cewe
30 lat w Polsce

SŁODKA WIELKANOC

KAROLINA WILK

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 **płoty, 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.

Polewa:

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

Umieszczamy składniki w garnku, podgrzewamy do rozpuszczenia.



Mazurek:

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





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 kako
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.

LEIBNIZ

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 gniazdka

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 zajączki

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.



Roladа 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.



Bułeczki twarogowe

Składniki na ciasto:

125 g twarogu
50 g miękkiego masła
jajko
3 łyżki cukru
150 g mąki pszennej
łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na nadzienie:

budyń ugotowany
w 300 ml mleka,
jabłko pokrojone w kostkę,
wymieszane
z żurawiną, kokosem
i migdałami.

Wykonanie:

Składniki na ciasto zagniatamy, rozwałkowujemy z ciasta prostokąt, dzielimy na 8 mniejszych prostokątów.

Nakładamy nadzienie na połowę prostokąta. Nadzienia nakładamy sporo, ciasto jest plastyczne
i ładnie się sklei. Zamykamy boki i przyciskamy brzegi widelcem, nacinamy wierzch kilka razy. Gotowe smarujemy rozkłóconym jajkiem, posypujemy grubym cukrem. Pieczemy ok 15-17 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Bułeczki maślane

Wykonanie:

1. W misce wyrabiamy luźne ciasto:
2 szklanki mąki pszennej,
2 jajka
2 łyżeczki cukru
50 g drożdży
125 ml mleka ciepłego
125 roztopionego masła

2. Jak ciasto będzie luźną kulką, wlewamy do miski zimną wodę.
Tyle, aby zakryła ciasto. Czekamy aż ciasto wypłynie - ok 15 minut.
Wtedy wylewamy wodę.

3. Do ciasta dodajemy:
- 1 szklankę mąki
- pół szklanki cukru
Wyrabiamy ciasto ok 5 minut.
Przykrywamy miskę ściereczką, ostawiamy na ok 30 minut.

4. Kiedy wyrośnie, dzielimy je na 6 części,
rozwałkowujemy na długi prostokąt, smarujemy masłem, posypujemy cukrem waniliowym, zwijamy w długi rulon, kroimy wzdłuż - powstaną dwa długie wałki.
Każdy zwijamy robiąc "ślimaka".

5. Ciastka wkładamy do wysmarowanych masłem i wysypanych bułką tartą foremek do mufinek, przykrywamy ściereczką na ok 15 minut.
Następnie smarujemy rozkłóconym jajkiem,
pieczemy ok 20 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.

KAROLINA WILK

#30 NOTATEK Z ŻYCIA

KAROLINA WILK

#30 NOTATEK

herbatki?

Prosta tarta owocowa

Składniki na ciasto:

250 g mąki pszennej lub orkiszowej jasnej
125 g masła
100 g cukru
jajko
łyżeczka proszku do pieczenia

Dodatkowo:

3 jabłka
3 gruszki
cynamon
cukier waniliowy

Robimy ciasto:

1. Składniki zagniatamy, wkładamy do miseczki i chłodzimy - to ważne, bo miękkie ciasto jest problematyczne przy wykonywaniu górnej warstwy.
2. Owoce obieramy, kroimy w kostkę, doprawiamy cynamonem i cukrem waniliowym.
3. Ciasto dzielimy na 2 części - większą i nieco mniejszą. Mniejszą wykładamy dół i brzegi formy - ja formę wysmarowuje masłem i bułką tartą.
4. Nakładamy owoce. Resztę ciasta rozwałkowujemy, jeśli będzie za miękkie, można dodać trochę mąki i zagnieść. Wycinamy ulubione wzory, nakładamy na wierzch ciasta, smarujemy rozkłóconym jajkiem i pieczemy ok 35 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Ciasteczka wielkanocne

Składniki:

100 g masła
100 g masła orzechowego
100 g cukru
jajko
180 g mąki pszennej
czubata łyżka kakao
pół łyżeczki sody i pół łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

1. Ucieramy 100 g masła, 100 g masła orzechowego i 100 g cukru.
2. Dodajemy jajko.
3. Dodajemy 180 g mąki pszennej, łyżkę czubatą kakao i po pół łyczek sody oraz proszku do pieczenia.
4. Formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczamy - dekorujemy czekoladowymi jajeczkami i kawałkami gorzkiej czekolady.

Pieczemy ok 17 minut w 180 stopniach, opcja góra-dół.



Autorka:

Karolina Wilk

IG @kinka_karolina.wilk

Zdjęcia:

www.dudy.com.pl



Smacznego!