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

Makaron ze szparagami i szynką (parmeńską)

Tydzień leci za tygodniem, ciagle w biegu! Jeszcze się dobrze nie przyzwyczaiłam do takiego tempa pracy. Rano szkoła, po szkole 2 h przerwy i do pracy do 19. Zanim zaczął się ten semestr miałam więcej czasu, dla siebie, Dominicka, Was i dla moich książek. W Święta przeczytałam ciurkiem 3 części Igrzysk Śmierci. Pamietam jak mój młodszy brat cieszył sie na każdą nową część która wchodziła do kin, a ja się śmiałam z boku myśląc, ” Jakaś bajka dla dzieciaków…”. Sama nie spodziewałam się, że jak w końcu pooglądam jedną część w tv to wpadnę jak śliwka w kompot! Tak też się stało, pooglądałam każdą część i poczułam niedosyt. Chciałam więcej.

Pojechałam do antykwariatu i kupiłam całą trylogie w dość dobrej cenie i zaczęła się moja przygoda z Hunger Games. Nie raz się popłakałam, nie raz uśmiałam do łez, ale przyznaje z ręką na sercu: KSIĄŻKA JEST NIESAMOWITA! Gdy czytałam ostatnie strony, zwyczajnie odkładałam ją na bok i robiłam coś innego, byle by tylko jeszcze nie kończyć. Tutaj musze dodać jeden ważny fakt… Ja nigdy, przenigdy nie czytałam książek! W szkole z ręką na sercu, do matury nie przeczytałam ani jednej książki, oczywiście oprócz streszczeń! Po liceum zdażyło mi się przeczytać 50 Twarzy Greya, ale czytałam tą książkę ze 3 miesiące. W tym przypadku było całkiem inaczej! <3

Zaczęłam o czasie, a raczej jego braku i jak zwykle zjechałam z toru! No właśnie, brakuje mi tych książek, ale co zrobić…teraz moją lekturą ma być Frankenstein i książka z Historii. Nie idzie mi to już, aż tak szybko, ale jeśli polecacie mi jakieś dobre książki, przygodowe itp. To piszcie !

Wracając do przepisu… Szybki, piękny i pyszny przepis na kolacje we dwoje <3 Cuż tu więcej mówić. Wydaje nam się, że takie przepisy to nie na nasze umiejętności, NIC BARDZIEJ MYLNEGO. Fakt, szparagi nie są teraz tanie, bo to jeszcze nie sezon, ale na Walentynki możemy sobie poszaleć! Danie to szykuje się w mgnieniu oka. Dosłownie 20 minut ? Mniej, 15 nawet, jeśli bardzo się postaracie.
Ja w przepisie użyłam szybki parmeńskiej, ale Wy możecie użyć inny rodzaj. Ważne, żeby był to akcent mięsny. Będzie pysznie, dużo miłości, a i bym zapomniała!

Szparagi to świetny AFRODYZJAK!
Poza ich pięknym kształtem, kuszą też ilością potasu i wapnia, które wspomagają produkcję hormonów i podnoszą poziom energii! Szparagi zawierają też witaminę E, która wspomaga dopływ krwi, a dokąd… sami już wiecie

Makaron ze szparagami i szynką

Składniki:

4 plasterki szynki (ja użyłam parmeńskiej)
150g makaronu (najlepiej wstążki-fetuccine)
6-8 szparagów
1/2 szklanki śmietanki kremówki (18% lub 30%)
2 jajka
1/3 szklanki wody (z gotującego się makaronu)
4 łyżki tartego sera (najlepiej parmezanu lub grana padano)

Wykonanie:

Szparagi myjemy i odłamujemy twarde dolne końcówki. Jest to bardzo proste, dolną część wystarczy delikatnie nagiąć, a szparagi złamią się w odpowiednim miejscu. Te zdrewniałe końcówki wyrzucamy, a resztę szparag kroimy. Takie pokrojone szparagi odkładamy na bok.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie.

Na około 2, 3 minutki przed końcem gotowania dodajemy do gotującego makaronu pokrojone szparagi i gotujemy z makaronem. Po tym czasie odcedzamy makaron, ale zachowajmy 1/3 szklanki gorącej wody z makaronu.

Jajka mieszamy ze śmietanką oraz serem. Dodajemy szczyptę soli i pieprzu.

Na patelni podsmażamy pokrojoną w paseczki szynkę z dodatkiem oliwy z oliwek. Dodajemy makaron wraz z 1/3 szklanki wody z makaronu. Mieszamy i zmniejszamy ogień do minimum. Dodajemy mieszankę jajeczną i wszystko znowu mieszamy. Wyłączamy ognień i pozostawiamy na chwilkę na patelni.

Makaron podajemy z tartym serem oraz szczyptą gałki muszkatołowej.

MIŁOSNEJ KOLACJI ! <3

wszystkomaniaczka.pl

wszystkomaniaczka.pl

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”

Kokosowe ciasteczka kawałkami czekolady i malinkami na wierzchu

Ten przepis to moja ciasteczkowa perełka! Jak zwykle prosty i pyszny. Dobry dla każdego ! Bo jak ktoś nie lubi bardzo słodkiego to malinki dodadzą świeżego i lekko kwaśnego smaku, który zrównoważy słodycz ciasteczek. Musze powiedzieć, że moja

mama nie zawsze jadła moje ciasteczka,
ale te posmakowały je tak, że siedziała przy stole,
aż zniknęły !

W poniedziałek rano mama zawiozła mojego brata do szkoły, ja w kuchni robiłam kawkę i nagle dzwoni telefon! Maciek w panice, zapomniał mi powiedzieć, że obiecał na poniedziałek moje ciasteczka dla dziewczyn z klasy z okazji Dnia Kobiet! Miałam 1,5 godziny, jak na ciasteczka to przecież wystarczająco, początkowo troszkę zdenerwowana, Maciek jak zwykle zapomniał mi o tym powiedzieć, ale po chwili pomyślałam. Tyna !
Co Ty !? TY MASZ NIE UPIECZESZ CIASTECZEK !?

No właśnie! Więc spięłam pośladki i zabrałam się za pieczenie. Maciuś oczywiście nie wiedział, że je piekę więc pobiegł do sklepiku i kupił na kreskę lizaki! Także dziewczyny były bardzo zadowolone bo dostały i ciastka i lizaki,
a nauczyciele mojego brata też podobno byli zachwyceni !
No i muszę sie przyznać, że posta zaczęłam pisać wczoraj (wtorek), ale mama wyciągnęła mnie na siłownie i kończę dzisiaj… I ZNOWU PIEKŁAM TE CIASTECZKA tym razem dla moich przyjaciółek, a szczególnie jeden SOLENIZANTKI Gembosi ! <3
Kochani ! Nie ma co gadać MUSICIE SPRÓBOWAĆ

Kokosowe ciasteczka z kawałkami czekolady i malinkami

Przelicznik kulinarny

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

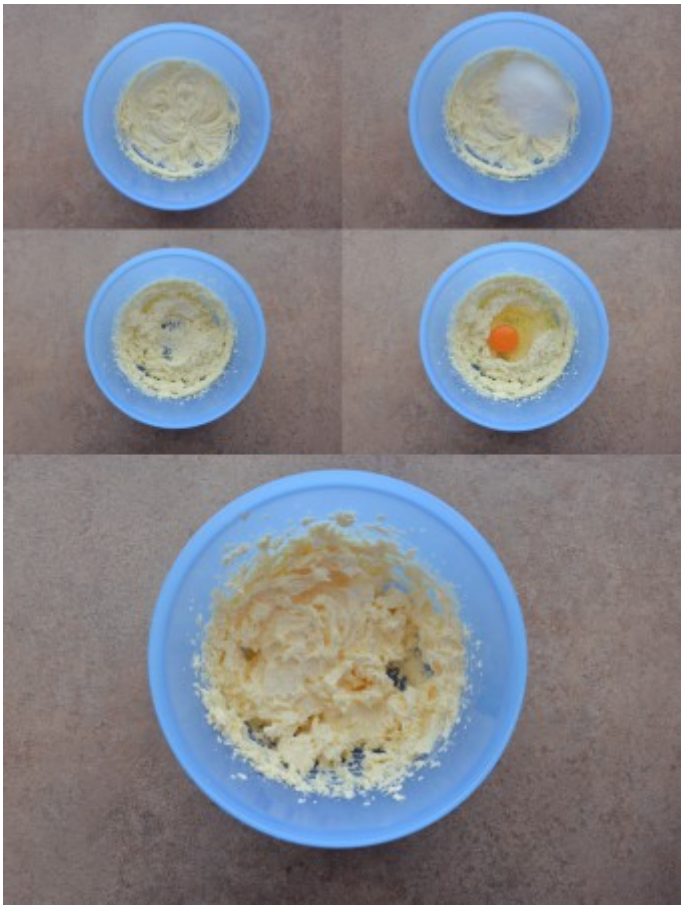
Składniki:

1/2 kostki miękkiego masła
(możecie je roztopić ale odstawcie do wystygnięcia aby nie było gorące)
1/2 szklanki cukru
3/4 szklanki wiórków kokosowych
1 *(bardzo pełna)* szklanka maki
1 jajko
1/2 tabliczki czekolady pokrojonej w kosteczkę
garstka malinek *(mogą być mrożone -ja takich używam)*

Zaczynamy:

Mąkę dokładnie mieszamy z wiórkami kokosowymi, dobrze jest też dodać szczyptę soli.

W osobnej misce miksujemy masło przez około 1 do 2 minut, aby stało się puszyste i kremowe, następnie dodajemy cukier nie wyłączając miksera.
Na końcu dodajemy jajko i miksujemy aż masa stanie się jednolita.



Następnie łączymy suche składniki z kremowa masą, najwygodniej robi się to mikserem.
Gdy masa jest gotowa dodajemy kawałki czekolady i mieszamy łyżką.

Piekarnik rozgrzewamy do 180*C, blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.
Z masy formujemy kuleczki, kładziemy na blaszkę i spłaszczamy.
Pamiętajcie by między ciasteczkami zachować odstępy (ok.2cm).
Na końcu dekorujemy ciasteczka malinkami
Moje się pokruszyły bo były mrożone,
także na każde ciasteczko nakładałam 1/2 łyżeczki malinek.
Ciasteczka pieczemy przez około 16-18 minut, do czasu gdy będą złociste.

SMACZNEGO !!!

Drink Mojito

Szykując kolację dla dwojga powinniśmy pamiętać o uczczeniu jej czymś wyjątkowym. Moja propozycja dla Was to orzeźwiający drink MOJITO ze świeżą miętą, która z pewnością jako afrodyzjak sprawi, że chęci na wspólną noc nie zabraknie !

TIP:

Jeśli macie pomysł na coś innego – świetnie! Musicie jednak pamiętać, aby nie wybierać wysoko-procentowego alkoholu.Nie

chcecie przecież usnąć przy stole, a co najważniejsze zawieźć w tak romantyczny wieczór.

Składniki na jednego drinka:

8-10 listków świeżej mięty

4 kostki lodu (ja przy ich robieniu dodałam do każdej kostki po dwie borówki)

2 lub 3 łyżeczki cukru

1 limonka(dobrze umyta, a nawet spażona)

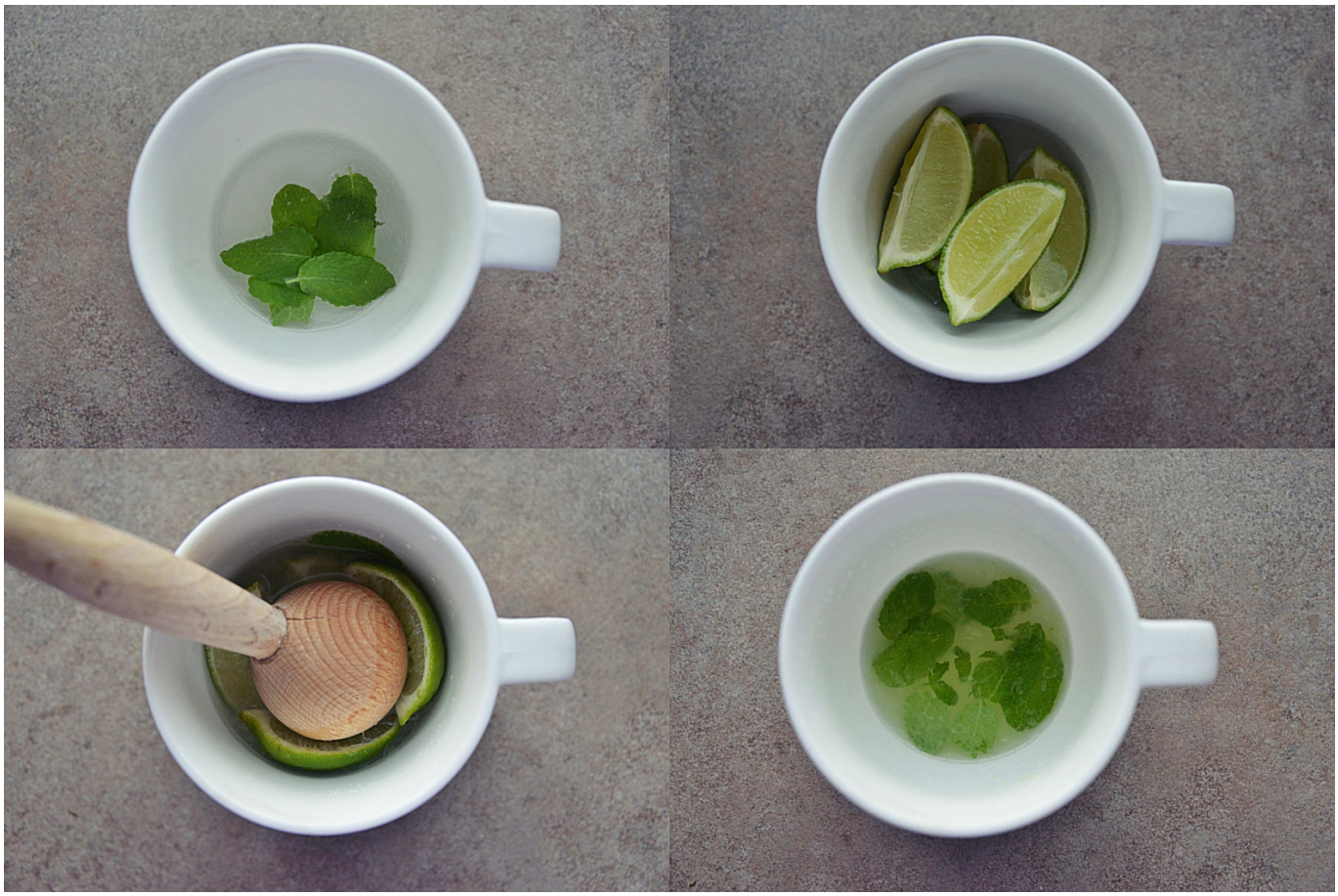
1 do 2 kieliszków białego rumu

wody gazowanej do wypełnienia szklanki

Wykonanie:

Limonkę rolujemy na blacie by łatwiej było wycisnąć z niej sok, po czym kroimy ją na ćwiartki.

Do kubka wsypujemy cukier, pokrojoną limonkę oraz listki mięty i przy uzyciu np. Tłuczka uciskamy wszystko dokładnie (możecie zrobić to też w moździerzu). Chodzi nam o wyciśnięcie soku i dokładne wymieszanie się smaków. Następnie dodajemy kostki lodu, rum i uzupełniamy wodą gazowaną.



Życzę Wam, aby był to dla Was cudowny wieczór i proszę nie martwcie się, że coś Wam nie wyjdzie! Z moimi przepisami dacie sobie spokojnie radę. A dania nie mają być piękne! Mają dobrze smakować, a przede wszystkim mają być od serca.

Odsyłam też do przepisu na pysznego łososia, które pasuję idealnie na kolacje walentynkową !

http://wszystkomaniaczka.pl/walentynkowa-kolacja/

Całuję Was serdecznie

Wszystkomaniaczka