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

Tartaletki z kremem waniliowym

Coś walentynkowego, jak co roku! Czyli łatwo, szybko, prosto, ale i PIĘKNIE <3 Bo kto nie lubi kruchego ciasta pokrytego pysznym waniliowym kremem?! Ja uwielbiam i mam nadzieję, że Wy również. Ten przepis to jak zwykle super pomysł na tzw. potrójne-P ! Piękne, pyszne i PROSTE! Na tym trzecim zawsze najbardziej mi zależy, bo wiem, że każdy z nas w obecnym czasie jest wciąż w biegu, czy to praca czy nauka na zajęcia, czy oba, jak to jest właśnie w moim przypadku. Dobrze wiecie, a jeśli nie, to zaraz się powtórzę… Moja strona i przepisy, które tutaj zamieszam muszą MUSZĄ być proste, a nawet jeśli nie wyglądają na łatwe, robię dla Was relację zdjęciową, żeby

nikt się nie zniechęcał. “Czy taka ma być konsystencja?”, “Czy w takim kolorze powinna być masa?” itp.

NIE NIE NIE ! Staram się wszystko wytłumaczyć po POLSKIEMU, żeby nawet facet (i tutaj nie chce nikogo urazić, ale wiem ze statystyk ze około 90% moich tzw. “followersów” to kobitki!) był w stanie sobie poradzić ! TAK i teraz na blogu bardzo prosty przepis! Napisałam to słowo 5 razy, wybaczcie. No nic koniec gadania, czas do działania!

Tartaletki z kremem waniliowym

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki na kruche ciasto:

1 pełna szklanka mąki
1/2 kostki masła (ok. 120g)
2 łyżki cukru pudru
1 żółtko

Wykonanie ciasta:

Ciasto możemy zagnieść rękoma, ale można wrzucić wszystko do blendera i na wysokich obrotach utrzeć ciasto. Po zblendowaniu ciasta po prostu wyciągnijcie je z blendera (lub malaksera) i ugniećcie kulkę. Wrzućcie ją na 20 minut do zamrażalki, aby ciasto się schłodziło.

Po schłodzeniu ciasta posypujemy blat mąką, wykładamy ciasto i wałkujemy! Warto osypać mąką również wałek, żeby nie przyklejało nam się ciasto. rozwałkowanym ciastem wykładamy nasze foremki na małe tarty. Pamiętajcie nie musi to być równe! Ja najczęściej zanim rozwałkuje ciasto kroje je na paski grubości 1 cm i wtedy wałkuje. Takie wykrawki układam w foremkach i łącze je.
Tarty pieczemy w temperaturze 180*C przez ok. 10 minut, lub aż się zarumienią.

Po upieczeniu odłużmy formy z upieczonym ciastem na bok, aby wystygły. CZAS NA KREM!

Składniki na krem waniliowy:

1 szklanka mleka
1/2 szklanki cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 żółtka
1 laska wanilii (przecięta wzdłuż)

Wykonanie kremu:

Zaczynamy od podgrzania mleka wraz z przeciętą laską wanilii w rondelku. Pamiętajmy by co jakiś czas mieszać. Dobrze jest przed dodaniem wanilii wydrążyć z niej nasionka i po prostu dodać do mleka razem z pozostałą laską, która jest pełna zapachu!

W osobnej miseczce mieszamy dokładnie żółtka z cukrem i mąką. A gdy mleko będzie już bardzo gorące dodajemy do mieszaniny jajecznej pare łyżek gorącego mleka z wanilią, aby podwyższyć temperaturę żółtek. Nie chcemy dodać zimnej mieszaniny jajecznej do gorącego mleka.

Taką ciepłą mieszaninę dodajemy teraz do mleka. Na małym ogniu przez pare minut dokładnie mieszamy. Gdy krem waniliowy powoli zacznie bulgotać i gęstnieć znaczy, że zbliżamy się do końca! Po około 4 do 5 minutach krem powinien być gotowy. Wyławiamy z kremu laski wanilii, a garnek odstawiamy na bok do wystygnięcia. Dobrze jest przykryć go folią, aby nie utworzyła się skorupka.

Schłodzony krem wykładamy łyżeczka na nasze tartaletki i wygładzamy wierzch.

Gotowe tartaletki schładzamy w lodówce, a na trzydzieści minut przed podaniem wyciągamy je z lodówki. Nasze małe tarty możecie udekorowac pokrojonymi owocami, możecie również na tartku zetrzeć czekoladę i posypać krem. Ja wybrałam truskawki i listki mięty.

SMACZNEGO i MIŁOSNEGO !

Jak zwykle zapraszam Was na snapa i instagrama !

Snapchat: maniaczkkaa
Instagram: “wszystkomaniaczka” oraz “martyynnaa”

Tiramisu w pucharkach

Czy w ogóle wiemy skąd wzięły się Walentynki?

Z tego co dowiedziałam się na rekolekcjach przed-małżeńskich to podobno św. Walenty był patronem ludzi chorych psychicznie… a podobno ludzie zakochani właśnie tak się zachowują…
To była Teoria Ojca Artura.
Co do naszej ukochanej cioci Wikipedii, święto to narodziło się już w średniowieczu, początkowo tylko w południowo-

zachodniej Europie, reszta świata doszła do walentynkowego grona później.

W Polsce zaczęto obchodzić to święto w latach 90 XX wieku. W naszym kraju jest wyjątkowo dużo ludzi, którzy są bardzo przeciwni kultowi Walentynek, jedni (najczęściej starsze pokolenie) narzeka, że jest to komercyjne święto, które jak zwykle wyciąga z ludzi ostatnie pieniądze, z kolei tzw. single krytykują Walentynki mówiąc, że bycie w związku to wcale nic dobrego i coś czego im właściwie nie brakuje.
Różne są poglądy, każde powinniśmy szanować, ale mam nadzieje, że moje walentynkowe posty jeszcze Was nie zniechęciły.

W tym roku na Walentynki już nie będzie tylko ciasteczek…

Myślę, że taki kremowy deser z nutką rumu i kawy będzie idealnym pomysłem dla dwojga, nie tylko w Walentynki, ale każdego dnia w roku.
Przepis jest jak zwykle prosty, nie wymaga od nas nakładu energii, a rozpływa się w ustach.

Ps. Proszę Was bardzo, nie martwcie się surowymi żółtkami! Naprawdę bardzo dużo się oczytałam na temat surowych jaj. Prawdopodobieństwo zarażenia się salmonellą jest możliwe gdy kupujemy jajka od pań z rynku, te tzw. wiejskie, zdrowe prosto z kurnika… Jajka które kupujemy w marketach są hurtowo naświetlane promieniami, które zabijają salmonellę. Dużo większe prawdopodobieństwo choroby jest gdy kroimy np. surowy drób, a szczególnie kaczkę.
Gdybyście jednak bardzo się bali. Sparzcie jajka dokładnie.

Tiramisu w pucharkach

Przepis na dwa pucharki

Przelicznik kulinarny

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g

Składniki:

około 15 okrągłych biszkopcików
1 mocne espresso
3 łyżki cukru pudru
2 żółtka
1/2 kieliszka rumu białego
1 serek mascarpone (200-250g)
+ prawdziwe kakao do oprószenia

Wykonanie:

Zacznijmy o zaparzenia espresso. Ostawmy je na bok do wystygnięcia.
Dwa żółtka ubijamy z cukrem pudrem przez dość długi czas,

chodzi nam o uzyskanie gładkiej masy.
Powinniśmy miksować około 6 minut.

Gdy żółtka są już ubite zaczynamy dodawać mascarpone.
Staramy się zmniejszyć obroty miksera. Miksujemy do czasu gdy masa jest już jednolita.

Odstawiamy masę na bok i zabieramy się za namoczenie biszkopcików.
Do miski wlewamy espresso oraz rum i mieszamy. Postarajcie się zamoczyć biszkopciki na
dosłownie 2 sekundy z obu stron. Dobrym udogodnieniem jest pokrojenie połowy okrągłych biszkoptów
na pół zanim zaczniecie je na maczać. Nie zawsze zmieszczą się całe kółka w pucharkach.

Nadszedł czas na układanie naszego deseru w pucharkach.
Ja użyłam pucharków, w których wyszły mi dwie warstwy.
Zaczynamy od biszkopcików, następnie przysypujemy je kakao i wykładamy część masy.
Ten proces powtarzamy w zależności od średnicy naczynia.
Na wierzchu ma być masa przyprószona kakao.

**Tak przygotowany deser wkładamy do lodówki na minimum 2 godziny
I GOTOWE <3**

SMACZNEGO !!!

Trufle Czekoladowe

Witamy WRZESIEŃ !

Dzisiaj mam dla Was najbardziej maniaczkowy przepis jaki tylko może być <3

A są to przepyszne czekoladowe trufle. Proste w przygotowaniu a bardzo wykwintne, idealne do udekorowania stołu jako piękny deser.

Możemy je dodawać do lodów waniliowych czy po prostu do kawy

Nie są tak mało kaloryczne, wręcz przeciwnie.

ALE ALE ALE czego my nie zrobimy dla kawałka słodyczy i czekolady.

Z resztą od jednego czy dwóch trufli nikt jeszcze nie utył!

Pierwsze swoje trufle wykonałam z przepisu Anny Stermach, ale moje trufle będą wymagały od Was użycia innego rodzaju

herbatników. Ja uwielbiam ciastka korzenne według mnie te najbardziej trafiają do moich kubków smakowych! <3
Oczywiście to nie jest wymóg, bawcie się przepisami i próbujcie różnych odmian ciastek maślanych ! <3

W KUCHNI NIE MA NUDY !

TRUFLE

Składniki:

2 tabliczki czekolady *(mleczka i gorzka)*
2 serki mascarpone
100 g ciasteczek jakie tylko lubicie

Zaczynamy:

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
Odstawiamy na bok aby ostygła, co jakiś czas mieszając.

Gdy czekolada jest ostudzona, ale nadal płynna mieszamy ją dokładnie z serkiem i pokruszonymi ciastkami.

Taka masę wstawiamy do lodówki aby zgęstniała i łatwiej nam było formować kulki.
Ja wstawiam na 10 minut i formułuje kulki z górnej (najtwardszej masy) i gdy dochodzę do tej kleistej ponownie wsadzam do lodówki aby się schłodziła.
Z takiej masy rękoma robię kuleczki po czym obtaczam je w kakao lub w płatkach kokosowych <3

Takie gotowe kuleczki układam na talerzu i schładzam w lodówce do czasu podania:)

SMACZNEGO !!!

Miłego tygodnia ! :*

Karmelowe paluchy

Czy Wy też mimo wakacji nie macie czasu się położyć w ciągu dnia, wziąć książkę czy po prostu pooddychać? Ja narzekam na ogromny deficyt czasu.
Jeśli jestem w Sanoku to latam z jednego końca na drugi, a jeśli jestem w Rzeszowie to od razu muszę nadrabiać nieobecności. Dzisiaj od rana w kuchni…
Absolutnie na to nie narzekam bo to ogromny relaks.. ale oprócz tego trzeba było wysprzątać cały dom, pomyć łazienki, poodkurzać, pomyć podłogi … a co najgorsze finalnie i tak dostaje się ochrzan za to, że mop jest źle odłożony albo rura

od odkurzacza wystaje z szafy.

Na szczęście słodkość którą dzisiaj przygotowałam poprawiła mi humor
i jestem z niej baaardzo zadowolona:)

KARMELOWE PALUCHY !

Przelicznik kulinarny

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

Podzielę ten przepis na 3 etapy.
Nie jest on trudny ale wymaga cierpliwości i sprawnej ręki.
Ja zrobiłam porcję na jedną tradycyjną blaszkę + jedną małą tortownice
w związku z wieczorną imprezą.

ETAP I

Składniki na kruchy spód:

200 g mąki
Kostka masła
1/2 szklanki cukru

Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy te 3 składniki. na początku celem są tzw. okruszki chleba, masło nie powinno być bardzo miękkie ale też nie zimne i twarde jak kamień.
Wyciągnijcie je 30 minut wcześniej z lodówki

Ja początkowo po prostu dziab-działam, dopiero po chwili wzięłam sprawę we własne ręce.
Zagniatamy ciasto i wkładamy do lodówki na 30 minut

Schłodzone ciasto kroimy w plasterki i ugniatamy na blaszce.
Pieczemy w 200*C przez 20 minut na złocisty kolor.
Etap I zakończony!

ETAP II

Poszukajcie sobie sprawnego kompana do tej części.

Składniki na masę karmelową:

2 szklanki mleka skondensowanego z puszki
4 łyżki syropu klonowego
1/2 szklanki cukru
2/3 kostki masła

Zaczynamy:

Wszystkie składniki wlewamy/wrzucamy do garnka i na małym ogniu mieszamy do momentu rozpuszczenia się cukru i stworzenia jednej jednorodnej mieszaniny.

Po czym zwiększamy delikatnie ogień i zaczyna się exercise. Mieszamy energicznie przez dobre 10 minut nieustannie. Mleko powoli będzie gęstnieć i ciemnieć. Jeżeli chcecie być pewni,

że karmel jest już gotowy wystarczy wziąć troszkę na łyżkę i wlać do zimnej wody np. w szklance. Musi być plastyczny. Pamiętajcie żeby ciągle ktoś mieszał.

Gotową masę wylewamy na kruchy spód i rozprowadzamy.
Odstawiamy do wystygnięcia.

Najtrudniejsze za nami !

Etap III

Składniki na polewę czekoladową:

2 deserowe czekolady
1/2 szklanki śmietanki 30 %

Wszystko wrzucamy do garnka i na małym ogniu podgrzewamy

Po chwili wylewamy na schłodzoną wcześniej masę karmelową (musi być zimna).

Wstawiamy do lodówki na dobrych parę godzin

Kroimy w kosteczki lub rożki.

SMACZNEGO !!!