

Imię Nazwisko

Przez żołądek do serca

Kraków 2014





Desery

Pierniczki z migdałami

przygotowanie: **40 minut**, oczekiwanie: **24 godziny**,
pieczenie: **15 minut**, składniki na **30 sztuk**, sztuka: **170 kcal**

- 0,5 kg płynnego miodu • 4 łyżki soku pomarańczowego • 0,5 szklanki cukru • 4 szklanki mąki • łyżeczka sody oczyszczonej • torebka cukru waniliowego • 0,5 łyżeczki mielonego imbiru • 0,5 łyżeczki mielonego kardamonu • 1,5 łyżeczki cynamonu • szczypta gałki muszkatołowej
- 10 dag suszonych śliwek bez pestek • łyżeczka kakao • starta skórka z 0,5 cytryny • 10 dag migdałów • 4 łyżki konfitury morelowej

Miód podgrzać z sokiem pomarańczowym. Wsypać cukier, wymieszać. Sodę rozpuścić w łyżce wody.

Do ostudzonego miodu dodać 3 szklanki mąki, sodę, cukier waniliowy, imbir, kardamon, cynamon, kakao, gałkę, skórkę z cytryny. Całość zmiksować na gładką masę. Przykryć i odłożyć na 24 godziny w temperaturze pokojowej.

Śliwki suszone sparzyć, dość grubo posiekać. Do masy wsypać resztę mąki i wyrobić. Dodać posiekane śliwki, wymieszać. Ciasto rozwałkować między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 0,5 cm.

Uformować prostokąt o wymiarach 39x29 cm. Zdjąć górny arkusz papieru. Ciasto wraz z dolnym papierem przełożyć na blachę.

Migdały zalać wrzątkiem, odstawić na 10 minut, osączyć na sicie, obrać ze skórki, ułożyć na cieście w odległości 2 cm od siebie i lekko docisnąć. Piec 12–15 min. w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°.

Konfiturę morelową podgrzać, przetrzeć przez sito. Jeszcze ciepłe ciasto posmarować ciekłą warstwą konfitury. Przestudzić, pokroić na równej wielkości prostokąty.



Malinowe serduszka

przygotowanie: **1 godzina**, oczekiwanie: **3 godziny**, pieczenie:

10-12 minut, składniki na **70 sztuk**, sztuka: **110 kcal**

CIASTO:

- 1,75 kostki (35 dag) miękkiego masła • szklanka cukru pudru • jajko • 0,5 kg mąki
- szczypta soli • drobno starta skórka z 2 cytryn

MASA I DEKORACJA:

- duży stoik (40 dag) konfitury malinowej • 1–2 łyżki soku z cytryny • 2 łyżki soku malinowego • 1,5 szklanki cukru pudru • białko • perełki cukrowe do posypania (niekoniecznie)

Ciasto: z masła, cukru pudru, jajka, mąki, soli i skórki cytrynowej zagnieść ciasto. Owinąć je w folię i włożyć na 2 godziny do lodówki.

Ciasto podzielić na pół i rozwałkować na placki grubości 2–3 mm. Foremką w kształcie serwra wyciąć 140 serc (skrawki ciasta ponownie zagnieść i rozwałkować).

Serca układać partiami na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec 10–12 minut w temp. 180°C. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Masa i dekoracja: konfiturę malinową lekko podgrzać, przyprawić sokiem z cytryny, ostudzić. Połowę serduszek grubo posmarować konfiturą. Przykryć drugą połową serc i docisnąć. Ciastka na godzinę włożyć do lodówki.

Cukier puder utrzeć z białkiem. 2 łyżki lukru odłożyć, resztę wymieszać z sokiem malinowym. Serca posmarować różowym lukrem. Pozostawić do stwardnienia.

Biały lukier nałożyć do torebki cukierniczej i ozdobić nim serca. Ewentualnie posypać perełkami.



Gwiazdeczki imbirowe

przygotowanie: **40 minut**, oczekiwanie: **2,5 godziny**, pieczenie:

12–15 minut, składniki na **30 sztuk**, sztuka: **130 kcal**

CIASTO:

- 1,5 szklanki mąki • 0,75 kostki (15 dag) masła • 0,5 szklanki cukru pudru • szczypta soli • żółtko • 1-2 łyżeczki zmielonej kolendry • mąka do podsypywania
- cukier puder do posypywania

MASA:

- kawałek świeżego imbiru • 10 dag deserowej czekolady • 10 dag mlecznej czekolady • 5 łyżek śmietany • 1/4 kostki miękkiego masła • 2 dag kandyzowanego imbiru



Ciasto: z mąki, masła, cukru pudru, szczypty soli, żółtka i kolendry zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę.

Masa: imbir obrać i drobno posiekać. Obie czekolady połamać i razem rozpuścić w kąpieli wodnej. Imbir zagotować ze śmietaną, wymieszać z płynną czekoladą. Masę lekko przestudzić, ale nie dopuścić do stwardnienia. Dodać miękkie masło, dokładnie wymieszać. 2 łyżki kremu odłożyć do dekoracji (przykryć, by nie zastygł). Pozostały krem włożyć do lodówki co najmniej na godzinę.

Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na grubość 2–3 mm. Foremką wyciąć 60 gwiazdek. Ułożyć je na 2 blachach wyłożonych papierem do pieczenia i piec 12–15 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Wyjąć z piekarnika. Ostudzić.

30 ciastek posmarować grubo kremem czekoladowo-imbirowym. Przykryć resztą gwiazdek i lekko docisnąć. Ciasteczka włożyć na 30 minut do lodówki.

Kandyzowany imbir pokroić na 30 kawałeczków. Odłożony krem nałożyć do szprycy cukierniczej z małym otworem (można też nałożyć go do foliowej torebki i odciąć niewielki rożek).

Na każdym ciastku zrobić mały kleks kremu. Na każdym położyć kawałek imbiru i lekko docisnąć. Gwiazdki wstawić na dalsze 30 minut do lodówki. Krótko przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Marcepanowe stożki

przygotowanie: **50 minut**, pieczenie: **10–12 minut**,
składniki na **25 sztuk**, sztuka: **50 kcal**

• 6 dag kandyzowanego imbiru • 5 dag migdałów • jajko • 20 dag masy marcepanowej • 4 dag orzeszków piniowych

Migdały sparzyć, obrać, zemleć. Imbir drobno pokroić i zmiksować z migdałami na gładką masę. Dodać masę marcepanową, zagnieść.

Z masy uformować walec (około 2,5 cm średnicy) i pokroić na 25 kawałków równej wielkości. Z kawałków masy uformować w dłoniach kulki, a potem nadać im kształt stożka. Ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

W bok każdego stożka wcisnąć po kilka orzeszków piniowych. Po jednym orzeszku wetknąć w czubek każdego stożka. • Jajko roztrzepać z łyżką wody i posmarować nim stożki (najlepiej pędzelkiem). Piec 10–12 minut w temperaturze 180°C, aż stożki lekko się przyrumienią.



Wafle w polewie

przygotowanie: **20 minut**, oczekiwanie: **1 godzina**,
składniki na **16 porcji**, porcja: **200 kcal**

• kostka masła • 0,5 szklanki cukru pudru • 10 dag chałwy czekoladowej 4 suche prostokątne wafle • Polewa czekoladowa GELLWE • Polewa cytrynowa GELLWE • kandyzowane wiśnie zielone i czerwone do dekoracji

Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem. Dodać pokruszoną chałwę, wymieszać. Masą przełożyć wafle. Wierzch obciążyć deseczką, włożyć na godzinę do lodówki.

Obie polewy przygotować według przepisu na opakowaniu. Wierzch wafli posmarować polewą czekoladową. Gdy zastygnie, wafle pokroić w kwadraty. Na każdym zrobić obwódkę z białej polewy. Na środku przylepić (za pomocą kropelki polewy) po 2 połówki kandyzowanych wiśni.



Orzechowe ciastki

przygotowanie: **30 minut**, pieczenie: **15 minut**,
składniki na **50 sztuk**, sztuka: **60 kcal**

- 3 białka • 0,5 szklanki drobnego cukru • 20 dag mielonych orzechów laskowych
- 4 dag siekanych orzechów laskowych • 15 dag gorzkiej czekolady • sól

Białka ubić ze szczyptą soli na półsztywno. Stopniowo wsypywać cukier i tak długo dalej ubijać, aż cukier się rozpuści. Wsypać zmielone orzechy laskowe, całość dokładnie wymieszać.

Masę wypełnić szprycę cukierniczą z dużym otworem. Na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia wycisnąć po 25 kuleczek (2–2,5 cm wysokości, około 2 cm średnicy). Piec 15 minut w temperaturze 170°C. Ostudzić.

Posiekane orzechy laskowe uprażyć na gorącej patelni bez tłuszczu. Czekoladę połamać, włożyć do miski i stopić w kąpieli wodnej.

Ostudzone ciasteczka orzechowe zanurzać jedną stroną w czekoladzie, lekko osączać i drugą stroną kłaść na pergaminie. Wierzch posypać siekanymi orzechami laskowymi i zostawić do wyschnięcia.



Placek z migdałami

przygotowanie: **40 minut**, pieczenie: **50 minut**,
składniki na **12 porcji**, porcja: **380 kcal**

- 10 dag migdałów • 20 dag gorzkiej czekolady • kostka masła • 6 jajek • szklanka cukru • 0,5 szklanki mąki • 2 łyżki Kakao GELLWE • 0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia GELLWE • 2 łyżki spirytusu • masło mąka do blachy • 2 łyżki płatków migdałowych • kilka orzechów pinii

Migdały sparzyć, obrać z łupinek, zemleć. Masło stopić z 15 dag czekolady. Płynną masę przelać do miski. Wbijając po kolei żółtka, cały czas ucierać. Białka ubić na pianę, wsypując po łyżce cukru.

Do masy czekoladowej przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao, wsypać migdały, wlać spirytus, wymieszać. Pianę delikatnie (najlepiej łyżką) połączyć z masą. Podłużną formę posmarować masłem i oprószyć mąką. Nałożyć masę. Piec 50 minut w temp. 180°C.

Pozostałą czekoladę stopić w kąpieli wodnej, polać nią wystudzone ciasto. Wierzch posypać płatkami migdałowymi, ew. ozdobić orzechami.



Bakaliowe batoniki

przygotowanie: **40 minut**, pieczenie: **20 minut**,
składniki na **30 sztuk**, sztuka: **100 kcal**

- 7 dag chudego twarożku • 3 łyżki cukru pudru • sól • żółtko • 3 łyżki oleju
- 0,75 szklanki mąki • łyżeczka proszku do pieczenia • 0,5 łyżeczki startej skórki z cytryny • 0,5 szklanki cukru • 4 dag miodu • 0,25 kostki masła • 7 łyżek śmietany
- 6 dag suszonych moreli • 5 dag suszonych daktyli • 4 dag kandyzowanego imbiru
- 8 dag płatków migdałowych • 5 dag posiekanych orzeszków piniowych lub arachidowych (niesolonych)

Twarożek zmiksować z cukrem pudrem, szczyptą soli i żółtkiem. Wlać olej i wymieszać. Do masy przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać skórkę z cytryny, zmiksować. Ciasto odstawić pod przykryciem na 10 minut.

Blachę o wymiarach 30x20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na placki, wyłożyć nim blachę. Ciasto dobrze docisnąć, ponakłuwać widelcem. Morele, daktyle i imbir drobno posiekać. Cukier zagotować z miodem, masłem i śmietaną, zmniejszyć ogień, gotować 8 minut. Dodać morele, daktyle, imbir, migdały i orzeszki, wymieszać. Masę bakaliową rozsmarować na cieście.

Piec 20 minut w temp. 180°C. Wyjąć z piekarnika i całkowicie ostudzić na blasze. Potem pokroić na 30 równych prostokątów.

