

ŚWIĄTECZNY STÓŁ

Akademia
Kulinarna

Whirlpool

KOCHANI,

Święta tuż tuż, dlatego nie ma na co czekać i już teraz warto zastanowić się nad świątecznym menu! W kwestii pysznego jedzenia możecie liczyć na prowadzących warsztaty w Akademii Kulinarnej Whirlpool, którzy tym ebookiem spieszą z pomocą!

Co prawda, w tym roku sytuacja nie pozwoliła nam na zwyczajowe, świąteczne warsztaty, dlatego wspólnie wybraliśmy ulubione bożonarodzeniowe przepisy naszych kucharzy i postanowiliśmy wystać je Wam – naszym ulubionym gościom, w formie tego ebooka.

Znajdziecie tutaj sprawdzone przepisy, dzięki którym oczarujecie swoich bliskich i wszystkich gości zgromadzonych przy świątecznym stole. W tych trudnych czasach potrzebne są takie smaczne chwile, dlatego nie zwlekajcie zbyt długo i przygotujcie coś pysznego!

Mamy nadzieję, że dzięki temu zawitamy chociaż na chwilę przy Waszych świątecznych stołach.

Życzymy udanych kulinarnych przygód, zdrowych i wesołych Świąt oraz pysznego Nowego Roku!

EKIPA AKADEMII KULINARNEJ WHIRLPOOL



ZUPA MIGDAŁOWA



czas wykonania: 40 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 1 l mleka
- 100 ml śmietany 36%
- 160 g ryżu jaśminowego
- 150 g migdałów bez skórki
- 30 g płatków migdałowych
- 20 g cukru trzcinowego
- 1 laska wanilii
- 1 kora cynamonu
- 1 gwiazdka anyżu
- 2 goździki
- 1 pomarańcza
- 20 g rodzynek
- sól

Sposób przygotowania:

Ryż wsypujemy do garnka, wlewamy śmietanę i mleko, dodajemy cukier, ziarna z laski wanilii i otartą skórkę z pomarańczy.

W kawałek gazy związujemy korę cynamonu, anyż i goździki, a następnie dodajemy zawiniątko do garnka. Gotujemy, aż ryż będzie miękki.

W międzyczasie blendujemy migdały na mąkę. Dodajemy zmielone migdały i gotujemy jeszcze chwilę. Wyjmujemy paczuszkę z przyprawami.

Do gorącej jeszcze zupy dodajemy rodzynek, wymieszaj i odstaw na 15 minut.

Płatki migdałowe rumienimy na złoto na suchej patelni.

Zupę podajemy posypaną płatkami.

KREM DYNIOWY

Z CYNAMONEM I PROSCIUTTO CHNP



czas wykonania: 30 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 1 kg dyni (Nelson/muszkatołowa)
- 1 biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 1 łodyga selera naciowego
- 100 g Prosciutto di Parma ChNP
- cynamon mielony
- 100 g Parmigiano Reggiano ChNP – startego
- 1 marchew
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek extra vergine

Sposób przygotowania:

Dynię kroimy w kawałki i pieczemy 1 godzinę w 200°C.

W międzyczasie bardzo cienko siekamy cebulę, marchew i seler naciowy oraz czosnek. Dodajemy parę łyżek oliwy do garnka i lekko podsmażamy dopóki warzywa nie będą szkliste.

Dodajemy sól, pieprz i 2 litry zimnej wody. Gotujemy 20 minut i dodajemy upieczoną dynię obraną ze skóry.

Gotujemy kolejne 10 minut i blendujemy na gładki krem. Odstawiamy na bok.

Na patelni z grubym dnem z łyżką oliwy obsmażamy szynkę pokrojoną w 3 cm szerokości plastry. Smażymy dopóki nie nabierze ładnego koloru, wyciągamy i kładziemy na kuchenny papier, aby zrobiła się chrupiąca, a nadmiar tłuszczu odcieli.

Serwujemy krem z dyni ze szczyptą cynamonu, łyżką Parmigiano Reggiano ChNP i 3-4 kawałkami chrupiącej szynki.

RAVIOLI Z GRZYBAMI

I PARMIGIANO REGGIANO



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

Ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki
- 240 g wrzącej wody
- 240 g jajek
- 80 g oliwy

Farsz:

- 0,5 kg pieczarek/portobello/lub innych wybranych przez Ciebie grzybów
- 1 duża cebula
- 300 g ricotty
- 50 g śmietany
- 100 g białego wina
- tymianek
- sól i pieprz
- 100 g Parmigiano Reggiano ChNP
- 100 g crème fraîche

Sposób przygotowania:

Pieczarki mielimy za pomocą blendera lub maszynki do mielenia mięsa. Przekładamy na sito wyłożone gazą lub pieluchą tetrową, odstawiamy do lodówki na minimum 10-12 godzin.

Następnie przygotowujemy ciasto: zagniatamy razem wszystkie składniki, owijamy szczelnie folią i umieszczamy w lodówce.

Cebulę siekamy w drobną kostkę i podsmażamy razem z odsączonymi grzybami oraz gałązką tymianku. Po odparowaniu całego płynu dolewamy wino, odparowujemy alkohol, następnie dodajemy śmietanę, doprowadzamy do zagotowania, mieszamy i studzimy.

Ostudzony farsz łączymy z ricottą, doprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto wałkujemy cienko. Gotowy farsz nakładamy na ciasto łyżeczką lub za pomocą rękawa cukierniczego. Zlepione pierogi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie przez 2-3 minuty.

Podajemy 2-3 pierogi w głębokim talerzu, posypane Parmigiano Reggiano i kleksem crème fraîche.

PORCHETTA



czas wykonania: 160 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 1 kg boczku wieprzowego
- 2 główki czosnku
- 1 fenkuł
- chilli
- rozmaryn
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Czosnek gotujemy przez około 10 minut w osolonym wrzątku. W oddzielnym garnku gotujemy fenkuł.

Boczek nacinamy, nacieramy solą, pieprzem, ugotowanym fenkułem, czosnkiem i chilli. Całość zawijamy, obkładamy gałązkami rozmarynu i związujemy ciasno. Wkładamy do rozgrzanego do 200°C piekarnika.

Przez pierwsze dwie godziny pieczemy go w 200°C, następnie zmniejszamy temperaturę do 180°C i pieczemy jeszcze 30 minut.

Tak przygotowaną porchettę serwujemy po całkowitym wystudzeniu.

ŚWIĄTECZNY ŁOSOŚ



czas wykonania: 40 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 2 kawałki fileta z łososia (po 500 g każdy)
- 2 pory
- 2 łydgi selera naciowego
- 4 kromki chleba tostowego (z odciętą skórką)
- 100 g obranych pistacji
- 1 pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek extra vergine
- sól
- różowy pieprz

Sposób przygotowania:

Myjemy i obieramy pory, po czym kroimy je na paski.

Liście parzymy przez 3 minuty we wrzącej, osolonej wodzie. Odcedzamy i schładzamy w wodzie z lodem, po czym odkładamy. Podsmażamy pokrojone pory na 2 łyżkach stołowych oliwy. Dodajemy 2 łyżki wody i smażymy przez kolejne 2 minuty.

Myjemy łydgi selera i blendujemy go z chlebem i pistacjami, po czym przekładamy do miseczki i mieszamy z podsmażonymi porami, różowym pieprzem, 2/3 poszatkowanej pietruszki i solą. Wykładamy formę papierem do pieczenia, na którym układamy łososia. Rybę delikatnie solimy, po czym przykrywamy ją przygotowanym nadzieniem, na które kładziemy drugiego fileta. Znow solimy i całość zawijamy w ugotowane liście pora.

Wierzch smarujemy oliwą i pieczemy przez 25 minut w rozgrzanym do 180°C piekarniku.

Wyjmujemy z piekarnika, posypujemy łyżeczką różowego pieprzu i podajemy z posypanymi natką pietruszki młodymi ziemniakami.

TORTELLONI Z DYNIA I MASŁEM SZAŁWIOWYM



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki 00
- 3 duże jaja
- 2 żółtka jaj
- szczypta soli

Masło szałwiowe:

- 100 g masła
- 10 listków szałwi

Farsz:

- 800 g upieczonej dyni
(do pieczenia najlepiej użyć 1 kg dyni piżmowej)
- 1 biała cebula
- 100 g sera Parmigiano Reggiano ChNP – startego
- 100 g posiekanych ciasteczek amaretti
- 15 g musztardy owocowej (bardzo drobnej)
- 2 jaja

Sposób przygotowania:

Dynia

Najpierw rozgrzewamy piekarnik do 200°C, obieramy i kroimy dynię na duże kawałki, układamy na blasze do pieczenia i skrapiamy oliwą. Pieczemy przez około godzinę, aż będzie miękka.

Ciasto

Z mąki formujemy kopiec, w środek wbijamy jajka, żółtka, następnie sól i wyrabiamy na jednolitą, gładką masę. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i pozostawiamy do odpoczęcia w lodówce na 30 minut.

Farsz

Upieczoną dynię umieszczamy na sicie, aby pozbyć się nadmiaru wody. Po dokładnym odsączeniu przekładamy ją do miski. Cebulę szklimy na oliwie i dodajemy do dyni. Całość doprawiamy solą i pieprzem i mieszamy na gładką masę. Na końcu dodajemy posiekane amaretti, musztardę owocową i tarte ser Parmigiano Reggiano ChNP.

Formowanie tortelloni

Porcję ciasta wałkujemy, a następnie wycinamy krążki. Na środek każdego nakładamy porcję farszu, brzegi smarujemy odrobiną wody i przykrywamy drugim krążkiem ciasta. Tortelloni dokładnie zamykamy pozbywając się nadmiaru powietrza. Uformowane układamy na stolnicy oprószonej semoliną.

Kompozycja dania

W garnku gotujemy wodę i solimy ją. Na dużej patelni rozpuszczamy masło i dodajemy listki szałwi. Tortelloni gotujemy około 3 minuty, odcedzamy i dodajemy bezpośrednio na patelnię z gorącym masłem. Opcjonalnie możemy dodać kilka łyżek wody z gotowania.

Tortelloni serwujemy oprószone świeżo zmielonym czarnym pieprzem i Parmigiano Reggiano ChNP.

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ I BIAŁYM SEREM



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 50 g stopionego masła
- 250 ml bardzo gorącej wody

Do podania:

- 4 łyżki masła
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Farsz:

- 1 torebka ugotowanej kaszy gryczanej
- 1 duża cebula
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- 4 łyżki pestek słonecznika
- 300 g tłustego białego sera
- ½ pęczka natki pietruszki
- ½ pęczka koperku
- 1 cytryna
- 1 jajko
- sól i świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

Ciasto

Z podanych składników wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto. Następnie zawijamy je w folię spożywczą i odkładamy na 20 minut, by odpoczęło.

Farsz

Obieramy i drobno siekamy cebulę. Smażymy ją na rozgrzanym oleju. Posypujemy łyżeczką cukru, by ładniej się skarmelizowała. Gdy zaczyna się robić złota, dodajemy pestki słonecznika i razem smażymy na złoto. Biały ser przeciskamy przez praskę. Dodajemy do niego podsmażoną cebulkę ze słonecznikiem, ugotowaną kaszę, posiekaną drobno natkę pietruszki i koperek, otartą skórkę z połowy cytryny oraz sól i sporo świeżo mielonego pieprzu. Nadzienie dokładnie mieszamy i ewentualnie ponownie doprawiamy, a następnie łączymy z surowym jajkiem.

Pierogi

Wałkujemy ciasto na cieniutki placek (1-2 mm grubości). Za pomocą szklanki lub ringa wycinamy koła z ciasta. Na każdym kółku układamy około łyżeczki farszu i dokładnie sklejamy brzegi, wykańczając je ozdobną falbanką.

Gdy wszystkie pierożki są przygotowane gotujemy je partiami w mocno osolonym wrzątku. Gdy wypłyną na powierzchnię gotujemy je około 1-2 minut. Wyławiamy je łyżką cedzakową na dużą blachę i odstawiamy, by trochę wyschły.

Serwowanie

Na dużej patelni rozgrzewamy połowę masła i wrzucamy połowę obgotowanych pierożków. Podsmażamy je do momentu, aż nabiorą złotego koloru, po czym posypujemy posiekаныmi ziołami. Tak samo postępujemy z resztą pierogów. Przed podaniem posypujemy je jeszcze posiekаныmi ziołami.

PIEROGI Z KACZKĄ I ŻURAWINĄ



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: średni

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 50 g stopionego masła
- 250 ml bardzo gorącej wody

Farsz:

- 2 duże cebule
- 3 ząbki czosnku
- 2 gwiazdki anyżu
- 2 duże kaczę udka
- 3 łyżki sosu sojowego
- 2-3 łyżki chińskiej przyprawy 5 smaków
- 1 łyżka brązowego cukru
- 2 łyżki masła
- ½ łyżeczki majeranku
- 3 łyżki suszonej żurawiny
- sól i świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

Ciasto

Z podanych składników wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto. Następnie zawijamy je w folię spożywczą i odkładamy na 20 minut, by odpoczęło.

Farsz

W naczyniu żaroodpornym układamy plastry 1 cebuli i czosnku oraz anyż. Udka kaczki nacieramy dokładnie sosem sojowym wymieszanym z przyprawą 5 smaków i brązowym cukrem. Układamy je na cebuli, a całość odstawiamy na minimum 2-3 godziny (choć najlepiej na całą noc) do zamarynowania. Gdy mięso przeszło smakami marynaty wyjmujemy naczynie z lodówki i odstawiamy na blat na około 20-30 minut. Mięso w tym czasie powinno dojść do temperatury pokojowej. Naczynie wstawiamy do pieca nagrzanego do 170°C i pieczemy kaczkę około 2 godziny. Po upieczeniu mięso odstawiamy do ostygnięcia, a płyn z dna naczynia odlewamy do miseczki.

Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki masła i przesmażamy na nim na złoto dużą cebulę (drobno posiekaną). Gdy udka ostygną obieramy z nich całe mięso, przekładamy je na deskę do krojenia i drobno siekamy. Przekładamy do miski, dodajemy podsmażoną cebulkę, majeranek i przesiekaną żurawinę. Przyprawiamy do smaku solą, dużą dozą świeżo mielonego pieprzu i sokami z pieczenia mięsa, by farsz był wilgotny.

Pierogi

Wałkujemy ciasto na cieniutki placek (1-2 mm grubości). Za pomocą szklanki lub ringa wycinamy koła z ciasta. Na każdym kółku układamy około łyżeczki farszu i dokładnie sklejamy brzegi, wykańczając je ozdobną falbanką.

Gdy wszystkie pierożki są przygotowane gotujemy je partiami w mocno osolonym wrzątku. Gdy wypłyną na powierzchnię gotujemy je około 1-2 minut. Wyławiamy je łyżką cedzakową na dużą blachę i odstawiamy, by trochę wyschły.

PIECZONY DORSZ Z WINOGRONAMI



czas wykonania: 20 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

Ryba:

- 600 g filetów dorsza
- 100 g białych winogron
- oliwa z oliwek extra vergine
- sól i pieprz

Sos:

- 1/2 cebuli
- 80 g masła
- 100 g białych winogron

Do podania:

- szczypiorek
- czerwona porzeczka

Sposób przygotowania:

Kroimy rybę na kawałki, doprawiamy solą, pieprzem i obtaczamy w mące. Krótco smażymy z dwóch stron na rozgrzanej oliwie.

Usmażone filety przekładamy do naczynia do pieczenia wyłożonego pergaminem, dodajemy winogrona przekrojone na pół i zapiekamy przez 8-10 minut w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C.

Masło rumienimy z drobno posiekaną cebulą, a następnie dodajemy winogrona, doprawiamy solą i pieprzem, smażymy krótko przez 2-3 minuty.

Rybę układamy na talerzach, dekorujemy sosem z winogron, czerwoną porzeczka i szczypiorkiem.

GULASZ Z DZIKA

Z WARZYWAMI I POLENTĄ



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 500 g polenty instant
- 2 kg wody
- 1 kg dziczyzny
- 2 ząbki czosnku
- świeży rozmaryn
- liść laurowy
- 1 świeża peperoncino
- 200 g wytrawnego białego wina
- 200 g wytrawnego czerwonego wina
- 800 g passaty pomidorowej
- 2 jabłka
- sól, świeżo mielony pieprz
- oliwa z oliwek extra vergine

Sposób przygotowania:

Mięso kroimy w kostkę i wkładamy do zimnej, gazowanej wody na 30 minut. Odsączamy i dokładnie osuszamy mięso na ręczniku papierowym.

W międzyczasie obieramy czosnek i jabłka.

Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy zmiądzony czosnek, gałązkę rozmarynu, liść laurowy, papryczkę, jabłka i mięso, oprószamy wszystko solą i pieprzem. Smażymy wszystko na złoty kolor i dodajemy oba wina. Odparowujemy alkohol i dodajemy passatę pomidorową, dusimy na małym ogniu, aż mięso zmięknie.

Przygotowujemy polentę zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Doprawiamy oliwą z oliwek, solą i pieprzem.

Gotowy gulasz serwujemy z polentą.

SMAŻONE UDKA KURCZAKA ZE ŚLIWKAMI I SZALWIĄ



czas wykonania: 45 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 1 kg udek kurczaka
- 50 g świeżego imbiru
- świeżo mielony, czarny pieprz
- mielony cynamon
- skórka starta z 1 cytryny
- 200 g wytrawnego, białego wina
- 2 kg śliwek węgierek
- oliwa z oliwek extra vergine
- sól
- mąka
- 30 g świeżej szalwii
- 30 g masła
- 30 g ciemnego miodu

Sposób przygotowania:

Mięso myjemy pod zimną wodą i dokładnie osuszamy. Umyty, ale nieobrany imbir bardzo drobno kroimy, łączymy ze skórką cytrynową, cynamonem, miodem i pieprzem, solą, łyżeczką cynamonu oraz kilkoma łyżkami oliwy z oliwek. Marynatę przekładamy do plastikowego woreczka strunowego o pojemności 2,5 litra i przekładamy do niego obtoczone wcześniej w mące udką.

Dokładnie potrząsamy i wkładamy do lodówki na co najmniej godzinę.

Umyte śliwki kroimy na pół i usuwamy pestki. Oprószamy pieprzem, a w międzyczasie rozgrzewamy głęboką patelnię. Roztopiamy masło, dodajemy szalwię, trochę soli i układamy śliwki, otwartą stroną do dołu. Smażymy około 10 minut. Zdejmujemy śliwki z patelni i przykrywamy.

Na tej samej patelni rozgrzewamy oliwę i dodajemy udką. Smażymy na złoto, dodajemy wino i czekamy, aż odparuje alkohol.

Gotowego kurczaka serwujemy ze śliwkami.

CIOCCO PERA



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 200 g czekolady 64%
- 700 g dojrzałych, oczyszczonych gruszek
- 100 g cukru
- 170 g masła
- 200 g mąki 00
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g ciasteczek amaretti
- 4 jajka rozm. M o temperaturze pokojowej
- 350 ml wina Moscato lub innego słodkiego białego wina, jakie macie w domu

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.

Gruszki obieramy, kroimy na ćwiartki, usuwamy nasiona i twarde części. Przekładamy do rondelka, zalewamy winem i gotujemy na małym ogniu do momentu, aż odparuje alkohol. Odstawiamy do wystudzenia.

Roztapiamy czekoladę w kąpielii wodnej i łączymy ją z pokrojonym w kostkę masłem. Mieszymy do połączenia.

Oddzielamy żółtka od białek.

Żółtka ubijamy z cukrem na jasną i puszystą masę, białka ubijamy na sztywno. Amaretti kruszymy drobno.

Łączymy wszystkie składniki: roztopioną czekoladę, ubite żółtka i białka, przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Powstała masa powinna być gładka i błyszcząca.

Formę do pieczenia wyścielamy papierem do pieczenia. Wykładamy połowę porcji ciasta, układamy gruszki i przykrywamy druga połową ciasta. Pieczemy około 40 minut, ale po upływie tego czasu sprawdzamy ciasto drewnianym patyczkiem.

Wystudzone ciasto oprószamy cukrem pudrem.

WŁOSKA ROLADA BISZKOPTOWA

Z KREMEM CZEKOLADOWYM



czas wykonania: 30 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

Biszkopt:

- 120 g mąki 00
- 5 średnich jaj o temperaturze pokojowej
- 130 g cukru
- 20 g miodu
- szczypta soli
- 1 laska wanilii

Do wypełnienia:

- słoik kremu czekoladowo-orzechowego

Sposób przygotowania:

Oddzielamy żółtka (100 g) od białek (150 g). Ubijamy żółtka z cukrem (90 g), miodem i wanilią na puszystą i gładką masę. Białka ubijamy z pozostałą ilością cukru (40 g) na niezbyt sztywną masę. Dodajemy ubitą masę z żółtek i przesianą mąkę, całość delikatnie mieszamy szpatułką.

Rozprowadzamy ciasto na blaszce (standardowej z piekarnika) pokrytej papierem do pieczenia. Rozprowadzona masa powinna mieć około 1 cm grubości.

Rozgrzewamy piekarnik do 220°C i pieczemy około 6-7 minut do momentu uzyskania złotego koloru na powierzchni.

Wyjmujemy ciasto z piekarnika, zdejmujemy z blachy wraz z pergaminem. Powierzchnię ciasta posypujemy granulowanym cukrem i zwijamy. Przygotowane w ten sposób ciasto zachowa wilgoć i pozostanie elastyczne, umożliwiając uformowanie rolady.

Przestudzone ciasto rozwijamy, smarujemy całą powierzchnię kremem czekoladowym i zawijamy. Chłodzimy w lodówce przez około 1 godzinę i serwujemy pokrojoną w plastry z dodatkiem świeżych owoców.

ZUPPA INGLESE, CZYLI WŁOSKI PUDDING Z KREMAMI



czas wykonania: 45 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 4 żółtka
- 80 g cukru
- 50 g mąki
- 500 g pełnotłustego mleka
- ½ laseczki wanilii
- 200 g savoiardy (podłużnych biszkoptów)
- 50 g kakao
- 70 g brandy
- 50 g ciemnej czekolady do dekoracji
- 200 g bitej śmietany

Sposób przygotowania:

W misce ubijamy żółtka z cukrem na jasną i puszystą masę, dodajemy mąkę i mieszamy do połączenia składników. W rondelku gotujemy mleko z wanilią, a następnie usuwamy ją. Gorące jeszcze mleko powoli dodajemy do żółtek, cały czas mieszając. Mixture przelewamy ponownie do rondelka i gotujemy na bardzo małym ogniu, często mieszając, dopóki krem nie zgęstnieje. Jedną trzecią część kremu łączymy z kakao.

W wysokiej szklance komponujemy deser: na dno układamy krem kakaowy, savoiardy namoczone w brandy, krem waniliowy, ponownie savoiardy i tak do zakończenia składników. Wierzch dekorujemy bitą śmietaną i kruszoną czekoladą.



BISCOTTINI



czas wykonania: 40 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 180 g mąki
- 100 g miękkiego masła
- 70 g cukru
- 2 żółtka
- wiśnie, czereśnie lub dżem morelowy

Sposób przygotowania:

Żółtka z cukrem ubijamy na jasną i puszystą masę. Dodajemy przesianą mąkę, masło i mieszamy na gładką i jednolitą masę. Gotową masę formujemy w podłużny bochenek, owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na około 30 minut.

Rozgrzewamy piekarnik z termoobiegiem do 180°C.

Schłodzone ciasto wyjmujemy z lodówki, usuwamy folię i kroimy w kawałki o grubości 2 cm. Z kawałków ciasta formujemy kulki, na środku każdej robimy wgłębienie palcem i układamy na blasze wyścielonej papierem do pieczenia. Pieczemy 15 minut.

Na jeszcze ciepłe ciasteczka nakładamy odrobinę dżemu i dekorujemy cukrem pudrem.

TARTA DYNIOWA Z AMARETTI

I SOSEM Z CZERWONEGO WINA



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg dyni
- 200 g mąki 00
- 150 g amaretti
- 150 g cukru
- 2 jajka
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 4 łyżki śmietany 36%
- łyżka rumu
- szczypta proszku do pieczenia
- sól
- masło do wysmarowania blachy
- cukier puder

Sos:

- szklanka wytrawnego czerwonego wina
- 50 g masła
- 10 liście szalwii
- łyżka brązowego cukru

Sposób przygotowania:

Kroimy dynię w kawałki i pieczemy około 40 minut w 180°C. Studzimy, obieramy i blendujemy na gładkie puree.

Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywno, w oddzielnej misce łączymy żółtka z cukrem i ubijamy na gładką i puszystą masę. Dodajemy cynamon, śmietankę i puree dyniowe. Dodajemy pokruszone amaretti, rum oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Masę delikatnie łączymy z białkami i przekładamy do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką tortownicy. Pieczemy w rozgrzanym do 160°C piekarniku przez 50 minut.

Sos

W rondelku rozpuszczamy masło z szalwią na złoto. Dodajemy wino i redukujemy na małym ogniu o połowę objętości. Dodajemy cukier, gotujemy jeszcze przez 2 minuty i przelewamy przez sitko.

Upieczone ciasto oprószamy cukrem pudrem i serwujemy z jeszcze ciepłym sosem.

CZEKOLADOWE TRUFLE



czas wykonania: 60 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 200 g czekolady mlecznej z min. 30% zawartości masy kakaowej
- 250 g ciemnej czekolady z min. 70% zawartości masy kakaowej
- 200 ml śmietanki 48% tłuszczu
- 3 torebki czarnej herbaty
- ½ łyżeczki anyżu
- kakao
- szczypta cynamonu
- szczypta czarnego pieprzu

Sposób przygotowania:

Formę o wymiarach 24×24 cm wykładamy papierem do pieczenia. Czekolady drobno siekamy. Śmietankę podgrzewamy do momentu, aż się zagotuje. Zdejmujemy rondel z ognia i wkładamy do niej herbatę. Zostawiamy ją w śmietance na ok. 10 minut, następnie dokładnie odciskamy i wyrzucamy torebki.

Ponownie podgrzewamy śmietankę i dodajemy do niej czekoladę oraz przyprawy: anyż, pieprz oraz cynamon.

Mieszamy do momentu, aż czekolada całkowicie się rozpuści i pozostawiamy do przestygnięcia. Masę przekładamy do foremki i wkładamy do lodówki na ok. 24 godziny.

Kroimy na kawałki, obtaczamy w kakao i układamy w papilotkach.

CANTUCCI AL CIOCCOLATO



czas wykonania: 45 minut



poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 3 jajka
- 200 g cukru
- 8 g proszku do pieczenia
- 480 g mąki
- 100 g groszków czekoladowych (lub posiekanej drobno gorzkiej czekolady)

Sposób przygotowania:

W misce łączymy jajka z cukrem i proszkiem do pieczenia. Stopniowo dodajemy połowę mąki.

Do masy dodajemy czekoladę, resztę mąki i wyrabiamy na blacie na jednolitą i gładką masę.

Gotowe ciasto formujemy w bochenki o szerokości 3-4 cm i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C i pieczemy około 25 minut. Wyciągamy z piekarnika, chwilę studzimy i kroimy w nożem na skos, otrzymując w ten sposób cantucci.

Wkładamy z powrotem do piekarnika na 5-10 minut, by lekko się podsuszyły.

Obracamy je na drugą stronę, a gdy są już złociste i chrupiące – wyciągamy i odstawiamy do wystudzenia.