

Mini Torciki na Dzień Kobiet

Moje Panie...

Nadchodzi Dzień Kobiet, międzynarodowe święto NAS WSZYSTKICH KOCHANE.

Mam do Was ogromną prośbę. Poświęćcie ten dzień dla siebie ! Odpuśćcie sprzątanie, naukę, zmartwienia...

Postarajcie się wstać rano z łóżka z uśmiechem na buzi i przeżyć każdą chwilę tego dnia w ten sam szczęśliwy sposób. Nawet jeśli coś się spierniczy, nawet jeśli wylejecie na siebie gorącą kawę, jeśli zatniecie się przy depilacji, Nawet jeśli coś się spierniczy, nawet jeśli wylejecie na siebie gorącą kawę, jeśli zatniecie się przy depilacji, nawet jeśli pojawi się uporczywy pryszcz na Waszych buźkach! Olejcie to! Właśnie wtedy kiedy będziecie miały w czterech literach wszystkie napotkane przeszkody, ten dzień stanie się piękny! Powtarzam...

TO NASZE ŚWIĘTO,

KAŻDEJ Z OSOBNĄ!

Nie przejmujcie się dietą, jeden dzień bez liczenia kalorii to przecież nie przestępstwo i nagle nie utyjemy 15 kg. Następnego dnia wypijecie rano szklankę ciepłej wody z cytryną, albo zjecie łyżkę otrębów i pomożecie naturze przetrawić wszystkie słodkie grzeszki!

Zróbcie sobie domową maseczkę, ubierzcie ulubioną sukienkę, umalujcie się swoimi najlepszymi kosmetykami, zróbcie sobie paznokcie, posłuchajcie „Cztery Pory Roku“ Vivaldiego, potańczcie i pouśmiejcie się do siebie w lustrze. Zobaczcie jakie piękne i cudowne jesteście.

Mam nadzieję, że ten dzień będzie dla Was wyjątkowy!

Aby ułatwić Wam pracę nad wyjątkowymi łakociami, mam dla Was szybki, a co ważne BARDZO PROSTY przepis na mini torciki.

Możecie zrobić go dla siebie i przyjaciółek, ale możecie podsunąć też przepis do wykonania Waszym facetom!!!

Panowie...

Wyzywam Was do tego zdania!!! ☐ Jestem pewna, że dacie radę! Może się wydawać, że przepis jest trudny, czasochłonny... ale to NIEPRAWDA. Panowie kochani bądźcie odważni i pokażcie, że dacie radę ! Dla Waszych ukochanych, niesamowitych i pięknych kobiet.

Trzymam Kciuki!!!

Mini Torciki na Dzień Kobiet

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki na biszkopt:

4 jajka

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier wanilinowy



Wykonanie:

Zacznij od rozgrzania piekarnika do 180°C. Przygotuj również blaszkę i wyłóż ją papierem do pieczenia.

Oddziel żółtka od białek.

(Jeśli kompletnie nie potrafisz sobie z tym poradzić to wbij całe jajko na dłoń i pozwól, aby białko przedostało się między Twoimi palcami, wtedy żółtko przełóż do innej miski)

W jednej misce dokładnie zmiksuj żółtka i po chwili zacznij stopniowo dodawać mąkę, cukier i proszek do pieczenia i miksuj aż powstanie gładka masa. W drugiej

misce ubij białka na sztywną pianę



Odstawiamy mikser i delikatnie łączymy obie masy. Wystarczy zrobić to łyżką.

Przekładamy wszystko do blaszki i wyrównujemy powierzchnie.

Blache wkładamy do rozgrzanego piekarnika na około 15/16 minut, aby biszkopt upiekł się na złoty kolor. Po upieczeniu odłóż blachę na bok, aby wystygła.

Gdy biszkopt już przestygł wyciągnij go z blachy i odwróć, aby sciągnąć papier.



Teraz zabieramy się za wykrajanie naszych kółek. Użyjcie do tego zwykłych szklanek. Postarajcie się zrobić to logicznie aby wyszło Wam jak najwięcej okrągłych biszkopcików.

Jeśli chcecie by Wasz torcik był bardziej wilgotny i dodatkowo miał w sobie nutkę kawy możecie połączyć każde kułeczkę dwoma łyżeczkami zaparzonej kawy.

Tak przygotowane biszkopciiki odkładamy na bok.



Składniki na masę:

200/250 g mascarpone

1 szklanka śmietanki 30%

1 łyżka (lub dwie jeśli lubicie na słodko) cukru pudru
 $\frac{1}{2}$ startej gorzkiej czekolady



Wykonanie:

Śmietankę razem z serkiem mascarpone miksujemy na gładką masę, dodajemy cukru i jeszcze chwilę miksujemy. Na końcu dodajemy startą czekoladę i mieszamy łyżką.



Zabieramy się za ułożenie naszych kremowych torcików.

Zaczynamy oczywiście od biszkoptów, następnie nagładamy dwie pełne łyżki masy, wygładzamy i przekładamy biszkoptem, tą procedurę możecie powtórzyć dwa razy (dla większej ilości niższych torcików) lub nawet cztery (dla dwóch wysokich torcików). Pamiętajcie tylko aby zakończyć masą. Wierzch możecie udekorować tarta czekolada czy np. Truskawkami.

Smacznego Kochani ☐ !



Domowe pesto z bazylii

Dzisiaj mam dla Was przepis na szybki, ale bardzo bardzo przepyszny domowy obiadek.

Ale zanim przejdę do przepisu, chce podzielić się z Wami jedną z lekcji z książki Reginy Brett "Bóg Nigdy Nie Mruga".

Lekcja 10 nosi tytuł: ***Bóg nigdy nie daje nam więcej, niż potrafimy udźwignąć.***

Zaznaczyłam w tym rozdziale parę zdań, które pozwoliły mi wziąć duży oddech i wyrzucić z siebie wraz z wydychanym powietrzem wszystkie złe myśli, moje skargi, żale itd.



Dobrze czasem powiedzieć sobie w trudnych chwilach **DAM RADĘ** (stąd też mój tatuaż *"With God all things are possible"*), Bóg przecież nie da mi na barki więcej niż mogłabym udźwignąć.

Lekcja 10 opisuje nam historie Paul'a, męża i ojca 5 dzieci. Gdy na świat przychodzi 6 dziecko (Brett), okazuje się, że ma zespół Downa, jest opóźniony w rozwoju. Mimo trudności, kochają syna jak resztę swoich dzieci, ale niestety po 3 latach Veronica (matka) umiera na raka. Paul zostaje sam z 6 dziećmi w tym z Brettem, który wymaga ogromnej opieki. Wdowiec traci prace, ale wychodzi z tych wszystkich nieszczęść z podniesioną głową. Trzyma rodzinę razem. Wykonuje domowe obowiązki gdy dzieci już śpią wieczorem. Daje swoim im przede wszystkim **MIŁOŚĆ**. Zaczyna pracować w domu i nigdy nie narzeka

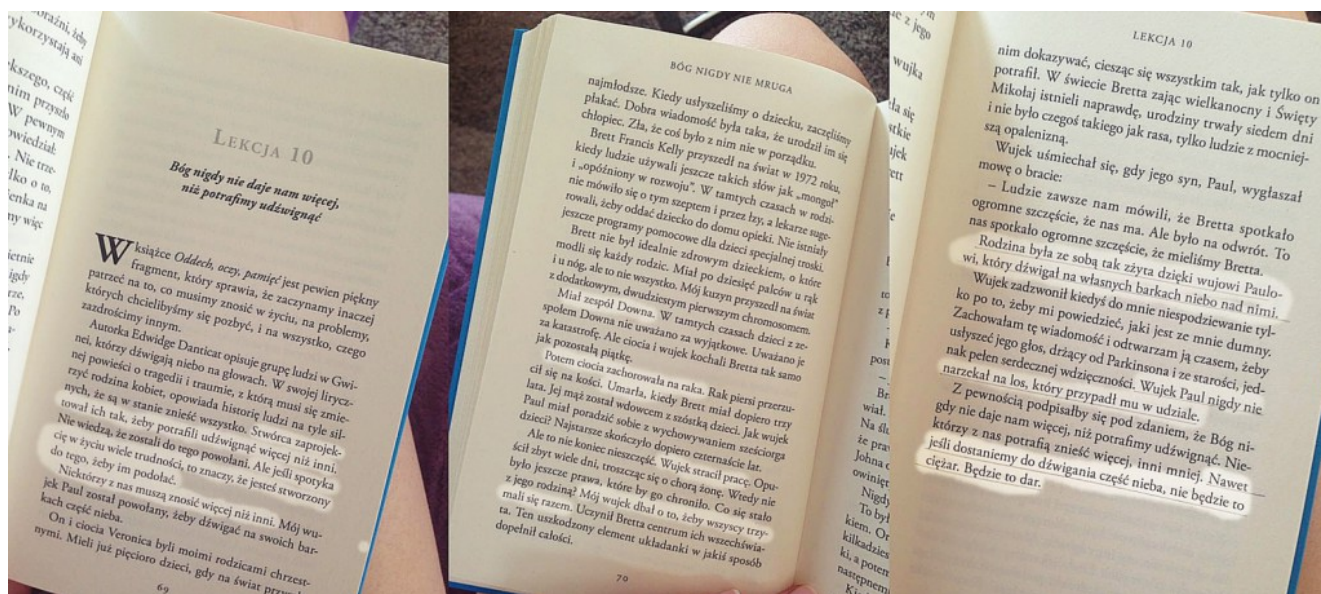
na to co go spotyka. Ich życie nie jest łatwe, ale Brett staje się dla rodzeństwa centrum ich własnego wszechświata. Ich brat nauczył rodzeństwo przede wszystkim radości z każdego oddechu.

“Rodzina była ze sobą żyta dzięki Paulowi, który dźwigał na własnych barkach niebo nad nimi. ”

“Nawet jeśli dostaniemy do dźwigania część nieba, nie będzie to ciężar. BĘDZIE TO DAR ”

Każdy z nas jest inny i każdy z nas potrafi znieść więcej lub mniej, ale to co najważniejsze

NIGDY nie dostaniemy więcej niż moglibyśmy udźwignąć. □



Wracając do przepisu...

Przepis na pesto z bazylią, tym razem nie z orzeszkami pinii, dla mnie są one po prostu za drogie, za małe w woreczek płacimy ponad 20 zł. W moim pesto używam orzechów włoskich, które według mnie świetnie zastępują swoich droższych kuzynów □ Świeżą bazylię możemy dostać w każdym supermarkecie. Jest to koszt 3 do 4 zł, a jak dla mnie to też świetna roślina doniczkowa do kuchni.

Oczywiście w sklepach dostępny jest gotowe pesto, ale składniki mnie przerażają, a koszt takiego pesto nie jest mały.

SOS PESTO Z BAZYLIĄ ma w swoim składzie olej słonecznikowy, a

to przecież oliwa z oliwek powinna się tam znaleźć.

Oprócz tego LIZOZYM z jaj, czyli substancje konserwująca E 1105. Nie jest to związek bardzo szkodliwy, aczkolwiek może powodować alergię i co ciekawe znajduje się głównie w krwi, ślinie i łożach ludzkich.

Moje pytanie to PO CO W PESTO płatki ziemniaczane i cukier? Oczywiście nie obyło się bez regulatora kwasowości w tym przypadku Laktonu kwasu glukonowego.

Orzeszków piniowych tylko 1%...

I za to wszystko płacimy 10-15 zł ?

Ten sos Pesto z Bazylia i tak nie zaskoczył mnie tak bardzo jak Pesto, które kupić można w Tesco. 14,99 zł płacimy za serwatkę w proszku, aromat z bazylii, aromaty z mleka, czosnku, maślanek w proszku.... AŻ OCZY BOLA !



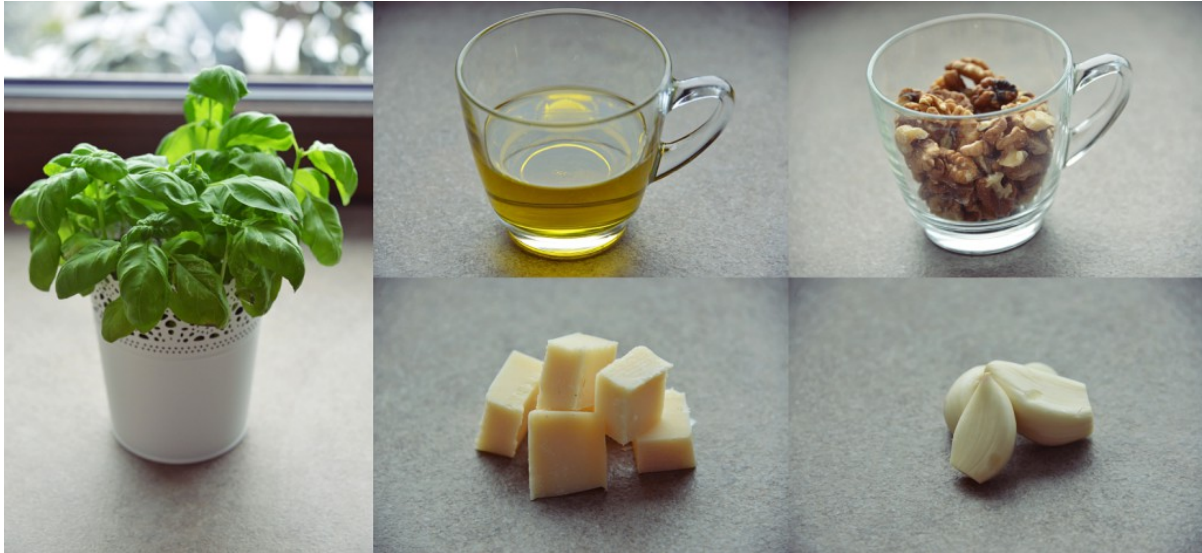
Dlatego dzisiaj mam dla Was przepis na prawdziwe pesto, które możecie zrobić w domu i wymieszać z gorącym, ugotowanym makaronem.

DOMOWE PESTO Z BAZYLI

Składniki:

2 duże garści świeżych liści bazylii
1/2 szklanki oliwy z oliwek

1/2 szklanki orzechów włoskich,
1/2 szklanki sera twardego, dojrzewającego np. Grana Padano
ok. 100g
4 ząbki czosnku
sól i pieprz do smaku



Wykonanie:

Wszystkie składniki blendujemy razem. Możecie to zrobić w dużym blenderze, ale też przy pomocy tego ręcznego odpowiednika. Gdybyście nie mieli ani jednego ani drugiego wtedy poszatkujcie dokładnie wszystkie składniki (ser wystarczy zetrzeć na tarku) i ugniatajcie wszystko przez dobre 4/5 minut w misce np. przy pomocy kulki do ucierania mas. Pesto powinno nie być za oleiste, ale też nie za suche.



Takie pesto najlepiej przechowywać dokładnie przykryte folią,
aby nie dostawało się powietrze.

Przed podaniem wystarczy wymieszać z ugotowanym ciepłym
makaronem, można dodać podprażone orzechy włoskie i pomidorki
koktajlowe.

Pesto możecie podać na bruschettach, z pokrojonymi
pomidorkami.

Pamiętajcie tylko aby nie podgrzewać za długo naszego sosu,
bo stanie się gorzki.

SMACZNEGO !!!

Homemade basil pesto
Wszystkomaniaczka

