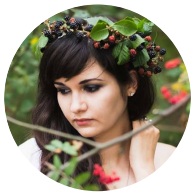
Wielkanoc z Tefal Companion

20 PRZEPISÓW OD NASZYCH BLOGEREK!

Tefal Companion

Oddajemy w Wasze ręce kilka inspiracji na pyszne dania wielkanocne. Przygotowały je dla Was nasze nieocenione blogerki. Gotowanie z Tefal Companion jest szybkie, a efekt genialny. Nie traćcie czasu na gotowanie i zainspirujcie się na święta naszymi przepisami!

Karolina Adamczyk-Rzeźnik
www.cook-yourself.com



Żaneta Hajnowska
www.cupcakefactory.pl

Justyna Ratajczak
www.tysiagotuje.pl

Joanna Tokarz
www.kuchniawczekoladzie..blogspot.com

Małgorzata Wolanin
www.karmelowy.pl

Okładka, skład i oprawa graficzna: Żaneta Hajnowska

SPIS TREŚCI

PRZYSTAWKI

SAŁATKA JAJECZNA STR. 6
SAŁATKA JAJECZNA Z AWOKADO I RZODKIEWKĄ STR. 8
JAJKA FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI I FETĄ STR. 10
JAJKA FASZEROWANE WĘDZONYM ŁOSOSIEM STR. 12
BABKA Z GALARETY STR. 14

ZUPY/INNE

ŻUREK WIELKANOCNY Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM STR. 16
BARSZCZ BIAŁY Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM STR. 18
SOS CHRZANOWY STR. 20
CHRZAN Z JABŁKIEM STR. 22
BUŁECZKI W KSZTAŁCIE KRÓLICZKÓW STR. 24

DANIA GŁÓWNE

KACZKA PIECZONA W GLAZURZE POMARAŃCZOWO-MIODOWEJ STR. 26
PASZTET Z JAJKIEM STR. 28
ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM STR. 30

CIASTA

MAZUREK CYTRYNOWY STR. 32
BABKA PIASKOWA STR. 34
CIASTECZKA JAJECZKA STR. 36
BABKA DROŻDŻOWA STR. 38
BABKA MARMURKOWA STR. 40
MUFFINKI-BARANKI STR. 42
SERNIK STR. 44

Przepis i zdjęcie: Małgorzata Wolanin
www.karmelowy.pl

kamelowy

SAŁATKA JAJECZNA

6 dużych jaj
ugotowanych na twardo
1/2 łodygi selera selera naciowego, pokrojonego na mniejsze kawałki
1/4 czerwonej papryki, pokrojonej na mniejsze kawałki
1/4 małej cebuli
1/4 szklanki pietruszki i szczypiorku
2 małe korniszony, pokrojone na mniejsze kawałki
2 łyżki musztardy chrzanowej
1/2 szklanki majonezu
sól i pieprz do smaku

Do misy wkładamy nóż ultrablade. Dodajemy wszystkie składniki i miskujemy **30 sekund/prędkości 6**.

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.Podajemy natychmiast z ulubionym pieczywem.

Czas: 30 sekund

Porcje: 6

Potrzebne akcesoria:
ostrze ultrablade

Przepis i zdjęcie: Małgorzata Wolanin
www.karmelowy.pl

Sałatka jajeczna z awokado i rzodkiewką

8 dużych jajek,
ugotowanych na twardo
3 łyżki jogurtu greckiego
3 łyżki majonezu
2 łyżeczki musztardy Dijon
1 awokado, obrane i
pokrojone na kawałki
4 dymki drobno posiekane
wraz z zielonym częściami
4 rzodkiewki
3 łyżki uprażonych na
suchej patelni nasion dyni
i słonecznika
3 łyżki drobno posiekanej
kolendry
sól, pieprz

Do misy wkładamy nóż ultrablade. Dodajemy wszystkie składniki (bez nasion) i miskujemy **30 sekund/prędkości 6**.

Doprawiamy solą i pieprzem do smaku, dodajemy nasiona.Podajemy natychmiast z ulubionym pieczywem.

Czas: 30 sekund

Porcje: 4

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade

Przepis i zdjęcie: Justyna Ratajczak
www.tysiagotuje.pl

JAJKA FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI I FETĄ

8 jaj ugotowanych na twardo
50 g sera feta
10 suszonych pomidorów z zalewy
1 łyżka majonezu
pieprz, sól do smaku

do dekoracji:
kiełki
koperek, itp.

Jajka kroimy na połówki. Za pomocą łyżeczki wyjmujemy żółtka i umieszczamy je w misie z założonym ostrzem ultrablade. Kolejno dodajemy pokruszony ser feta, osączone z zalewy suszone pomidory oraz majonez. Całość miksujemy na jednolitą pastę: **1 minuta/prędkość 10**.

Konsystencję pasty regulujemy za pomocą majonezu, na koniec doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Tak przygotowanym farszem napełniamy wydrążone białka, dekorujemy kiełkami i podajemy.

Czas: 3 minuty

Porcje: 4-6

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade

Przepis i zdjęcie: Justyna Rutowska
www.tysiagotuje.pl

JAJKA FASZEROWANE WĘDZONYM ŁOSOSIEM

8 jajek
150 g wędzonego łososia
1/3 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
2 łyżki majonezu
2 łyżki jogurtu naturalnego

do dekoracji:
rzodkiewka, koperek

Jajka gotujemy na twardo, studzimy w zimnej wodzie, obieramy i kroimy wzdłuż na pół. Łyżeczką wyjmujemy delikatnie żółtka i przekładamy je do misy z założonym ostrzem ultrablade. Do misy dodajemy także wędzonego łososia, pokrojonego na mniejsze kawałki, majonez i jogurt naturalny. Całość miskujemy **30 sekund/prędkość 10**.

Za pomocą silikonowej łopatki zbieramy wszystko ze ścianek, dodajemy do smaku świeżo mielony pieprz i ponownie miksujemy **20 sekund/prędkość 8**. Składniki powinny połączyć się w jednolitą pastę. Wydrążone białka uzupełniamy farszem, ozdabiamy rzodkiewką oraz koperkiem.

Czas: 3 minuty

Porcje: 4-6

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade

Przepis i zdjęcie: Joanna Tokarz
www.kuchniawczekoladzie.blogspot.com

BABKA Z GALARETY

6 udek z kurczaka
3 marchewki
2 pietruszki
mały kawałek selera
2 ziela angielskie
2 liście laurowe
1 mała cebula
2 ząbki czosnku
mały kawałek pora
sól, pieprz
20 g żelatyny

dodatkowo:
200g chudej wędliny wieprzowej
1 puszka kukurydzy
1 malutka puszka groszku
marchew z rosołu pokrojona w kostkę
1 słoiczek marynowanych podgrzybków

Do misy wkładamy umyte i przekrojone na pół udka, obrane warzywa, opaloną nad ogniem cebulę, czosnek, ziele angielskie i liść laurowy. Zalewamy wodą, zamykamy pokrywą (bez zatyczki) i ustawiamy: **80 minut/temp. 90°C**. W połowie czasu doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotowy rosół odcedzamy i odlewamy 1 litr, w którym rozpuszczamy żelatynę.

Marchewkę z wywaru kroimy w kostkę i łączymy z groszkiem, mięso obieramy od kości. W formie na babkę układamy w żłobieniach zrolowaną szynkę. Naprzemiennie z kukurydzą dajemy groszek wymieszany z marchewką i cały czas stopniowo zalewamy.

Przy końcu, wyżej szynki układamy małe, odcedzone z zalewy grzybki (kapeluszami do dołu) i obrane mięso z kurczaka. Zalewamy rosołem do końca i wstawiamy do lodówki lub chłodnego pomieszczenia.

Przed wyciągnięciem z formy delikatnie ogrzewamy ją nad miską z gorącą wodą. Galaretę podajemy z odrobiną octu.

Czas: 1,5 godziny + czas na stężenie

Porcje: 12

Przepis i zdjęcie: Justyna Ratajczak
www.tysiagotuje.pl

ŻUREK WIELKANOCNY Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

500 g białej kiełbasy parzonej
50 g boczku wędzonego
400 ml gęstego zakwasu na żurek
1/4 szklanki śmietanki kremówki 30%
1 duża marchewka
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka majeranku
2 łyżeczki tartego chrzanu ze słoiczka
2 liście laurowe
2 kulki ziela angielskiego
pieprz, sól do smaku
1 łyżka oleju rzepakowego
ok. 1,5 litra wody

do podania:
jajka ugotowane na twardo
świeże pieczywo

Do misy z założonym ostrzem ultrablade wrzucamy cebulę pokrojoną na ćwiartki, marchew pokrojoną w słupki i czosnek. Siekamy warzywa na drobno: **20 sekund/prędkość 10**. Ostrze zamieniamy na mieszadło, dodajemy łyżkę oleju i podsmażamy warzywa: **Wolne gotowanie P1/5 minut**. W połowie trwania programu dorzucamy pokrojony w paseczki boczek. Do misy wlewamy 1,5 litra wody, wrzucamy ziele angielskie i liście laurowe. Gotujemy: **20 minut/100°C/prędkość 1**.

W tym samym czasie zakładamy dodatkową nakładkę do gotowania na parze i umieszczamy w niej białą kiełbasę. Następnie dolewamy zakwas na żurek, doprawiamy zupę do smaku pieprzem, solą i majerankiem. Gotujemy przez kolejne **10 minut/90°C/prędkość 1**.

Zdejmujemy nakładkę do parowania. Kiełbasę zostawiamy do lekkiego ostygnięcia, następnie kroimy ją w plasterki. Na koniec do żurku dodajemy słodką śmietankę kremówkę, chrzan, plasterki kiełbasy i doprawiamy ją ostatecznie do smaku. Gotujemy jeszcze przez **2-3 minuty/90°C/prędkość 1**.

Podajemy na gorąco, z jajkiem włożonym bezpośrednio do talerza i ze świeżym pieczywem.

Czas: 1 godzina

Porcje: 4

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade, mieszadło, parownica

Przepis i zdjęcie: Joanna Tokarz
www.kuchniawczekoladzie.blogspot.com

BARSZCZ BIAŁY Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM

200g boczku wędzonego
1 litr wody
2 ząbki czosnku
500ml domowego zakwasu na barszcz
3 białe, parzone kiełbasy
2 liście laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
1 łyżka majeranku
pieprz, sól
125ml śmietany 18%
jajka na twardo

Boczek kroimy w kostkę. Przekładamy do misy z założonym mieszadłem. Uruchamiamy: **30 minut/temp. 130°C/prędkość 3**. Po trzech minutach dodajemy pokrojoną w plasterki kiełbasę, czosnek, liście laurowe oraz ziele angielskie. Zalewamy wodą. Zmniejszamy temp. do 100°C.

5 minut przed końcem wlewamy dobrze wymieszany zakwas na barszcz oraz dodajemy majeranek, a **3 minuty później** mieszamy odrobinę zupy ze śmietaną i wlewamy do całości.

Gotowy barszcz doprawiamy do smaku solą i pieprzem, a następnie podajemy z jajkiem i świeżym pieczywem.

Czas: 30 minut | Porcje: 4 | Potrzebne akcesoria: mieszadło

Przepis i zdjęcie: Justyna Ratajczak
www.tysiagotuje.pl

SOS CHRZANOWY

2 łyżki masła
2 łyżki mąki pszennej
300 ml zimnego rosołu lub wywaru warzywnego
3 łyżki tartego chrzanu
3 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany (12% lub 18%)
sól

Do misy wyposażonej w mieszadło dodajemy masło i ustawiamy: **Wolne gotowanie P1/ 6 minut**. Kiedy masło się roztopi i będzie gorące (po ok. 1 minucie) dodajemy mąkę i dusimy całość przez kilkadziesiąt sekund na jasną, złocistą zasmażkę. Dolewamy zimny rosół i kontynuujemy, aż sos się zagotuje i zgęstnieje.

Na 30 sekund przed końcem programu dodajemy tarty chrzan, śmietanę (połączoną uprzednio z 1 łyżką gorącego sosu w celu zahartowania) i sól do smaku. Mieszamy wszystkie składniki, aby nie było grudek (jeżeli nie będzie można pozbyć się grudek, miksuejmy wszystko za pomocą ostrza ultrablade).

Sos podajemy na ciepło jako dodatek do pieczeni, pasztetów

Czas: 6 minut | Porcje: 300 ml | Potrzebne akcesoria: mieszadło

Przepis i zdjęcie: Karolina Adamczyk-Rzeźnik
www.cook-yourself.com

CHRZAN Z JABŁKIEM

90-100g chrzanu
1 twarde jabłko
1 ugotowane żółtko

Korzenie chrzanu dokładnie szorujemy pod bieżącą wodą, a następnie bardzo cienko obieramy, usuwając dokładnie wszelkie „oczka" i plamki, po czym jeszcze raz płuczemy i suszymy.

Na misę miksera montujemy **szatkownicę** z najmniejszymi oczkami. Ustawiamy **prędkość 10** i ścieramy przygotowany korzeń chrzanu i obrane jabłko. Dodajemy rozgniecione widelcem żółtko. Całość dokładnie mieszamy. Następnie gotowy chrzan wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny, aby składniki się przegryzły.

Czas: 5 minut | Porcje: 1 mały słoiczek | Potrzebne akcesoria: szatkownica

Przepis i zdjęcie: Karolina Adamczyk-Rzeźnik
www.cook-yourself.com

BUŁECZKI W KSZTAŁCIE KRÓLICZKÓW

3 szklanki mąki pszennej
1 opakowanie drożdży instant (7 g)
1 szklanka ciepłej wody
1 łyżka cukru
1 łyżeczka soli
1/4 szklanki oleju
1 jajko
sezam lub sól gruboziarnista

Wszystkie składniki (oprócz jajka i sezamu/soli), umieszczamy w misie z założonym ostrzem do wyrabiania. Ustawiamy program **Pastry P 1/temp. 30°C/60 minut.**

Gotowe ciasto, wykładamy na blat i ponownie wyrabiamy. Dzielimy ciasto na 9 części. Formujemy wałki o długości ok. 30 cm i odcinamy 1 cm (to będzie ogonek króliczka). Formujemy króliczka zgodnie z instrukcją poniżej.

Gotowe króliczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Każdego króliczka smarujemy rozkłóconym jajkiem i na ogonek sypiemy sezam.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25 minut, aż bułeczki nabiorą złotobrązowego koloru. Studzimy na kratce.

Czas: 1 godzina 45 minut

Porcje: 9

Potrzebne akcesoria: ostrze do wyrabiania

Przepis i zdjęcie: Małgorzata Wolanin
www.karmelowy.pl

karmelowy

KACZKA PIECZONA W GLAZURZE POMARAŃCZOWO-MIODOWEJ

1 kaczka średniej wielkości
sól, pieprz
1 łyżka suszonego estragonu
1/2 łyżki suszonego oregano
1/3 szklanki białego, wytrawnego wina
200 ml soku z pomarańczy
1/2 łyżki musztardy Dijon
1 łyżeczka miodu
1 pomarańcza obrana, pokrojona w ćwiartki

Nacieramy kaczkę porządnie, także wewnątrz, solą i pieprzem. Wkładamy do kaczki pomarańczę, trochę estragonu i oregano, spinamy wykałaczkami. Zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy na minimum 2 godziny w chłodne miejsce.

Do misy wyposażonej w mieszadło dodajemy wino, sok pomarańczowy, miód, musztardę i resztę ziół i uruchomiamy program **Wolne gotowanie P1/3 minuty**. Rozgrzewamy piekarnik do 220°C.

Kaczkę układamy piersiami do dołu na ruszcie umieszczonym nad blaszką. Wkładamy do piekarnika i pieczemy przez 30 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 160°C, odwracamy, polewamy sosem i pieczemy przez kolejne 1,5 do 2 godzin (w zależności od wielkości), polewając sosem z blaszki od czasu do czasu. Po upieczeniu powinna być miękka i rumiana. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

Czas: 4 godziny | Porcje: 6 | Potrzebne akcesoria: mieszadło

Przepis i zdjęcie: Joanna Tokarz
www.kuchniawczekoladzie.blogspot.com

PASZTET Z JAJKIEM

6 udek z rosołu
2 jajka
1 cebula
3 ząbki czosnku
1 łyżka musztardy chrzanowej
pęczek szczypiorku
50 g masła
6 jajek ugotowanych na twardo
sól, pieprz
tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania formy

Cebule oraz czosnek przekładamy do misy z założonym ostrzem ultrablade. Zakładamy koszyczek i siekamy 10 sekund/prędkość 12, po czym zbieramy łopatką ze ścianek misy i raz jeszcze włączamy na 10 sekund.

Zmieniamy ostrze na mieszadło, dodajemy masło i ustawiamy 3 minuty/emp. 130°C/prędkość 2. Ponownie zakładamy ostrze ultra blade, dodajemy obrane z kości, błonek i żyłek mięso z gotowanego kurczaka, pęczek szczypiorku (przekrojony na 3-4 części), jajka i musztardę. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Uruchamiamy 2 minuty/prędkości 11 . Powinniśmy w tym czasie uzyskać gładką masę, jeśli uważamy, że są jeszcze większe kawałki, to zwiększamy prędkości do 12 na dosłownie 15 sekund.

Foremkę obficie smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Wykładamy połowę masy, układamy poziomo obok siebie ugotowane i obrane jajka na twardo, lekko dociskamy i uzupełniamy pozostałą masą mięsną. Wyrównujemy. Pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku przez 40 minut. Po tym czasie delikatnie przekładamy pasztet z foremki na dużą brytfannę i dopiekamy jeszcze 20 minut. Tak przygotowany pasztet smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno.

Czas: 1 godzina 15 minut

Porcje: 10

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade, mieszadło

Przepis i zdjęcie: Justyna Ratajczak
www.tysiagotuje.pl

ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM

250 g świeżego szpinaku
lub 350 g mrożonego
3 duże jajka
szczypta gałki
muszkatołowej
pieprz, sól
1 łyżka soku z cytryny
200 g łososia wędzonego
200 g serka kanapkowego
śmietankowego
1 łyżka chrzanu
2-3 łyżki posiekanego
koperku

Świeży szpinak myjemy, suszymy, przekładamy na patelnię. Podgrzewamy kilka minut, aż zmniejszy swoją objętość. Do misy z założoną trzepaczką wlewamy 4 białka, ubijamy przez **3 minuty/prędkość 6**. Przekładamy do miski.

Podduszony szpinak (odciśnięty na sicie z nadmiaru wody) przekładamy do misy z założonym ostrzem ultrablade, dodajemy żółtka, sok z cytryny, pieprz, sól i gałkę muszkatołową. Zakładamy koszyk do gotowania na parze, aby zmniejszyć pojemność misy. Miksujemy całość na jednolitą masę przez **45 sekund/prędkość 10**. Zbieramy masę ze ścianek naczynia za pomocą łopatki. Ponownie zakładamy trzepaczkę, dodajemy pianę z białek, mieszamy przez **15 sekund/prędkość 2**. Na końcu możemy delikatnie pomóc sobie jeszcze silikonową łopatką.

Dużą blachę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia i smarujemy delikatnie ręcznikiem kuchennym nasączonym olejem. Dzięki temu biszkopt po upieczeniu będzie lepiej odchodzić. Z ciasta formujemy cienki prostokąt o wymiarach 25x30 cm (równa warstwa). Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 15 minut. Ciasto na biszkopt powinno delikatnie się przyrumienić, jednak nie może za bardzo się przypiec. Po upieczeniu zostawiamy do ostygnięcia.

Serek śmietankowy łączymy z chrzanem i rozprowadzamy równomiernie na upieczonym cieście. Na serku układamy łososia, całość posypujemy świeżym koperkiem. Zawijamy jak roladę. Owijamy ciasno folią spożywczą i wstawiamy na 2-3 godziny do lodówki, a najlepiej na całą noc.

Po wyjęciu z lodówki roladę krój ostrym nożem na kawałki 1-2 cm.

Czas: 1 godzina 15 minut

Porcje: 20

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade, mieszadło

Przepis i zdjęcie: Żaneta Hajnowska
www.cupcakefactory.pl

MAZUREK CYTRYNOWY

Ciasto:
300 g mąki pszennej
200 g masła zimnego
100 g cukru pudru
1 jajko

Lemon curd:
3 cytryny
1/2 szklanki wody
70 g cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
100 g masła
1 jajo
3 żółtka

Do dekoracji:
bezy
czekoladowe jajeczka

Do misy wkładamy ostrze do wyrabiania. Dodajemy wszystkie składniki na ciasto i wyrabiamy: **prędkość 10/ok. 1 minuta** (aż ciasto zbije się w kulę). Owijamy w folię spożywczą i schładzamy w lodówce. Mijemy misę.

Z cytryn ścieramy skórkę i wyciskamy sok. Do misy wkładamy trzepaczkę i dodajemy wodę, cukier, mąkę ziemniaczaną oraz sok i skórkę z cytryn. Gotujemy: **prędkość 3/temp. 100°C/2 minuty**. Dorzycamy pokrojone w kostkę masło: **prędkość 5/20 sekund**. Dodajemy żółtka i jajko: **prędkość 5/temp. 90°C/2-2,5 minuty**. Gotowy lemon curd przekładamy do innego naczynia, przykrywamy folią spożywczą i zostawiamy do ostudzenia.

Kruche ciasto wałkujemy na grubość ok. 0,5 cm (w razie potrzeby podsypujemy niewielką ilością mąki). Wykładamy nim spód tortownicy o szerokości 26-28 cm. Z pozostałego ciasta formujemy brzegi: wycinamy paski o szerokości 1-1,5 cm i obkładamy nimi ciasto dwukrotnie (2 warstwy). Można docisnąć brzegi widelcem tworząc wzorek.

Ciasto wykładamy folią aluminiową lub papierem do pieczenia, wysypujemy obciążeniem (grochem, fasolą lub specjalnymi kulkami) i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy 15 minut z obciążeniem i minimum drugie tyle bez. Ciasto ma mieć ciemnozłoty kolor. Upieczone studzimy.

Gotowe ciasto wypełniamy lemon curdem i dekorujemy pokruszonymi bezami i na przykład czekoladowymi jajeczkami.

Czas: 45 minut

Porcje: forma 26-28 cm

Potrzebne akcesoria: ostrze do wyrabiania, trzepaczka

Przepis i zdjęcie: Żaneta Hajnowska
www.cupcakefactory.pl

BABKA PIASKOWA

200 g mąki pszennej
50 g mąki ziemniaczanej
200 g cukru
125 g miękkiego masła
4 jajka
15 g proszku do pieczenia
½ łyżki ekstraktu
np. pomarańczowego

Do misy wkładamy trzepaczkę, dodajemy masło i cukier, ucieramy **prędkość 6/5 minut**. Po ok. 1 minucie zaczynamy dodawać pozostałe składniki: najpierw jajka, a następnie porcjami mąki przesiane z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodajemy ekstrakt.

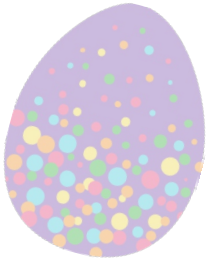
Ciasto przekładamy do wysmarowanej tłuszczem foremki do babki i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160°C. Pieczemy przez 15-20 minut i zwiększamy do 170°C. Pieczemy jeszcze 25-30 minut (do suchego patyczka). Upieczoną i przestudzoną babkę możemy udekorować cukrem pudrem lub lukrem.

Czas: 1 godzina

Porcje: 1 babka

Potrzebne akcesoria: trzepaczka

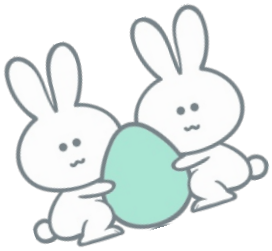
Przepis i zdjęcie: Żaneta Hajnowska
www.cupcakefactory.pl



CIASTECZKA JAJECZKA

250 g mąki pszennej
100 g cukru pudru
200 g zimnego masła
2 surowe żółtka
2 żółtka ugotowane na twardo
gęsty żółty dżem, np. morelowy
cukier puder do posypania

Dodatkowo:
wykrawaczka do ciasteczek w kształcie jajka
mniejsza okrągła wykrawaczka (lub np. kieliszek)



Do misy wkładamy ostrze do wyrabiania ciasta i dodajemy surowe i ugotowane żółtka: **prędkość 6/15 sekund**. Dodajemy posiekane masło, przesianą mąkę i cukier puder. Całość miksujemy **prędkość 10/ok. 1 minuta**.

Ciasto wałkujemy na grubość ok. 6 mm i wykrawamy ciasteczka w kształcie jajek. Umieszczamy na wyłożonej papierem blaszce. W połowie ciastek wycinamy okrągłe dziurki – to one będą na wierzchu.

Pieczemy w 200°C ok. 10 minut (uwaga, bo dość szybko brązowieją). Wyciągnięte z piekarnika studzimy.

Na całych ciastkach rozsmarowujemy ok. 1 łyżeczkę gęstego dżemu, przykrywamy posypanymi wcześniej cukrem pudrem ciastkami z dziurką i dodajemy jeszcze trochę dżemu do dziurki, żeby było pełno. Z ciastkami obchodzimy się delikatnie, bo są bardzo kruche i przy mocniejszym nacisku mogą pęknąć.

Czas: 30 minut

Porcje: 16 ciastek

Potrzebne akcesoria: ostrze do wyrabiania

Przepis i zdjęcie: Justyna Ratajczak
www.tysiagotuje.pl

BABKA DROŻDŻOWA

1/2 szklanki mleka
40 g świeżych drożdży
3 całe jaja
2 żółtka
szczypta soli
80 g cukru
100 g miękkiego masła
2 szklanki mąki pszennej
skórka starta z 1 pomarańczy
1/2 szklanki bakalii (żurawina, rodzynki itp.)
dodatkowo:
100 g cukru pudru
1 łyżka soku z pomarańczy
1 łyżka wody
kandyzowana skórka pomarańczy do ozdoby

Do misy wkładamy trzepaczkę, dodajemy mleko, drożdże, 1 łyżeczkę cukru oraz 2 łyżki mąki pszennej. Podgrzewamy składniki przez **2 minuty/temp. 45°/prędkość 2**. Następnie przekładamy zaczyn do innej miski i zostawiamy na 15 minut. Misę myjemy i suszymy.

Zakładamy trzepaczkę i dodajemy jajka, żółtka i cukier. Ucieramy całość na jasną, puszystą masę przez **4 minuty/predkość 3**. Do utartych jaj dodajemy otartą skórkę z pomarańczy. Mieszamy przez **15 sekund/predkość 2**. Dodajemy wyrośnięty zaczyn oraz pozostałą mąkę. Miksujemy do połączenia się składników przez **1 minutę/predkość 3**.

Mieszadło zamieniamy na ostrze do wyrabiania, dodajemy masło pokrojone w mniejsze kawałki oraz bakalie obtoczone w mące. Wyrabiamy: **Pastry P1/2 minuty**, po wyrobieniu pozostawiamy ciasto na 40 minut do wyrośnięcia.

Formę z kominem smarujemy masłem i posypujemy mąką, przekładamy ciasto, wyrównujemy i zostawiamy jeszcze na ok. 15 minut do wyrośnięcia. Pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku przez ok. 30-40 minut do tzw. suchego patyczka. Jeżeli w trakcie pieczenia wierzch baby za bardzo się przyrumieni należy przykryć go folią aluminiową i kontynuować czynność.

Gotową babkę zostawiamy w formie do całkowitego ostygnięcia. Z przygotowanych składników przygotowujemy lukier. Ozdabiamy babkę lukrem oraz kandyzowaną skórką pomarańczową.

Czas: 2 godziny

Porcje: 1 babka

Potrzebne akcesoria: ostrze do wyrabiania, trzepaczka

Przepis i zdjęcie: Karolina Adamczyk-Rzeźnik
www.cook-yourself.com

BABKA MARMURKOWA

1,5 szklanki mąki pszennej
1 szklanka cukru
4 jajka
200g miękkiego masła
2 czubate łyżki kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Do misy miksera wkładamy nóż do wyrabiania. Dodajemy wszystkie składniki (bez kakao). Zakładamy koszyk do gotowania na parze i włączamy program **Pastry P3**.

Foremkę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia. Przekładamy 3/4 ciasta do formy. Do pozostałego ciasta dodajemy kakao. Mieszamy: **1 minuta/predkość 5**. Kakaowe ciasto wykładamy na białą masę. Po wyłożeniu, widelcem lub długą wykałaczką robimy w cieście zygzaki.

Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C (termoobieg) przez 50-55 minut (do tzw. suchego patyczka).

Czas: 1 godzina

Porcje: 1 babka

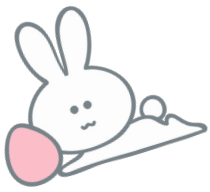
Potrzebne akcesoria: ostrze do wyrabiania

Przepis i zdjęcie: Joanna Tokarz
www.kuchniawczekoladzie.blogspot.com

MUFFINKI- BARANKI

2 jajka
100 ml mleka
100 g cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
120 g mąki pszennej
30 g kakao
50 g masła
8 cukierków „krówek"

dodatkowo:
ok. 50 g marcepanu
2 łyżki kakao
2 tabliczki białej czekolady
20 ml śmietanki 30%
ok. 50 g popcornu



Masło przekładamy do misy z założonym mieszadłem. Uruchamiamy: **1 minuta/prędkość 3/temp. 40°C**.

Mieszadło zamieniamy na nóż do wyrabiania. Dodajemy mleko, jajka oraz cukier. Miksujemy: **30 sekund/prędkość 8**. Dodajemy przekrojone na pół cukierki krówki i ponownie uruchamiamy: **20-30 sekund/prędkość 10**. W trakcie można zgarnąć składniki ze ścianek misy. Po tym czasie ustawiamy czas **1 minuta/prędkość 6** i powoli, po 1 łyżce dodajemy przez wlot pokrywy wymieszane ze sobą w misce suche składniki. Masę przelewamy do papilotek. Pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku ok 20 minut.

W trakcie pieczenia masę marcepanową łączymy z kakaem. Pozostawiamy tylko mały kawałek jasnego, który posłuży za źrenice. Formujemy łebki, uszy oraz oczka. Wykałaczką robimy noski i buzie. Wstawiamy do lodówki.

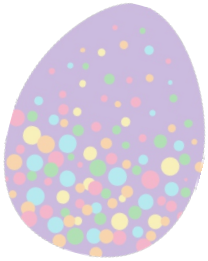
Śmietankę podgrzewamy, do gorącej dodajemy drobno pokrojoną czekoladę. Pozostawiamy na 2 minuty po czym mieszamy. Gotową rozsmarowujemy na muffinkach. Przyklejamy łebki (można użyć wykałaczki), a na wierzchu układamy obok siebie popcorn tworząc strukturę baranka. Schładzamy.

Czas: 45 minut

Porcje: 8 sztuk

Potrzebne akcesoria: ostrze do wyrabiania, mieszadło

Przepis i zdjęcie: Żaneta Hajnowska
www.cupcakefactory.pl

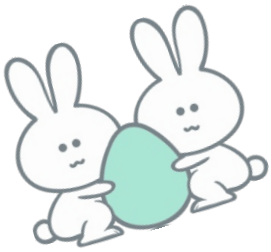


SERNIK

spód:
100 g herbatników
50 g masła

masa serowa:
1 kg twarogu do serników
200 g cukru
6 jajek
sok z 1/2 cytryny
skórka z 1 cytryny
3 łyżeczki ekstraktu waniliowego
100 g creme fraiche lub śmietany
1/2 łyżeczki soli

polewa:
100 g białej czekolady
2 łyżki śmietany 30%



Herbatniki wsypujemy do misy z założonym ostrzem ultrablade i miksujemy **pulsacyjnie przez ok. 30 sekund**, aż się rozdrobnią.

Masło rozpuszczamy w rondelku. Wsypujemy do niego ciastka i mieszamy. Masę przekładamy do wyłożonej papierem tortownicy i ugniatamy. Pieczemy w 180°C przez 15 minut. Studzimy.

Cukier wsypujemy do misy z ostrzem ultrablade i miksujemy przez **30 sekund/prędkość 10.** Zamieniamy końcówkę na trzepaczkę i dodajemy ser – **10 sekund/prędkość 7**. Dodajemy pozostałe składniki i mieszamy na **prędkości 5** aż się połączą, ale nie za długo (ok. **30 sekund**).

Formę z upieczonym spodem obkładamy dokładnie folią aluminiową, żeby nie przemokła w trakcie pieczenia. Wewnątrz boki smarujemy masłem i wlewamy masę serową. Do głębokiej formy lub blachy do piekarnika wstawiamy naszą foremkę z sernikiem i wlewamy tyle wody, żeby sięgała minimum do połowy tortownicy. Dzięki temu sernik będzie się równo piekł, nie będzie rosnąć i wyjdzie wilgotny.

Pieczemy w 160°C przez 1,5 godziny. Sernik jest gotowy, kiedy cała góra jest ścięta, a przy potrząsaniu ładnie się trzęsie, ale widać, że nie jest już płynny. Zostawiamy najpierw na min. godzinę w zamkniętym piekarniku. Potem studzimy w temperaturze pokojowej, a na koniec wkładamy na kilka godzin do lodówki.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej ze śmietanką i polewamy nią sernik.

Czas: 1,5 godziny

Porcje: 20

Potrzebne akcesoria: ostrze ultrablade, trzepaczka