

Tort czekoladowy (pełny czekolady)

Na sam widok tego ciasta ślinka mi cieknie! Miłośnicy czekolady- UWAGA UWAGA! To stanie się Wasza nowa (walentynkowa) MIŁOŚĆ <3 Torcik (bo tak go nazywam) jest jak zwykle banalnie prosty w przygotowaniu, wypełnia kuchnie cudownym aromatem i co najważniejsze w smaku... jejuniu... dosłownie rozpływa się w ustach! <3 Przygotowanie nie zajmie Wam dużo czasu, pieczenie również, ale musicie pamiętać, że po upieczeniu trzeba schładzać tort w lodówce przez około 3 h, aby cała czekolada się "usztyniła". Cudowny przepis ze starej książki którą kupiłam w szmateksie, sprawdza się niesamowicie na różnych spotkaniach i imprezach. Dwa lata temu na święta upiekłam ten torcik i wszyscy się zachwycali. Rok temu upiekłam go w domu na Wielkanoc... ten sam EFEKT! ☐ Możecie go upiec jako tort urodzinowy! Też się sprawdzi, a jeśli osoba, którą nim obradujecie lubi czekoladę to macie jak w banku, że tort będzie pokochany, uwielbiany i ubóstwiany!

Ja niestety nie mam czasu w ten weekend, ale Wam zazdroszczę jeśli przygotujecie tą cudowną słodkość, bo mam ogromną ochotę, patrząc i szykując zdjęcia. Szczególnie myśląc o walentynkach...

Przepis możecie podzielić na pół i zrobić tylko połowę porcji, jeśli planujecie wieczór we dwoje. Przyda Wam się wtedy mniejsza blaszka.

Torcik Czekoladowy

Składniki:

2 tabliczki mlecznej czekolady (200g)

2 tabliczki gorzkiej czekolady (200g)

1/2 kostki masła (około 120g)

4 łyżki cukru pudru

4 jajka

1 łyżka mąki

Opcjonalnie na polewę:

1 tabliczka czekolady

1/3 szklanki śmietanki kremówki (30%)



Wykonanie:

Czekoladę (mleczną i gorzką) rozpuszczamy np. w mikrofalach. Pamiętajcie by mieszać co 15 sekund, aby czekolada się nie spiekła, tylko delikatnie rozpuściła.



To samo robimy z masłem.



Gdy czekolada trochę ostygnie mieszamy dokładnie z masłem.
Masę czekoladową odstawiamy na bok.



W osobnej misce na średnich obrotach ucieramy jajka z cukrem na gęstą masę. Masa musi zwiększyć objętość i stać się kremowa. Do takiej puszystej masy dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy, a następnie dodajemy naszą wcześniej przygotowaną masę czekoladową i ponownie mieszamy.



Gotowa masę przekładamy do tortownicy. Pieczemy w rozgrzanym do 200°C piekarniku przez 14 minut. Ciasto po upieczeniu nie powinno być ścięte. Powinno być nadal płynne w środku. To przecież mnóstwo czekolady. Gdy ostygnie stanie się stabilne.

□



Ciasto jak wystygnie objeżdżamy nożem po bokach ciasta, aby boki się oddzieliły od blaszki. Wkładamy do lodówki na minimum 3 h. Ja gdy się śpieszę wkładam je do zamrażalki na 2 h. Chcemy aby cała czekolada zastygła. Ciasto wyciągamy na 30 minut przed podaniem. Kroimy w małe rożki.

Opcjonalnie: Możecie zrobić polewę z rozpuszczonej ze śmietanką czekolady i udekorować torcik.

**MIŁOSNEGO, SMACZNEGO, KOCHANEGO
DNIA <3**



Makaron ze szparagami i szynką (parmeńską)

Tydzień leci za tygodniem, ciągle w biegu! Jeszcze się dobrze nie przyzwyczaiłam do takiego tempa pracy. Rano szkoła, po szkole 2 h przerwy i do pracy do 19. Zanim zaczął się ten semestr miałam więcej czasu, dla siebie, Dominicka, Was i dla moich książek. W Święta przeczytałam ciurkiem 3 części Igrzysk Śmierci. Pamiętam jak mój młodszy brat cieszył się na każdą nową część która wchodziła do kin, a ja się śmiałam z boku myśląc, " Jakaś bajka dla dzieciaków...". Sama nie spodziewałam się, że jak w końcu pooglądałam jedną część w tv to wpadnę jak śliwka w kompot! Tak też się stało, pooglądałam każdą część i poczułam niedosyt. Chciałam więcej.

Pojechałam do antykwariatu i kupiłam całą trylogię w dość dobrej cenie i zaczęła się moja przygoda z Hunger Games. Nie raz się popłakałam, nie raz uśmiełam do łez, ale przyznaje z ręką na sercu: KSIĄŻKA JEST NIESAMOWITA! Gdy czytałam ostatnie strony, zwyczajnie odkładałam ją na bok i robiłam coś innego, byle by tylko jeszcze nie kończyć. Tutaj muszę dodać jeden ważny fakt... Ja nigdy, przenigdy nie czytałam książek! W szkole z ręką na sercu, do matury nie przeczytałam ani jednej książki, oczywiście oprócz streszczeń! Po liceum zdażyło mi się przeczytać 50 Twarzy Greya, ale czytałam tę książkę ze 3 miesiące. W tym przypadku było całkiem inaczej! <3

Zaczęłam o czasie, a raczej jego braku i jak zwykle zjechałam z toru! No właśnie, brakuje mi tych książek, ale co zrobić...teraz moją lekturą ma być Frankenstein i książka z Historii. Nie idzie mi to już, aż tak szybko, ale jeśli polecacie mi jakieś dobre książki, przygodowe itp. To piszcie ! ☐

Wracając do przepisu... Szybki, piękny i pyszny przepis na kolacje we dwoje <3 Cuż tu więcej mówić. Wydaje nam się, że takie przepisy to nie na nasze umiejętności, NIC BARDZIEJ MYLNEGO. Fakt, szparagi nie są teraz tanie, bo to jeszcze nie sezon, ale na Walentynki możemy sobie poszaleć! Danie to szykuje się w mgnieniu oka. Dosłownie 20 minut ? Mniej, 15 nawet, jeśli bardzo się postaracie.

Ja w przepisie użyłam szybki parmeńskiej, ale Wy możecie użyć inny rodzaj. Ważne, żeby był to akcent mięsny. Będzie pysznie, dużo miłości, a i bym zapomniała!

Szparagi to świetny AFRODYZJAK!

Poza ich pięknym kształtem, kuszą też ilością potasu i wapnia, które wspomagają produkcję hormonów i podnoszą poziom energii! Szparagi zawierają też witaminę E, która wspomaga dopływ krwi, a dokąd... sami już wiecie ☐

Makaron ze szparagami i szynką

Składniki:

4 plasterki szynki (ja użyłam parmeńskiej)

150g makaronu (najlepiej wstążki-fetuccine)

6-8 szparagów

1/2 szklanki śmietanki kremówki (18% lub 30%)

2 jajka

1/3 szklanki wody (z gotującego się makaronu)

4 łyżki tartego sera (najlepiej parmezanu lub grana padano)



Wykonanie:

Szparagi myjemy i odłamujemy twarde dolne końcówki. Jest to bardzo proste, dolną część wystarczy delikatnie nagiąć, a szparagi złamią się w odpowiednim miejscu. Te zdrewniałe końcówki wyrzucamy, a resztę szparag kroimy. Takie pokrojone szparagi odkładamy na bok.



Makaron gotujemy w osolonej wodzie.



Na około 2, 3 minutki przed końcem gotowania dodajemy do gotującego makaronu pokrojone szparagi i gotujemy z makaronem. Po tym czasie odcedzamy makaron, ale zachowajmy 1/3 szklanki gorącej wody z makaronu.



Jajka mieszamy ze śmietanką oraz serem. Dodajemy szczyptę soli i pieprzu.



Na patelni podsmażamy pokrojoną w paseczki szynkę z dodatkiem oliwy z oliwek. Dodajemy makaron wraz z 1/3 szklanki wody z makaronu. Mieszamy i zmniejszamy ogień do minimum. Dodajemy mieszankę jajeczną i wszystko znowu mieszamy. Wyłączamy ogień i pozostawiamy na chwilę na patelni.



Makaron podajemy z tartym serem oraz szczyptą gałki muszkatołowej.

MIŁOSNEJ KOLACJI ! <3

