



CIASTA Z HERBATNIKAMI





przepisy.pl



Ciasto Maxi King

przepisy.pl



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 foremka 20x20cm

Składniki:

- herbatniki typu Petit Beurre - 42 sztuki
- gotowa masa krówkowa - 1 słoik
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 150 mililitrów
- cukier - 150 gramów
- cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
- mleko w proszku - 300 gramów
- mleczna czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 50 mililitrów
- orzeszki ziemne niesolone - 100 gramów
- draże orzechowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Foremkę o wymiarach 20x20 cm wyłóż papierem do pieczenia, a następnie warstwą herbatników.
2. Mleko podgrzej i rozpuść w nim cukier i cukier wanilinowy. Wystudź. Orzeszki posiekaj i upraż na suchej patelni.
3. Miękką Kasię utrzyj na puszystą masę. Ciągłe ucierając wlewaj cienkim strumieniem mleko z cukrem i wsyp partiami mleko w proszku.
4. Na herbatniki w formie wyłóż krem i przykryj kolejną warstwą herbatników.
5. Na herbatnikach rozsmaruj masę kajmakową i ponownie przykryj herbatnikami.
6. Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamana czekoladę i mieszaj, aż masa będzie gładka. Dodaj orzeszki. Gotową masę rozprowadź na herbatnikach. Całość odstaw na godzinę do lodówki.



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



Biały puch - VIDEO

przepisy.pl




 60 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleczna czekolada - 1 opakowanie
- biała czekolada - 3 opakowania
- śmietana 36% - 600 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 2 łyżki
- wiórki czekoladowe - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 Tortownica o średnicy 22 cm

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj spód. Kasie rozpuść w rondelku razem z czekoladą. Wymieszaj w misce z pokruszonymi herbatnikami.
2. Masę herbatnikową wyłóż na dno tortownicy o średnicy 22 cm i lekko ugnieć. Formę odstaw do lodówki.
3. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody, aby napęczniała.
4. Czekoladę rozpuść w kąpielu wodnej razem z 100ml słodkiej śmietanki, a następnie wymieszaj z napęczniałą żelatyną. Ostudź.
5. Pozostałą, schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wymieszaj delikatnie z masą czekoladową.
6. Masę czekoladowo-śmietanową wyłóż na herbatnikowy spód.
7. Ciasto wstaw ponownie do lodówki, by dobrze stężało.
8. Gotowe udekoruj owocami i wiórkami czekolady.



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



przepisy.pl

Budyniowa stefanka



 45 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 40 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 150 gramów
- mleko - 1.5 szklanek
- cukier - 150 gramów
- żółtka - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 30 gramów
- starta skórka z 1 cytryny
- wiórki kokosowe - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier - 15 gramów
- czerwone porzeczki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. W metalowej foremce ułóż warstwę składającą się z 10 herbatników.
2. Mleko zagotuj ze startą skórką z cytryny. W rondlu ubij żółtka z cukrem i cukrem waniliowym na puch. Pod koniec ubijania dodaj mąkę. Rondel postaw na gazie i ciągle mieszając wlewaj do niego gorące mleko. Gotuj aż masa zacznie gęstnieć.
3. Zdejmij z ognia, przykryj folią spożywczą aby nie powstał na otrzymanym budyńiu kożuch i wystudź.
4. Kasię ubij mikserem na puch dodając po łyżce wystudzony budyń.
5. Herbatniki w formie posmaruj cienko masą budyniową i przykryj kolejną warstwą herbatników. Znow posmaruj kremem i tak do wyczerpania składników pamiętając, że ostatnią warstwą ma być krem.
6. Na patelni rozpuść Kasię z cukrem i dodaj wiórki kokosowe. Praż ciągle mieszając, aż staną się rumiane. Wystudź i posyp nimi ciasto. Odstaw na noc do lodówki by herbatniki zmiękły. Przed podaniem udekoruj porzeczkami.



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



przepisy.pl

Blok z lentilkami



 0 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- szklanka wody - 75 mililitrów
- mleko w proszku - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- kakao - 3 łyżki
- mleczna czekolada - 200 gramów
- herbatniki - 2 opakowania
- kolorowe lentilki - 100 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C



 foremka keksowa 10x23cm

Sposób przygotowania:



1. W rondelku podgrzej wodę, włóż Kasię, dosyp cukier i kakao. Całość zagotuj, aby składniki się połączyły.
2. Zdejmij z ognia, dodaj połamaną mleczną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści.
3. Gorącą masę przelej do miski, dodaj mleko w proszku i wymieszaj mikserem.
4. Foremkę keksową 10x23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy włóż porcję masy i przykryj herbatnikami.
5. Ponownie włóż porcję masy i warstwę herbatników i tak do wyczerpania składników. Wyrównaj powierzchnię.
6. Na powierzchni bloku ułóż w rzędach lentilki. Odstaw do lodówki na kilka godzin, by całość dobrze stężała.


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



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  150 °C

 Okrągła forma o średnicy 20 cm z
wyjmowanym dnem

Składniki:

- herbatniki - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- mąka kukurydziana - 30 gramów
- serek śmietankowy - 450 gramów
- cukier brązowy - 200 gramów
- jajka - 5 sztuk
- cukier puder
- ekstrakt z wanilii - 16 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 150 °C. Okrągłą formę 20 cm z wyjmowanym dnem nasmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Herbatniki drobno pokruszyć w maszynce lub blenderem lub umieścić je w worku foliowym na stole i przy pomocy wałka do ciasta zmiażdżyć na drobne okruchy.
3. Roztopić Kasię w dużym rondlu i wymieszać z okruchami herbatników.
4. Równomiernie rozprowadzić mieszanicę na dnie przygotowanej formy i mocno docisnąć grzbietem łyżki.
5. Zetrzeć skórkę z cytryny do dużej miski. Wycisnąć cytrynę i dodać około 2 łyżeczek soku do skórki w misce.
6. Połączyć mąkę kukurydzianą z sokiem i skórką z cytryny w misce i wymieszać z serkiem, brązowym cukrem i aromatem waniliowym przy pomocy drewnianej łyżki lub blendera. Dobrze wymieszać.
7. Oddzielić żółtko od białka 1 jajka (to białko nie będzie użyte). Wymieszać żółtko z masą serową, a następnie po jednym dodawać pozostałe jajka. Dobrze wymieszać.
8. Wyłożyć masę serową na przygotowany spód w formie. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez 50-60 minut.
9. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki i pozostawić sernik do wystygnięcia w piekarniku. Zimny sernik przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki na dzień lub noc. Następnie wyjąć z formy. Ostrożnie oddzielić spód ciasta od dna formy przy pomocy długiego, cienkiego noża. Posypać cukrem pudrem i pokroić na 8-10 kawałków.



Składniki:

- herbatniki - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- płatki owsiane - 100 gramów
- cukier puder - 170 gramów
- kakao - 4 łyżki
- rum - 50 mililitrów
- wiórki kokosowe - 100 gramów



15 minut



Łatwe

Sposób przygotowania:



1. Kasię zmiksuj z herbatnikami i płatkami owsianymi.
2. Dodaj cukier, kakao i rum.
3. Uformuj z masy kulki wielkości piłeczek pingpongowych.
4. Otocz je w wiórkach kokosowych. Wstaw na godzinę do lodówki.



Serowiec kajmakowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  190 °C 

Składniki:

- orzechy laskowe - 50 gramów
- herbatniki - 80 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- cukier - 1 łyżka
- masa kajmakowa - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajka - 3 sztuki
- ser twarogowy - 600 gramów
- mąka pszenna - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 190 stopni Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Herbatniki pokruszyć w misce, połączyć z Kasią, gnieść palcami. Dodać posiekane drobno orzechy. Wyłożyć masę na tortownicę, wyrównać i wstawić do piekarnika na około 10 minut. Kasię utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym na puszystą masę.
2. Do masy dodać połowę kajmaku (resztę wykorzystamy do polewy) i utrzeć na gładką masę.
3. Następnie dodawać jajka i kolejno ser i mąkę. Dobrze zmiksować.
4. Temperaturę piekarnika zmniejszyć do 170 stopni. Masę przełożyć na podpieczony spód, wyrównać wierzch i wstawić do piekarnika. Piec 45 minut. Po 30 minutach należy sprawdzić stopień upieczenia - gdyby sernik za bardzo się rumienił, trzeba przykryć wierzch folią aluminiową. Sprawdzać patyczkiem do szaszłyków, gdy nie będzie lepiący, sernik jest gotowy. Wyłączyć piekarnik, nie wyjmować sernika dopóki nie wystygnie (żeby nie opadł) Kiedy zupełnie ostygnie, wyjąć i przygotować polewę.
5. 170 g masy kajmakowej włożyć do garnuszka, dodać 3 łyżki mleka i gotować na małym ogniu, aż masa stanie się bardziej płynna. Polać wierzch całkowicie ostudzonego sernika. Można posypać prażonymi płatkami migdałów.



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



Torcik mango

przepisy.pl



 0 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- herbatniki - 150 gramów
- mleczna czekolada - 100 gramów
- żelatyna - 25 gramów
- dojrzałe mango - 2 sztuki
- gęsty jogurt naturalny - 500 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- cukier waniliowy - 15 gramów
- śmietanka 30% - 200 gramów
- cukier puder - 1 łyżka
- kilka orzechów włoskich do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku razem z połamaną czekoladą. Orzechy grubo posiekaj. Herbatniki zawiń w torebkę i dokładnie pokrusz przy pomocy wałka. Kasię z czekoladą, herbatniki i orzechy wymieszaj.
2. Masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 23 cm i delikatnie ugnieć. Odstaw do lodówki.
3. Żelatynę namocz w zimnej wodzie na 5-10 min. Mango obierz, oddziel pestkę. Dwa duże płyty zostaw do dekoracji, resztę pokrój w kawałki. Zmiksuj na krem.
4. Mango, jogurt, cukier puder i cukier waniliowy wymieszaj. Żelatynę rozpuść w kąpielu wodnej. Dodaj 4 łyżki przygotowanego kremu wciąż mieszając. Następnie dodaj resztę kremu.
5. Śmietankę ubij na sztywno. Dodawaj stopniowo do kremu jogurtowego, delikatnie mieszając.
6. Krem wyłóż na spód orzechowy i zostaw na kilka godzin w lodówce.
7. Pozostałą śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Mango pokrój w kostkę. Orzechy posiekaj. Wierzch tortu udekoruj bitą śmietanką, mango i orzechami.

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