

50 pomysłów na...
ciasta i desery
z owocami
Beata Grątkowska



PLUS owocowe drinki i koktajle

50 pomysłów na...
CIASTA I DESERY
Z OWOCAMI

PLUS owocowe drinki i koktajle

Przepisy i stylizacja Beata Grątkowska

Zdjęcia Igor Grątkowski

Copyright by Beata Grątkowska

ISBN 978-83-7859-193-1

Wydawca:
Wydawnictwo internetowe e-bookowo
www.e-bookowo.pl
Kontakt: wydawnictwo@e-bookowo.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone.
Kopiowanie, rozpowszechnianie
części lub całości
bez zgody wydawcy zabronione
Wydanie I 2013

50 pomysłów na ciasta i desery z owocami

Spis treści

Wstęp	7
CIASTA	8
Sernik z gruszkami i nektarynkami	9
Tarta z jabłkami	12
Czekoladowe serca z musem	15
Biszkopt z pianką malinową	17
Serowy placek z agrestem	20
Tarta z kremem cytrynowym i owocami	23
Pavlova	26
Placek czekoladowy z konfiturą	29
Sernik na zimno z czereśniami	32
Tort szwarcwaldzki	35
Tarta czekoladowa	38
Rolada bazyliowa z truskawkami	41
Sernik z truskawkami	44
Babeczki z truskawkami	47
Drożdżowe z owocami	49
Torcik z wiśniami	52
Tarta cytrynowa z jeżynami	55
Tort z galaretką i musem czekoladowym	58
Lekka rolada jagodowa	61
Tort z pianką i owocami	64
Tarta tatin z gruszkami	67
Sernik na zimno z brzoskwiniami	70
Biskwity z owocami	73
Muffiny z jabłkami	75
Malinowe serce	77
Charlotte z truskawkami	79

50 pomysłów na ciasta i desery z owocami

DESERY	81
Lody sorbetowe	82
Deser sezamowy z truskawkami	84
Granita	86
Creme brulle z borówkami	88
Gruszki w czerwonym winie	90
Czereśnie w cieście	92
Clafoutis z porzeczkami	94
Panna cotta owocowa	96
Wiśnie pod kruszonką	98
Mus czekoladowy z granatem	100
Deser z biszkoptami i mascarpone	102
Mrożona terrina owocowa	104
Mus jagodowy	106
Jeżyny w cieście	108
Lody wiśniowe	110
Pieczone figi	112
Sałatka z pikantnym dresingiem	114
Truskawki zapiekane	116
Krem waniliowy z owocami	118
Arbuzowy cooler	120
Pianka z jabłkami	122
Pieczony krem jagodowy	124
Trifle z jeżynami	126
Panna cotta z galaretką	128
NAPOJE	130
Koktajl wiśniowy	131
Jeżynowy smoothie	132
Koktajl tropikalny	132

50 pomysłów na ciasta i desery z owocami

Koktajl na śniadanie	133
Borówkowy shake	133
Koktajl oczyszczający	134
Melonowy smoothie	134
Jabłkowy smoothie	135
Koktajl „malibu”	135
Różowa lemoniada	136
Truskawkowa daiquiri	136
Caipirissima	137
Lemoniada dla dorosłych	137
Kiwi tequila	138
Sangria z brzoskwiniami	138
Grzane wino z jabłkami	139
Przydatne przeliczniki	140

Wstęp

Ciasta i desery to zwierczenie dobrego posiłku, a dla miłośników słodkości to czasem posiłek sam w sobie. W czasach konserwantów, sztucznych barwników, przemysłowych ciast oraz deserów z kilkumiesięczną datą przydatności, warto samodzielnie coś upiec i ugotować. W książce znajdziecie przepisy na ciasta i desery, niektóre niestety kaloryczne, ale tak dla rozgrzeszenia - wszystkie z owocami. Szczególnie polecam to, co ucieszy i dzieci, i dorosłych – lody wiśniowe, czekoladowy mus oraz sernik na zimno z czereśniami. Owoce zmieniajcie na inne (te, które lubicie bardziej), świeże z powodzeniem zastąpicie mrożonymi. Pamiętajcie, że niektóre (np. jabłka czy gruszki) szybko się utleniają i dobrze jest skropić je sokiem z cytryny, a jeszcze inne nie nadają się do galaret (świeży ananas).

Dobrej zabawy!

Beata

CIASTA



Sernik z gruszkami i nektarynkami

Składniki na 10-12 porcji

100 gram herbatników

80 gram masła

500 gram mielonego twarogu

500 gram ricotty

150 gram drobnego cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

4 łyżki mąki ziemniaczanej

4 jajka

2 łyżki soku z cytryny

2 dojrzałe gruszki

3 nektarynki

Opakowanie galaretki gruszkowej

1. Herbatniki pokrusz i wymieszaj z roztopionym masłem, wyłóż nimi tortownicę – mocno dociśnij ciastka do dna formy.
2. Twaróg i ricottę przełóż do miski, dodaj cukier, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszaj. Ciągłe miksując wybijaj kolejno jajka, na końcu dodaj sok z cytryny.
3. Umyte owoce pokrój na kawałki (zostaw półówkę gruszki i nektarynkę do dekoracji) i połącz z masą, przełóż na warstwę herbatników. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 50

50 pomysłów na ciasta i desery z owocami

minut. Po wyłączeniu piekarnika, uchyl drzwiczki i pozostaw ciasto przez 15 – 20 minut. Wystudź w formie.

4. Galaretkę rozpuść w połowie ilości wody podanej na opakowaniu. Na serniku ułóż owoce, polej tężejącą galaretką, wstaw do lodówki na kilka godzin.



Tarta z jabłkami

Składniki na 8 porcji

Ciasto:

225 gram masła

4 łyżki brązowego cukru

2 jajka

350 gram mąki

Nadzienie:

1 kg jabłek

Sok z jednej cytryny

150 gram brązowego cukru

½ łyżeczki cynamonu

3 łyżki mąki

½ szklanki rodzynek

3 łyżki whisky (niekoniecznie)

1. Przygotuj ciasto: miękkie masło utrzyj z cukrem, dodaj całe jajko i żółtko (białko zostaw), wsyp mąkę, dłońmi wyrób ciasto, owiń je folią spożywczą i włóż do lodówki na 40 minut.
2. Jabłka umyj i obierz, usuń gniazda nasienne, pokrój na plasterki, ułóż na talerzach wyłożonych papierowymi ręcznikami, skrop sokiem z cytryny. Rodzynki sparz, przełóż do miski, dodaj whisky. Brązowy cukier wymieszaj z cynamonem i mąką.
3. Ciasto podziel na dwie części, rozwałkuj jedną i wylep ciastem naczynie do tarty (o średnicy