

EBOOK

CZTERY *smaki.* JEDNO CIASTO

NATURALNE PRZEPISY,
KTÓRE TWORZĄ COŚ WIĘCEJ



NATURALNE
SKŁADNIKI



PROSTE
KROKI



Z SERCA



EFEKT JAK
Z CUKIERNI

Mamusiine słodkości

ANGELIKA KSIĄDZYNA - WYPIÓR



Witaj w świecie Mamusinych Słodkości!

Ogromnie się cieszę, że tu jesteś - to dla mnie wyjątkowy moment. Z okazji startu mojej strony internetowej oraz fanpage'a Mamusinych Słodkości przygotowałam dla Ciebie coś naprawdę wyjątkowego.

Ten e-book to tak naprawdę dwa prezenty w jednym. Znajdziesz tutaj 4 przepisy- każdy z nich możesz przygotować osobno i cieszyć się pysznym efektem. To jednak nie wszystko. Bo kiedy połączysz je razem krok po kroku, stworzysz jedno wyjątkowe ciasto.

To właśnie jest magia tego e-booka- z prostych elementów powstaje coś większego. Coś, czym można się podzielić, czym można zachwycić bliskich albo po prostu sprawić sobie małą przyjemność. Te przepisy są mi szczególnie bliskie- to smaki, które często goszczą w mojej kuchni. Proste, sprawdzone i tworzone z sercem. Dokładnie tak jak robi to moja mama i babcia.

Mam nadzieję, że ten e-book sprawi Ci tyle radości- ile dał mi podczas jego tworzenia, i że znajdziesz w nim nie tylko inspiracje, ale też odrobinę ciepła.

Dziękuję, że jesteś częścią tej słodkiej historii.

Z serca.



BISZKOPT CZEKOŁADOWY

Biszkopt czekoladowy na prostokątnej blachę 25cm x 34 cm



CZAS PIECZENIA
30 MIN



CZAS PIECZENIA
180 STOPNI



IŁOŚĆ PORCJI
15 KAWAŁKÓW

Składniki

- 5 jajek
- 140 g cukru
- 120 g mąki
- 3 łyżki kakao
- 5 łyżek oleju (możesz dodać o 1 łyżkę więcej)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Przygotowanie

Oddziel białka od żółtek i umieść je w dwóch osobnych misach (żółtka w małej salaterce).

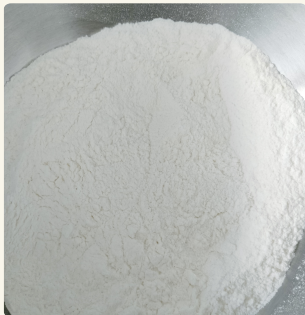
Do miseczki z żółtkami wsyp proszek do pieczenia, wymieszaj i odstaw na czas ubijania białek.

Białka ubijaj na najwyższych obrotach do momentu aż powstanie sztywna piana. Zmniejsz obroty i wysypuj po łyżce cukier. Kiedy dodasz cały cukier, dodaj piankę, która utworzyła się z żółtek i proszku do pieczenia. Miksuj na niskich obrotach jeszcze przez chwilę, aż żółtka połączą się pianą z białek.



W tym czasie przesiej mąkę i odbierz z niej 3 łyżki a następnie przesiej do pozostałej mąki 3 łyżki kakao i wymieszaj. Mikser ustaw na najniższe obroty i pomału dosypuj mąkę z kakao. Kiedy masa się połączy, nadal miksuj na najniższych obrotach i wlewaj pomatu olej. Gdy wszystkie składniki się połączą wyłącz mikser i przelej masę na blachę. Piecz biszkojt ok. 30 min w temp. 180 stopni aż do suchego patyczka.

Podczas pieczenia śmiało możesz otwierać piekarnik- biszkojt nie opadnie. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika, wystudź i gotowe.



Pamiętaj:

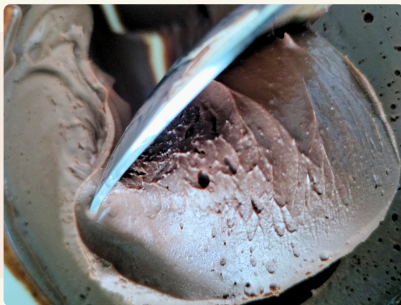
Każdy biszkojt przed przełożeniem kremem należy odpowiednio nasączyć. Ja używam do tego mocnej herbaty lub kawy z sokiem lub soków ze świeżo wyciśniętych owoców. W wersji tylko dla dorosłych możesz zrobić poncz na bazie alkoholu wymieszanego z wodą lub sokiem.



KREM CZEKOLADOWY

Składniki

- 60 g czekolady mlecznej
- 60 g czekolady gorzkiej (najlepiej 80%)
- 200 g śmietanki 36%
- 90 g sera mascarpone



Przygotowanie

Śmietankę podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia. Czekolady potnij na kawałki i dodaj do gorącej śmietanki. Dokładnie wymieszaj. Jeśli zobaczysz, że wytworzyły się ciemne grudki- nie obawiaj się- mieszaj przez chwilę energicznie a grudki znikną. Odstaw masę do wystudzenia, przykryj folią spożywczą do kontaktu (wyłóż ją na wierzch masy w miseczce) i wstaw do lodówki na całą noc.

Następnego dnia wyjmij zimną masę i serek mascarpone.

Przełóż do misy miksera i miksuj na najwyższych obrotach aż do powstania gęstego kremu, jednak nie dłużej, bo krem może się zważyć. Krem będzie idealny do przełożenia tortu, ciasta, ale będzie też idealny do deserów w pucharkach.



GALARETKA TRUSKAWKOWA

Składniki

- 0,5 kg świeżych truskawek (mogą być również mrożone)
- 20 g cukru (jeśli truskawki są słodkie nie musisz go dodawać)
- 15- 18 g żelatyny



Przygotowanie

Wyjmij szypułki z truskawek, optucz, pokrój w grube plasterki i wrzuć do garnka. Dolej odrobinę wody (tylko tak, aby truskawki nie zaczęły się przypalać). Następnie zagotuj truskawki do momentu, aż puszczą sok. Żelatynę wsyp do małej miseczki i zalej ją zimną wodą (woda musi przykryć wierz żelatyny – nie może być jej więcej). Odstaw żelatynę na chwilę, aby stężała, a następnie dodaj ją do gorących truskawek i wymieszaj, aż się rozpuści.

Zdejmij z kuchenki i wystudź, kiedy zobaczysz, że galaretka zaczyna tężeć wlej ją do pucharków lub wylej na ciasto. Możesz też zastosować ją jako żelkę do tortu.

Ta galaretka ma obłędny smak. Wiesz, dlaczego lubię robić galaretki z kawałkami owoców? Bo są prawdziwe i naturalne, a nic nie smakuje tak dobrze jak świeże owoce.

A jeśli nie lubisz truskawek (w co nie uwierzę, :) możesz zrobić galaretkę z innych owoców.



MUS TRUSKAWKOWY NA BAZIE ŚMIETANKI

Przygotowanie

Aby zrobić mus truskawkowy musisz wykonać go na dwa etapy:



W garnku ugotuj 440 g truskawek (w kawałkach) i dodaj do nich 14 g stężącej żelatyny. Odstaw truskawki do wystygnięcia, ale pilnuj, żeby nie stężały jak galaretka.



Następnie do misy miksera wlej 240 g zimnej śmietanki 36%. Ubijaj śmietankę, ale nie doprowadzaj jej do stałej postaci. Śmietana musi być jeszcze luźna i w tym momencie pomatu wlewaj truskawki. Ubijaj jeszcze przez ok. 1- 2 min. Wytącz mikser i wylej mus na ciasto lub do pucharków i wstaw do lodówki na 5-6 godzin, ale ja zostawiam na całą noc. Wtedy mus nabiera pożądanej konsystencji.

Ten mus jest również świetnym rozwiązaniem na przyjęcia dla dzieci, wystarczy, że wylejesz go do ozdobnych pucharków a po zastęgnięciu zetrzesz na wierzch czekoladę i położysz świeże truskawki. Dzieci będą zachwycone.

Pyszny deser gotowy.

A TERAZ MAM DLA CIEBIE OBIECANY PREZENT:

Jeśli wykonasz po kolei wszystkie przepisy otrzymasz jedno z moich autorskich ciast.
Już śpieszę aby Ci powiedzieć w jakiej kolejności je złożyć.

1. Upiecz biszkopt i nasącz ponczem
2. Przygotuj krem i wyłóż na nasączony biszkopt
3. Galaretkę truskawkową (zimną i tężejącą) wylej na krem i poczekaj aż dobrze zastygnie
4. Na galaretkę wylej mus i całe ciasto wstaw do lodówki.

Będzie gotowe kiedy mus stężeje.

Nazwałam to ciasto Truskawkową sonatą.

Mam nadzieję, że jego wykonanie nie sprawi Ci wiele problemów i przyniesie Tobie i Twoim bliskim wiele słodkich chwil.

To jednak nie koniec- to dopiero początek..

Jeśli jesteś w tym miejscu to znaczy, że mamy coś wspólnego- miłość do słodkości tworzonych z sercem.

Bardzo się cieszę, że mogłam podzielić się z Tobą tym ebookiem. Mam nadzieję, że nie tylko skorzystasz z przepisów, ale też poczujesz tę radość która towarzyszy tworzeniu czegoś od podstaw- krok po kroku, aż do efektu końcowego.

Smacznego.

Z serca.

Angelika.

