

Muffiny mocno czekoladowe



Miałam z córką ochotę na coś słodkiego, a żeby zająć dziecku czas, zaproponowałam, że upieczemy muffiny. Oczywiście z czekoladą, bo tę moja córa kocha najbardziej. Tak więc mieszała, dosypywała, dolewała, znowu mieszała, wyłożyła blaszkę papilotkami, a później degustowała. Ochom i achom nie było końca, muffiny wyszły nam rewelacyjne! I choć chwilę trwało, zanim sobie spisałam proporcje i przeliczyłam, ile czego weźmiemy, to było warto. Włączam te muffinki na stałe do naszych deserów.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 130g białego cukru
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 czubate łyżki czekolady w proszku
- 1 czubata łyżka czarnego kakao naturalnego
- 100g margaryny Kasia (lub masła)
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 1 cały cukier wanilinowy
- 50g czekolady gorzkiej
- 50g czekolady mlecznej

- 50g czekolady białej
- 2 całe jajka
- szklanka letniego mleka
- dodatkowo na górę po 50g czekolady mlecznej i gorzkiej (niekoniecznie)

Wykonanie:

1. Czekoladę do ciasta siekamy na kawałki, wrzucamy do miski. Dodajemy składniki suche.
2. Margarynę stapiamy w mikrofalówce lub w garnuszku i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Do drugiej miski wbijamy jaja, dodajemy letnie mleko, mieszamy. Mieszając, dolewamy margarynę oraz aromat. Mieszamy.
4. Składniki mokre wlewamy do suchych. Całość mieszamy widelcem do połączenia się składników i uzyskania w miarę jednolitej masy.
5. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza. Blaszke do muffin wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem. Pieczemy około 20 minut.
6. Czekoladę na polewę stapiamy w kąpieli wodnej, polewamy jeszcze ciepłe babeczki. Muffiny można też posypać cukrem pudrem albo polewać lukrem. W przypadku cukru pudru, czekamy aż przestygną.



Mrożony deser

<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>



Deser na bazie budyniu czekoladowego (można też śmiało użyć innego smaku). Na pewno idealnie się sprawdzi w upalne dni, ponieważ mocno zmrożony, z igiełkami lodu w środku, świetnie orzeźwia i skutecznie ochładza. Deser ten powstał jakiś czas temu przez zupełny przypadek; robiłam coś innego, ale mi nie wyszło i zastanawiałam się, co zrobić z masą, a że były upały, wrzuciłam do zamrażarki. Na drugi dzień było jak znalazł. UWAGA: mrozi bardziej od zwykłych lodów ;)

Składniki:

- 1 budyń czekoladowy
- cukier do ugotowania budyniu
- pół litra mleka do ugotowania budyniu
- 1 jajko + 1 żółtko
- cukier wanilinowy
- 50g gorzkiej czekolady (pół tabliczki)
- do dekoracji wafle, rurki waflowe lub listki z białej czekolady (opcjonalnie)

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu i odstawiamy, by trochę przestygł.

2. Oba żółtka rozetrzeć z łyżką ugotowanego budyniu, po czym zmiksować z pozostałym budyniem i cukrem wanilinowym.
 3. Białko ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą budyniową.
 4. Czekoladę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i dodać do budyniu. Wymieszać.
 5. Całość włożyć do foremki i wstawić do zamrażarki na minimum 3-4 godziny (u mnie na ogół stoi całą noc).
-

Ciasto przekładane twarogiem



Ciasto, które wyglądało na przeciętne, ale kiedy je zrobiłam i mój mąż spróbował, orzekł, że jest "boskie". Rzeczywiście jest idealne na wszelkie spotkania, przyjęcia i na święta. Łączy w sobie lekkość ciasta ze słodyczą czekolady i lekką kwaskową nutą twarogu z cytryną. Proporcje ciasta starczą na blaszkę o wymiarach 28cm x 23cm.

Składniki na masę twarogową:

- 500g chudego twarogu (najlepiej niemielonego, w kostkach)
- 2 całe jajka
- 4 łyżki cukru
- sok wyciśnięty z połowy cytryny

Na ciasto:

- 200g cukru
- 200g margaryny Kasia lub masła
- szczypta soli
- 400g mąki pszennej
- 4 całe jajka
- 1 szklanka letniego mleka
- 15g proszku do pieczenia
- 4 łyżki kakao (naturalnego, ciemnego)

Na polewę:

- 150g gorzkiej czekolady (półtorej tabliczki)
- 100g margaryny Kasia lub masła
- 50g cukru pudru
- cukier wanilinowy
- żółtko

Wykonanie:

1. Twaróg wrzucamy do miski, rozgniatamy widelcem lub rozcieramy lekko pałąk do mieszania ciasta. Dodajemy do niego jajka, cukier i sok z cytryny i wszystko razem ucieramy mikserem na masę. Odstawiamy.
2. Margarynę na ciasto ucieramy z cukrem na gładki krem. Po kolei (i stopniowo) dodajemy do kremu jajka. W drugiej misce mieszamy mąkę, sól, proszek do pieczenia i kakao. Dodajemy mąkę stopniowo do kremu i miksujemy na wolnych obrotach. Nadal ucierając, po trochu (na zmianę z mąką) wlewamy mleko.
3. Piekarnik nagrzewamy do 190-200 stopni Celsjusza. Formę o wymiarach 28cm x 23cm wykładamy papierem do pieczenia, boki blachy natłuszczamy margaryną lub masłem. Połowę ciasta wykładamy do blaszki, rozsmarowujemy mniej więcej równo, na ciasto wykładamy masę twarogową, którą również rozsmarowujemy. Na masę kładziemy resztę ciasta (małymi porcjami) i rozsmarowujemy na wierzchu. Ciasto pieczemy około 40 minut (sprawdzamy patyczkiem).
4. Ciasto zostawiamy na 10 minut w piekarniku. Potem wyjmujemy i odstawiamy do przestygnięcia.
5. Czekolady roztopiamy w kąpieli wodnej (mała miska z połamaną na kawałki czekoladą umieszczamy w garnku z gotującą się wodą). Margarynę ucieramy z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym oraz z żółtkiem na krem. Dodajemy roztopioną czekoladę i miksujemy. Masa powinna być na tyle gęsta, by bez problemu dała się rozsmarować na cieście. Wykładamy polewę na ciasto i czekamy aż zastygnie (ok. 20-30 minut).

Ciasteczka wyciskane



Słodkie małe co nieco, mogą być z czekoladą lub bez. Idealne do popołudniowej kawy, herbaty, czy na przegryzkę. Moje dziecko je uwielbia.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 200g margaryny Kasia
- cukier wanilinowy
- 40g cukru pudru
- 2 całe jajka
- 8 łyżek mleka
- 100g gorzkiej czekolady (jedna tabliczka)

Wykonanie:

1. Miękką margarynę kroimy na małe kawałki i ucieramy z cukrem wanilinowym i cukrem pudrem. Stopniowo dodajemy jajka (po jednym). Ucieramy całość na gładką masę, zmniejszamy obroty miksera i stopniowo dodajemy mąkę na przemian z mlekiem.
 2. Masę przekładamy do szprycy i wyciskamy ciasteczka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie była to końcówka z dużą gwiazdką). Pieczemy 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Z podanych proporcji wyszły mi dwie blachy – duża i mniejsza. Ciasteczka studzimy na blaszkach.
 3. W kąpieli wodnej (mała miseczka w garnku z gotującą się wodą) rozpuszczamy czekoladę. Maczamy końce ciastek w czekoladzie i odkładamy na kratkę do zastygnięcia. Ja, zamiast maczać, polewałam ciastka łyżeczką.
-

Ciasto a'la brownies



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Ten przepis miałam w zakamarkach swojego zeszytu i długo czekał on na sprawdzenie. Sądziłam, że będzie to brownies, jednak na brownies jest ono ciut za suche i za lekkie. Być może też zbyt długo przytrzymałam je w piekarniku, co nie zmienia faktu, że ciasto jest pyszne i warto je upiec.

Składniki:

- 100g gorzkiej czekolady (jedna tabliczka)
- 100g margaryny lub masła
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 3 jajka
- 250g cukru (według mnie to trochę za dużo i śmiało można zmniejszyć ilość do 200g)
- 200g mąki pszennej
- szczypta soli
- 100g orzechów włoskich (dałam 40g)

Wykonanie:

1. Czekoladę łamiemy na kawałki, wrzucamy do miseczki i roztopiamy w kąpieli wodnej (miseczkę umieszczamy w garnku z gotującą się wodą). Dodajemy masło i cukier wanilinowy. Mieszymy na gładką masę i odstawiamy z ognia.
2. Jajka ubijamy z cukrem. Dodajemy masę czekoladową. Ucieramy mikserem na gładką masę, po czym dodajemy sól i stopniowo wsypujemy mąkę. Na koniec wrzucamy orzechy.
3. Mała tortownicę wykładamy papierem do pieczenia, natłuszczamy jej boki i wlewamy do niej ciasto. Pieczemy około 30-35 minut w temperaturze ok. 190-200 stopni Celsjusza.

Krówkowa przekąska



Coś dla amatorów masy krówkowej, kajmaku, cukru, etc. Bardzo słodka przekąska z prawdziwą gorzką czekoladą, z karmelem krówkowym i kruchym ciastem. Osobiście zmniejszę następnym razem ilość cukru o mniej więcej połowę, ponieważ masa krówkowa jest wystarczająco słodka.

Składniki na ciasto:

- 110 g margaryny Kasia
- 50g białego cukru
- 1 całe jajko
- 200g mąki pszennej

Na masę krówkową:

- 460g gotowej masy krówkowej (ja miałam kajmak)
- 1 łyżka aromatu migdałowego do ciasta

Na górę ciasta:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- pół szklanki cukru pudru
- kilka kropli soku z cytryny
- 2-3 łyżki wody

Wykonanie:

1. Do mąki wrzucić margarynę i cukier, posiekać nożem i zarobić. Kiedy powstaną grudki, dodać jajo i zarobić niezbyt dokładnie w kulę. Zawinąć w folię aluminiową i włożyć na godzinę do lodówki.
 2. Ciasto lekko rozwałkować i włożyć do formy o wymiarach ok. 22x28cm wyłożonej papierem do pieczenia, porozgniatać palcami na całej powierzchni. Ponakłuwać widelcem na całej powierzchni i włożyć do lodówki na 10 minut. Po tym czasie upiec w piekarniku rozgrzanym do ok. 180 stopni Celsjusza. Pieczemy przez około 35 minut.
 3. Masę krówkową ogrzać w kąpieli wodnej, dodać do niej zapach migdałowy i wymieszać, po czym całość wyłożyć na ciepłe jeszcze ciasto. Rozsmarować na całej powierzchni kruchego ciasta.
 4. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Troszkę przestudzić i wyłożyć na ciasto, rozsmarować. Kiedy całość przestygnie, włożyć ciasto do lodówki na godzinę.
 5. Utrzeć cukier puder z wodą i sokiem z cytryny, porobić na cieście "mazy" i wzorki.
-

Babka marmurkowa



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Jedno z ulubionych ciast mojego dzieciństwa. Tata miał wpisany przepis na nie w mały, kwadratowy zeszytik pachnący ziołami – pamiętam jak dziś... Pierwsze ciasto, jakie upiekłam samodzielnie mając może z dziesięć lat. Pasuje do popołudniowej herbaty, czy kawy lub na pogaduchy przy podwieczorku.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 250g cukru
- 250g masła lub margaryny Kasia (używam do niego margaryny)
- 1 cukier wanilinowy
- 4 całe jajka
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 40g mielonych orzechów laskowych (nie miałam, więc dałam włoskie i poszatkowałam je w robocie)
- 3 łyżki ciemnego kakao (naturalnego)
- szczypta soli
- odrobina margaryny i bułki tartej do wysypania blachy
- pół tabliczki czekolady deserowej (ok. 50g)

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki wyjmujemy z lodówki, by miały temperaturę pokojową. Miękką margarynę ucieramy na puszystą masę wraz z cukrem i cukrem wanilinowym oraz szczyptą soli. W trakcie ucierania stopniowo dodajemy po jednym jajku. Zanim dodamy kolejne, pierwsze powinno być dokładnie utarte.
 2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo wsypujemy do ucieranej masy. Ucieramy na średnich obrotach.
 3. Blachę (keksówkę, długość 26 lub 28cm) smarujemy margaryną i wysypujemy bułką tarką. Dobrze jest postukać w blaszkę, by obsypał się nadmiar bułki (zbyt dużo bułki tartej utrudnia rośnięcie ciasta).
 4. Utarte ciasto dzielimy na pół. Do pierwszej połowy dodajemy orzechy, do drugiej kakao i dokładnie mieszamy oba ciasta.
 5. Do blaszki wlewamy jasne ciasto, wygładzamy jego powierzchnię. Na jasne ciasto wlewamy ciemne. Widelcem lub patyczkiem robimy esy floresy na cieście, żeby się lekko przemieszały. Nie musi być to zrobione dokładnie, ponieważ ciasto z dodatkiem kakao jest cięższe i samo w naturalny sposób "wpadnie" trochę w jasne.
 6. Ciasto pieczemy ok. 55-60 minut w piekarniku nagrzanym do 175 - 200 stopni Celsjusza. Sprawdzamy patyczkiem.
 7. Wyjmujemy ciasto z piekarnika. W kąpiel wodnej (czyli mała miseczka w dużej misce wypełnionej bardzo gorącą wodą) roztapiamy czekoladę. Łamiemy czekoladę na części, wrzucamy do małej miseczki, mieszamy co jakiś czas łyżeczką. Kiedy czekolada się rozpuści, polewamy nią ciasto, tworząc abstrakcyjne "mazy". Kroimy, kiedy nieco przestygnie.
-

Ciasto czekoladowe



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Wilgotne, mocno czekoladowe, dość ciężkie, z kawałkami czekolady w środku i wiórkami z czekolady na górze – prawdziwa gratka dla każdego smakosza czekolady. Do tego podczas pieczenia pachnie czekoladą w całym domu, wręcz nie mogłam się doczekać, kiedy kawałeczek ukroję. Polecam na Bożonarodzeniowe stoły.

Składniki:

pół tabliczki białej czekolady (50 g)