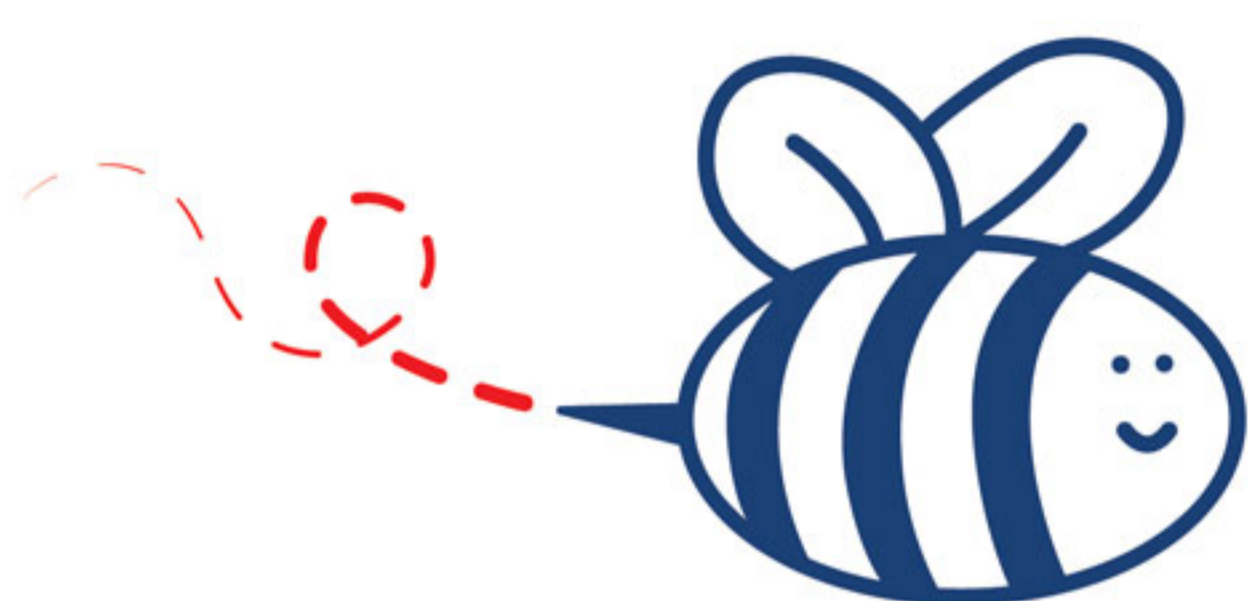


Słodkie taczki

... na wiosnę!



Ebook pełen słodkości

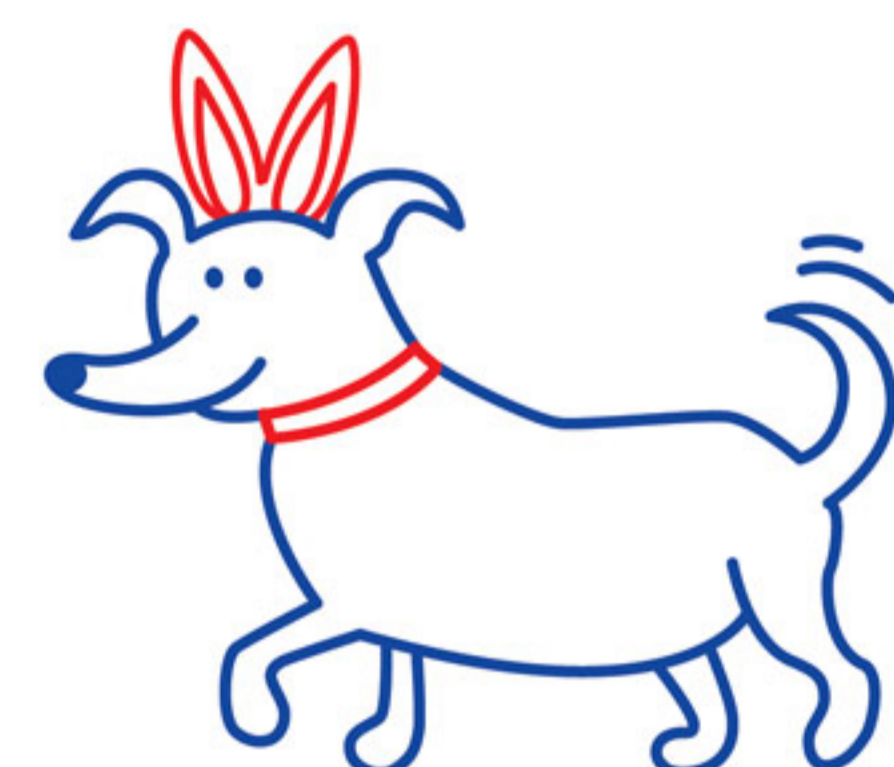


Śłodkie tęczy



Ebook pełen słodkości

Wielkanocne muffiny	01
Wiosenna babka	02
Lukrowane króliczki	03
Ciasto marchewkowe	04
Marmurkowy mazurek	05
Sernik pszczółka	06





Stodkie
taczki



Bądź na bieżąco i polub nas:

f @slokielaczy



Wielkanocne muffiny

Składniki:

MUFFINY

- 130 g jogurtu naturalnego
- 80 g roztopionego masła
- 2 jajka
- ekstrakt waniliowy
- 125 g cukru Drobnego Diamant
- 155 g mąki
- 0,5 łyżeczki sody
- szczypta soli

KREM

- 125 g miękkiego masła
- 170 g mleka skondensowanego

Będą ci potrzebne :

- papilotki do muffinek
- rękaw cukierniczy

DO UDEKOROWANIA:

- małe pianki marshmallows
- cukier Dekoracyjny Diamant
- masa cukrowa lub marcepan
- barwniki spożywcze
- małe, jadalne jajeczka
- listki mięty

Sposób przygotowania:

krok 1. MUFFINY



Nagrzewaj piekarnik do 170 stopni. Wymieszaj jogurt, masło, ekstrakt waniliowy. Dodaj jajka i ponownie wymieszaj. Dodaj mąkę, cukier, sodę i sól. Wymieszaj i przetnij do papilotek. Piecz ok. 15 minut.

krok 2. KREM



Masło utrzyj z cukrem pudrem na puch. Dodaj mleko skondensowane ciągle mieszając. Dodaj barwnik spożywczy (np. zielony, przepis na: www.youtube.com/DiamantSlokieLaczy - naturalny zielony krem). Nakładaj krem na muffiny np. za pomocą rękawa cukierniczego i odpowiedniej końcówki.

krok 3. DEKORACJA MUFFINÓW



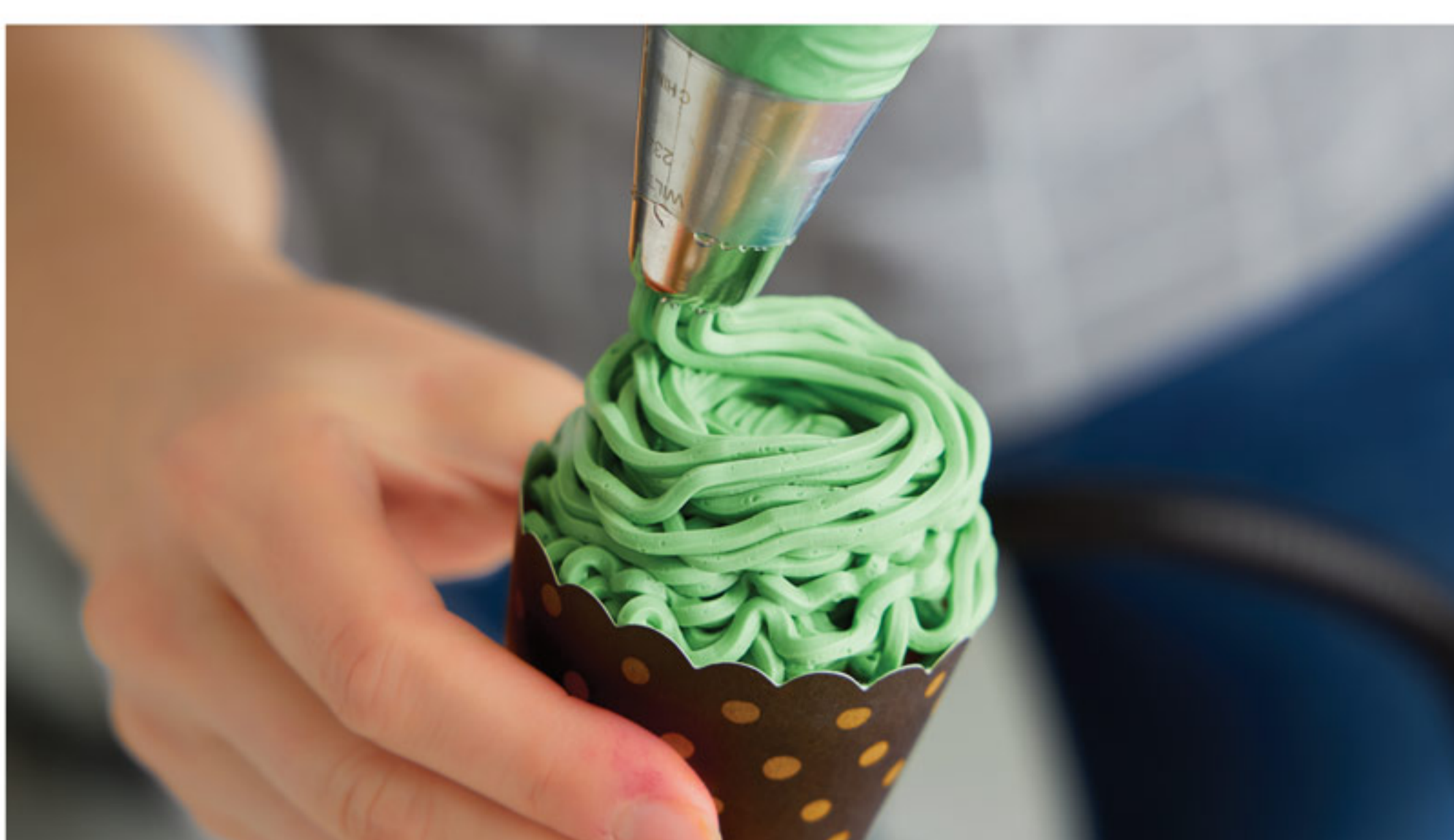
Maczaj pianki marshmallow w lukrze i cukrze dekoracyjnym, a następnie umieszczaj na muffince. Buźkę wykonaj z masy cukrowej lub marcepanowej, zabarwionej barwnikami spożywczymi. Baranek gotowy!

krok 4.



Całego muffinka delikatnie obtocz w cukrze dekoracyjnym. Uszy uformuj z masy cukrowej lub marcepanowej, posyp barwionym cukrem dekoracyjnym i umieść na muffince. Królik gotowy!

krok 5.



Uformuj gniazdko przy pomocy rękawa i bardzo drobnej końcówki, a następnie połóż na nim słodkie, jadalne jajeczka. Ptasię gniazdko gotowe!

krok 6.



Krem zabarw na zielono. Uformuj żółta trawa przy pomocy rękawa i odpowiedniej końcówki, dodaj jajeczka. Wiosenna trawa gotowa!



Slodkie
taczki



Bądź na bieżąco i polub nas:

 @slodkielaczy



Wiosenna babka

Składniki:

BABKA

- 6 jajek
- 25 g masła
- 2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 6 łyżek mąki pszennej
- szklanka cukru Drobno Diamant
- 6 łyżek oleju
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

- 100 g borówki amerykańskiej lub innych owoców
- 1 łyżka octu
- świeża mięta do dekoracji

DO UDEKOROWANIA:

- borówki lub inne owoce
- listki mięty

Będą ci potrzebne :

- forma do babki

„WŁOSY” Z KARMELU

- cukier Drobno Diamant

Sposób przygotowania:

krok 1. BABKA



Nagrzewaj piekarnik do 180 stopni. Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszaj w dużej misce. Pokrój masło na kawałki i zmiksuj w drugiej misce, stopniowo dodając cukier i ucierając całość na jednolitą masę. Dodaj po kolei 6 jajek, miksując za każdym razem. Dodaj suche składniki z pierwszej miski, wymieszaj i dodaj olej. Dolej octu i wszystko dokładnie zmiksuj.

krok 3. „WŁOSY” Z KARMELU



Wsymp cukier na patelnię. Podgrzewaj i mieszaj ruszając patelnię (NIE ŁYŻKA, bo powstaną grudki!). Gdy cukier się skarmelizuje, odstaw do lekkiego przestygnięcia i obserwuj, jak gęstnieje. Gdy konsystencja cukru stanie się „ciągnąca”, rozpocznij tworzenie nitki, czyli włosów, wyciągając je z masy przy pomocy widelca, chwytając palcami, tworząc coraz większy kłębek.

krok 2.



Do zmiksowanej masy wrzuć borówki. Dokładnie wysmaruj masłem formę na babkę i podsyp delikatnie mąką. Wlej masę do formy i włóż do rozgrzanego piekarnika. Piecz 30 minut, następnie zmniejsz temperaturę ze 180 do 165 stopni i piecz 45 min.

krok 4. DEKOROWANIE



Upieczoną i wystudzoną babkę udekoruj białym lukrem (przepis na lukier na str. 3), borówkami oraz listkami mięty. Na środku babki umieść kłębek „włosów” z karmelumu i GOTOWE.



Słodkie
taczki



Bądź na bieżąco i polub nas:

@słodkielaczy



Lukrowane króliczki

Składniki:

KRUCHE CIASTO

- 90 g zimnego masła
- 100 g cukru Pudru Diamant
- 175 g maki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub nasionka z 1 laski wanilii
- szczypta soli

LUKIER KRÓLEWSKI

- ok. 65 g białka (z 2 jajek)
- 300 g cukru Pudru Diamant
- ok. 4-5 kropli soku z cytryny

Będą ci potrzebne :

- rękaw cukierniczy
- odpowiednia końcówka

DO UDEKOROWANIA:

- pianki marshmallow
- cukierki typu lentilki
- cukier Dekoracyjny Diamant

Sposób przygotowania:

krok 1. KRUCHE CIASTO



Nagrzewaj piekarnik do 180 stopni. Składniki wrzuć do miksera i miksuj aż ciasto stworzy gładką kulę lub umieść w misie, posiekaj je nożem i wyrób krótko do połączenia się składników. Kruche ciasto owiń folią spożywczą i schłódź w lodówce przez 30 minut.

krok 2. WYKRAWANIE



Odrywaj kawałki ciasta i wałkuj na grubość ok. 3 mm, podsypując delikatnie mąką. Wykrawaj okrągłe kształty i układaj na papierze do pieczenia lub macie teflonowej, zachowując nieduże odstępy. Piecz w piekarniku przez około 12 minut.

krok 3. LUKIER KRÓLEWSKI



W misie miksera umieść wszystkie składniki i ucieraj przez około 10-20 minut na najniższych obrotach (by cukier nie napowietrzył się; pęcherzyki powietrza sprawiają, że lukier pęka). Ucieraj do momentu, aż nie będzie ani jednej, małej grudki. Idealna konsystencja do lukrowania dużych, płaskich powierzchni to ta, w której lukier nie spływa ze szpatułki, lecz delikatnie się na niej zagina. Jeśli lukier jest zbyt rzadki, dodaj więcej cukru pudru, jeśli zbyt gęsty – więcej białka. 3. Przełóż lukier do rękawa cukierniczego z odpowiednią końcówką i polukruj ciastka.

krok 4. DEKOROWANIE



Zanurzaj pianki marshmallow do połowy w lukrze, a następnie w cukrze dekoracyjnym, i umieszczaj na świeżo polukrowanych ciasteczkach tak, by idealnie się z nimi połączyły.

krok 5.

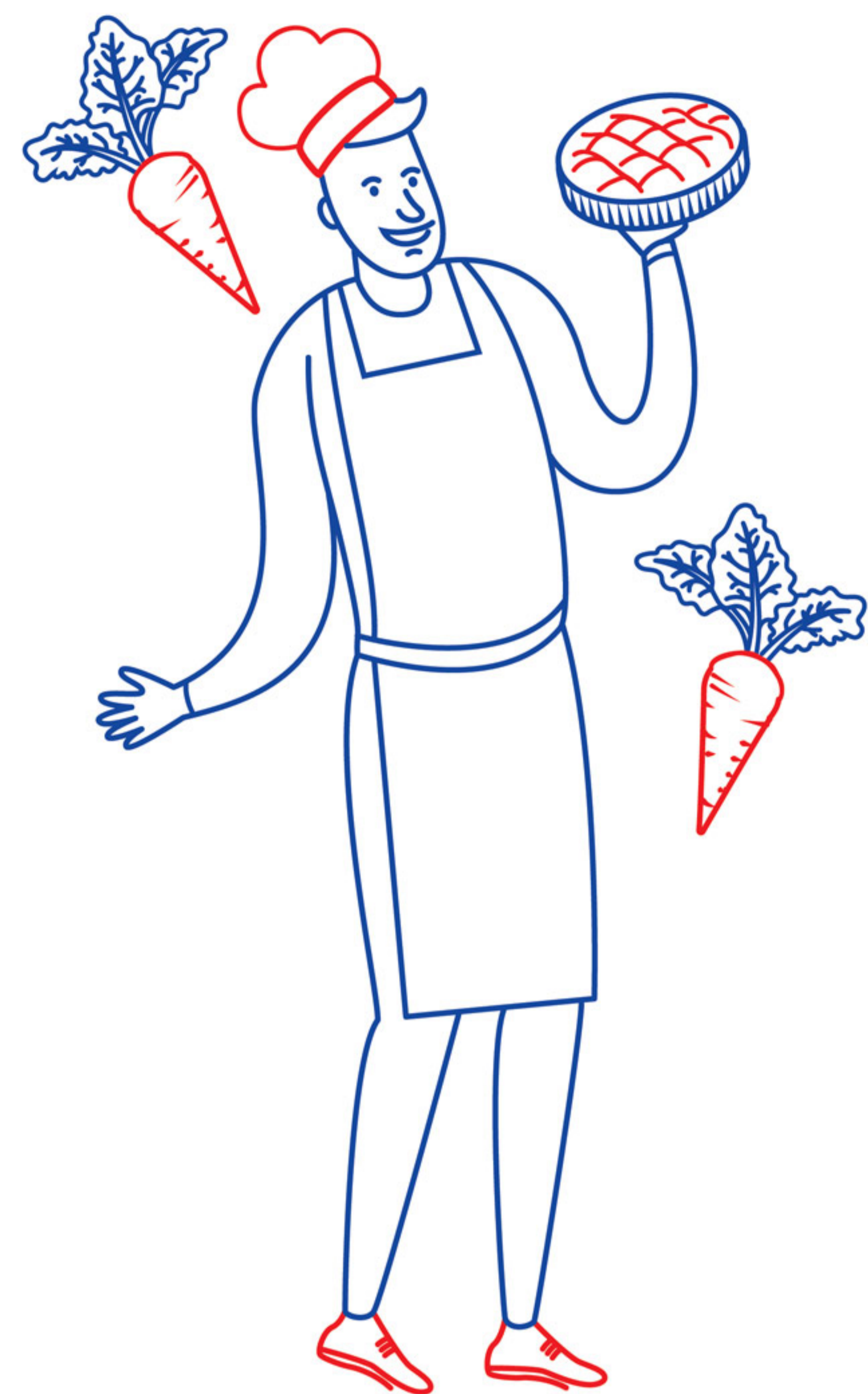


Z cukierków typu lentilki zrób łapki zajączka. Lentilki w całości kładź płasko, a te przekrojone na pół, skierowane wąskim bokiem do góry. GOTOWE!





Stodkie
taczki



Ciasto marchewkowe

Składniki:

BABKA

- 130 g mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 130 ml oleju rzepakowego
- 125 g cukru Drobnego Diamant
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 duże jaja

- 150 g marchewki startej na dużych oczkach
- 50 g posiekanych orzechów pekan lub włoskich

KREM

- 15 g serka Philadelphia
- 50 g masła
- 1/8 szklanki cukru pudru

Będą ci potrzebne :

- różga kuchenna
- forma do pieczenia o średnicy 18-20 cm
- rękaw cukierniczy

DO UDEKOROWANIA:

- listki mięty

Bądź na bieżąco i polub nas:

@slodkielaczy

Sposób przygotowania:

krok 1.



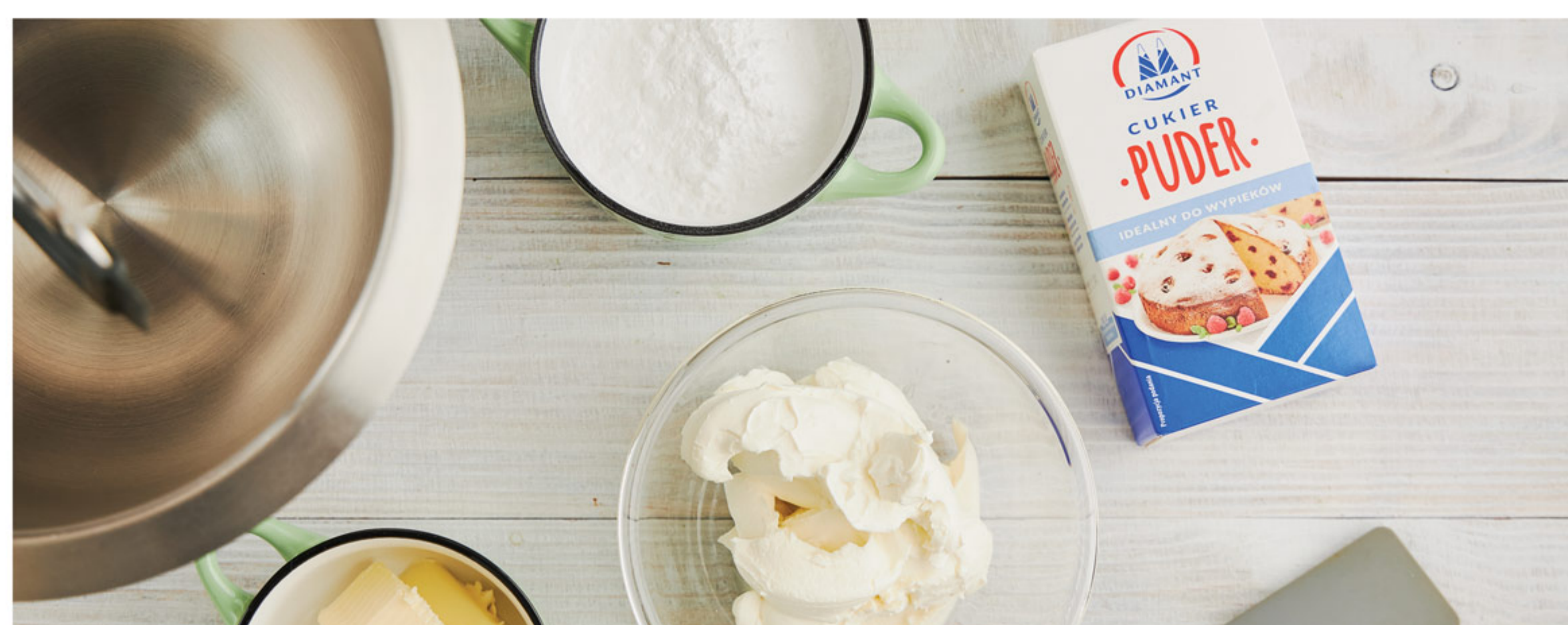
Nagrzewaj piekarnik do 160 stopni i upewnij się, że składniki są w temperaturze pokojowej. Umieść w misce olej, cukier i ekstrakt z wanilii. Wymieszaj różgą kuchenną aż składniki się potoczą. Dodaj najpierw jedno jajko, potem drugie, za każdym razem mieszając dokładnie różgą. Mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i cynamon przesiej bezpośrednio do wymieszanych składników. Wymieszaj różgą, by składniki się potoczyły, nie dłużej.

krok 2.



Dodaj startą marchew, posiekane orzechy i wymieszaj. Formę wyłóż papierem do pieczenia, wlej do niej ciasto i wyrównaj. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 30 minut, do suchego patyczka.

krok 3. KREM



Masło i przesiany cukier w temperaturze pokojowej umieść w misie miksera i miksuj do momentu, aż masa będzie puszysta i jasna. Dodaj serek w trzech turach, cały czas ucierając. Skosztuj i dosłódź w razie potrzeby.

krok 4. DEKOROWANIE



Wyjmij i wystudź ciasto. Posmaruj wierzch kremem z serka i wygładź. Do rękawa cukierniczego przetóż lukier ([przepis na lukier na str.3](#)) - dla uzyskania koloru dodaj pomarańczowy barwnik spożywczy) i krótkimi kreskami imitującymi wzór marchewki ozdób ciasto. Na koniec dodaj zielone listki mięty. Smacznego!



Słodkie
taczki



Marmurkowy mazurek

Składniki:

KRUCHE CIASTO

- 175 g mąki pszennej
- 25 g cukru Pudru Diamant
- 100 g schłodzonego masła
- 1 żółtko
- szczypta soli

LUKIER KRÓLEWSKI

- ok. 65 g białka (z 2 jajek)
- 300 g cukru Pudru Diamant
- ok. 4-5 kropli soku z cytryny

DO UDEKOROWANIA:

- masa cukrowa lub marcepanowa
różne kolory

Bądź na bieżąco i polub nas:

@słodkielaczy

Sposób przygotowania:

krok 1. KRUCHE CIASTO



Nagrzewaj piekarnik do 180 stopni. Wrzuć składniki do miksera i miksuj aż ciasto stworzy gładką kulę. Możesz też włożyć je do miski, posiekać nożem i ucierać krótko, aż się połączą. Owiń ciasto folią spożywczą i schłódź w lodówce przez 30 minut.

krok 2.



Rozwałkuj na grubość ok. 3mm, delikatnie podsypując mąką. Wytnij z niego kształt jajka, najlepiej pomagając sobie wyciętym z papieru szablonem. Wytnij z ciasta długie paski o szerokości ok. 5mm. Zakręcaj je ze sobą, tworząc warkocz. Ułóż go wzdłuż obwodu wyciętego uprzednio kształtu jajka. Piecz w piekarniku przez około 12 minut.

krok 3. LUKIER



Przygotuj lukier królewski ([przepis na lukier na str.3](#)). Odlej niewielką ilość lukru do osobnego naczynia, a następnie zbarw na dowolny kolor barwnikiem spożywczym. Resztę lukru wylej na powierzchnię przestudzonego mazurka, rozprowadź równomiernie. Zabarwiony lukier wykładaj w niewielkich porcjach na powierzchnię białego lukru.

krok 4.



Patyczkiem lub wykałaczką twórz fantazyjne wzory. Pozostaw do zastygnięcia

krok 5. OZDOBY



Z masy cukrowej lub marcepanowej o różnych kolorach powycinaj kwiaty.

krok 6.



Udekoruj mazurek wcześniej wykonanymi kwiatami. SMACZNEGO!



Stodkie
taczki



Bądź na bieżąco i polub nas:

 @słodkielaczy



Sernik „pszczołka”

Składniki:

SPÓD CIASTA

- 160 g ciastek zbożowych (np. pełnoziarnistych lub owsianych)
- 50 g ciepłego lub lekko roztopionego masła

WARKOCZ

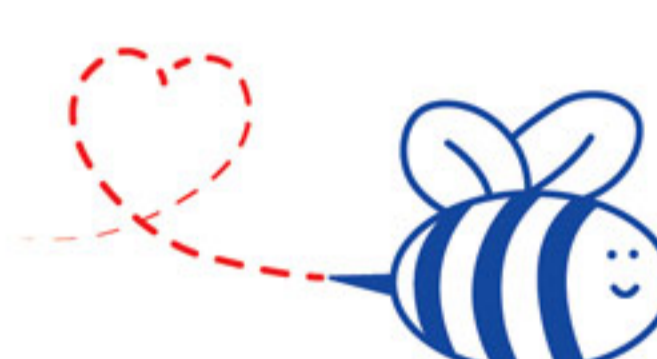
- kruche ciasto (przepis na str.5)

MASA SEROWA

- 250 g sera ricotta
- 250 g serka mascarpone
- 3/4 szklanki cukru Pudru Diamant
- 1 łyżka aromatu cytrynowego
- 250 ml schłodzonej śmietany kremówki
- 20 g żelatyny w proszku

PSZCZÓŁKI

- rodzyнки w czekoladzie
- migdały
- 100 g cukru pudru Diamant



- 2-3 łyżki ciepłej wody lub soku z cytryny
- szczypta kurkumy jako naturalny, żółty barwnik

Będą ci potrzebne :

- Tortownica o średnicy ok. 24 cm
- Papier do pieczenia
- Folia bąbelkowa

DO UDEKOROWANIA

- Kilka plasterków cytryny
- Jadalne kwiaty

Sposób przygotowania:

krok 1. KRUCHE CIASTO



Nagrzewaj piekarnik do 170 stopni. Ciastka rozkrusz i zmieszaj z masłem. Spód tortownicy o średnicy 24cm wyłóż papierem do pieczenia, wysyp pokruszone ciasteczka, uklep i uformuj płaski spód.

krok 6.

Schłodzoną śmietanę ubij na sztywno i dodaj w dwóch turach do masy serowej, za każdym razem mieszając.

krok 7.



Masę serową wyłóż na ciasteczka i wyrównaj szpatułką. Potóż na masę folię bąbelkową wypukłą stroną do dołu i lekko dociśnij, by wtopiła się w masę. Włóż do lodówki, by sernik dobrze stężał, a wzór się utrwalił.

krok 2.



Z 3 paszków kruchego ciasta (przepis na kruche ciasto na str.5) zaplatamy warkocz. Tortownicę włóż do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut do momentu, aż warkocz się zarumieni.

krok 8. OZDOBY



Migdały namocz w zimnej wodzie przez około 3-5 minut – tak, by lekko zmiękły, ale nie rozmoczyły się i nie odlepiła się od nich ciemniejsza skórka. Miękkie migdały delikatnie pokrój nożem na cienkie plasterki. Dokładnie przesiej cukier puder przez sitko do miski, dodaj 2 łyżki wody lub soku i kurkumę, a następnie mieszaj tak długo, aż lukier osiągnie pożądaną, lejącą się konsystencję. Jeśli wyjdzie zbyt gęsty, dodaj łyżkę wody, jeśli zbyt rzadki – dodaj łyżkę cukru. Płynnym lukrem maluj cieniutkie paski na rodzynekach np. nabierając lukier łyżką i przechylając ją tak, by spływał cieniutką strużką na rodzyńki. Nie czekając, aż lukier zastygnie, przyklej do rodzyneków płatki migdałów w miejscu skrzydełek.

krok 3. MASA SEROWA

Zmiksuj ricottę, mascarpone, cukier puder i aromat do otrzymania jednolitej masy.

krok 4.

Zalej żelatynę 100 ml zimnej wody i odstaw na 10 minut, by napęczniała, a następnie podgrzewaj na palniku pilnując, by się nie zagotowała, aż do momentu całkowitego rozpuszczenia. Zdejmij z palnika i przestudź.

krok 5.

Do ciepłej, lecz nie gorącej żelatyny dodaj łyżkę masy serowej i wymieszaj. Dodaj kolejne 2 łyżki i ponownie wymieszaj. Dodaj całość do masy serowej i miksuj, aż się połączy.

krok 9.



Na schłodzonym serniku ułóż warkocz, a wierzch udekoruj słodkimi pszczołkami, plasterkami cytryny i jadalnymi kwiatami.