

KAROLINA WILK



Moja słodka Wielkanoc

Dzień dobry!

Miłość można okazywać na różne sposoby

- ja uwielbiam karmić ludzi, gotować pyszności dla moich bliskich i piec słodkości, aby później móc razem posiedzieć przy stole. Bo zgodnie z piękną prawdą życiową - zamiast stawiać wysokie **ploty**, **stawiajmy... dłuższe stoły**.

Bo jedzenie, to zdecydowanie coś więcej, niż kęs potrawy na widelcu. To często pretekst do długich rozmów, do pogawędek od serca, do śmiania się z żartów sytuacyjnych, celebrowania momentów, a co za tym idzie - do tworzenia wspaniałych wspomnień, do których będziemy z przyjemnością wracać przez lata.

Jestem Karolina, twórczyni internetowa, autorka książek i propagatorka idei **#szczęściejestproste**. Zapraszam Cię do mojej kuchni, gdzie wbrew pędowi tego świata, przygotowuję łatwe, tradycyjne posiłki, z prostymi, domowymi dekoracjami.

I taka jest "**Moja słodka Wielkanoc**" - kwiaty, cukrowe jajeczka, dużo czekolady i jeszcze więcej miłości. Do jedzenia, do ludzi, do życia.

Smacznego!







Babka Wielkanocna

Składniki:

6 jajek
25 dkg cukru
25 dkg masła
15 dkg mąki pszennej
15 dkg mąki ziemniaczanej
3 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Jajka z cukrem ubijamy na puch, trwa to około 3 minuty.

Masło rozpuszczamy - ma być wrzące.

Mąki mieszamy z proszkiem do pieczenia.

Kiedy jajka będą już ubite z cukrem, zmniejszamy obroty miksera na najniższe, dodajemy wrzące masło i mąki naprzemiennie.

Ciasto wlewamy do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy.

Pieczemy ok. 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, opcja góra-dół.





Mazurek z kajmakiem

Ciasto:

250 g mąki pszennej
125 g masła
4 łyżki cukru pudru
2 żółtka

Wszystkie składniki ugniatamy, formujemy kulę, następnie wypełniamy ciastem formę. Nakłuwamy widelcem. Pieczemy ok 35 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.

Mazurek:

Na wystudzone ciasto nakładamy kilka łyżek ulubionego kajmaku, następnie polewę i dodatki, jakie najbardziej lubimy!

Polewa:

60 g masła
20 g kakao
60 g cukru pudru
1 łyżka mleka

Umieszczamy składniki w garnku, podgrzewamy do rozpuszczenia.





Kruche króliczki

Składniki:

1 szklanka mąki pszennej
pół szklanki cukru pudru
2 żółtka
100 g masła

Wykonanie:

Zagniatamy składniki.
Formujemy kulę, rozwałkowujemy
na grubość
ok 2-3 mm, wycinamy króliczki,
pieczemy ok 15 minut w 180
stopniach, opcja góra-dół.

Po upieczeniu dekorujemy - ja przekroiłam na
pół kokosowe praliny
i przykleiłam lukrem do króliczka. Dodałam
sznurek jutowy.





Sernik mojej mamy

Składniki na spód:

25 dkg mąki pszennej
12,5 dkg masła
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 czubata łyżka kaka
1 łyżka gęstej śmietany
pół szklanki cukru
jajko.

Składniki na masę serową:

1 kg sera sernikowego
30 dkg cukru
cukier waniliowy
6 jajek
budyń śmietankowy
10 dkg masła.

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto, wykładamy spód i boki tortownicy. Robimy masę: białka ubijamy na sztywno. W osobnej misce ucieramy żółtka z cukrem i cukrem waniliowym, dodajemy roztopione masło i budyń. Na końcu dodajemy ubite białka i delikatnie mieszamy szpatułką. Pieczemy ok godziny w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Cynamonowe wianki

Składniki:

pół szklanki mleka
50 g drożdży
125 g masła
roztopionego
2 szklanki mąki
2 jajka
cukier waniliowy

+ 1szklanka mąki oraz
pół szklanki cukru.

Nadzienie:

50 g roztopionego
masła,
4 łyżki cukru pudru
2 łyżki cynamonu
cukier waniliowy



Wykonanie:

Z podanych składników wyrabiamy ciasto, formujemy w kulę, wsadzamy do miski i zalewamy zimną wodą. Czekamy kilkanaście minut, aż ciasto wypłynie na powierzchnię. Po tym czasie dodajemy 1 szklankę mąki i pół szklanki cukru. Zagniatamy ponownie ciasto, odstawiamy na ok pół godziny do wyrośnięcia.

Po tym czasie dzielimy ciasto na ok 10 części. Każdą z nich rozwałkowujemy i smarujemy nadzieniem (łączymy wszystkie składniki), zwijamy w rulon, kroimy wzdłuż na 2 części i zaplatamy oraz łączymy brzegi.

Wianki pieczemy ok 20-25 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Donuty z czekoladą

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki pszennej
pół szklanki cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
tabliczka białej czekolady
szklanka mleka
pół szklanki oleju rzepakowego
jajko

Wykonanie:

W pierwszej misce mieszamy płynne składniki, a w drugiej sypkie.

Następnie całość łączymy i mieszamy łyżką. Białą czekoladę siekamy na drobno, dodajemy do masy.

Ciastem wypełniamy formy, następnie pieczemy ok 20 minut w 200 stopniach, opcja góra-dół.

Upieczone donuty polewamy klasycznym lukrem lub rozpuszczoną białą czekoladą. Ja udekorowałam posiekanymi pistacjami.



Marchewkowe brownie

Składniki:

150 g gorzkiej czekolady
50 g masła
130 g cukru
2 jajka
50 g mąki pszennej
szklanka potartej na drobnych
oczkach marchewki
szklanka ulubionych orzechów i
bakalii

Wykonanie:

Czekoladę rozpuszczamy z masłem, studzimy. Jajka ubijamy z cukrem na puch, następnie dodajemy rozpuszczoną czekoladę z masłem, mąkę oraz marchewkę. Na końcu dodajemy bakalie, mieszamy.

Ciasto pieczemy ok 45 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.

Gotowe ciasto polewamy obficie lukrem, dekorujemy. U mnie to czekoladowe jajeczka.



Lukier:

szklanka cukru pudru
1-2 łyżki mleka
sok z połówki cytryny

Mieszamy składniki. W razie potrzeby dodajemy więcej cukru pudru. Lukier ma mieć konsystencję gęstej śmietany.



Kruche ciastka

Składniki:

25 dkg masła
25 dkg cukru
2 jajka
2 łyżki mleka
10 dkg mąki ziemniaczanej
50 dkg mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Składniki zagniatamy.
Rozwałkowujemy
na cienki placek grubości ok 2 mm.
Wycinamy jajeczka - jedno całe, jedno
z dziurką. Pieczemy ok 12-15 minut
w 180 stopniach, opcja góra-dół.
Studzimy.

Spód jajka smarujemy żółtym
lub pomarańczowym dżemem,
u mnie to dynia i pomarańcz.
Przykrywamy połówką z dziurką,
scalamy. Gotowe posypujemy
cukrem pudrem.





Zawijańce z makiem

Składniki:

380 g mąki pszennej
8 g suszonych drożdży
2 łyżki cukru
210 ml mleka
85 g masła

Wykonanie:

Mleko i masło podgrzewamy, aż masło się rozpuści. Całość ma być letnia.

Mąkę mieszamy z drożdżami, cukrem, następnie dodajemy mleko z masłem.

Wyrabiamy ciasto, odkładamy na ok godzinę do wyrośnięcia.

Po tym czasie rozwałkowujemy ciasto na placek grubości ok 2-3 mm. Smarujemy masą makową (domową lub gotową), zwijamy w rulon, kroimy w 2-3 centymetrowe zawijańce. Drewnianą łyżką robimy wgłębienie po całości, tak jak widać na zdjęciu.

Drożdżowki smarujemy rozkłóconym jajkiem, pieczemy ok 25 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Świąteczna czekolada

Składniki:

czekolada biała
czekolada mleczna
czekolada gorzka
czekoladowe i cukrowe jajeczka, pianki,
posypki, ciasteczka

Wykonanie:

Czekolady układamy obok siebie na papierze do pieczenia, wstawiamy na 3-5 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, do lekkiego rozpuszczenia się.

Po tym czasie robimy patyczkiem esyfloresy i dowolne szlaczki, tak aby czekolady się lekko wymieszały.

Dekorujemy.

Później chłodzimy, łamiemy, dzielimy się z najbliższymi! Można zapakować kawałki do folii, ozdobić i podarować jako prezent.





Babka z makiem

Przepis na ciasto jest ten sam,
co na
cynamonowe wianki.

Wykonanie:

Robimy ciasto tak, jak
w przepisie na wianki cynamonowe.
Nadziewamy masą makową, całość
zwijamy w rulon, następnie kroimy
wzdłuż na 3 części i zaplatamy tak,
jak warkocza.

Ciasto przekładamy do formy,
czekamy ok 15 minut, aż wyrośnie,
smarujemy je rozkłóconym jajkiem i
pieczemy ok 40 minut w 180
stopniach, opcja góra-dół.





Bezowe gniazdko

Składniki:

2 białka
120 g cukru
łyżka budyniu waniliowego
500 ml kremówki
4 kostki gorzkiej czekolady
cukrowe jajeczka

Wykonanie:

Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywno. Następnie łyżka po łyżce dosypujemy cukier, cały czas miksując na najwyższych obrotach. Na końcu dodajemy budyń. Na papierze do pieczenia formujemy bezy, w środku robimy łyżką delikatne wgłębienia. Pieczemy w 120 stopniach z termoobiegiem ok. 40 minut.

Kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy według uznania cukru pudru. Czekoladę ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy do masy, mieszamy i wypełniamy wystudzone bezy.

Dekorujemy.



Drożdżowe zajaczkę

Przepis na ciasto jest ten sam, co do małych drożdżowych zawijańców z makiem.



Wykonanie:

Ciasto dzielimy na ok 15 części. Odrywamy niewielki kawałek z każdej części, formujemy z niego kuleczkę. Pozostałe ciasto formujemy w długi wałek, owijamy wokół kulki i zaplatamy tak, jak na zdjęciu.

Drożdżówki odstawiamy na około 15 minut, aż wyrosną. Następnie smarujemy rozkłóconym jajkiem i pieczemy ok 20 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Rolada czekoladowa

Składniki na ciasto:

2 jajka
60 g cukru
cukier waniliowy
2 łyżki kakao
50 g mąki pszennej
pół łyżeczki proszku
do pieczenia

Składniki na krem:

200 ml kremówki
2 łyżki mascarpone
50 g chałwy waniliowej
łyżka cukru pudru



Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy łyżka po łyżce cukier. Następnie po 1 żółtku, cały czas mieszając. Na końcu szpatułką mieszamy masę z sypkimi składnikami. Ciasto rozprowadzamy w formie, pieczemy ok 15 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół. Po upieczeniu roladę przekładamy na ręcznik kuchenny, zwijamy w rulon - na ciepło!

Przygotowujemy krem. Ubijamy kremówkę, dodajemy cukier oraz mascarpone. Na końcu mieszamy z chałwą. Kremem smarujemy wystudzoną roladę, zwijamy. Polewamy polewą, dekorujemy.





Autorka:
Karolina Wilk
IG [@kinka_karolina.wilk](https://www.instagram.com/kinka_karolina.wilk)

Zdjęcia:

www.dudy.com.pl





Smacznego