oraz wyrośnięty rozczyn. Mieszamy wszystko łyżką, a następnie wyrabiamy dłońmi, aż ciasto uzyska jednolitą i gładką konsystencję.
- Następnie stopniowo wlewamy masło wymieszane z olejem i dokładnie wyrabiamy dłońmi.
- Na koniec wlewamy spirytus i ponownie wyrabiamy.
- Miskę z ciastem przykrywamy ściereczką i na około 1–1½ godziny odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- Po tym czasie wykładamy ciasto na stolnicę i wyrabiamy przez kilka minut.
- Odrywamy kawałki ciasta ważące około 55 g i formujemy z nich okrągłe, nieco spłaszczone kulki. Odkładamy je na ściereczkę.
- Gotowe pączki przykrywamy ściereczką i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na około 30 minut.
- Rozgrzewamy olej i wrzucamy do niego mały kawałek ciasta, żeby sprawdzić, czy ma odpowiednią temperaturę. Temperatura oleju powinna wynosić około 175°C.
- Pączki wrzucamy na olej, odwracając je do góry nogami – to znaczy strona, która przy wyrastaniu była na górze, powinna zostać zanurzona w oleju jako pierwsza. Garnek przykrywamy pokrywką i smażymy pączki przez około 2 minuty i 30 sekund. Następnie odstawiamy pokrywkę i obracamy pączki na drugą stronę. Smażymy przez kolejne 2 minuty i 30 sekund.
- Usmażone pączki odkładamy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
- Nieco ostudzone pączki napełniamy nadzieniem.

Lukier:

- Cukier przesypujemy do miski i dodajemy po jednej łyżeczce wody, mieszając po każdej dokładnie, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Dodajemy sok z cytryny.

Smacznego!

Natalia M.

Amerykańska szarlotka

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: **Trudne**

CZAS PRZYGOTOWANIA: **do 60 minut**

CZAS PIECZENIA: **160 minut**

SKŁADNIKI

Ciasto kruche:

- 420 g mąki pszennej.
- 1 płaska łyżeczka soli.
- 2 łyżki cukru drobnego Cukier Królewski.
- 330 g zimnego masła.
- Około 160 ml zimnej wody.

Nadzienie:

- 4–5 jabłek (może być 5 dość dużych).
- 35 g mąki pszennej.
- Około 70–100 g cukru (w zależności od kwaśności jabłek).
- Szczypta cynamonu.

Dodatkowo:

- Łyżeczka cukru pudru Cukier Królewski.

Alicja P.

Amerykańska szarlotka

PRZYGOTOWANIE

- Kroimy masło w małą kostkę i wkładamy je do zamrażarki (na chwilę – wystarczy ten czas, w którym odmierzamy resztę składników).
- Mieszamy mąkę, sól i cukier. Dodajemy schłodzone masło i miksujemy, aż całość będzie przypominać kruszonkę.
- Dodajemy 140 ml bardzo zimnej wody i miksujemy tak długo, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Resztę wody dodajemy tylko wtedy, gdy ciasto będzie za suche i nie będzie się chciało połączyć.
- Z ciasta formujemy kulę, rozpłaszczamy ją i owijamy w folię spożywczą. Wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny.
- Pod koniec chłodzenia przygotowujemy nadzienie. Myjemy i obieramy jabłka, kroimy je na ćwiartki i wycinamy z nich gniazda nasienne. Kolejno kroimy jabłka na cieniutkie plasterki. Mieszamy je dokładnie z mąką, cynamonem i cukrem.
- Ciasto dzielimy na pół. Jedną połowę rozwałkowujemy na posypanym mąką blacie na grubość około 2–3 mm. Ciasto przekładamy do formy wysmarowanej masłem lub margaryną. Należy użyć formy na tartę o średnicy 26 cm lub innej formy o niskim brzegu. Tortownica nie jest zalecana, ponieważ ma za wysoki brzeg.
- Na cieście rozkładamy jabłka.
- Drugą połowę ciasta również rozwałkowujemy na grubość 2–3 mm. Teraz mamy dwie możliwości: możemy albo nałożyć drugą połowę ciasta w całości na jabłka, albo pociąć ją na paski o szerokości około 2 cm. W tym drugim wypadku układamy paski na jabłkach, tworząc kratkę. Brzegi dobrze sklejamy; obcinamy wystające końcówki.
- Pieczemy w nagrzanym piekarniku 15 minut w temperaturze 210°C (grzałka góra/dół). Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 190°C, przykrywamy ciasto z góry folią aluminiową i pieczemy dalej 50 minut. Ciasto jest gotowe, kiedy ma złotobrązowy kolor. Można także po zmniejszeniu temperatury do 190°C piec przez 1 godzinę, a następnie ściągnąć folię aluminiową i piec dalej, aż ciasto ładnie się zarumieni.
- Po wyjęciu z piekarnika szarlotkę posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

#BLISKOsiebie

Szczypta słodyczy, odrobina ciepła i mnóstwo zabawy. Wspólne, rodzinne chwile spędzone w kuchni tworzą wspomnienia. Smakują i pachną domowym ciastem. Nie musisz być od razu mistrzem kuchni, żeby zrobić mistrzowski deser.

Cukier Królewski pomoże Ci odkryć w sobie miłość do wypieków, żebyś mógł ją przekazać swoim najbliższym. Upieczemy coś razem?

www.cukier-krolewski.pl

@cukierkrolewski

Cukier Królewski - Najlepsze jest blisko