Życzenia Świąteczne od Maniaczki na Youtube

Mam dla Was małą niespodziankę, mam nadzieje, że udaną.
Zostawiam Was z filmikiem i czekam na Waszą reakcję.
Jak zwykle musiałam być wariatem…. ja chyba nigdy nie będę w 10000% spokojna….
Trzymajcie się cieplutko

WESOŁYCH ŚWIĄT –> KLIK

The Making of ...
The Making of ...

Pierniczkowe muffinki/ Gingerbread muffins(Eng. Version)

Kochani,
Mam dla Was kolejny świąteczny przepis. Tym razem coś korzennego, w deseń pierniczków tylko trochę w innej postaci! Są to przepyszne pierniczkowe muffinki. Pyszne zaraz po upieczeniu, ale i na drugi czy nawet trzeci dzień. Chrupiące na wierzchu i wilgotne w środku. Super towarzystwo do kawy jako mała przekąska na stole wigilijnym. Mam nadzieję, że wykorzystacie. Możecie również bawić się dodatkami, mogą to być orzechy, migdały, rodzynki, żurawina, słonecznik, albo wszystko razem! I jeszcze raz bardzo Was proszę o podsyłanie mi zdjęć na maila: **martyna.mierzwa95@gmail.com** ze zdjęciami jak pieczecie, jak wyglądają Wasze dania! Jestem bardzo bardzo ciekawa!

My dearest readers,

I have another christmas recipe for you all. This time it’s going to be something very similar in taste to the gingerbread cookies, just with a different texture. I am talking about gingerbread muffins! They are not only delicious right after coming out of the over, but will also be just as delicious after a day or two. The crunchy top goes perfect with the moist inside. Gingerbread muffins are great company to go along with a hot cup of coffee by the Christmas Eve table. I hope that you all will have the chance to use it! What’s more… is that you can play with the additional ingredients, you may use almonds, nuts, raisins, dried cranberries, or sunflower seeds, or even all together at once if you like. And again, I beg of all of you to send me pictures of you baking, and pictures of your baking creations to my email:
martyna.mierzwa95@gmail.com

I am enormously curious to see how it turns out for all of y’all.

PIERNICZKOWE MUFFINKI / GINGERBREAD MUFFINS

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:

1,5 łyżki przyprawy do piernika
1/2 szklanki orzechów włoskich (pokrojonych w małe kawałki)
3/4 szklanki cukru
2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 kostki roztopionego masła
1 szklanka mleka
2 jajka
1 łyżka płynnego miodu (nie ma na zdjęciu)

Ingredients:

1.5 tablespoons of gingerbread mix
1/2 cup of walnuts (crushed and ground into small pieces)
3/4 cup of sugar
2 cups of flour
2 teaspoons of baking powder
100 g of melted butter
1 cup of milk
2 eggs
1 tablespoon of honey (not shown in picture)

Zaczynamy:

Suche składniki oprócz orzechów mieszamy razem.

Let’s Begin:

Start mixing all of the dry ingredients together with the exception of the walnuts.

W osobnej misce mieszamy razem jajka, roztopione masło, miód oraz mleko.

In a separate bowl, mix together the eggs, melted butter, honey, and milk.

Do mieszanki suchej wlewamy połączone wcześniej mokre składniki i mieszamy zwykłą łyżką. Nie martwimy się o gródki, w niczym nie przeszkadzają, a nawet pomogą. Następnie dodajemy pokrojone orzechy i ponownie mieszamy.

Pour the wet ingredient mix into the bowl holding the dry ingredient mix and continue mixing using a normal spoon. Don’t worry about grainy texture or the mix being smooth, it shouldn’t hinder the end result, and even more, it should help during the baking process. Next we add the crushed/ground/cut up walnuts into the mix and continue mixing with the same spoon.

Do papilotek wlewamy gotową masę do 3/4 wysokości i pieczemy muffinki w nagrzanym piekarniku do 190*C przez około 20 minut.

Now pour the ready and thoroughly mixed cream into the muffin paper liners, filling the up to 3/4ths of the volume of each one. Then place the muffin tray into a 190°C pre-heated oven and bake for about 20 minutes.

SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!

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. Przyglądnełam 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 skraść 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 over 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 mascaropne
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 mikrofali, 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 !!!

Najpyszniejszy sernik z białą czekoladą i masą karmelową

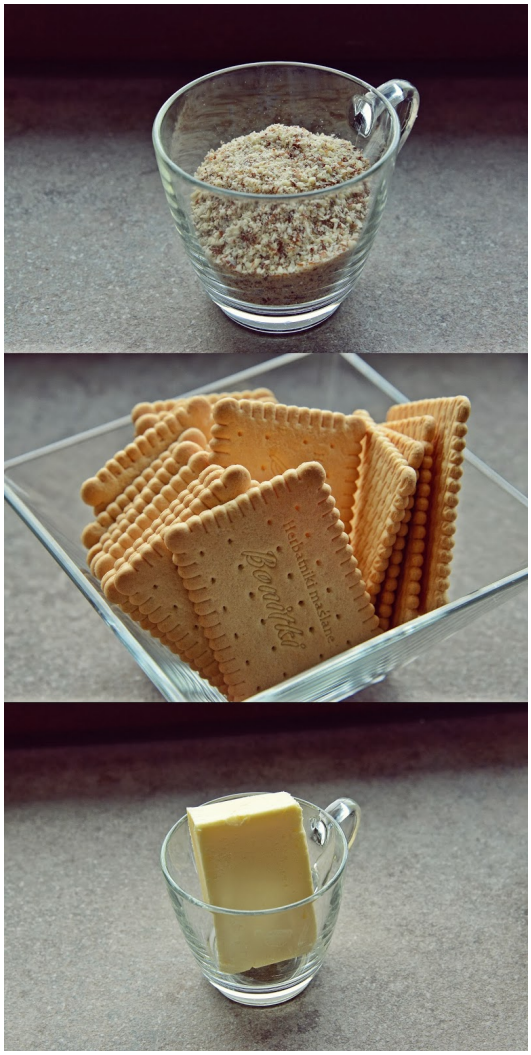
Święta idą ogromnymi krokami.
Powoli trzeba zacząć przygotowania do wigilijnej wieczerzy. U mnie w domu zawsze ostatnie 3 dni przed Bożym Narodzeniem to ogromne zamieszanie, od rana do nocy siedzimy z mamą w kuchni, sprzątamy i zdobimy dom. Ale w tym roku postanowiłyśmy zacząć to wszystko dużo wcześniej. Chcę chociaż trochę odciążyć mamę zanim wyjadę. Choinka jest już prawie ubrana, pierniczki upieczone…

No i najcudowniejszy sernik upieczony.
Wiem, wiem … jeszcze ponad 2 tygodnie, ale serniki spokojnie można mrozić…. bez obaw możecie wrzucić ostudzony sernik do zamrażalnika, oczywiście dobrze i szczelnie zamknięty.
Nie zmienia on smaku, podobno jest wręcz lepszy po zamrożeniu i odmrożeniu.
Jest kremowy i się nie kruszy. A w zamrażalniku może spędzić nawet kilka miesięcy.

Dzisiejszy przepis na sernik z białą czekoladą, migdałowym spodem
i kajmakową masą po prostu rozpływa się w ustach, a co najlepsze,
wymienia się 200 g zwykłego twarogu (z 1 kg) na 200 g serka mascarpone….
Sernik jest kremowy i ma cudowny delikatny smak.
Mam nadzieję, że wypróbujecie go w swoich domach!

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MASĄ KAJMAKOWĄ

Składniki na spód:
3/4 szklanki mielonych migdałów
(mogą to być zwykłe zmielone orzechy)
150 g herbatników
60 g masła *(roztopionego)*



Zaczynamy:

Herbatniki kruszymy i wrzucamy do blendera razem ze zmielonymi migdałami.
Blendujemy do momentu rozkruszenia każdego kawałeczka.
Dodajemy płynne masło i ponownie blendujemy.

Powstałą masę wykładamy na tortownicę wyłożoną papierem. Wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania masy serowej.

Składniki na masę serową:

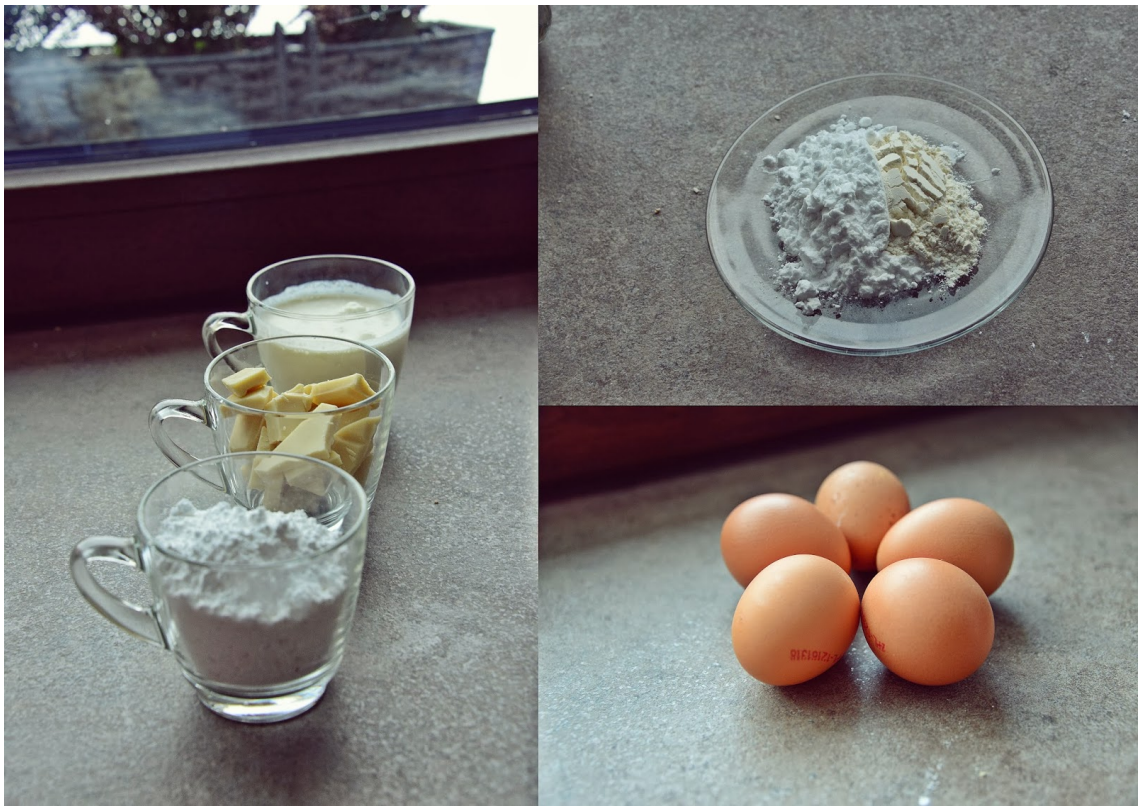
Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

800 g sera białego

200 g serka mascarpone

1 szklanka cukru pudru
1,5 tabliczki białej czekolady
(roztopionej w kąpieli wodnej lub w mikrofali)
200 ml śmietanki kremówki *(30 %)*
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
5 jajek



Zaczynamy:

Ser blendujemy na gładką *(bez-grudkową masę)*

W dużej misce mieszamy oba rodzaje sera, dodajemy cukier, oba rodzaje mąki,
jajka, śmietankę oraz białą czekoladę. Wszystko mieszamy mikserem.

Powstała masa wyjdzie rzadka, ale tak właśnie ma być.
Przelewamy ją na wcześniej przygotowany spód.

Pieczemy przez troszeczkę więcej niż godzinę w temperaturze 180*C.
Gdy sernik będzie już upieczony, zostawiamy go jeszcze na pół godziny w półotwartym piekarniku.
Wierzch smarujemy masą kajmakową (krówkową) i posypujemy mielonymi orzechami.

Schładzamy w lodówce

SMACZNEGO !!!

Pierniczki

Ale ten rok szybko leci, przecież dopiero co świętowaliśmy nowy rok.
Nie wiem jak dla Was, ale dla mnie rok 2013 był bardzo ciężki i pechowy. Niestety dla wielu osób, szczególnie rowerzystów. Mimo wszystko nie tracimy nadziei.
Już w tym tygodniu mikołajki… Później święta, sylwester i nowy rok, nowe postanowienia…
W tym roku całkiem inaczej niż zwykle. Zobaczymy co z tego będzie, ale już tęsknie za rodziną
na samą myśl o wyjeździe, ale na razie nie o tym.

Wypadałoby zacząć piec pierniczki, które będą

(o ile Wam się uda ich nie zjeść zaraz po upieczeniu, gdy są takie chrupkie i cieplutkie)
wilgotniały w pudełkach, gdzieś schowane w spiżarkach, czy w szafkach.

To mój ulubiony przepis na pierniczki <3

Użyłam tym razem miodu wielokwiatowego i to był strzał w dziesiątkę!
Akurat w biedronce był troszeczkę taniej, więc czemu nie?
Zachęcam Was bardzo bardzo do wypróbowania tego przepisu, bo jest moim korzennym faworytem!

Pierniczki <3

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Miód	1 szklanka = 360g	1 łyżka = 22g

Składniki:

60 g masła
2,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru pudru
1,5 łyżeczki sody
0,5 szklanki miodu
1 jajko

1 opakowanie przyprawy korzennej

Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy razem z sodą, przyprawą oraz cukrem pudrem.

Na środku robimy dziurkę, do której wbijamy jajko *(temperatura pokojowa)*
i dodajemy miękkie masło.
(ja użyłam stopionego, musiałam je rozmrozić, ale przez to ciasto było bardzo klejące)

Zaczynamy ugniatanie. Jeśli będzie się to wszystko bardzo kleiło,
po prostu dodajcie troszkę mąki.
Najlepiej sobie usypać małą górkę na blacie.
Po chwili dodajemy miód.

Jeśli ciasto będzie już miało puszystą i bez-grudkową konsystencję, kroimy je w paseczki, wsadzamy do woreczków foliowych i wrzucamy do zamrażalnika na 30 minut.

Po 30 minutkach wykładamy ciasto na blat i ćwiczymy nasze boobs’y.
Ciasto wałkujemy na około 0,5 cm grubości i wycinamy foremkami,
w zależności od upodobań.

Wykładamy na blaszkę i pieczemy w 170*C przez około 15 minutek.
A tak naprawdę to tak, aby ciasteczka się nie spaliły, ale nie były też za blade.
Po upieczeniu zostawiamy pierniczki na gorącej blaszce przez ok. 10 minut, aby ostygły!

Pierniczki przechowujemy w szczelnych pojemnikach przez 1-4 tygodni.
Albo po prostu jemy je zaraz po upieczeniu, ciesząc się pysznym aromatem korzennym i smakiem masełka.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka