

Świąteczny sernik z masą truflową/ Christmas truffle cheesecake (eng. version)

Nadszedł czas, aby obdarować Was Świątecznym przepisem. W tym roku sernik, który zawojował u mnie w domu niedawno temu. W mojej ukochanej książce kucharskiej znalazłam przepis na sernik z masą truflową, spód sernika tradycyjny, przepis znany przez wszystkich, a góra to masa truflowa. Przyglądałam się składnikom i oczywiście nie mogłam nie stworzyć czegoś swojego z pomocą super przepisu. Samo zdjęcie mówiło mi: MARTYNA MASA TRUFLOWA Z MASCARPONE JEST PRZECIEŻ NAJLEPSZA. W oryginalnym przepisie z książki masa była robiona ze śmietanki 30%, jakiegoś dobrego likieru i czekolady, ale nawet z doświadczenia wiem z mamą, że masy ze śmietany lubią się rozwalać i nie są na tyle sztywne, aby nieustannie ładnie wyglądać. Chyba, że dodajemy żelatyny. Postanowiłam więc skrócić pomysł na sernik z masą truflową, ale MANIACZKOWĄ. ☐ Może ktoś z Was robił trufle z przepisu na blogu, to wie, jakie są pyszne i proste! **Maniaczkowe trufle** Także w te święta mam nadzieję, że i ten sernik pojawi się u Was na stołach ! Oczywiście przypominam o przepisach, które już powinniście znać na **sernik z białą czekoladą** oraz **pierniczki**.

Będę ogromnie wdzięczna jak mi powysyłacie zdjęcia jak już wypróbujecie przepis ! <3 Powinien się pojawić taki post ! Z Wami dla których jest Wszystko Maniaczka ! <3

The time has finally come to present y'all with a delicious Christmas-time holiday recipe. This year's cheesecake definitely caused a huuuuge riot at my house with people constantly fighting over it. I found this specific tasty recipe in my beloved holiday cookbook for a traditional Polish-styled cheesecake, a recipe known to pretty much everyone here, and topped with a layer of delicious chocolate truffle. Initially I looked through the recipe given by the

book and the ingredients it would require and obviously I found a way to make this cheesecake into something of my maniaczka-own, with the help of a super recipe of course. Just from looking at the picture, I could hear it calling out to me, "MARTYNA, A TRUFFLE LAYER MADE FROM MASCARPONE WOULD MAKE THIS RECIPE THE BEST!". In the original recipe from the cookbook the truffle layer was made from 30% heavy whipped cream, some high quality liquor, and chocolate. Seeing as though me and my mother have a lot of experience with making truffles, we know that truffles made from heavy whipped cream usually tend to fall apart and aren't stiff enough to mold, and as a result don't end up looking as appetizing as they taste. Maybe if you add some sort of jello into the mixture it might work...maybe. Anyways, so I eventually came to the conclusion to steal this recipe for a chocolate truffle cheesecake, MANIACZKA-IFY it. ☐ If any of y'all have made the truffles from the recipe on my blog, then y'all know how tasty and simple they are to made. **Maniaczka's truffles** So I hope that this Christmas season this cheesecake will have the honor to make it to all of y'all dinning tables this year ! Of course, I want to also remind all of you guys about some other holiday season recipes like the **White Chocolate Cheesecake** and **Gingerbread Cookies**.

I'd be eternally grateful if you guys could send me pictures from when y'all try out any of my recipes! <3 Because I'd like to make a post in the near future with all of the pictures people send me! For all of you guys for who I am Wszystko Maniaczka! <3

SERNIK Z MASĄ TRUFLOWĄ / CHOCOLATE TRUFFLE CHEESECAKE

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g
-------------------	-------------------	---------------

Składnik na masę serową:

500 g twarogu zmielonego na gładką masę
(najlepiej robi się to po prostu blenderem)
1/2 szklanki cukru
1 szklanka śmietanki kremówki (30% lub 36%)
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią → Cukier waniliowy
(Oczywiście możecie dodać po prostu 3/4 szklanki zwykłego
cukru
i nie dodawać cukru pudru)
3 jajka

Ingredients for the cheesecake layer:

500 g of white cheese ground into a soft grainy texture
(you can do this in any blender for the best effect)
1/2 cup of sugar
1 cup of 30% (or 36%) heavy whipped cream
1 tablespoon of potato starch
2 tablespoons of vanilla powder sugar → Vanilla Sugar
(Of course you can simply use 3/4 cups of plain sugar and not
add powder sugar)
3 eggs



Zaczynamy:

Jajka miksujemy i dodajemy pozostałe składniki, cukier, ser, śmietankę, mąkę ziemniaczaną i miksujemy na gładką masę.

Let's Begin:

Mix together the eggs and add the remaining ingredients such as the sugar, cheese, heavy whipped cream, and potato starch. Then mix it until the cream becomes soft.



Tak przygotowaną masę serową przelewamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 45 minut na złoty kolor.

Gdy sernik jest upieczony odstawiamy do wystygnięcia, a najlepiej pozwólmy mu wystygnąć w lekko uchylonym (wyłączonym) piekarniku.

After preparing the cheese cream as such, we pour it into the cake-pan where we've already laid out baking paper. Next we bake it in a 160°C pre-heated oven for 45 minutes for it to turn golden. When it's done baking, it's the best for it to cool off in the (turned off) oven with the door lightly tilted open.



Gdy sernik stygnie my szykujemy masę truflową.

While the cheesecake cools, we begin to prepare the truffle spread.

Składniki na masę truflową:

2 serniki mascarpone
1 czekolada mleczna
2 czekolady gorzkie

Ingredients for the chocolate truffle layer:

400/500 grams of mascarpone
1 bar of milk chocolate
2 bars of dark chocolate



Zaczynamy:

Czekoladę rozpuszczamy razem, może być to poprzez kąpiel wodną lub po prostu w mikrofalach, ale musimy pamiętać, aby bardzo często ją mieszać niemal co 15 sekund żeby się nie przypaliła.

Let's Begin:

First we melt the bars of chocolate together. You can either do it with the boiling water bath method or simply by melting the chocolate in the microwave, but you have to remember that you must mix the chocolate very often not to burn it.



Rozpuszczoną czekoladę (lekko wystudzoną) miksujemy z serkami mascarpone.

Mix the melted chocolate (already lightly cooled) with the

mascarpone.



Masę truflową przekładamy na wcześniej upieczony sernik i rozprowadzamy równo. Taki sernik możemy przypruszyć cukrem pudrem, kakaem lub perełkami cukrowymi.

Now spread the truffle cream all over the top surface of the baked cheesecake and distribute equally. With a the truffle cheesecake prepared like this, now you may sprinkle it with some powder sugar, kakao, or even classic sprinkles.



SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!



Idą Święta- relacja

Już czuć w powietrzu Święta. Brakuje tylko tego śniegu ! Mam nadzieję, że przyjdzie do nas na Wigilię. U mnie w domu wczoraj była już ubrana choinka. Przepisy się szykują ! W poniedziałek pojawi się pierwszy. Ciesze się bardzo, że mam dużo komentarzy z prośbami o przepisy świąteczne. Motywuje mnie to bardzo do roboty ! Nastrzelałam wczoraj 546 zdjęć <3 Teraz tylko trzeba tylko to ogarnąć. Obiecuje, że usiądę jutro z laptopkiem przy kominku z kubkiem gorącej czekolady i będę wszystko dla Was szykować ! Dzisiaj zostawiam Was z małą

relacją z ulubionego zadania przed Świętami Bożego Narodzenia,
które co roku wykonuje z moją ukochaną mamą <3

Maniaczkowy Instagram i ubieranie choinki → KLIK









Wszystkomaniaczka

Gingerbread cookies



Wszystkomaniaczka



Przepisy świąteczne już od poniedziałku na blogu ! <3

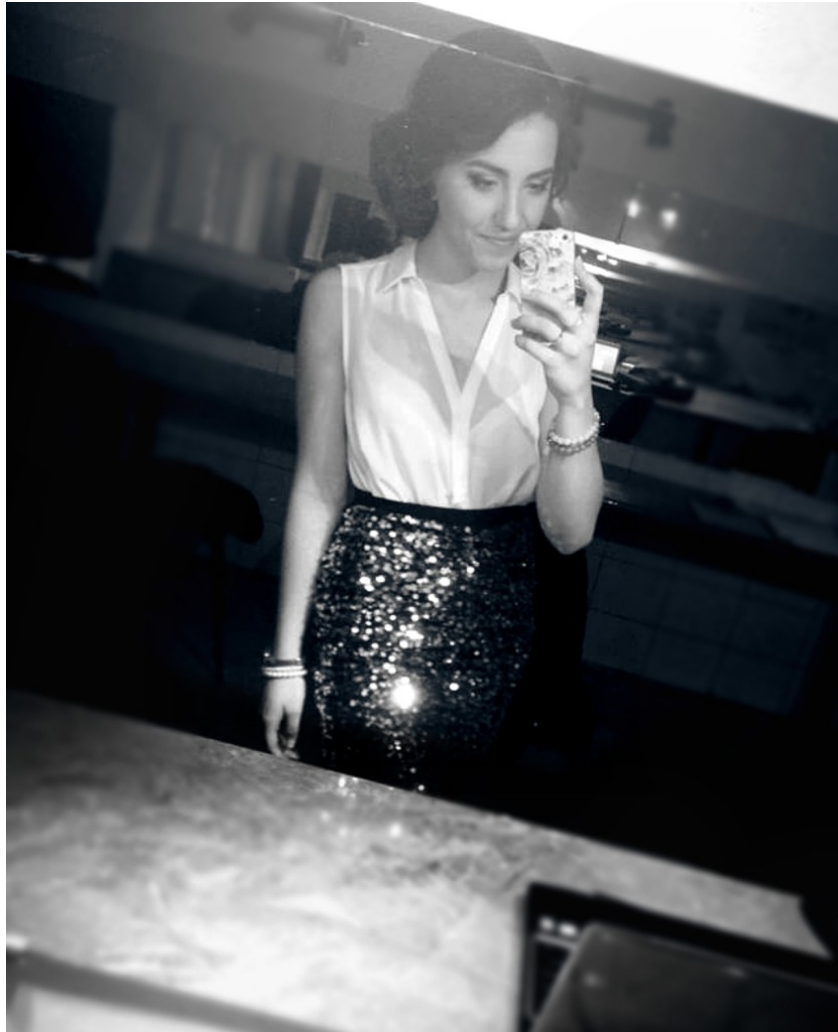
Słodka pomoc na Koncercie Charytatywnym w Sanoku

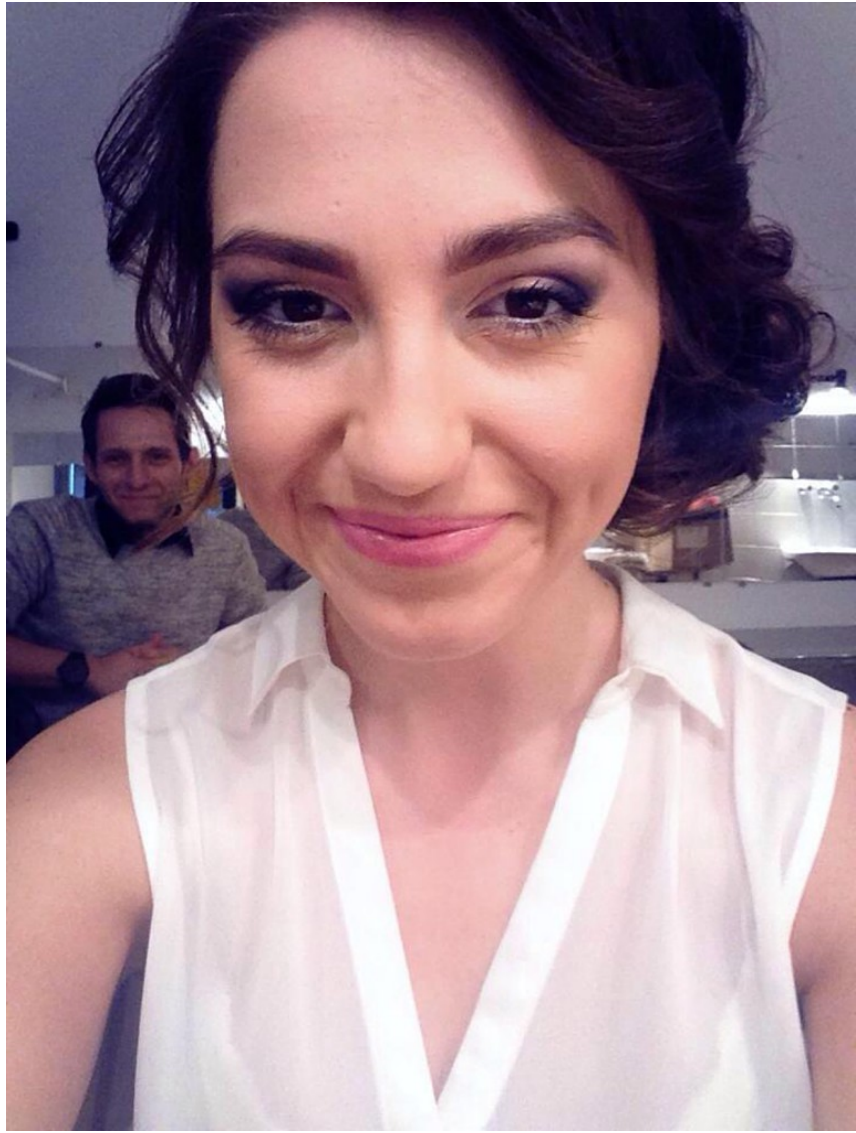
Akcja Mikołaj organizowana przez 1 Liceum w Sanoku co rok pozwala uczniom zrobić wiele dobrych uczynków. Zaczyna się już w październiku od przynoszenia zabawek, które nie są nam już potrzebne, w między czasie organizowane są przesłuchania dla utalentowanych młodych ludzi, aby mogli wystąpić na niezwykłym Koncercie Charytatywnym na którym zbierane są pieniądze do puszek. Za fundusze zebrane na koncercie kupowane są słodczyce dla dzieci. 5 grudnia uczniowie szkoły zbierają się razem, aby pakować paczki, które następnego dnia zanoszone są pod adresy biednych dzieci przez przebranych młodych ludzi za Św. Mikołajów, Panów Mrozów, elfów i reniferów. Uśmiech i radość dzieci 6 grudnia jest czymś niezapomnianym i sprawiającym, że nasze serducha się radują.

Uwielbiam tą akcję.

Tak jak może pamiętacie w tamtym roku zapoczątkowałam, mam nadzieje, małą tradycje tego koncertu. Mam na myśli pieczenie ciasteczek i sprzedawanie ich podczas tego event'u. W tamtym roku ciasteczka piekłam sama i przy nakładzie 200 zł udało mi się zdobyć aż 800 zł za same ciasteczka. W tym roku zostałam poproszona o prowadzenie tej imprezy i nie miałam na to czasu, ale zajęłam się dziewczynami z 1 liceum, które zgłosiły się do pieczenia. Zdobyłam dla nich pieniądze na składniki i przygotowałam koszulki. Całą akcję nazwałyśmy SŁODKA POMOC <3 Dziewczyny w tym roku upiekły 840 ciasteczek !!!!! Jestem z nim niezmiernie dumna <3 Mam nadzieje, że ciastka smakowały ! ☐ Co do mojego prowadzenia to muszę powiedzieć, że bardzo, ale to bardzo się stresowałam. Jeśli mnie znacie to wiecie, że kocham teatr, kocham grać na scenie. Jednak nigdy wcześniej nie byłam na scenie zwyczajnie sobą. Musiałam pokazać się z jak najlepszej strony. Z Kacprem sam scenariusz ogarnęliśmy w dniu koncertu. Mam ogromną nadzieje, że nie było najgorzej! ☐

Ja bawiłam się niesamowicie. Sama atmosfera za kulisami sprawiła, że człowiekowi sama śmiała się buzia. Ogromnie jestem wdzięczna za ten zaszczyt poprowadzenia koncertu, na którym od czterech lat miałam okazję występować jako tancerka, gimnastyczka czy aktorka. Cudowne przeżycie i doświadczenie, za które bardzo bardzo dziękuję. Teraz zostawiam Wam ze zdjęciami.























*Jeszcze raz za wsparcie akcji i samym organizatorom bardzo
bardzo dziękuję !*

POMAGAJMY !

Delikatne babeczki z kremem i płatkami śniegu/ Soft cupcakes with cream and snowflake icing.

ŻYCIE Z BABECZKA SMAKUJE LEPIEJ <3

Powoli zbliżamy się do cudownego czasu Bożego Narodzenia. W
telewizji jest pełno reklam dotyczących produktów
świętecznych...

Jeszcze nie ma śniegu, ale miejmy nadzieje, że pojawi się jak
najszybciej

i będzie skrzypiał nam pod butami ☐

W tamtym roku starałam się dodawać świąteczne przepisy
szybciej, abyście mieli z czego wybrać coś ulubionego na
Wigilie. Mam nadzieje, że w tym roku też mi się to uda.

Aczkolwiek, obawiam się tego, że zabraknie mi na wszystko
czasu. W tym roku powtarzamy rozpoczęta przeze mnie rok temu
tradycje pieczenia ciastek na Koncert Charytatywny 1 LO w moim
rodzinnym mieście. Tym razem jednak ciastka nie będą pieczone
przeze mnie, ale z moich ulubionych przepisów. Zebrałam grupę
dziewczyn, zdobyłam pieniądze na zakup produktów dla nich i
mam nadzieję, że ta akcja wypadnie tak dobrze jak w tamtym
roku. Przypomnę, że przy nakładzie 200 zł na składniki oraz
materiały do pakowania udało nam się zebrać aż 800 zł za
sprzedaż ciasteczek. !

Mam nadzieję, że w tym roku przyjdą na koncert osoby równie głodne i chętne by pomagać. Co więcej, zostałam poproszona w tym roku o poprowadzenie tego koncertu, ja szczerze uważam, że totalnie się do tego nie nadaje... Ja Maniaczka, stawiająca błąd za błędem w wypracowaniach czy mówiąca : LekkoatleTYCZKI, a nie LekkoATLETKI ! □ Stwierdziłam jednak, że to dobra okazja na pozostawienie w Polsce czegoś miłego po sobie i że będzie to moje ostatnie wystąpienie publiczne w moim byłym liceum. Brak czasu i snu powoli zaczyna mnie dobijać. Dodatkowo uczę się do egzaminu SAT, który piszę 6 grudnia. Na nauce spędzam 70% dnia... kolejne 20% na pisaniu scenariusza na w.w imprezę, 5% spędzam na robieniu kolejnej kawy i 5% na obudzeniu się i zaśnieściu. Bardzo mi brakuje krzątania się w kuchni, beztroskiego i z napływem nowych pomysłów do gotowania, ale niestety na razie musiałam odstawić to na plan boczny. Musze Wam też opowiedzieć coś więcej o moich zaręczynach, ale nie chce Was na raz zamęczać taką ilością tekstu. Obiecuję, że coś się pojawi !

Ciumaski dla Was i dajcie mi znać czy już wypróbowaliście maskę na włosy ! <3
Ja właśnie mam ją na głowie

LIFE WITH CUPCAKES TASTES THE BEST <3

Slowly it is getting closer and closer to Christmas time. On TV we're starting to see more and more of these commercials trying to sell us their holiday products....There's no snow yet, but we're still hoping that it'll show up really soon and we'll be able to hear the satisfying *crunch crunch crunch* sound effects of our winter boots as we walk on the layer of snow covering the ground □ Last year I tried to add holiday recipes early enough for you guys to be able to have something to choose from and prepare before Christmas Eve rolled around. I hope that this year I will be able to do the same. Unfortunately I'm a little bit afraid of the little time that I have had lately and I fear that I might not have enough

time. This year I will repeat the tradition begun last year in which I bake cookies for 1st LO's (my high school) Charity Concert in my home town. This time though, the cookies won't be baked personally by me, but they'll still be my beloved recipes from my blog. I gathered a group of eager girls from my high school, arranged funding for purchasing the recipe ingredients for them, and I have high hopes that the charity cookie sales will be a huge hit just like last year. If I recall, from about 200 PLN that we spent for the cookie ingredients and packaging materials that year, we were able to collect a whopping 800 PLN in return from the sales of those baked cookies. ! ☐ I really hope that this year the people that come attend the concert will be just as hungry and have just as benevolent hearts as in the previous year. And what's more is that I was even asked to lead this year's Charity Concert as the emcee, but I honestly think, that I am TOTALLY NOT the right person for this job...I, Maniaczka, make mistake after mistake when speaking and writing in Polish. ☐ In any case though, after giving it some thought, I believe that this will be a good opportunity for leaving Poland with a warm and memorable piece of myself, and that this will be my last public performance at my (already graduated from) high school. ☐ The lack of time and sleep are really starting to knock on my door. In addition, lately I've been constantly learning and preparing myself for my first attempt at the SAT, which I will take on the 6th of December. For the last few weeks, my days have basically been comprised of 70% SAT studying... another 20% dedicated to writing the script for the charity concert, 5% of the time spent making my next coffee and the last 5% for waking up and going back to sleep. I terribly miss being able to pace around the kitchen without another care in the world trying to plan something new and creative to cook or bake, but unfortunately, at least for now, I have to set this part of my life aside. Oh! and I also have to tell you guys about my recent engagement, but I don't want to overwhelm y'all too much with all these updates and text. But I promise, that there will be more on this another time!

:*

Hugs and kisses for all of y'all and let me know if you guys have tried the hair mask recipe yet ! <3 In fact, I have it on my head right now ☐

Dzisiaj delikatne babeczki z kremem znanym już przez Was, posypane pysznymi cukrowymi perełkami

Today, we'll be making delicate cupcakes with a pudding icing, sprinkled with some delicious sugary snowflakes

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki:

100 g miękkiego masła
80 g cukru trzcinowego (około 8 łyżek)
1 duże jajko
100 g mąki (około 4/5 szklanki)
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
2 łyżeczki mleka (nie ma na zdj)
1 łyżeczka proszku do pieczenia (nie ma na zdj)
kilka kropel olejku waniliowego

Ingredients:

100 g of soft butter
80 g of raw sugar (about 8 tbsp)
1 large egg
100 g of flour (about 4/5 cup)
1 tsp of nutmeg
2 tsp of milk (not shown below)
1 tsp of baking power (not shown below)
few drops of vanilla extract



Zaczynamy:

Cukier, masło oraz mleko ubijamy mikserem na pulchną masę.

Let's begin:

First mix the butter, sugar, and milk using a mixer until it becomes a fluffy cream.



Do masy dodajemy jajko i miksujemy dokładnie.
Następnie stopniowo dodajemy mąkę
(wcześniej wymieszaną z gałką oraz proszkiem do pieczenia)
i mieszamy już łyżką.

Then add the egg to the mixture and continue mixing
thoroughly.
Next, gradually add the flour to the mixture
(mix in the nutmeg and baking powder to the flour prior to
adding the flour)
and continue mixing, now with a spoon.



Gotową masę przekładamy łyżeczką do papilotek i wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na 15 do 20 minut.

Using a spoon we fill the cupcake liners with our mixture and place the cupcake tray into the 180°C preheated oven for 15 to 20 minutes.



Aby wykonać krem kliknij w ten link: -> [Krem](#)

To make the icing, click this link: -> [Icing](#)



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!



Domowa maska na włosy

Wiele z nas narzeka na złą kondycję naszych włosów. Ja szczególnie mam problem z wypadaniem i przetłuszczaniem się moich kosmyków. Dodatkowo mam wrażenie, że moich włosów z każdym dniem jest coraz mniej i są coraz to słabsze. Próbowałam wielu odżywek, żeli, olejków i masek... Jednak żadna z wyżej wymienionych nie zaskoczyła mnie tak jak domowa maska z żółtka, olejku arganowego, rycynowego i z dodatkiem ulubionej odżywki do włosów.

Po każdym użyciu tej maski moje włosy są sztywniejsze i mocniejsze, a co najbardziej mnie cieszy, że kolejnego ranka wcale nie muszę znowu ich myć bo są przyklepane i przetłuszczone.

Żadna inna odżywka czy maska kupiona w sklepie nie dała mi

takiej satysfakcji, dodatkowo taka domowa odżywka jest bardzo tania.



Co powinniście wiedzieć o działaniu naszej maski:

Żółtko jajka kurzego zawiera wiele witamin (np. A, D, E), minerałów (np. potas czy wapno), tłuszczu oraz białko. Te wszystkie składniki mogą w naturalny sposób odżywić nasze włosy, nadać im blasku i poprawić ich stan.

Olejek rycynowy sam w sobie przesusza włosy, ale w towarzystwie olejku arganowego pięknie nawilży i nabłyszczyci nasze kosmyki, a w efekcie osoby z przetłuszczającymi się włosami będą takiemu połączeniu bardzo wdzięczne. Pamiętajmy tylko, że olejek rycynowy może troszkę przyciemnić nasz kolor (taka informacja dla blondynek).

Olej arganowy jest idealny dla suchych, słabych i zniszczonych włosów.

Olej ten zawiera wiele przeciwutleniaczy, które poprawią strukturę włosa. Kwasy omega 3 i omega 6, które pomogą odbudować włos od cebulki, aż po same końce i poprawią jego elastyczność. Dodatkowo nawilży włos wnikając w jego wnętrze.

Do takiej mieszanki dobrze jest dodać naszą ulubioną **odżywkę** (dobraną do typu włosów). Ten dodatek wzmocni dodatkowo działanie naszej domowej maski i usprawni nałożenie jej na głowie.

Co więcej... Może słyszeliście o tzw. Saunie dla włosów, którą oferują coraz częściej fryzjerzy. Chodzi o nałożenie maski odżywczej na włosy, a następnie podgrzewanie głowy, aby ułatwić wchłanianie się substancji. Dlatego używając masek na włosy dobrze jest od czasu do czasu na folie na głowie nałożyć również ręcznik i zwyczajnie suszarką z ciepłym powietrzem podgrzewać skórę głowy. Niekoniecznie sprawdza się to w przypadku naszej jajkowej maseczki.. Nie chcemy przecież jajecznicy na głowie... ☐

Ale przy każdej innej masce ta opcja będzie bardzo mile widziana.

Domowa maska na odżywienie włosów.

Składniki:

2 łyżki oleju rycynowego

1 łyżka oleju arganowego

1 żółtko

2 łyżki ulubionej odżywki do włosów



Przygotowanie:

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.



Na suche lub zwilżone włosy nakładamy wcześniej przygotowaną maskę, przykrywamy folią lub czepkiem foliowym i pozostawiamy tak na włosach na minimum godzinę (ja zwykle trzymam nawet 2 godziny).



Po tym czasie dokładnie spłukujemy maskę i myjemy włosy jak zwykle, a nawet dwa razy.

Włosy mogą wydawać się twarde i sztywne, ale dnia następnego będą miękkie i z pewnością zobaczycie różnice.

Zostawiam Was z moimi kłakami !

Ps. Pamiętajcie, aby zobaczyć efekty musicie stosować taką maskę przynajmniej raz w tygodniu. Dla mnie najlepszym dniem jest niedziela, tą godziną podczas której mam maskę na włosach wykorzystuję totalnie dla siebie.

Np. robię pedicure lub manicure czy czytam dobrą książkę.

Poświęćcie troszkę czasu tylko dla SIEBIE ! <3

