

PIERNIK Z MELASĄ

Piernik z melasą, przełożony powidłami to bardzo aromatyczny i wilgotny piernik jaki miałam okazję do tej pory jeść. Jak nie przepadam za pierniczkami z melasą, to ten piernik na melasie mogłabym jeść codziennie ☐ Tylko od razu upiekłabym dwie blachy, ponieważ o każdy kawałek musiałabym stoczyć bój z moim synem Błażejem, który również uwielbia ten piernik!

W oryginalnym przepisie na piernik nie ma miodu. Wcześniej piekłam pierniczki z melasą i wiedziałam, że muszę trochę złagodzić smak melasy. Dlatego dałam trochę miodu. Piernik wyszedł idealny w smaku. Na załączonym zdjęciu piernik wyszedł mi trochę za niski. W trakcie kolejnych prób dodałam trochę więcej mąki i dzięki temu piernik ładnie wyrósł. Nie miałam już okazji zrobić nowych zdjęć. Ale na pewno będzie okazja, bo do tego piernika często będę wracać!

Polecam również inne pyszne ciasto piernikowe – [Kakaowy piernik](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na piernik z melasą, forma 24x24 cm – [przelicznik foremek](#):

- 120 g masła (może być zimne)
 - 170 g melasy*
 - 70 g miodu (użyłam lipowego)
 - 2 jajka, rozm. L
 - 260 g/ml mleka
 - 70-75 g drobnego cukru
 - 310 g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1 łyżeczka sody
 - 1,5 łyżeczki imbiru
 - 1/2 łyżeczki cynamonu
 - 1/2 łyżeczki przyprawy do pierników
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy miód, melasę i masło do momentu rozpuszczenia się masła i otrzymania jednolitej masy. Nie doprowadzamy masy do wrzenia.
 2. Zdejmujemy rondel z palnika i **studzimy masę z melasą przed dodaniem jej do reszty składników!**
 3. W większej misce mieszamy jajka, mleko i cukier – za pomocą rózgi kuchennej.
 4. Dodajemy ostudzoną masę z melasą i całość mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.
 5. Na końcu dodajemy przesianą mąkę z sodą, proszkiem do pieczenia oraz przyprawami. **Mieszamy całość tylko do momentu połączenia się składników. Nie dłużej.**

6. Gotową masę przelewamy do formy o wym. 24×24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
7. **Piernik na melasie pieczemy ok 35-40 minut w 170°C, bez termoobiegu**, do suchego patyczka. Po upieczeniu wyciągamy go od razu z piekarnika i zostawiamy do ostudzenia.
8. Po ostudzeniu kroimy go na dwa równe blaty i przekładamy powidłami. Na końcu dekorujemy polewą czekoladową lub cukrem pudrem.
9. Piernik z melasą można upiec w mniejszej formie i bez powideł :). Skorzystaj z przelicznika foremek. **W formie 13×23 cm robię go z połowy porcji.**

Polewa czekoladowa:

- 55-60 g mleka/śmietanki kremówki 30%
 - 40 g gorzkiej czekolady 64%
 - 60 g mlecznej czekolady
1. W małym rondelku podgrzewamy mleko/śmietankę do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy całość, aż otrzymamy jednolitą masę. Polewamy piernik, gdy polewa trochę przestygnie i zgęstnieje.

Dodatkowo:

- słoik powideł

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. ***Kupiłam taką melasę – [Kliknij Tutaj](#)**. Zamiast melasy można dać miód. Jednak smak i kolor piernika już nie będzie taki sam.
3. Zamiast powideł można dać konfiturę z żurawiny lub z porzeczek.
4. Piernik na melasie najlepiej kroi się gorącym nożem. Wtedy polewa nie przykleja się do noża.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Źródło przepisu: <https://mojewypieki.com/przepis/wilgotny-piernik-na-melasie>

Podoba Ci się przepis na piernik z melasą? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

MARLENKA

Marlenka – pyszne, tradycyjne miodowe ciasto Czeskie, które skradło moje kubki smakowe! W ubiegłym roku ciastem tym poczęstowała mnie moja przyjaciółka i oczywiście podzieliła się również przepisem :). Ciasto Marlenka składa się z kilku cienkich warstw ciasta miodowego przełożonych pysznym kremem budyniowym z kajmakiem.

Ciasto po kilkugodzinnym schłodzeniu w lodówce mięknie. Błaty ciasta miodowego można przygotować sobie dwa dni przed przełożeniem ich kremem budyniowym. Jeśli chcecie zrobić ciasto Marlenka na święta Bożego Narodzenia polecam przełożyć blaty ciasta kremem 1-2 dni przed Wigilią. Wtedy do świąt ciasto z kremem przegryzie się i będzie o wiele lepiej smakować :).

Ciasto Marlenka w oryginale udekorowane jest pokruszonym ciastem miodowym (posypane na warstwę kremu). Jestem ogromną fanką czekolady, dlatego moja Marlenka jest udekorowana polewą czekoladową ☐

Polecam również inne pyszne ciasta miodowe – [Orzechowiec](#) lub [Snikers](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Ciasto miodowe:

- 120 g masła
 - 60 g miodu – 3 łyżki
 - 200 g cukru pudru
 - 1 płaska łyżka sody
 - 1 łyżka octu zwykłego lub jabłkowego
 - 2 jajka, rozm. L
 - 600 g mąki pszennej
1. **Przygotowujemy papier do pieczenia. Potrzebne jest 6 kawałków o wymiarach 20×30 cm.** Takie wymiary miało dno mojej formy, która rozszerzała się ku górze do wymiarów 23×33 cm. **Ciasto można rozwałkować trochę cieniej, np. do rozm. 25×30 cm.** Ciasto można też upiec na dużej blaszce, która zazwyczaj jest w zestawie z piekarnikiem :).
 2. **W większym rondelku/garnku, na małym palniku, topimy masło, miód i cukier puder.** Mieszamy całość aż otrzymamy jednolitą masę.
 3. **Gdy masa będzie już gotowa rozpuszczamy sodę w occie i dodajemy całość do masy.** Mieszamy wszystko, podgrzewając cały czas masę na małym ogniu.
 4. **Od momentu dodania sody podgrzewamy i mieszamy masę przez ok 4 minuty lub dłużej, aż jej kolor zrobi się brązowo-pomarańczowy.** Wyłączamy palnik.

5. Odstawiamy masę na 5 minut do lekkiego przestudzenia, mieszając co jakiś czas, ponieważ dzięki sodzie 'rośnie'.
6. **Przelewamy masę miodową do większej miski. Dodajemy jajka i mieszamy energicznie za pomocą łopatkki lub różgi kuchennej. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy całość łopatką. Jajka i mąkę dodajemy od razu po przelaniu masy do miski. Ciepłe ciasto lepiej się rozwałkuje, dlatego przygotowujemy ciasto dość szybko.**
7. Gdy masa robi się gęsta i nie da się jej wymieszać łopatką przekładamy ją na stolnicę. Wyrabiamy ciasto ręcznie do momentu, gdy robi się gładkie i jednolite.
8. **Gotowe ciasto miodowe dzielimy na sześć równych części** – każda po ok 175 g.
9. **Pięć kawałków przekładamy do miski i przykrywamy dużym talerzem lub deseczką, aby nie ostygły i obeschły.**
10. Szósty kawałek ciasta rozwałkowujemy cienko na przygotowanym wcześniej papierze do pieczenia o wymiarach **20×30 cm lub 25×30 cm**. Odcinamy wystające brzegi. Można podczas wałkowania lekko posypać wałek, aby nie przyklejał się do ciasta.
11. Ciasto lepi się do rąk. Dlatego dzieliłam je na małe kawałki, spłaszczając między palcami i układałam na papierze. Następnie małym **wałkiem do ciasta z rączką** rozwałkowywałam je.
12. W taki sam sposób przygotowujemy kolejne pięć kawałków ciasta.
13. **Pieczemy każdy blat ciasta ok 5-7 minut w 180°C, bez termoobiegu.** Wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do ostygnięcia.
14. Przed złożeniem ciasta delikatnie odklejamy papier.
15. Przygotowujemy krem budyniowy. **Krem można zrobić dzień po upieczeniu ciasta.**

Krem budyniowy:

- 700 g/ml mleka
 - 30 g drobnego cukru – 2 łyżki
 - 2 opakowania budyniu waniliowego/śmietankowego bez cukru
 - 350-400 g kajmaku/masy krówkowej (w puszcze)
 - 200 g masła w temp. pokojowej
1. Budyń przygotowujemy wg opisu na opakowaniu. W większym garnku, na małym palniku, zagotowujemy mleko z cukrem. Gdy mleko zacznie wrzeć zmniejszamy ogień. Cały czas mieszając mleko łopatką dodajemy budyń w proszku. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolity, gęsty budyń. Wyłączamy palnik.
 2. **Od razu przykrywamy gorący budyń folią do żywności tak, aby folia stykała się z powierzchnią budyniu.** W ten sposób nie robi się kożuch i nie będzie potem grudek w kremie.
 3. **Studzimy budyń** (nie może być ciepły, gdyż dodany bo utartego masła rozpuści je i krem się zwarzy).
 4. W większej misce, za pomocą miksera **ucieramy miękkie masło przez min. 10 minut** (najwyższe obroty miksera). Następnie w kilku turach **dodajemy stopniowo ostudzony budyń na zmianę z masą kajmakową** i mieszamy całość

dokładnie. Odkładamy mikser.

5. Powstanie ok 1250 g kremu budyniowego. **Dzielimy go na pięć równych części, każda po ok 250 g.**

Polewa czekoladowa:

- 50 g masła
- 80 g gorzkiej czekolady 64%
- 90 g mlecznej czekolady

1. W małym rondelku topimy masło. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy połamana czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy jednolitą masę. Od razu polewamy ciasto Marlenka. Gdy polewa ostygnie zrobi się za gęsta.

Dodatkowo:

- ok 60 g orzechów włoskich, drobno posiekanych

Wykonanie ciasta Marlenka:

1. Jedną z moich czytelniczek, Basia, nasącza ciasto kawą. Nie próbowałam tego, ale skorzystam z tej rady następnym razem.
2. Na pierwszy blat ciasta wykładamy 1/5 kremu kajmakowego i równomiernie rozprowadzamy po całości. Przykrywamy drugim blatem ciasta miodowego. Czynność powtarzamy aż do ostatniego blatu ciasta. **Nie smarujemy górnego blatu ciasta.**
3. Ostatni blat ciasta przykrywamy papierem do pieczenia. Następnie kładziemy np. książkę lub deskę do krojenia. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki na całą noc. W ten sposób ciasto wyrówna się i zmięknie pod wpływem wilgoci.
4. Następnego dnia dekorujemy ciasto polewą i pokruszonymi orzechami.
5. **Ciasto Marlenka można udekorować samymi orzechami.** Wtedy ostatni blat ciasta również trzeba posmarować kremem (**dzielimy krem na sześć równych porcji**).

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. **Ciasto miodowe można upiec kilka dni wcześniej (2-3) przed przełożeniem.**
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na ciasto Marlenka? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

MURZYNEK

Murzynek – przepyszne ciasto kakaowe z polewą czekoladową. Przepis na murzynka dostałam od koleżanki. Niestety nie wyszedł mi tak idealny jak jej. Dlatego musiałam kilka razy podchodzić do tego przepisu. Zmieniając proporcje udało mi się w końcu uzyskać przepyszne, mięciutkie czekoladowe ciasto, które bardzo przypominało ciasto koleżanki ☐

Uwaga! Do murzynka użyłam kakao Decomorreno. Jeśli użyjecie innego kakao kolor ciasta i jego struktura może się różnić od mojego. Używając kakao Wedel możecie dać 2 gr więcej, ponieważ jest ono jaśniejsze od Decomorreno.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na formę 13×23 cm ([przelicznik foremek](#)):

- 180 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 170 g cukru
- 24 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
- 90 g/ml wody
- 3 jajka, rozm. 'L' – osobno białka i żółtka
- 185 g mąki pszennej
- 7 g proszku do pieczenia
- 90 g orzechów włoskich, posiekanych – opcjonalnie

Składniki na formę 23×33 cm:

- 300 g masła (min. 82% tłuszczu)
 - 285 g cukru
 - 40 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
 - 150 g/ml wody
 - 5 jajek, rozm. 'L' – osobno białka i żółtka
 - 310 g mąki pszennej
 - 12 g proszku do pieczenia
 - 150 g orzechów włoskich, posiekanych – opcjonalnie
1. W rondelku, na mniejszym ogniu, **podgrzewamy masło z cukrem, kakao i wodą, aż uzyskamy płynną, jednolitą masę**. Odkładamy masę czekoladową na bok i **studzimy**. Ostudzoną masę przelewamy do większej miski.
 2. Przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia. Oddzielamy białka od żółtek. Siekamy orzechy.

3. W osobnej, suchej i czystej misce, **ubijamy mikserem białka do momentu, aż będą sztywne. Nie dłużej niż 2-3 minuty.** Białka bez cukru łatwo przebić, dlatego obserwujcie je podczas miksowania.
4. **Do masy czekoladowej dodajemy żółtka i mieszamy krótko, za pomocą różgi kuchennej.** Dodajemy mąkę i mieszamy – tylko do połączenia się składników. Na końcu dodajemy ubite białka i mieszamy całość delikatnie do momentu połączenia się składników.
5. Jeśli mamy taką chęć dodajemy orzechy i krótko mieszamy.
6. Przekładamy ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia.
7. **Pieczemy ciasto murzynek: w formie 13×23 cm ok 50 – 55 minut, w formie 23×33 cm ok 40- 45 minut, w 175°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.** Wyciągamy i studzimy.
8. Ciasto murzynek dekorujemy polewą czekoladową i np. wiórkami kokosowymi lub posiekanymi orzechami.
9. Zanim udekorujecie murzynka polewą można ciasto ponakłuwać wykałaczką, aby polewa trochę wsiąkła w ciasto.

Polewa czekoladowa – forma 13×23 cm:

- 35 g/ml mleka
- 40 g mlecznej czekolady, połamanej
- 30 g gorzkiej czekolady, połamanej

Forma 23×33 cm:

- 70 g/ml mleka
 - 80 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 60 g gorzkiej czekolady, połamanej
1. W garnuszku, na małym ogniu, podgrzewamy mleko do momentu, aż będzie bardzo gorące. Zdejmujemy garnuszek z ognia.
 2. Dodajemy połamane czekolady i mieszamy całość do momentu uzyskania jednolitej polewy czekoladowej. Jeśli polewa wyjdzie za gęste dodajemy trochę mleka i mieszamy dokładnie. Jeśli wyjdzie za rzadka, to dodajemy więcej czekolady.
 3. Polewę lekko studzimy zanim wyłożymy ją na ciasto murzynek.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na ciasto murzynek muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Wszystkie składnik mieszamy krótko, tylko do połączenia się składników.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na murzynka? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

CIASTO GÓRA LODOWA

Ciasto góra lodowa bez pieczenia to proste ciasto z masą budyniową, herbatnikami i biszkoptami polanymi pyszną polewą z mleka w proszku. Za namową moich obserwatorek na Instagramie dodałam do ciasta trochę konfitury porzeczkowej, aby przełamać słodki smak ciasta. Jeśli lubicie eksperymentować w kuchni, to polecam dodanie konfitury do ciasta.

Polecam również inne, pyszne [ciasta bez pieczenia](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Potrzebne do ciasta:

- herbatniki kakaowe – ok 40 sztuk
- biszkopty – ok 150 g (ok 28 sztuk)
- opcjonalnie konfitura porzeczkowa

Składniki na krem budyniowy, forma 23×33 cm:

- 200 g mleka
 - 2-3 żółtka (2 z jajek rozm. L, 3 z jajek rozm. S-M)
 - 2 opakowania budyniu śmietankowego/waniliowego bez cukru (2x 40g)
 - 15 g mąki pszennej
 - 600 g mleka
 - 110-120 g drobnego cukru
 - 200 g masła (min. 82% tłuszczu), w temp. pokojowej
1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej, mieszamy mleko (200g), żółtka, budynie i mąkę, aż powstanie jednolita masa bez grudek.
 2. W większym garnku zagotowujemy mleko (600g) z cukrem. Gdy mleko zacznie wrzeć zmniejszamy ogień i cały czas mieszając je rózgą kuchenną dodajemy masę z budyniami.
 3. Nie przerywając mieszania (aby nie powstały grudki w budyniu) podgrzewamy masę, aż zgęstnieje. Gdy otrzymamy konsystencję ciepłego budyniu (po ok 3 minutach) wyłączamy palnik. **Od razu przykrywamy gorący budyń folią do żywności tak, aby folia stykała się z powierzchnią budyniu.** W ten sposób nie zrobi się kożuch i nie będzie potem grudek w kremie.

4. **Studzimy budyń** (nie może być ciepły, gdyż dodany bo utartego masła rozpuści je i krem się zwarzy).
5. W większej misce, za pomocą miksera ucieramy masło przez min. 10 minut (najwyższe obroty miksera). Następnie w kilku turach dodajemy stopniowo ostudzony budyń i mieszamy dokładnie. Odkładamy mikser.
6. Powstanie ok 1080 g kremu budyniowego. Dzielimy go na dwie części. Jedną większą – ok 600 g i drugą mniejszą – ok 480 g.

Wykonanie:

1. **Formę o wymiarach 23×33 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy kakaowe herbatniki, układając je jeden obok drugiego. Jeśli zajdzie potrzeba docinamy herbatniki.
2. Wykładamy na herbatniki większą połowę kremu budyniowego. Delikatnie rozprowadzamy i wyrównujemy krem. Nakładamy na krem herbatniki. Następnie, jeśli chcemy, możemy posmarować herbatniki konfiturą porzeczkową. Ale nie jest to konieczne.
3. Wykładamy drugą część kremu budyniowego i rozprowadzamy.
4. Biszkopty kroimy na pół. Przed wyłożeniem ich na krem możemy trochę je nasączyć mocną, ostudzoną kawą. Nie przesadzajcie z nasączeniem, aby biszkopty się nie rozpaćkały. Nasączałam biszkopty za pomocą pędzla. Zrobiłam też niestety za słabą kawę i nie było potem jej czuć.
5. Połówki biszkoptów wykładamy jeden obok drugiego, lekko wciskając je w krem. Na filmie poniżej pokazuję jak to zrobić.
6. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki.
7. **Polewę do ciasta polecam przygotować ok 1 godzinę po włożeniu ciasta do lodówki.** Wtedy ciepła polewa nie rozpuści Wam kremu budyniowego.
8. Dekorujemy ciasto góra lodowa polewą z mlekiem w proszku i wkładamy do lodówki na min 4 godziny, aby krem budyniowy stężał.
9. Ciasto góra lodowa przechowujemy w lodówce.

Polewa z mlekiem w proszku:

- 200 g masła (min. 82% tłuszczu)
 - 50 g drobnego cukru
 - 160 ml gorącej wody lub więcej
 - 210 g mleka w proszku (np. Łaciate)
 - 8 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
1. W rondelku umieszczamy masło, cukier i gorącą wodę. Podgrzewamy całość na mniejszym ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści, a masa będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
 2. Dodajemy mleko w proszku i za pomocą miksera mieszamy dokładnie.
 3. **Mleko w proszku pochłania wilgoć, dlatego szybko gęstnieje.** Jeśli po zmiksowaniu wyjdzie Wam gęsta polewa, to dodajcie do niej trochę gorącej wody (wrzątek) i wymieszajcie, aż polewa zrobi się rzadsza.
 4. **Połowę jasnej polewy z mlekiem wykładamy na ciasto z biszkoptami.** Nakładamy polewę łyżką, ale można też nałożyć ją za pomocą worka cukierniczego.
 5. **Do pozostałej części polewy dodajemy kakao** i mieszamy mikserem. **Po dodaniu kakao polewa Wam zgęstnieje.** Dodajcie trochę gorącej wody i

zmiksujcie, aż polewa zrobi się rzadsza. Ale nie przesadzajcie, aby polewa nie zrobiła się wodnista.

6. Nakładamy kakaową polewę na jasną. Mi trochę polewy kakaowej zostało.

Uwagi:

1. Do polewy można użyć mleka w proszku: Łaciate, Krasnystaw lub SM Siedlce.
2. Użyłam biszkopty **Petitki** (one są większe od innych).
3. Po zmiksowaniu polewy z mlekiem w proszku szybko nakładamy ją na ciasto. Polewa szybko gęstnieje. Jeśli już po zmiksowaniu będzie gęsta wystarczy dodać trochę więcej gorącej wody.
4. Za pierwszym razem robiłam krem budyniowy z 3 budyniami. Niestety było bardzo czuć proszek budyniowy w masie. Dlatego za drugim razem dałam dwa opakowania budyniu. Krem wyszedł pyszny i równie stabilny jak z 3 budyniami.

Smacznego ☐

Źródło inspiracji na ciasto: www.mojewypieki.com

Podoba Ci się przepis na ciasto góra lodowa? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

[PROSTE CIASTO BEZ PIECZENIA – Słodka Renatka](#)

Proste ciasto bez pieczenia wyniosłam od mojej mamy Renaty, która zrobiła je na urodziny mojego męża, gdy byliśmy u niej w odwiedzinach. Dlatego też nazwałam je Słodka Renatka :). Mama zrobiła to szybkie ciasto bez pieczenia w uboższej wersji i gdy je spróbowałam od razu stwierdziłam, że czegoś mi w tym cieście brakuje. Powiedziałam mamie, że dałabym warstwę kajmaku lub [karmelu](#). Na to mama odpowiedziała, że dodałaby jeszcze warstwę krakersów i tak oto wspólnymi siłami stworzyłyśmy to pyszne ciasto Słodka Renatka!

Zrobiłam połowę ciasta z krakersami, a drugą połowę z kakaowymi herbatnikami, aby spróbować, która wersja będzie smaczniejsza. Niestety obie wersje wyszły

pyszne i nie mogę się zdecydować na jedną, dlatego Wam zostawiam wybór!

Polecam zrobić ciasto dwa dni przed imprezą, wtedy najlepiej smakuje.

Przełożyłam ciasto w piątek i w sobotę było dobre. A w niedzielę i w poniedziałek to był obłęd... niebo w gębie! Po takim czasie krem z herbatnikami 'przegryzł się' i ciasto smakowało wybornie, dlatego polecam wstrzymać się trochę z konsumpcją ☐

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Składniki (forma 33×23 cm):

Masa serowa:

- 1 kg sera twarogowego w wiaderku, w **temperaturze pokojowej**
- 250 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- 150 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru z wanilią (użyłam Kotanyi)

Dodatkowo:

- herbatniki maślane, jasne – ok 42 szt
- herbatniki maślane kakaowe – ok 23 szt
- krakersy **lub** kakaowe herbatniki – ok 25 szt
- ok 350 masy krówkowej – kajmaku (użyłam SM Gostyń masa krówkowa)

1. W dużej misce, za pomocą miksera **na najwyższych obrotach**, ucieramy masło z cukrem pudrem i cukrem z wanilią, **ok 12 min.**
2. Następnie, w kilku turach, dodajemy do masła twaróg. Po każdej dodanej porcji twarogu miksujemy całość dokładnie. Odkładamy mikser. Dzielimy masę serową na 3 równe części (**3 x ok 430 g**).
3. **W formie o wymiarach 33×23 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia, wykładamy na spodzie herbatniki jasne. Jeden obok drugiego. Wykładamy na herbatniki pierwszą porcję masy serowej i delikatnie wyrównujemy. Nakładamy na masę kakaowe herbatniki i wykładamy drugą porcję masy serowej, wyrównujemy. Układamy warstwę krakersów lub kakaowych herbatników. Na krakersy wykładamy masę krówkową/kajmak, który delikatnie rozprowadzamy. Na kajmak wykładamy ostatnią porcję masy serowej. Wyrównujemy i wykładamy na masę jasne herbatniki.
4. Na końcu dekorujemy proste ciasto bez pieczenia polewą czekoladową.
5. Przechowujemy ciasto w lodówce.
6. **W skrócie układamy:** herbatniki jasne – masa serowa – herbatniki kakaowe – masa serowa – krakersy/herbatniki kakaowe – kajmak – masa serowa – herbatniki jasne – polewa czekoladowa.

Polewa czekoladowa:

- 120 g masła (min. 82% tłuszczu)

- 80 g cukru pudru
 - 20 g ciemnego kakao (Wedel)
 - 2-4 łyżki mleka
1. W rondelku, na bardzo małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
 2. Gdy polewa trochę przestygnie wykładamy ją na ciasto.
 3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka, podgrzać polewę i wymieszać.

Uwagi:

1. Polecam do ciasta ser twarogowy w wiaderku Wieluń lub Piątnica.
2. **Ser twarogowy musi być w temperaturze pokojowej**, ponieważ jeśli dodacie zimny twaróg do utartego masła krem się zwarzy. Ja wyciągam wiaderko z serem ok 4 godziny przed zrobieniem kremu.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

MOLLY CAKE – waniliowe ciasto do tortu

Molly Cake to waniliowe ciasto, które przez jakiś czas było popularne na różnych grupach tortowych. Z ciekowości sama je robiłam. Niestety nie zachwydziło mnie za pierwszym razem. Jestem przyzwyczajona do lekkich biszkoptów lub do wilgotnych ciast czekoladowych. Ciasto Molly Cake wyszło takie pomiędzy – ciężkie i stabilne ciasto, które wg mnie wymagało dodatkowego nasączenia. Dlatego przy kolejnych próbach zmieniałam trochę ilość składników, aby osiągnąć stabilne i wilgotniejsze waniliowe ciasto do tortu.

Ciasto idealnie sprawdzi się przy cięższych kremach, w torcie typu naked cake lub w piętrowym. Tam gdzie potrzebujecie stabilnego ciasta zamiast [klasycznego biszkoptu](#).

Do tego ciasta nie jest konieczne dodanie ekstraktu waniliowego lub cytrynowego. Jak dla mnie ciasto z cytrynowym ekstraktem smakuje jak babka wielkanocna, którą robiła moja mama :). Dlatego proponuję Wam zrobienie tego ciasta w dwóch wersjach i wybranie dla siebie tej najlepszej!

Poniżej podaję moje poprawione proporcje na Molly Cake. A pod uwagami znajdziecie oryginalną wersję przepisu, jeśli macie ochotę sami sprawdzić różnicę. Bo może się okazać, że bardziej będzie Wam smakować ten drugi przepis.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

Składniki na formę o śr 16 cm:

- 3 jajka (ok 168 g bez skorupki)
 - 145 g cukru
 - 210 g mąki pszennej
 - 6 g proszku do pieczenia
 - 215 g śmietanki 36%, **schłodzonej**
 - 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub cytrynowego, opcjonalnie
1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach). **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to od mocy miksera/roboty planetarnego). Wyłączamy mikser.
 2. Pod koniec ubijania jajek **ubijamy śmietankę na sztywno**. Zajmie to ok 3 minut (zależy od ilości śmietanki).
 3. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie). W międzyczasie (po dodaniu 2 porcji mąki) dodajemy ubitą śmietankę. Mieszamy całość dokładnie ale nie za długo, do połączenia się składników. Pod koniec mieszania lub razem ze śmietanką dodajemy ekstrakt waniliowy/cytrynowy. Mieszamy.
 4. **Gotowe ciasto przekładamy do formy o śr 16 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
 5. **Pieczemy ciasto Molly Cake ok 55 – 65 min w temperaturze 165°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka**.
 6. Upieczone ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
 7. Przy pomocy długiego noża oddzielamy ciasto od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.
 8. **Ciasto Molly Cake z tych proporcji w formie o śr 16 cm wyrasta mi**

na ok 6-7 cm wysokie.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz śmietanki do ubicia.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L', które waży ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką).
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Proporcje przed zmianą:

- 3 jajka (ok 168 g bez skorupki)
- 145 g cukru
- 240 g mąki pszennej
- 6 g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (opcjonalnie)
- 240 ml śmietanki 36%, schłodzonej

Smacznego :).

Polecam również:

[Wilgotny biszkopt z olejem](#)

[Klasyczny jasny iszkopt](#)

[Biszkopt kakaowy](#)

[Czekoladowy biszkopt](#)

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

[CIASTO DROŻDŻOWE BEZ WYRABIANIA](#)

Ciasto drożdżowe bez wyrabiania to idealne ciasto dla niecierpliwych, czyli dla mnie! Nie lubię czekania, aż ciasto drożdżowe wyrośnie.

Nigdy też nie przepadałam za tego rodzaju ciastem. Ale gdy w ubiegłym roku siostra poczęstowała mnie swoim ciastem ze śliwkami zjadłam pół blachy! Od razu też poprosiłam o przepis dla Was :). Zapraszam i życzę smacznego!

Polecam również [drożdżówki z cynamonem](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki, forma 23×33 cm:

- 3 jajka, rozm 'L'
- 120 g cukru
- 250 ml oleju rzepakowego
- 450 g mąki pszennej
- 33 g drożdży
- 180 ml ciepłego mleka

Wykonanie:

1. Przygotowujemy rozczyń ze świeżych drożdży. Drożdże kruszymy i zasypujemy 2 łyżkami cukru. Dodajemy ciepłe mleko (nie gorącego) i dokładnie mieszamy, aż drożdże całkowicie się rozpuszczą. Dodajemy 2 łyżki mąki i dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, bez przeciągów, na ok 20-30 minut. **Wszystkie składniki na rozczyń bierzemy ze składników na ciasto.**
2. W dużej misce, za pomocą różgi kuchennej (można użyć miksera), mieszamy dokładnie jajka, cukier i olej. Dodajemy mąkę i wyrośnięty rozczyń z drożdży. Dokładnie wszystko mieszamy (można wymieszać łyżką, jeśli różgą będzie ciężko). Ciasto wyjdzie luźne, lepiące się do rąk i takie ma być. Nie dodajemy więcej mąki.
3. Ciasto wykładamy do formy, wyłożonej papierem do pieczenia, **o wymiarach 23×33 cm** (forma może być trochę mniejsza, wtedy ciasto będzie wyższe).
4. Układamy na cieście owoce i posypujemy całość kruszonką.
5. Blachę z ciastem drożdżowym od razu **wkładamy do zimnego piekarnika**. Ustawiamy **temperaturę – 180°C (bez termoobiegu)**. **Od tego momentu pieczemy ok 45 minut lub dłużej, aż ciasto się zarumieni.**
6. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy. Dekorujemy lukrem.

Kruszonka:

- 100 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 75 g cukru
- 160 – 170 g mąki pszennej

W małym rondelku topimy masło. Ściągamy rondel z ognia i dodajemy cukier. Krótco mieszamy. Dodajemy stopniowo mąkę, aż uzyskamy kruszące się ciasto. Nie przesadzajmy z mąką, ponieważ za duża ilość powoduje, że kruszonka będzie się rozsypywać po upieczeniu.

Dodatkowo:

- owoce, np. śliwki, truskawki

Lukier do dekoracji ciasta drożdżowego bez wyrastania:

- 1 szkl cukru pudru
- kilka łyżek wody
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)

Do przesianego cukru pudru dodajemy sok z cytryny i kilka łyżek wody. Mieszymy dokładnie łyżką. Jeśli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy kolejną łyżkę wody i mieszymy. Wodę dodajemy do momentu otrzymania odpowiedniej gęstości lukru. Aby zagęścić lukier dodajemy więcej cukru pudru.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Mrożone owoce wcześniej rozmrażamy.** Ciasto drożdżowe bez wyrabiania lepiej wtedy wyrasta. Mrożone, zimne owoce spowalniają wyrastanie ciasta drożdżowego.
3. Użyłam mąki pszennej, typ 450. Jak najbardziej można użyć mąki do ciast drożdżowych :).
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Piekąc z termoobiegiem zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

SERNIK ZŁOTA ROSA

Sernik złota rosa, czyli tzw. sernik z rosą, to przepyszny sernik z pianą z białek, na której, po wystudzeniu tworzą się złote kropelki, tzw. złota rosa. Sernik z rosą był moim pierwszym sernikiem, który upiekłam jakieś 16 lat temu. Do dziś pamiętam jak z mamą kupowałam odpowiedni twaróg. A po wyciągnięciu sernika z piekarnika obie wyczekiwałyśmy pojawienia się rosy na serniku. Dostałam przepis od koleżanki z klasy i moja mama wcześniej o nim nie słyszała. W te święta Wielkanocne odważyłam się zrobić go ponownie. Mąż i chłopcy byli nim zachwyceni! Mam nadzieję, że i Wam zasmakuje :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Składniki na ciasto, forma 23×33 cm:

- 290 g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 90 g cukru pudru
 - 150 g miękkiego masła
 - 3 żółtka (**białka zostawiamy do piany**), jajka rozm. L
1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie. Nie dodajemy więcej mąki niż podane w przepisie. Chyba że ciasto będzie się bardzo kleiło.
 2. Ciasto wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozwałkowujemy, najlepiej za pomocą szklanki. **Formę z ciastem wkładamy na 30 minut do lodówki. Po schłodzeniu nakłuwamy ciasto widelcem na całej powierzchni.**
 3. **Następnie pieczemy ciasto ok 15 min w 180°C (bez termoobiegu), aż ciasto się zarumieni.**
 4. **Podczas pieczenia spodu do sernika złota rosa przygotowujemy masę serową.**

Masa serowa:

- 900 – 1000 g sera twarogowego w wiaderku, w **temperaturze pokojowej*****
 - 3 jajka, rozm. L
 - 180 g drobnego cukru
 - 1 łyżeczka cukru z wanilią (użyłam Dr. Oetker)
 - 60 g budyniu śmietankowego/waniliowego bez cukru (1,5 opakowania)
 - 90 ml oleju rzepakowego*** (ok 75 g)
 - 250 ml mleka
 - sok wyciśnięty z 1 cytryny (małej)
1. **Do sernika użyłam twarogu z wiaderka i dałam 90 ml oleju.** Jeśli użyjecie zwykłego twarogu, który trzeba mielić, **dajcie 120 ml oleju.** Taki twaróg lepiej chłonie olej od twarogu z wiaderka. Wtedy też można dać więcej cukru ok 210 g.
 2. W misce ubijamy mikserem jajka, cukier i cukier z wanilią – ok 8 minut, na jasną i puszystą masę.
 3. W osobnej misce krótko miksujemy twaróg. Dodajemy ubite jajka i miksujemy wszystko na średnich obrotach, **tylko do połączenia się składników.** Dodajemy budyń, olej, mleko i sok z cytryny. **Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników.**
 4. Masę serową wykładamy na podpieczone wcześniej ciasto.
 5. **Pieczemy sernik ok 50 minut w 180°C (bez termoobiegu). 10 minut przed końcem pieczenia sernika robimy pianę z białek.**
 6. Wyciągamy sernik z piekarnika. **Zmniejszamy temperaturę pieczenia do 150-160°C.**

7. **Na gorący sernik wykładamy ubite białka. Szybko wyrównujemy.** Za pomocą widelca lub szpatułki z ząbkami możemy zrobić wzór na wierzchu.
8. **Wkładamy sernik z pianą z białek do piekarnika i pieczemy całość ok 15 minut. Nie dłużej.** Im sernik z białkami będzie dłużej pieczony, tym małe są szanse, aby zrobiła się rosa. Jeśli jednak po 15 minutach piana z białek będzie biała, to wydłużcie czas pieczenia max. do 20 minut.
9. **Wyciągamy sernik złota rosa z piekarnika i studzimy w chłodnym miejscu.** Studziłam sernik przy otwartym oknie.
10. Rosa zacznie się pojawiać po ok 15 minutach. Po 30 min będzie już prawie na całym serniku.

Piana z białek:

- 3 białka (ok **110-120 g**)***
 - 110 g drobnego cukru
1. W metalowej misce ubijamy białka. Po ok 2 minutach dodajemy, łyżka po łyżce, cukier. **Białka ubijamy na najszybszych obrotach przez ok 10 minut.**
 2. **Gotową pianę od razu nakładamy na wyciągnięty z piekarnika sernik.**

Uwagi:

1. **Składniki na sernik muszą być w temperaturze pokojowej.**
2. **Jeżeli mamy twaróg tłusty/półtłusty mielimy go trzykrotnie.** Polecam dwa dobrej jakości twarogi w wiaderku: Wieluń Mój Ulubiony i z Piątnicy.
3. W 1 kilogramowym wiaderku jest często mniej sera, od 900-950 g.
4. **Jeśli po zważeniu białek na pianę okaże się, że jest ich mniej niż 110 g, to dodajemy 1 białko.** Wtedy też dodajemy 35 g cukru więcej.
5. **Temperatura przy pieczeniu białek nie powinna być wyższa niż 160°C.** Mój piekarnik słabiej piecze i ustawiłam temperaturę na 160°C. Jeśli Wasze piekarniki mają mocniejsze grzałki ustawcie temperaturę na 150°C.
6. **Sernik z rosą pieczemy bez termoobiegu. Piekłam sernik 60 minut przed nałożeniem białek.** Jeśli Wasze piekarniki dobrze pieką ciasta (zazwyczaj musicie trochę zmniejszać temperaturę) sernik gotowy będzie po 50 minutach.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

SERNIK JAJKO SADZONE – sernik na zimno z brzoskwiniami

Sernik jajko sadzone lub tzw. ciasto jajko sadzone, to sernik na zimno z brzoskwiniami, żelką brzoskwińową i przezroczystą galaretką. Sernik brzoskwińowy zachwycił mojego synka Błażejka, który na jego widok zapytał mnie: Mamo! Dlaczego włożyłaś tam jajka?!? Wtedy wiedziałam, że sernik Jajko sadzone wyszedł mi idealnie :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

P.S. Żelkę z brzoskwiń najlepiej przygotować dzień przed zrobieniem sernika.

Ciasto:

- 30 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 50 g drobnego cukru
- 1/2 jajka, rozm. 'L'
- 1/3 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 35 ml mleka
- 75 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę, ok 5 minut. Nadal miksując dodajemy stopniowo jajko, ekstrakt waniliowy i mleko. Masa po dodaniu mleka zwarzy się, ale to normalne. Chwilę miksujemy, a następnie odkładamy mikser.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. **Szpatułką lub różgą kuchenną delikatnie mieszamy** całość, tylko do momentu połączenia się składników.
3. Ciasto przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia.
4. **Pieczemy ok 20 – 25 minut w 175°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.** Wyciągamy ciasto i studzimy.

Żelka z brzoskwiń – forma o śr 18 cm:

- 300 g brzoskwiń z puszki
- 1 1/2 łyżeczki soku z cytryny
- 12 g żelatyny + 45 ml wrzątku

1. Z każdej połówki brzoskwini ścinamy wierzch, który wykorzystamy do dekoracji ciasta. Pozostałą część wykorzystujemy do żelki.
2. Żelatynę zalewamy wrzątkiem i chwilę studzimy – ma być lekko ciepła.

3. Brzoskwinie miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładkie puree. Dodajemy sok z cytryny i mieszamy.
4. Do jeszcze ciepłej żelatyny dodajemy 1-2 łyżeczki puree z brzoskwiń i mieszamy dokładnie. Następnie dodajemy żelatynę do pozostałego puree z brzoskwiń i miksujemy blenderem.
5. **Formę o śr 18 cm wykładamy folią do żywności.** Wlewamy puree z brzoskwiń i wkładamy do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc), aby żelka stężała.

Masa serowa:

- 500 g sera twarogowego z wiaderka, w temperaturze pokojowej, lekko schłodzony też może być
 - 110 g cukru pudru
 - 3 łyżki soku z cytryny
 - 3 1/2 łyżki syropu z brzoskwiń
 - 15 g żelatyny + 85 ml wrzątku
 - 200 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
1. Żelatynę zalewany wrzątkiem i chwilę studzimy – ma być lekko ciepła.
 2. Ser, cukier, sok z cytryny i syrop z brzoskwiń mieszamy mikserem, aż masa będzie jednolita.
 3. W osobnej misce **ubijamy śmietankę na pół sztywno** (nie do końca – ma być ubita, ale nie całkiem sztywna) i dodajemy ją do masy serowej. **Mieszamy mikserem tylko do połączenia się składników.**
 4. **Do jeszcze ciepłej żelatyny dodajemy 1-2 łyżki masy serowej** i dokładnie mieszamy, aby nie było grudek.
 5. Masę serową miksujemy ponownie i dodajemy żelatynę. Mieszamy dokładnie i odstawiamy mikser. Gotową masę przekładamy do formy na ciasto.

Dodatkowo:

- kawałki brzoskwiń – ścięte wierzchołki z połówek
- 1 opakowanie przezroczystej galaretki + 350 ml wrzątku
- pestki dyni imitujące szczypiorek, mogą być pistacje.

Wykonanie.

1. Z każdej połówki brzoskwini ścinamy wierzch, który wykorzystujemy do dekoracji. Z pozostałych części brzoskwiń robimy żelkę.
2. Ścinamy wierzch ciasta i przekładamy je do formy. **Wykładamy 2/3 masy serowej.** Nakładamy stężałą żelkę brzoskwiniową i wykładamy resztę masy serowej. **Wkładamy sernik do lodówki na 2 godziny, aby masa stężała.**
3. Zagotowujemy wodę (350 ml). Zdejmujemy rondel z palnika i wsypujemy galaretkę. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się galaretki i studzimy. Ostudzoną galaretkę wkładamy do lodówki, aby trochę stężała. **Galaretka powinna mieć konsystencję kisielu.** Wtedy szybko zastygnie na schłodzonej masie serowej i nie wypłynie z formy, jeśli będą w niej szczeliny.
4. Układamy na schłodzonym serniku brzoskwinie (ścięte wierzchołki).

5. Półpłynną galaretkę wykładamy na masę serową z brzoskwiniami. Ja najpierw nakładam kilka łyżek, aby galaretka szybko stężała na zimnej masie serowej i przytrzymała owoce (można na chwilę włożyć do lodówki). Następnie wylewam resztę galaretki. W ten sposób owoce nie będą pływać i się przemieszczać.
6. Gotowy sernik Jajko sadzone wkładamy do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc. Po schłodzeniu, **za pomocą gorącego noża, odcinamy sernik od brzegów formy.**

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na ciasto mieć temperaturę pokojową, oprócz śmietanki kremówki.
2. Sernik najlepiej kroi się gorącym nożem.
3. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 55-60 g (bez skorupki).
4. Użyłam sera **twarogowego z wiaderka z Piątnicy.**
5. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

SERNIK Z MLEKIEM W PROSZKU

Sernik z mlekiem w proszku to pyszny kremowy sernik z dodatkiem mleka w proszku. Robiąc ten sernik za pierwszym razem złamałam główną zasadę, która obowiązuje przy robieniu serników: wolne mieszanie składników. Mimo że sernik wyszedł pięknie, za drugim razem już nie ryzykowałam i zmniejszyłam obroty miksera po ubiciu żółtek z cukrem. Sprawdziłam też przy okazji, czy jest jakaś różnica gdy piecze się sernik z kąpielą wodną. W uwagach spisałam moje spostrzeżenia.

Sernik najlepiej smakuje po kilkugodzinnym odstaniu, gdy zastygnie. Ja przechowałam go w lodówce do następnego dnia.

P.S. Miałam okazję robić kilka razy sernik z mlekiem w proszku i za każdym razem testowałam inny sposób wykonania, który można spotkać w różnych

przepisach. Za każdym razem sernik wychodził mi idealnie. Dlatego o wyborze techniki wykonania zdecydowało u mnie jak najmniejsze zużycie misek, które trzeba potem umyć ☐

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Składniki na blachę o wym.: 23×33 cm:

(proporcje na okrągłą formę znajdziecie niżej, pod zdjęciem).

Spód: 20-25 herbatników (użyłam z Jutrzenki '[extra grube](#)')

Masa serowa:

- 1 kg twarogu w wiaderku, w **temperaturze pokojowej**
- 6 żółtek (jajka rozm. L)
- 80 g budyniu bez cukru śmietankowego/waniliowego
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- **120 ml** (115 g) oleju rzepakowego***
- 160 g mleka w proszku
- 380 ml mleka
- 6 białek (ok 220 g)
- 230 g drobnego cukru

Uwaga!

Do sernika użyłam zmielonego twarogu z wiaderka i dałam 120 ml oleju. Jeśli użyjecie zwykłego twarogu do mielenia dajcie ok 180 ml oleju. Taki twaróg lepiej chłonie olej od twarogu z wiaderka.

1. Jeśli kupicie zwykły twaróg, przed użyciem trzeba go zmielić trzykrotnie w maszynce do mielenia mięsa.
2. Formę wykładamy papierem do pieczenia (samo dno). Następnie wykładamy herbatniki, jeden obok drugiego.
3. **W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę** (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 10-12 min**, aż masa będzie gęsta.
4. Jeśli posiadacie jeden mikser to najpierw ubijcie białka z cukrem, a potem, w miarę szybko, przygotujcie masę serową.
5. **Pod koniec ubijania białek lub po**, w dużej misce, do **zmielonego** twarogu dodajemy żółtka, cukier z wanilią, budyń i mieszamy mikserem na najwolniejszych obrotach, tylko do połączenia się składników. **Dodajemy olej** i krótko miksujemy.
6. Następnie na zmianę dodajemy mleko w proszku i zwykłe mleko. **Miksujemy całość tylko do połączenia się składników, aby nie napowietrzyć zbyt mocno masy serowej**. Odkładamy mikser.
7. Do masy serowej dodajemy ubite białka i **delikatnie mieszamy całość szpatułką lub różgą kuchenną**.

8. Gotową masę serową przekładamy delikatnie do formy, wyłożonej papierem do pieczenia i herbatnikami. Robimy to powoli, aby herbatniki nie przemieściły się. Wkładamy sernik z mlekiem w proszku do rozgrzanego piekarnika.
9. **Pieczemy sernik ok 60-70 minut w 180°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.** Studzimy sernik w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach. Następnie wyciągamy sernik z piekarnika.
10. **Sernik z mlekiem w proszku można upiec w kąpielu wodnej.** Wtedy, po zakończeniu pieczenia, oczekujemy ok 30 minut i dopiero wtedy usuwamy z piekarnika pojemnik/blaszkę z wodą.
11. **Pieczenia z kąpielą wodną:** formę z sernikiem umieszczamy w większej formie z gorącą wodą (wlewamy wrzątek), tak aby woda sięgała połowy wysokości formy z sernikiem. Formę z sernikiem owijamy folią aluminiową, aby zabezpieczyć ją przed wodą. Można też większą formę z wodą umieścić pod formą z sernikiem (pokazuję to na zdjęciach poniżej).
12. Ostudzony sernik z mlekiem w proszku dekorujemy polewą czekoladową lub frużeliną malinową i bitą śmietanką. Sernik przechowujemy w lodówce.

Polewa czekoladowa:

- 120 g masła (min. 82% tłuszczu)
 - 83 g cukru pudru
 - 20 g ciemnego kakao (Wedel)
 - 2-4 łyżki mleka
1. W rondelku, na bardzo małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
 2. Gdy polewa trochę przestygnie wykładamy ją na ciasto.
 3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka, podgrzać polewę i wymieszać.

Uwagi:

1. **Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową**, oprócz mrożonych malin.
2. **Użyłam sera twarogowego 'Mój ulubiony' Wieluń** (w opakowaniu 450 g, jest też w wiaderku 1 kg).
3. **Użyłam mleka w proszku:** 'Łaciate', 27% tłuszczu. Można też użyć mleka w proszku Krasnystaw, SM Siedlce lub Mlekwita.
4. **Czy pieczenie z kąpielą wodną jest konieczne?** Nie wiem. Za pierwszym razem piekłam bez kąpielu wodnego, a za drugim razem z kąpielą wodną. Nie zauważyłam żadnej różnicy. Sernik za pierwszym i drugim razem wyszedł równy.
5. Sernik najlepiej smakuje na drugi dzień, gdy dobrze zastygnie.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. **Sernika nie pieczemy z termoobiegiem.**

Składniki na okrągłą formę o śr 20 cm:

Spód: 12-14 herbatników

Masa serowa:

- 430 g twarogu w wiaderku, w temperaturze pokojowej
- 2 i 1/2 żółtka (jajka rozm. L)
- 34 g budyniu bez cukru śmietankowego/waniliowego
- 1/2 łyżeczki cukru z wanilią
- 50 ml (ok 50 g) oleju rzepakowego (przy twarogu do zmielenia – 70 ml/g)
- 70 g mleka w proszku
- 160 ml mleka
- 2 i 1/2 białka
- 100 g drobnego cukru

Fruzelina z malin do sernika w okrągłej formie – fruzelina malinowa:

- 250 g malin mrożonych/świeżych
 - 1 łyżka cukru lub więcej, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny lub więcej, do smaku (opcjonalnie)
 - 2,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody
1. Maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu.
 2. Gdy całość się zagotuje (maliny zmiękną i się rozpaćkają) zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż fruzelina zgęstnieje. Gotowa fruzelina będzie mieć konsystencję kisielu.
 3. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy fruzelinę.

Dodatkowo:

- 180 ml śmietanki kremówki 36% + 1 łyżka cukru pudru
- ok 15 świeżych malin
- świeże listki mięty

Śmietankę z cukrem pudrem ubijamy, aż otrzymamy gęsty krem. Następnie przekładamy do worka cukierniczego z tyłką i dekorujemy sernik.

Smacznego!

Do dolnej blachy wlałam wrzątek. Włączyłam piekarnik i do rozgrzanego włożyłam sernik.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz

go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

KAKAOWY PIERNIK Z POWIDŁAMI

Kakaowy piernik z powidłami to szybkie i proste ciasto na świąteczny stół. Ciasto piernikowe z konfiturą jest smaczny i wilgotny. Ciasto przełożone powidłami smakuje wyśmienicie! Do tego piękna, zimowa dekoracja zachwyci rodzinę i gości przy świątecznym stole :). Polecam również [pierniczki świąteczne](#) i [ciasteczka cynamonowe](#).

P.S. Ciasto na zdjęciu pieczone było w formie 24×24 cm (**skorzystaj z [przelicznika foremek](#)**). Jednak częściej piekę kakaowy piernik w większej formie 23×33 cm, dlatego podaję proporcje na ten wymiar. Takiej formy użyłam na filmie.

Składniki na formę 23×33 cm:

- 2 jajka (rozm. 'L')
- 180 ml mleka
- 160 ml oleju np. rzepakowego
- 170 g drobnego cukru
- 200 g dżemu/konfitury porzeczkowej
- 330 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 12 g ciemnego kakao (1 1/2 łyżki)
- 1 3/4 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu

Dodatkowo:

- ok 300 – 350 g powideł

Polewa czekoladowa:

- 50 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
- 100 g mlecznej czekolady
- 80 g gorzkiej czekolady (64%)

W małym rondelku topimy masło. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy jednolitą masę. Od razu polewamy ciasto. Gdy polewa ostygnie zrobi się za gęsta.

Wykonanie:

1. W misce, za pomocą różgi kuchennej, mieszamy: jajka, mleko, olej, cukier oraz dżem/konfiturę porzeczkową.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, przyprawą do pierników oraz cynamonem.
3. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o wym. 23 x 33 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
4. Piernik z konfiturą **pieczemy ok 35 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka**. Studzimy.
5. Ostudzony piernik kroimy na dwa równe blaty. Dolny blat smarujemy powidłami i nakładamy górny blat ciasta. Kakaowy piernik z powidłami dekorujemy polewą czekoladową.
6. Dodatkowo można zrobić dekoracje z białej czekolady, zabarwionej barwnikami spożywczymi. Na filmie pokazałam jak można to zrobić.

Dekoracja z białej czekolady:

- 20 ml mleka lub śmietanki 30%
 - 60 g białej czekolady
 - biały barwnik/ wybielacz
 - kolorowe barwniki spożywcze
 - dodatkowo kilka perełek cukrowych (niekonieczne)
1. W małym rondelku podgrzewamy mleko. Gdy będzie gorące zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy gładką masę.
 2. Dodajemy biały barwnik tzw. wybielacz i mieszamy. Czekolada biała jest tak naprawdę koloru kremowego i jeśli nie dodamy wybielacza, to nie wyjdzie nam ładny niebieski, tylko zielony (żółty + niebieski = zielony).
 3. Dzielimy polewę na dwie równe części. Dodajmy do każdej kolorowy barwnik i mieszamy dokładnie.
Ja dałam żółty i zielony do gwiazd, a śnieżynki zrobiłam białe i niebieskie.
 4. Odstawiamy kolorowe polewy na bok i czekamy, aż trochę zgęstnieją, tak aby miały konsystencję lukru do dekorowania pierniczków.
 5. Przekładamy polewy do worków cukierniczych. Odcinamy rogi i dekorujemy kakaowy piernik z powidłami.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Konfiturę porzeczkową można zamienić na inną ciemną konfiturę lub dżem.
3. Piernik kakaowy z polewą czekoladową najlepiej kroi się gorącym nożem. Wtedy polewa nie popęka.
4. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Źródło przepisu:

<https://kuchniapelnaasmakow.blogspot.com/2011/12/piernik-kakaowy-mojej-babci-i-mojej.html>

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

PLEŚNIAK z wiśniami / Skubaniec

Pleśniak z wiśniami lub tzw. Skubaniec, to przepyszne kruche ciasto z wiśniami, bezą, polane czekoladową polewą. Pleśniaka moja mama piekła przez kilka lat, minimum 2 razy w miesiącu! Ale mi niestety przez większość tego czasu to ciasto nie smakowało. Ba! Nawet nie chciałam go spróbować! Jak sama nazwa wskazuje to ciasto z pleśnią ;). Przez co moja wyobraźnia obrzydziła mi je na kilka lat :). W końcu, będąc nastolatką zrozumiałam, że to tylko tak się nazywa i pleśniak to bardzo pyszne ciasto! Jednak wtedy, jak na złość, mama przestała je piec i przerzuciła się na ciasto „[Delicje](#)„. Taka mnie spotkała kara za wybrzydzenie ;). Nie popełniajcie mego błędu i korzystajcie z przepisu kiedy tylko możecie!

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki (forma 23 x 34 cm):

- 600 g maki pszennej
- 300 g miękkiego masła (może być margaryna), pokrojonego w kostkę
- 6 żółtek (jajka rozm. 'L')
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 40 g drobnego cukru (można pominąć lub dać mniej)
- 20 g ciemnego kakao – 2,5 łyżki

Dodatkowo:

- 6 białek + 250 g cukru
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - ok 500 g wiśni świeżych lub mrożonych (**mrożone wcześniej rozmrażamy**)
1. Mąkę, masło, żółtka, proszek do pieczenia i cukier umieszczamy w dużej misce lub na stolnicy. Ugniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Jeśli ciasto będzie się bardzo kleić do rąk dodajemy trochę mąki, ale nie za dużo, aby ciasto się nie kruszyło.
 2. **Gotowe ciasto dzielimy na 3 części: dwie większe (ok 425 g) i jedną mniejszą (ok 200 g).**
 3. Jedną **większą część ciasta mieszamy z kakao** (ugniatamy).
 4. Wszystkie kawałki ciasta schładzamy w lodówce, ok 1 godz.
 5. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka sztywną pianę (zaczynamy od wolnych obrotów i zwiększamy do najszybszych). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa zgęstnieje i będzie sztywna. Odkładamy mikser. **Dodajemy mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy łyżką lub różgą kuchenną.**
 6. Podczas ubijania białek **przygotowujemy ciasto.**
Formę 23 x 34 cm wykładamy papierem do pieczenia. Za pomocą **tarki z dużymi oczkami** ścieramy najpierw większą, jasną część ciasta. Wyrównujemy i ścieramy kakaową część ciasta, delikatnie wyrównujemy. Następnie wykładamy wiśnie.
 Na wiśni delikatnie wykładamy ubite białka. Na końcu ścieramy na tarce ostatnią, mniejszą jasną część ciasta.
 7. Tak przygotowane ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika.
 8. Pleśniak **pieczemy ok 40 – 50 min w 180°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
 9. Wyciągamy ciasto i studzimy. Skubaniec dekorujemy polewą czekoladową.

Polewa czekoladowa:

- 100 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
 - 70 g cukru pudru
 - 25 g ciemnego kakao (3 łyżki)
 - 2-3 łyżki mleka
1. W rondelku, na małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
 2. Gdy polewa trochę przestygnie wykładamy ją na ciasto.
 3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka i wymieszać.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Masło może być trochę zimne.
2. Ciasto na skubaniec można zrobić bez dodatku cukru. Do białek trzeba go jednak dodać.
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.

4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło, jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.