Kinga Paruzel

ale babka i robi to co lubi

ALE TO BYŁY WAKACJE

Kinga Paruzel

ale babka i robi to co lubi

Witam wszystkich słonecznie i gorąco!

Zapraszam do korzystania z zupełnie nowych przepisów zamieszczonych w moim najnowszym e-booku pt. „Ale to były wakacje".

Okres letni kojarzy mi się ze słońcem i z tym co w tym pięknym czasie daje nam natura. Tylko latem stragany uginają się od świeżych owoców, których kolory, zapach i soczystość nie pozwalają mi przejść obojętnie.

Ten e-book traktuje właśnie o tym jak ten cudowny okres wykorzystać nie tylko na beztroskie leniuchowanie, ale przede wszystkim jak chłonąć możliwości jakie daje nam ten letni czas.

Życzę wielu smacznych i ciepłych chwil.

przepis na 500 ml lodów

2 żółtka
1 szklanka cukru
1 laska wanilii
1½ skórki i soku z cytryny
400 ml śmietany 30%
2 łyżki kwiatów lawendy

RADA: jeżeli nie masz maszynki do robienia lodów włóż masę od razu do zamrażarki i co godzinę mieszaj lody aby były puszyste i kremowe.

LODY CYTRYNOWE

Śmietanę zagotować z przeciętą na pół laską wanilii i skórką z cytryny. Wystudzić i schłodzić. Żółtka utrzeć z cukrem nad garnkiem z gotującą się wodą około 7 min. Schłodzić.

Wystudzoną śmietanę ubić lekko mikserem, połączyć z jajkami i sokiem z cytryny. Całość dobrze wymieszać i schłodzić przez ok 1 godzinę w lodówce. Gotową masę umieścić w maszynce do robienia lodów i mieszać ok 30 min. Jeżeli po tym czasie lody nadal są miękkie włożyć je na 1 godzinę do zamrażarki.

DIETETYCZNE LODY JEŻYNOWE

Schłodzony jogurt zmiksować z jeżynami i miodem. Przygotowaną masę przełożyć do maszynki do robienia lodów i mieszać około 30 minut. Można również przełożyć je do pojemnika i umieścić w lodówce na co najmniej 6 godzin co jakiś czas mieszając.

400 g odtłuszczonego jogurtu
150 g jeżyn
2 łyżki miodu

TARTA SERNIKOWA Z OWOCAMI

200 g mąki pszennej
100 g zimnego masła
80 g cukru pudru
2 żółtka
szczypta soli

500g serka waniliowego
laska wanilii
skórka starta z cytryny
owoce: truskawki, borówki

Mąkę, cukier puder, sól, żółtka oraz pokrojone w kostkę zimne masło zagnieść szybko, uformować w kulę i umieścić w lodówce na ok 30 min. Jeżeli ciasto jest za sypkie można dodać łyżkę zimnej wody. Piekarnik nastawić na 180° C z funkcją grzania góra-dół. Po 30 min wyjąć ciasto z lodówki, rozwałkować na grubość 3 mm wyłożyć nim formę do tarty o średnicy 26 cm. Na ciasto wyłożyć kawałek papieru do pieczenia i wysypać groch w celu obciążenia. Piec 20 min, po tym czasie usunąć papier z grochem i wstawić ciasto na kolejne 10-15 min aż nabierze złotego koloru. Wyjąć z piekarnika i całkowicie ostudzić w formie.

Do serka waniliowego dodać ziarenka z wydrążonej laski wanilii, skórkę startą z cytryny i wszystko dobrze wymieszać. Masę wylać na podpieczony spód, udekorować owocami.

OWOCOWE KOSZYCZKI

1 opakowanie ciasta filo
250 g serka mascarpone
2 łyżki cukru pudru
sok i skórka starta z cytryny
maliny, jagody i winogrona
1 łyżka roztopionego masła

Piekarnik nastawić na funkcję termoobiegu i temperaturę 200° C. Foremki do muffinek wysmarować masłem. Ciasto filo równomiernie rozłożyć i pokroić na kwadraty o długości boku 12cm. Na każdy koszyczek potrzebujemy 4 kwadraty ciasta. Każdy smarujemy pędzelkiem namoczonym w maśle i wykładamy po kolei we wgłębienia w foremce, wykładając jeden po drugim. Kolejne kwadraty przesuwamy o kilka stopni.

Tak przygotowane koszyczki wkładamy do piekarnika na 3 minuty, do momentu kiedy nabiorą złotego koloru. Wyjmujemy i studzimy na metalowej kratce. Wszystkie składniki kremu czyli mascarpone sok i skórka starta z jednej cytryny oraz cukier puder miksujemy ze sobą na gładką masę. Tak przygotowanym kremem wykładamy koszyczki i dekorujemy owocami.

ALE BABECZKI

Mąkę i cukier przesiać przez sito, dodać sól i pokrojone w kostkę miękkie masło. Palcami wmieszać masło w mąkę do momentu kiedy będzie przypominać kruszonkę. Dodać żółtka i delikatnie wyrobić, aż ciasto będzie jednolite. Ciasto zwinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 30 min. Ciasto rozwałkować na stolnicy i wyłożyć nim foremki do tartaletek. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180° C funkcja grzania góra-dół ok 15min. Wyjąć z piekarnika i całkowicie ostudzić w foremkach.

250 g mąki pszennej
200 g masła
100 g cukru pudru
szczypta soli
2 żółtka

Do wykończenia: świeże maliny oraz dekoracyjne jadalne wydruki na papierze opłatkowym Sweet Decor. Wystudzone ciasteczka wyjmujemy z foremek. W środek wkładamy kilka malin i dekorujemy kremem kokosowym oraz jadalnymi opłatkami Sweet Decor

250g mascarpone
100 g masy kokosowej
Wszystkie składniki kremu dokładnie ze sobą wymieszać na gładką masę.

Foto-ozdoby Sweet Decor czyli jadalne zdjęcie to wydruk na papierze opłatkowym. Są niezwykle popularne i oryginalne. Zamawiam je praktycznie na każdą okazję (chrzciny, urodziny, jako ozdoba na tort ślubny). Ich wielkim atutem jest możliwość stworzenia własnego wzoru, (co widać na zdjęciu). Wybranie gotowego opłatka lub przesłanie do firmy Sweet Decor swojego zdjęcia tak jak ja zrobiłam.

Istnieje wiele możliwości połączenia własnego zdjęcia z wzorem lub dodanie napisów.

JAGODOWY LETNI SKARB

200 g śmietany 36%
150 g jogurtu greckiego
3 łyżki cukru pudru
sok i skórka z limonki
jagody

groszek dekoracyjny pistacjowy Sweet Decor
kryształki złote Sweet Decor

Śmietanę schłodzoną ubić na sztywno. Cały czas miksując dodać cukier puder, sok i skórkę z jednej limonki, jogurt grecki. Całość dobrze wymieszać. Do pucharków wykładać masę śmietanowo-jogurtową na przemian z jagodami dekorując ją perełkami pistacjowymi Sweet Decor oraz złotymi kryształkami Sweet Decor

TORT CZOKOLATO

3 szklanki mąki pszennej
2 szklanki cukru
1/2 filiżanki ciemnego kakao
2 łyżeczki sody
1 łyżeczka soli
2 szklanki gorącej wody
3/4 szklanki oleju
2 łyżki octu
1 łyżka kawy rozpuszczalnej
500 ml śmietany 30%
(do masy śmietanowej)

W jednej misce wymieszać ze sobą wszystkie składniki suche, w drugiej mokre. Połączyć zawartość obu misek szybko mieszając. Przelać ciasto do dwóch foremek o średnicy 21 cm, uprzednio wysmarowanych masłem i obsypanych mąką. Piec ok. 40 minut (lub nieco dłużej, aż patyczek włożony do ciasta będzie czysty) w 180° C. Studzimy

masa śmietanowa o smaku czekoladowym Dr. Oetker
stokrotki opłatki kolorowe Dr. Oetker
lukier żółty Dr. Oetker
lukier różowy Dr. Oetker
perełki srebrne Dr. Oetker
konfitura wiśniowa

Ciasto z jednej foremki wykładamy na paterę, z góry obficie smarujemy je konfiturą wiśniową.

Następnie przygotowujemy masę śmietanową o smaku czekoladowym Dr. Oetkera. Mocno schłodzoną śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, zmniejszamy obroty miksera i łączymy z masę śmietanową. Gotową masę formujemy na cieście w ozdobne wzorki. Przykrywamy ciastem z drugiej foremki. Przygotowujemy lukry: różowy i żółty Dr. Oetkera, rozpuszczając je w gorącej kąpieli wodnej. Gdy lukry są już płynne, polewamy nimi tort oraz dekorujemy ozdobnymi opłatkowymi Stokrotkami Dr. Oetkera i Perłkami srebrnymi Dr.Oetkera.

MIŁOSNA ROLADA MALINOWA

2 jajka
1 białko
90 g mąki pszennej
125 g drobnego cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
250 g malin
500 ml śmietany 36%
4 łyżki cukru pudru

Blachę o wymiarach 28 x 34 cm wyłożyć papierem. Piekarnik nagrzać do temperatury 200° C z funkcją grzania góra-dół.
W misce ubijać około 6 min cukier, jajka i białko, do momentu kiedy powstanie puszysta i sztywna masa. Mąkę przesiać wraz z proszkiem do masy jajecznej i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do przygotowanej blaszki i równomiernie rozłożyć. Piec około 10 min, aż biszkopt będzie miał złoty kolor, a patyczek wkładany w ciasto pozostanie suchy.
Biszkopt wyłożyć na czystą ściereczkę lnianą, ściągnąć papier i zawinąć razem ze ściereczką wzdłuż dłuższego boku. Pozostawić do wystudzenia. W misce zblendować maliny i wymieszać z cukrem pudrem. Śmietanę ubić na sztywno pod koniec dodając zmiksowane maliny. Krem malinowy wyłożyć na rozwinięte ciasto pozostawiając 1 cm brzeg. Ponownie zwinąć.

Masę cukrową Sweet Decor wyjąć z opakowania. Chwilkę ugniatać w rękach aby zrobiła się plastyczna. Na podsypanym cukrem pudrem blacie wałkować masę na cienki prostokąt o wymiarach rolady. Roladę zawinąć w różową masę cukrową. Z żółtej masy Sweet Decor wycinać serduszka i za pomocą pędzla z wodą przyklejać do rolady. Miejsca gdzie widoczny jest jeszcze cukier puder delikatnie przetrzeć pędzelkiem namoczonym w wodzie.

UWAGA: śmietana nie może stykać się z masą cukrową gdyż może się rozpuścić.

BLONDI Z BORÓWKAMI

180g czekolady białej
150g masła lub margaryny
3/4 szklanki cukru brązowego
3/4 szklanki mąki pszennej
pół łyżeczki proszku do pieczenia Dr. Oetker
szczypta soli
3 jajka
borówki
3 łyżki brązowego cukru do posypania

Pokrojoną w kostkę białą czekoladę oraz masło i cukier rozpuścić w kąpieli wodnej nad garnkiem z gotującą się wodą. Wystudzić. W osobnej misce połączyć mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Do wystudzonej masy czekoladowej dodajemy po jednym jajku, dobrze mieszając na gładką masę. Zawartości obu misek łączymy, mieszamy i przelewamy do foremki wyłożonej papierem o wymiarach 25 x30 cm. Posypujemy borówkami i brązowym cukrem, wkładamy do nagrzanego na 180° C piekarnika. Pieczemy 30 min.

MROŻONA ZIELONA HERBATA

1 l naparu z zielonej herbaty
sok z limonki
sok z cytryny
maliny
2 łyżki miodu
mięta

Herbatę zieloną zaparzyć, dodać miód i wystudzić.
Kiedy będzie zimna wycisnąć do niej sok z limonki i cytryny.
Podawać ze świeżą miętą, malinami oraz kostkami lodu.

CUPCAKES
Z KREMEM MALINOWYM

1¼ szklanki mąki
1 ¼ łyżeczki proszku do pieczenia Dr. Oetker
½ łyżeczki sody
2 jajka
¾ szklanki cukru
1½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
½ szklanki oleju
½ szklanki maślanki
500 ml śmietany 30%

do dekoracji:
cukrowe motylki Dr. Oetker, perełki kolorowe Dr. Oetker
oraz masa śmietanowa o smaku malinowym Dr. Oetker

W misce wymieszać i przesiać suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i sodę. W osobnej misce miksować przez ok 1 min jajka z cukrem, dodać ekstrakt waniliowy i olej – dalej miksować jeszcze 1 min. Do masy jajecznej dodać w trzech etapach na zmianę suche składniki i maślankę. Nie mieszać za długo. Gotowe ciasto wykładać do formy na muffinki wyłożonej papilotkami do ich ½ wysokości. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C z funkcją grzania góra – dół przez ok. 12–14 min. Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Masę śmietanową o smaku malinowym przygotować według instrukcji na opakowaniu. Dekorować nią cupcakesy. Wykończyć kolorowymi perełkami i cukrowymi motylkami Dr. Oetker. Do wykonania masy śmietanowej Dr. Oetker potrzeba 500 ml śmietany 30%.

RADA: jeżeli nie masz w domu maślanki wystarczy, że 5 min przed dodasz do ½ szklanki mleka ½ łyżeczki białego octu winnego.

BEZOWY OWOCOWY JEŻ

6 białek
350 g drobnego cukru do wypieków
1 łyżeczka białego octu winnego (lub cytryny)
1 łyżeczka skrobi kukurydzianej (lub mąki ziemniaczanej)

krem
200 g śmietany kremówki
500 g mascarpone
sok z jednej cytryny
5 łyżek cukru pudru

owoce:
jeżyny, maliny, czerwona porzeczka, czereśnie

do dekoracji:
cukier puder i listki mięty

Białka ubijamy na sztywno przez pierwsze 2 minuty miksując na najwyższych obrotach miksera, następnie zmniejszamy i ubijamy, aż uzyskamy sztywną pianę. Dodajemy stopniowo, bardzo powoli drobny cukier cały czas miksując do momentu całkowitego jego rozpuszczenia. Piana powinna być gęsta i błyszcząca. Na sam koniec dodajemy łyżeczkę octu winnego i skrobi kukurydzianej. Masę bezową wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Tworzymy okrąg o średnicy 22 cm. Bezę wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180° C z funkcją grzania góra-dół, następnie od razu zmniejszamy temperaturę do 140° C i pieczemy przez 1,5 godziny nie otwierając drzwiczek piekarnika. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i czekamy aż w nim wystygnie. Śmietanę ubić na sztywno pod koniec dodając cukier puder, serek mascarpone i sok z cytryny. Całość zmiksować na gładki krem, który następnie wyłożyć na bezę. Całość udekorować owocami, listkami mięty i oprószyć cukrem pudrem.

SORBET POMARAŃCZOWY

6 pomarańczy
4-6 łyżek cukru
1-2 łyżki wody

Wycisnąć sok z pomarańczy. Aby uzyskać jak najwięcej soku pomarańcze powinny mieć temperaturę pokojową.

Cukier umieścić w rondelku, dodać 1 łyżkę wody lub po prostu tyle, aby cukier mógł całkowicie rozpuścić się po ogrzaniu na małym ogniu.

Gdy cukier się rozpuści, dodać go do soku pomarańczowego. Całość mocno schłodzić w lodówce. Schłodzony sok wlać do maszyny do lodów i mieszać ok 30-40 min lub przelać do pojemnika, umieścić w zamrażarce i mieszać go widelcem co godzinę.

Arbuz pokroić w kostkę usuwając pestki. Wycisnąć sok z limonki. Całość zmiksować. Dodać posiekaną miętę i skórkę z limonki. Wymieszać.

Naczynie ze zmiksowanym arbuzem wstawić do zamrażarnika na 2 godziny. W tym czasie mieszać masę kilkakrotnie widelcem.

400 g arbuza
1 limonka
świeża mięta

SORBET Z ARBUZA

DROŻDŻOWE ZAWIJASY

Składniki do wyrobienia ciasta:
jedna kostka drożdży
1/2kg mąki
200 ml mleka
1 jajko
100g cukru
80 g masła

Składniki do nadzienia:
500g śliwek
50 g wiórków kokosowych
50 g siekanych pistacji
skórka z limonki

do dekoracji
kryształki białe Sweet Decor
pistacje ze sklepu Sweet decor

Do przygotowanej miski przesiać mąkę, następnie w środku zrobić wygłębienie, wsypać skruszone drożdże i 1 łyżkę cukru. Dodać mleko i podsypać mąką. Całość wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na ok 30 minut, do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto należy połączyć z pozostałymi składnikami i wyrobić rękami, aż stanie się pulchne i lśniące. Posypać mąką i ponownie odstawić w ciepłe miejsce na kolejne 30 minut. Piekarnik nastawić na temperaturę 200° C z funkcją grzania góra/dół. Śliwki umyć, usunąć pestki i pokroić na ćwiartki. Tak przygotowane owoce wymieszać z wiórkami kokosowymi oraz drobno posiekanymi pistacjami. Gotowe ciasto jeszcze raz zagnieść, przełożyć na stolnicę i rozwałkować na kształt prostokąta o grubości ok 0,5cm i wymiarach ok 50x40 cm.

Na prostokąt dokładnie rozsmarować nadzienie. Całość zwinąć wzdłuż dłuższego boku w rulon i pokroić na 10 równych kawałków. Następnie ułożyć je na posmarowanej tłuszczem tortownicy i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok 40 minut.

Po wyjęciu z piekarnika jeszcze ciepłe ciasto nasmarować podgrzaną galaretką. Całość przestudzić i posypać pistacjami i białymi kryształkami Sweet Decor.

OLYMPUS M.ZUIKO DIGITAL ED 60 MM F/2.8 MACRO

W moje ręce wpadł najnowszy obiektyw Olympus M.ZUIKO DIGITAL ED 60 mm f/2.8 Macro. Moim zdaniem jest tym czego brakowało w moim zestawie. Obiektyw ten posiada skalę odwzorowania 1:1 co umożliwiło mi idealne pokazanie wszystkich detali danego deseru.

Ogromną zaletą jest to, że jest bardzo jasny i mogłam robić zdjęcia bez pomocy studyjnego oświetlenia.

Uwielbiam ten obiektyw!!!

KRÓLEWSKA BEZA Z JAGODAMI

6 białek o temperaturze pokojowej
350 g miałkiego cukru
1 łyżeczka skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej
1 łyżeczka białego octu winnego lub soku z cytryny

Masa śmietanowa o smaku śmietankowym Dr. Oetker

Cukier błyszczący różowy Dr. Oetker
borówki, jagody, jeżyny

Białka ubijamy na sztywno przez pierwsze 2 minuty miksując na najwyższych obrotach miksera, następnie zmniejszamy i ubijamy, aż uzyskamy sztywną pianę. Dodajemy stopniowo, bardzo powoli drobny cukier cały czas miksując do momentu całkowitego jego rozpuszczenia. Piana powinna być gęsta i błyszcząca. Na sam koniec dodajemy łyżeczkę octu winnego i skrobi kukurydzianej.

Masę bezową wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Tworzymy okrąg o średnicy 22 cm. Bezę wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180° C z funkcją grzania góra-dół, następnie od razu zmniejszamy temperaturę do 140° C i pieczemy przez 1,5 godziny nie otwierając drzwiczek piekarnika. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i czekamy aż w nim wystygnie.

Masę śmietanową Dr. Oetker przygotowujemy wg instrukcji na opakowaniu, a do jej wykonania potrzeba 500 ml śmietany 30% . Upieczoną i wystudzoną bezę przekładamy na paterę, wykładamy przygotowaną masą Dr. Oetker. Dekorujemy owocami i posypujemy różowym cukrem błyszczącym Dr. Oetker.

PATRONAT MEDIALNY

tvn

kulinarni.pl

PARTNERZY

OLYMPUS

Dr.Oetker

SWEETDECOR

„Kopiowanie, przetwarzanie, powielanie w całości lub w części treści opisu, zdjęć oraz wszelkich elementów graficznych a także przechowywanie w systemach wyszukiwania, umieszczanie na innych stronach www, przekazywanie, przesyłanie czy udostępnianie innym osobom wyżej wymienionych elementów bez zgody właściciela i autora jest zabronione. Ustawa z dnia 4 lutego 1994r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych. (Dz. U. z 2006r. Nr 90, poz. 631 z późn. zm.)" Copyright by Kinga Paruzel - dtp by station75.com