



WYBIERZ SWÓJ ULUBIONY MALINOWY DESER!





przepisy.pl



przepisy.pl

Krucze ciasto z budyniową pianką i owocami





 45 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 1 opakowanie
- mąka - 430 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier puder - 1.5 szklanek
- olej - 100 mililitrów
- jajka - 5 sztuk
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- maliny - 400 gramów
- sól - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 Blacha 24cm x 24cm

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, 1/2 szklanki cukru pudru, żółtka i szczyptę soli. Dodaj Kasię i wymieszaj lekko mikserem.
2. Masę przełóż na podsypany mąką stół i zagnieć gładkie ciasto. Podziel na dwie części w proporcji 2:3. Zawiń w folię i odłóż do zamrażarki na co najmniej 30 minut.
3. Po tym czasie większą część ciasta rozwałkuj i wylep nim, wyłożoną papierem do pieczenia, blaszkę o wymiarach 24x24 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 15 minut w 180 st.C. Odstaw do wystygnięcia.
4. Białka ubij na sztywną pianę razem z cukrem pudrem. Ciągłe miksując wsyp najpierw budyń, a następnie wlej cienką stróżką olej.
5. Powstałą piankę wyłóż na podpieczonym spodzie, wyrównaj. Na piance ułóż owoce.
6. Na wierzch zetrzyj, na tarce o dużych oczkach, pozostałe ciasto. Placek włóż do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 st. C i piecz około 30 minut.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Malinowy sernik z Oreo - VIDEO



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 tortownica

Składniki:

- opakowanie ciastek Oreo - 175 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 50 gramów
- serek śmietankowy - 400 gramów
- cukier - 100 gramów
- żelatyna - 15 gramów
- laska wanilii - 1 sztuka
- jagody - 70 gramów
- maliny - 250 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- jagody - 30 gramów
- maliny - 30 gramów

Sposób przygotowania:

1. Pokrusz ciastka i rozpuść Kasię w rondelku. Wymieszaj ze sobą oba składniki.
2. Powstałą masę przełóż do tortownicy. Rozprowadź równomiernie masę i włóż tortownicę do lodówki. Wyjmij wtedy, gdy masa stężeje.
3. 50 gram Kasi zmiksuj z cukrem. Dodaj serek śmietankowy, wanilię i jagody. Zmiksuj składniki na gładką masę.
4. Dodaj żelatynę i ponownie zmiksuj. Wyłóż powstałą masę do tortownicy i wstaw do lodówki do stężenia. W rondelku podgrzej przez 10 minut maliny z cukrem pudrem.
5. Wyłóż masę na wierzch schłodzonego ciasta i równomiernie rozsmaruj.
6. W garnku podgrzewaj maliny z cukrem pudrem przez 10 minut. Odstaw do wystudzenia.
7. Udekoruj malinami i jagodami.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Tort malinowy

przepisy.pl






 15 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki lub ciastka typu digestive - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 55 gramów
- jogurt - 500 gramów
- śmietanka 30% - 284 mililitry
- żelatyna - 24 gramy
- drobny cukier - 100 gramów
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- maliny - 200 gramów
- syrop malinowy - 50 mililitrów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 tortownica o średnicy 22 cm

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować spód tarty, dokładnie pokrusz herbatniki.
2. Rozpuść Kasię, wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami lub ciastkami typu digestive i ułóż w tortownicy o średnicy 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Ubij jogurt, aby nadać mu gładką konsystencję. Ubij śmietankę 30% i wymieszaj z jogurtem. Odstaw na bok.
4. Rozpuść żelatynę w 150 ml wody. Dodaj 75 g cukru i dokładnie wymieszaj, aż cukier się rozpuści. Dodaj do miski z jogurtem i śmietanką 30% i rozlej masę na przygotowany spód ciasta. Tartę włóż do lodówki na 2 godziny.
5. Przygotuj galaretkę według instrukcji na opakowaniu. Dodaj do niej syrop malinowy, jeśli go używasz. Po podgrzaniu galaretki, zdejmij ją z ognia i mieszaj od czasu do czasu.
6. Ułóż maliny na cieście. Galaretkę wylej na wierzch ciasta i studź je przez kolejną godzinę.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Rabarbar i maliny pod kruszonką





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- brązowy cukier - 125 gramów
- świeży rabarbar - 250 gramów
- drobny cukier - 50 gramów
- skórka z połowy niewoskowanej cytryny
- starty imbir - 1 łyżeczka
- maliny - 125 gramów

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 żaroodporne kokilki

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C (piekarnik z termoobiegiem – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4). Wsyp mąkę do miski. Dodaj Kasię pokrojoną w kostkę. Ucieraj składniki do uzyskania drobnej kruszonki. Dosyp brązowego cukru.
2. Umyj rabarbar i pokrój go na 1-2 cm kawałki. Dodaj do niego cukier, starty korzeń imbiru i skórkę z cytryny. Dosyp malin. Mieszankę włóż do żaroodpornych kokilek i obficie przykryj kruszonką.
3. Kokilki włóż do piekarnika i piecz przez 30 minut, aż kruszonka nabierze złotego koloru. Wyjmij kokilki i odłóż do wystygnięcia.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Ciasto makowe z malinami

przepisy.pl



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- gotowa masa makowa - 400 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 100 gramów
- bułka tarta - 3 łyżki
- Śmietanka 36% - 1 szklanka
- cukier puder - 1 łyżka
- maliny - 300 gramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem na puch, dodaj miękką Kasię. Następnie ciągle ucierając, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę i wymieszaj mikserem na najniższych obrotach.
3. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 24 cm.
4. Jajko ubij z cukrem na puch, dodaj masę makową i bułkę tartą, wymieszaj.
5. Masę makową wyłóż na ciasto w formie. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 50-60 minut w 180 st. C.
6. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wyłóż na wystudzone ciasto. Maliny umyj, osusz i ułóż na cieście.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





Tort z malinami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 2 tortownice o średnicy 20 cm

Składniki:

- cukier puder - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 225 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- jajka duże - 4 sztuki
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 250 gramów
- cukier puder przesiany - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mrożone maliny - 100 gramów
- maliny świeże - 125 gramów
- dżem malinowy - 0.5 słoików

Sposób przygotowania:

1. Dwie tortownice o średnicy 20 cm posmaruj tłuszczem i wyłóż papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180°C / 160°C – piekarnik z termoobiegiem / oznaczenie piekarnika – 4.
2. Utrzyj Kasie z cukrem na lekką, puszystą masę. Dokładnie wymieszaj z ekstraktem waniliowym. Następnie dodawaj jajka, jedno po drugim, cały czas starannie ucierając masę. Przesiej do niej mąkę i dokładnie wymieszaj.
3. Rozdziel masę do dwóch tortownic i piecz w piekarniku przez 35-40 minut, aż ciasto się zarumieni i będzie sprężyste w dotyku. Przełóż ciasta na kratkę do wystygnięcia. Wyrównaj powierzchnię warstw tortu, używając ząbkowanego noża. Spodnią warstwę ułóż na paterze lub tacy do ciasta, posmaruj dżemem i przykryj kolejną warstwą.
4. Przygotuj krem ucierając Kasie z cukrem pudrem i wanilią do uzyskania lekkiej, puszystej masy. Przy pomocy szpatułki posmaruj wierzch tortu kremem. Następnie zacznij od góry dekorować kremem bok tortu, pokrywając w ten sposób ¼ wysokości tortu.
5. Resztę kremu rozdziel do 3 misek. Do każdej porcji dodaj tyle dżemu, aby otrzymać 3 odcienie, od jasnego do ciemnego. Kontynuuj dekorowanie boków kremem, zaczynając od najjaśniejszego odcienia i pokrywając każdym odcieniem ¼ wysokości tortu.
6. Delikatnie wygładź szpatułką wierzch i boki, aby kolory ładnie się ze sobą zlały. Udekoruj świeżymi malinami.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Mufinki z owocami - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 170 gramów
- płatki owsiane - 0.5 szklanek
- cukier - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- jagody - 1 szklanka
- maliny - 0.75 szklanek
- maślanka - 100 mililitrów
- posiekane orzechy - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. W misce wymieszaj mąkę, płatki owsiane, proszek do pieczenia, cukier i sól.
2. W innej misce roztrzep jajko z maślanką i rozpuszczoną Kasią.
3. Umyte owoce osusz na papierowym ręczniku. Maliny odłóż do dekoracji.
4. Do suchych składników, wlej płynne i lekko wymieszaj.
5. Wsyp osuszone jagody i orzechy włoskie, i jeszcze raz zamieszaj. (Jeśli jesteś alergikiem możesz orzechy włoskie zastąpić innymi bakaliami.)
6. Masę przełóż do wyłożonej papierowymi papilotkami formy na muffinki, powciskaj pozostałe owoce i piecz około 25 minut w 180 st.C

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl