

ŚWIĄTECZNE WYPIĘKI

**Aż 100 obłędnie pysznych
przepisów na ciasta i desery
na Wigilię i Święta!**

Magda Kubecka

Copyright by FreeBooks.pl

Spis treści

NOWOCZESNE WARIACJE NA TEMAT MAKOWCA	7
Makowiec z zieloną herbatą matcha.....	8
Makowe brownie z karmelizowanymi gruszkami	11
Rolada makowa z kremem pistacjowym	15
Makowiec z czarnym sezamem i yuzu	19
Sernik-makowiec marmurkowy z chili:	23
Mini babeczki makowe z kremem piernikowym:	27
Tort makowy z warstwami praliny:.....	31
Makowiec z musem z białej czekolady i malinami:	35
PIERNIK W ZASKAKUJĄCYCH ODSŁONACH	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernik z wasabi i czekoladą	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernikowe tiramisu	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernik z kardamonem i figami.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernikowe cake pops z glazurą lustrzaną.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernik z tahini i daktylami	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernikowa granola z orzechami pekan.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Piernik z czarnym pieprzem i pomarańczą	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
SERNIKI W NIETYPOWYCH ODSŁONACH	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Sernik z Earl Greyem i lawendą.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Sernik z paloną białą czekoladą i tymiankiem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik japoński z matchą i żurawiną..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik z kozim serem i karmelizowanymi śliwkami**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik z masłem orzechowym i solonym karmelem**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik z wędzoną ricottą i gruszkami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik z curry i mango..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik z mascarpone i włoskim meringue **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

CIASTA DROŻDŻOWE W NOWEJ INTERPRETACJI.....**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Drożdżowe z czarnym czosnkiem i czekoladą **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Pleciona chałka z pistacjami i różą. **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Drożdżowe z tahini i orzechami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Brioszki z kremem yuzu **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Drożdżowe z matchą i białą czekoladą..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rolada drożdżowa z kremem z palonego masła.....**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Drożdżowe z chai masala **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

ŚWIĄTECZNE TARTY I QUICHE NA SŁODKO..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta z karmelizowanym kumkwatem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta czekoladowa z chili i solą morską **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta z kandyzowanym imbirem i limonką..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta z masą pralinową i orzechami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta z kremem earl grey i gruszkami..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta z musem z białej czekolady i marakują. **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta z kremem pistacjowym i maliną **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

FUSION CHRISTMAS **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Stollen z pastą matcha i azuki..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Pavlova z kremem piernikowym **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mochi z nadzieniem makowym **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Świąteczne cannoli z ricottą i kandyzowanymi owocami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Bûche de Noël z zieloną herbatą **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Baklava z orzechami i przyprawami piernikowymi: **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

WEGAŃSKIE ALTERNATYWY **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Wegański sernik z nerkowców **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Bezglutenowy piernik z batatów **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Wegański makowiec z aquafabą..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Raw ciasto marchewkowe **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Wegańskie truffle świąteczne: **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Ciasto daktylowe z kremem kokosowym **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Wegańskie pierniczki z lukrem z aquafaby **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

ŚWIĄTECZNE DESERY W SZKLANKACH..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Trifle z kremem makowym **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mus czekoladowy z chili i pomarańczą **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Panna cotta z cynamonem i karmelizowanymi jabłkami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Parfait z pierniczkami i żurawiną... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mus z białej czekolady z matchą **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

CZEKOLADOWE WARIACJE ŚWIĄTECZNE..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort czekoladowy z whisky i figami..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Brownie z solonym karmelem i orzechami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mus czekoladowy z przyprawami korzennymi **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Czekoladowe truffle z chili **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta czekoladowa z maliną i rozmarynem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Czekoladowe ciastka z Earl Greyem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Fondant czekoladowy z kardamonem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

FIT CHRISTMAS..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Ciasto marchewkowe bez cukru **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Sernik proteinowy z ricotty..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Brownie z czarnej fasoli..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Fit piernik z mąki migdałowej..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Kulki energetyczne świąteczne..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Owsiane ciasteczka z żurawiną **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Fit makowiec z daktyli..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI BEZ PIECZENIA..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Raw sernik makowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Kulki rafaello z przyprawami korzennymi **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Raw brownie świąteczne..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tarta bez pieczenia z kremem orzechowym... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rolada kokosowa z żurawiną..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

EKSTRAWAGANCKIE TORTY ŚWIĄTECZNE..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort piernikowy z masą pistacjową **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort czekoladowy z płatkami złota **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort z kremem Earl Grey i mandarynką **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort z musem z białej czekolady i matchą **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort karmelowy z solą morską **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tort migdałowy z żurawiną **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

SŁODKIE PRZEKĄSKI NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ.... Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Pralinki z nadzieniem piernikowym..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Makaroniki z kremem makowym ... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Trufle ze złotą posypką **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Ptysie z kremem pistacjowym..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Eklery z kremem cytrynowym ... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mini pavlovy z owocami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Beziki z przyprawami korzennymi **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

ŚWIĄTECZNE DESERY MOLEKULARNE Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Sferyfikowane likiery świąteczne ... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Piana z piernika..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Żel z mandarynek z przyprawami .. **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Czekoladowa ziemia z pianką..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Karmelizowany miód w proszku ... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Lody z ciekłym azotem i przyprawami..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Kawior z syropu klonowego **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

MINIATURY ŚWIĄTECZNYCH PRZYSMAKÓW Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Mini serniczki z konfiturą z żurawiny..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Babeczki makowe z kremem waniliowym..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tartaletki z musem czekoladowym **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Piernikowe donaty **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mini rolady z kremem kawowym ... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Mini tarty z kremem cytrynowym.. **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

NOWOCZESNE WARIACJE NA TEMAT MAKOWCA

Makowiec z zieloną herbatą matcha



Odkąd japońska kultura kulinarna zawitała do Polski, eksperymentuję z łączeniem tradycyjnych smaków z azjatyckimi akcentami. Ten makowiec to ukłon w stronę minimalistycznej estetyki i subtelności japońskiej herbaty matcha, która idealnie komponuje się z intensywnym smakiem maku. Połączenie tych dwóch światów tworzy nie tylko niepowtarzalny smak, ale również piękny wizualnie wypiek, gdzie klasyczna forma makowca zyskuje nowoczesny, nieco orientalny charakter.

Czas przygotowania: 3 godziny (plus czas na wyrośnięcie ciasta) Stopień trudności: średni Porcje: 12-14 kawałków

SKŁADNIKI:

Ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej typu 550
- 250 ml mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 100 g masła
- 80 g cukru
- 3 żółtka
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Masa makowa z matchą:

- 500 g maku mielonego
- 200 ml mleka
- 150 g miodu
- 100 g masła
- 3 łyżki wysokiej jakości sproszkowanej herbaty matcha
- 100 g migdałów blanszowanych i zmielonych
- 3 białka
- 80 g cukru pudru
- skórka otarta z 1 cytryny

Glazura matcha:

- 200 g cukru pudru
- 2 łyżki herbaty matcha
- 3-4 łyżki gorącej wody
- 20 g masła

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto drożdżowe:

1. Drożdże rozkruszyć, wymieszać z 2 łyżkami cukru i 100 ml ciepłego mleka. Odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiać do miski, dodać pozostałe składniki i wyrośnięty rozczyń.
3. Wyrabiać ciasto około 15 minut, aż będzie elastyczne i gładkie.
4. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 1 godzinę do podwojenia objętości.

Masa makowa:

1. Mak zalać gorącym mlekiem, dodać miód i masło. Gotować na małym ogniu przez 15 minut, często mieszając.
2. Przestudzić, dodać zmielone migdały i herbatę matcha, dokładnie wymieszać.
3. Białka ubić na sztywno z cukrem pudrem.
4. Delikatnie połączyć masę makową z ubitymi białkami i skórką cytrynową.

Składanie i dekorowanie:

1. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokąt 35x45 cm.
2. Rozprowadzić masę makową, pozostawiając 2 cm marginesu.
3. Zwinąć w roladę, przełożyć do formy keksowej wyłożonej papierem.
4. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.
5. Piec w 180°C przez 45-50 minut.
6. Przestudzić, polać glazurą przygotowaną z połączonych składników.

PRZECHOWYWANIE I SERWOWANIE: Makowiec najlepiej smakuje następnego dnia po upieczeniu. Można przechowywać do 5 dni w szczelnym pojemniku w chłodnym miejscu. Serwować pokrojony w plastry, z espresso lub - co szczególnie polecam - z klasyczną japońską zieloną herbatą sencha. Przed podaniem można dodatkowo oprószyć wierzch świeżą herbatą matcha dla intensywniejszego koloru i aromatu.

Makowe brownie z karmelizowanymi gruszkami



Klasyczne amerykańskie brownie w tej odsłonie zyskuje całkiem nowy wymiar dzięki dodatkowi mielonego maku oraz słodko-karmelowych gruszek. To połączenie stworzy niebiański duet intensywnej czekolady z delikatną nutą maku, zwieńczony soczystymi owocami. Wilgotne i puszyste ciasto z chrupiącą skórką na wierzchu zachwyci nawet najbardziej wymagających wielbicieli brownie.

Czas przygotowania: 1 godzina Stopień trudności: łatwy Porcje: 12 kawałków

SKŁADNIKI:

Brownie makowe:

- 200 g gorzkiej czekolady (70% kakao)
- 180 g masła
- 200 g cukru
- 3 jajka
- 120 g mąki pszennej
- 150 g mielonego maku
- 2 łyżki kakao
- szczypta soli
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Karmelizowane gruszki:

- 4 twarde gruszki (najlepiej konferencje)
- 80 g masła
- 100 g cukru trzcinowego
- 1 laska wanilii
- 2 łyżki soku z cytryny
- szczypta cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

Brownie:

1. Rozgrzać piekarnik do 175°C. Formę 20x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Czekoladę z masłem rozpuścić w kąpeli wodnej.
3. W osobnej misce ubić jajka z cukrem na puszystą masę.
4. Do masy jajecznej dodać przestudzoną czekoladę z masłem, wymieszać.
5. Mąkę wymieszać z makiem, kakao i solą, przesiać do masy czekoladowej.
6. Delikatnie połączyć wszystkie składniki szpatułką.

Karmelizowane gruszki:

1. Gruszki obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne.
2. Pokroić w średniej grubości plastry, skropić sokiem z cytryny.
3. Na patelni rozpuścić masło z cukrem i ziarenkami z laski wanilii.
4. Dodać gruszki, karmelizować około 10 minut do złotego koloru.
5. Pod koniec dodać cynamon, wymieszać.

Składanie:

1. Wylać 2/3 ciasta do formy.
2. Ułożyć karmelizowane gruszki.
3. Przykryć pozostałym ciastem.

4. Piec 25-30 minut do momentu, gdy patyczek wetknięty w ciasto będzie lekko wilgotny.

SERWOWANIE: Brownie najlepiej smakuje lekko ciepłe lub w temperaturze pokojowej. Przed podaniem warto je delikatnie podgrzać. Doskonale komponuje się z kulką lodów waniliowych i sosem karmelowym. Dla pełni smaku można posypać wierzch odrobiną mielonego maku lub kakao. Świetnie sprawdzi się również z kremem mascarpone z dodatkiem whisky lub kawą espresso.

Rolada makowa z kremem pistacjowym



W tej eleganckiej odsłonie klasyczna rolada zyskuje zupełnie nowy charakter. Delikatny biszkopt z dodatkiem maku tworzy intrygujący kontrast z kremowym, lekko słodkawym nadzieniem pistacjowym. To połączenie, inspirowane współczesnymi trendami cukierniczymi, zachwyca nie tylko smakiem, ale również efektownym wyglądem - ciemny biszkopt przełamany jest szmaragdową wstęgą kremu.

Czas przygotowania: 2 godziny Stopień trudności: średni Porcje: 10-12 kawałków

SKŁADNIKI:

Biszkopt makowy:

- 6 jajek
- 150 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 100 g zmielonego maku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 łyżka oleju

Krem pistacjowy:

- 250 g masła w temperaturze pokojowej
- 200 g serka mascarpone
- 150 g pasty pistacjowej
- 100 g cukru pudru
- 50 g pistacji (posiekanych)
- szczypta soli morskiej

Dekoracja:

- 50 g białej czekolady
- garść całych pistacji
- cukier puder do oprószania
- jadalne płatki kwiatów (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Biszkopt:

1. Nagrzać piekarnik do 180°C. Blaszkę 25x35 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Oddzielić żółtka od białek.
3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, stopniowo dodając połowę cukru.
4. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem na jasną, puszystą masę.
5. Mąkę wymieszać z makiem i proszkiem do pieczenia.
6. Do żółtek delikatnie wmieszać suche składniki i olej.
7. Połączyć z ubitymi białkami, wykonując delikatne ruchy folding.
8. Wylać na blaszkę, wyrównać.
9. Piec 15-18 minut do suchego patyczka.

Krem:

1. Masło utrzeć na puszystą masę.
2. Dodać mascarpone i pastę pistacjową, zmiksować.
3. Stopniowo dodawać cukier puder.
4. Na koniec dodać posiekane pistacje i sól.

Zwijanie rolady:

1. Gorący biszkopt wyłożyć na wilgotną ściereczkę posypaną cukrem pudrem.
2. Delikatnie zdjąć papier do pieczenia.
3. Zwinąć wraz ze ściereczką, pozostawić do ostygnięcia.
4. Rozwinąć, posmarować kremem, pozostawiając 2 cm marginesu.

5. Ponownie zwinąć (już bez ściereczki).
6. Schłodzić minimum 2 godziny.
7. Udekorować roztopioną białą czekoladą, pistacjami i płatkami kwiatów.

PRZECHOWYWANIE I PORADY: Roladę przechowuj w lodówce do 3 dni. Wyjmij 30 minut przed podaniem, by krem zmiękł. Aby uniknąć pęknięć podczas zwijania: biszkopt nie może być przepieczony, zwijaj go gdy jest jeszcze ciepły, używaj wilgotnej ściereczki, która zapobiegnie wysychaniu. Krem nakładaj równomierną warstwą, nie za grubo przy krawędziach. Jeśli pojawią się drobne pęknięcia, zamaskuj je dekoracją z białej czekolady i pistacji.

Makowiec z czarnym sezamem i yuzu



Inspirowany kuchnią fusion deser łączy w sobie głębię polskiego maku z wyrazistym smakiem czarnego sezamu i orzeźwiającą nutą cytrusowego yuzu. To odważne połączenie tradycji ze współczesnymi trendami kulinarnymi tworzy fascynującą kompozycję smaków i tekstur. Intrygująca czerń sezamu podkreśla klasyczny charakter makowca, podczas gdy yuzu dodaje nieoczekiwanej świeżości.

Czas przygotowania: 2,5 godziny Stopień trudności: wysoki Porcje: 12-14 kawałków

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 400 g mąki pszennej typu 450
- 30 g drożdży świeżych
- 200 ml mleka
- 80 g cukru
- 2 jajka
- 120 g masła
- szczypta soli
- 1 łyżeczka pasty waniliowej

Masa makowo-sezamowa:

- 400 g maku mielonego
- 100 g czarnego sezamu
- 150 g miodu
- 100 g masła
- 2 jajka
- 50 g czarnej pasty sezamowej (nerigoma)
- 80 g cukru
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 30 ml sake mirin (lub białego wina)
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego

Polewa yuzu:

- 200 g cukru pudru
- 30 ml soku z yuzu (lub 3 łyżki koncentratu yuzu)
- 50 g masła
- 2 łyżki pasty czarnego sezamu do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto:

1. Drożdże rozkruszyć z łyżką cukru i 50 ml ciepłego mleka, odstawić na 15 minut.
2. Mąkę przesiać do miski, dodać pozostałe składniki i wyrośnięty zaczyn.
3. Wyrabiać ciasto około 10-12 minut do uzyskania elastycznej konsystencji.
4. Odstawić pod przykryciem na godzinę w ciepłe miejsce.
5. Ponownie wyrobić i rozwałkować na prostokąt.

Masa:

1. Mak zalać wrzątkiem, odcedzić po 15 minutach.
2. Czarny sezam uprażyć na suchej patelni.
3. Zmieszać razem mak i sezam.
4. Rozpuścić masło z miodem i pastą sezamową.
5. Połączyć wszystkie składniki masy, dodać sake mirin.
6. Ubić jajka z cukrem, delikatnie wmieszać do masy.

Składanie i polewa:

1. Na rozwałkowane ciasto wyłożyć masę.
2. Zwinąć, przełożyć do formy wyłożonej papierem.
3. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.
4. Piec 45 minut w 180°C.
5. Przystudzić.

6. Składniki polewy podgrzać, wymieszać do gładkości.

7. Połączyć wystudzone ciasto, udekorować wzorkami z pasty sezamowej.

WSKAZÓWKI: Składniki azjatyckie dostępne są w sklepach z żywnością orientalną lub online. Jeśli nie możesz zdobyć yuzu, zastąp je mieszanką soku z limonki i mandarynki (2:1). Pastę czarnego sezamu można zamienić na tahini z dodatkiem aktywnego węgla spożywczego. Sake mirin można zastąpić białym winem z łyżeczką miodu. Świeże yuzu jest trudno dostępne, dlatego polecam używać koncentratu yuzu lub gotowego soku. W przypadku braku czarnego sezamu można użyć jasnego, jednak efekt wizualny będzie mniej spektakularny. Wszystkie składniki przed użyciem powinny mieć temperaturę pokojową, co ułatwi ich łączenie i zapewni lepszą konsystencję ciasta.

Sernik-makowiec marmurkowy z chili:



W tej intrygującej wersji tradycyjnego świątecznego wypieku łączę delikatność sera z wyrazistością maku, dodając niespodziewany akcent w postaci pikantnego chili. Ta odważna kompozycja inspirowana jest meksykańską czekoladą z dodatkiem papryczek, gdzie ostrość podkreśla słodycz i sprawia, że smaki stają się bardziej wyraziste. Ciasto zachwyca nie tylko smakiem, ale również efektownym marmurkowym wzorem.

Czas przygotowania: 2 godziny Stopień trudności: średni Porcje: 12-16 kawałków

SKŁADNIKI:

Masa serowa:

- 1 kg sera twarogowego (trzykrotnie zmielonego)
- 250 g masła (temperatury pokojowej)
- 200 g cukru
- 6 jajek
- 2 budynie waniliowe
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego
- skórka otarta z 1 pomarańczy

Masa makowa:

- 400 g maku mielonego
- 150 g cukru
- 100 g masła
- 4 jajka
- 50 g gorzkiej czekolady
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki miodu
- 50 g rodzynek namoczonych w rumie

Przyprawy i dodatki:

- 2-3 papryczki chili (świeże)
- 1 łyżeczka cynamonu kasja
- łyżeczki kardamonu
- 1/4 łyżeczki zmielonego pieprzu cayenne
- szczypta soli morskiej
- kandyzowana skórka pomarańczowa do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Masa serowa:

1. Ser zmiksować z masłem i cukrem na gładką masę.
2. Dodawać kolejno jajka, miksując na niskich obrotach.
3. Wsypać budynie, dodać ekstrakt i skórkę pomarańczową.
4. Zmiksować do połączenia składników.

Masa makowa:

1. Mak zalać wrzątkiem, odcedzić po 15 minutach.
2. Rozpuścić czekoladę z masłem.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywno.
4. Do maku dodać żółtka, miód, kakao i przyprawy.
5. Drobnoposiekane chili (bez nasion) dodać do masy.
6. Delikatnie wmieszać białka i rodzynki.

Tworzenie marmurkowego wzoru:

1. Formę 26 cm wyłożyć papierem.
2. Wlać 2/3 masy serowej.
3. Wyłożyć masę makową w kilku miejscach.
4. Dodać resztę masy serowej.
5. Delikatnie przemieszać szpatułką, tworząc marmurkowy wzór.
6. Wierzch posypać kandyzowaną skórką pomarańczową.

Pieczenie:

1. Piec w kąpieli wodnej.

2. Temperatura: 160°C.
3. Czas: około 75-90 minut.
4. Studzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

WSKAZÓWKI: Stopień ostrości można regulować ilością i rodzajem użytych papryczek. Dla delikatniejszej wersji użyj łagodnych odmian chili lub zmniejsz ich ilość. Pikantność najlepiej sprawdzać przed dodaniem do masy, dodając przyprawy stopniowo. Sernik podawaj schłodzony, najlepiej następnego dnia po upieczeniu. Świetnie komponuje się z sosem z marakui lub mango, których kwaskowość i słodycz równoważą pikantność chili. Dla wzmocnienia efektu wizualnego możesz udekorować wierzch ciasta wzorem z kandyzowanej skórki pomarańczowej ułożonej w kształt płatków śniegu.

Mini babeczki makowe z kremem piernikowym:



Te urocze mini babeczki to spotkanie dwóch świątecznych klasyków - intensywnego maku i aromatycznych przypraw piernikowych. Połączenie tych smaków tworzy harmonijną całość, gdzie delikatne makowe ciasto stanowi doskonałe tło dla wyrazistego kremu o charakterystycznym korzennym aromacie. To idealna propozycja na świąteczny stół lub jako prezent dla bliskich.

Czas przygotowania: 1,5 godziny Stopień trudności: średni Ilość: 24 babeczki

SKŁADNIKI:

Ciasto makowe:

- 250 g zmielonego maku
- 200 g mąki pszennej
- 180 g cukru
- 4 jajka
- 150 ml oleju rzepakowego
- 100 ml mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego
- szczypta soli

Krem piernikowy:

- 250 g masła (temperatura pokojowa)
- 200 g serka mascarpone
- 150 g cukru pudru
- 2 łyżki przyprawy piernikowej
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki rumu (opcjonalnie)

Dekoracja:

- 100 g białej czekolady
- kolorowe perełki cukrowe
- złote jadalne gwiazdki
- mini pierniczki do dekoracji
- świeże maliny (opcjonalnie)
- cukier puder do oprószania

PRZYGOTOWANIE:

Babeczki:

1. Nagrzać piekarnik do 175°C.
2. Formę na muffiny wyłożyć papilotkami.
3. Mak wymieszać z mąką, proszkiem i solą.
4. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę.
5. Dodać olej i mleko, wymieszać.
6. Połączyć składniki suche z mokrymi.
7. Napełnić papilotki ciastem do 2/3 wysokości.
8. Piec 20-22 minuty do suchego patyczka.
9. Wystudzić na kratce.

Krem:

1. Masło utrzeć na puszystą masę.
2. Stopniowo dodawać cukier puder.
3. Dodać mascarpone, miód i przyprawę piernikową.
4. Wsypać kakao, dokładnie wymieszać.
5. Na końcu dodać rum, jeśli używamy.
6. Przełożyć do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką.

Dekorowanie:

1. Wystudzone babeczki przekroić poziomo.

2. Wyłożyć krem na spód babeczki.
3. Nałożyć górną część.
4. Udekorować kolejną porcją kremu.
5. Białą czekoladę rozpuścić, udekorować babeczki.
6. Posypać perełkami i gwiazdkami.
7. Na wierzchu ułożyć mini pierniczki i maliny.
8. Oprószyć delikatnie cukrem pudrem.

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT: Babeczki przechowuj w szczelnym pojemniku w lodówce do 3 dni. Przed transportem schłódź je minimum 2 godziny, by krem był stabilny. Do przewożenia użyj specjalnego pudełka na muffiny lub pojemnika z przegródkami wyłożonego papierem pergaminowym. Układaj babeczki w pojedynczej warstwie, by nie uszkodzić dekoracji. Wyjmij z lodówki 30 minut przed podaniem, by zmiękł krem. Dekorację z białej czekolady i owoców najlepiej wykonać tuż przed serwowaniem. W przypadku transportu na dłuższą odległość, możesz przewieźć babeczki bez dekoracji i udekorować je na miejscu - przygotowany krem przewieź w rękawach cukierniczych w termicznej torbie.

Tort makowy z warstwami praliny:



Ten wyjątkowy tort to królewska propozycja, w której klasyczny mak spotyka się z wyrafinowanym smakiem domowej praliny. Każda warstwa to osobna historia - wilgotne blaty makowe przełożone są aksamitnym kremem i chrupiącą praliną z orzechów laskowych. Całość tworzy elegancką kompozycję, która zachwyca nie tylko smakiem, ale również ekskluzywnym wyglądem.

Czas przygotowania: 3,5 godziny Stopień trudności: wysoki Porcje: 14-16 kawałków

SKŁADNIKI:

Blaty makowe (3 sztuki):

- 450 g zmielonego maku
- 9 jajek
- 300 g cukru
- 150 g masła
- 90 g mąki migdałowej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki likieru amaretto
- szczypta soli

Pralina:

- 300 g orzechów laskowych
- 200 g cukru
- 50 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- szczypta soli morskiej

Krem:

- 500 g mascarpone
- 300 ml śmietanki 36%
- 200 g białej czekolady
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżki pasty waniliowej
- 50 g miękkiego masła

Dekoracja:

- 200 g gorzkiej czekolady
- złote płatki jadalne
- pralina do posypania

- świeże kwiaty jadalne

PRZYGOTOWANIE:

Blaty:

1. Nagrzać piekarnik do 170°C.
2. Formy 24 cm wyłożyć papierem.
3. Żółtka utrzeć z połową cukru.
4. Rozpuścić masło, przestudzić.
5. Białka ubić z pozostałym cukrem.
6. Do żółtek dodać mak, mąkę, proszek i amaretto.
7. Wlać masło, wymieszać.
8. Delikatnie wmieszać białka.
9. Piec każdy blat 25-30 minut.
10. Wystudzić na kratkach.

Pralina:

1. Orzechy uprażyć, obrać ze skórki.
2. Cukier skarmelizować na złoty kolor.
3. Dodać orzechy i masło, wymieszać.
4. Wylać na papier, przestudzić.
5. Połowę zemleć na proszek, połowę pokruszyć.

Składanie tortu:

1. Białą czekoladę rozpuścić, przestudzić.
2. Mascarpone utrzeć z cukrem pudrem i masłem.
3. Śmietankę ubić na sztywno.
4. Do mascarpone dodać czekoladę i pastę waniliową.
5. Delikatnie połączyć z bitą śmietaną.
6. Błaty przełożyć kremem.
7. Między warstwy kremu wsypać zmieloną pralinę.
8. Wierzch i boki pokryć kremem.
9. Schłodzić minimum 4 godziny.

WSKAZÓWKI: Dekorację wykonuj na schłodzonym torcie. Rozpuszczoną gorzką czekoladę wylej na wierzch, pozwalając jej swobodnie spłynąć po bokach. Udekoruj pokruszoną praliną, tworząc efektowny wianuszek. Złote płatki nakładaj pęsetą tuż przed podaniem. Świeże kwiaty umieść na torcie bezpośrednio przed serwowaniem. Do krojenia użyj długiego noża zanurzonego w gorącej wodzie i wytartego do sucha - zapewni to czyste, eleganckie cięcia. Tort krój powoli, pozwalając nożowi przejść przez wszystkie warstwy. Przed każdym kolejnym cięciem oczyść i ponownie ogrzej nóż.

Makowiec z musiem z białej czekolady i malinami:



To nowoczesna interpretacja tradycyjnego makowca, gdzie klasyczna receptura spotyka się z lekkością białej czekolady i orzeźwiającą kwaskowatością malin. W tym deserze intensywność maku została zrównoważona delikatnym, kremowym musiem, a całość zyskuje świeży akcent dzięki soczystym owocom. To propozycja, która zachwyci zarówno tradycyjnistów, jak i miłośników kulinarnych eksperymentów.

Czas przygotowania: 2,5 godziny (plus czas na studzenie) Stopień trudności: średni Porcje: 12-14 kawałków

SKŁADNIKI:

Ciasto makowe:

- 400 g maku mielonego
- 6 jajek
- 180 g cukru
- 100 g masła
- 50 g migdałów mielonych
- 30 g bułki tartej
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- skórka z 1 cytryny

Mus z białej czekolady:

- 300 g białej czekolady premium
- 500 ml śmietanki 36%
- 250 g serka mascarpone
- 3 listki żelatyny
- 1 laska wanilii
- szczypta soli

Malinowe wykończenie:

- 300 g świeżych malin
- 100 g konfitury malinowej
- 50 g białej czekolady do dekoracji
- listki świeżej mięty
- płatki migdałów
- cukier puder do oprószania

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto:

1. Mak zalać wrzątkiem, odcedzić po 15 minutach.
2. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
3. Białka ubić na sztywną pianę.
4. Do maku dodać rozpuszczone masło, miód, migdały i bułkę tartą.
5. Połączyć z masą żółtkową.
6. Delikatnie wmieszać białka.
7. Piec w formie 24 cm w 175°C przez 45-50 minut.
8. Wystudzić w formie.

Mus:

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
2. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.
3. 100 ml śmietanki podgrzać z ziarenkami wanilii.
4. Rozpuścić w niej odcisniętą żelatynę.
5. Połączyć z czekoladą.
6. Pozostałą śmietankę ubić z mascarpone.
7. Delikatnie połączyć z masą czekoladową.
8. Wylać na wystudzony makowiec.
9. Schłodzić minimum 4 godziny.

Wykończenie:

1. Konfiturę podgrzać, przestudzić.
2. Maliny delikatnie wymieszać z konfiturą.
3. Ułożyć na stężałym musie.
4. Białą czekoladę rozpuścić, utworzyć dekoracyjne wzory.
5. Posypać płatkami migdałów.
6. Udekorować listkami mięty.
7. Oprószyć cukrem pudrem.

WSKAZÓWKI: Świeże maliny są najlepsze od czerwca do września. Poza sezonem można użyć mrożonych owoców (należy je delikatnie rozmrozić i odsączyć) lub zastąpić je innymi owocami: jeżynami, porzeczkami lub wiśniami. Przy użyciu mrożonych owoców warto zagęścić konfiturę żelatyną, by zapobiec puszczaniu soku. Jako alternatywę można przygotować sos malinowy z przecieru i świeżych owoców, zagęszczony skrobią kukurydzianą. W wersji letniej sprawdzą się również świeże truskawki lub brzoskwinie. Ciasto najlepiej przygotować dzień wcześniej - dzięki temu smaki lepiej się połączą, a mus będzie miał czas, by odpowiednio stężeć.

