



Ciasta z sezonowymi owocami

E-book pełen czerwcowego smaku



Czerwiec przynosi ze sobą najpiękniejsze dary natury: pachnące truskawki, dojrzałe czereśnie, soczyste jagody i słońce, które sprawia, że wszystko smakuje lepiej. To idealny moment, żeby wykorzystać przepiękne owoce, odrobinę słodczy i... stworzyć małe królestwo w swojej kuchni.

Królewski słodzi, a Ty królujesz!

Zebrałiśmy 10 sezonowych ciast, które są lekkie jak letnie poranki, kolorowe jak czerwcowe stragany i słodkie jak wspomnienia z dzieciństwa. W sam raz na niedzielny piknik, rodzinny obiad lub po prostu – dla przyjemności.



SPIS TREŚCI

Rolada bezowa z sezonowymi owocami.....	4
Ciasto z owocami i kruszonką.....	6
Ciasto drożdżowe z owocami	8
Ciasto z brzoskwiniami	10
Tarteletki czereśniowe	12
Tarta truskawkowa	14
Clafoutis z czereśniami	16
Truskawkowe Tiramisu.....	18
Ciasto jagodowa delicja	20
Tarta sernikowa z owocami	22





Rolada bezowa z sezonowymi owocami

Beza lekka jak chmurka, krem śmietankowy i owoce,
które w czerwcu smakują najlepiej!



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 30 minut



CZAS PIECZENIA:
20 minut

SKŁADNIKI

Składniki na roladę:

- 50 ml białek
- 180 g drobnego cukru Królewski
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 laska wanilii (ziarenka) lub dobrej jakości ekstrakt wanilinowy

Krem:

- 250 g serka mascarpone
- 4 łyżki zimnej śmietanki lub śmietany 36%
- 2-3 łyżki cukru pudru Królewski
- Owoce sezonowe

Do dekoracji:

- Garstka owoców sezonowych
- Cukier puder Królewski do posypania

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do ok. 160 °C. Blachę o wymiarach 34 x 25 cm wyłóż papierem do pieczenia.
2. Ubij białka. Stopniowo dodawaj drobny cukier Królewski i ubijaj do czasu, aż piana będzie sztywna. Następnie wymieszaj ją z octem, mąką i wanilią. Wyłóż na przygotowaną blachę i piecz przez 20 minut. Studź w blasze przez ok. 3 minuty, przełóż na metalową kratkę wyłożoną papierem do pieczenia i pozostaw do studzenia na kolejne 3 minuty.
3. Krem: Do miski przełóż mascarpone, śmietankę oraz cukier puder Królewski. Ubijaj do czasu, aż masa będzie jednolita. Następnie dodaj do niej owoce sezonowe i delikatnie wymieszaj całość.
4. Bezę przewróć na drugą stronę, ułóż dłuższym bokiem do siebie i wyłóż kremem w środkowej części bezy. Zwiń w roladę. Posyp cukrem pudrem Królewskim oraz sezonowymi owocami. Na wierzchu rolady możesz też zrobić ozdobny pasek z kremu i owoców.

I gotowe! Teraz podziel się tym przepisem ze znajomymi :)



Ciasto z owocami i kruszonką

Domowy klasyk w najlepszym sezonowym wydaniu. Miękkie ciasto, a w nim zatopione owoce i kruszonka, którą każdy podkrada jeszcze z blachy.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut



CZAS PIECZENIA:
40 minut

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

- 350 g mrożonych owoców
- 200 g masła (temp. pokojowa)
- 4 jaja (temp. pokojowa) 150 g cukru pudru Królewski
- 200 g mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia

Kruszonka:

- 3 łyżki zimnego masła
- 4 łyżki mąki
- 3 łyżki cukru Królewski

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotuj kruszonkę: zagnieć masło z cukrem i mąką. Uformuj w kulkę i włóż do lodówki.
2. Odsącz dokładnie rozmrożone owoce za pomocą sitka.
3. Ubij miękkie masło na puszystą konsystencję, a następnie dodawaj do niego stopniowo żółtka oraz cukier puder – cały czas starannie ubijając.

W oddzielnym naczyniu połącz przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia. Dodaj do ubitej masy i miksuj do połączenia składników.

Białka ubij na sztywną pianę i dodaj do masy, całość delikatnie wymieszaj szpatułką.

4. Ciasto wyłóż do niedużej formy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 °C i podpiekaj przez ok. 10 min. Następnie wyjmij z piekarnika, na wierzchu połóż owoce i posyp je kruszonką. Piecz przez ok. 30 minut – do suchego patyczka.
5. Po ostudzeniu posyp cukrem pudrem Królewskim.





Ciasto drożdżowe z owocami

Delikatne, puszyste, pachnące wanilią. A na górze soczyste, pieczone owoce – jak w wakacje u babci!



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
35 minut

SKŁADNIKI

Owoce:

- 600 g rabarbaru
- 100 g truskawek
- 2 łyżki drobnego cukru
- łyżka grenadyny (opcjonalnie)
- skórka otarta z jednej pomarańczy

Połączyć i odstawić

Waniliowa kruszonka:

- 120 g zimnego masła
- 60 g cukru
- 105 g mąki pszennej
- 90 g mąki migdałowej
- ziarenka z połowy laski wanilii
- Mąkę połączyć z cukrem i wanilią. Dodać pokrojone w kostkę masło. Rozdrobnić palcami w celu utworzenia kruszonki. Schłodzić kruszonkę w lodówce przynajmniej godzinę.

Pomarańczowe drożdżowe:

- 590 g mąki pszennej (12g białka na 100g)
- 7 g suchych drożdży
- 1 dodatkowa łyżeczka cukru (do drożdży)
- 300 g mleka 2%, lekko podgrzanego
- 2 jajka
- 110 g miękkiego masła
- ziarenka z połowy laski wanilii
- 8 g soli
- 110 g drobnego cukru
- 15 g skórki z pomarańczy (z dwóch pomarańczy)

PRZYGOTOWANIE

1. Wymieszaj lekko podgrzane (nie gorące!) mleko z suchymi drożdżami i łyżeczką cukru. Odstaw na 10 minut.
2. Połącz mąkę i sól w misce robota planetarnego. Ubij jajka z cukrem na puch.
3. Do suchych składników dodaj ubite jajka, wanilię, skórkę z pomarańczy i wlej mleko z drożdżami. Mieszaj hakiem przez 5 minut na średnich obrotach. Następnie dodawaj stopniowo miękkie masło i kontynuuj pracę robota kolejne 15 minut lub dłużej (aż ciasto będzie elastyczne i sprężyste).
4. Uformuj ciasto w kulę. Umieść ją w dużej, natłuszczonej masłem misce (nie metalowej!). Przykryj ręcznikiem kuchennym i pozostaw w ciepłym miejscu do momentu podwojenia objętości (ok. 1,5h).

5. Nasmaruj blaszkę 33×22 masłem. Wyłóż spód i boki papierem do pieczenia. Ciasto wyłóż na dno formy.

Wysyp owoce równomiernie na cieście. Posyp wierzch ciasta kruszonką. Odstaw na 20 minut do lekkiego wyrośnięcia.

6. Włóż ciasto do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 35 minut (złoty kolor).

Opcjonalnie polej wierzch pomarańczowym lukrem.



CUKIER
Krolewski



Ciasto z brzoskwiniami

Brzoskwinie pieczone w cieście z nutą wanilii i cytryny. Lekkie, wilgotne, pachnące latem.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
ok. 45 minut

SKŁADNIKI

Składniki (w temperaturze pokojowej):

- 400 g mąki pszennej
- 370 g jogurtu naturalnego
- 4 jajka
- ½ szklanki cukru Królewskiego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 ml oleju rzepakowego
- 2 duże dojrzałe brzoskwinie

PRZYGOTOWANIE

1. Za pomocą ręcznej trzepaczki wymieszaj w misie jajka z cukrem, ale tylko przez chwilę. Dodaj jogurt i ponownie krótko wymieszaj.
2. Następnie dodaj olej i znów wymieszaj.
3. Na koniec przesiej do masy sypkie składniki i wymieszaj tylko do ich połączenia się.
4. Ciasto przelej do formy (ok. 30×20 cm) lub tortownicy ok. 26 cm z papierem do pieczenia. Na wierzchu ułóż kawałki brzoskwiń i ostrożnie wciśnij.
5. Piecz w rozgrzanym piekarniku nagrzanym do 180°C góra-dół ok. 50–60 min. Do suchego patyczka.
6. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem lub polej lukrem.





Tarteletki czereśniowe

Mini deser, maxi radość. Kruche ciasto, aksamitny krem i czereśnie, które nie wymagają żadnych dodatków. Idealne na lato.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
15 minut

SKŁADNIKI

Kruche ciasto:

- 150 g mąki
- 100 g masła
- 50 g cukru pudru Cukier Królewski
- szczypta soli
- 1 żółtko

Nadzienie czereśniowe:

- 400 g czereśni
- 2 łyżki cukru z buraków cukrowych Królewski
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1,5 łyżeczki skrobi ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody

Dodatkowo:

- 1 białko do posmarowania
- cukier puder Cukier Królewski

PRZYGOTOWANIE

1. Umyj czereśnie, wydrąż pestki, dodaj cukier, sok z cytryny i cynamon. Całość przelóż do garnka i gotuj aż czereśnie puszczą sok. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z wodą i wlej do gotujących się czereśni. Wymieszaj całość i gotuj przez ok. 1 min.
2. Wyłóż masło, mąkę, żółtko, sól i cukier puder na stolnicę, posiekaj nożem, a następnie zagnieć dość szybkimi ruchami na jednolite ciasto. Podziel ciasto na dwie części, z czego jedna część powinna być mniejsza (na paski). Uformuj kulki i zwiń folią spożywczą. Pozostaw w lodówce do schłodzenia przez 30 min.
3. Mniejszą część schłodzonego ciasta zagnieć jeszcze raz i rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na cienki placek o grubości 0,5 cm. Odklej górny arkusz papieru i pokrój na cienkie paski o szerokości 0,5 cm a następnie włóż ponownie do lodówki.
4. Z drugiej części ciasta wyklej foremki o śr. 10 cm. Foremki włóż ponownie do lodówki na 30 min. Nagrzej piekarnik do 180 stopni C góra-dół. Obciąż tartetki fasolą lub kulkami ceramicznymi i podpiekaj około 15 min.
5. Po tym czasie wyjmij je i zdejmij obciążenie, nałóż nadzienie czereśniowe i ułóż kratkę z pasków ciasta. Posmaruj tartetki z góry białkiem i piecz w nagrzanym do 180°C piekarniku (góra-dół) przez 20-25 min. Upieczone tartetki posyp cukrem pudrem.





Tarta truskawkowa

Tarta, którą robi się raz-dwa, a efekt robi wrażenie.
Truskawki, krem, kruche ciasto – trzy warstwy,
jeden niezapomniany smak lata



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut



CZAS PIECZENIA:
bez pieczenia

SKŁADNIKI

Spód:

- 250 g kakaowych herbatników
- 100 g roztopionego masła

Dekoracja:

- Truskawki
- Pokruszone herbatniki
- Posiekane orzechy

Krem:

- 300 g truskawek
- 800 g sera w wiaderku
- 250 śmietany kremówki
- 200 g cukru pudru Cukier Królewski
- 30 g żelatyny rozpuszczonej w 50 ml wody

PRZYGOTOWANIE

1. Herbatniki pokrusz, dodaj masło, wymieszaj. Wyłóż masą dno i boki foremki na tartę, dociśnij, odstaw do lodówki. W tym czasie zblenduj truskawki.
2. Cukier puder wymieszaj z serem, dodaj żelatynę i mus z truskawek. Wymieszaj, odstaw do lodówki, aż masa zacznie lekko tężeć. Wówczas ją wymieszaj, dodaj ubitą kremówkę.
3. Wyłóż masę na ciasteczkowy spód, rozprowadź równomiernie. Udekoruj według uznania.

I gotowe! Teraz podziel się tym przepisem ze znajomymi :)





Clafoutis z czereśniami

Francuska klasyka w letnim wydaniu. Niby zapiekanka, niby deser – a w efekcie cudownie prosty wypiek, który pachnie masłem i owocami.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
do 45 minut



CZAS PIECZENIA:
30 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 450 g czereśni lub wiśni według uznania
- 2 jajka
- 1 żółtko
- 100 g cukru Królewskiego
- cukier puder Królewski (do posypania)
- 100 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 175 ml mleka
- 4 łyżki stołowe słodkiej śmietanki 30%
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- masło do posmarowania formy
- listki mięty do ozdoby

PRZYGOTOWANIE

1. Wydrylowane czereśnie lub wiśnie umieść w miseczce.

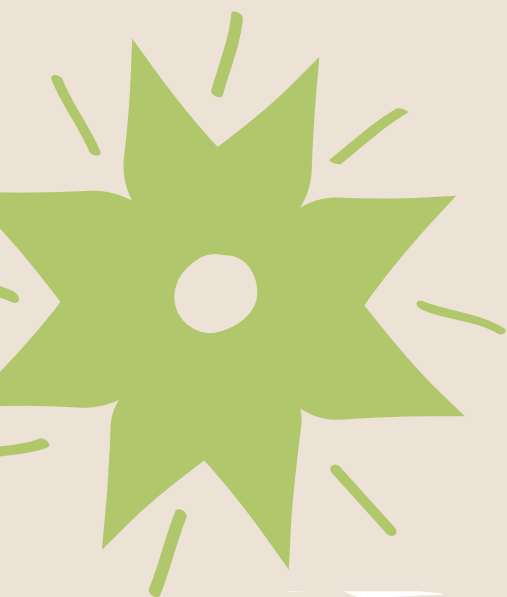
Przygotuj foremkę na tartę o średnicy ok. 25 cm i wysmaruj ją masłem.

Piekarnik nagrzej do 200°C

2. Ubij jajka oraz żółtko z dodatkiem cukru Królewskiego na puszystą masę. Następnie dodaj do niej mąkę oraz sól i dalej ubijaj.

Stopniowo dolewaj mleko wraz ze słodką śmietanką oraz ekstrakt waniliowy – ubijaj do czasu, aż powstanie gładkie ciasto.

3. Do formy włóż wiśnie lub czereśnie (najlepiej bez soku, który puściły) i zalej ciastem.
4. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 30 minut do czasu, aż wierzch będzie przyrumieniony, a ciasto ścięte.
5. Upieczone ciasto posyp cukrem pudrem Królewski i podawaj na ciepło lub na zimno.





Truskawkowe tiramisu

Włoski klimat w wersji z polskimi truskawkami. Zachwycą słodko-owocowym połączeniem!



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
bez pieczenia

SKŁADNIKI

Składniki:

- 500 g mascarpone
- 4 duże jajka (osobno żółtka i białka)
- biszkopty Savoiardi (są zazwyczaj w dużych opakowaniach, ale wewnątrz są podzielone na mniejsze części) ok. 300 g
- proszek z liofilizowanych truskawek
- świeże truskawki do dekoracji

Na sos truskawkowy:

- 200 g truskawek mrożonych

Truskawki rozmrozić i zblendować na rzadki sos do maczania biszkoptów.

Na truskawkową konfiturę:

- 400 g mrożonych truskawek
- 1 łyżka cukru Królewskiego (lub więcej, wedle uznania)
- 18 g skrobi kukurydzianej
- 25 ml zimnej wody
- łyżka soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE

1. Truskawki lekko rozmroź i pokrój na kawałki. Dodaj cukier i zagotuj. Skrobię kukurydzianą rozmieszaj w zimnej wodzie. Dodaj do gotujących się truskawek. Truskawki ze skrobią zagotuj przez krótką chwilę, aby konfitura zgęstniała. Zdejmij z palnika i pozostaw do ostudzenia. Przełóż do rękawa cukierniczego.
2. Żółtka ubij na puch z 30 g cukru Królewskiego. Stopniowo dodawaj po łyżce mascarpone i ubijaj do momentu uzyskania pulchnej, gładkiej masy. W drugim naczyniu ubij białka z 30g cukru na sztywną bezę. Do masy z żółtkami stopniowo dodawaj ubite białka, do połączenia. Przełóż krem do rękawa cukierniczego.
3. Przygotuj blaszkę o wymiarach: 33 x 22 cm lub mniejszą.
4. Przekładaj według instrukcji: cienka warstwa kremu – biszkopty nasączone sosem truskawkowym – ½ kremu – truskawkowa frużelina – biszkopty nasączone sosem truskawkowym – ½ kremu – liofilizowane truskawki – świeże truskawki

Z przepisu wychodzi około 6 porcji.



Ciasto jagodowa delicja

Dla fanów jagód i warstwowych ciast. Lekkie, efektowne, a do tego niesamowicie pyszne.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
30-35 minut

SKŁADNIKI

Biskopt:

- 5 jajek
- 100 g mąki pszennej
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Galaretka jagodowa:

- 1 litr wody
- 1 czerwona galaretka
- 250 g jagód
- 30 g żelatyny

Warstwa jagodowa:

- 250 g jagód
- 1000 g sera w wiaderku lub bardzo gęstego jogurtu typu grecki
- 200 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 40 g żelatyny
- 60 ml wody

PRZYGOTOWANIE

1. Białka ubij na sztywno z cukrem drobnym. Dodaj żółtka, wymieszaj. Dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszaj. Wyłóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30 minut na złoty kolor. Następnie pozostaw do ostudzenia.
2. Żelatynę rozpuść w wodzie. Część jagód roznieć widelcem. Dodaj do sera/jogurtu, wymieszaj. Dodaj cukier, wymieszaj. Na koniec dodaj żelatynę i wymieszaj. Wstaw do lodówki. Gdy masa zacznie tężeć, wylej ją na ostudzony biskopt. Odstaw do lodówki do stężenia.
3. Gorącą wodę wymieszaj z galaretką i żelatyną do rozpuszczenia. Pozostaw do ostudzenia. Dodaj jagody, odstaw do lodówki. Gdy zacznie tężeć, wylej na masę jagodową. Wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.





Tarta sernikowa z owocami

Połączenie kruchości i kremowości.

Tarta z nutą sernika i dowolnymi owocami sezonu.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:
łatwy



CZAS PRZYGOTOWANIA:
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:
25-35 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 140 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 1 łyżka pudru Cukier Królewski
- 1 żółtko
- 2 łyżki mleka
- szczypta soli

Nadzienie:

- 400 g twarogu sernikowego (z wiaderka)
- 4 żółtka
- 90 g cukru pudru Cukier Królewski
- ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 3 łyżki budyniu waniliowego (30 g) (można zamienić na skrobię ziemniaczaną, ale wtedy polecam dodać więcej ekstraktu z wanilii)
- szczypta soli
- ½ łyżeczki soku z cytryny
- 100 ml śmietanki kremówki 30%

Dodatkowo:

- morele (ok. 6 szt.)
- borówki (ok. 18 szt.)
- listki mięty do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Masło pokrój na mniejsze kawałki, dodaj pozostałe składniki i zagnieć ciasto. Następnie owiń je folią spożywczą i wstaw do lodówki na ok. 1 godz.
2. Rozwałkuj ciasto i wyłóż nim formę o średnicy 27 cm. Wstaw do lodówki na ok. 20-30 minut.
3. W międzyczasie przygotuj nadzienie: twaróg wymieszaj z pozostałymi składnikami (możesz to zrobić za pomocą miksera lub rózgi).
4. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Schłodzony spód nakłuj widelcem i wyłóż na niego masę. Na wierzchu poukładaj pokrojone morele i borówki.
5. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 25-35 minut (masa powinna być ścięta, ale nie przypieczona). Na ostatnie 5-10 minut pieczenia polecamy włączyć samą dolną grzałkę.
6. Wystudź i skosztuj! Doskonale smakuje lekko przestudzona jak i schłodzona kilka godzin w lodówce.



Czerwiec to najlepszy moment, by piec sezonowo i radośnie. Te ciasta powstały po to, żeby łapać słońce, zbierać owoce i dzielić się tym, co dobre. Prosto, pysznie, letnio.

Piekarnik gotowy? To do dzieła.

Królewski słodzi, a Ty królujesz latem!

www.cukier-krolewski.pl