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 "usztywniła". 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 mikrofali. 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

Kremowy sernik z ciasteczkami Oreo

Kochani, nie chce po raz kolejny zaczynać posta słowami “Ten przepis to strzał w 10!”, ale niestety musze, bo rzeczywiście tak jest! <3 Bywając w USA od 2005 roku zachwycałam się amerykańskimi sernikami, zawsze były bardzo kremowe, zwyczajnie rozpływały się w ustach… Nasze polskie zawsze były bardziej suche i sztywne. Ciągle się zastanawiałam jaki jest sekret… i odpowiedz znalazłam u babci mojego Dominicka. “Martyna, tutaj po prostu nie kupisz białego sera, takiego zwykłego twarogu!” Byłam w szoku, przecież w Polsce taki serek używamy bardzo często, nawet do kanapek ze szczypiorkiem! Bacia wytłumaczyła mi, ze tutaj nie ma po prostu

zapotrzebowania na taki ser od kiedy powstały tzw. Cream Cheese, gładziutkie, kremowe serki typu Philadelphia.

Wypróbowałam już pare lat temu i rzeczywiście NIE MA PORÓWNANIA. Ten amerykański sposób na sernik powinien być po prostu w innej kategorii deserowej! W Polsce już można kupić takie kremowe serki więc zachęcam Was do wypróbowania i poczucia tej amerykańskiej delicji! Jeśli chcecie możecie użyć proporcji pół na pół z polskim twarożkiem, ale WARTO! Na spód sernika pojawiło się szybkie rozwiązanie, bo zamiast kruchego ciasta chce Was zachęcić do wypróbowania ciasteczek oreo. Bardzo szybki sposób i przepyszny! Do wykonania spodu wystarczy Wam blender. Szybko, łatwo i pysznie… czego chcieć więcej! YUUUUMMMMMYYY
Koniec gadania, bierzmy się do roboty! Mój sernik już zniknął w pierwszy dzień po upieczeniu… Może to Was przekona!

Kremowy Sernik z ciasteczkami Oreo

Składniki na spód:

ok. 25 ciasteczek Oreo (w całości)
5 łyżek miękkiego masła

Składniki na masę serową:

700 g serka typu “Philadelphia”
(lub 350g serka philadephia +350g zmielonego twarogu)
1/2 szklanki cukru
3 duże jajka
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 1/2 ziarenek z laski wanilii
1/2 szklanki śmietanki 30%

Wykonanie spodu:

Zaczynamy od ciasteczkowego spodu, ale wyciągnijcie resztę składników, aby były w temperaturze pokojowej. Ciasteczka Oreo w całości wrzucamy do blendera i miksujemy na małe okruszki. Dodajemy miękkiego masła i ponownie blendujemy.

Taką kruchą masę wykładamy na wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia blachę i dociskamy mocno do dna. U mnie robił to mój mąż, wy też poproście kogoś silnego! Blaszkę z gotowym spodem wkładamy do lodówki na 30 minut i zabieramy się za przygotowanie masy serowej.

Wykonanie masy serowej rozpoczynamy od dokładnego zmiksowania serka. Następnie dodajemy stopniowo cukier dokładnie miksując. Gdy ser będzie już kremowy zaczynamy pojedynczo dodawać jajka i dalej miksujemy. Gdy masa będzie dokładnie wymieszana dodajemy ekstrakt waniliowy i śmietankę i ponownie miksujemy.

Gotową masę wylewamy na wcześniej przygotowany spód i równo rozprowadzamy.

Teraz macie dwa wyjścia… Ja uwielbiam piec serniki w tzw. kąpieli wodnej. Blaszkę z sernikiem przekładam do większej blaszki i w;lewam tam wrząca wodę. Ten sposób pieczenia serników jest kluczowy jeśli chcemy, aby sernik był bardzo wilgotny. Parująca woda podczas pieczenia sprawi, że sernik będzie BARDZO BARDZo kremowy i delikatny. Jeśli jednak pieczecie sernik w tortownicy z wyciąganym dnem pamiętajcie by owinąć blaszkę folią aluminiowa aby woda nie przelała się do

sernika! Możecie również upiec sernik tradycyjnie, bez dodawana wody, ale zachęcam Was do wypróbowania tej metody. Nie pożałujecie!

Sernik pieczemy w temperaturze 165*C przez ok. 50 minut (do godziny), aby sernik delikatnie się zarumienił. Po upieczeniu zostawiamy sernik w wyłączonym piekarniku na 30 minut.

Sernik dobrze jest schłodzić po pieczeniu w lodówce przez minimum 2 godziny.

Kochani, sernik można bardzo łatwo ozdobić bitą śmietana i truskawkami.

SMACZNEGO zza Oceanu!

Mini Torciki na Dzień Kobiet

Moje Panie…

Nadchodzi Dzień Kobiet, miedzynarodowe świeto NAS WSZYSTKICH KOCHANE.

Mam do Was ogromna prośbę. Poświećcie ten dzień dla siebie ! Odpuście sprzatanie, nauke, 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 OSOBNA!

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

Zróbcie sobie domową maseczke, ubierzcie ulubioną sukienkę, umalujcie się swoimi najlepszymi kosmetykami, zróbcie sobie paznokcie, posłuchajcie „Cztery Pory Roku“ Vivaldiego, potańczcie i pouśmiechajcie 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 zrobic go dla siebie i przyjaciółek, ale możecie podsunąć też przepis do wykonania Waszym facetom!!!

Panowie…

Wyzywam Was do tego zdania!!! Jestem pewna, że dacie rade! Może się wydawać, że przepis jest trudny, czasochłonny… ale to NIEPRAWDA. Panowie kochani bądźcie odważni i pokażcie, że dacie rade ! 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

¾ szklanki mąki

¾ 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 odłuż blachę na bok, aby wystygła.
Gdy biszkopt już przestygł wyciagnij go z blachy i odwróć, aby sciągnać papier.

Teraz zabieramy się za wykrajanie naszych kółek. Uzyjcie 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 polać każde kułekczko dwoma łyżeczkami zaparzonej kaway.
Tak przygotowane biszkopciki odkładamy na bok.

Składniki na masę:

200/250 g mascarpone
1 szklanka śmietanki 30%

1 łyżka (lub dwie jesli lubicie na słodko) cukru pudru

½ startej gorzkiej czekolady

Wykonanie:

Śmietankę razem z serkiem mascarpone miksujemy na gładka mase, dodajemy cukru i jeszcze chwilke 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 procedure 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 !

Chleb bananowo-kokosowy/ banana coconut bread(eng.version)

Ale ten czas szybko leci… Już 3,5 miesiąca minęło odkąd jestem w Ameryce. Nie ukrywam płakać mi się chcę bardo na myśl o powrocie. Już jestem przyzwyczajona do życia w tym kraju… Przepraszam za tyle prywaty… Ale jednak to część Maniaczki, którą traktuje jak moją najbliższą przyjaciółkę. Dobrze jest żyć ze samą sobą w zgodzie i przyjaźni, ufać sobie i dbać o siebie i innych.
Najbardziej tęsknie za domem i moją cudowną rodziną. Ale po powrocie do Polski.. do tej szarej rzeczywistości będę tęskniła za tym domem, który mam tutaj. Staram się być silna w tym wszystkim i patrzeć na to co się dzieje w okół mnie z różowymi okularami na nosku! Tyle jeszcze przede mną. Tyle miłości czeka nam mnie, nie mogę oplatać ostatnich dni w Dallas w smutek.

A gdy tylko chce mi się płakać łapie moje ukochane książki kucharskie, narzucam na siebie fartuch i biorę się za pieczenie… <3 W takie właśnie dni, gdy jest nam ciężko dobrze jest wyżyć się na miękkich bananach i włożyć całe swoje serducho w cudowny bananowy chleb.

***

Oh my gosh this time passes so quickly. It has already been 3.5 months since I came to America. I have to admit that every time I think about leaving this beautiful place I feel like tears are forming in my eyes. Now I am so used to being here. I am sorry for so many private feelings, but still this is a part of Maniaczka, who I treat like one of my closest friends. It is good to live in peace and friendship with yourself, to

live trusting and taking care of your own human-being.

I miss my home and my precious family the most. However, after having come back to Poland… to this gray reality, I will definitely miss my second home here. I do my best to be strong and look at the world with optimism. There is still so much more waiting for me here in the future. So much love. But now, I just can’t surround myself with misereable feelings for these last few days here in Dallas.

Any time I feel like crying I immidiately rush to the kitchen, grab my beloved cookbooks, I put on my apron and I start baking…<3 In those kinds of days, when we feel gloomy it is always better to take out your anger and sorrow on soft and ripe bananas, and then put your love into a marvellous banana bread.

Chleb bananowo kokosowy/ Banana coconut bread

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

Składniki:

3 dojrzałe banany
1 i 3/4 szklanki mąki
2 jajka
3/4 szklanki cukru
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
3/4 szklanki wiórków kokosowych
1/2 szklanki smietany
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1/3 szklanki oleju

Ingredients:

3 ripe bananas
1 3/4 cups flour
2 eggs
3/4 cup sugar
1 1/2 tsp baking powder
3/4 cup shredded coconut
1/2 cup sour cream
2 tsps vanila extract
1/3 cup sunflower oil

Zaczynamy:

Banany obieramy ze skórki i kroimy na kawałeczki po czym, dusimy dusicielem do ziemniaków na miazgę.

Let’s begin:

Peel the bananas and chop them into slices, then mash them using the potato masher.

Do ugniecionych bananów dodajemy jajka, śmietanę, olej oraz ekstrakt waniliowy
i mieszamy ponownie.

Beat together the eggs, oil, mashed bananas, sour cream, and vanila extract in the same bowl.

W osobnej misce wymieszaj łyżką suche składniki
czyli mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i kokosem.
Następnie wlej masę zrobioną wcześniej.

In a seperate bowl mix together all of the dry ingredients,
meaning the flour,
baking powder, sugar and shredded coconut.
Then add the other mixture made earlier and beat togheter.

Taką gotową mieszankę wlej do formy do pieczenia chleba, posmarowanej masłem
i oprószonej bułką tartą lub po prostu wyłóż blachę papierem do pieczenia. Chleb piecz przez godzinę (lub dopóki ciasto wyrośnie i zbrązowiej) w nagrzanym piecu do 180*C.

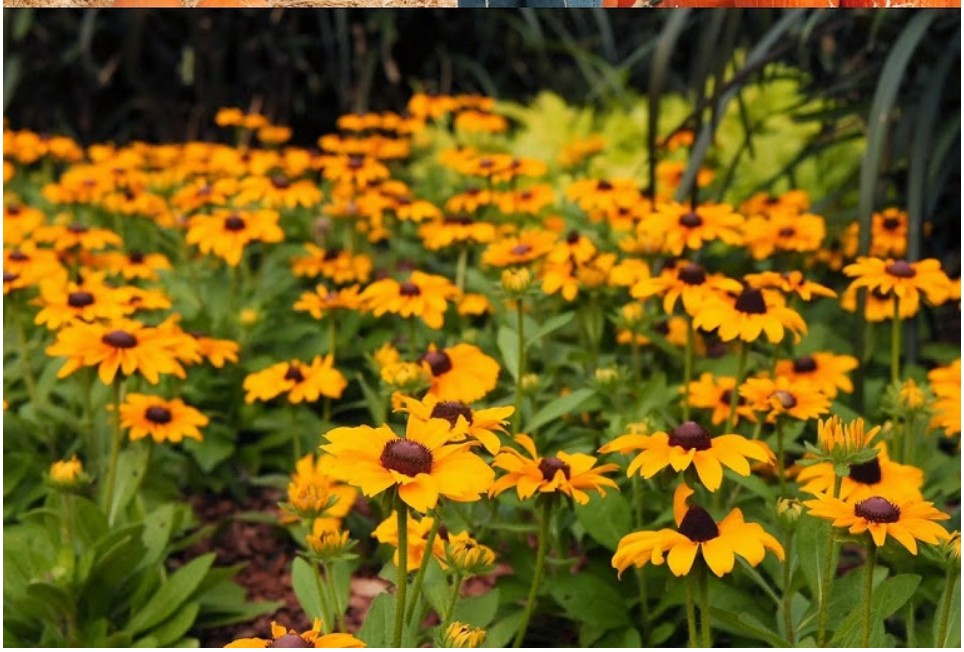
Spoon the mixture into a prepared pan (spread butter over the inside coating and sprinkle the inside with fine bread crumbs or simply use baking paper to line the inside).
Bake in a preheated oven to 350*F for about an hour or untill risen, firm and golden brown.

SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

Mam dla Was dodatkowo parę zdjęć ze świetnego pikniku !

I have a few more pictures from a wonderful and exciting picnic that we got to attend yesterday!

100% Natural Ingredients
Sparkling
CHEEK



Tarta z jabłkami

To co większość z nas najlepiej pamięta z dzieciństwa to w większości babcine przetwory, świeże mleko od krowy i cudowny zapach rozchodzący się po domu. Świerzy zapach pieczonych jabłek z cynamonem, pyszne ciasto… Zawsze wyglądało tak samo! Teraz mamy mnóstwo wariacji związanych z tzw. “szarlotkami”. Każdy robi jak lubi ! Czasem ciasto kruche, czasem pół-kruche, czasem posypane kruszonką, czasem samą bezą, albo w ogóle bez żadnej góry, a tu już wkrada nam się tarta <3 Kruchy spód … mniam ! Troszkę dżemu brzoskwiniowego i masa jabłek <3 Nie ma co gadać ! ZABIERAJMY SIĘ ZA PIECZENIE…

TARTA Z JABŁKAMI

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:

150 g masła
1 żółtko
50 g cukru pudru
200 g mąki
2 łyżki śmietany
1/2 słoika dżemu brzoskwiniowego
5 średnich jabłek

Zaczynamy:

Z mąki, cukru, żółtka, miękkiego (ale nie ciepłego) masła i śmietany wyrabiamy ciasto.
Schładzamy przez 30 minut w lodówce.

Ciasto wykładamy na formę do tarty *(najlepiej z wyciąganym dnem)*,
dokładnie wylepiamy boki i dno. Nożem robimy małe dziurki.
Ciasto wkładamy na 30 minut do lodówki.

Ciasto smarujemy dżemem i układamy obrane i pokrojone w plasterki jabłka.
Pieczemy w temp. 200*C przez około 25 minut.

SMACZNEGO !!!