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”

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny

Już w poprzednim poście pisałam jaka jestem zabiegana. Mam nadzieję, że nie ucierpicie na tym bardzo :) Przepisy na Wielkanoc nie będą wymagające, nie zabiorą Wam dużo czasu, a oczy będą się cieszyć i oczywiście żołądek ! W tym tygodniu

codziennie mam dojeżdżać do Sanoka z Rzeszowa do pracy i pomagać rodzicom, także trochę czasu mi to pochłonie, a wieczorem zdjęcia nie wychodzą tak ładnie, ale chyba nie będę miała wyjścia, bo przecież jakąś BABKĘ chce Wam "dać" :)

Także, mam nadzieję, że nie pozłościcie się na mnie za gorszej jakości zdjęcia. Szykuje też przepis na wymycie zaśniedzonego metalu, przy wyciąganiu wielkanocnych dekoracji natrafiłam na jajko pokryte śniedzią. Jak to ja poradziłam sobie z tym w domowy i naturalny sposób, bez żadnego mleczka czy detergentu.

Tym też będę chciała się z Wami podzielić, ale do czyszczenia metalowych ozdób wrócimy jutro albo pojutrze A dzisiejszy przepis … Szybki, pyszny, prosty, ładny… CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ? Mazurka będziemy wykrawać na kształt jajka wielkanocnego w bardzo prosty sposób, który podglądnęłam na weheartit.com Masa będzie prościzną, bo przecież czekolada w połączeniu ze śmietanką 30% tworzy pyszną i lekką masę

Zobaczycie jakie to proste i przyjemne ! <3

Ekspresowy Mazurek Wielkanocny z Czekoladą

Składniki na ciasto:

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1,5 szklanki mąki

1/2 kostki masła *(chłodnego, ale nie bardzo twardego)*

1 żółtko
1 łyżka śmietany 18%
3 łyżki cukru



Wykonanie:

Ciasto najwygodniej jest zrobić w malakserze, ale gdybyście nie posiadali owego to pamiętajcie by zagniatać ciasto szybko i sprawnie. Ja zawsze robię ręcznie bo po prostu to uwielbiam

Ciasto zaczynamy od “pokrojenia” mąki z masłem. Następnie dodajemy żółtko, cukier i śmietanę i szybko zagniatamy.Formujemy kulkę i wrzucamy na pół godziny do lodówki.



Po schłodzeniu ciastka wałkujemy je i przy pomocy jakiegoś szablonu *(ja wydrukowałam sobie kontury jaja)* wykrawamy owal. Z resztek ciastka formujemy wałek, który obklejamy do okola. Ciasto nakłuwamy widelcem i wkładamy na kolejne 30 minut do lodówki. Po ponownym schłodzeniu pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez około 18 do 20 minut na złocisty kolor.



I tutaj macie pole do popisu ! Ja zrobiłam szybką masę czekoladową z powodu braku czasu, ale możecie się tutaj popisać kreatywnością! Możecie skorzystać z masy z masłem orzechowym z przepisu na nowoczesny mazurek, możecie zrobić masę truflową z sernika, możecie kombinować ile wlezie! Ja podaje Wam przepis na szybką masę czekoladową.

Składniki na masę czekoladową:

50 g czekolady mlecznej
50 g czekolady gorzkiej
1/3 szklanki śmietanki 30%



Wykonanie:

Po prostu podgrzewamy czekoladę z mlekiem, aby się rozpuściła. Taką masę odstawiamy na chwilkę do wystygnięcia i wlewamy na nasze kruche ciasto.



Jeśli chodzi o dekorację też zostawiam to Wam. Możecie posypać je zwyczajnie migdałami, orzechami, jakimiś bakaliami, możecie zrobić jakoś kreatywnie dekoracje. Ułożyć je równo. Możecie zetrzeć na tarku biała czekoladę i posypać.

Wszystko zależy od Was :)

Pamiętajcie by schłodzić mazurek w lodówce, aby masa zastygła.

SMACZNEGO JAJKA ! <3



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 !!!



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 !!!

