



Pyszne ciasta i desery bez pieczenia

**Uczniowie klasy III b
Szkoły Podstawowej w Reczu**

Spis treści

Ananasowa chmurka Jonka	3
Czekoladowa chatka Ivana	4
Galaretkowe szaleństwo Piotra	5
Herbatnikowa słodycz Zosi	6
Kajmakowe love Olka	7
Kinder Maxi King wg Adamosa	8
Majowa Malinówka Mai	9
Orzechowa Krówka Amelki	10
Orzechowe Kulki Zosi	11
Ptysiopatka Aleksa	12
Pycha Tiramisu Klaudii	13
Sernik gotowany pani Renaty	14
Serowo – borówkowa fantazja Filipa	15
Specjał galaretkowy Blanki na upalne dni	16
Truskawkowo – borówkowy sernik Bartka	17
Truskawkowy kokosek Nataszki	18
Waflowo – waniliowa wariacja Nikoli i Michała	19



SKŁADNIKI:

- puszka ananasów
- 250 ml śmietanki 30%
- 100 g herbatników
- 50 g masła
- galaretka ananasowa lub cytrynowa
- 40 g cukru
- małe biszkopty lub wiórki kokosowe

SPOSÓB WYKONANIA:

Do miski włożyć wszystkie ananasy z puszek razem z syropem, dodać cukier i galaretkę, wszystko zmiksować. Włożyć do garnka i podgrzewać do rozpuszczenia galaretki – odstawić do wystygnięcia (musi być całkiem zimne ok. 2 h).

Herbatniki mocno pokruszyć i wymieszać z masłem – wyłożyć tym blaszkę mocno uciskając rękoma.

Śmietankę ubić do zrobienia bitej śmietany i powoli dodawać wystygniętą galaretkę z ananasami. Wylać masę na ciasto.

Ustroić biszkoptami lub wiórkami kokosowymi.

Odstawić do lodówki na minimum 4 h.

Smacznego!!!



Czekoladowa chatka Ivana

Składniki na ciasto

- 700 g twarogu mielonego - może być z kubem
- 200 g masła - klasyczna kostka
- 150 g cukru pudru - około 3/4 szklanki
- 2 łyżki kakao - około 15 g
- 36 herbatników - około 200 g

Składniki na polewę

- 100 g śmietanki 30 % lub 36 %
- 120 g czekolady gorzkiej lub deserowej
- 20 g pokruszonych herbatników lub prażonych orzechów laskowych

Przygotowanie:

1. Masło utrzeć z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na gładką, białą, puszystą masę. Do masy maślanej stopniowo dodawać ser, cały czas ubijając na najmniejszych obrotach miksera.
2. Masę serową podzielić na dwie części. Do jednej części dodać kakao i dokładnie wymieszać.
3. Na folii aluminiowej rozłożyć 3 rzędy herbatników, po 6 sztuk. Na herbatniki wyłożyć masę kakaową i wyrównać. Masę kakaową przykryć kolejną warstwą herbatników
4. Na herbatniki wyłożyć białą masę, wyrównać. Jeśli odłożyliśmy masę kakaową, uformować z niej pasek na środku ciasta.
5. Ciasto złożyć w trójkąt, unosząc boki folii aluminiowej - ciasto po uniesieniu boków, praktycznie samo zacznie się składać/formować. Ciasto dopracować, wyrównać wystającą masę i włożyć do lodówki do stężenia (około godziny).
6. Po stężeniu, możemy przygotować polewę czekoladową. Śmietankę podgrzać na małej mocy w rondelku . Gdy śmietanka będzie gorąca, dodać czekoladę i dokładnie mieszać. Polewę czekoladową wylać na ciasto, wyrównać. Całość wstawić do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc), do całkowitego stężenia i zmięknięcia herbatników.

Smacznego !



Galaretkowe szaleństwo Piotra

Składniki:

- 3 galaretki np. truskawkowa, agrestowa, wiśniowa
- 900 ml gorącej wody
- 400 g jogurtu greckiego
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżeczki żelatyny*
- 1/3 szklanki zimnej wody
- paczka okrągłych biszkoptów



Wykonanie:

Każdą galaretkę rozpuszczamy w 300 ml gorącej wody, studzimy i wkładamy do lodówki, aż do całkowitego stężenia. Żelatynę rozpuszczamy w zimnej wodzie i zostawiamy do napęcznienia. Następnie chwilę podgrzewamy np. w mikrofali (nie doprowadzając do wrzenia). Zostawiamy do wystudzenia. Kremówkę miksujemy na sztywną masę, następnie delikatnie łączymy z jogurtem. Dodajemy przesiany cukier puder oraz powoli wlewamy żelatynę. Galaretki kroimy na dosyć duże kawałki. Dodajemy do masy jogurtowej i delikatnie mieszamy. Na dno tortownicy o śr. 24-26 cm układamy biszkopty, wykładamy masę i wyrównujemy wierzch. Wkładamy na kilka godzin do lodówki. Dekorujemy wierzch świeżymi owocami.



Smacznego! 😊

HERBATNIKOWA SŁODYCZ ZOSI ☺

Składniki:

CIASTO:

- 6 paczek herbatników(małe)
- 1litr mleka
- 1 margaryna
- 1 szklanka
- 1cukier waniliowy
- 3-4 łyżki kakao
- 1 szklanka kaszy manny
- Wiórki kokosowe oraz posypka kolorowa



POLEWA CZEKOLADOWA:

- 1/2 kostki margaryny
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki wody
- 3-4 łyżki kakao



Przygotowanie:

CIASTO

- Herbatniki rozłożyć na blaszkę.
- Mleko zagrzać, dodać margarynę, cukier, cukier waniliowy i kakao. Te wszystkie składniki zagotować, dodać kaszę szybko mieszając. Gotować od 3-5 minut.
- Gorącą masę wylać na herbatniki. Na tą masę wyłożyć kolejną warstwę herbatników

POLEWA CZEKOLADOWA

- Polać ciasto polewą, posypać wiórkami kokosowymi oraz kolorową posypką.
- Wstawić do lodówki
- i...

SMACZNEGO!:)

KAJMAKOWE LOVE OLKA

Składniki:

- krakersy słone
- krem karpátka
- kajmak
- bita śmietana
- gorzka czekolada



Wykonanie:

- 1.Na blachę wyłożyć warstwę krakersów
- 2.Nałożyć na to krem karpátkę
- 3.Nałożyć drugą warstwę krakersów
- 4.Wyłożyć ją kajmakiem
- 5.Nałożyć ostatnią warstwę krakersów
- 6.Dodać bitą śmietanę i gorzką czekoladę



SMACZNEGO!!

KINDER MAXI KING WG ADAMOSA

SKŁADNIKI:

- 3 batoniki Kinder Maxi King
- Krem do tortów o smaku śmietankowym
- Tabliczka czekolady
- 300 ml mleka

SPOSÓB WYKONANIA:

Na dno foremki o wymiarach 20 cm x 10 cm układamy batony. Wlewamy mleko do miski od miksera wsypujemy zawartość kremu i miksujemy aż masa będzie gęsta. Wykładamy masę do foremki z batonami. W rondelku gotujemy wodę i do gorącej wody wkładamy czekoladę w opakowaniu, aby się rozpuściła. Odcinamy końcówkę opakowania i roztopioną czekoladą polewamy masę. Całość wstawiamy do lodówki na godzinę do schłodzenia.

Gotowe.



SMACZNEGO!



Majowa Malinówka Mai

Składniki: (tortownica 24 cm)

Biszkopty 200 g

Mascarpone 250 g

Śmietanka 30% 400 ml

Cukier puder 3 łyżki

Maliny mrożone 450 g

Galaretka malinowa 2

Beziki lub płatki migdałów do posypania ciasta



Sposób wykonania:

1. Galaretki rozpuścić i zostawić do ostudzenia
2. W blaszce ułożyć biszkopty
3. Do ostudzonej galaretki wsypać zamrożone maliny i wymieszać
4. Maliny z galaretką wylać na biszkopty
5. Schłodzoną śmietankę ubić razem z mascarpone i cukrem
6. Gotową masę śmietankową wyłożyć na masę malinową
7. Tak przygotowaną masę włożyć do lodówki na ok. 1 godz.
8. Podczas gdy ciasto chłodzi się w lodówce uprażyć migdały na patelni
9. Po wyciągnięciu ciasta posypać je migdałami lub bezikami [można dodać na wierzch listki mięty] .



Smacznego !!!

Orzechowa Krówka Amelki

Składniki:

- forma ok. 24x24 cm
- herbatniki maślane 250 g
- orzechy włoskie ok. 200 g

Masa I:

- 3 i pół szklanki mleka
- 1 łyżka stołowa cukru
- 2 budynie waniliowe
- 2 galaretki cytrynowe
- masło 250g

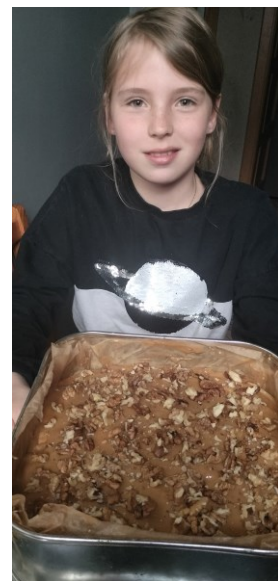
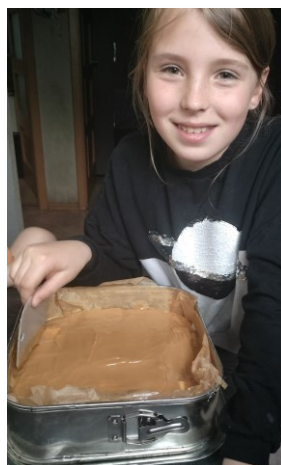
Masa II:

- 1 puszka masy kajmakowej (krówkowej)

Sposób przygotowania:

1. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Dno wyłożyć herbatnikami.
2. W 1/2 szklanki mleka rozpuścić 2 budynie. 3 szklanki mleka zagotować z 1 łyżką cukru. Do gotującego się mleka wlać rozpuszczony budyń, chwilę gotować mieszając. Do gorącego budyniu wsypać 2 galaretki, dokładnie wymieszać. Pozostawić do ostygnięcia. Do wystudzonej masy budyniowej dodać pokrojone na kawałki masło i zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotową masę wyłożyć na herbatniki i przykryć kolejną ich warstwą.
3. Herbatniki posmarować masą kajmakową i rozsypać na niej gęsto nieduże kawałki orzechów.
4. Ciasto wstawić do lodówki do stężenia (na kilka godzin lub całą noc).

SMACZNEGO!!!



ORZECHOWE KULKI ZOSI

Składniki:

- 1 szklanka masła orzechowego
- 1 szklanka miodu
- 3 szklanki płatków owsianych
- 0,5 szklanki mielonego siemienia lnianego
- 1 szklanka drobinek gorzkiej czekolady
- 0,5 szklanki posiekanych orzechów
- 0,5 szklanki suszonych owoców

Sposób przygotowania:

1. Połączyć 1 szklankę masła orzechowego i 1 szklankę miodu oraz wymieszać je na jednolitą masę. Stopniowo dodać 3 szklanki płatków owsianych i 0,5 szklanki mielonego siemienia lnianego. Dodać 1 szklankę drobinek gorzkiej czekolady i 1 szklankę orzechów oraz suszonych owoców (warto spróbować 0,5 szklanki grubo posiekanych orzeszków ziemnych i po 0,25 szklanki rodzynek i żurawiny) i ostrożnie mieszać w mikserze stojącym lub połączyć wszystko ręcznie.



2. Formować kulki wielkości piłeczki pingpongowej, których walory estetyczne zwiększą się, jeśli zostaną umieszczone w niewielkich papierowych foremkach do babeczek. Można je jeść od razu, ale będą mniej lepkie, gdy zostaną odstawione na noc do lodówki. Można je również zamrozić układając na woskowanym papierze w szczelnym pojemniku.

Ptysiopatka Aleksa

Krem:

- 200 g miękkiego masła
- 500 ml mleka
- 3 łyżki cukru (lub 4 jeśli lubicie bardzo słodkie desery)
- 3 żółtka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- cukier wanilinowy (16 g)

Ponadto:

- ok. 150 g groszku ptysiuwego
- cukier puder do posypania



Sposób wykonania:

Żółtka, obie mąki i pół szklanki mleka dokładnie zmiksować. Pozostałe mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Gdy mleko zacznie się gotować dodać mieszankę jajeczną. Całość doprowadzić do wrzenia. W razie potrzeby energicznie mieszać, by nie powstały grudki. Zmniejszyć ogień do minimum i gotować budyń ok 1 minuty. Odstawić z ognia.

Przykryć i całkowicie wystudzić.

Miękkie masło utrzeć na puszysty, niemal biały krem. Stopniowo dodawać wystudzony budyń.

Miksować do uzyskania jednolitego kremu.

Dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Wsypać połowę groszku i równomiernie

rozłożyć. Wyłożyć krem budyniowy i delikatnie rozsmarować. Na krem wysypać pozostały groszek.

Schłodzić w lodówce przez kilka godzin.

Przed podaniem obficie posypać cukrem pudrem.



SMACZNEGO 😊

Pycha Tiramisu Klaudii

Składniki:

- 100 ml mocnej kawy najlepiej espresso
- 4-6 podłużnych biszkoptów(w zależności od wielkości naczynia)
- 30g ciemnego kakao
- 2 żółtka
- 50g cukru
- 250g mascarpone



Przygotowanie:

➤ Zaparz kawę i odstaw do wystudzenia.
Biszkopty przytnij aby mieściły się w kieliszkach

lub pucharkach.

- Połowę biszkoptów zanurzaj w kawie i

układaj na dnie/ posyp kakao.

- Żółtka ubij z cukrem na jasną masę.

➤ Następnie dodaj mascarpone i zmiksuj na wolnych obrotach do połączenia składników

i zgęstnienia masy(nie ubijaj).

- Połowę kremu wyłóż do kieliszków lub

pucharków/posyp kakao.

- Pozostałe biszkopty zanurzaj w kawie, ułóż na kremie i posyp kakao.

- Wyłóż na biszkopty pozostałą część kremu

- wyrównaj i oprósz kakao .

- Odstaw do lodówki na kilka godzin do schłodzenia.



Smacznego:)

Sernik gotowany pani Renaty

Składniki:

- 200g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 kg zmielonego twarogu (może być z wiaderka)
- 4 jajka
- 200 ml mleka
- 2 budynie (po 40 g) śmietankowe lub waniliowe bez cukru
- Duża paczka herbatników (mogą być kakaowe, maślane, korzenne)



Sposób przygotowania:

Na dno blaszki o wymiarach 24X24 cm wyłożyć herbatniki

W garnku na niewielkim ogniu rozpuścić masło z cukrem. Dodać ser(nie gotować). W osobnym naczyniu umieścić mleko, budynie oraz roztrzepane jajka. Wlać do garnka z roztopioną margaryną i mieszając różgą, doprowadzić do zagotowania. Gorącą masę wylać na pierwszą warstwę herbatników. Przykryć kolejną warstwą ciastek i ponownie wylać pozostałą część masy. Na wierzch znów ułożyć herbatniki i całość posmarować polewą czekoladową wykonaną z roztopionej czekolady z dodatkiem 3 łyżek mleka.



SMACZNEGO!

SEROWO – BORÓWKOWA FANTAZJA FILIPA

Składniki:

- Biszkopty
- 500g sera z wiaderka
- 200ml śmietany kremówki
- 5 łyżeczek żelatyny + 5 łyżek zimnej wody
- 500g borówek
- 120g cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 galaretki o smaku borówkowym

Wykonanie:

Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić do napęcznienia. Następnie rozpuścić ją w rondelku lub mikrofalówce. Odstawić. Borówki podgrzać w rondlu, zmiksować, przetrzeć przez sito, dodać rozpuszczoną żelatynę i odstawić do wystygnięcia. Ser zmiksować z cukrem pudrem oraz sokiem z cytryny. 2 łyżki masy serowej dodać do musu borówkowego, dokładnie wymieszać a następnie wszystko połączyć. Kremówkę ubić na sztywno, delikatnie wymieszać z masą serowo – borówkową. Gotową masę wyłożyć na biszkopty i wstawić do lodówki na 3 godziny do stężenia. Wierzch udekorować borówkami i zalać galaretkami przygotowanymi według przepisu na opakowaniu.



SMACZNEGO!



Specjał galaretkowy Blanki na upalne dni

Składniki:

3 kolory galaretki

3 szklanki ciepłej wody

Mleko

Biszkopty

Jogurt naturalny

Sposób wykonania :

- Galaretki wsyp do 3 misek i zalać każdą szklanką ciepłej wody i dokładnie wymieszać
- Odstawić do wystudzenia
- Gdy będą zimne do każdej galaretki dodać 2 duże łyżki jogurtu
- I odstawić do lekkiego stężenia
- Na spód okrągłej małej blaszki wyłożyć biszkoptami lekko namoczone mlekiem
- Wylej po kolei galaretki do blaszki
- Zostawić na 2h w lodówce



Smacznego!



Truskawkowo – borówkowy sernik Bartka

Składniki:

- Truskawki
- Borówki
- Paczka herbatników lub biszkoptów
- 2 szklanki mleka
- 2 opakowania serka homogenizowanego
- 1 opakowanie sernika na zimno (dostępne w każdym sklepie)
- 1 opakowanie galaretki truskawkowej



Wykonanie:

Dno tortownicy wykładamy herbatnikami lub biszkoptami. Miksujemy mleko z sernikiem na zimno, dodajemy serki homogenizowane. Wykładamy masę na ciastka. Dekorujemy truskawkami i borówkami. Przygotowaną według przepisu galaretkę wylewamy na wierzch. Wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny.

SMACZNEGO!



TRUSKAWKOWY KOKOSEK NATASZKI

Składniki:

- Opakowanie biszkoptów
- Krem Do Tortów
- Gorzka Czekolada
- Kilka Truskawek
- Wiórki Kokosowe
- 2 Szklanki Mleka
- Łyżka Cukru Pudru



SPOSÓB WYKONANIA:

OKRĄGLĄ TORTOWNICĘ WYLÓŻ BISZKOPTAMI. DO MISKI WLEJ MLEKO I WSYP ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA Z KREMEM. MIKSUJ 5 MINUT PO CZYM ROZPROWADŹ KREM NA BISZKOPTY. POSYP WIERZCH WIÓRKAMI KOKOSOWYMI. POKRÓJ TRUSKAWKI NA ĆWIARTKI I UDEKORUJ GÓRĘ CIASTA. CZEKOLADĘ ROZPUŚĆ W GORĄCEJ KĄPIELI WODNEJ I ZRÓB WZORKI NA TRUSKAWKACH. CIASTO WSTAW DO LODÓWKI NA CO NAJMNIEJ 3 GODZINY.

SMACZNEGO!!!



Waflowo – waniliowa wariancja Nikoli i Michała

Składniki:

- ✓ Pół szklanki mleka
- ✓ Kostka margaryny lub masła
- ✓ Pół szklanki cukru
- ✓ 1 cukier waniliowy
- ✓ 2 szklanki mleka w proszku
- ✓ Paczka suchych wafli
- ✓ Czekolada gorzka lub mleczna



Sposób wykonania:

Mleko, margarynę cukier i cukier wanilinowy gotować na małym ogniu ok 6 minut. Po tym czasie zdjąć z ognia i wsypać przesiane mleko w proszku. Dokładnie wymieszać różgą, aby nie było grudek. Cały czas mieszając doprowadzić do zagotowania. Gorącą masę wylewać na wafle przekładając warstwami. Gotowe wafle obciążyć i odstawić do wystygnięcia. Następnie ozdobić wierzch roztopioną czekoladą wykonując esy floresy. Na koniec pokroić wafle w romby dowolnej wielkości.

SMACZNEGO!



Serdeczne podziękowania składamy naszym Rodzicom, którzy wspierali nas w kulinarnych zmaganiach, cierpliwie znieśli bałagan w kuchni i przeprowadzili sesję zdjęciową.

Dziękujemy nauczycielom informatyki – paniom Anecie Kowal i Joannie Urbańskiej za poświęcenie z nami umiejętności potrzebnych do wykonania swojej strony do ebooka (rozmieszczenie tekstu, praca z czcionką, wklejanie zdjęć).

Wszystkich, którzy przeglądają naszego ebooka, zachęcamy do wypróbowania naszych słodkości, życzymy fajnej zabawy w kuchni

i

SMACZNEGO!

Uczniowie klasy 3B