



## MROŻONA KAWA CZY LODY KAWOWE?



przepisy.pl



przepisy.pl

## Frappe z mrożonej kawy



### Składniki:

- kawa rozpuszczalna - 3 łyżki
- mleko - 80 mililitrów
- Carte d'Or Chocolate** - 320 gramów
- skondensowane schłodzone mleko - 40 mililitrów
- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- ekstrakt z wanilii - 0.5 łyżeczek
- gorzka czekolada - 2 łyżeczki
- kostki lodu
- rurki waflowe

20 minut 1 osoba Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Rozpuszczalną kawę rozpuścić w 400 ml wody. Odczekać, aż napar ostygnie do temperatury pokojowej, następnie schłodzić go w lodówce.
2. Cztery wysokie szklanki o pojemności 300 ml schłodzić w zamrażalniku.
3. Oba rodzaje mleka dobrze wymieszać i schłodzić. Czekoladę zestrugać za pomocą obieraczki do warzyw i odłożyć na bok.
4. Kiedy składniki dobrze się schłodzą, ubić śmietanę z ekstraktem z wanilii do uzyskania konsystencji kremu i umieścić w woreczku do dekorowania. Woreczek włożyć do lodówki, następnie przygotować mrożoną kawę. Każdą ze szklanek napełnić do połowy kostkami lodu.
5. Kawę rozlać do szklanek. Następnie do szklanek po równo rozlać mieszankę mleczną. Nie ma potrzeby mieszania obu warstw. W każdej szklance umieścić po kulce lodów Carte d'Or.
6. Każdą porcję deseru dopełnić bitą śmietaną dozowaną z woreczka i posypać struganą czekoladą. Podawać z rurkami waflowymi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Gorący sos moccha z cynamonową nutą i lodami



### Składniki:

- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- cukier puder - 1 łyżeczka
- mielony cynamon - 0.25 łyżeczek
- Carte d'Or Caffè Latte** - 400 gramów
- gorzka czekolada - 60 gramów
- śmietana kremówka - 60 mililitrów
- woda - 30 mililitrów
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka
- laska cynamonu - 4 sztuki

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Śmietankę, cynamon i cukier puder wymieszać w misce, następnie ubić na sztywno. Śmietankę przełożyć do woreczka do dekorowania, woreczek włożyć do lodówki, w międzyczasie przygotować sos moccha.
2. Czekoladę pokruszyć do miski. Śmietanę kremówkę zagotować z wodą. Zdjąć z ognia, dodać kawę rozpuszczalną, wymieszać. Masą zalać czekoladę, wymieszać, aż się rozpuści.
3. W każdej szklance umieścić po dwie kulki lodów.
4. Gorący sos moccha rozlać do szklanek.
5. Za pomocą woreczka do każdej porcji deseru nałożyć cynamonową bitą śmietanę, udekorować laską cynamonu, zależnie od preferencji. Podawać natychmiast.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Ciasteczka migdałowe z sosem kawowo-karmelowym



20 minut 8 osób Trudne

## Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 800 gramów
- cukier - 110 gramów
- woda - 100 mililitrów
- kawa - 90 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- cukier - 65 gramów
- esencja migdałowa - 0.5 łyżeczek
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- mąka - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- migdały - 150 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować kawowy karmel, cukier i wodę gotować w rondlu tak długo, aż powstanie średni karmel.
2. Rondel zdjąć z ognia, do karmelu szybko wmieszać kawę, postępować ostrożnie, bo płyn może chlapać. Jeżeli karmel osiadł na brzegach rondla i stwardnieje, ponownie go podgrzać i równomiernie wymieszać. Karmel przelać do naczynia, ostudzić, a następnie schłodzić do momentu, aż będzie gotowy do podawania.
3. Rozgrzać piekarnik do 190 °C/170 °C (z termoobiegiem).
4. W misce połączyć wszystkie mokre składniki. Dodać mąkę, sól i proszek do pieczenia i wymieszać wszystko do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać migdały i równomiernie wymieszać masę. Ciasto przełożyć na blachę pokrytą nieprzywieralną powłoką i uformować z niego walec o długości 35 cm i szerokości 6 cm.
5. Piec przez około 20-25 minut do lekkiego przyrumienienia. Blachę wyjąć z piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 170 °C/150 °C z termoobiegiem. Ciasto ostudzić aż będzie można je wyjąć z formy, nie uszkadzając go. Przełożyć na deskę do krojenia. Ostрым nożem z ząbkami delikatnie pokroić ciasto na około 16 plastrów, brzegi wyrzucić.
6. Plastry ciasta ponownie umieścić na blasze, układając je poziomo, i piec przez około 7-8 minut z każdej strony do momentu aż uzyskają złoto-brązową barwę i stwardnieją. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.
7. Kiedy będą gotowe do podawania, w pucharkach umieścić sos kawowo-karmelowy, po 2 kulki lodów i po 2 ciasteczka migdałowe. Podawać natychmiast.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Lody waniliowe z espresso



### Składniki:

- Carte d'Or Vanilla - 300 gramów
- espresso - 60 mililitrów



15 minut



2 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Parzymy 2 szoty espresso.
2. Do szklanek wkładamy po 2 gałki lodów waniliowych, a następnie zalewamy świeżo zaparzoną espresso.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Florentynki migdałowo-wiśniowe



 25 minut  6 osób  Trudne

### Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 480 gramów
- gorzka czekolada - 35 gramów
- biała czekolada - 35 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- śmietana kremówka - 2 łyżki
- cukier - 55 gramów
- miód - 25 gramów
- sól - 1 szczypta
- płatki migdałowe - 75 gramów
- kandyzowane wiśnie - 50 gramów
- mąka - 20 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Aby upiec florentynki, rozgrzać piekarnik do 180°C/160°C z termoobiegiem. Kasię, śmietanę, cukier, sól i miód zagotować w rondlu. Zmniejszyć ogień i gotować przez 5 minut. Zdjąć z ognia, do masy dodać migdały, wiśnie i mąkę, wymieszać.
2. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia nanosić łyżką porcje masy (dzieląc ją na 12 równych części), pozostawiając ok. 7 cm odstępy między nałożonymi porcjami, tak by mogły zwiększyć masę podczas pieczenia. Za pomocą łyżki delikatnie spłaszczyć porcje masy. Blachę umieścić w piekarniku na 5-8 minut, ciastka piec do momentu, gdy ich brzegi nabiorą złotego koloru.
3. Zmniejszyć temperaturę do 160°C/140°C z termoobiegiem i kontynuować pieczenie przez kolejne 5 minut lub do momentu, aż ciastka przyrumienią się. Blachę wyjąć z piekarnika, w razie potrzeby łopatką wyrównać kształt ciastek.
4. Odstawić ciastka do ostygnięcia na tyle, żeby dało się podważyć je za pomocą łopatki i przenieść na metalową kratkę do ostatecznego ostygnięcia.
5. Czekoladę (każdy rodzaj oddzielnie) rozpuścić w małej misce umieszczonej nad garnkiem z gotującą się wodą. Za pomocą łyżeczki wykonać czekoladą zygzakowaty wzór na florentynkach. Sześć ciastek ozdobić wzorem z gorzkiej czekolady, a drugie sześć z czekolady białej. Odstawić do wystygnięcia i stężenia.
6. Każdą kulkę lodów podawać z jedną florentynką z gorzką czekoladą i jedną z białą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)




przepisy.pl

## Malinowy deser lodowy dla zakochanych



### Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 300 gramów
- maliny - 150 gramów
- cukier - 1.5 łyżek
- woda - 1.5 łyżek
- maliny - 50 gramów

 20 minut  2 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Potrzebne będą 2 formy w kształcie serca o wymiarach ok. 9x10 cm i 4 cm wysokości. Formy umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
2. Napełnić każdą formę jedną czwartą ilości lodów. Na warstwie lodów ułożyć maliny (kilka najładniejszych odłożyć do dekoracji), na nie nałożyć pozostałą część lodów.
3. Za pomocą łyżki delikatnie ucisnąć deser, aby wypełnić puste przestrzenie – czynność wykonać szybko, by lody nie roztopiły się. Deser niezwłocznie umieścić w zamrażalniku i pozostawić do stężenia na ok. 4 godziny.
4. Aby przygotować sos malinowy, w małym rondlu zagotować wodę z cukrem, zdjąć z ognia. Po ostygnięciu syropu połączyć go z malinami za pomocą blendera, tak by uzyskać gładki sos. Sos przetrzeć przez sito, aby usunąć pestki.
5. Przed podaniem wyjąć lodowo-malinowe serca z form, udekorować świeżymi malinami i połączyć sosem malinowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)