



KILKA SŁÓW O NAS I NASZEJ MISJI

Fundacja Zawodowiec jest młodą organizacją pozarządową, która powstała dzięki aktywności kilkorga przyjaciół chcących wesprzeć absolwentów szkół gastronomicznych.

Naszą misją jest chęć zwiększenia motywacji u młodzieży do nauki zawodów, które nie wymagają tytułu magistra. Stawiamy na samorozwój oraz doskonalenie zawodowe. Mamy nadzieję, że dzięki temu uda nam się poszerzyć kadre polskich specjalistów: kucharzy i cukierników.

Od 2013r. zrealizowaliśmy z powodzeniem 3 projekty dofinansowane z Unii Europejskiej, dzięki którym przeszkoliliśmy 72 adeptów szkół kulinarnych.

Naszych podopiecznych wysyłamy do Wielkiej Brytanii, gdzie trafiają do renomowanych restauracji. Czuwają nad nimi mistrzowie kuchni, którzy w sposób łatwy i przystępny starają się wpoić uczestnikom to, czego sami nauczyli się podczas swoich długich lat pracy w branży.

Dzięki dofinansowaniu z Unii Europejskiej zapewniamy zupełnie bezpłatne staże. Pokrywamy koszty zakwaterowania, przejazdów, żywienia, kieszonkowego. Organizujemy przed każdym wyjazdem doszkalające lekcje z języka angielskiego oraz przygotowanie psychologiczne. Jedynym wkładem stażysty są: chęć nauki, odwaga, zdecydowanie i determinacja!

Przydaje się oczywiście odrobina pokory, koleżeńskość oraz wiadro pozytywnego nastawienia (czego naszym podopiecznym nigdy nie brakowało)! Praca na stażu wygląda jak każda inna. W określonych godzinach każdy z uczestników zmienia się w pełnoprawnego członka załogi restauracyjnej i bardzo szybko staje się samodzielny. Tak naprawdę, w wielu przypadkach, (zależy to przede wszystkim od zaangażowania w naukę oraz predyspozycji do zawodu) już po kilku dniach kucharze i cukiernicy wykonują dania bardziej bądź mniej skomplikowane zupełnie sami. To doskonały sprawdzian dla młodego człowieka.

Fundacja utrzymuje stały kontakt z wieloma byłymi stażystami. Dzięki temu wiemy, że nasze działania mają sens i znacząco poprawiają sytuację zawodową absolwentów szkół gastronomicznych. Sprawia nam to wszystko wiele radości i jesteśmy naprawdę dumni z każdej osoby kończącej nasze szkolenia w Wielkiej Brytanii. Z każdym rokiem chcemy pomóc więcej, bardziej, ile tylko się da! ☺

WPROWADZENIE

Niniejsza książka kucharska przedstawia przepisy 36 kucharzy oraz cukierników, którzy pod opieką Fundacji Zawodowiec odbyli miesięczne staże w Wielkiej Brytanii, w ramach projektu „Młody Kucharz na Staż!”, w 2016r.

Zadaniem stażystów było stworzenie od podstaw minimum 2 receptur: opracowanie ich przygotowania oraz wykonanie zdjęć gotowych potraw, tak by każdy czytający mógł bez większych problemów odtworzyć przepis w zaciszu domowym.

Zadanie to było warunkiem zaliczenia praktyk oraz otrzymania certyfikatów potwierdzających nabyte kompetencje.

Młodzi kucharze i cukiernicy mogli posługiwać się swoją wiedzą nabytą w szkole czy na praktykach zawodowych, ale przede wszystkim mieli zainspirować się miejscami, w których pracowali.

Sądzimy, że nasi podopieczni wywiązali się z zadań wyśmienicie!
Zachęcamy do prywatnej oceny.

Mamy nadzieję, że przepisy zamieszczone w tej książce przypadną Państwu do gustu tak, jak nam ;)
Zapraszamy do lektury i spróbowania swoich sił!

Smacznego!



FUNDACJA ZAWODOWIEC



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

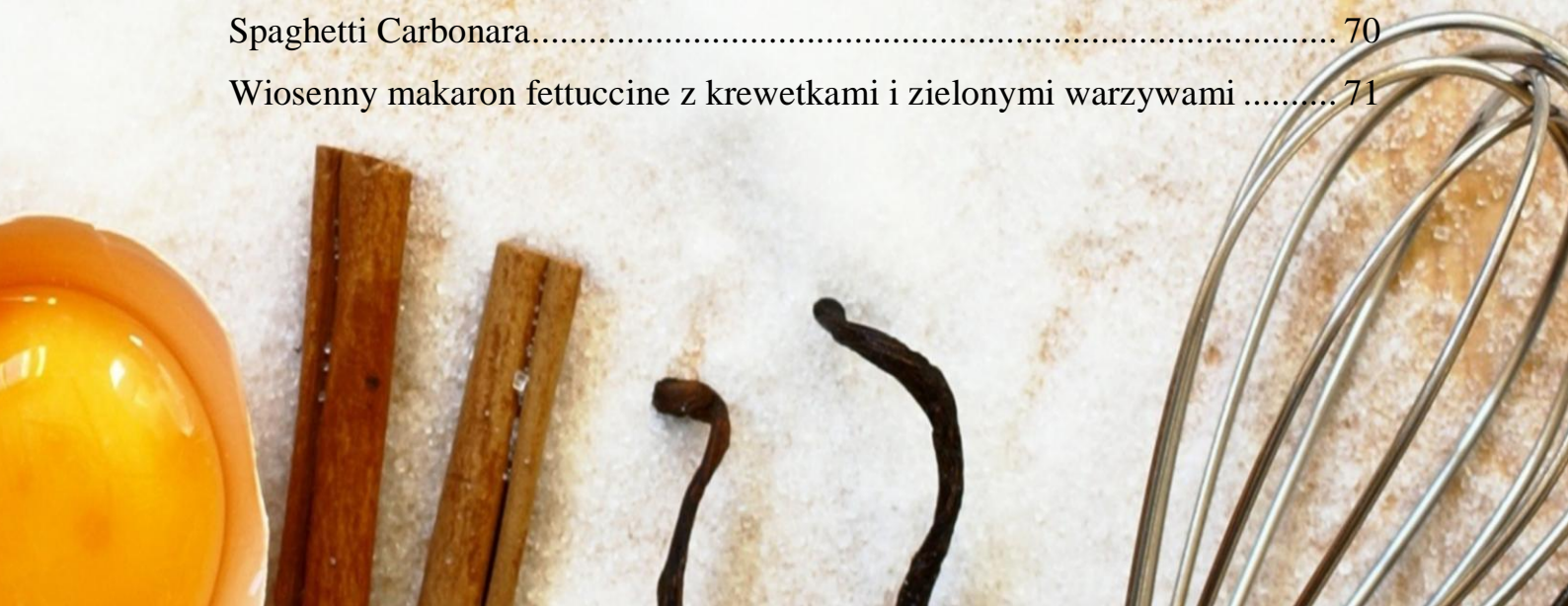
Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



SPIS TREŚCI

KILKA SŁÓW O NAS I NASZEJ MISJI	2
WPROWADZENIE	3
PRZYSTAWKA	9
Briuseta	10
Bruschetta z mozzarellą i jogurtowymi pomidorkami	11
Bruschetta z pieczarkami	12
Ciabatta leniucha	14
Goat rocket salad	15
Grillowane przegrzebki z chutney'em gruszkowym, piklowana sałatka oraz dresingiem bazyliowym	16
Krem pieczarkowy	18
Krem z dyni	19
Krem z pieczonych pomidorów	20
Krewetki 1000 wysp	21
Pieczarki na łące	22
Pizzerinki	24
Przystawka z tatarą podawana z grzankami, karmelizowaną cebulą i masłem	26
Smażony łosoś z pieczonymi pomidorkami i sałatką z dresingiem francuskim	27
Roladki z bakłażana	29
Sałatka z bobem i serem feta	32
Sałatka z pierożkami ravioli	33
Sałatka ze świeżego szpinaku z karmelizowanym burakiem	34
Sposób na wędzonego łososia	35
Uniwersalne ciapaty z fajnym środkiem	36
Wędzony pieróg wieprzowo-morelowy	37

Zupa minestrone	39
DANIE GŁÓWNE	41
Beef shin chilli.....	42
Bastowany Sea Bass z rozmarynem w towarzystwie pianki cytrynowej, aksamitnego purre z batatów z oliwą truflową, fasolka szparagowa w sosie sojowym z pudrem pistacjowym i fasolka cukrowa w sezamie do tego opalana figą, wstążki z cukini w sosie słodko - kwaśnym oraz miodowy pea shoots	44
Cybernetyczny burger.....	48
Dorsz podawany ze szpinakiem	50
Kaczka confit z ratatouille i ostrym sosem pomidorowym.....	51
Kurczak na buraczanym łożu.....	53
Kurczak z Fajnym środkiem, puree z marchewki i pietruszki	54
Lasagne	56
Makaron z cukinią, szpinakiem, suszonymi pomidorami i parmezanem	57
Kurczak z tuńczykiem, brokułami, fetą w lekkim sosie śmietanowym.....	59
Panierowany kurczak.....	60
Pasta abbiata	61
Pasta z kurczakiem, papryką i szpinakiem	62
Pasya rise.....	63
Pizza z białym sosem.....	64
Placuszki kurczakowe.....	66
Polędwica z jagnięciny	67
Pollo a la creme	68
Spaghetti Carbonara.....	70
Wiosenny makaron fettuccine z krewetkami i zielonymi warzywami	71



DESER.....	74
Beza czekoladowa na 2 sposoby	75
Blok czekoladowy z migdałami	77
Brzoskwinie zapiekane z miodem.....	78
Cheese	79
Chocolade fondat.....	80
Ciasto 3-bit z lodami.....	81
Czekoladowe tiramisu bez jajek.....	82
.....	82
Dark fruit tiramisu	83
Jabłecznik	84
Krucze ciastko z musem czekoladowym i malinami, coulis z malin oraz mango, puder z palonej białej czekolady i lody waniliowe	85
Mangomisu.....	88
Muffiny z borówkami	89
Owoce w mlecznym puchu	90
Owocowa fantazja	91
Pancake'ki włoskie	93
Pankejkisy	94
Panna cotta miętowa	95
Panna cotta porzeczkowa	96
Przekładaniec.....	97
Sakiewka owocowa	98
Scone.....	99
Sernik z bananami	100
Słoczek szczęścia.....	102
Summer berry eton mess.....	103
Szarlotka.....	104
Szarlotka z Dorset.....	105



Tartaletkowe Trio	106
Tort tiramisu obłożony czekoladą	108
Trufle pomarańczowe	110
Truskawkowe marzenie	111
Zielona pokusa.....	112





PRZYSTAWKA



Briuseta

Składniki:

- ✓ bagietka
- ✓ ser mozzarella
- ✓ 1 duży przecier pomidorowy
- ✓ 1 czerwona cebula
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 250g masła
- ✓ łyżka oliwy
- ✓ suszone oregano
- ✓ suszona bazylia
- ✓ pieprz i sól

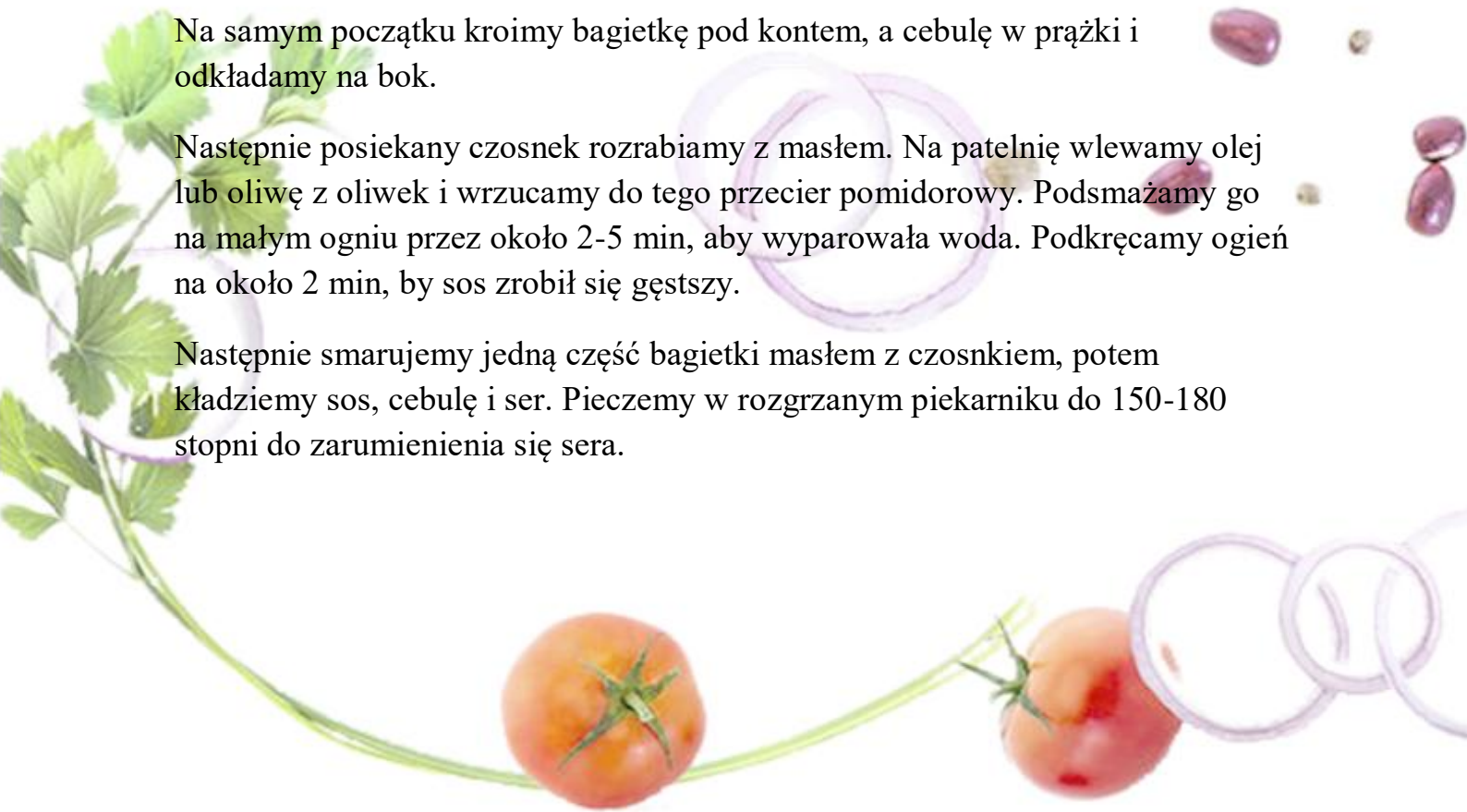


Wykonanie:

Na samym początku kroimy bagietkę pod kontem, a cebulę w prążki i odkładamy na bok.

Następnie posiekany czosnek rozrabiamy z masłem. Na patelnię wlewamy olej lub oliwę z oliwek i wrzucamy do tego przecier pomidorowy. Podsmażamy go na małym ogniu przez około 2-5 min, aby wyparowała woda. Podkręcamy ogień na około 2 min, by sos zrobił się gęstszy.

Następnie smarujemy jedną część bagietki masłem z czosnkiem, potem kładziemy sos, cebulę i ser. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 150-180 stopni do zarumienienia się sera.



Bruschetta z mozzarellą i jogurtowymi pomidorkami

Składniki:

- ✓ bułka ciabatta
- ✓ mozzarella
- ✓ pomidorki jogurtowe
- ✓ oliwa balsamic
- ✓ szpinak baby



Wykonanie:

Bułkę przekrawamy na pół.

Wstawiamy na chwilę do piekarnika by była bardziej chrupka.

Kładziemy dolną część bułki i układamy na zmianę pomidorki i mozzarellę.

Na środku lejemy odrobinę oliwy.

Zamykamy kanapkę, obsypujemy ją baby szpinakiem i oblewamy całość delikatnie balsamikiem.

Bruschetta z pieczarkami

Składniki:

- ✓ 1 bagietka pszenna lub pełnoziarnista
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 400g pieczarek
- ✓ pół cebuli
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ tarta mozzarella lub cheddar
- ✓ natka pietruszki
- ✓ 1 łyżeczka soku z cytryny lub octu winnego
- ✓ sól, pieprz, papryka w proszku, zioła prowansalskie



Wykonanie:

Pieczarki pokroić w plasterki (im mniejsze tym ładniej będą wyglądać na grzance). Cebulę posiekać. Na patelki rozpuścić łyżkę masła. Poddusić cebulkę i dodać pieczarki, skropić sokiem z cytryny lub octem winnym.

Gdy zmiękną przyprawić solą, pieprzem, papryką i ziołami. Ząbek czosnku posiekać lub przecisnąć przez praskę. Dodać do smaku. Natkę posiekać i wymieszać z grzybami.

Bułkę pokroić po skosie w dość grube kromki (każdą kromkę można także delikatnie posmarować masłem, ale nie jest to konieczne, gdyż pieczarki będą dość wilgotne i bułka wciągnie sos).

Mozzarellę lub cheddar zetrzeć na tarce na drobnych oczkach.

Piekarnik rozgrzać do 200 stopni. Na każdą kromkę nakładać porcję pieczarek, a wierzch posypać serem (ilość wg upodobań).

Zapiekać około 5 minut do roztopienia sera (można dłużej, jeśli ktoś lubi bardzo chrupiące bułeczki).

Bruschetty z pieczarkami podać na ładnym półmisku, udekorowane według uznania.



Ciabatta leniucha

Składniki:

- ✓ 1 ciabatta
- ✓ 60g sera mozzarella
- ✓ 5 pomidorków cherry
- ✓ 1 papryczka chilli
- ✓ sos tabasco (do smaku)



Wykonanie:

Ciabattę przekroić na pół i polać od środka sosem tabasco.

Włożyć ją do piekarnika rozgrzanego do 170'.

Pokroić papryczkę chilli, ser mozzarella w plastry.

Przekroić pomidorki cherry na pół.

Wyjąć ciabattę z piekarnika, ułożyć na bułce ser i pomidora na przemian.

Następnie ułożyć posiekane chilli i przukryć bułką.

Goat rocket salad

Składniki:

- ✓ 100g rukoli
- ✓ 1 plaster pomidora
- ✓ 1 plaster koziego sera
- ✓ 4 oliwki
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ ocet balsamiczny

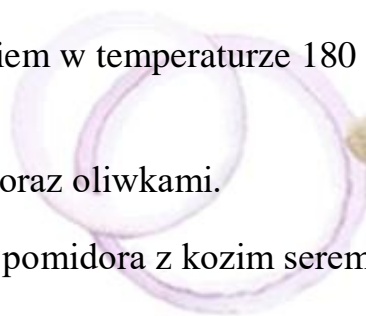


Wykonanie:

Zapiekamy pomidora z kozim serkiem w temperaturze 180 stopni przez 3 minuty.

Mieszymy rukole z oliwą z oliwek oraz oliwkami.

Na rukoli kładziemy zapieczonego pomidora z kozim serem i polewamy octem balsamicznym.



Grillowane przegrzebki z chutney'em gruszkowym, piklowana saladka oraz dresingiem bazyliowym

Składniki:

- ✓ 2 przegrzebki
- ✓ 3 twarde gruszki
- ✓ 100g cukru
- ✓ 1 papryczka chilli
- ✓ 1 łyżka startego imbiru
- ✓ ½ marchewki
- ✓ ½ cukini
- ✓ ½ szklanki białego octu winnego
- ✓ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 łyżka octu ryżowego
- ✓ kilka liści bazylii
- ✓ sól, pieprz do smaku



Wykonanie:

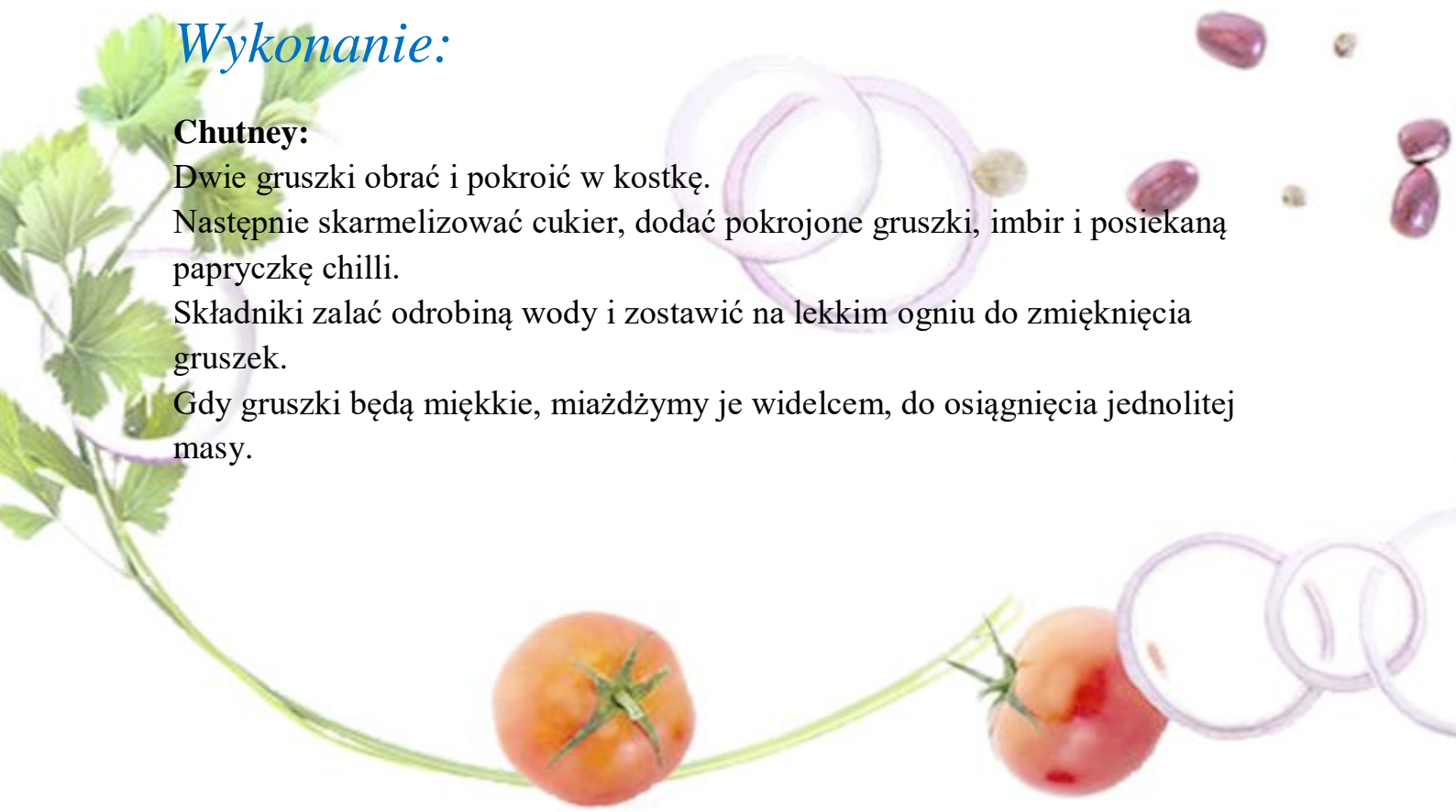
Chutney:

Dwie gruszki obrać i pokroić w kostkę.

Następnie skarmelizować cukier, dodać pokrojone gruszki, imbir i posiekaną papryczkę chilli.

Składniki zalać odrobiną wody i zostawić na lekkim ogniu do zmięknięcia gruszek.

Gdy gruszki będą miękkie, miażdżymy je widelcem, do osiągnięcia jednolitej masy.



Salatka

Najpierw przygotowujemy zalewę. 50g cukru, ocet winny i 100ml wody dodajemy do rondelka.

Gotujemy, dopóki ocet nie straci ostrości, a następnie chłodzimy.

Marchew, 1 gruszkę i cukinię kroimy w cienkie paseczki, dodajemy zalewę i odstawiamy do lodówki na przynajmniej godzinę.

Przed podaniem odlewamy zalewę.

Dressing

Oliwę z oliwek, ocet ryżowy i bazylię umieszczamy w blenderze, następnie pulsacyjnie blendujemy do momentu otrzymania emulsji.

Przegrzebki

Przegrzebki wycieramy ręcznikiem papierowym, smarujemy oliwą z oliwek, solimy i pieprzymy.

Grillujemy na mocno rozgrzanym grillu z obu stron, do momentu pojawienia się ciemnobrązowych pasków.



Krem pieczarkowy

Składniki:

- ✓ 500g pieczarek
- ✓ 2 marchewki
- ✓ 2 pietruszki
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 seler
- ✓ Ok.100g parmezanu
(na 4 porcje)
- ✓ 150ml śmietany
kremówki
- ✓ Pestki słonecznika



Wykonanie:

Pokroić cebulę i czosnek w kostkę.

Marchewkę, pietruszkę i seler pokroić na duże kawałki.

Podsmażyć cebulę i resztę warzyw w garnku.

Pokroić pieczarki w plastry i dodać do garnka z warzywami.

Warzywa i grzyby zalać wodą, gotować na dużym ogniu przez 15-20 minut od czasu do czasu mieszając.

Całość zblendować i zagęścić śmietaną. Doprawić do smaku.

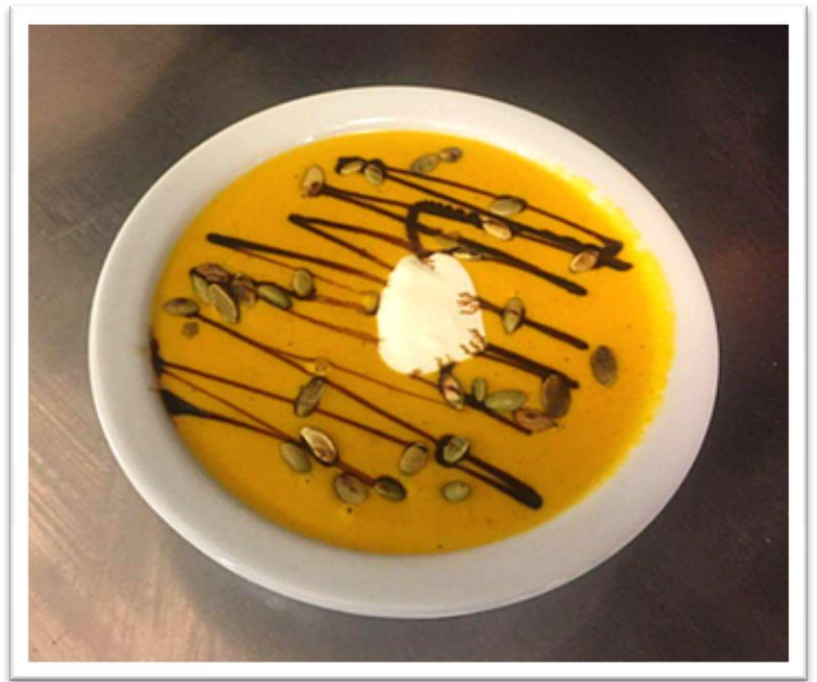
Podawać z pestkami słonecznika i startym parmezanem.



Krem z dyni

Składniki:

- ✓ 1 kg świeżej dyni
- ✓ 2l bulionu warzywnego
- ✓ 100ml śmietany kremówki
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ 2 bataty
- ✓ szczypta gałki muszkatałowej
- ✓ pieprz i sól



Wykonanie:

Dynię obierz ze skóry, pozbądź się pestek i pokrój ją w kostkę. Następnie obierz i pokrój w kostkę ziemniaki.

W garnku rozgrzej masło, dodaj drobno posiekane cebulę i czosnek przeciśnięty przez praskę. Całość zeszklij. Następnie dodaj dynię i ziemniaki. Na koniec wlej do garnka bulion i całość gotuj pod przykryciem na małym ogniu ok. 40 minut.

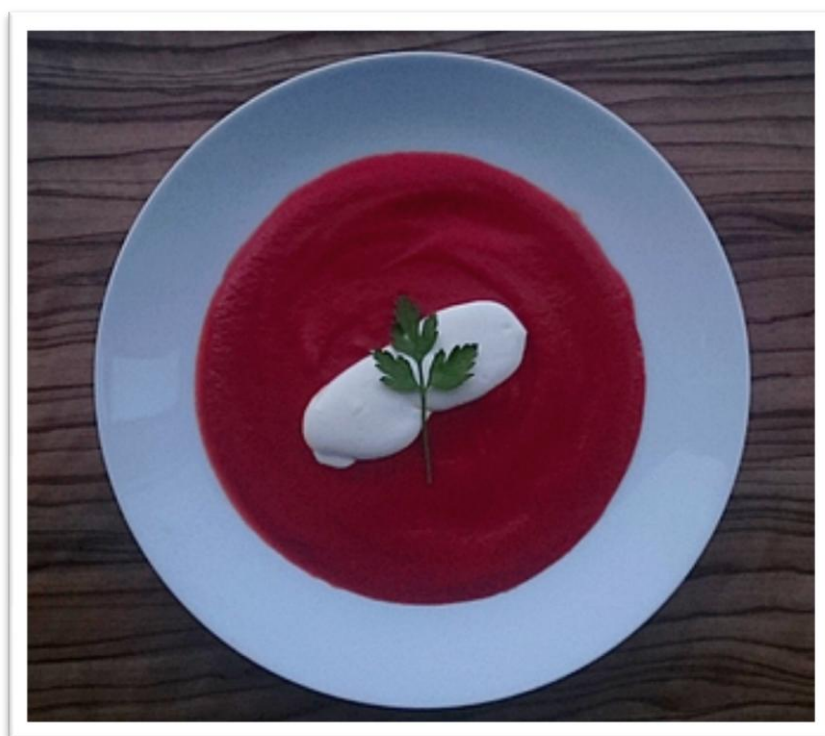
Lekko przestudzoną zupę zmiksuj na gładki krem i dopraw do smaku solą, pieprzem oraz gałką muszkatałową. Następnie wlej śmietankę i zagotowuj.

Zupę podaną w półmiskach, posypać pestkami dyni i octem balsamicznym.

Krem z pieczonych pomidorów

Składniki:

- ✓ 6 dojrzałych, malinowych pomidorów
- ✓ papryka w proszku
- ✓ pomidory w puszcze
- ✓ 1,5l bulionu drobiowego
- ✓ gęsta śmietana
- ✓ natka pietruszki
- ✓ sól, pieprz
- ✓ opcjonalnie gassini lub grzanki



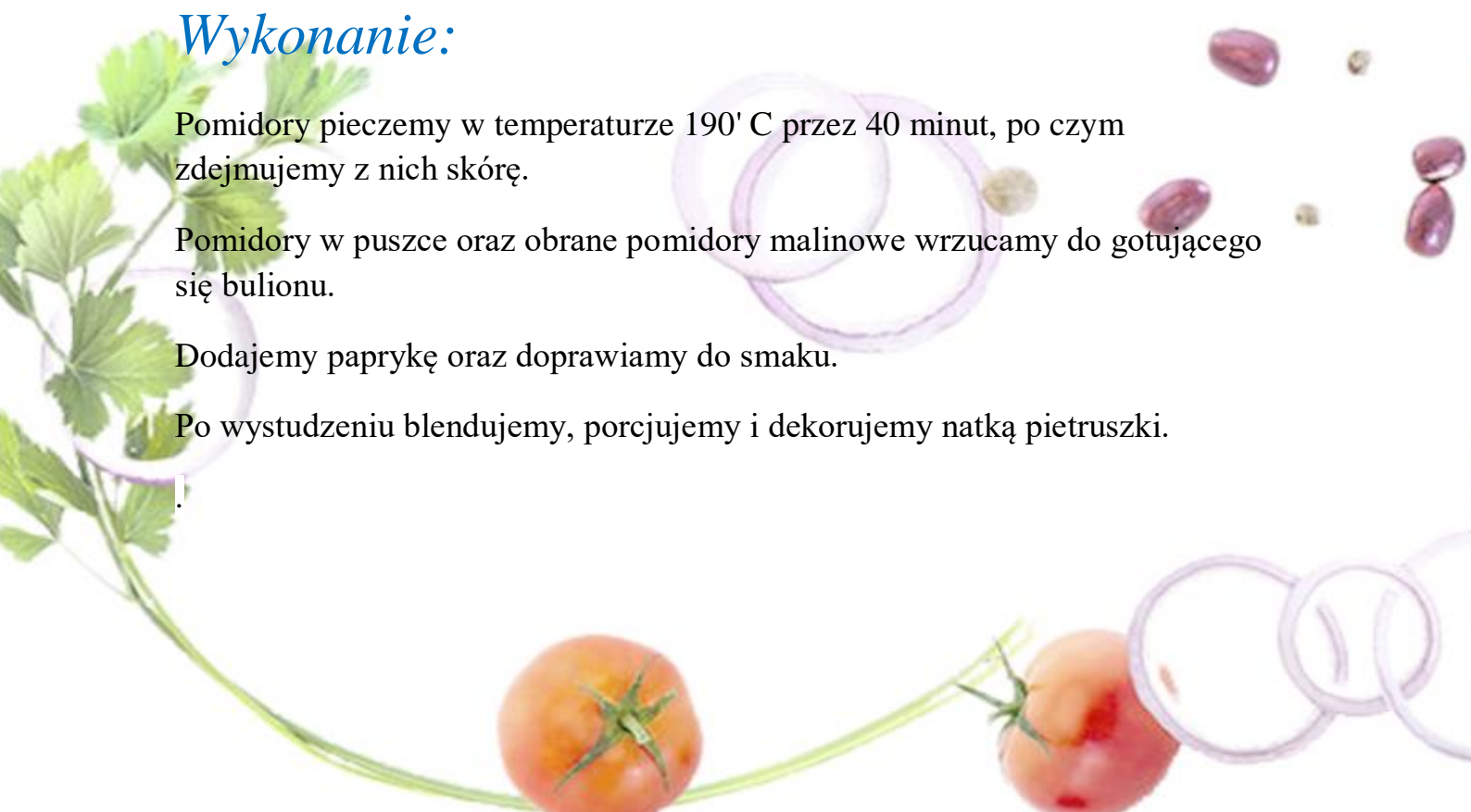
Wykonanie:

Pomidory pieczemy w temperaturze 190' C przez 40 minut, po czym zdejmujemy z nich skórkę.

Pomidory w puszcze oraz obrane pomidory malinowe wrzucamy do gotującego się bulionu.

Dodajemy paprykę oraz doprawiamy do smaku.

Po wystudzeniu blendujemy, porcjujemy i dekorujemy natką pietruszki.



Krewetki 1000 wysp

Składniki:

- ✓ sałata lodowa
- ✓ rukola
- ✓ krewetki

Sos 1000 wysp

- ✓ cytryna
- ✓ pomidorki koktajlowe
- ✓ pomidory żółte
- ✓ śmietanka kremówka



Wykonanie:

Najpierw przeprowadzić obróbkę wstępną sałaty lodowej oraz rukoli, następnie sałatę oraz rukolę rozdrobnić na mniejsze cząsteczki i razem wymieszać. Sałatkę kładziemy na talerz i dajemy na nią krewetki. Przystawkę polewamy sosem 1000 wysp, talerz ozdabiamy cytryną oraz pomidorkami koktajlowymi.

Sos 1000 wysp:

Żółte Pomidory kroimy w małą kostkę następnie smażymy na małej ilości tłuszczu. Jak pomidory puszczą soki dodajemy śmietankę jednocześnie mieszając pomidory, następnie dodajemy przyprawy, czyli: paprykę mieloną półśłodką, szczyptę soli oraz oregano.

Sos przez dłuższą chwilę gotujemy i odstawiamy by się ostudził. Polewamy na zimno.

Pieczarki na łące

Składniki:

- ✓ 500g dużych pieczarek
- ✓ mix sałat
- ✓ 20ml oliwy
- ✓ sok z 1 limonki
- ✓ paczka młodej kukurydzy
- ✓ 50g masła
- ✓ odrobina soli

Farsz:

- ✓ 1 awokado
- ✓ 250g koziego sera
- ✓ po 5g curry, pieprzu ziółowego, soli
- ✓ opcjonalnie 2 papryczki chilli

Marmolada z czerwonej cebuli:

- ✓ 200g czerwonej cebuli
- ✓ 15g miodu
- ✓ 150ml soku z czarnej porzeczki (zamiennie winogronowy)
- ✓ odrobina soku z cytryny



Wykonanie:

Cebulę obrać i pokroić w pół talarki.

Następnie przetrzucić ją do rondelka i podlewać sokiem owocowym i dodać miód (można ewentualnie dodać odrobinę białego wytrawnego wina).

Cebulę gotujemy tak długo aż będzie miękka a płyn odparuje.

Na koniec skropić sokiem z cytryny

Pieczarki należy umyć oraz wyciąć ogonek.

Awokado rozciąć, jedną połowę wymieszać z kozim serem oraz przyprawami (druga połowa do dekoracji), teraz można dodać chili.

Pieczarki faszerujemy jak na jednym z 3 zdjęć i wsadzamy do piekarnika ustawionego na 180°C na 7 min.

Kilka kolb kukurydzy kroimy w plasterki, następnie wrzucamy je na rozgrzaną patelnię z masłem, doprawiamy solą (wystarczy 3 min na patelni).

Mieszamy oliwę z sokiem z cytryny i polewamy sałatę.

Pieczarki wyjmujemy i wszystkie składniki łączymy na talerzu.



Pizzerinki

Składniki:

- ✓ 3 szklanki mąki
- ✓ 1 szklanka wody
- ✓ 50g drożdży
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ Szczypta cukru
- ✓ 1,5 łyżeczki oregano
- ✓ 1,5 łyżeczki bazylii

Sos:

- ✓ 1 puszka pomidorów pelati
- ✓ 1 mały koncentrat
- ✓ sól, pieprz, oregano, bazyliia, cukier, sok z cytryny – do smaku



Farsz:

- ✓ ser żółty

Wykonanie:

Sporządzić rozczyń z drożdży, wody, cukru, soli i oleju i zostawić na 30 minut, Do miski wsypać przesianą mąkę i dodać oregano i bazylię. Wymieszać i dodać wyrośnięty rozczyń z drożdży, mieszać aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję i nie będzie lepiło się do rąk.

Ciasto odstawić w misce przykrytej suchą ściereczką odstawić w ciepłe i suche miejsce, na 30 minut do wyrośnięcia.



W międzyczasie zrobić sos: pomidory pelati i koncentrat zagotować, dodać przyprawy i gotować do odparowania wody.

Ciasto podzielić na dwie równe części, rozwałkować.

Na ciasto wyłożyć połowę sosu i posypać startym serem.

Ciasto ze składnikami zwinąć w rulon.

Kroić na części o szerokości 1 cm.

Rozgrzać piekarnik do 250'C.

Pizzerinki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec do momentu zarumienienia.



Przystawka z tatarą podawana z grzankami, karmelizowaną cebulą i masłem

Składniki:

- ✓ 200g tatarą wołowego
- ✓ 50g cebuli
- ✓ 2 grzanki
- ✓ 1 żółtko
- ✓ 10g masła
- ✓ 20g cukru
- ✓ sól, pieprz do smaku



Wykonanie:

Mięso wołowe siekamy bardzo drobno.

Siekamy 1/2 cebuli i mieszamy z mięsem, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Pozostałą cebulę podsmażamy razem z cukrem do uzyskania brązowego koloru.

Grzanki kroimy na mniejsze części.

Tatar podajemy na środku talerza, robimy wgłębienie w środku mięsa i wlewamy żółtko.

Grzanki oraz karmelizowaną cebulę układamy tuż obok.

Masło kroimy na mniejsze części i również układamy na talerzu.

Do dekoracji można użyć plasterka cytryny i pomidora.

Smażony łosoś z pieczonymi pomidorkami i sałatką z dresingiem francuskim

Składniki:

- ✓ mały filet z łososia
- ✓ mix sałat
- ✓ 1 żółta papryka
- ✓ pomidorki koktajlowe
- ✓ redukcja z octu balsamicznego
- ✓ ½ czerwonej cebuli
- ✓ 1 łyżka soku z cytryny
- ✓ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 łyżeczka musztardy włoskiej ziarnistej
- ✓ sól i pieprz do smaku



Wykonanie:

Sałatka i dresing:

Paprykę kroimy w romby, smarujemy oliwą z oliwek i kładziemy na mocno rozgrzanym grillu, do momentu zwęglenia skórki.

Wkładamy do zamkniętego pojemnika na parę minut, po czym zdejmujemy skórkę.

Do słoiczka dodajemy oliwę, sok z cytryny, musztardę oraz sól i pieprz. Trzęsiemy słoiczkiem do momentu otrzymania emulsji.

Wszystkie składniki łączymy w jednym naczyniu.



Łosoś

Filet z łososia starannie suszymy ręcznikiem papierowym, skórę nacinamy w ukośne paski i przyprawiamy.

Kładziemy na mocno rozgrzanym klarowanym maśle, skóra do dołu, po czym zmniejszamy ogień.

95% smażenia odbywa się na skórze.

Rybę dopiero przekręcamy na drugą stronę, kiedy już prawie straci surowość.

Pomidorki

Pomidorki smarujemy oliwą z oliwek, przyprawiamy solą oraz pieprzem, następnie wrzucamy do pieca rozgrzanego do 320 °C na 5min.

Po wyjęciu dajemy im wystygnąć i polewamy odrobiną redukcji z octu balsamicznego.



Roladki z bakłażana

Składniki:

- ✓ 3 plastry bakłażana
- ✓ 3 kawałki sera mozzarella
- ✓ 3 pomidorki koktajlowe
- ✓ 3 liście bazylii
- ✓ olej
- ✓ mąka
- ✓ ocet balsamiczny



Wykonanie:

Bakłażana obtaczamy w mące i smażymy go na oleju do momentu wysmażenia.

Usmażonego bakłażana odsączamy z oleju za pomocą papieru gastronomicznego.

Na suchego bakłażana kładziemy mozzarellę, pomidora i bazylię.

Zwijamy w roladki.

Dekorujemy kiełkami, kładziemy roladki na talerzu i polewamy octem balsamicznym.



Roladki z łososia nadziewane cytrynowo pikantnym serkiem ze spaghetti z marynowanego ogórka, do tego puder miętowy z waniliowym serkiem, sponge z buraka i listkami mrożonej mięty oraz miodowy pea shoots

Składniki:

Spaghetti z ogórka:

- ✓ 1 ogórek szklarniowy

Marynata:

- ✓ 200 ml Octu winnego białego
- ✓ 10 g Chilli
- ✓ 45 g Cukru
- ✓ 5 g Mięty



Roladki z łososia:

- ✓ 100 g filet z łososia bez skóry
- ✓ Koperek

Nadzienie:

- ✓ 1 cytryna i limonka (zest i sok)
- ✓ 100 g Riccoty
- ✓ 50 g Mascarpone
- ✓ Szczypta pieprzu kolorowego
- ✓ Chilli

Puder miętowy:

- ✓ Pęczek mięty
- ✓ 50 g Tapioki maltodeksyryny



Sponge z buraka:

- ✓ 110 g białek
- ✓ 100g purre z buraków
- ✓ 67 g żółtek
- ✓ 67 g cukru
- ✓ 17 g mąki

Wykonanie:

Roladka z łososia:

Mieszamy wszystkie składniki z nadzienia. Łososia kroimy w cieniutkie duże plastry (jak sashimi). Rozkładamy nadzienie i zwijamy w rulonik. Koperek siekamy i opsupujemy nim łososia, którego zawijamy w folię spożywczą. Odstawiamy na minimum godzinę.

Puder miętowy:

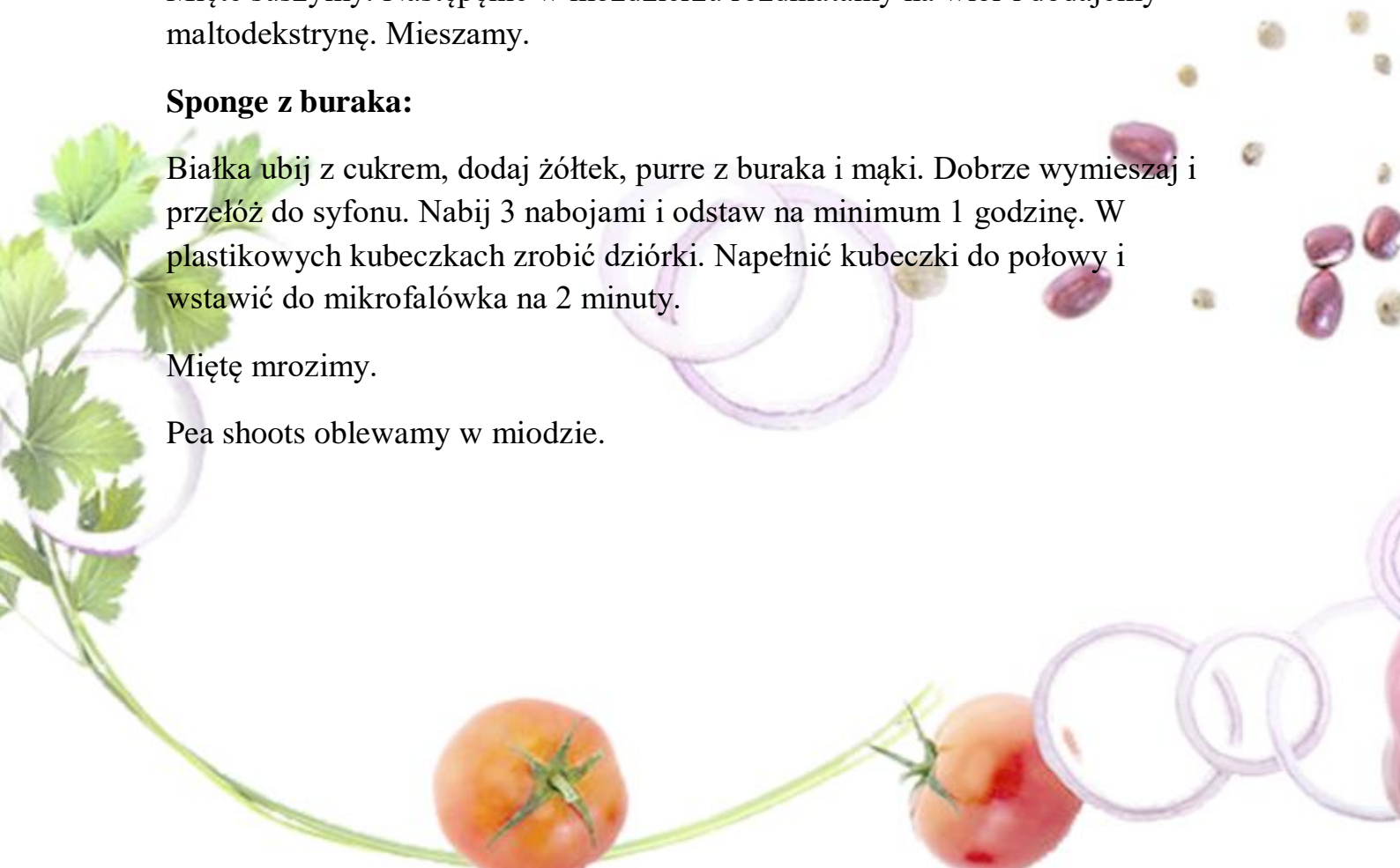
Mięte suszymy. Następnie w moździerzu rozdniamy na wiór i dodajemy maltodekstrynę. Mieszamy.

Sponge z buraka:

Białka ubij z cukrem, dodaj żółtek, purre z buraka i mąki. Dobrze wymieszaj i przełóż do syfonu. Nabij 3 nabojami i odstaw na minimum 1 godzinę. W plastikowych kubeczkach zrobić dziórki. Napełnić kubeczki do połowy i wstawić do mikrofalówki na 2 minuty.

Miętę mrozimy.

Pea shoots oblewamy w miodzie.



Sałatka z bobem i serem feta

Składniki:

- ✓ 250 g bobu
- ✓ 1/2 opakowania (ok. 100 g) fety
- ✓ ok. 200 g pomidorków koktajlowych
- ✓ garść rukoli

Sos:

- ✓ 2 łyżki oliwy tymiankowej
- ✓ 1 łyżka soku z cytryny
- ✓ 1 łyżeczka musztardy Dijon
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 1 łyżeczka miodu
- ✓ sól do smaku



Wykonanie:

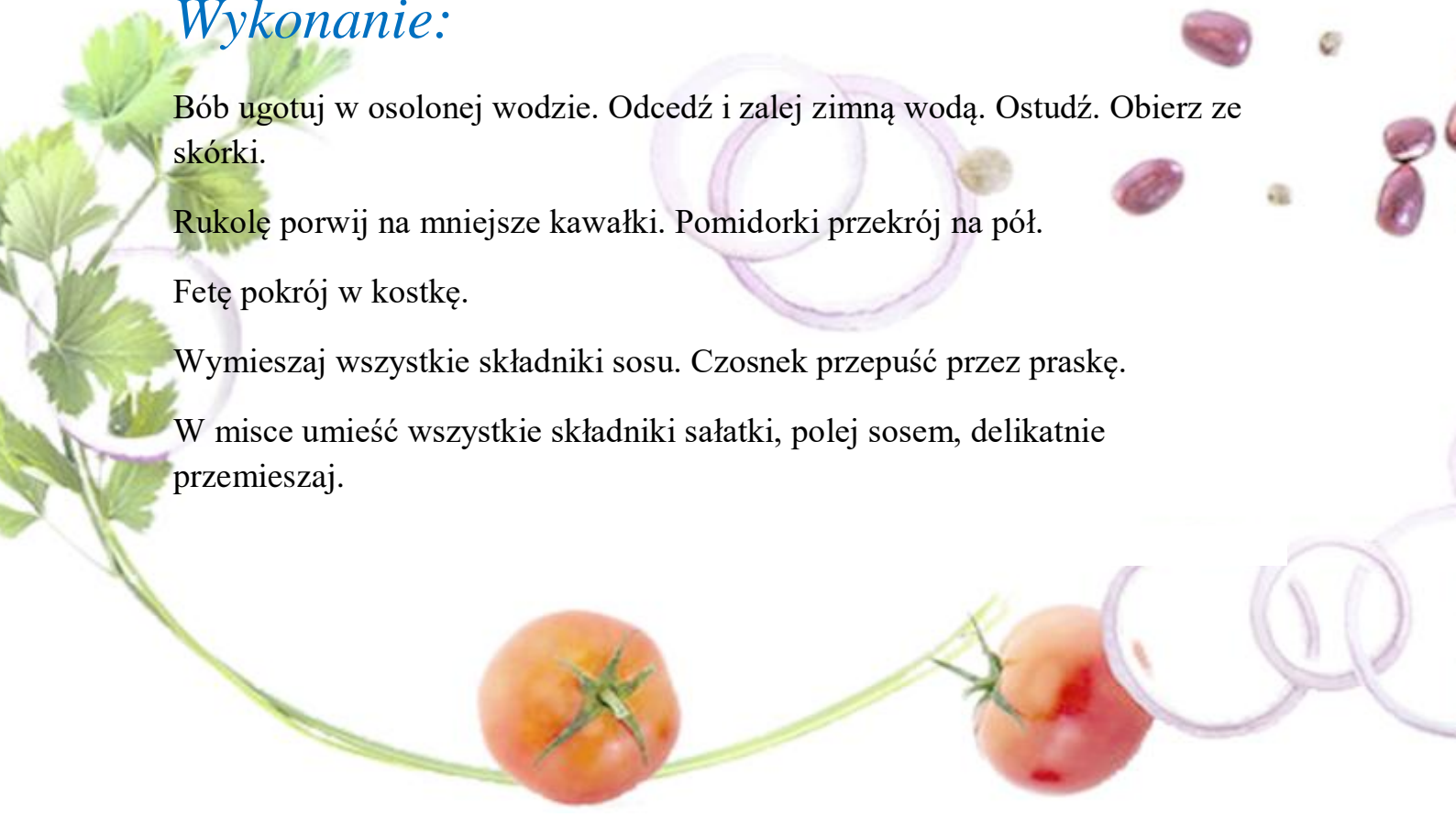
Bób ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź i zalej zimną wodą. Ostudź. Obierz ze skórki.

Rukolę porwij na mniejsze kawałki. Pomidorki przekrój na pół.

Fetę pokrój w kostkę.

Wymieszaj wszystkie składniki sosu. Czosnek przepuść przez praskę.

W misce umieść wszystkie składniki sałatki, polej sosem, delikatnie przemieszaj.



Salatka z pierożkami ravioli

Składniki:

- ✓ 300g pierożków ravioli z szynką
- ✓ 1 duża czerwona papryka
- ✓ 100g sera cheddar
- ✓ 100g szynki drobiowa
- ✓ 2 łyżki majonezu
- ✓ 1 łyżeczka musztardy Dijon
- ✓ szczypiorek do ozdoby
- ✓ sól, pieprz do smaku



Wykonanie:

Pierożki ravioli ugotować, przelać zimną wodą i odcedzić.

Ser, szynkę i czerwona paprykę pokroić w drobną kostkę.

Wszystko wrzucić do miski, dodać 2 łyżki majonezu i łyżeczkę musztardy Dijon.

Wyłożyć na talerz małą porcję, posypać szczypiorkiem i ozdobić słupkiem papryki.

Sałatka ze świeżego szpinaku z karmelizowanym burakiem

Składniki:

- ✓ 200g szpinaku
- ✓ 3 ugotowane buraki
- ✓ garść orzechów włoskich
- ✓ 200g sera koziego
- ✓ oliwa
- ✓ miód
- ✓ sok z cytryny i pomarańczy
- ✓ wiśniowy sos balsamiczny



Wykonanie:

Orzechy włoskie pieczemy w piekarniku w temperaturze 160' C przez około 10 minut.

Pokrojone w plastry buraki wrzucamy na roztopione masło i smażymy na małym ogniu do momentu uzyskania oczekiwanej glazury.

Tworzymy dressing z soku z cytrusów, oliwy oraz miodu.

Wcześniej umyty szpinak układamy na talerz, dokładamy skarmelizowanego buraka oraz cienkie plastry koziego sera.

Całość skrapiamy dressingiem i posypujemy uprażonymi orzechami.

Sałatkę dekorujemy sosem balsamicznym oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Sposób na wędzonego łososia

Składniki:

- ✓ łosoś wędzony około 100 g
- ✓ 1 miękkie awokado
- ✓ 20g twarogu
- ✓ sok z ½ cytryny
- ✓ sól, pieprz
- ✓ gęsta, kwaśna śmietana
- ✓ kielki brokuła



Wykonanie:

Łososia wędzonego dzielimy na mniejsze kawałki.

Awokado obieramy, przekrawamy na pół i wyjmujemy pestkę.

Kroimy na mniejsze kawałki i przekładamy do blendera.

Dodajemy twaróg, sok z cytryny, sól, pieprz, łyżkę śmietany i blendujemy.

Do naczynia np. kieliszka dajemy kielki, mus z awokado, na to plasterki łososia (skrapiamy je sokiem z cytryny) i na koniec dajemy łyżkę śmietany.

Uniwersalne ciapaty z fajnym środkiem

Składniki:

Ciasto:

- ✓ mąka
- ✓ drożdże
- ✓ sól, woda

Środek: to na co masz ochotę..
przykładowo:

- ✓ mozzarella
- ✓ mascarpone
- ✓ sos pomidorowy (dowolny przepis)
- ✓ kurczak według uznania



Wykonanie:

Robimy ciasto na pizze. Drożdże rozgniatamy z cukrem, dodajemy ciepłą wodę, do mieszanki dodajemy mąkę pszenną i mieszamy. Powstały rozczyń odstawiamy i czekamy 15 min. Po 15 min dodajemy ciepłą wodę i mąkę, robimy gładką kulkę ciasta, odstawiamy najlepiej na całą noc do lodówki. Następnego dnia bierzemy tyle ciasta w zależności od tego, jak dużą chcesz przystawkę. Wałkujemy kółko, składamy na pół, zostawiając niewielki otwór, dmuchawy do środka i zamykamy, wkładamy do piekarnika na 220°C i zostawiamy do zarumienienia, po upieczeniu kroimy na pół i do środka wkładamy składniki (jeśli masz ser, można wstawić z powrotem do stopienia).

Wędzony pieróg wieprzowo-morelowy

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 1,5 szklanki mąki pszennej
- ✓ gorąca woda (tak żeby się nie poparzyć)
- ✓ 1,5 łyżeczki soli

Farsz:

- ✓ 2 morele
- ✓ 1 nieduża cebula
- ✓ 200g mięsa mielonego wieprzowego
- ✓ 50ml czerwonego półwytrawnego wina
- ✓ sól, pieprz

Dodatkowo:

- ✓ 200g mrożonego groszku
- ✓ 1 mała cebula

Do wędzenia:

- ✓ sucha trawa, najlepiej taka jak dla chomika ze sklepu zoologicznego – ok. 1 garść



Wykonanie:

Cebulę przesmażyć na łyżce oleju, dodać mięso oraz morele.

Smażyć całość na dużym ogniu aż mięso nabierze koloru.

Gdy zacznie przywierać do dna wlać wino. Smażyć do odparowania co jakiś czas mieszając. Ostudzić.

Mąkę wymieszać z solą, dodać wodę (tyle ile wchłonie mąka, aby powstałe ciasto trochę lepiło się do rąk) i zagnieść.

Odstawić na chwilę w miseczce przykryte ściereczką.

Blat posypać mąką, rozwałkować ciasto, wycinać kółka.

Nałożyć farsz i zamknąć pieroga tworząc charakterystyczną falbankę.

Lepić pierogi aż do wykorzystania całego farszu.

Zagotować wodę z solą i olejem, na wrzątek wrzucić pierogi i podgrzewać aż wypłyną, wyłowić i wyłożyć na talerz.

Groszek przesmażyć na niewielkiej ilości masła.

Podlać odrobiną wody i dusić do miękkości (ok. 5 min).

Zblendować i odcisnąć z wody za pomocą fizeliny lub ligniny.

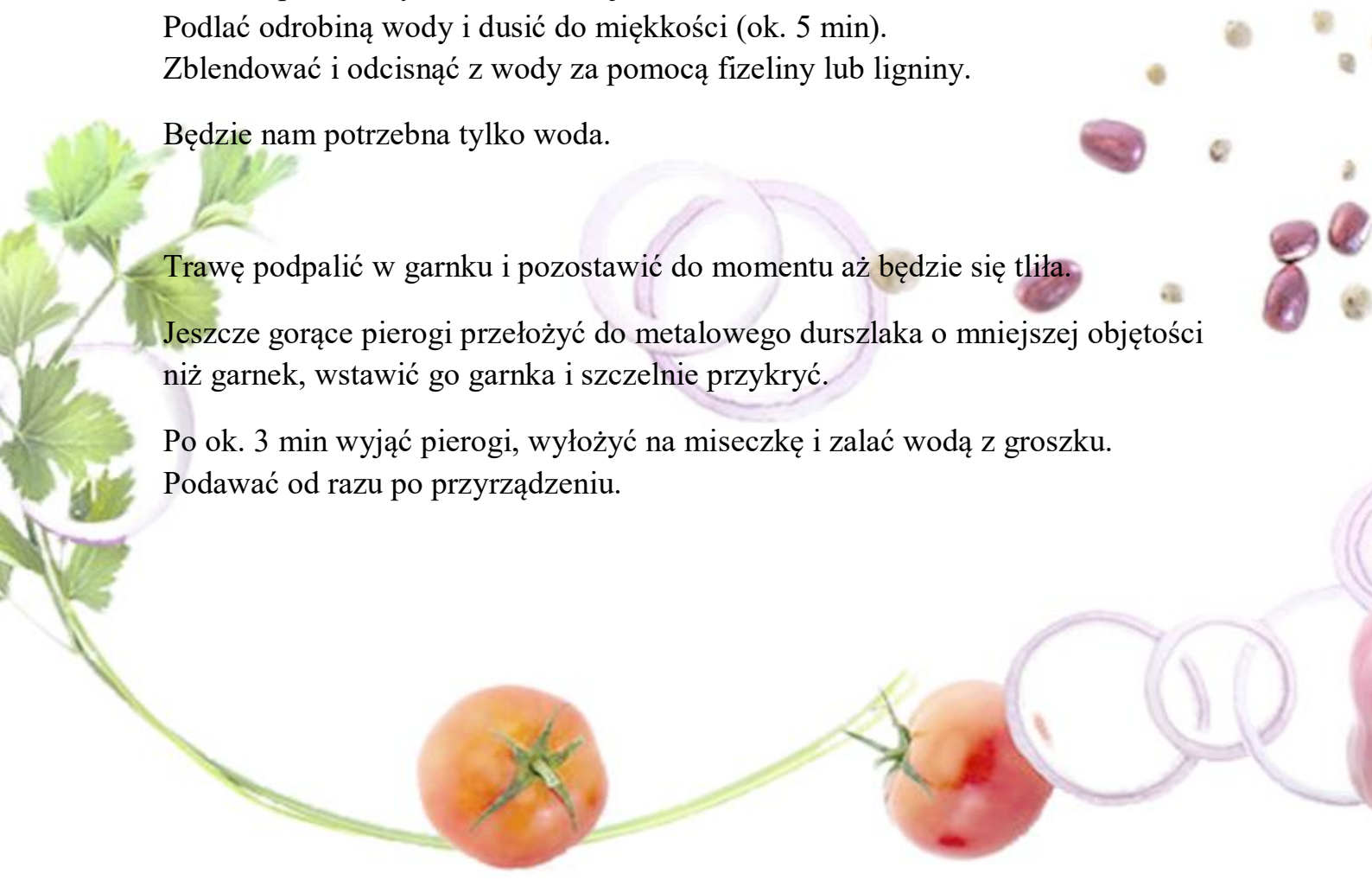
Będzie nam potrzebna tylko woda.

Trawę podpalić w garnku i pozostawić do momentu aż będzie się tliła.

Jeszcze gorące pierogi przełożyć do metalowego durszlaka o mniejszej objętości niż garnek, wstawić go garnka i szczelnie przykryć.

Po ok. 3 min wyjąć pierogi, wyłożyć na miseczkę i zalać wodą z groszku.

Podawać od razu po przyrządzeniu.



Zupa minestrone

Składniki:

- ✓ 0,5l bulionu warzywnego
- ✓ 100g marchewki
- ✓ 100g selera naciowego
- ✓ 1 puszka pomidorków koktajlowych
- ✓ ½ pora
- ✓ 50g kukurydzy
- ✓ 100g cukini
- ✓ bazylia, oregano, sól, pieprz
- ✓ oliwa z oliwek



Wykonanie:

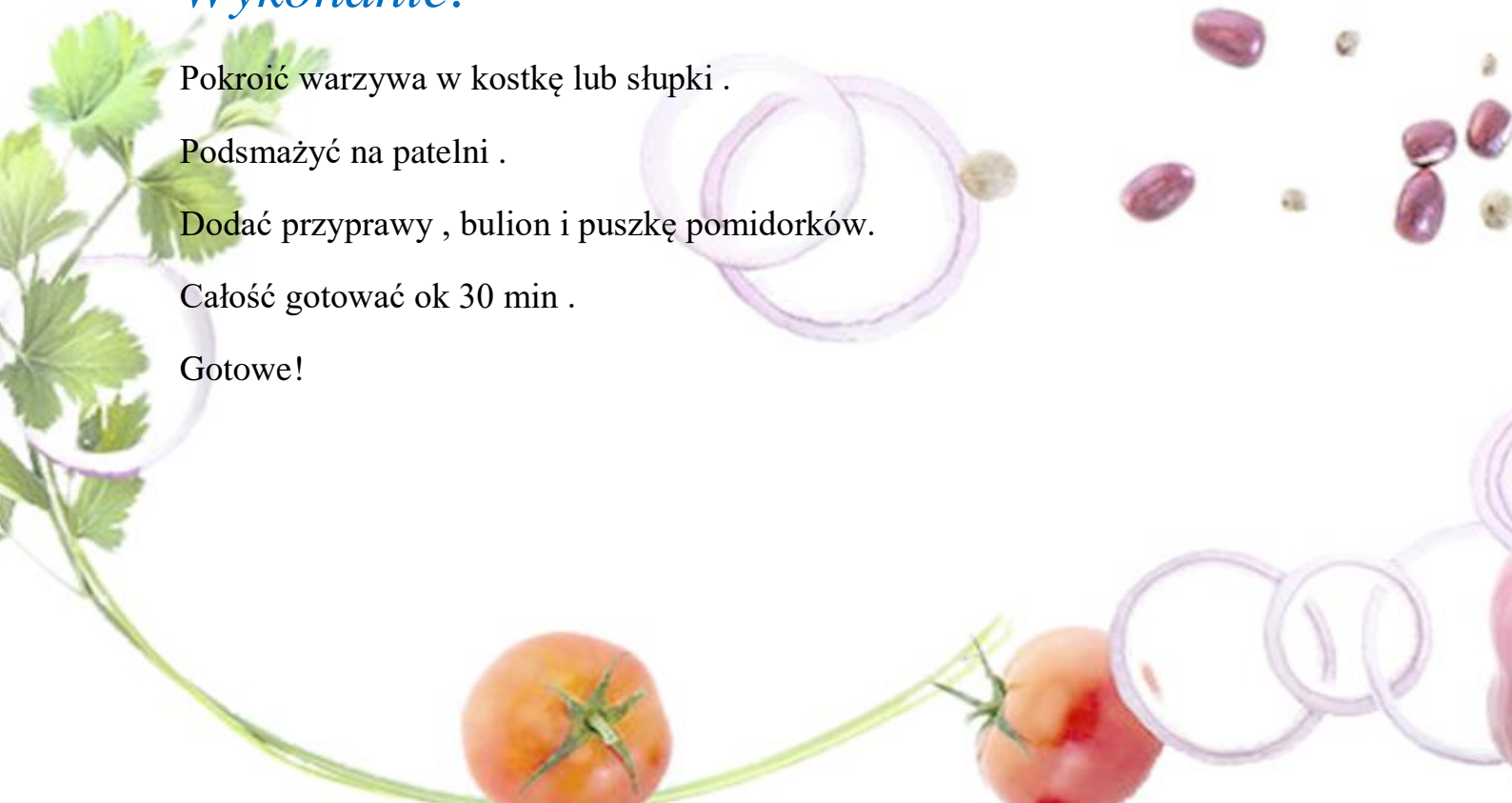
Pokroić warzywa w kostkę lub słupki .

Podsmażyć na patelni .

Dodać przyprawy , bulion i puszkę pomidorków.

Całość gotować ok 30 min .

Gotowe!





DANIE GŁÓWNE



Beef shin chilli

Składniki:

- ✓ 50g chilli
- ✓ 4 ząbki czosnku
- ✓ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 2 łyżki vinegar
- ✓ 1 łyżka oregano
- ✓ 1 łyżka mielonego kminku
- ✓ 500g wołowiny
- ✓ 2 duże, czerwone, posiekane cebule
- ✓ 800g posiekanych pomidorów
- ✓ 2 czerwone papryki
- ✓ 1 łyżka brązowego cukru
- ✓ 240g czarnych fasolek
- ✓ garść liści kolendry

Dekoracja:

- ✓ 1 zielona papryczka chilli
- ✓ 1 czerwona papryczka chilli
- ✓ 1 czerwona cebula
- ✓ ser cheddar
- ✓ kromka ciemnego chleba



Wykonanie:

Rozciąć chilli, usunąć nasiona i łodygi.

Z grubsza posiekać i umieścić w małej misce z czosnkiem, wymieszać wszystko.

Umieścić mięso w misce lub szczelnie zamykanym pojemniku, wyłożyć na chilli czosnek następnie natrzeć tym całe mięso.

Pozostawić w marynacie na noc.

Podgrzać olej w dużym, żaroodpornym naczyniu.

Dodać cebulę i gotować przez kilka minut, aż zmięknie.

Dodać mięso i gotować około 5 minut, obracając mięso aż zbrązowieje.

Wlać pomidory i dodać 100 ml wody i doprowadzić do wrzenia.

Wsadzić całość do piekarnika i piec przez 1 godzinę 45 minut.

Po odpowiednim czasie wyjąć, dodać fasolę i ponownie wymieszać.

Wsadzić z powrotem do pieca na 20 minut. (140/160°C)

Danie podajemy w żeliwnej misce, posypujemy startym serem cheddar, następnie rozkładamy na około pokrojoną w paski czerwoną cebulę, na środku kładziemy pokrojone w kółeczka chilli.

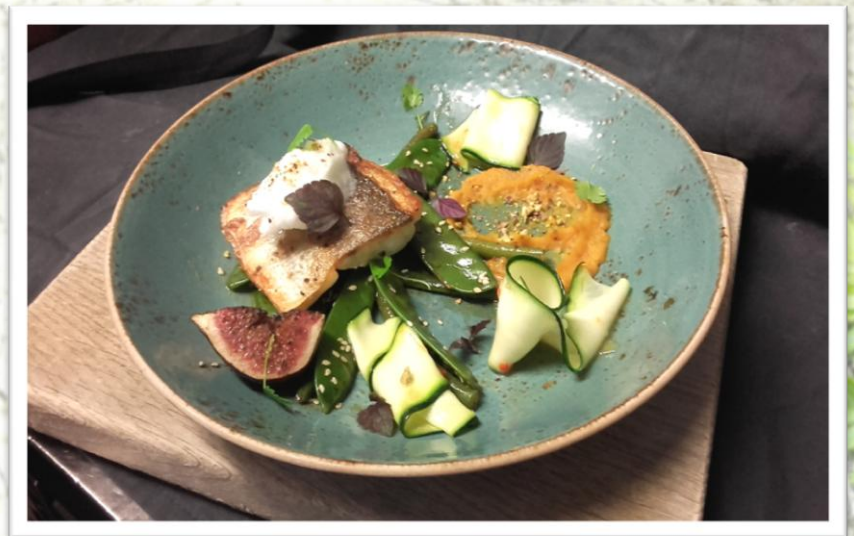
Miskę kładziemy na dużej drewnianej desce i obok układamy wcześniej spieczoną kromkę chleba..

Bastowany Sea Bass z rozmarynem w towarzystwie pianki cytrynowej, aksamitnego purre z batatów z oliwą truflową, fasolka szparagowa w sosie sojowym z pudrem pistacjowym i fasolka cukrowa w sezamie do tego opalana figą, wstążki z cukini w sosie słodko - kwaśnym oraz miodowy pea shoots

Składniki:

Purre z batatów:

- ✓ 600 g Batatów
- ✓ 100 g Marchwi
- ✓ 10 g Serka mascarpone
- ✓ 5 ml Oliwy truflowej
- ✓ 10 ml Oleju Rzepakowego
- ✓ 5 ząbków czosnku
- ✓ 1 gwiazdka anyży
- ✓ 3 goździki
- ✓ Szczypta soli, pieprzu, cynamonu, gałki muszkatołowej



Fasolka cukrowa z sezamem:

- ✓ 100 g Fasolki cukrowej
- ✓ 10 ml Sosu sojowego
- ✓ 5 g Sezamu
- ✓ 5 g Chilli
- ✓ 5 ml Oliwy

Fasolka szparagowa w pistacjach

- ✓ 100 g Fasolki szparagowej
- ✓ 10 ml Sosu sojowego
- ✓ 5 g Sezamu
- ✓ 5 g Chilli
- ✓ 5 ml Oliwy

Pianka Cytrynowa

- ✓ 50 ml Mleka
- ✓ 10 ml Białego wina wytrawnego
- ✓ 1 Cytryna
- ✓ 1 Limonka
- ✓ 5 g Lecytyny

Bastowany Sea Bass:

- ✓ Filet z Sea Bassa
- ✓ 10 g Masła
- ✓ Gałązki Tymianku
- ✓ Szczypta soli i pieprzu
- ✓ 5 ml Oleju rzepakowego

Cukinia w sosie słodko-kwaśnym:

- ✓ 1 Cukinia
- ✓ 1 duża papryczka chilli
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 100 g cukru
- ✓ 200 ml wody
- ✓ 5 g soli
- ✓ 80 ml soku z cytryny + zest

Wykonanie:

Purée z batatów:

Bataty kroimy na ćwiartki, marchew na pół i nacieramy solą, pieprzem i czosnkiem, skrapiamy olejem i pieczemy w 180 C do miękkości (około 20 minut, zależy od wielkości batatów). Następnie obieramy bataty, marchew i czosnek. Anyż i goździki rozdrabniamy w moździerzu. Warzywo blendujemy,

przecieramy przez sito i dodajemy mascarpone, oliwę truflową. Przyprawiamy anyżem, goździkami, cynamonem i gałkę muszkatołową do smaku.

Fasolka cukrowa z sezamem:

Fasolkę obgotowujemy we wrzącej, osolonej wodzie przez 3-4 minuty. Następnie schładzamy lodowatą wodą (aby został piękny zielony kolor). Mieszamy oliwę i sos sojowy, tak aby dobrze się połączyły. Do fasolki dodajemy sezam, chilli i dressing z sosu sojowego i oliwy.

Fasolka szparagowa w pistacjach:

Fasolkę obgotowujemy we wrzącej, osolonej wodzie przez 3-4 minuty. Następnie schładzamy lodowatą wodą (aby został piękny zielony kolor). Mieszamy oliwę i sos sojowy, tak aby dobrze się połączyły. Do fasolki dodajemy sezam, chilli i dressing z sosu sojowego i oliwy.

Pianka cytrynowa:

Zest i sok z cytryny i limonki dodajemy do mleka i wina. Dodajemy lecytynę i zagotowujemy. Następnie spieniaczem do mleka lub blenderem robimy pianę.

Bastowany Sea Bass:

Rozgrzewamy patelnię z olejem. Sea Bassa oprószamy solą i pieprzem. Smażymy Sea Bassa od strony skóry. Gdy skóra będzie już ładnie przyrumieniona dodajemy masło i gałązki tymianku. Zdejmujemy patelnię z ognia i polewamy rybę roztopionym masłem do momentu aż mięso naszej ryby nie będzie surowe (uwaga, aby nie robić wtedy za długo, wtedy ryba będzie miała gorzki smak spalonego masła).

Cukinia w sosie słodko-kwaśnym:

Papryczkę przekrawamy wzdłuż i wycinamy gniazdo nasienne. Nasion nie wyrzucamy tylko razem z papryczką i ząbkami czosnku rozdrabniamy w blenderze. Całość wrzucamy do garnka, zalewamy wodą i octem.

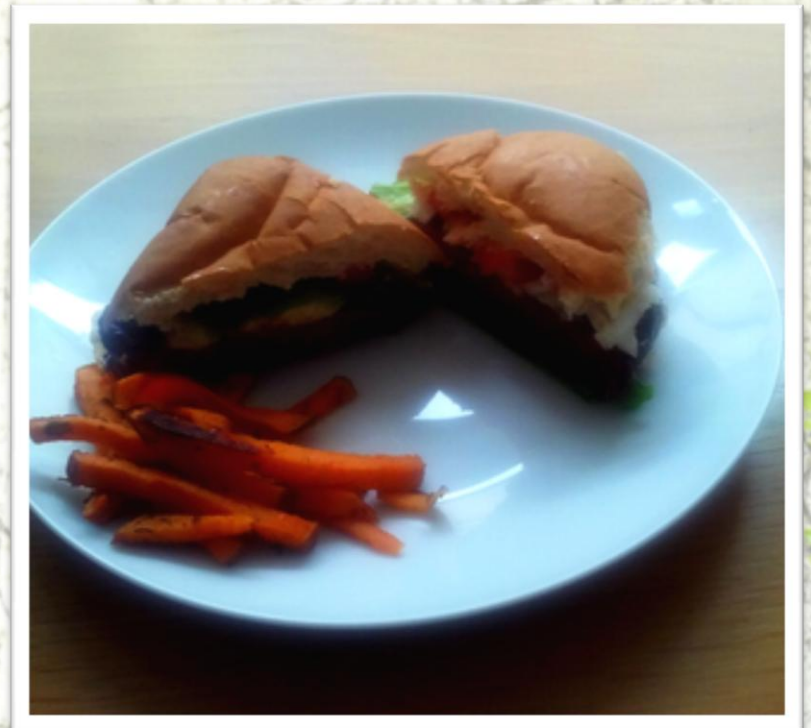
Dodajemy cukier i sól, a następnie doprowadzamy do wrzenia, aby papryczki częściowo zmiękły, a woda przeszła smakiem czosnku i papryki. Po ok. 3min w osobnym naczyniu mieszamy łyżeczkę mąki ziemniaczanej z 1-2 łyżkami wody i dodajemy do sosu. Całość ściągamy z ognia i mieszamy aż sos zgęstnieje.

Z cukinii wycinamy obieraczką długie paski. Mieszamy z odrobiną chilli i odstawiamy na minimum 10 minut.

Cybernetyczny burger

Składniki:

- ✓ 250g mięsa wołowego
- ✓ ser cheddar
- ✓ bułka pszenna
- ✓ 1 cebula czerwona
- ✓ koncentrat pomidorowy
- ✓ 1 Pomidor
- ✓ sałata
- ✓ dowolny sos
- ✓ sól, pieprz, cukier
- ✓ olej



Wykonanie:

Kroimy cebulę na plastry i wrzucamy do garnka z rozgrzanym olejem (jednak nie dużo, tylko by pokrył dno garnka) podsmażamy by wypuściła soki.

Kiedy jest już lekko zeszkłona dodajemy koncentrat pomidorowy i mieszamy tak, żeby połączyć składniki. Na koniec dodajemy trochę cukru i smażymy, aby połączyły się składniki.

Teraz możemy przygotować główny składnik i inne w międzyczasie.

Mięso mielimy, przyprawiamy solą, pieprzem i formujemy mały placek wielkości spodeczka do herbaty.

Wrzucamy mięso na rozgrzaną wcześniej patelnię z olejem.

W tym procesie można sobie usmażyć mięso tak jak sobie życzymy.

Tzn. czy ma być mocno krwisty, czy wysmażony to zależy od nas.

Kiedy smażymy mięso kroimy pomidora na plastry (dwa wystarczą) oraz płuczemy dwa liście salaty.

Ścieramy ser na tarce i przecinamy bułkę na pół.

W międzyczasie ustawiamy piekarnik na 150°C.

Kiedy mięso jest usmażone wkładamy do rozgrzanego piekarnika i kładziemy na niego ser.

Czekamy aż ser rozpuści się na mięsie.

Jednocześnie wkładamy bułki by też były podgrzane.

Teraz przechodzimy do składania burgera.

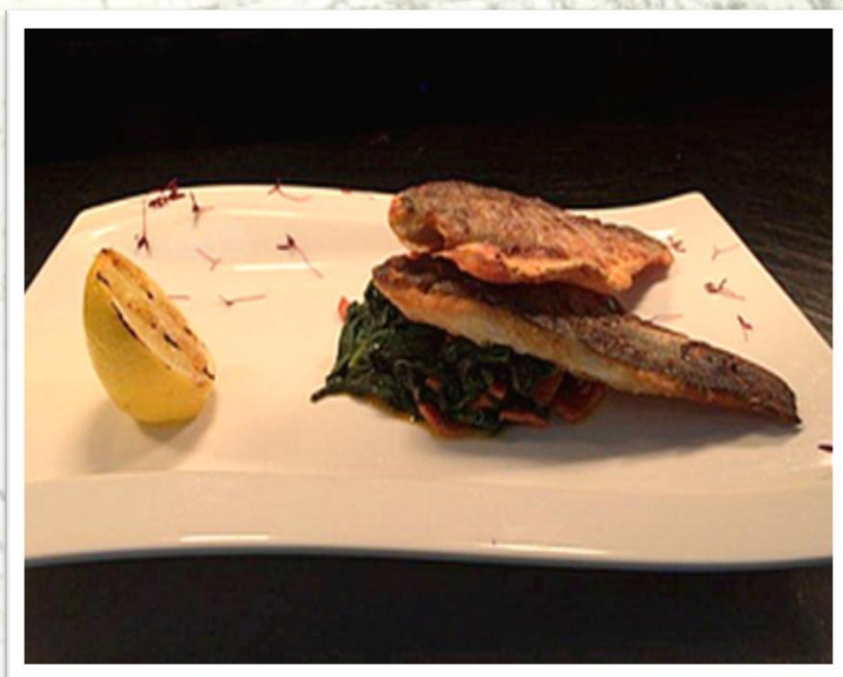
Na talerz kładziemy w takiej kolejności:

1. dolna bułka
2. sos
3. sałata
4. pomidor
5. mięso z serem czedar
6. skarmelizowana cebula
7. górna bułką polana sosem

Dorsz podawany ze szpinakiem

Składniki:

- ✓ 100g szpinaku
- ✓ 50g kielbasy chorizo
- ✓ masło czosnkowe
- ✓ 2 filety z dorsza
- ✓ mąka, sól, pieprz
- ✓ oliwa
- ✓ ½ cytryny



Wykonanie:

Szpinak i kielbasę chorizo podsmażyć na patelni, na maśle czosnkowym.

Przyprawić solą i pieprzem do smaku.

Dorsza obtoczyć w mące i obsmażyć z dwóch stron na oliwie.

Cytrynę przyrumienić na grillu.

Wszystko ułożyć na talerzu tak jak na zdjęciu.

Kaczka confit z ratatouille i ostrym sosem pomidorowym

Składniki:

- ✓ 1 kaczki udziec confit
- ✓ 1 cukinia
- ✓ 1 bakłażan
- ✓ 1 pomidor malinowy
- ✓ 1 puszka pomidorow
- ✓ 1 szalotka
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ łyżeczka ostrej włoskiej
- ✓ kiełbasy
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ sól i pieprz (do smaku)



Wykonanie:

Sos pomidorowy:

Pokrojoną w drobną kosteczkę szalotkę i czosnek, smażymy na wolnym ogniu z łyżką oliwy i szczyptą soli, do momentu zeszklenia.

Następnie dodajemy włoską kiełbasę, chwilę podsmażamy i dodajemy pomidory z puszki. Całość dusimy przez mniej więcej 30min, często mieszając.

Ratatouille:

Cukinię, pomidora i bakłażana kroimy w kostkę wielkości kostki do gry.

Warzywa wrzucamy do miski, zalewamy odrobiną oliwy, przyprawiamy solą i pieprzem, następnie przekładamy na blaszkę do pieczenia.

Pieczemy przez 10min w temperaturze 320°C lub do zarumienia składników. Na koniec dodajemy łyżkę ostrego sosu pomidorowego i wszystko mieszamy.

Kaczka:

Kaczy udziec podsmażamy na ostrym ogniu, na suchej patelni, do momentu otrzymania chrupiącej skórki, a następnie podgrzewamy w piekarniku rozgrzanym do 180 °C, przez 20min.

Czas podgrzewania może się różnić, zależnie od wielkości udka.

Kurczak na buraczanym łożu

Składniki:

- ✓ 2 Piersi z kurczaka
- ✓ 200 g sera twarogowego
- ✓ 1 op. szpinaku
- ✓ suszone pomidory
- ✓ kolendra
- ✓ włoszczyzna
- ✓ dynia
- ✓ imbir
- ✓ 2 buraki
- ✓ 100g kaszy
- ✓ 200 g fasolki szparagowej
- ✓ olej



Wykonanie:

Pierś z kurczaka przeciąć na pół, do środka włożyć liście szpinaku.

Twaróg wymieszać z posiekaną kolendrą, uformować w prostokąt i ułożyć na szpinaku.

Suszone pomidory położyć na serze i pierś zawinąć w roladkę. Odłożyć do lodówki, buraki ugotować. Kaszę ugotować w bulionie z warzywami, warzywa pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dynie wydrążyć i ugotować z imbirem, odparować wodę. Roladki podsmażyć na patelni następnie wsadzić do piekarnika ustawionego na 180°C na 20 min. Buraki zetrzeć na tarce w plastry.

Kaszę wymieszać z warzywami. Ugotować fasolkę i posolić.

Wszystko ułożyć na talerzu.

Kurczak z Fajnym środkiem, puree z marchewki i pietruszki

Składniki:

- ✓ 2 piersi z kurczaka
- ✓ 0.5kg marchewki
- ✓ 0.5kg pietruszki
- ✓ paczka rukoli
- ✓ słoik suszonych pomidorów
- ✓ paczka szpinaku
- ✓ płatki migdałów
- ✓ ser mozzarella



Wykonanie:

Pierś kroimy na pół, aby uzyskać ładny filet, kładziemy ją na gładkiej stronie i przykrywamy przezroczystą folią do żywności.

Bierzemy młotek do mięsa i rozbijamy bardzo cienko (trzeba uważać, gdyż pierś z kurczaka lubi się rwać).

Aby przygotować szpinak, należy go wrzucić na rozgrzaną patelnię, dorzucić do niego czosnku i chwilę smażyć.

Tak więc mając rozbity filet, kładziemy na środek ser, suszone pomidory i nasz szpinak (nie przesadzmy z ilością), zamykamy pierś formując ją w łezkę.

Powtarzamy tak z każdym filetem.

Aby przygotować purée należy obrać marchewkę i pietruszkę, gotować w wodzie z dodatkiem ziela angielskiego, soli i pieprzu.

Gotujemy do miękkości, później wyciągamy i oddzielnie blendujemy dodając swoje ulubione przyprawy, oraz trochę masła.

Nasze wcześniej przygotowane piersi maczamy we wcześniej przygotowanym jajku i później panierujemy w migdałach.

Na patelni rozgrzewamy oliwę, podsmażamy piersi z obu stron i wrzucamy do piekarnika na 20min.

Wyciągamy, wydajemy na wyścielanym rukolą talerzu polanym ulubionym dressingiem.

Lasagne

Składniki:

- ✓ paczka płatów do lasagni
- ✓ 1,5 kg mięsa mielonego
- ✓ 1 duży przecier pomidorowy (lub 2 małe)
- ✓ 1 puszka pomidorów krojonych
- ✓ 800g sera tartego
- ✓ sok z cytryny i limonki
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ Bazylia, oregano, zioła prowansalskie, sól, pieprz



Wykonanie:

Na samym początku włożyć do garnka pomidory krojone, przecier pomidorowy, sok z cytryny oraz wszystkie zioła, pieprz i sól do smaku. Gotować na małym ogniu, aby wyparowała woda. Mieszać co jakiś czas. Do patelni włożyć mięso mielone i sok z cytryny. Na lekkim ogniu usmażyć mięso. Następna czynność to uszykować naczynie żaroodporne. Na sam spód położyć płaty, aby zakrywało spód naczynia. Następnie polać sosem, aby płaty się zmiękczyły, potem posypać serem. Kolejna z czynności to ponownie położyć płaty, ser, sos, ser i ponownie płaty. Robić tak do wysokości naczynia. Na sam spód polać więcej sosy i położyć więcej sera. Piec w temperaturze 180 stopni około godziny.

Makaron z cukinią, szpinakiem, suszonymi pomidorami i parmezanem

Składniki:


- ✓ 1 mała cukinia
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 160 g makaronu –
najlepiej penne (rurki)
- ✓ 5 kawałków suszonych
pomidorów w oliwie
- ✓ 2 duże garście
szpinaku
- ✓ 4 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 60 g startego
parmezanu
- ✓ Sól i świeżo mielony
pieprz wedle uznania



Wykonanie:

Nastawić do ugotowania makaron i następnie rozgrzać patelnię (najlepiej grillową). Nie obrane ząbki czosnku rozgnieść na desce do krojenia płaską stroną noża. Cukinię pokroić na podłużne kawałki, najlepiej tak na 4 cm o grubości 1 cm i razem z czosnkiem grillować lub podsmażyć na bardzo gorącej patelni bez tłuszczu. Grillowanie powinno przebiegać szybko (czas ok. 5 min), w tym czasie cukinię należy kilkakrotnie przemieszać. Po zarumienieniu cukinii zdjąć z ognia i przykryć folią aluminiową.

Umyć liście szpinaku, następnie odciąć łodyżki a liście pokroić lub porwać. Pokroić suszone pomidory drobno. Na minutę przed ugotowaniem makaronu dodać szpinak. Odcedzić szpinak i ugotowany makaron, garnek postawić z powrotem na małym ogniu.



Wlać do garnka 2 łyżki oliwy, dodać starty parmezan i suszone pomidory, następnie cukinię (można posolić wedle uznania), wyciśnięty z łupinek czosnek oraz przecedzony makaron ze szpinakiem oraz 2 łyżki oliwy.

Garnek zamknąć pokrywką i energicznymi ruchami kilkakrotnie wstrząsnąć, aż wszystkie składniki się wymieszają. Najlepiej przełożyć na podgrzane talerze i podawać.

Kurczak z tuńczykiem, brokułami, fetą w lekkim sosie śmietanowym

Składniki:

- ✓ 300g makaronu penne
- ✓ 150g tuńczyka z wody
- ✓ 70g brokułów
- ✓ 500ml śmietanki 30%
- ✓ 40g sera feta
- ✓ 10ml oleju
- ✓ świeża bazylia do dekoracji
- ✓ pomidorki koktajlowe do dekoracji
- ✓ sól, pieprz do smaku



Wykonanie:

Makaron gotujemy, w międzyczasie na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy tuńczyka i podsmażamy.

Brokuły blanszujemy i dodajemy do tuńczyka.
Zostawiamy do smażenia.

W międzyczasie odcedzamy ugotowany makaron, kroimy na kawałki ser feta.
Kiedy tuńczyk z brokułami jest już gotowy, wlewamy śmietankę cały czas mieszając.

Dodajemy makaron i mieszamy.

Kiedy sos zgęstnieje dorzucamy ser feta i doprawiamy całość do smaku.
Na koniec dekorujemy świeżą bazylią i pomidorkami koktajlowymi.

Panierowany kurczak

Składniki:

- ✓ włoszczyzna
- ✓ 1l wody
- ✓ pieprz, sól, zioła do smaku
- ✓ 6 pałek z kurczaka
- ✓ bułka tarta i mąka
- ✓ 1 jajko
- ✓ 500g ziemniaków
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżki jogurtu nat.
- ✓ oregano, bazylia, papryka ostra
- ✓ 1 paczka mixu sałat



Wykonanie:

Z włoszczyzny, wody i przypraw ugotować wywar.

Do gotowego wywaru (wrzącego) wrzucić kurczaka i gotować na wolnym ogniu przez 30 minut. Kurczaka wyjąć i natrzeć ostrą papryką, pieprzem i solą, zostawić. Następnie zająć się ziemniakami wyparzyć je i pokroić w talarki natrzeć olejem, ostrą papryką i pieprzem, wstawić do nagrzanego piekarnika na 200°C i piec do zrumienienia, czyli ok. 30 min.

W międzyczasie wymieszać jogurt, majonez, oregano, bazylię i dodać starty czosnek. 10 minut przed końcem pieczenia naszych talarków kurczaka obtoczyć w mące, jajku i bułce tartej.

Wrzucać go na rozgrzany olej i smażyć do zrumienienia. Wszystko ładnie łączymy na talerzu i danie gotowe.

Pasta abbiata

Składniki:

- ✓ 100g makaron penne
- ✓ garść parmezanu
- ✓ 150 g pomidory w puszcze
- ✓ Pół małej cebuli
- ✓ świeża bazylija , sól , pieprz
- ✓ 1 szt mozzarella
- ✓ 50 g pieczarki
- ✓ 100 g kurczak pokrojony w paski
- ✓ 1 szt papryczka chili



Wykonanie:

Pokrojonego w paski kurczaka podsmażamy.

Podsmażamy pokrojoną w drobną kosteczkę cebulkę.

Kroimy i dodajemy do cebuli pomidory z puszki.

Gotujemy z posiekaną bazylią solą i pieprzem.

Dodajemy pokrojoną w kostkę papryczkę chili i pokrojone w plastry pieczarki.
Na koniec, aby uzyskać kremową konsystencję, dodajemy pokrojoną mozzarellę.

Mieszamy sos , makaron z kurczaka i wykładamy na talerz i posypujemy parmezanem .

Pasta z kurczakiem, papryką i szpinakiem

Składniki:

- ✓ 500 g makaronu farfalle
- ✓ 2 świeże papryki (zielona i czerwona)
- ✓ 1 paczka świeżego szpinaku
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 filety z kurczaka
- ✓ 500 ml śmietanki 30%
- ✓ 100g parmezanu
- ✓ oliwa z oliwek , pieprz, sól, zioła prowansalskie



Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie (al dente) .

W czasie kiedy makaron się gotuje rozgrzać odrobinę oliwy na patelni i szybko podsmażyć szpinak, kiedy szpinak będzie gotowy wyłożyć go na sito, by odsączyć wodę.

Na tą samą patelnię ponownie wlać oliwę i obsmażyć kurczaka wcześniej umytego i pokrojonego w drobne paski. Kiedy kurczak będzie rumiany dorzucić posiekaną cebule i pokrojoną w paski paprykę - wcześniej umytą i oczyszczoną.

Smażyć przez chwile przyprawić solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Zalać to śmietaną i zredukować ją do momentu utworzenia gęstego sosu, do którego dorzucić lekko posiekany szpinak. Sos wymieszać z makaronem i posypać parmezanem.

Pasya rise

Składniki:

- ✓ 300g makaronu ryżowego
- ✓ 3 pomidory
- ✓ 4 duże pieczarki
- ✓ 1 pierś z kurczaka
- ✓ masło do smażenia



Wykonanie:

Makaron gotujemy od zimnej osolonej wody, aż będzie Odcedzamy i zostawiamy na wystudzenia.

W międzyczasie kroimy pieczarki w większe cząsteczki i podsmażamy. Dodajemy mała ilość soli.

Kiedy pieczarki lekko się podsmażą, dodajemy pomidora pokrojonego w większe cząsteczki oraz nasz makaron.

Potrawę smażymy aż pieczarki oraz pierś z kurczaka, aż będą gotowe.

Pizza z białym sosem

Składniki:

Ciasto:

- ✓ mąka pszenna
- ✓ olej
- ✓ drożdże
- ✓ sól
- ✓ letnia woda

Biały sos:

- ✓ grzyby (white mushroom)
- ✓ 2 kostki masła
- ✓ 2 cebule
- ✓ 1 główka czosnku
- ✓ przyprawy
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ 2l śmietany double cream

Dodatki:

- ✓ parmezan
- ✓ prosciutto
- ✓ rukola



Wykonanie:

Ciasto:

Wszystkie składniki mieszamy razem „na oko”.

Odstawiamy na 15 minut, by drożdże wyrosły.

Układamy placek.

Sos:

Masło rozpuścić, cebule i czosnek pokroić drobno i dodać do masła.

Grzyby pokroić w średniej wielkości kawałki i dodać do reszty.

Zalać całość śmietaną, przyprawić i gotować na małym ogniu co chwilę mieszając.

Wykończenie:

Gotowe ciasto smarujemy białym sosem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 250°C na 7 minut.

Gdy ciasto jest upieczone na złocisty kolor wyciągamy i nakładamy plastry prosciutto, starty parmezan i rukolę.

Placuszki kurczakowe

Składniki:

- ✓ 350g mąki
- ✓ ok. 1kg fileta z kurczaka
- ✓ 200g sera goudy
- ✓ 3 pomidory
- ✓ 40g majonezu
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ mleko- do ustalenia gęstości ciasta naleśnikowego
- ✓ sól, pieprz, zioła, słodka papryka



Wykonanie:

Mąkę połączyć z mlekiem. Filet z kurczaka umyć i oczyścić, pokroić w kostkę. Dodać do ciasta. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach i dodać do ciasta. Wymieszać, dodać sól, pieprz do smaku oraz paprykę dla zmiany koloru i dodania smaku. Pomidory umyć i obrać ze skórki, wyjąć ziarna i twardą część. Pokroić w drobną kostkę i gotować bez przykrycia w małej ilości wody (tyko, aby zakryć dno garnka). Po zmiękczeniu pomidorów przetrzeć je przez sito, aby uzyskać gładką masę. Następnie dodać odrobinę oleju i zioła do smaku. Ząbki czosnku obrać i drobno posiekać, następnie wymieszać z majonezem i ziołami. Odstawić do schłodzenia. Na rozgrzaną patelnię wlać olej. Po osiągnięciu wysokiej temperatury oleju wyłożyć łyżką ciasto z kurczakiem i formować jak placki ziemniaczane. Smażyć do zarumienienia i osiągnięcia białego mięsa kurczaka. Podawać z sosem pomidorowym obok placuszków.

Połędwica z jagnięciny

Składniki:

- ✓ 500g połówki jagnięcej
- ✓ 150g podgrzybków
- ✓ 150g szparagów
- ✓ 1 duży ziemniak
- ✓ 100ml śmietanki 30%
- ✓ 1/6 kostki masła
- ✓ 150ml wody
- ✓ olej
- ✓ pieprz, sól do smaku



Wykonanie:

Ziemniak myjemy i kroimy go na 4 części, obsypujemy go delikatnie solą i pieczemy go w temperaturze 140°C do momentu uzyskania odpowiedniego koloru. Szparagi blanszujemy.

Mięso dzielimy na części odpowiadającej nam wielkości, obsypujemy solą i pieprzem, oblewamy lekko olejem po czym pieczemy w temperaturze 160°C przez około 25 minut.

SOS: grzyby myjemy i oczyszczamy z części nie jadalnych, kroimy na ćwiartki i gotujemy od gorącej osolonej wody wraz z masłem. Delikatnie mieszamy.

Po obróbce cieplnej, dodajemy śmietanę mieszając w tym czasie przygotowany wywar. Doprawiamy do smaku. Podawać z czerwonym winem.

Pollo a la creme

Składniki:

- ✓ 300 g makaronu szpinakowego tagliatelle
- ✓ 600 g piersi z kurczaka
- ✓ 400 g pieczarek
- ✓ 1 duża cebula
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 70 g masła
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 szklanka białego wytrawnego wina
- ✓ 500 ml bulionu drobiowego
- ✓ 20 g mąki pszennej
- ✓ 250 ml śmietany 30%
- ✓ 2 łyżeczki musztardy sarepskiej
- ✓ sól, pieprz, parmezan



Wykonanie:

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.

Czosnek posiekać.

Na głębokiej patelni (lub w garnku) rozgrzać oliwę i ok. 30 g masła.

Wrzucić cebulę i czosnek.

Smażyć na małym ogniu do czasu aż cebula zmięknie, nie doprowadzając do przyrumienienia.

W tym czasie umyć i oczyścić piersi z kurczaka.

Pokroić w kostkę o boku długości około 1,5-2 cm.

Dorzucić do cebuli. Smażyć do odparowania wody. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Pieczarki umyć i pokroić na połowę lub w ćwiartki, w zależności od ich wielkości.

Dodać do kurczaka.

Smażyć 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Zalać szklanką białego wina i gotować na małym ogniu.

Rozgrzać drugą patelnię. Dodać masło i mąkę. Mieszać do czasu aż osiągnie beżowy kolor- najlepiej różgą.

Dodać 0,5 litra bulionu drobiowego lub wody.

Odparować na małym ogniu do uzyskania konsystencji kremu, od czasu do czasu mieszając.

Przebrać na patelnię z kurczakiem. Wymieszać.

Do kurczaka dodać 2 łyżeczki musztardy i śmietanę.

Jeżeli trzeba doprawić jeszcze solą i pieprzem.

Gotować na małym ogniu do czasu aż sos zgęstnieje.

Dodajemy ugotowany makaron i mieszamy.

Posypujemy parmezanem.

Spaghetti Carbonara

Składniki:

- ✓ 300g makaronu spaghetti
- ✓ 100g boczku
- ✓ 2 żółtka
- ✓ natka pietruszki
- ✓ 50g parmezanu



Wykonanie:

Gotujemy makaron według instrukcji na opakowaniu.

W międzyczasie smażymy boczec.

Ugotowany makaron dodajemy do usmażonego już boczku, wbijamy dwa żółtka i energicznie mieszamy.

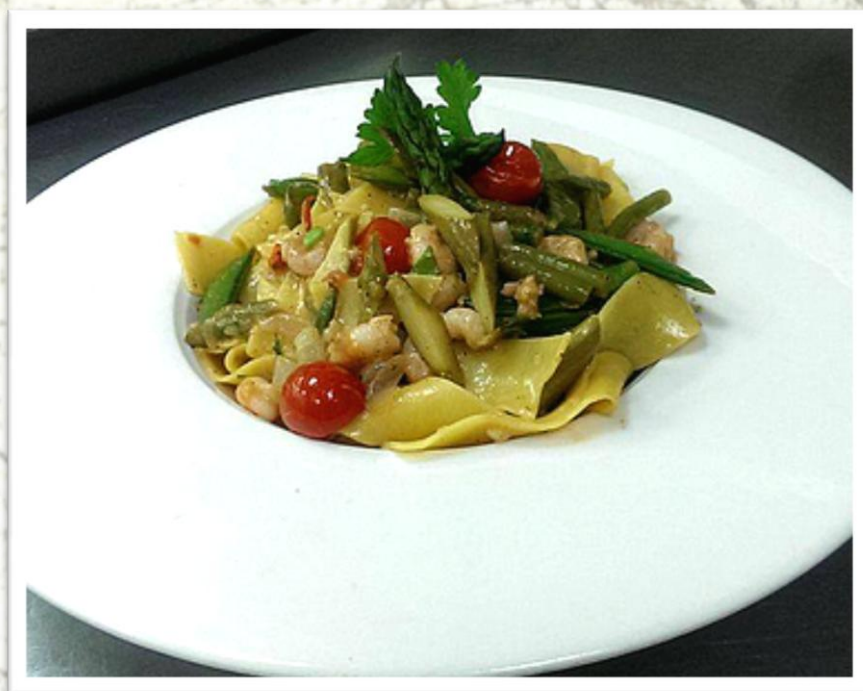
Dodajemy natkę pietruszki i doprawiamy do smaku.

Gotowe danie układamy na talerz i posypujemy parmezanem.

Wiosenny makaron fettuccine z krewetkami i zielonymi warzywami

Składniki:

- ✓ makaron fettuccine
- ✓ blanszowane krewetki
- ✓ koktajlowe
- ✓ 2 szparagi
- ✓ garstka fasolki cukrowej
- ✓ garstka fasolki szparagowej (zielonej)
- ✓ białe wino
- ✓ kilka pomidorków koktajlowych
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ tarty parmezan
- ✓ bulion warzywny
- ✓ 1/2 ząbka czosnku
- ✓ 1/2 szalotki
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ sól i pieprz (do smaku)



Wykonanie:

Makaron wrzucamy do wrzącej, osolonej wody i gotujemy al dente.

Na patelni, podsmażamy na oliwie szalotkę i czosnek, po czym dodajemy wcześniej zblanszowane (gotowane przez 2-3 minuty, we wrzącej, osolonej i słodzonej wodzie) warzywa.

Następnie dodajemy białe wino, czekamy aż odparuje i dodajemy bulion warzywny.

Umyte i osuszone krewetki wrzucamy na patelnię, po czym dodajemy przekrojone na pół pomidorki koktajlowe.

Świeżo ugotowany makaron starannie odcedzamy i również wrzucamy na patelnię.

Wszystko starannie mieszamy i przyprawiamy, mając w pamięci, że parmezan jest słony.

Po kilku chwilach patelnię zdejmujemy z ognia, dodajemy garść parmezanu i masło.

Ponownie mieszamy wszystkie składniki, aby połączyć ze sobą składniki. Bardzo ważne jest, aby nie podgrzewać ponownie dania, ponieważ masło odseparuje się od płynów.



A photograph of a white ceramic bowl filled with several macarons. The macarons are in various colors: white, light brown, and red. They are arranged in a slightly overlapping manner. The bowl is placed on a light blue and white striped cloth. The background is a rustic wooden surface with horizontal planks. The lighting is soft, highlighting the texture of the macarons and the wood.

DESER

Beza czekoladowa na 2 sposoby

Składniki:

- ✓ 4 białka
- ✓ 1 szklanka cukru(ok 250g)
- ✓ Kakao do barwy
- ✓ 200g białej czekolady
- ✓ 400 ml śmietany 30%
- ✓ Sok z limonki
- ✓ 1 płaska łyżeczka żelatyny
- ✓ 250g mascarpone
- ✓ 300g porzeczek czarnych i czerwonych w żelu
- ✓ Do dekoracji: limonka, ziarenka kawy, mięta, czereśnie koktajlowe



Wykonanie:

Rozgrzewamy piekarnik.

Ubijamy białko na szybkich obrotach.

Gdy pojawią się tzw „bałwanki” wsypujemy 1/3 cukru.

Ubijamy dalej aż do pojawienia się naszych „bałwaków”, wsypujemy kakao i resztę naszego cukru i wyłączamy.

Całość mieszamy ręką dokładnie do dna, maksymalnie 4 razy.

Gotową bezę przekładamy na blachy z pergaminem formując nieduże koszyczki.

Pieczemy w 100-120 stopniach C przez 30-35 min.

Gotowe należy zostawić w piecyku przez ok. 1h.



Masa 1:

Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpielii wodnej, ubijamy śmietanę, dodajemy rozpuszczoną żelatynę w małej ilości wody i sok z limonki. Czekoladę dodajemy do śmietany mieszając delikatnie aż do wymieszania. Gotowy mus nakładamy na nasze bezy.

Masa 2:

Mascarpone mieszamy z naszymi owocami w żelu, gotową masę nakładamy na bezy.

Przed podaniem należy schłodzić co najmniej 2 godziny.

Blok czekoladowy z migdałami

Składniki:

- ✓ 200 g mleka w proszku
- ✓ niecała szklanka brązowego cukru
- ✓ 3 łyżki ciemnego kakao
- ✓ kostka masła
- ✓ garść bakalii
- ✓ prażone płatki migdałów
- ✓ 3 paczki herbatników
- ✓ 1/3 szklanki mleka



Wykonanie:

Do rondla wkładamy masło, cukier, kakao, mleko i podgrzewamy do połączenia się składników. Dokładamy mleko w proszku i mieszamy do uzyskania gładkiej masy.

Dokładamy do niej bakalie i herbatniki i mieszamy.

Płatki migdałowe prażymy i połowę dokładamy do masy.

Całość umieszczamy w formie i po wystygnięciu wkładamy do lodówki lub zamrażalnika. Schłodzony/zmrożony blok czekoladowy przed podaniem posypujemy resztą prażonych płatków migdałowych.

Brzoskwinie zapiekane z miodem

Składniki:

- ✓ 4 brzoskwinie
- ✓ miód
- ✓ 200g śmietanki 30% lub 36%
- ✓ płatki migdałowe



Wykonanie:

Brzoskwinie przekroić na pół, posmarować miodem, ułożyć na kratce przekrojeniem do dołu i piec około 20 minut na grzaniu dolnym.

Płatki migdałów uprażyć na suchej patelni do lekkiego zrumienienia. Śmietankę ubić na sztywno dosładzając miodem, gorące brzoskwinie ułożyć na talerzu przekrojeniem do góry, poleć delikatnie miodem. Nałożyć śmietankę i posypać prażonymi płatkami migdałów.

Cheese

Składniki:

Spód:

- ✓ 250g ciastek
- ✓ 100g masła

Środek:

- ✓ 750g mascarpone
- ✓ 250g cukru
- ✓ 1 laka wanilii
- ✓ 300ml wysokoprocentowej śmietany

Góra:

- ✓ sok z mango 2 szt
- ✓ 200ml wody
- ✓ cukier
- ✓ 3 paski żelatyny
- ✓ 2 passion fruit



Wykonanie:

Spód: Ciastka z masłem zblendować, dać do formy na blaszce i wyprostować.

Środek: Do robota dać mascarpone i trochę cukru, po 3 min masę przełożyć do dużej miski i dolać trochę śmietany. Do robota wlać śmietanę, cukier i wanilię, ubić na sztywno i policzyć ze wcześniej wyrobioną masą. Masę dać na spód z ciastek i masła, wyprostować szpatułką i dać do schłodzenia.

Góra: Całość zagotować, dodać 3 paski żelatyny, rozmierzać i wycisnąć passion fruit. Masę wlać i ostrożnie rozprowadzić po cieście.

Chocolade fondat

Składniki:

- ✓ 650g masła
- ✓ 370g cukru
- ✓ 16 jajek
- ✓ 220g maki
- ✓ 300ml zoltek
- ✓ 650g czekolady ciemnej



Wykonanie:

Czekoladę i masło rozpuścić na parze, do robota dać jajka, cukier i żółtka.

Kiedy masa zrobi się biała przelać ją do miski, powoli dolewać rozpuszczoną czekoladę z masłem mieszając.

Na końcu stopniowo dodawać przesianą mąkę powoli mieszając.

Masę przelać do foremek i piec przez 10 minut w temp. 190 stopni Celsjusza.

Ciasto 3-bit z lodami

Składniki:

- ✓ herbatniki (ilość zależy od wielkości blachy) mogą być przekładane
- ✓ kajmak (np. kukułka, krówka, tiramisu)
- ✓ 2x budyń czekoladowy
- ✓ 400-500 ml śmietanki 30%
- ✓ cappuccino czekoladowe
- ✓ kakao słodkie i lody



Wykonanie:

Do formy (może być aluminiowa) wyłożyć warstwę herbatników. Wyłożyć na to kajmak i równomiernie rozprowadzić. Następnie znów ułożyć herbatniki. Ugotowany wcześniej budyń (dwa budynie na 500 ml mleka i musi być chłodny, ale nie ściągnięty) przełożyć na warstwę herbatników i tak, że równomiernie rozprowadzić. Wstawić do lodówki. Kolejną warstwę herbatników możemy wyłożyć na schłodzony budyń, lecz nie trzeba. Ubijamy śmietanę z cappuccino (do smaku) i wykładamy ostatnią już naszą warstwę, równo smarujemy. Na koniec posypujemy nasze ciasto słodkim kakao. Całość schłodzić. Najlepiej podawać następnego dnia z lodami.

Czekoladowe tiramisu bez jajek

Składniki:

Biskopt:

- ✓ 6 jajek (oddzielnie białka i żółtka)
- ✓ 6 łyżek cukru
- ✓ 4 łyżki mąki pszennej
- ✓ 2 łyżki kakao

Krem:

- ✓ 500g śmietanki 30% lub 36%
- ✓ 250g mascarpone
- ✓ 3 łyżki cukru
- ✓ do nasączenia:
- ✓ 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- ✓ 2 łyżeczki cukru
- ✓ 1 szklanka wody
- ✓ dodatkowo: herbatniki kakaowe



Wykonanie:

Wszystkie składniki na nasączenie wymieszać, odstawić.

Białka ubić na sztywno, powoli dodając cukier. Gdy piana będzie sztywna, pojedynczo dodawać żółtka. Wyłączyć mikser, wsypywać partiami przesianą mąkę z kakaem i delikatnie wymieszać. Przebrać do blaszki i piec w temp. 160 stopni przez 30 minut, ostudzić. Schłodzoną śmietankę ubić na najniższych obrotach na sztywno, na koniec dodając cukier. Partiami dodawać mascarpone, ubijając krótko uważając, by się nie zwarzyło. Wyjąć biskopt z blaszki, nasączyć delikatnie kawą i posmarować kremem. Posypać po wierzchu kruszonymi herbatnikami.

Dark fruit tiramisu

Składniki:

- ✓ 100 ml likieru limoncino
- ✓ 550g mascarpone
- ✓ 6 jajek
- ✓ pół szklinki cukru
- ✓ szczypta soli
- ✓ Kakao
- ✓ 50ml śmietniki
- ✓ 200g leśnych owoców
- ✓ Opakowanie biszkoptów (około 200g)
- ✓ 2 pomarańcze



Wykonanie:

Żółtka wraz z cukrem ucieramy na gładką masę.

Białka ubijamy na sztywną pianę.

Miksujemy Mascarpone razem ze śmietanką.

Biszkopty namaczamy w likierze Limoncino oraz soku z pomarańczy.

Łączymy masę jajeczną z serową.

Układamy biszkopty w kokilkach.

Resztę kokilki wypełniamy masą.

Dekorujemy owocami leśnymi oraz miętą.

Jabłecznik

Składniki:

- ✓ 4 jajka
- ✓ 1,5szkl. cukru
- ✓ 1kg jabłek
- ✓ 1 3/4szkl.mąki
- ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ✓ 1 olejek cytrynowy (dowolny)
- ✓ cukier puder do posypania



Wykonanie:

Białka oddzielić od żółtek,następnie ubić je na sztywną pianę,stopniowo dodawać cukier. Jabłka obrać,pokroić w plasterki i zasypać bułką tartą i odstawić. Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia.

Do białek dodawać żółtka stopniowo, cały czas miksując.

Następnie dodać mąkę i olejek cytrynowy.

Wszystko delikatnie wymieszać.

Blachę wysmarować i posypać bułką tartą.

Część ciasta wylać na dno blachy, wyłożyć jabłka i zalać resztą ciasta. Piec w temp 180 st. C i piec do tzw. suchego patyczka ok.25-30 min.

Po upieczeniu udekorować cukrem pudrem.

Krucze ciastko z musem czekoladowym i malinami, coulis z malin oraz mango, puder z palonej białej czekolady i lody waniliowe

Składniki:

Krucze ciasto:

- ✓ 500 g Mąki przennej
- ✓ 125 g Cukru pudru
- ✓ 100 g Masła
- ✓ 3 Żółtka
- ✓ 10 g Kwaśnej śmietany

Mus Czekoladowy:

- ✓ 100 g Gorzkiej czekolady
- ✓ 50 g Mascarpone
- ✓ 20 g Cukru pudre
- ✓ 30 g Białej śmietany
- ✓ 1 Białko
- ✓ 30 ml Amaretto (opcjonalnie)

Coulis z malin:

- ✓ 500 g Malin
- ✓ 60 g Cukru
- ✓ 6 ml Soku z limonki + zest
- ✓ 1 Pomarańcza (sok + zest)

Coulis z mango:

- ✓ 1 Mango
- ✓ 20 g Cukru pudru



Puder z palonej białej czekolady:

- ✓ 1 Biała czekolada
- ✓ 200 g Maltodekstryna

Lody waniliowe:

- ✓ 300 ml Śmietany kremówki 30% (schłodzonej)
- ✓ 2 Jajka
- ✓ 100 g Cukru
- ✓ 1 laska Wanilii

Maliny:

- ✓ Świeże maliny
- ✓ Miód


Wykonanie:

Krucze ciasto:

Zagnieć wszystkie składniki na gładką ciasto (masło dodaj na końcu). Włóż do lodówki na minimum 30 minut. Następnie rozwałkuj na grubość około 0,5 cm. Przełóż na blaszkę z papierem do pieczenia. Piecz 12 minut w 180 C. Wystudź i wytnij prostokąty 3 × 10 cm (Rób to delikatnie, ponieważ ciasto się łatwo kruszy).

Mus czekoladowy:

Ubij białko z cukrem pudrem. Rozpuść czekoladę w kąpielu wodnej. Dodaj mascarpone, bitą śmietanę, ubite białka i amaretto. Wymieszaj wszystko razem i schłódź.



Coulis z malin:

Wszystkie składniki włóż do rondelka i gotuj około 5 minut. Przełóżyc do blendera i zblendować. Przetrzeć przez sito.

Coulis z mango:

Mango obierz i zblenduj razem z cukrem pudrem. Następnie przetrzyj przez sito.

Puder z palonej, białej czekolady:

Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej, a następnie wmieszaj maltodekstrynę.

Lody waniliowe:

W jednej misce umieszczamy śmietanę, w drugiej białka, w trzeciej żółtka. Do żółtek dodajemy połowę cukru. Ubijamy aż masa będzie biała i puszysta. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec dodajemy cukier i ubijamy ponownie. Śmietanę również ubijamy na sztywną pianę. Do żółtek dodajemy stopniowo białka i delikatnie mieszamy. Następnie dodajemy śmietanę (stopniowo i delikatnie mieszamy). Na koniec rozcinamy laskę wanilii na pół i wyciągamy z niej nasionka, dodajemy do masy. Miskę z masą wstawiamy do zamrażarki i mrozimy kilka godzin.

Maliny polewamy miodem układamy na cieście.

Mangomisu

Składniki:

- ✓ 2/3 szklanki brązowego cukru
- ✓ 2 łyżki ciemnego kakao
- ✓ 200 g Mascarpone
- ✓ 3 żółtka
- ✓ 2 białka
- ✓ espresso
- ✓ pulpa z mango
- ✓ biszkopty



Wykonanie:

Żółtka ubijamy z 2/3 porcji cukru do białości. Białka ubijamy na sztywno i pod koniec dodajemy 1/3 cukru.

Biszkopty szybko moczymy w espresso.

Do ubitych żółtek delikatnie dokładamy mascarpone i mieszamy.

Dodajemy ubite białka i ponownie mieszamy.

Do pucharków wlewamy odrobinę pulpy mango. Umieszczamy tam zamoczone wcześniej w pulpie mango biszkopty i przykrywamy zrobionym wcześniej kremem.

Po drugiej warstwie posypujemy całość kakao i ozdabiamy listkami mięty pieprzowej.

Muffiny z borówkami

Składniki:

- ✓ 250 g borówek
- ✓ 100 g masła
- ✓ 2 jajka
- ✓ 125 ml mleka
- ✓ 250 g mąki pszennej
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ szczypta soli
- ✓ 170 g cukru + 3 łyżeczki do posypania



Wykonanie:

Piekarnik nagrzać do 190 stopni C. Formę na muffiny wyłożyć 12 papilotkami. Borówki opłukać, osuszyć, oderwać z szypulek.

Roztopić masło w misce, ostudzić i roztrzepać trzepaczką z jajkami oraz mlekiem.

Do drugiej miski przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia, dodać sól i cukier, dokładnie wymieszać.

Do suchych składników dodać mokre, wsypać borówki i wymieszać (delikatnie, łyżką, tylko do połączenia się składników).

Nałożyć równe porcje ciasta do papilotek, posypać pozostałym cukrem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 25 minut do suchego patyczka i zrumienionego wierzchu.

Owoce w mlecznym puchu

Składniki:

- ✓ pojemnik sera homogenizowanego
- ✓ 1\2 szklanki cukru pudru
- ✓ skórka otarta z cytryny
- ✓ 2 łyżki soku wyciśniętego z cytryny
- ✓ szklanka śmietany kremowej
- ✓ owoce (śliwki węgierki, winogrona, banany, kiwi, maliny)



Wykonanie:

W pucharze rozkładamy lekko rozdrobnione, pozbawione pestek owoce, ustawiamy w chłodnym miejscu.

Mikserem ucieramy serek z dodatkiem cukru pudru, skórki otartej z cytryny i cytrynowego soku.

Oddzielnie ubijamy śmietanę na gęsty puch, serek i śmietanę łączymy, równomiernie rozkładamy na wychłodzonych owocach i odstawiamy na 30 min w chłodne miejsce.

Owocowa fantazja

Składniki:

- ✓ rabarbar 1 szt
- ✓ jeżyny 5 dag
- ✓ tymianek cytrynowy
- ✓ karmel (cukier, woda)
- ✓ burak 1 szt
- ✓ śmietanka 36%



Wykonanie:

Sos karmelowy wytwarzamy z syropu wody i cukru o proporcjach 1:2. Śmietankę ubijamy oraz wstawiamy do schłodzenia.

W tym czasie myjemy dokładnie rabarbar i jeżyny, obieramy je i kroimy w paski.

Dekorujemy tymiankiem cytrynowym, aby dodać kontrastu deseru.

Panna cotta

Składniki:

- ✓ 400 ml zimnej wody
- ✓ 500 ml gorącej wody
- ✓ 200 g czerwonej żelatyny
- ✓ 1600 ml double cream
- ✓ 250 ml mleka kokosowego
- ✓ 2 laski wanilii
- ✓ 400 g cukru
- ✓ 800 ml alkoholu malibu (2 shot)
- ✓ 9 pasków żelatyny



Wykonanie:

GALARETKA:

Zagotować wodę i dodać do niej żelatynę, zamieszać trzepaczką i umiarkowanie dodawać zimną wodę mieszając. Po połączeniu wlać do kubeczków i wstawić do lodówki.

PANNA COTTA:

Do dużego garnka wlać double carem, dodać wanilię, cukier i zagotować. Żelatynę w paskach zamoczyć w wodzie. Po zagotowaniu masę przelać przez sito do miski. Dodać do niej malibu, mleko kokosowe, żelatynę od ciśniętą z wody. Następnie roztrzepać trzepaczką i położyć na misę z lodem i wodą, by ostudzić masę. Po ostygnięciu nalać do kubeczków z galaretką, zafoliować i wstawić do lodówki. Po połączeniu masy z galaretką wyjąć z kubeczków i udekorować według uznania np. świeżymi owocami.

Pancake'ki włoskie

Składniki:

- ✓ 1 1/2 szklanki mąki
- ✓ 1 szklanka wody gazowanej
- ✓ 3/4 szklanki mleka
- ✓ 2 jajka
- ✓ szczypta soli
- ✓ łyżeczka cukru
- ✓ łyżka oleju
- ✓ 1 śmietanka
- ✓ 8 malin
- ✓ 8 borówek
- ✓ 2 truskawki
- ✓ Miód



Wykonanie:

Ubijamy śmietankę aż stanie się puszysta i odkładamy do lodówki by się schłodziła. Następnie przygotowujemy ciasto naleśnikowe.

Oddzielamy żółtka od białek (oba składniki będą nam potrzebne)

Ubijamy białko tak by było sztywne. Łączymy wodę, mleko, żółtka, mąkę. Na koniec białka.

Wylewamy masę na rozgrzaną wcześniej patelnię średnicy spodeczka do herbaty.

Przecinamy wszystkie jagody (oprócz borówek) na pół.

Układamy warstwami, czyli pancake, bita śmietana, borówki i maliny.

Na każdą porcję układamy 5 pancake'ów.

Na koniec układamy przecięte w pół truskawki oraz borówkę i polewamy wszystko miodem.

Pankejksy

Składniki:

- ✓ 1 i 1/3 szklanki mleka
- ✓ 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- ✓ 2 jajka
- ✓ 2 łyżeczki cukru
- ✓ 1/4 łyżeczki soli
- ✓ 1 i 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 3 łyżeczki oleju
- ✓ syrop klonowy



Wykonanie:

Wszystkie składniki włożyć do naczynia, lecz mleko dodawać powoli i rozbijać trzepaczką do uzyskania gładkiej konsystencji.

Uszykować patelni i rozgrzać na niej niewielką ilość oleju, a w tym czasie odstawić ciasto na kilka minut. Smażyć do zarumienienia się ciasta.

Przewracać delikatnie. Pankejksy układać partiami, a następnie oblać syropem klonowym i jeżeli sobie życzysz to położyć kosteczkę masła.

Panna cotta miętowa

Składniki:

- ✓ śmietanka (30% lub 36 %) 300g
- ✓ żelatyna 1 opakowanie
- ✓ herbata miętowa 1 opakowanie
- ✓ porzeczki 100g
- ✓ cukier do smaku



Wykonanie:

Żelatynę ok. 3,5 łyżeczki namoczyć w 3 łyżeczkach zimnej wody. Śmietankę zagotować z 4 saszetkami herbaty miętowej oraz cukrem.

Dodać napęczniałą żelatynę gotować dalej do rozpuszczenia żelatyny.

Wyjąć saszetki herbaty i pozostałą w garnku śmietankę z żelatyną przelać do filiżanek i schłodzić.

Po zastygnięciu wyjąć na talerz i podawać z przetartymi porzeczkami.

Panna cotta porzeczkowa

Składniki:

- ✓ szklanka śmietanki 30% lub 36%
- ✓ pół szklanki mleka pełnotłustego
- ✓ pół szklanki cukru
- ✓ ok, ¾ szklanki porzeczek czerwonych
- ✓ 2 łyżeczki żelatyny
- ✓ szklanka śmietanki 30% lub 36%
- ✓ 3 łyżki cukru



Wykonanie:

Porzeczki przetrzeć przez sitko, dodać śmietankę, mleko i cukier i zagotować, żelatynę namoczyć w 4 łyżeczkach zimnej wody i dodać do gorącej masy.

Przelać do szklanek, ostudzić.

Jak będzie zimne wstawić do lodówki.

Śmietankę ubić z cukrem i udekorować wierzch.

Przekładaniec

Składniki:

- ✓ 6 paczek herbatników
- ✓ 1 puszka krowki
- ✓ 500ml śmietany 30%
- ✓ łyżka cukru pudru + 1 śmietan fix
- ✓ kakao
- ✓ 2 opakowania budyniu
- ✓ mleko



Wykonanie:

Układamy herbatniki na blaszce 1 warstwa, wylewamy ugotowany ciepły budyń przekładamy 2 warstwa herbatników, nakładamy dżem porzeczkowy, przekładamy warstwą herbatników, wykładamy lekko podgrzaną krówkę, warstwą herbatników, ubijamy śmietanę z cukrem pudrem i śmietan-fixem, wykładamy na ciasto i posypujemy lekko kakao.

Śmietanę ubijamy dopiero jak wystygnie budyń.

Sakiewka owocowa

Składniki:

Składniki na ciasto:

- ✓ mleko szklanka
- ✓ maku 2 szklanki
- ✓ sól szczypta
- ✓ cukier szczypta
- ✓ jajka 1 sztuka

Składniki na farsz:

- ✓ kiwi 1 sztuka
- ✓ maliny według uznania
- ✓ banan 1 sztuka

Składniki na syrop:

- ✓ czekolada 2 tabliczki
- ✓ cukier puder 2 – 3 łyżki
- ✓ masło 1 łyżka

Wykonanie:

Składniki na ciasto wymieszać, rozgrzać patelnię i usmażyć naleśniki.

Owoce układać na środku naleśnika, złapać za rogi ciasta i zwinąć w sakiewkę, następnie ją związać szczypiorkiem, nitką bądź gałązką koperku tak, aby się trzymało. Wszystko poleć syropem.



Scone

Składniki:

- ✓ 450g mąki pszennej + mała ilość do podsypiania
- ✓ 1/2 łyżeczki soli
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 55g masła
- ✓ 2 łyżki drobno mielonego cukru
- ✓ 250 ml mleka + trochę do posmarowania wierzchu
- ✓ dżem truskawkowy
- ✓ clotted cream (lub inna gęsta śmietana)



Wykonanie:

Rozgrzej piekarnik do temperatury 220°C. Do dużej miski przesiej przez sito mąkę, sól i proszek do pieczenia. Dodaj masło i rozcieraj palcami do uzyskania masy o ziarnistej konsystencji.

Wmieszaj cukier. Zrób w środku wgłębienie i wlej mleko. Połącz je z masą i starannie wyrób jednolite, gładkie ciasto.

Wyłóż ciasto na oprószoną mąką stolnicę i bardzo delikatnie rozplaszcz je na placek o grubości 1 cm. Wytnij foremką krążki o średnicy 6 cm i poukładaj je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do wypieków.

Posmaruj bułeczki odrobiną mleka i piecz w nagrzanym piekarniku przez 10-15 minut, aż mocno wyrosną i zarumienią się. Odstaw je na kratkę do schłodzenia. Podawaj świeżutkie z dżemem truskawkowym i angielską śmietaną „clotted cream”.

Sernik z bananami

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 500g mąki pszennej
- ✓ 1jajko
- ✓ 3łyżki gęstej śmietany
- ✓ 1łyżka smalcu
- ✓ 200g masła
- ✓ 1,5szkl. cukru pudru
- ✓ 3łyżki kakao
- ✓ 1łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

- ✓ 1kg twarogu
- ✓ 5jajek
- ✓ 250g masła
- ✓ 1,5szkl.cukru pudru
- ✓ 1opak. cukru waniliowego
- ✓ 0,5 opak. budyniu waniliowego

Dodatkowo:

- ✓ 3-4 banany
- ✓ cukier puder do dekoracji



Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę.

Jajko utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę.

Do mąki dodać masło, smalec i śmietanę, posiekać, kakao i proszek do pieczenia, następnie dodać masę jajeczną.

Całość zagnieść i włożyć do lodówki na 30 min.

Twaróg zmielić dwukrotnie (jeżeli mamy gotowy we wiaderku nie trzeba mielić).

Białka oddzielić od żółtek, żółtka utrzeć z cukrem waniliowym i cukrem pudrem mikserem na gładką masę.

Masło utrzeć na puszystą masę, stopniowo dodawać twaróg, cały czas miksując.

Utarte żółtka dodać do masy.

Białka ubić na sztywną pianę dodać do masy następnie dodać budyń i wymieszać.

Schłodzone ciasto rozwałkować, wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką tartą.

Na ciasto wyłożyć część masy serowej, ułożyć pokrojone w plasterki banany.

Wyłożyć masę serową i resztę bananów delikatnie powciskać.

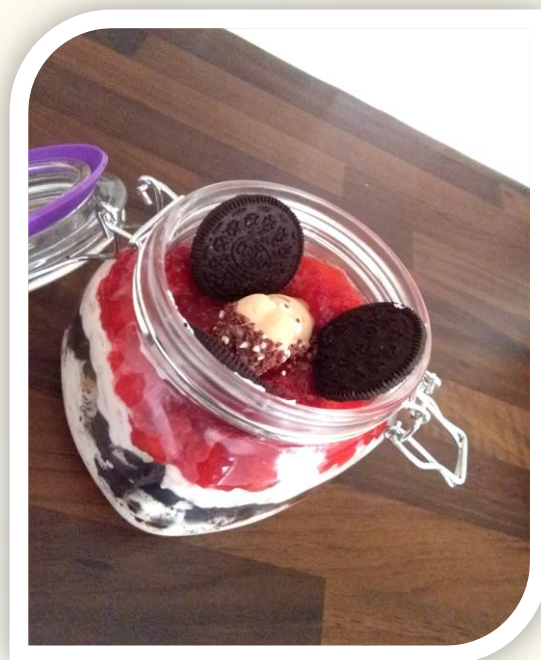
Piec w temp. 180stopni C przez 45 min.

Po upieczeniu wystudzić i posypać cukrem pudrem.

Słoiczek szczęścia

Składniki:

- ✓ 1 jogurt grecki
- ✓ Płatki kukurydziane
- ✓ 1 paczka Oreo
- ✓ Powidła truskawkowe
- ✓ Dla dzieci Kinder Happy Hippo



Wykonanie:

Jogurt grecki wymieszać z płatkami kukurydzianymi,

Oddzielić nadzienie Oreo od kruchej części ciastka i dodać połowę do jogurtu z płatkami,

Do słoiczka na dno nałożyć jogurt grecki z płatkami i białą częścią Oreo na to pokruszona krucha część ciastka, następnie nałożyć kolejną warstwę jogurtu, przykryć wszystko powidłami truskawkowymi i ozdobić kruchą czarną częścią ciastek Oreo.

W wersji dla dzieci można dołożyć Kinder Happy Hippo.

Summer berry eton mess

Składniki:

- ✓ 1 beza
- ✓ 2/3 truskawki
- ✓ cukier puder
- ✓ czekolada
- ✓ borówki
- ✓ maliny
- ✓ miód
- ✓ pistacje
- ✓ bita śmietana



Wykonanie:

Truskawki kroimy na ćwiartki i mieszamy z niewielką ilością cukru pudru.

Niewielką garść pistacji rozgniatamy.

Rozgniatamy bezę i rozsypujemy na talerzu (trochę głębokim)

Na rozgniecioną bezę wylewamy syfonem bitą śmietaną na około i w górę tak, aby to ładnie wyglądało. Truskawki rozkładamy po całości. Pistacje tak samo. Rozkładamy 5/6 malin w różnych miejscach, to samo robimy z borówkami w podobnej ilości. Polewamy całość cienkim strumieniem miodu. Na koniec posypujemy startą czekoladą na całości (nie za dużo).

Szarlotka

Składniki:

Na ciasto:

- ✓ 3 szkl mąki
- ✓ ½ proszku do pieczenia
- ✓ ½ szkl cukru
- ✓ margaryna
- ✓ 5 żółtek

Nadzienie:

- ✓ 1-2kg jabłek
- ✓ białko z jajek
- ✓ 1 szkl cukru
- ✓ 2 łyż mąki ziemniaczanej
- ✓ 2 goździki, ½ gwiazdki anyżu
- ✓ cynamon



Wykonanie:

Najpierw robimy ciasto kruche, wyrobione ciasto dzielimy na 3 i odstawiamy do lodówki.

Jabłka gotujemy razem z cynamonem.

Białka ubijamy pod koniec dodajemy cukier i mąkę ziemniaczaną.

Jedną część ciasta układamy w brytfance i pieczemy 10-15min.

Gdy upieczemy spód wylewamy na niego jabłka i nakładamy białko, i warstwę ciasta.

Pieczemy od 1 do 2 godz. Można podawać z sosem waniliowym.

Szarlotka z Dorset

Składniki:

- ✓ 250g jabłek
- ✓ 225g mąki pszennej
- ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ✓ 125g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę + niewielka ilość do posmarowania formy
- ✓ 125g drobno mielonego cukru + niewielka ilość do posypania
- ✓ drobno starta skórka z cytryny
- ✓ 2 jajka, lekko ubite
- ✓ bita śmietana do podania



Wykonanie:

Rozgrzej piekarnik do temperatury 190 stopni C i posmaruj masłem tortownicę o średnicy 20 cm. Obierz jabłka i usuń części nasienne. Podziel jedno jabłko wzdłuż na ćwiartki i pokrój je cienko na plastry. Pozostałe jabłka pokrój w kostkę i odłóż na bok. Do dużej miski przesiej przez sito mąkę i proszek do pieczenia. Dodaj pokrojone masło i rozcieraj je palcami do wytworzenia się mikstury o ziarnistej konsystencji. Dodaj cukier, pokrojone jabłka, skórę cytrynową oraz jajka i wymieszaj na gęste ciasto. Przełóż ciasto do przygotowanej tortownicy i nakłuj kilkakrotnie widelcem. Na wierzchu ułóż dekoracyjnie plasterki jabłka. Piecz jabłecznik w nagrzanym piekarniku przez 40 minut, potem wyjmij go i odstaw na 1-2 minuty do lekkiego schłodzenia. Delikatnie poluzuj ścianki tortownicy i zdejmij je, pozostawiając ciasto na dnie formy. Przed podaniem posyp jabłecznik drobno mielonym cukrem. Jako dodatek odpowiednia będzie bita śmietana

Tartaletkowe Trio

Składniki:

Ciasto kruche :

- ✓ 300g maki pszennej
- ✓ 250g masła
- ✓ żółtka 1szt
- ✓ śmietana 50g

Krem 1:

- ✓ 250 ml mleka 3,2%
- ✓ 250 ml śmietanki 30-36 %
- ✓ 6 żółtek
- ✓ 1/3 szklanka cukru z wanilia

Krem 2:

- ✓ 200g śmietanki 30-36 %
- ✓ 150g mascarpone
- ✓ 60g cukru pudru

Rabarbar pod kruszonką:

- ✓ 3 laski rabarbaru
- ✓ 40g cukru
- ✓ kruszonka z ciasta kruchego



Wykonanie:

Ciasto kruche:

Mąkę z masłem tasakujemy, dodajemy żółtka i śmietanę zarabiamy. Wyrabiamy ciasto do jednolitej konsystencji i wkładamy do lodówki do schłodzenia.

Przygotowanym ciastem wylepiamy foremki. Zapiiekamy w temperaturze 180-200 stopni przez 20 minut.

1. Krem angielski:

Do garnuszka przelać mleko i kremówkę wymieszać, doprowadzić do wrzenia. Żółtka z cukrem wymieszać w misce. Wlać do gotującego się mleka cały czas mieszając do zgęstnienia masy.

2. Bita śmietana z mascarpone:

Śmietankę z mascarpone ubijamy na sztywną masę pod koniec dodajemy cukier puder.

3. Rabarbar pod kruszonka:

Rabarbar obieramy kroimy w drobna kosteczkę posypujemy cukrem.

Przygotowany rabarbar wkładamy do tartaletek posypujemy kruszonką i zapiiekamy w temperaturze 180 stopni przez 15 minut.

Tartaletaletki dekorujemy według uznania.

Tort tiramisu obłożony czekoladą

Składniki:

- ✓ 3 krążki biszkoptowe(mogą być kupione)
- ✓ 400/500 ml śmietana 30%
- ✓ kawa rozpuszczalna
- ✓ Cappuccino czekoladowe
- ✓ 400 g mlecznej czekolady+ 200g białej
- ✓ 70g na 200g czekolady miodu płynnego



Wykonanie:

Czekolada plastyczna:

Rozpuszczamy czekoladę w kąpieli wodnej.

Do rozpuszczonej czekolady wlewamy miód ciągle mieszając na parze.

Po 1 minucie zdjęć z pary wodnej i mieszać aż do uzyskania gęstej konsystencji.

Gotową czekoladę przełożyć na pergamin, zrobić ładny kawałek, zawinąć i schować do lodówki na co najmniej jeden dzień.

Każdą czekoladę robimy tak samo.

Tort:

Do szklaki ok. 200 ml wlewamy ciepłą wodę, cukier, kawę rozpuszczalną i mieszamy (wszystko wg własnego uznania i smaku).

Ubijamy śmietanę i dodajemy 3-4 łyżki cappuccino, 2 łyżki cukru.

Na koniec ubijania rozpuszczamy w małej ilości wody pół łyżeczki żelatyny.

Wlewamy powoli, ubijamy do momentu aż śmietana będzie sztywna.

Każdy biszkopt musi być nasączony naszym syropem.

Kolejność przekładania:

Biszkopt+ syrop+ śmietana.

Gdy tort jest złożony obsmarowujemy brzegi i górę tortu na równo.

Tort musi się schłodzić.

Przygotowaną wcześniej czekoladę mleczną należy dobrze rozgnieść.

Na blacie posypać cukier puder i rozwałkować czekoladę (nie za grubo i nie za cienko, żeby nie było dziur i prześwitów).

Gotową czekoladę przekładamy na tort, pamiętając, aby na górze nie było powietrza pod czekoladą.

Gotowy tort schładzamy.

Z pozostałej czekolady mlecznej i białej tworzymy dowolną dekorację

Trufle pomarańczowe

Składniki:

- ✓ 200g białej czekolady
- ✓ 4 łyżki śmietanki 30% lub 36%
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ skórka z 1 pomarańczy



Wykonanie:

Śmietankę zagrząć z masłem i skórką pomarańczową.

Czekoladę rozpuścić i wymieszać ze śmietanką.

Odstawić do lodówki do stężenia.

Następnie formować kulki i obtaczać w prażonych płatkach migdałowych.

Truskawkowe marzenie

Składniki:

- ✓ truskawki świeże 200 gram
- ✓ śmietanka 30-36% 250 gram
- ✓ mascarpone 150 gram
- ✓ cukier puder 80 gram
- ✓ wiórki kokosowe 50 gram
- ✓ likier kokosowy kieliszek
- ✓ galaretka truskawkowa 1 szt
- ✓ listki mięty lub melisy i truskawki do dekoracji



Wykonanie:

Truskawki umyć, obrać ze szypulek.

3/4 truskawek pokroić w kostkę resztę zostawić do dekoracji.

Śmietankę z mascarpone ubić, dodać cukier puder, wiórki kokosowe i na wolnych obrotach dodać wolno likier kokosowy.

Galaretkę robimy jak na opakowaniu.

Zastygnięcia galaretkę kroimy w kostkę.

Przekładamy krem, truskawki, galaretkę na przemian w pucharkach.

Dekorujemy świeżymi truskawkami, listkami mięty lub melisy (według uznania).

Zielona pokusa

Składniki:

- ✓ śmietanka 30%
- ✓ cukier 200g
- ✓ mleko 300 ml
- ✓ wanilia
- ✓ żelatyna 10g
- ✓ zielona herbata 1szt.
- ✓ Hibiskus
- ✓ jabłko 1szt
- ✓ biszkopt 1szt



Wykonanie:

Gotujemy śmietankę 30%, dodajemy cukier, mleko i łyżkę wanilii.

Odstawiamy do ostygnięcia i wstawiamy do lodówki.

Zaparzamy potem zieloną herbatę.

Hibiskus gotujemy i wstawiamy do ostygnięcia.

Jabłko myjemy i obieramy.

