



„KULINARNY HIT TRÓJKI”

DESERY



2022/2023

CZEKOLADOWA TRUSKAWKA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 200g mąki pszennej;
- 200g drobnego cukru;
- 180g masła;
- 2 jajka;
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej;
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia;
- 3 łyżki kefiru;
- 2 gorzkie czekolady (200g roztopione w kąpeli wodnej);
- szczypta soli.



POLEWA:

- 100ml śmietanki kremówki 36%;
- 170g nutelli;
- 2 łyżki masła;
- 2 łyżki kakao;
- truskawki.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Do dużej miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i szczyptę soli,
- W drugiej misce mikserem ubijamy jajka z cukrem, dodajemy masło i śmietanę – powoli mieszamy i dodajemy mąkę,
- Na koniec dodajemy roztopioną czekoladę,
- Ciasto przelewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia o średnicy 20 cm
- Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 180 stopni Celsjusza.
- Pieczemy ok 60-70 min. do tzw. suchego patyczka,
- Następnie na niewielkim ogniu podgrzewamy śmietanę, dodajemy nutelle, masło i kakao. Wszystko razem mieszamy,
- Ostudzone ciasto przecinamy na pół. Pierwszy spód przekładamy na talerz i smarujemy kremem, następnie układamy na wierzchu truskawki,
- Gotowy tort wkładamy do lodówki na 2 godz.

SMACZNEGO 😊
Bartłomiej Jandy 2c



GOFRY

SKŁADNIKI:

- 2 niepełne szklanki mąki pszennej 300g;
- 1,5 szklanki mleka;
- 1/3 szklanki oleju 80g;
- 3 średnie jajka;
- Łyżeczka proszku do pieczenia;
- Łyżeczka cukru;
- Szczypta soli.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w suchej i czystej misce. Żółtka zaś umieść w drugim naczyniu. Do naczynia z żółtkami wlej lekko ciepłe mleko oraz dodaj 1/3 szklankę oleju roślinnego,
- Na koniec wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera na gładkie ciasto. Do miski z białkami dodaj szczyptę soli. Białka ubij na sztywno,
- Gdy białka zrobią się białe i puszyste możesz dodać łyżeczkę cukru. Do miski z ciastem dodawaj stopniowo po łyżce ubitej piany. Delikatnie mieszaj całość po każdej dodanej łyżce,
- Czyste płytki gofrownicy bardzo delikatnie wysmaruj olejem (tylko do pierwszej serii gofrów). Zamknij gofrownicę i nagrzew ją do maksymalnej mocy. Przy pomocy średniej chochli lub łyżki stołowej nakładaj porcje na wyznaczone płytki w gofrownicy,
- Każda porcja gofrów jest gotowa po 4-5 minutach pieczenia.
- Bardzo ważne jest, by nie otwierać gofrownicy w trakcie pieczenia gofrów. Po pierwszych gofrach sprawdź, ile czasu potrzebowały one, by być idealnie podpieczone. Każde kolejne gofry piecz tak samo długo.

SMACZNEGO 😊

Emila Szule 2c



TRÓJKOWA SZARLOTKA

SKŁADNIKI:

- 250 g cukru;
- 4 jajka;
- 200 g masła, zimnego, pokrojonego na kawałki;
- 400 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu;
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia;
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego;
- 1500g jabłek obranych, bez gniazd nasiennych;
- 1 łyżeczka cynamonu;
- 1– 2 łyżki bułki tartej;
- 1 szczypta soli.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Formę (ok 36 x 26 x 5 cm), wyłożyć papierem do pieczenia i odstawić,
- Rozbić jajka, żółtka oddzielić od białek. Białka odstawić. Żółtka i masło zmiksować, dodać mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy - wyrobić ciasto na blacie oprószonym mąką,
- Ciasto podzielić na dwie części. Z części ciasta uformować kulę i włożyć na kilka minut do zamrażarki. W tym czasie wylepić dno przygotowanej wcześniej blachy pozostałą częścią ciasta. Ponakłuwać widelcem i piec ok. 15 min (180°C),
- Obrane jabłka pokroić drobno lub zetrzeć na tarce, włożyć do garnka, dodać cynamon, cukier, podgrzewać kilka minut,
- Wyciągnąć podpieczony spód z piekarnika i lekko oprószyć bułką tartą. Na tak przygotowany spód ciasta wykładamy z garnka masę z jabłek,
- Ubić białka z dodatkiem szczypty soli, a następnie powoli dodawać cukier puder. Ubitą pianę wyłożyć na masę jabłkową, rozprowadzić równomiernie,
- Pozostałą część ciasta wyjąć z zamrażalnika, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i posypać ciasto. Piec 45 min (180°C).

SMACZNEGO 😊

Julia Wojciechowska 2e

SZASZŁYKI OWOCOWE

SKŁADNIKI:

- Ulubione owoce;
- Patyczki.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Owoce myjemy;
- Kroimy na kawałki;
- Nabijamy na patyczki.
Gotowe!



SMACZNEGO 😊

Wojciech Bobkiewicz 1c



BISZKOPT MIODOWO-POMARAŃCZOWY

SKŁADNIKI:

- 200g oliwy;
- 2 duże pomarańcze;
- 200g płynnego miodu;
- 200g migdałów;
- 200g mąki samorosnącej;
- 200g jogurtu greckiego;
- 2 duże jajka;
- Opcjonalnie - 2 łyżeczki pasty waniliowej i odrobina wody różanej.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- W pierwszej kolejności rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Następnie ścieramy do miseczki na tarce 2 duże pomarańcze na drobnych oczkach, a jedną z nich kroimy na cienkie plastry. Blaszkę 20 x 30 cm wykładamy papierem do pieczenia i smarujemy odrobiną oliwy. Na papier do pieczenia układamy naszą pokrojoną pomarańczę i polewamy ją około 100g miodu (można poleać więcej lub mniej). Tak przygotowaną blaszkę wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 20 minut, aby pomarańcze się trochę zapiekły,
- W tym czasie do miski dodajemy naszą startą skórkę z pomarańczy, mąkę samorosnącej (jeśli ktoś nie posiada takiej mąki wystarczy dodać do zwykłej mąki około 2 łyżeczki sody oczyszczonej i proszku do pieczenia), zblędowane w proch migdały, 2 jajka, jogurt, oliwę, około 100g miodu i szczyptę soli. Całość należy dobrze wymieszać,
- Z piekarnika wyjmujemy naszą blaszkę z pomarańczami i ostrożnie wylewamy na nią nasze ciasto. Blachę wstawiamy ponownie to piekarnika i pieczemy 35 minut aż biszkopt zrobi się złocisty, a wbity patyczek będzie suchy.
- Po upieczeniu wyjmujemy blaszkę i odwracamy ją do góry dnem i wyjmujemy ciasto na deskę. Ostrożnie odkelajmy papier i podajemy np. z kleksem jogurtu.

SMACZNEGO 😊
Klára Kowalska 8a



Tarta z kremem patissiere pod chrupką czekoladową

SKŁADNIKI:

Spód Tarty

- 250g mąki tortowej;
- 150g masła;
- Jajko;
- 2 łyżki cukru pudru;
- Szczypta soli.

Chrupka Czekoladowa

- 55g mlecznej czekolady;
- 55g prażynki;
- 20g oleju rzepakowego.

Krem Patissiere

- 500 ml;
- 5 żółtek;
- 80g cukru;
- 50g mąki ziemniaczanej.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy pokrojone w kostkę, zimne masło, jajko, sól oraz cukier puder. Składniki wyrabiamy dłońmi. Z wyrobionego ciasta formujemy kulkę, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na około godzinę do lodówki,
- Topimy czekoladę w kąpielii wodnej i mieszamy do momentu, gdy czekolada się roztopi. Następnie studzimy czekoladę, uważając, aby nie stwardniała,
- Do ostudzonej czekolady dodajemy olej i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy suche składniki i mieszamy całość,
- Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 16 cm, a następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat,
- Do garnka wlewamy mleko i gotujemy je. Żółtka przekładamy do drugiego garnka, dodajemy cukier i ubijamy całość na gładką masę. Pod koniec ubijania dodajemy stopniowo mąkę ziemniaczaną,
- Małym strumieniem przelewamy gorące mleko do masy. Wszystko razem mieszamy. Następnie ustawiamy garnek na kuchence na małym ogniu. Masę podgrzewamy przez kilka minut aż zgęstnieje. Nie zapominamy o mieszaniu, żeby krem się nie przypalił,
- Gotowy krem ściągamy z kuchenki, garnek przykrywamy pokrywką i odstawiamy do wystudzenia. Wyciągamy ciasto z lodówki. Formę na tarte o średnicy 24-26 cm smarujemy masłem. Ciasto rozwałkowujemy na placek o grubości około 5 mm. Spód i brzegi formy wykładamy ciastem. Ciasto nakłuwamy widelcem. Spód pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, początkowo z obciążeniem przez około 15-20 minut, następnie bez obciążenia przez kolejne 10-15 minut, aż ciasto się zarumieni od góry,
- Upieczony spód tarty wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do wystudzenia.
- Chrupkę czekoladową układamy na spód ciasta,
- Całość ciasta pokrywamy kremem patissiere i ozdabiamy czekoladą i owocami.

SMACZNEGO 😊

Aleksandra Parniewicz 8a



RACUCHY DROŻDŻOWE

SKŁADNIKI NA ROZCZYN:

- 40g świeżych drożdży;
- 150 ml ciepłego mleka;
- 2 łyżki mąki pszennej;
- 1 łyżeczka cukru.

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 500 g mąki pszennej;
- szczypta soli;
- 250ml ciepłego mleka;
- 1 jajko;
- 1 łyżka cukru waniliowego;
- 1 łyżka cukru.

DODATKOWO:

- jabłka starte na dużych oczkach, które na koniec dodajemy do ciasta;
- olej do smażenia;
- cukier puder do posypania.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

ROZCZYN

- do większego kubka wlać ciepłe mleko, drożdże, dodać 2 łyżki mąki i 1 łyżeczkę cukru. Wymieszać i odstawić na ok.15 minut do wyrośnięcia.

CIASTO:

- mąkę przesiać do dużej miski dodać sól i wymieszać. Dodać rozczyn z drożdży, resztę mleka, jajko, cukier waniliowy i zwykły cukier .Wszystko razem wymieszać i wyrabiać ciasto przez ok.10 minut .Na koniec dosypać starte jabłka. Potem przykryć miskę ręcznikiem i zostawić na pół godziny do wyrośnięcia.

SMAŻENIE

- Na patelni rozgrzewamy olej, moczymy łyżkę w zimnej wodzie i nakładamy porcje ciasta. Smażymy z obydwu stron na złoty kolor, ok 2 minuty z każdej strony na średnim ogniu. Po usmażeniu odkładamy na ręczniki papierowe, żeby pozbyć się nadmiaru tłuszczu,
- Na koniec posypujemy racuszki cukrem pudrem i są gotowe do spożycia.

SMACZNEGO ☺

Mikołaj Kmiecowskiak 6b

MUFFINY BANANOWO – CZEKOLADOWE

SKŁADNIKI:

- 60g płatków owsianych;
- 100g gorzkiej czekolady, pokrojonej na kawałki;
- 50g orzechów włoskich, łuskanych;
- 370g bananów, pokrojonych na kawałki;
- 1 jajko;
- 170g cukru;
- 50g oleju;
- 160g mąki pszennej;
- 2 łyżki kakao naturalnego;
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia;
- 1 szczypta soli;



SMACZNEGO 😊
Wiktor Pluskota 1a



KOKTAJL TRUSKAWKOWY



SMACZNEGO 😊

Magdalena i Grzegorz Wawrzyniak



DESEREK EMILKI



SMACZNEGO 😊

Emilia Sukiennicka 3e