

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](#).

Składniki na piernik z melasą, forma 24×24 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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

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 kilkogodzinnym 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](#).

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. **Przygotujemy 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 łypatki lub różgi kuchennej. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy całość łypatką. Jajka i mąkę dodajemy od razu po przelaniu masy do miski. **Ciepłe ciasto lepiej się rozwałkuje, dlatego przygotowujemy ciasto dość szybko.**

7. Gdy masa zrobi się gęsta i nie da się jej wymieszać łypatką przekładamy ją na stolnicę. Wyrabiamy ciasto ręcznie do momentu, gdy zrobi 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, spłaszczalam 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 łypatką dodajemy budynie 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 kozuch 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 połamane czekolady. 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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

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.

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 rózgi 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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym

zdjęciem, nad przepisem.

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](#)

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 budyńiami.
 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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

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 ☐

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) – można pominąć

Dodatkowo:

- herbatniki maślane, jasne – ok 42 szt (używam Jutrzenka, ekstra grube)
 - 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.
 7. Aby nie kupować całej paczki dla 2-4 herbatników można je zamienić na kakaowe herbatniki :).

Polewa czekoladowa:

- 120 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
 - 80 g cukru pudru
 - 20 g ciemnego kakao (użyłam 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. Używam herbatniki Jutrzenka 'ekstra grube', które fajnie miękną i nie robi się z nich miazga.
3. **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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

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 zrobiłam. Niestety nie zachwycało 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.

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 planetarnej). 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 :).

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

CIASTO DROŹDZOWE 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](#).

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 rozczyn 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 rózgi kuchennej (można użyć miksera), mieszamy dokładnie jajka, cukier i olej. Dodajemy mąkę i wyrośnięty rozczyń z drożdży. Dokładnie wszystko mieszamy (można wymieszać łyżką, jeśli rózgą 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 rondelk 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. Mieszamy dokładnie łyżką. Jeśli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy kolejną łyżkę wody i mieszamy. 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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

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 ronderek z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy 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 ronderek z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy 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 pierniczeków.
 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 ☐

Źródło przepisu:

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

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

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!

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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

BRZOSKWINIOWIEC

Brzoskwinowiec to pyszne ciasto z bakaliami, słodkim kremem brzoskwinowym, brzoskwiniami i galaretką. Idealne ciasto do niedzielnej kawy lub na wyjątkowe okazje i święta. Przepis na brzoskwinowiec dostałam od przyjaciółki, która częstowała mnie nim przy każdej możliwej okazji. W końcu sama musiałam je zrobić :). Do ciasta użyłam galaretki pomarańczowej. Nie wiem dlaczego, ale brzoskwinowa galaretka wypada słabo.

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

Ciasto (forma śr 20 cm):

- 2 białka (ok 70 g) + szczypta soli
- 30 g drobnego cukru
- 1/2 żółtka (10 g)
- 15 g drobno pokrojonych rodzynek (mogą być w całości)
- 20 g wiórków kokosowych
- 40 g zmielonych orzechów włoskich

- 1/3 łyżeczka proszku do pieczenia
- 20 g mąki pszennej tortowej

1. **Oddzielamy białka od żółtek.** Użyłam jajek o rozm. 'L'.
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka z solą na sztywną pianę (zaczynamy od wolnych obrotów i zwiększamy do najszybszych). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier. **Miksujemy całość ok 8 min, aż masa będzie gęsta.**
3. Nadal ubijając dodajemy żółtko. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, orzechami, wiórkami i rodzynkami. **Delikatnie łączymy je z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej.**
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno) o śr 20 cm.** Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy ok 20 min w temperaturze 165°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.**
7. Upieczone ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.

Krem z brzoskwiń:

- 40 ml mleka
- 4 g mąki pszennej – 1/3 łyżki
- 30 g budyniu śmietankowego bez cukru
- 2 żółtka (ok 38 g)
- 40 ml mleka
- 30 g cukru
- 160 ml syropu brzoskwiniowego (z puszki)
- 80 g masła min. 82% tłuszczu w temp. pokojowej

1. Do mleka (40 ml) dodajemy mąkę, budyń i żółtka. Miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładką masę.
2. Pozostałe mleko (40 ml), cukier i syrop mieszamy w rondelku i zagotowujemy na małym ogniu.
3. Gdy mleko z syropem się zagotuje wlewamy do niego mieszanekę z mąką i mieszamy całość dokładnie. **Mieszamy cały czas, gotując budyń na małym ogniu, aż masa zgęstnieje.**
4. Zdejmujemy rondel z palnika i jeszcze gorący budyń przykrywamy folią spożywczą tak, aby folia dotykała całą powierzchnię budyniu. Odstawiamy do wystudzenia. **Budyń nie może być ciepły!**
5. **Masło ucieramy na puszystą masę (min. 10 min).** Masło przed utarciem ma być miękkie, ale nie może być lejące, prawie płynne.
6. Cały czas miksując, powoli dodajemy do masła wystudzony budyń, łyżka po łyżce. Następną łyżkę dodawać po zmiksowaniu poprzedniej. Miksujemy całość do połączenia się składników.

Dodatkowo:

- 6 połówek brzoskwiń z puszki (mogą być świeże)
- 1 opakowanie pomarańczowej galaretki + 300 ml wody

Do dekoracji:

- 250 ml śmietanki kremówki 36%

Wykonanie:

1. Gotowy krem brzoskwiniowy wykładamy na ciasto. Wyrównujemy łyżką lub szpatułką tak, aby nie było szczelin, przez które przecieknie galaretka.
2. Ciasto można wcześniej nasączyć sokiem z brzoskwiń (jeśli zostanie) lub słabą herbatą. Ja nie nasączyłam ciasta.
3. Na krem wykładamy pokrojone brzoskwinie. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki, aby krem i owoce się schłodziły.
4. Zagotowujemy wodę (300 ml). Zdejmujemy ronderek 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 kremie i nie wypłynie z formy, jeśli będą w niej szczeliny.
5. Półpłynną galaretkę wykładamy na ciasto z owocami. Ja najpierw nakładam kilka łyżek, aby galaretka szybko stężała na zimnym kremie i przytrzymała owoce (można na chwilę włożyć do lodówki). Następnie wylewam resztę galaretki na ciasto. W ten sposób owoce nie będą pływać i się przemieszczać.
6. Gotowy brzoskwiniowiec wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby galaretka dobrze stężała. Po schłodzeniu **za pomocą gorącego noża odcinamy ciasto od brzegów formy.**
7. Ciasto brzoskwiniowiec można udekorować ubitą śmietaną. Do dekoracji użyłam tylki Wilton 1M.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na ciasto muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 55-60 g (bez skorupki).
3. Krem brzoskwiniowy idealnie nadaje się do tortów. Polecam wtedy dodać [fruzelinę brzoskwiniową](#). Krem jest delikatny w smaku i fruzelina go wzmocni.
4. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°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!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

MARCHEWKOWE CIASTO DO TORTU

Marchewkowe ciasto do tortu, które zachwyci swoim smakiem każdego z gości! Pyszne i proste do zrobienia ciasto marchewkowe z orzechami, migdałami i skórką pomarańczową. Ciasto z marchewką możemy przełożyć kremem z serkiem Philadelphia lub innymi [pysznymi kremami](#). Niebawem podam Wam przepis na pyszny tort świąteczny, gdzie wykorzystałam marchewkowe ciasto. Zajrzyjcie tu jeszcze przed Świętami!

Składniki na 1 blat ciasta o śr 20 cm i wysokości 2 cm:

- 2 jajka, rozm 'L'
- 60 ml oleju rzepakowego
- 70 g drobnego cukru trzcinowego
- skórka starta z 3/4 pomarańczy
- 110 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- szczypta goździków (opcjonalnie)
- 40 g drobno posiekanych orzechów włoskich
- 20 g drobno posiekanych migdałów
- 140 g drobno startej marchewki

1. Orzechy i migdały możemy posiekać nożem lub blenderem (specjalny pojemnik do siekania). Marchewkę ścieramy na tarce z małymi oczkami (na filmie pokazuję jak małe te oczka powinny być). Można też użyć malaksera.
2. W misce, **za pomocą różgi kuchennej** mieszamy jajka, olej, cukier i skórkę z pomarańczy. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, cynamonem, gałką muszkatołową i goździkami. Mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
3. Do otrzymanej masy dodajemy orzechy, migdały i startą marchewkę. Krótco mieszamy.
4. Gotowe ciasto marchewkowe przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
5. **Pieczemy ok 35-45 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy.
6. Ostudzone marchewkowe ciasto wyciągamy z formy.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Ciasta marchewkowego nie nasączamy**. Ciasto jest wilgotne.
3. Pomarańczę przed starciem skórki trzeba dobrze umyć i wyszorować.

4. Można dać zwykły, drobny cukier zamiast trzcinowego.
5. Zamiast migdałów można dać drobno posiekane rodzynki.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

SZARLOTKA

Szarlotka to ciasto moich marzeń! W dzieciństwie jadłam to ciasto i do dziś pamiętam jego smak. Niestety zapomniałam kto mnie częstował tą szarlotką i miałam problem z przepisem. W ciągu ostatnich lat znalazłam ogromną ilość przepisów na to przepyszne ciasto i długo rozmyślałam, od którego zacząć moje testowanie! Miałam szczęście, bo już za pierwszym razem byłam bliska celu. Kilka poprawek w i mogę Wam przedstawić najlepszą szarlotkę pod słońcem! Częstujcie się i smacznego!

Ciasto szarlotka (forma 23×34 cm) – [przelicznik foremek](#):

- 420 g mąki pszennej
- 75 g drobnego cukru
- 2 duże jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g miękkiego masła

Dodatkowo:

- 2-3 łyżki kaszki manny
1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Nie dodajemy więcej mąki niż podane w przepisie. Chyba że będzie się bardzo kleiło.
 2. Ciasto dzielimy na dwie równe części i schładzamy w lodówce ok 30 min. Nie dłużej, aby nie zrobiło się twarde.
 3. Jedną połowę ciasta wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozwałkowujemy (najlepiej za pomocą szklanki).

4. **Pieczemy ciasto od 15 – 18 min w 185°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, aż ciasto się lekko zarumieni.
5. Podczas pieczenia pierwszej warstwy ciasta przygotowujemy drugą. Na papierze do pieczenia można zrobić szkic formy. Na tak przygotowanym 'podłożu' rozwałkowujemy drugą porcję ciasta.
6. Upieczoną pierwszą warstwę ciasta wyciągamy z piekarnika. **Gorące ciasto posypujemy kaszką manną**. Wykładamy mus jabłkowy i wyrównujemy.
7. Delikatnie nakładamy drugą, rozwałkowaną część ciasta. Na filmie pokazałam jak to robiłam, nie rozrywając przy tym ciasta.
8. **Pieczemy szarlotkę od 35 – 40 min w 185°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, aż ciasto się zarumieni. Wyciągamy i jeszcze ciepłą lukrujemy. Studzimy ciasto szarlotka w ciepłym piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.

Mus z jabłek:

- 2,5 kg jabłek (szara reneta, antonówka lub boskop)
- sok z 1 małej cytryny
- 50-90 g cukru, do smaku
- 1 opakowanie cukru z wanilią (dobrej jakości)*
- 1-2 łyżki kaszki manny – opcjonalnie

*Jak najbardziej możemy dodać do musu prawdziwy cukier z wanilią, jeśli taki mamy :).

1. Obieramy i kroimy na mniejsze cząstki 500 g jabłek. Na dużą patelnię wlewamy sok i cukier wymieszany z cukrem z wanilią. Mieszymy całość.
2. Włączamy palnik (średnia moc) i dodajemy pokrojone jabłka. Mieszymy je z syropem i przykrywamy pokrywką. Dusimy jabłka, aż zmiękną i zaczną się rozpadać.
3. W międzyczasie obieramy i kroimy na większe kawałki resztę jabłek. Do miękkich, rozpadających się jabłek dodajemy świeżo pokrojone i mieszamy wszystko. Przykrywamy pokrywką i chwilę dusimy. Gdy druga partia jabłek zacznie mięknąć odkładamy na bok pokrywkę. Delikatnie mieszamy jabłka i smażymy, aż odparuje nadmiar wody. Musimy przy tym uważać, aby jabłka za bardzo nie zmiękły i się nie rozpaćkały.
4. Jabłka podczas pieczenia w piekarniku jeszcze zmiękną, dlatego nie przesadzajmy z prażeniem ich na patelni.
5. Jeśli mus jabłkowy będzie za kwaśny dodajemy więcej cukru, ale ostrożnie.
6. Gdy nasz mus będzie gotowy wyłączamy palnik i studzimy masę.
7. **Jeśli mus wyjdzie bardzo wodnisty** (jabłka puszczą dużo soku) można dodać 1-2 łyżki kaszki manny, która wchłonie nadmiar soku i zagęści mus.

Lukier:

- 1 szkl cukru pudru (poj. 250 ml)
- 1 łyżka zimnego mleka
- 1-3 łyżki soku z cytryny

W miseczce umieszczamy przesiany cukier puder. Dodajemy łyżkę mleka i mieszamy. Po chwili dodajemy 1 łyżkę soku i mieszamy. Jeśli lukier wyjdzie za gęsty dodajemy kolejną łyżkę soku. Jeśli za rzadki dodajemy więcej cukru

puddingu.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Jeśli jabłka za bardzo się rozpaćkają, to koniecznie dodajcie kaszkę mannę pod koniec prażenia. Robiłam mus kilka razy i zawsze wychodził inny. Jego konsystencja zależy od jabłek.
3. Nie trzeba dzielić jabłek i prażyć ich w dwóch etapach. Można od razu wszystkie prażyć.
4. Zamiast kaszki mанны możemy użyć bułki tartej (dobrej jakości).
5. Można pominąć lukier, jeśli nie lubicie słodkich szarlotek. Delikatnie posypcie szarlotkę cukrem pudrem.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 185°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika (drugi od dołu). Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.