

KASIA GUZIK

autorka bloga Gotuję, bo lubię

Dwanaście
SŁODKICH MIESIĘCY

— *Przepisy na każdą okazję* —



K A S I A G U Z I K

Dwanaście
SŁODKICH MIESIĘCY

— *Przepisy na każdą okazję* —



Redaktor prowadząca: Ewelina Sokalska
Redakcja: Ewelina Sokalska
Korekta: Ewa Popielarz
Projekt okładki i stron rozdziałowych: Łukasz Werpachowski
Zdjęcie na okładce: © Katarzyna Guzik
Grafika na stronach rozdziałowych: © Wiktoria Matynia (Shutterstock.com)
Zdjęcia w książce: © Katarzyna Guzik
DTP: Maciej Grycz

Copyright © Katarzyna Guzik, 2018

Copyright © 2018 for the Polish edition by Wydawnictwo Kobiece Łukasz Kierus

Wydanie I
Białystok 2018
ISBN 978-83-66074-84-2



Bądź na bieżąco i śledź nasze wydawnictwo na Facebooku:

www.facebook.com/kobiece



www.wydawnictwokobiece.pl

Wydawnictwo Kobiece
E-mail: redakcja@wydawnictwokobiece.pl
Pełna oferta wydawnictwa jest dostępna na stronie
www.wydawnictwokobiece.pl

Spis treści

STYCZEŃ

- Kawowy sernik na zimno z kakaową żelką i amaretti ... 14*
- Mus czekoladowy z galaretką z mango ... 16*
- Czekoladowo-pomarańczowe ciasteczka à la brownie ... 18*
- Rogaliki drożdżowe z marmoladą różaną ... 20*
- Tarta kokosowo-migdałowa z karmelizowanym ananasem ... 22*
- Kawowo-orzechowy tort bezowy ombre dla babci i dziadka ... 24*
- Chlebek bananowo-czekoladowy z kawą i cynamonem ... 26*
- Cynamonowe churros ... 28*

LUTY

- Walentynkowe bezy ... 32*
- Czekoladowo-malinowy tort dla kogoś wyjątkowego ... 34*
- Różana panna cotta dla dwojga ... 36*
- Walentynkowy torcik z musem z białej czekolady i wiśniami ... 38*
- Pączki wiedeńskie ... 40*
- Cytrynowe minipączki z mascarpone ... 42*
- Cynamonowe pączki z jabłkami ... 44*
- Faworki babci Irenki ... 46*
- Drożdżowe faworki ... 48*
- Drożdżowe oponki czekoladowe ... 50*
- Jogurtowe oponki cytrynowe ... 52*

MARZEC

- Ciasto czekoladowe na Dzień Kobiet ... 56*
Szampański deser na Dzień Kobiet ... 58
Ciasto kokosowe w polewie z białej czekolady ... 60
Pianka brzoskwiniowa z amaretti ... 62
Jogurtowiec z białą czekoladą i marakują ... 64
Sernik tiramisu ... 66
Drożdżowe rogaliki cytrynowe na maślanec ... 68
Serniczki à la caffè latte ... 70

KWIECIEŃ

- Wielkanocna baba drożdżowa ... 74*
Babka kakaowa z malinami ... 76
Babka makowo-cytrynowa ... 78
Wielkanocne babeczki migdałowe ... 80
Mazurek kawowo-orzechowy ... 82
Mazurek malinowy ... 84
Kawowa pascha z sosem karmelowym i wiśniową fruzeliną ... 86
Torcik ajerkoniakowy z bezą i morelami ... 88
Ajerkoniakowa kostka makowo-truskawkowa ... 90
Cwibak ... 92

MAJ

- Wiosenna panna cotta z rabarbarem, truskawkami i marakują ... 96*
Kostka tiramisu z czekoladową pianką ... 98
Komunijne tartaletki z kremem karpatkowym ... 100
Komunijny tort bezowy z lemon curd ... 102
Komunijne ciasto ananasowe ... 104

<i>Kokosowy sernik komunijny ...</i>	106
<i>Muffinki z kwiatami czarnego bzu ...</i>	108
<i>Truskawkowy tort ombre dla mamy ...</i>	110

CZERWIEC

<i>Ciepłe lody na Dzień Dziecka ...</i>	114
<i>Sernik z popcornem i solonym karmelem na Dzień Dziecka ...</i>	116
<i>Różane ciasteczka maślane ...</i>	118
<i>Truskawkowe eklerki ...</i>	120
<i>Kostka kokosowo-truskawkowa ...</i>	122
<i>Pianka truskawkowa na biszkopcie ...</i>	124
<i>Kuszące babeczki miętowo-ciasteczkowe ...</i>	126
<i>Tort miętowo-czekoladowy dla taty ...</i>	128

LIPIEC

<i>Malinowo-truskawkowy deser z chia ...</i>	132
<i>Torcik nugatowy z czereśniami ...</i>	134
<i>Sernik chałwowy z malinami ...</i>	136
<i>Malinianki ...</i>	138
<i>Warstwowy sernik jagodowy na zimno ...</i>	140
<i>Drożdżowy warkocz jagodowy ...</i>	142
<i>Pianka jagodowa z musem ...</i>	144
<i>Waniliowa tarta z borówkami ...</i>	146
<i>Tort jeżynowy ...</i>	148
<i>Tarta czekoladowo-jeżynowa ...</i>	150
<i>Tarta z panna cottą i porzeczkami ...</i>	152
<i>Torcik porzeczkowy z masłem orzechowym ...</i>	154
<i>Pianka z owoców leśnych z sosem z białej czekolady ...</i>	156

SIERPIEŃ

- Tiramisu z wiśniową fruzeliną ... 160*
Krem agrestowy z bezami ... 162
Agreściak ... 164
Babeczki brownie z masłem orzechowym i malinami ... 166
Rolada szpinakowa z malinami ... 168
Pieczony jogurtowiec z musem z renklod ... 170
Drożdżówki z morelami, twarogiem i kruszonką ... 172
Maślane ciasto migdałowe z morelami ... 174
Jabłecznik z pianką na biszkopcie ... 176
Szarlotka z papierówkami ... 178
Muffinki ze śliwkami ... 180
Orzechowa panna cotta z pieczonymi śliwkami ... 182

WRZESIEŃ

- Jabłecznik z malinami ... 186*
Rolada tiramisu z malinami ... 188
Migdałowy pleśniak z jabłkami ... 190
Gotowany sernik jabłkowo-karmelowy ... 192
Rolada orzechowa z jabłkami ... 194
Tarta pigwowa z bezą szwajcarską ... 196
Gruszkowe cappuccino ... 198
Brioszki z gruszkami, migdałami i cynamonem ... 200
Sernik czekoladowy z brzoskwiniami ... 202
Kostka śliwkowo-karmelowa ... 204

PAŹDZIERNIK

- Torcik porzeczkowo-karmelowy na cieście daktylowym ... 208*
- Krajancka ciasteczkowa z piankami marshmallow ... 210*
- Ciasteczka kawowe ... 212*
- Cynamonowo-orzechowy jabłecznik ... 214*
- Ciasteczka z masłem migdałowym i czekoladą ... 216*
- Królewski torcik kawowo-gruszkowy ... 218*
- Kawowo-dyniowa delicja ... 220*
- Sernik dyniowy z solonym karmelem ... 222*
- Trufle dyniowe ... 224*
- Odrywany chlebek dyniowy z masą krówkową i pekanami ... 226*

LISTOPAD

- Dyniowo-korzenna czekolada na gorąco ... 230*
- Dyniowe muffinki z piernikową kruszonką ... 232*
- Nowojorski sernik pomarańczowy ... 234*
- Ciasto biszkoptowe ze śliwkami ... 236*
- Drożdżowa plecionka kakaowa z nadzieniem chatwowym ... 238*
- Babeczki pomarańczowo-marchewkowe z kremem ... 240*
- Owsiane ciasteczka z czekoladą i suszonymi wiśniami ... 242*
- Morelowa śnieżynka ... 244*

GRUDZIEŃ

- Mikołajkowe pralinki ... 248*
- Babeczki mikołaje ... 250*
- Piernikowe biscotti ... 252*
- Pierniczki ... 254*
- Ciasteczka pomarańczowo-migdałowe ... 256*

<i>Lukrowane muffinki makowe ...</i>	258
<i>Świąteczny torcik pomarańczowy ...</i>	260
<i>Piernik pomarańczowo-śliwkowy ...</i>	262
<i>Piernik kawowo-daktylowy ...</i>	264
<i>Rolada pomarańczowo-piernikowa ...</i>	266
<i>Miodownik piernikowy ...</i>	268
<i>Sernik z musem żurawinowym i białą czekoladą ...</i>	270
<i>Makowiec na ostatnią chwilę ...</i>	272
<i>Orzechowe tartaletki ...</i>	274

PRZELICZNIK KUCHENNY ...	277
---------------------------------	-----

Drogi Czytelniku,

trzymasz w swoich dłoniach książkę szczęśliwej kobiety, której właśnie spełnia się jedno z największych marzeń. Ale zacznijmy od początku...

Mówi się, że by zmienić życie, wystarczy rok, czasem miesiąc. W moim przypadku był to kwadrans – dokładnie tyle czasu minęło od chwili podjęcia decyzji o założeniu bloga do posiadania swojego miejsca w sieci.

Jak dziś pamiętam ten majowy poranek. Z kubkiem nadzwyczaj mocnej kawy, między przeglądaniem projektów zaproszeń ślubnych a wyborem kwiatów na weselne stoły pomyślałam, że skoro już niebawem zostanę żoną, to chyba pora pomyśleć o udoskonaleniu swoich umiejętności kulinarnych.

Nie miałam do tej pory wielkiego doświadczenia w gotowaniu. Kiedy jako nastolatka wracałam ze szkoły, zawsze czekał na mnie obiad, a moja babcia jak nikt inny potrafiła rozpieszczać nasze podniebienia. Jako studentka stołowałam się głównie na mieście – kto z nas miał wtedy czas myśleć o gotowaniu? Przecież działo się wokół tyle ciekawszych rzeczy! A ciasta? Jeśli zrobienie sernika na zimno można uznać za wyjątkowe osiągnięcie, to tak – w tym temacie miałam już pewne doświadczenie.

W tamtym czasie blog wydawał mi się najlepszym rozwiązaniem i idealnym miejscem do gromadzenia sprawdzonych przepisów. Miałam motywację, mnóstwo chęci do nauki oraz wiarę, że już niebawem stworzę dom pachnący obiadem, w którym każdy, nawet niezapowiedziany gość zostanie uraczony porcją domowego ciasta. Dom, w którym nigdy nie zabraknie miejsca dla tych, którzy chcieliby zasiąść przy naszym stole.

Szybko okazało się, że zyskałam znacznie więcej niż nowe umiejętności kulinarne. Dzięki blogowi odkryłam swoją największą pasję i rozpoczęłam przygodę, która pochłonęła mnie bez reszty. Kuchnia stała się miejscem, w którym czuję się najlepiej; bezpieczną oazą, w której odpoczywam, relaksuję się i odreagowuję stres. Niespełna sześć metrów kwadratowych wypełnionych szczęściem po każdy kąt.

Z biegiem czasu mój blog zaczął żyć własnym życiem. Przybywało czytelników, a ja poczułam, że nie tworzę go już tylko dla siebie. Pojawiły się też pierwsze słowa wsparcia oraz uznania za sprawdzone przepisy. Uświadomiło mi to, że znalazłam swój sposób na życie. I chciałam być coraz lepsza. Dla nich. Dla siebie. Dla Ciebie.

Po 10 latach mogę jedynie powiedzieć, że wypełnia mnie wdzięczność za to, gdzie jestem. I bardzo się cieszę, że mam możliwość oddać w Twoje ręce swoją pierwszą książkę.

W tym miejscu pozostaje mi już tylko życzyć Ci najśladszego roku Twojego życia.

Kawowy sernik na zimno z kakaową żelką i amaretti

Składniki na tortownicę o średnicy 24 cm

SPÓD:

150 g herbatników kakaowych
80 g ciastek amaretti
100 g masła

MASA SEROWA:

600 g twarogu sernikowego
500 ml śmietany kremówki
130 g cukru pudru
150 ml mleka
4 czubate łyżeczki żelatyny
4 łyżeczki delikatnej kawy
rozpuszczalnej

KAKAOWA ŻELKA:

250 ml śmietany kremówki
150 ml wody (dodatkowo 75 ml do
żelatyny)
100 g kakao
150 g cukru
3 łyżeczki żelatyny

DO DEKORACJI:

125 g sera mascarpone
100 ml śmietany kremówki
10 g cukru pudru
10–12 pralinek

1. Herbatniki i amaretti miksujemy na mąkę, a następnie, dokładnie mieszając, łączymy je z roztopionym masłem. Tak powstałą masą wykładamy spód tortownicy i wstawiamy ją do lodówki na ok. ½ godz.
2. Kawę łączymy z żelatyną i zalewamy gorącym mlekiem. Mieszymy do całkowitego rozpuszczenia, a następnie odstawiamy do wystygnięcia.
3. Kremówkę ubijamy z połową cukru pudru. Drugą połowę cukru miksujemy z serem. Ubitą śmietanę dodajemy do sera i delikatnie mieszamy do połączenia się składników.
4. Miksując na niskich obrotach, do masy serowo-śmietanowej wlewamy przestudzoną kawę z żelatyną. Kiedy składniki się połączą, przekładamy masę na schłodzony spód. Sernik wstawiamy do lodówki na ok. 2 godz.
5. Kakao łączymy z wodą, kremówką oraz cukrem. Mieszymy na wolnym ogniu do chwili uzyskania gładkiej polewy, a następnie, ciągle mieszając, zagotowujemy i od razu zdejmujemy z palnika.
6. Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku i łączymy z gorącą polewą. Odstawiamy do wystygnięcia, od czasu do czasu mieszamy.
7. Wystudzoną, delikatnie tężejącą polewę przelewamy na sernik i wstawiamy go do lodówki na całą noc.
8. Przed podaniem wierzch sernika dekorujemy serem mascarpone zmiksowanym z kremówką i cukrem pudrem, a na nim układamy pralinki.



Rogaliki drożdżowe z marmoladą różaną

Składniki na 24 sztuki

CIASTO:

600 g mąki pszennej tortowej

120 g masła

200 ml mleka

2 jajka

80 g cukru pudru

32 g cukru waniliowego

1/3 łyżeczki soli

80 g świeżych drożdży

DODATKOWO:

600 g marmolady różanej

1. Do pokruszonych drożdży dodajemy łyżkę cukru pudru, 2 płaskie łyżki mąki i 7 łyżek delikatnie podgrzanego mleka. Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 20 min.
2. Jajka ubijamy z pozostałym cukrem pudrem oraz z cukrem waniliowym na jasną, puszystą masę.
3. Do masy jajecznej dodajemy wyrośnięty zaczyn drożdżowy, sól, pozostałe letnie mleko, przesianą mąkę oraz stopione i przestudzone masło. Wyrabiamy gładkie, dość luźne ciasto, a następnie przekładamy je do wysmarowanej olejem miski. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godz.
4. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 3 części. Każdą z nich wałkujemy, nadając ciastu kształt koła, które następnie dzielimy na 8 trójkątów. Na każdy z nich nakładamy płaską łyżeczkę marmolady, delikatnie ją rozsmarowujemy i zwijamy rogaliki.
5. Blachę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia, oprószamy mąką i układamy na niej rogaliki (po 9 sztuk na jedną partię). Wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika i pieczemy 15 min.
6. Po upieczeniu od razu zdejmujemy rogaliki z blachy i studzimy na kratce.



Cynamonowe churros

Składniki

CIASTO:

250 ml wody

60 g masła

180 g mąki pszennej tortowej

2 duże jajka

10 g cukru pudru

1 płaska łyżeczka cynamonu

1 szczypta soli

DODATKOWO:

4 kostki smalcu

1. Wodę, masło, cukier oraz sól umieszczamy w rondelku z grubym dnem i zagotowujemy.
2. Kiedy masło całkowicie się roztopi, dodajemy mąkę wymieszaną z cynamonem i energicznie mieszamy do czasu uformowania jednolitej, odchodzącej od ścianek rondla kuli ciasta.
3. Ciasto odstawiamy do wystudzenia, a następnie miksujemy, dodając stopniowo jajka.
4. Gotowe ciasto przekładamy do szprycy z jak najszerszym otworem i wyciskamy na rozgrzany tłuszcz paski ciasta o długości ok. 8 cm. Smażymy do zrumienienia.
5. Przed podaniem oprószamy cukrem pudrem.
6. Serwujemy z sosem czekoladowym lub konfiturą.



Kokosowy sernik komunijny

Składniki na tortownicę o średnicy 24 cm

MASA SEROWA:

*750 g twarogu sernikowego
250 g sera mascarpone
200 g kwaśnej śmietany
200 g gęstego mleczka kokosowego
240 g cukru
5 jajek
150 g wiórków kokosowych
1 budyń śmietankowy*

POLEWA:

*375 ml kwaśnej śmietany
25 g cukru pudru*

1. Wiórki kokosowe miksujemy na mąkę.
2. Wszystkie składniki masy serowej umieszczamy w misce, miksujemy przez ok. 30 sek., a następnie przelewamy do schłodzonej tortownicy. Wstawiamy do nagrzanego do 160°C piekarnika i pieczemy ok. 90 min. Studzimy w uchylonym piekarniku.
3. Śmietanę łączymy z cukrem pudrem, dokładnie mieszamy i przelewamy na wystudzony sernik. Wstawiamy do lodówki na całą noc.





WYDAWNICTWO
KOBIECE

Spodobał Ci się fragment tej książki?

Zamów ją w naszej księgarni

www.WYDAWNICTWOKOBIECE.pl

Bądź na bieżąco i śledź nasze wydawnictwo na Facebooku:

 www.facebook.com/kobiece



ul. Andersa 40A

15-113 Białystok

e-mail: redakcja@wydawnictwokobiece.pl

tel. 731-019-059