



6 PRZEPISÓW NA CIASTA OSŁODZONE LODAMI



przepisy.pl



Ciasto kokosowe z sorbetem Carte d'Or Czarna Porzeczka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 100 gramów
- cukier puder - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.2 łyżeczek
- żółtko - 1 sztuka
- dżem z czarnej porzeczki - 3 łyżki
- wiórki kokosowe - 150 gramów
- cukier puder - 70 gramów
- białka - 2 sztuki
- śmietanka 30% - 200 mililitrów
- Carte d'Or Sorbet Black Currant**

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem: mąkę z proszkiem do pieczenia, Kasię, żółtko i cukier puder. Gdy składniki się połączą, wyłóż je na podsypany mąką stół i szybko zagnieć gładkie ciasto.
2. Prostokątną formę o wymiarach 22x28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto lekko rozwałkuj i wylep nim dno brytfanki. Na cieście rozsmaruj dżem.
3. Białka ubij na sztywną pianę z cukrem pudrem. Następnie dodaj wiórki kokosowe i delikatnie wymieszaj.
4. Masę kokosową wyłóż na dżem. Piecz ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.
5. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem.
6. Gotowe ciasto pokrój na kawałki. Podawaj z bitą śmietaną i sorbetem Carte d'Or o smaku czarnej porzeczki.




Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Tarta cytrynowa z lodami waniliowymi



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mąka - 170 gramów
- cukier - 50 gramów
- margaryna - 100 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 0.6 szklanek
- cukier - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- skórka starta z 2 cytryn
- sok z 1 cytryny
- wiórki czekoladowe
- plastry cytryny
- Carte d'Or Vanilla**

Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż mąkę, cukier, żółtko i margarynę. Wszystko zmiksuj, a następnie szybko zagnieć. Ciasto zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
2. Formy do tartaletek wysmaruj margaryną i obsyp mąką. Ciasto rozwałkuj i wylep nim foremki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piecz około 10 minut. Przystudź.
3. Mleko zagotuj. Oddziel białka od żółtek. Żółtka wymieszaj z mąką ziemniaczaną, wlej mleko i zagotuj. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę i wymieszaj z masą żółtkową.
4. Na podpieczone spody wyłóż masę i ponownie wstaw do pieca. Piecz w 180 °C jeszcze 15 minut.
5. Każdą upieczoną małą tartę udekoruj plasterkiem cytryny i wiórkami czekolady. Deser podawaj z lodami waniliowymi Carte d'Or.



przepisy.pl

Gruszkowy smakołyk z lodami



 90 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 gramów
- mąka - 60 gramów
- cukier - 80 gramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia
- gruszki - 3 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- konfitura wiśniowa - 4 łyżeczki
- Carte d'Or Cheesecake with Raspberry Sauce**

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. Jajka ubij z cukrem na puch, a następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie wymieszaj. Dodaj przestudzoną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
2. Prostokątną formę o wymiarach 18x24 cm natłuść i wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż do niej masę, wyrównaj łyżką wierzch i piecz ok. 15 min. w piekarniku nagrzanym do 180 °C.
3. Jeszcze ciepłe ciasto razem z papierem przełóż do foremki keksowej o długości 18 cm.
4. Gruszki obierz, pokrój na kawałki i gotuj w niewielkiej ilości wody z cukrem do miękkości – około 10 minut. Następnie je odcedź. Połowę odłóż, resztę zmiksuj z 1/2 szklanki syropu, w której się gotowały.
5. Do gorących zmiksowanych gruszek wsyp galaretkę w proszku i mieszaj, aż się rozpuści. Włóż połowę konfitury i wymieszaj.
6. Na upieczony spód biszkoptowy wyłóż kawałki gruszek i przykryj masą gruszkowo-wiśniową. Odstaw deser do lodówki, by masa stężała. Gotowy deser wyjmij z formy i pokrój na porcje.
7. Deser podawaj z lodami Carte d'Or o smaku sernika z sosem malinowym i wiśniami z konfitury.



przepisy.pl

Makowa szarlotka z lodami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- masa makowa - 200 gramów
- cukier puder - 140 gramów
- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- średnie jabłka - 3 sztuki
- kasza manna - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- zmielone orzechy - 80 gramów
- polewa czekoladowa
- Carte d'Or Bakalia**

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Jeśli jabłka są bardzo soczyste, odcisnij je lekko na sicie. Kostkę do pieczenia Kasia rozpuść w rondelku. Jaja ubij z cukrem na puch.
2. Do masy jajecznej dodaj masę makowa, jabłka, kaszę, proszek do pieczenia i orzechy, wymieszaj. Na koniec wlej, ciągle mieszając, rozpuszczoną kostkę do pieczenia Kasia.
3. Masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 22x28cm. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika na 55 minut.
4. Upieczone ciasto pokrój na kawałki, polej polewą czekoladową i podawaj z lodami Carte d'Or Bakalia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Czekoladowa tarta z lodami



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 80 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- gorzka czekolada - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- ulubiony likier - 1 łyżka
- wiórki czekoladowe
- Carte d'Or Tiramisu**

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto wymieszaj mikserem. Ciasto wyłóż na stół, uformuj z niego kulkę i odłóż na 30 minut do lodówki.
2. Schłodzonym ciastem wylep formę do tarty o średnicy 23 cm i piecz w 180 °C około 15 minut.
3. Śmietankę zagotuj w rondelku. Dodaj czekoladę oraz Kasię i mieszaj, aż masa będzie gładka.
4. Masę lekko przestudź, wymieszaj z likierem i wylej na ciasto, które następnie odstaw na godzinę do lodówki.
5. Gotową tartę pokrój na kawałki, posyp wiórkami czekolady i podawaj z lodami Carte d'Or o smaku tiramisu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Łaciaty sernik z lodami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 170 gramów
- cukier - 60 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 3 łyżki
- ser biały - 400 gramów
- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Carte d'Or Caffè Latte**

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Do miski włóż wszystkie składniki i je zmiksuj. Następnie wyłóż ciasto na stół i szybko zagnieć.
2. Podłużną foremkę o wymiarach 18x20 cm wyłóż papierem do pieczenia. 1/3 ciasta odłóż, resztą wylep dno formy.
3. Przygotuj masę serową. Jajka ubij z cukrem na puch. Kasię rozpuść w rondelku i wystudź. Cały czas ubijając masę jajeczną, dodawaj ser, budyń i rozpuszczoną Kasię.
4. Masę serową wyłóż na ciasto. Odłożone wcześniej ciasto lekko rozwałkuj, następnie odrywaj z niego spore kawałki i układaj je na masie serowej.
5. Sernik wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut w 180 °C.
6. Wystudzony sernik pokrój na kawałki i podawaj z lodami Carte d'Or Caffè latte.