

SAŁATKA OWOCOWA – RODZINNE GOTOWANIE

Sałatki owocowe to jedne z tych przekąsek, które możemy konsumować o każdej porze roku. Nie ma co ukrywać – najlepiej smakują, kiedy przygotowane są ze świeżych owoców. Sałatka owocowa jest prostym w przygotowaniu i przyrządzeniu daniem. Poradzi sobie z nimi nawet największy kulinarny laik. Przygotowaliśmy dla Państwa przepis i instrukcję jak ją wykonać



SKŁADNIKI:

- 1 pomarańcza
- 1 grejpfrut
- 1 mango
- 2 banany
- mała kiść winogrona zielonego
- mała kiść winogrona czerwonego
- 1 mandarynka
- 2 kiwi

WYKONANIE

1. Przygotowane owoce dokładnie myjemy ciepłą wodą



2. Umyte owoce obieramy ze skórek i kroimy w kostkę. Wkładamy wszystkie do miski.



3. Po pokrojeniu wszystkich owoców mieszamy, by nasza sałatka owocowa złączyła wszystkie smaki i kolory. Nakładamy po porcji dla każdego członka rodziny.



Porady :

- Zaprośmy wszystkich członków rodziny do wspólnego gotowania, będzie to wspaniały rodzinny czas.
- Podany przepis możecie modyfikować (zmieniać) według własnego upodobania.
- Do sałatki owocowej można także użyć owoców w puszkach (brzoskwinie, ananasy).
- Sałatkę owocową możecie podać z jogurtem naturalnym czy lodami.

Orzechowy mazurek



Składniki

Ciasto :

- 300 g Basi Tortowej Extra
- 100 g cukru pudru
- 200 g masła
- 1 żółtko

Masa kajmakowa :

- 200 g cukru
- 500 ml mleka
- 100 g masła
- 150 g orzechów laskowych

Sposób przygotowania :

Ciasto :

1. Z podanych składników zagnieść ciasto.
2. Rozwałkować na grubość 1 cm.
3. Upiec na złoty kolor (około 20 minut) w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza.

Masa kajmakowa :

1. Przygotowanie masy: zagotować cukier z mlekiem na małym ogniu, stale mieszając.
2. Gdy masa zgęstnieje, przestudzić ją.
3. Następnie dodać masło i mieszać do momentu, aż masa zwiększy swoją objętość dwukrotnie.
4. Dodać posiekane drobno orzechy laskowe i rozsmarować kajmak na ostudzonym cieście.
5. Mazurek dekorujemy dowolnymi bakaliami.

Pralinowy mazurek



Składniki :

Ciasto :

- 300 g Basi Tortowej Extra
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 150 g śmietany
- pół łyżeczki sody oczyszczonej

Składniki na masę pralinową :

- 200 g masła
- 250 g cukru pudru
- 4 żółtka
- 50 g kakao

Sposób przygotowania:

Ciasto :

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto z taką ilością mąki, aby można je było rozwałkować na grubość 0,5 cm.
2. Ciasto pieczemy na złoty kolor (około 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza) na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Przygotowanie masy :

1. Masło ucieramy z cukrem w misce, kolejno dodajemy po jednym żółtku.
2. Do gładkiej masy dodajemy kakao i dokładnie mieszamy.
3. Gotową masę wykładamy na ciasto, wyrównujemy ją nożem maczanym w ciepłej wodzie.
4. Mazurek należy odstawić w chłodne miejsce, by masa stężała.
5. Na koniec dekorujemy rodzynkami, płatkami migdałów i pralinkami

Jogurtowy mazurek



Składniki :

Ciasto :

- 300 g mąki Basia Extra Wypiek
- 150 g jogurtu naturalnego
- 200 g cukru
- 150 g oleju roślinnego
- 3 jajka
- 1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- olejek waniliowy
- 1 słoiczek dowolnego dżemu

Lukier :

- ½ cytryny
- ¾ szklanki cukru pudru

Sposób przygotowania :

1. Jogurt, olej, jajka i olejek waniliowy wlewamy do miski i mieszamy łyżką.
2. Do drugiej miski wsypujemy mąkę i proszek do pieczenia, cukier i dokładnie mieszamy.
3. Składniki mokre wlewamy do mąki, mieszamy łyżką (nie mikserem), następnie wylewamy do prostokątnej formy.
4. Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez 40 - 50 minut.
5. Po ostudzeniu kroimy ciasto na 2 lub 3 części i przekładamy dżemem.
6. Ciasto dekorujemy lukrem, który można przygotować dodając powoli cukier puder do wyciśniętego soku z cytryny.

7.

Babka cytrynowa

Wydrukuj



Składniki

Ciasto na babkę

- 4 jajka
- 200 g masła
- Skórka i sok z cytryny
- 200 g cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 150g mąki Bssia Tortowa Extra
- 70 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Lukier

- 1 szklanka cukru pudru
- 4 łyżki soku z cytryny
- około 100 g malin

Sposób przygotowania:

Ciasto

1. Formę na babkę wysmaruj masłem i obsyp zmielonymi migdałami lub bułką tartą.
2. W rondelku rozpuść masło i dodaj sok i skórkę z cytryny, a następnie ostudź.
3. Do większej miski wbij jajka, dodaj cukier, cukier waniliowy i ubijaj do uzyskania jasnej, puszystej, gładkiej masy.
4. Do ubitych jajek dodaj przesiane obie mąki i krótko zmiksuj do połączenia składników.
5. Dodaj do ciasta masło i ponownie zmiksuj.
6. Masę przelej do wcześniej przygotowanej formy i piecz babkę ok 45 min w temperaturze 170 stopni (grzanie góra - dół, bez termoobiegu).
7. Po upieczeniu ostudź babkę, a w międzyczasie przygotuj lukier z malinami.

Lukier

1. Cukier puder wymieszaj z podgrzany soki z cytryny.
2. Połową lukru udekoruj babkę.
3. Umyte maliny rozdrobnij w rękach i obtóż nimi babkę, a następnie polej drugą częścią lukru.