

smaczne i zdrowe

# Desery

## domowe



smaczne i zdrowe

# Desery domowe







# SPIS TREŚCI

WSTĘP	4
CIASTA	6
CIASTEczKA	24
DESERY OWOCOWE	34
KOKTAJLE, KREMY, LODY	44
SŁODKIE PRZEKĄSKI	58



# WSTĘP

Podstawą udanego deseru są perfekcyjne przygotowanie, cierpliwość, fantazja i wypróbowane przepisy. Bardzo ważny aspekt stanowią również produkty, które powinny być świeże i dobrej jakości. Kiedy przyrządzamy deser sami, mamy pewność, że nie zawiera on żadnych konserwantów, sztucznych barwników czy innych niezdrowych składników.

Przyrządzanie deserów może być wspaniałą zabawą dla całej rodziny. Nie ma bowiem większej przyjemności niż delektowanie się własnoręcznie przygotowanymi ciasteczkami w gronie przyjaciół czy znajomych. Samo zaś przygotowywanie racuszków, ciast, musów oraz koktajli będzie równie przyjemne, jeśli przedtem zgromadzimy niezbędne składniki i właściwie zorganizujemy sobie pracę.

Podczas przyrządzania deserów należy pamiętać, by:

- przygotować wcześniej wszystkie naczynia, sprzęty i produkty,
- przygotować formy do pieczenia, mrożenia itd.,
- jajka wcześniej umyć i parzyć przez 10 sekund,
- nagrzać piekarnik przed włożeniem ciasta,
- przestrzegać zaleceń z przepisu,
- alkohol wlewać do kremów i sosów zawsze powoli, cienkim strumieniem,
- w trakcie pieczenia nie otwierać piekarnika, szczególnie podczas pieczenia biszkoptu,
- drewnianym cienkim patyczkiem sprawdzać, czy ciasto jest upieczone,
- owoce zawsze umyć i osuszyć przed użyciem.

Warto też zaopatrzyć się w **sprzęty przydatne podczas przyrządzania deserów:**

- kubek-miarka, waga,
- pędzelki do smarowania wypieków i form do pieczenia,
- sitka o różnych oczkach,
- ruszt do wykładania wypieków,
- szpatułki do zdejmowania ciasteczek,
- sprzyca cukiernicza do dekoracji,
- tarka,
- trzepaczki,
- młynek do orzechów,
- radełko do wycinania,
- miski różnej wielkości,
- formy do pieczenia i chłodzenia,
- mikser ręczny,
- duży robot kuchenny,
- maszynka do mielenia.



Obecnie na rynku dostępnych jest wiele **produktów, które świetnie urozmaicają smak i wygląd** deserów. Do mniej popularnych należą:

- amoniak – środek spulchniający, najczęściej używany do ciast miodowych i pierników,
- anyż gwiazdkowy – aromatyczna przyprawa o słodkawym zapachu, dodawana najczęściej do pierników i sosów,
- cykuta – inna nazwa skórki cytrynowej,
- imbir surowy lub proszkowany – przyprawa o intensywnym, lekko piekącym korzennym smaku,
- krokant – chrupiąca posypka z karmelizowanego cukru z dodatkiem orzechów lub migdałów,
- kuwertura – polewa czekoladowa o różnych smakach,
- masa nugatowa – miękka, gęsta masa z kakao, cukru i orzechów,
- szafran – suszone pręciki krokusa o aromatycznym, gorzkawym smaku (należy dodawać go w małych ilościach), pięknie barwi ciasta i kremy,
- woda różana – aromatyzuje ciasta, masę marcepanową i inne.

Warto pamiętać, że jedzenie deserów powinno przede wszystkim sprawiać dużo przyjemności. Spożywane z umiarem na pewno nam nie zaszkodzą, a z pewnością osłodzą wiele chwil spędzonych w gronie rodzinnym.





# CIASTA

## ■ ANIELSKIE CIASTO

### SKŁADNIKI:

#### Ciasto:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka octu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

#### Krem:

- 25 dag wiórków kokosowych
- 20 dag płatków migdałowych
- ½ l śmietany 22%
- 2 tabliczki białej czekolady
- 2 opakowania bitej śmietany w proszku

### SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

#### Ciasto:

Żółtka dobrze wymieszać z proszkiem do pieczenia. Ubić białka z cukrem na sztywną pianę, a następnie bardzo powoli, małymi porcjami, dodawać żółtka z proszkiem, mąkę pszenną i ziemniaczaną, ekstrakt waniliowy i ocet. Wymieszać bardzo delikatnie, wylać na blaszkę do pieczenia wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Piec 30 minut w temperaturze 180°C.

#### Krem:

W kąpeli wodnej rozpuścić połamane czekolady, wlać śmietanę, dobrze wymieszać i ostudzić. Gdy masa ostygnie, ubijać mikserem, dodając śmietanę w proszku. Pod koniec ubijania dodać wiórki kokosowe i wymieszać. Upieczone i wystudzone ciasto przekroić na dwa placki. Spód posmarować, wykorzystując  $\frac{3}{4}$  kremu, i przykryć drugim plackiem. Wierzch posmarować pozostałym kremem. Całość posypać płatkami migdałowymi, przed podaniem chłodzić 1½ godziny w lodówce.