



Przepisy na słodkie imieniny

#NajlepszeJestBLISKO



SPIS TREŚCI



str. 3 #BLISKOnatury



str. 4 #Przepisy na
słodkie imieniny



str. 25 #BLISKOsiebie

PRZEPISY

(str. 5 - 24)

str. 5	Torcik czekoladowy z truskawkami
str. 7	Malinowa chmurka
str. 9	Sernik z białą czekoladą i kajmakiem
str. 11	Torcik bezowy z gruszkami
str. 13	Karpátka
str. 15	Tarta z kremem budyniowym i owocami
str. 17	Crumble truskawkowo-borówkowe
str. 19	Czekoladowe miseczki z kremem
str. 21	Tarty kakaowe z kremem
str. 23	Lava cake



#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.



#NajlepszeJestBLISKO



#Przepisy na słodkie imieniny



Kiedy obchodzisz imieniny? Ta piękna i popularna w Polsce tradycja ostatnio zanika, a warto się nią podzielić z dziećmi. Kto, jak kto, ale małe Kubusie, Antosie, Zuzie, Marysie najlepiej docenią wyjątkową okazję do świętowania i prezentów. W dzisiejszym ebooku zebraliśmy dla Ciebie najlepsze przepisy na

małe przyjęcie. Torcik bezowy z gruszkami, sernik z białą czekoladą, karpátka i lava cake. To tylko wierzchołek góry słodkości. Sprawdź nasze propozycje i wkładaj ciasto do piekarnika, żeby zdążyć, zanim pojawią się goście. **U cioci na imieninach są ciasta i jest rodzina.**



Torcik czekoladowy z truskawkami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie



CZAS PRZYGOTOWANIA:
90 minut
(+ chłodzenie)



CZAS PIECZENIA:
35 minut

SKŁADNIKI

Biszkopt:

- 3 jajka.
- 90 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 50 g mąki pszennej 450.
- 15 g gorzkiej czekolady.

Krem waniliowy:

- 200 g śmietany kremówki 36%.
- 150 g mascarpone.
- 1,5 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.

Krem czekoladowy:

- 300 ml śmietanki kremówki 36%.
- 200 g serka mascarpone.
- 150 g czekolady gorzkiej.
- 50 g czekolady mlecznej.
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski (opcjonalnie).

Polewa:

- 100 g śmietanki kremówki 36%.
- 60 g gorzkiej czekolady 64%.
- 30 g mlecznej czekolady.
- Garść świeżych truskawek.

#NajlepszeJestBLISKO



Torcik czekoladowy z truskawkami



PRZYGOTOWANIE



- Piekarnik nagrzać do 165°C góra-dół. Formę o śr. 18 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Białka oddzielić od żółtek. Mąkę pszenną i kakao odmierzyć, a następnie przesiać przez sitko. Cukier odmierzyć do osobnej miski. Białka ubić na sztywną pianę.
- Pod koniec dodawać cukier łyżka po łyżce aż do całkowitego rozpuszczenia cukru. Następnie dodawać po kolei żółtka, cały czas miksując.
- Na końcu dodać mąkę i wymieszać delikatnie szpatułką aż całkowicie się wymiesza. Ciasto wyłożyć na blachę i wyrównać. Piec w temperaturze 165°C ok. 30-35 min do suchego patyczka. Zostawić do wystygnięcia w formie. Następnie wyjąć i oderwać papier i przekroić na 2 równe blaty.
- Czekolady posiekać i włożyć do miski. Śmietankę podgrzać i zalać nią posiekaną czekoladę, dokładnie wymieszać aż całkiem się rozpuści. Miskę przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na min. 4 godz.



- Do schłodzonej masy czekoladowej dodać mascarpone i ew. cukier puder i zmiksować na gęsty krem.
- Krem śmietankowy: Schłodzoną śmietankę razem z mascarpone i cukrem pudrem umieścić w misce i ubić na gęsty krem.
- Czekolady posiekać, dodać śmietankę i rozpuścić w kąpieli wodnej na gęstą polewę. Wystudzić.
- Na paterze ułożyć pierwszy blat biszkoptu, założyć obręcz od tortownicy i wewnątrz wyłożyć papierem do pieczenia. Truskawki pokroić w cienkie plastry i przykleić dookoła formy. Wyłożyć krem czekoladowy, następnie krem śmietankowy, przykryć całość drugim blatem biszkoptu. Na koniec wylać polewę czekoladową, a na środek ułożyć truskawki. Tort schłodzić lodówce kilka godzin a następnie zdjąć obręcz oraz papier do pieczenia.

Smacznego!



Malinowa chmurka



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie



CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 minut
(+ chłodzenie)



CZAS PIECZENIA:
95 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 300 g mąki krupczatki.
- 70 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 1 żółtko.
- 1 jajko.
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Beza:

- 3 białka.
- 150 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 10 g mąki ziemniaczanej.
- 50 g migdałów w płatkach.

Krem śmietankowy:

- 60 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 300 ml śmietany 30%.
- 200 g serka mascarpone.

Galaretka:

- 650 ml wody.
- 3 galaretki czerwone.
- 250 g mali.

#NajepszeJestBLISKO



PRZYGOTOWANIE



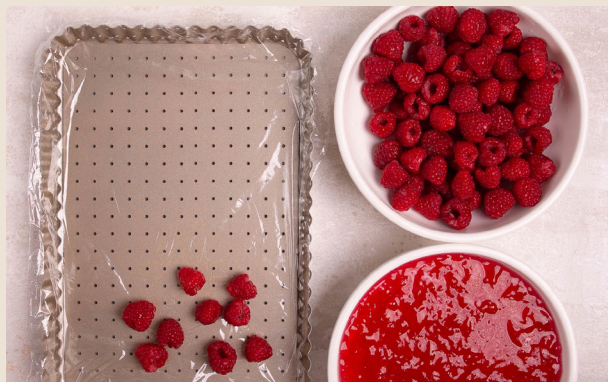
1.

Do mąki dodać proszek do pieczenia, cukier puder oraz masło, rozgnieść widelcem. Dodać jajko i żółtko, wymieszać widelcem, a następnie zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce przez około 40 minut. Rozwałkować, wyłożyć nim blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 25 minut w temp. 180°C. Ostudzić.



2.

Białka ubić, podczas ubijania, stopniowo dodawać do nich po łyżeczce cukier. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną, wymieszać. Wyłożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę (tę samą, na której pieczony był kruchy spód), posypać migdałami w płatkach. Piec około 70 minut w temp. 150°C.



3.

Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie. Ostudzić. Gdy zaczną tężeć na blaszkę wyłożoną folią spożywczą (tę samą, na której pieczony był kruchy spód) wyłożyć maliny, zalać galaretką. Odstawić do lodówki do całkowitego stężenia (na około 1 godzinę). Ostudzić.



4.

Mascarpone wymieszać z cukrem pudrem, stopniowo dodać ubitą śmietankę. Delikatnie wymieszać. Złożyć ciasto: kruchy spód, galaretka z malinami, krem śmietanowy, beza.



Sernik z białą czekoladą i kajmakiem



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie



CZAS PRZYGOTOWANIA:
80 minut



CZAS PIECZENIA:
60 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 150 g herbatników maślanych.
- 100 g masła.
- Pół szklanki orzeszków ziemnych solonych.

Masa serowa:

- 600 g twarogu sernikowego.
- 250 g serka mascarpone.
- 3/4 szklanki cukru drobnego Cukier Królewski.
- Cukier z wanilią.
- 100 ml śmietanki 30%.
- 5 jajek.
- 2 tabliczki białej czekolady.

Polewa:

- Pół puszki masy kajmakowej.
- Opcjonalnie popcorn, orzeszki ziemne do dekoracji.



Sernik z białą czekoladą i kajmakiem



PRZYGOTOWANIE



- Składniki na spód miksujemy na piasek, dodajemy roztopione masło, dokładnie mieszamy. Wykładamy na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia (średnica ok 20-22 cm). Schładzamy w lodówce.
- Składniki na masę razem miksujemy do połączenia składników, w tym czasie roztapiamy czekoladę w kąpieli wodnej, studzimy i dodajemy do powstałej masy dokładnie mieszając.
- Wykładamy masę na schłodzony spód, wkładamy do rozgrzanego na 180°C piekarnika (góra/dół) pieczemy ok. 60 min, następnie zmniejszamy temperaturę do 160°C i pieczemy jeszcze jakieś 15-20 min.
- Sernik studzimy, następnie wierzch smarujemy masą kajmakowa i ozdabiamy popcornem.

Smacznego!



Torcik bezowy z gruszkami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie



CZAS PRZYGOTOWANIA:
180 minut



CZAS PIECZENIA:
125 minut

SKŁADNIKI

Beza śr. 18 cm:

- 5 białek.
- Szczypta soli.
- 250 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny.

Krem:

- 400 ml śmietany kremówki 30%.
- 250 g mascarpone.
- 2 łyżeczki cukru pudru Cukier Królewski.

Karmelizowane gruszki:

- 3 miękkie gruszki.
- 1 łyżka masła.
- 1 laska wanilii.
- 50 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 1 łyżka miodu.

Dodatkowo:

- 30 g płatków migdałowych.
- Mięta, do dekoracji.

#NajlepszeJestBLISKO



Torcik bezowy z gruszkami



PRZYGOTOWANIE



- Na dwóch blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia odrysować kręgi o średnicy 18cm. Piekarnik nagrzać do 150°C z termoobiegiem.
- Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier, powoli, łyżka po łyżce cały czas miksując. Na końcu piana powinna być błyszcząca i sztywna. Dodać 1 łyżeczkę octu lub soku z cytryny i całość jeszcze chwilę miksować.
- Tak ubitą pianę rozłożyć po równo na dwie blaszki i wyrównać nie wychodząc poza okrąg. Blaszki wstawić do nagrzanego piekarnika. Jedną blaszkę na poziom 1 drugą blaszkę na ostatni poziom.
- Piec przez 5 min w 150°C, następnie obniżyć temperaturę do 110°C i piec przez kolejne 2 godz. Wyłączyć piekarnik i pozostawić w zamkniętym piekarniku bezę przez kolejne kilka godzin lub najlepiej całą noc.
- Gruszki umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić na ćwiartki lub nawet ósemki. Na patelni roztopić masło, ułożyć gruszki i dodać cukier oraz miód. Z laski wanilii wydrążyć nasiona i dodać do gruszek wraz z laską. Gruszki smażyć na średnim ogniu do momentu aż sos się skarmelizuje. Można dodać w trakcie 2 łyżki wody. Patelnię z gruszkami zestawić z ognia i wystudzić całkowicie. Schłodzoną śmietanę zmiksować razem z mascarpone i cukrem pudrem na gęsty krem.
- Na paterze ułożyć pierwszy blat bezowy, wyłożyć krem śmietankowy (3 łyżki odłożyć do dekoracji), ułożyć wystudzone karmelizowane gruszki, przykryć drugim blatem. Resztę kremu włożyć do rękawa cukierniczego z gwiazdzą tyłką i na brzegach udekorować rozetkami, posypać prażonymi płatkami migdałów i udekorować listkami mięty. Tort przechowywać w lodówce.

Smacznego!



Karpatka



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie



CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 minut



CZAS PIECZENIA:
25 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 240 g mąki pszennej.
- 250 ml wody.
- 100 g masła.
- 7 dużych jajek (L) lub 8 mniejszych (M).
- 15 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem:

- 500 ml mleka.
- 200 g serka mascarpone.
- 80 g cukru pudru Cukier Królewski.
- 50 g mąki ziemniaczanej.
- 1 żółtko.
- 1/2 łyżeczki pasty waniliowej lub miąższ z laski wanilii.
- Około 20 g cukru pudru do posypania wierzchu ciasta.



#NajlepszeJestBLISKO

PRZYGOTOWANIE



1.

Zagotować wodę z masłem i cukrem pudrem. Gdy zacznie wrzeć, wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mieszać łyżką, aż masa stanie się gęsta. Zdjąć z ognia, ostudzić.



2.

Następnie miksować masę mikserem, dodając do niej po 1 jajku. Podzielić na pół, wyłożyć na 2 blaszki tej samej wielkości, wyłożone papierem do pieczenia. Piec w temp. 200°C przez około 20-25 minut. Ostudzić.



3.

Mąkę ziemniaczaną wymieszać z żółtkiem i 100 ml mleka. Pozostałe mleko zagotować wraz z cukrem pudrem i pastą waniliową/ miąższem z laski wanilii. Gdy zacznie wrzeć, wlać, cały czas mieszając, mąkę wymieszaną z żółtkiem. Zagotować, a następnie ostudzić.



4.

Mascarpone wymieszać, stopniowo dodawać do niego ostudzony budyń. Ostudzone blaty ciasta przełożyć kremem waniliowym. Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem.



Tarta z kremem budyniowym i owocami



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 minut



CZAS PIECZENIA:
25 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 1 szklanka mąki.
- 3 łyżki kakao.
- 3 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- łyżka cukru wanilinowego.
- 100 g masła.
- Szczypta soli.
- 2 łyżki śmietany 18%.

Krem:

- 2 budynie waniliowe.
- 2,5 szklanki mleka.
- Pół szklanki cukru Królewskiego.
- 2 kostki masła (400 g).
- 1 łyżeczka pasty waniliowej.

Do dekoracji:

- Ulubione owoce.



Tarta z kremem budyniowym i owocami



PRZYGOTOWANIE



- Składniki na ciasto połączyć i wyrobić. Następnie wyłożyć spód tarty i piec w 180°C przez ok. 25 min.
- 2/3 mleka podgrzać w rondelku z cukrem. W 1/3 pozostałego mleka rozpuścić budynie i wlać do mleka, kiedy to zacznie nam się gotować. Dołączyć pastę waniliową i dokładnie wymieszać, najlepiej przy użyciu różgi. Kiedy pojawia się bąbelki zdjąć z ognia i odstawić do wystygnięcia.
- Miękkie masło utrzeć na puszystą masę, dodawać po łyżce masy budyniowej cały czas miksując. Gotową masę schłodzić w lodówce.
- Masę wyłożyć na spód tarty, a na wierzch ułożyć ulubione owoce.

Smacznego!



Crumble truskawkowo-borówkowe



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe



CZAS PRZYGOTOWANIA:
45 minut



CZAS PIECZENIA:
30 minut

SKŁADNIKI

Crumble:

- Ok. 700 g truskawek i borówek świeżych lub mrożonych.
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej.
- 2 łyżki cukru trzcinowego Cukier Królewski.
- Lody waniliowe (opcjonalnie).

Kruszonka kokosowa:

- 90 g mąki pszennej.
- 90 g mąki ziemniaczanej.
- 70 g masła.
- 60 g wiórków kokosowych.
- 60 g cukru trzcinowego Cukier Królewski.



Crumble truskawkowo-borówkowe



PRZYGOTOWANIE



- Owoce wymieszać z mąką i cukrem, odstawić do naczynia żaroodpornego.
- Składniki na kruszonkę zagnieść, odstawić do lodówki na 20 min. Po tym czasie kruszonkę wysypać na wcześniej przygotowane owoce i włożyć do rozgrzanego na 180°C piekarnika (górze/dół) na ok. 25-30 min.
- Najlepiej podawać z lodami.

Smacznego!



Czekoladowe miseczki z kremem



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Łatwe



CZAS PRZYGOTOWANIA:
45 minut



CZAS PIECZENIA:
0 minut

SKŁADNIKI

Miseczki:

- 3 tabliczki gorzkiej czekolady.
- 1 łyżka oleju kokosowego.
- 5 baloników.

Krem czekoladowy:

- 400 ml śmietanki 30%.
- 250 g mascarpone.
- 2 łyżki cukru pudru Cukier Królewski.
- 2 łyżki kajmaku.
- 3 łyżki masła orzechowego.
- Świeże owoce do dekoracji.



Czekoladowe miseczki z kremem



PRZYGOTOWANIE



- Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce. Dodajemy łyżkę oleju i mieszamy do rozpuszczenia. Pozostawiamy do wystudzenia.
- Następnie dmuchamy małe baloniki, a blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i robimy na nim małe czekoladowe kleksy w sporych odstępach, które będą podstawkami naszych miseczek.
- Baloniki moczymy mniej więcej na 1/3 wysokości w czekoladzie, układamy na czekoladowych podstawkach. Tak przygotowane miseczki wkładamy do lodówki na minimum 2h, najlepiej na całą noc. Po tym czasie przebijamy baloniki i wyciągamy z miseczek.
- Schłodzoną śmietankę i mascarpone ubijamy z cukrem na puszystą masę. Do ubitej masy dodajemy kajmak i masło orzechowe, miksujemy na małych obrotach, tylko do połączenia masy. Tak przygotowaną masę wykładamy do naszych miseczek, dekorujemy świeżymi owocami i ulubionymi dodatkami. Deser przechowujemy w lodówce.

Smacznego!



Tarty kakaowe z kremem



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Średnie



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 minut



CZAS PIECZENIA:
20 minut

SKŁADNIKI

Spód (ilość na jedną tartę):

- 210 g ciasteczek pokruszonych.
- 110 g roztopionego masła.
- 30 g kakao.

Krem kakaowy:

- 150 g miękkiego masła.
- 100 g mleka + 200 g mleka.
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 45 g mąki ziemniaczanej.
- 25 g kakao.
- 2 żółtka.
- Orzechy laskowe do dekoracji.

Krem cytrynowy:

- 150 g miękkiego masła.
- 100 g mleka + 200 g mleka.
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski.
- 50 g mąki ziemniaczanej.
- 2 żółtka.
- Sok z 2 cytryn i skórka z nich otarta.
- Płatki kokosowe i plasterki cytryny do dekoracji.

#NajlepszeJestBLISKO



PRZYGOTOWANIE



1.

Pokruszone ciasteczka wymieszać z roztopionym masłem. Powstałą masą wyłożyć foremkę na tartę, docisnąć, odstawić do lodówki na około 20 minut.



2.

Krem kakaowy: do 200 g mleka dodać cukier, zagotować. Mąkę ziemniaczaną, kakao, żółtka i 100 g mleka wymieszać. Dodać do wrzącego mleka z cukrem, zagotować, mieszając. Ostudzić. Do lekko ciepłej masy dodać miękkie masło, całość dokładnie i bardzo energicznie wymieszać (można w tym celu użyć blendera ręcznego).



3.

Krem cytrynowy: do 200 g mleka dodać cukier, zagotować. Mąkę ziemniaczaną, żółtka, sok i skórkę z cytryn oraz 100 g mleka wymieszać. Dodać do wrzącego mleka z cukrem, zagotować, mieszając. Ostudzić. Do lekko ciepłej masy dodać miękkie masło, całość dokładnie i bardzo energicznie wymieszać (można w tym celu użyć blendera ręcznego).



4.

Krem kakaowy wylać na spód tarty, udekorować orzechami laskowymi, schłodzić. Krem cytrynowy wylać na spód tarty, udekorować płatkami kokosa i plasterkami cytryny, schłodzić.



Lava cake



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
Latwe



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 minut



CZAS PIECZENIA:
8 minut

SKŁADNIKI

- 170 g gorzkiej czekolady.
- 3 łyżki cukru drobnego Cukier Królewski.
- 70 g masła.
- Kopiasta łyżka mąki pszennej.
- 2 jajka.
- Owoce do dekoracji.



#NajlepszeJestBLISKO

Lava cake



PRZYGOTOWANIE



- Czekoladę i masło rozpuszczamy w kąpieli wodnej. W tym czasie jajka w temperaturze pokojowej ubijamy z cukrem na puszystą masę, następnie wlewamy rozpuszczoną czekoladę z masłem (wcześniej wystudzoną) i miksujemy do połączenia. Na koniec wsypujemy mąkę i mieszamy do połączenia.
- Masę przelewamy do kokilek lub foremek na muffiny wcześniej wysmarowanych masłem na ok. 2/3 wysokości. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego na 190°C (termoobieg) i pieczemy ok. 8 min.
- Gotowe ciacha ozdabiamy dowolnie wybranymi owocami i posypujemy cukrem pudrem w młynku.

Smacznego!





#BLISKOsiebie



Szczypta słodczy, 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



#NajlepszeJestBLISKO

