Hulaj dusza – świąteczne słodkości

Święta to czas kalorycznej dyspensy. Nawet najbardziej zdyscyplinowani popuszczają pasa i oddają się błogiemu obżarstwu. Dietetyczny reżim zacznie się w dopiero w styczniu, kiedy będziemy próbowali dotrzymać noworocznych postanowień. Póki co jednak – hulaj dusza, piekła nie ma.

Ciasto bakaliowo-kolorowe

Biszkopt jasny: 6 jajek, szklanka cukru, szklanka mąki, płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec w temperaturze 160-180 °C przez ok. 30-40 minut.

Placek kakaowy: 4 jajka, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki kakao, 6 łyżek cukru, łyżeczka proszku do pieczenia

Przygotować ciasto jak biszkopt. Piec w temperaturze 180 °C przez 30-40 minut.

Placek orzechowy: 5 białek, łyżka mąki pszennej, łyżka mąki ziemniaczanej, 20 dag krojonych orzechów, 20 dag cukru, łyżka miodu, łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić, dodać cukier i dobrze ubić. Dodać resztę składników i delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze 180 °C przez 30-40 minut.

Placek kokosowy: 5 białek, szklanka cukru, 20 dag wiórków kokosowych, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 4 łyżki soku z cytryny

Białka ubić, dodać cukier. Dodać resztę składników i delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze 180 °C
przez 30-40 minut.

Masa:1 l mleka, 10 żółtek, 3 łyżki mąki pszennej, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, cukier waniliowy, 15 łyżek cukru, 50 dag masła, 1-2 łyżeczki kakao, mandarynki z puszki, brzoskwinie z puszki

W szklance mleka roztrzepać żółtka z mąką pszenną i ziemniaczaną. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym i cukrem. Dodać roztrzepane żółtka z mąką i ugotować budyń. Masło utrzeć dodając, po łyżce przestudzony budyń. Utartą masę podzielić na 3 części: do I dodać kakao, do drugiej dodać pokrojone mandarynki, a do trzeciej pokrojone brzoskwinie. Przełożenie placka: biszkopt – masa z mandarynkami – placek orzechowy – masa kakaowa – placek kokosowy – masa z brzoskwiniami – placek kakaowy – polewa czekoladowa.

Ciasto makowe z kokosem

Składniki: opakowanie podłużnych biszkoptów, po 3/4 szklanki maku i cukru, opakowanie cukru waniliowego, 2 i 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 czubate łyżki mąki pszennej, łyżeczka proszku do pieczenia, 4 jajka, garść bakalii

Masa kokosowa: 4 białka, 3/4 szklanki cukru, łyżka mąki ziemniaczanej, 10 dag wiórków kokosowych

Mak zagotować w małej ilości wody, dwukrotnie zemleć. Żółtka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną, proszek do pieczenia, zmielony mak oraz opłukane i osączone bakalie.
Białka ubić, połączyć z przygotowaną masą. Przełożyć do dużej prostokątnej formy wyłożonej biszkoptami. Białka na masę kokosową ubić z cukrem. Dodać mąkę ziemniaczaną oraz wiórki kokosowe. Wyłożyć na masę. Ciasto makowe z kokosem piec przez ok. godzinę w temperaturze 180°C.

Świąteczny keks

Składniki: szklanka mąki, szklanka cukru, szczypta soli, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 5 jajek, szklanka bakalii, tłuszcz i bułka tarta do formy, lukier, kandyzowane owoce, bakalie lub galaretki (świąteczny keks musi obfitować w dodatki)

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z połową cukru. Białka ubić na sztywno

ze szczyptą soli. Dodać resztę cukru i chwilę ubijać. Masy jajeczne połączyć delikatnie z mąką i proszkiem do pieczenia. Na koniec do ciasta wsypać obtoczone w mące bakalie. Keks świąteczny piec w natłuszczonej i posypanej bułką tartą podłużnej formie ok. 60 minut w temperaturze 180 °C
Upieczony i przestudzony keks świąteczny polać lukrem i udekorować kandyzowanymi owocami, bakaliami lub małymi galaretkami.

Tort makowy z pomarańczową nutą

Składniki na blaty makowe: 30 dag maku, 25 dag drobnego cukru, 8 dużych jajek, żółtka i białka osobno, 3 łyżki kaszy manny, 2 łyżki bułki tartej, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki ekstraktu z migdałów

Mak zalać wrzącą wodą (tak, żeby go przykryć), gotować przez 10 minut, odstawić do wystygnięcia, odsączyć z nadmiaru wody, dwukrotnie zemleć w maszynce do mięsa z drobnym sitkiem.

Do nasączenia: 50 ml likieru pomarańczowego, 2 łyżki wody

Wymieszać.

Krem waniliowy: 60 dag serka mascarpone (schłodzonego), 300 ml schłodzonej śmietany kremówki, 5 łyżek cukru pudru, łyżeczka pasty waniliowej (lub nasionka z laski wanilii)

Śmietanę kremówkę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając cukier puder (nie miksować zbyt długo, bo się zwarzy). W osobnym naczyniu wymieszać szpatułką serek mascarpone. Dodawać do niego ubitą kremówkę, pastę waniliową, delikatnie połączyć.

Żółtka umieścić w misie miksera razem z cukrem i utrzeć na jasną, puszystą masę. Dodać zmielony mak, kaszę manną, bułkę tartą, proszek do pieczenia i ekstrakt z migdałów. Zmiksować aż się połączą.

W osobnym naczyniu ubić białka na sztywną masę. Dodać do masy makowej i delikatnie wymieszać szpatułką.

Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno). Do formy wyłożyć masę makową. Piec w temperaturze 175 ºC przez 45 minut lub trochę dłużej, do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu lekko uchylić drzwi

piekarnika i w ten sposób wystudzić ciasto.

Ciasto wyjąć z formy, przekroić wzdłuż dwukrotnie, na 3 blaty, dodatkowo: 150 ml konfitury pomarańczowej

Na paterze położyć pierwszy makowy blat. Nasączyć go 1/3 przygotowanej mieszanki z likierem. Posmarować niezbyt grubą warstwą konfitury pomarańczowej. Na konfiturę wyłożyć część kremu. Przykryć drugim nasączonym blatem makowym, posmarować konfiturą i przykryć kremem, zostawiając krem na wierzch tortu i jego boki. Przykryć ostatnim blatem makowym i nasączyć. Wierzch i boki tortu wysmarować kremem, dowolnie udekorować. Przed krojeniem, tort wstawić na kilka godzin do lodówki.

Marcepanowe kuleczki

Składniki: 40 dag migdałów, 30 dag cukru pudru, 3 łyżki rumu albo likieru amaretto, kakao, orzechy

Migdały zalać wrzątkiem i odstawić na minutę. Po tym czasie zlać wodę i obrać migdały ze skórki. 3/4 obranych migdałów zemleć (resztę odłożyć), dokładnie wymieszać z cukrem pudrem i likierem. Przez chwilę ucierać masę w misce drewnianą pałką. Masę przełożyć do rondelka, ustawić na małym ogniu i dalej ucierać, aż zacznie odstawać od ścianek rondelka. Przełożyć masę na wilgotną lnianą ściereczkę, zawinąć i pozostawić na dobę. Następnego dnia masę zagnieść, urywać małe kawałki i formować nieduże kuleczki, wkładając do środka po jednym obranym migdale.

Piwny miodownik

Składniki: 50 dag mąki, 25 dag miodu, 3-4 jajka, 10 dag masła, 20 dag cukru, 2/3 szklanki mocnego jasnego piwa, po łyżeczce mąki ziemniaczanej, sody i proszku do pieczenia, łyżka przyprawy do pierników, garść bakalii, tłuszcz, bułka tarta do formy

Polewa: 15 dag gorzkiej czekolady, 3-4 łyżki mleka, łyżka masła, olejek waniliowy

Masło utrzeć z 3 łyżkami cukru i jajkami. Mieszając, dodać mąkę, środki spulchniające, resztę cukru, roztopiony i schłodzony miód, przyprawę do pierników i piwo. Wyrobić ciasto na miodownik. Wsypać posiekane i oprószone

mąką ziemniaczaną bakalie, wymieszać. Dwie foremki keksowe natłuścić, wysypać bułką tartą i wypełnić ciastem do 2/3 wysokości. Piec w temperaturze 200 °C, aż miodownik zacznie odstawać od ścian foremek. Ostudzić ciasto, owinąć w ściereczkę i odstawić w chłodne miejsce. Składniki polewy na piwny miodownik podgrzewać w rondelku (najlepiej nad parą) aż czekolada się rozpuści, wymieszać. Polać miodownik. Piwny miodownik jest chrupiący i najsmaczniejszy po tygodniu.

Ciasto snickers

Składniki (ciasto nr 1 – ciemne): 8 jaj, 6 łyżek mąki pszennej, 2,5 łyżki kakao, 3/4 szklanki cukru, łyżeczka proszku do pieczenia

Ubić białka z cukrem. Nie przestając ubijać, dodawać po jednym żółtku. Potem dodać mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao. Delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze 180 °C ok. 30 minut. Po wystygnięciu przekroić na dwie części.

Składniki (ciasto nr 2 – orzechowe): 5 białek, pół szklanki cukru, 25 dag mielonych orzechów włoskich, łyżka mąki pszennej, łyżka mąki ziemniaczanej, łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić z cukrem, dodać orzechy i obie mąki wymieszane z proszkiem. Ciasto piec w temperaturze 180 °C przez ok. 30 minut.

Składniki – masa mleczno-maślana do ciasta snickers: 5 żółtek, 1/2 szklanki mleka, 1/2 szklanki cukru, 1,5 kostki masła

Żółtka roztrzepać z mlekiem i cukrem. Zagotować, cały czas mieszając. Wystudzić. Masło utrzeć i dodawać po łyżce przestudzonej masy z żółtek. Masa krówkowa z mleka skondensowanego wzbogaci ciasto snickers. Puszkę słodzonego mleka skondensowanego wstawić do garnka z gorącą wodą i gotować przez ok. 3 godziny. Sposób układania warstw: na połowę ciemnego biszkoptu wyłożyć 3/4 masy mleczno-maślanej. Na to nałożyć połowę placka orzechowego (ciasto nr 2). Na nim rozsmarować masę ze skondensowanego mleka (pół). Na to nałożyć drugą połowę ciasta orzechowego, na to druga połowa masy z mleka skondensowanego. Wreszcie druga połowa ciemnego biszkoptu i ostatnia część masy maślano-mlecznej. Wierzch ciasta snickers posypać włoskimi orzechami i startą czekoladą.

Przepis na trufle z bakaliami

Składniki: po 10 dag suszonych śliwek, daktyli (bez pestek) i moreli, 2-3 łyżki płynnego miodu, po 2 dag startych migdałów, orzechów włoskich i laskowych (ewentualnie wiórki kokosowe)

Suszone owoce zemleć w maszynce. Powstałą owocową masę wymieszać z miodem tak, by wszystkie składniki dobrze się skleiły. Uformować kulki. Kulki obtoczyć w rozdrobnionych i wymieszanych orzechach włoskich oraz laskowych i migdałach.

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
02.12.2015