



Co zrobić z truskawek?

NAJSŁODSZE PRZEPISY

NA DESERY Z TRUSKAWKAMI





O tej porze roku rządzą truskawki!

Czy jest coś, co bardziej kojarzy się z latem niż te czerwone, słodkie owoce? W tym e-booku znajdziesz pomysły na ciasta i desery z truskawkami, które sprawią, że każdy dzień będzie nieco słodszy i bardziej radosny!

W tym e-booku zebraliśmy przepisy, które są jak promienie słońca zamknięte w każdym kęsie. Od orzeźwiających mini serniczków, przez szybkie i łatwe ciasto jogurtowe, domowe dżemy, lody, aż po eleganckie torty bezowe - mamy wszystko, co może zachwycić podniebienia zarówno małych, jak

i dużych łasuchów. Znajdziesz też tutaj pomysły na truskawkowe słodkości od Karoliny, którą z pewnością znasz z Instagrama z konta @słodkitemat. Przygotowanie każdego z tych przepisów może być pretekstem do wspólnego spędzania czasu - bo czy jest coś lepszego niż dom pełen zapachu świeżo pieczonych ciast?

Niech ten e-book będzie Twoją inspiracją na sezon truskawkowy - pełną smaku, kolorów i niezapomnianych wspólnych chwil. Razem stwórzmy letnie wspomnienia, które zostaną z nami na zawsze. Zapraszamy do świata, gdzie truskawki są królowymi, a każdy deser to dzieło sztuki!

LET'S BAKE SOME STRAWBERRY MAGIC!

Karolina Stolarska Bigos

- SŁODKITEMAT

Karolina Stolarska Bigos prowadzi na Instagramie konto @słodkitemat - możesz zaobserwować je [TUTAJ](#). We współpracy z marką Delecta przygotowuje słodkie inspiracje. Dodatkowo specjalnie na sezon truskawkowy przygotowała kilka autorских przepisów. Odkryj ten słodki i kolorowy świat.

KILKA SŁÓW O KAROLINIE, POZNAJMY SIĘ BLIŻEJ:

Odkąd pamięta zakochana w wypiekach. Od 3 lat zaraża tą miłością na Instagramie, tworząc nowe przepisy oraz dzieląc się wiedzą cukierniczą. Uczestniczka VII edycji Hell's Kitchen Polska. Organizatorka i prowadząca cukiernicze warsztaty dla dzieci. Głęboko wierzy, że tylko ciężką pracą, życiowym szczęściem oraz odrobiną talentu jesteśmy w stanie coś osiągnąć. Jej największą motywacją i wsparciem jest dla niej mąż i dzieci.



PRZEPIS OD SŁODKI TEMAT



Tort truskawkowy



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ



Tort truskawkowy



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ



SKŁADNIKI:

Biskopt:

- 7 jajek
- 7 łyżek cukru
- 245 g mąki tortowej

Krem:

- 1200 g śmietanki 36 %
- 500 g białej czekolady
- [14 g żelatyny Delecta](#)



Frużelina:

- 200 g mrożonych truskawek
- łyżeczka cukru
- [łyżka galaretki truskawkowej Delecta](#)

Poncz:

- 200 ml wody
- 2 łyżki soku z cytryny
- łyżka cukru

Dodatkowo:

- [galaretka truskawkowa Delecta](#)
- 250 g świeżych truskawek
- [płatki migdałowe Bakalland](#)
- 50 ml śmietanki 30%
- 70 g białej czekolady

Tort truskawkowy



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka ubij z cukrem na jasny krem. Zmniejsz obroty miksera do minimum i dodaj w 3 partiach przesianą mąkę - delikatnie połącz. Masę biszkoptową przelej do rantu cukierniczego zabezpieczonego papierem do pieczenia. Piecz ok. 40 minut bez termoobiegu w temperaturze 170 stopni (do suchego patyczka.). Wystudzony biszkopt przekrój na 3 części a ewentualne nierówności odłóż. Rada: Warto upiec biszkopt dzień przed krojeniem.

2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia. 700 ml śmietanki zagotuj, zdejmij z palnika i dodaj żelatynę oraz czekoladę połamaną w kostkę. Odstaw na chwilę, krótko zblenduj, wlej resztę zimnej śmietanki i ponownie zblenduj. Płynny krem przykryj folią i wstaw na całą noc do lodówki.

3. Mrożone truskawki pokrój w kostkę i zagotuj z cukrem aż puszczą sok. Zdejmij z palnika i wsyp łyżkę galaretki - mieszaj do rozpuszczenia się galaretki. Wystudź i wstaw do lodówki.

4. Galaretkę rozpuść w 400 ml gorącej wody - wystudź i odstaw do stężenia, ale nie całkowitego.

5. Z podanych składników na nasączenie przygotuj poncz. Nasącz nim pierwszy biszkopt.

6. Odważ 550 g kremu i ubij go na sztywno. Rozsmaruj cienką warstwę na biszkopcie, za pomo-

cą rękawa cukierniczego wyciśnij krem na brzeg, tworząc zabezpieczenie dla galaretki. Do środka wyłóż pokrojone truskawki i zalej je tężejącą galaretką. Wstaw biszkopt na chwilę do lodówki, a następnie wyłóż resztę ubitego kremu na galaretkę i wyrównaj. Przykryj drugim nasączonym biszkoptem. Wstaw pierwsze przełożenie do lodówki. Jeśli masz rant cukierniczy, to zabezpiecz tort rantem.

7. Odważ 550 g kremu i ponownie go ubij na sztywno. Wyłóż cały krem na biszkopt, zostawiając przy brzegu nieco więcej kremu, by frużelina nie wypłynęła poza tort. Na środek wyłóż frużelinę, przykryj ostatnim biszkoptem, zabezpiecz tort folią i wstaw na kilka godzin do lodówki.

8. Ubij resztę kremu. Ok. 2-3 łyżek odłóż na rozetki. Zabezpiecz tort pierwszą cienką warstwą „okruszkową”, a następnie nałóż krem na górę i boki tortu - całość wygładź. Warto w tym celu użyć packi i szpachli cukierniczej. Wstaw tort do lodówki.

9. W 50 ml gorącej śmietanki 30 % rozpuść 70 g białej czekolady - wystudź. Jeśli polewa będzie zbyt gęsta, to dolej jeszcze śmietanki i wylej na tort. Ponownie schłodź.

10. Wyszprycuj na torcie rozetki, udekoruj truskawkami i płatkami migdałowymi.

Mini serniczki z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



2 PORCJE



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 250 g twarogu mielonego
- 2 jajka
- 1 łyżka Wanilobudyniu o smaku ciasteczkowym Delecta
- 3 łyżki cukru (wg. uznania)
- ekstrakt waniliowy Delecta
- 150 g truskawek (mogą być mrożone)
- 1/2 opakowania galaretki truskawkowej Delecta
- 2 łyżki pokruszonych ciasteczek czekoladowych



Mini serniczki z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



Z PORCJE



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozmroź truskawki. Ok. 50 g rozgnieć widelcem. Resztę zblenduj i zagotuj. Zdejmij je z palnika i wsyp galaretkę - wystudź i wstaw na chwilę do lodówki.
2. Ciasteczka wsyp do kokilek żaroodpornych.
3. Twaróg, jajka, cukier, budyń, olejek i rozgniecione truskawki krótko zmixuj. Przelej masę serową do kokilek i wstaw do piekarnika nagrzanego do 150 stopni po czym od razu zmniejsz temp. do 120 i piecz ok. 20- 25 minut.
4. Na wystudzone serniczki wylej mus truskawkowy i udekoruj świeżymi truskawkami.



PRZEPIS OD SŁODKI TEMAT



Ciasto kruche z truskawkami i budyniem



Z TRUSKAWKAMI



Z BUDYNIEM



TRUDNOŚĆ



Ciasto kruche z truskawkami i budyniem



Z TRUSKAWKAMI



Z BUDYNIEM



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche:

- 170 g zimnego masła
- 4 żółtka
- 300 g mąki tortowej
- 2 łyżki cukru pudru
- [płatka łyżeczka proszku do pieczenia Delecta](#)

Dodatkowo:

- [1 budyń śmietankowy Delecta](#)
- 3 łyżki cukru
- 650 ml mleka
- 300 g truskawek
- łyżeczka skrobii

PRZYGOTOWANIE:

1. Z podanych składników kruche zagnieć ciasto. Podziel na 2 części, zawiń w folie i wstaw do lodówki na ok. godzinę.
2. Jedną część ciasta zetrzyj na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika na ok. 10 minut.
3. 450 ml mleka zagotuj z cukrem. Budyń rozpuść w pozostałym mleku i wlej do gotującego się budyniu. Chwilę gotuj i wylej na podpieczony spód.
4. Truskawki oprósz skrobią i wyłóż na budyń. Zetrzyj resztę ciasta i wstaw formę ponownie do piekarnika na 30 minut. Wystudzone ciasto oprósz cukrem pudrem.



Ptysie z truskawkowym kremem



Z TRUSKAWKAMI



18 PORCJI



TRUDNOŚĆ



Ptysie z truskawkowym kremem



Z TRUSKAWKAMI



18 PORCJI



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

Ciasto parzone:

- 250 ml wody
- 160 g mąki tortowej
- szczypta soli
- 100 g masła 82% tłuszczu
- 4-5 jajek

Kruszonka:

- 70 g cukru trzcinowego
- 80 g miękkiego masła
- 80 g mąki tortowej

Krem:

- 1 l śmietanki 36%
- [cukier z wanilią Delecta](#)
- 4 łyżki cukru pudru
- [12 g żelatyny Delecta](#)

Dżem truskawkowy:

- 1 kg truskawek
- 330 g cukru
- [Dżemix 3:1 Delecta](#)

PRZYGOTOWANIE:

1. Dzień przed pieczeniem przygotuj krem. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia. Śmietankę zagotuj z cukrem. Zdejmij z ognia, dodaj żelatynę i mieszaj do rozpuszczenia żelatyny. Śmietankę przykryj folią i wstaw do lodówki na całą noc.

2. Wszystkie składniki na kruszonkę zmiksuj/połącz. Ciasto rozwałkuj na ok. 3 mm między dwoma arkuszami papieru do pieczenia i wstaw do lodówki. Z kruszonki wytnij krążki o średnicy nieco większej niż wyciśnięte ptysie.

3. Przygotuj ciasto parzone. W garnku zagotuj wodę z masłem. Jak tłuszcz się rozpuści wsyp od razu całą mąkę i mieszaj energicznie aż zacznie odchodzić od ścianek garnka - wystudź. Do ciasta dodaj w 2 partiach rozbełtane jajka i miksuj do uzyskania gładkiego ciasta.

4. Ciasto wyciskaj na matę perforowaną lub papier do pieczenia a następnie przykryj go krążkiem kruszonki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni a następnie zmniejsz do 180 i piecz ok. 40 minut.

5. Przygotuj dżem. Umyte i pokrojone truskawki wymieszaj z Dżemixem i zagotuj. Wsyp cukier - ponownie zagotuj. Zdejmij garnek z palnika i przetóż dżem do słoika/miseczek.

6. Śmietankę z żelatyną ubij mikserem ja sztywno. Do połowy kremu dodaj zblendowany dżem - zmiksuj.

7. Oстрыm nożem odkrój górną część ptysi. Nałóż truskawkowy krem i pół łyżeczki dżemu. Przykryj odkrojoną częścią a następnie zrób rozetkę ze śmietankowego kremu i udekoruj truskawką.







Tarta z budyniem i truskawkami



Tarta z budyniem i truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 250 g mąki krupczatki
- 150 g zimnego masła
- 75 g cukru pudru
- [1 łyżeczka cukru z dodatkiem wanilii premium Delecta](#)
- 1 żółtko

Nadzienie:

- [2 budynie śmietankowe Delecta](#)
- 4 łyżki cukru pudru
- 500 ml mleka krowiego lub napoju roślinnego
- 500 g świeżych truskawek
- 200 ml gorącej wody
- [1 galaretka truskawkowa Delecta](#)

PRZYGOTOWANIE:

1. Na blat lub stolnicę wysyp mąkę, cukier puder oraz cukier z dodatkiem wanilii.

2. Masło pokrój na 1-2 cm. kawałki i ułóż na kopczyku z mąki i cukru. Wszystko dobrze posiekaj nożem, aż uzyskasz konsystencję drobnego piasku.

3. Dodaj rozkłócone żółtko i jeszcze raz wszystko posiekaj. Szybko zagnieć ciasto dłońmi i uformuj z niego kulę. Owiń ją folią spożywczą i wstaw do lodówki na 20-30 minut.

4. Formę posmaruj masłem i delikatnie wysyp mąką. Ciasto wyjmij z lodówki i rozwałkuj na blacie obsypanym mąką lub pomiędzy dwoma kawałkami papieru do pieczenia na placek o grubości ok. 0,5 cm. i średnicy większej niż forma.

5. Nawiń ciasto na wałek i przenieś je do formy. Wyłóż nim spód oraz boki formy, a nadmiar ciasta odetnij nożem.

6. Podziurkuj spód przy pomocy widelca. Wstaw do lodówki i w tym czasie nagrzej piekarnik do 180 stopni C. Ciasto przykryj arkuszem papieru do pieczenia, na papier wsyp obciążenie, np. suchą fasolę, groch albo ryż.

7. Wstaw do piekarnika i piecz przez 15 minut, następnie ściągnij papier i obciążenie i piecz kolejne 15-20 minut na złoty kolor.

8. Budynie śmietankowe przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, ale wykorzystując do nich 500 ml mleka.

9. Budyń rozsmaruj na ostudzonym cieście, następnie ułóż na nim pokrojone na połówki truskawki.

10. Galaretkę truskawkową rozpuść w 200 ml gorącej wody. Kiedy ostygnie i zacznie mieć konsystencję kisielu, nałóż ją na owoce.

11. Wstaw do lodówki do całkowitego stężenia galaretki.





Ciasto bez miksera jogurtowe z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



BEZ MIKSERA



TRUDNOŚĆ





Ciasto bez miksera jogurtowe z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



BEZ MIKSERA



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 260 g mąki pszennej
- [2 łyżeczki proszku do pieczenia Delecta](#)
- 2 jajka
- 250 g jogurtu naturalnego

- 125 ml oleju
- 50 g cukru drobnego
- [1 łyżeczka naturalnego aromatu Delecta](#)
- 200 g truskawek

Do posypania:

- cukier puder

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka i jogurt powinny być w temperaturze pokojowej. Do pierwszej miski przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia. W drugiej misce umieść jogurt, jajka, olej roślinny, cukier oraz ekstrakt z wanilii i wymieszaj rózgą na jednolitą masę. Dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszaj tylko do połączenia składników.

2. Tortownicę o średnicy 24 cm posmaruj masłem i oprósz mąką. Wlej do niej ciasto, a na wierzchu ułóż truskawki. Większe owoce przekrój na pół i ułóż rozcięciem do góry. Piecz ok. 30 minut w 180 stopniach C, do suchego patyczka.

3. Upieczone ciasto ostudź i posyp cukrem pudrem.



Sorbet truskawkowy



Z TRUSKAWKAMI



NA ZIMNO



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 6 łyżek wody
- 100 g cukru
- [10 g cukru ze skórką cytrynową Delecta](#)
- 500 g truskawek

PRZYGOTOWANIE:

1. W rondelku umieść wodę, cukier i cukier ze skórką cytrynową. Podgrzej kilka minut, często mieszając, aż cukier się rozpuści i powstanie syrop. Odstaw do ostudzenia.

2. Z truskawek usuń szypułki. Zmiksuj je na gładką masę przy pomocy blendera. Dodaj syrop cukrowy i wymieszaj. Przelej do pojemnika na lody i wstaw do zamrażalnika.

3. Wyciągaj sorbet co 1-2 godziny i mieszaj szpatułką lub blenderem, tak aby sorbet nie zamroził się na kamień, tylko dało się z niego nakładać gałki. Przed podaniem możesz sorbet dodatkowo umieścić w malakserze i rozdrobnić.



Sernik na zimno z truskawkami





Sernik na zimno z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



BEZ PIECZENIA



Z GALARETKĄ

SKŁADNIKI:

- [1 galaretka truskawkowa Delecta](#)
- [1 opakowanie sernika na zimno Delecta](#)
- 150 g jogurtu naturalnego
- 400 ml schłodzonego mleka
- 80-100 g okrągłych biszkoptów
- 250 g truskawek

PRZYGOTOWANIE:

1. Galaretkę truskawkową rozpuść w 400 ml wrzątku. Odstaw do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki do lekkiego stężenia, co jakiś czas mieszając.
2. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na spodzie poukładaj biszkopty.
3. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko i dodaj jogurt. Wsyp zawartość torebki z sernikiem na zimno i miksuj na najwyższych obrotach przez 3-4 minuty.
4. Gotową masę przelej do tortownicy i wstaw do lodówki na ok. 20 min.
5. Truskawki umyj, odetnij szypułki i przekrój na pół.
6. Gdy sernik zetnie się na tyle, aby udźwignąć owoce, ułóż na jego powierzchni przygotowane truskawki, lekko dociskając.
7. Zalej tężejącą galaretką przy pomocy łyżki.
8. Wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

Truskawkowa chmurka



Z TRUSKAWKAMI



Z GALARETKĄ



TRUDNOŚĆ





Truskawkowa chmurka

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche:

- [1 opakowanie Delecta „Ciasto kruche”](#)
- 1 jajko
- 100 g zimnego masła

Galaretka:

- [2 opakowania galaretki truskawkowej Delecta](#)
- 800 ml wody
- 500 g truskawek

Krem śmietankowy:

- 500 ml śmietanki 30%
- 250 g mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru

Beza:

- 4 białka
- 200 g cukru
- łyżka soku z cytryny
- łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- [garść płatków migdałowych Bakalland](#)



Z TRUSKAWKAMI



Z GALARETKĄ



TRUDNOŚĆ

Truskawkowa chmurka



Z TRUSKAWKAMI



Z GALARETKĄ



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

1. Galaretki dokładnie rozpuść w gorącej (nie wrzącej) wodzie i odstaw do wystudzenia.
2. Zawartość opakowania z ciastem przesyp do miski, dodaj pokrojone w kostkę masło oraz

jajko, zagnieć ręcznie lub z pomocą robota na gładkie ciasto. Blachę o wymiarach 20 x 30 cm wyłóż papierem do pieczenia, ciasto delikatnie rozwałkuj lub rozciągnij dłońmi i umieść w blaszce. Ponakłujaj je widelcem, a następnie piecz w 190 stopni C przez ok. 25-30 min, do zrumienienia. Wystudź.

3. Białka ubij na sztywną pianę, partiami dodawaj cukier, miksuj, aż piana stanie się gładka i lśniąca, a cukier całkowicie się rozpuści. Następnie dodaj skrobię i sok z cytryny, miksuj do połączenia się składników. Blachę, w której pieczone było ciasto (lub inną o tych samych wymiarach) wyłóż papierem do pieczenia, wyłóż pianę i łyżką zrób w niej fale, a następnie posyp płatkami migdałowymi. Nagrzej piekarnik do 140 stopni C, włóż blachę z bezą i od razu zmniejsz temperaturę do 100 stopni C. Susz przez 90 minut. Po wyjęciu z piekarnika wyjmij z blachy i wystudź.

4. Ostudzone ciasto umieść w formie i poukładaj na nim połówki truskawek. Zalej tężejąca galaretką, wstaw do lodówki do całkowitego stężenia. Kiedy galaretka będzie już zwarta, przygotuj krem: śmietankę, mascarpone i cukier puder umieść w misce i zmiksuj na puszystą masę. Krem wyłóż na galaretkę i wyrównaj, na wierzchu ułóż beżę. Wstaw do lodówki na ok. 2 godziny, po tym czasie ciasto będzie gotowe do podania.





Domowy dżem truskawkowy



Z TRUSKAWKAMI



BEZ MIKSERA



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 1,2 kg truskawek (1 kg po usunięciu szypułek)
- 500 g cukru
- [1 Dżemix uniwersalny 2:1 Delecta](#)

PRZYGOTOWANIE:

1. Truskawki umyj, osusz i usuń z nich szypułki. Połowę owoców zmiksuj blenderem na mus, zaś resztę pokrój na połówki lub ćwiartki, zależnie od wielkości owoców.

2. Przetóż je do garnka i wymieszaj z dżemixem uniwersalnym. Zagotuj, ciągle mieszając. Dodaj 500 g cukru i zagotuj ponownie. Od momentu zagotowania trzymaj na małym ogniu jeszcze przez 2 minuty.

3. Garnek zdejmij z ognia. Mieszaj masę do zniknięcia piany. Gorącym dżemem napętnij czyste, wyparzone słoiki i natychmiast zamknij. Słoiki postaw na kilka minut do góry dnem.



Szybkie ciasto z truskawkami na oleju



Z TRUSKAWKAMI



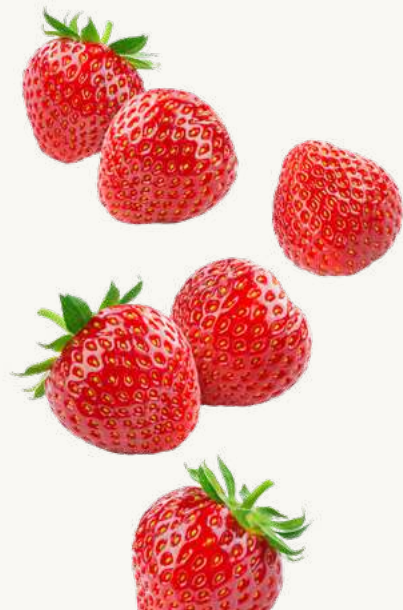
BEZ WYRABIANIA



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 4 jajka w temperaturze pokojowej
- 220 g drobnego cukru
- [1 opakowanie cukru wanilinowego Delecta](#)
- 250 ml oleju roślinnego
- 250 ml mleka krowiego lub roślinnego w temperaturze pokojowej
- 450 g mąki pszennej
- [2 łyżeczki proszku do pieczenia Delecta](#)
- ok. 500 g truskawek
- cukier puder do posypania ciasta



Delecta



Szybkie ciasto z truskawkami na oleju

PRZYGOTOWANIE:

1. W misce umieść jajka z cukrem i cukrem waniliowym i utrzyj je przy pomocy miksera na puszystą, jasną masę. Dalej miksując, stopniowo dodaj olej, a następnie mleko.

2. Na drobnym sitku umieść mąkę z proszkiem do pieczenia i przesiej bezpośrednio do masy. Delikatnie wymieszaj ciasto szpatułką, tylko do połączenia składników.



Z TRUSKAWKAMI



BEZ WYRABIANIA



TRUDNOŚĆ

3. Blachę o wymiarach 25 x 35 cm wyłoż papierem do pieczenia i wlej do niej ciasto. Truskawki pozabaw szypulek, przetnij je na pół i ułóż na cieście, rozcięciem do góry.

4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 170 stopni C przez ok. 45 minut, do tzw. suchego patyczka.

5. Upieczone ciasto ostudź i posyp cukrem pudrem.





Kompot z truskawek i rabarbaru



Z TRUSKAWKAMI



Z RABARBAREM



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 500 g truskawek
- 600 g rabarbaru
- 10 łyżek cukru
- [1 opakowanie cukru z wanilią Delecta](#)
- 2 litry wody
- listki mięty do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

- 1.** Truskawki pozbaw szypułek. Rabarbar obierz ze skórki i pokrój na plasterki.
- 2.** Truskawki i rabarbar przetóż do garnka, dodaj cukier i cukier z wanilią, zalej wodą. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Gotuj na małym ogniu przez 5 minut, odstaw do wystudzenia.
- 3.** Przed podaniem, przecedź kompot, aby był klarowny. Najlepiej smakuje schłodzony w upalne dni.



Biskopt z kremem karpatka i truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

Biskopt:

- 2 duże jajka w temperaturze pokojowej
- 70 g drobnego cukru
- [1 łyżeczka cukru z wanilią Delecta](#)
- 50 g mąki pszennej
- 20 g mąki ziemniaczanej

Krem:

- [1 opakowanie Kremu karpatka Delecta](#)
- 500 ml mleka
- 200 g miękkiej margaryny lub masła

Dekoracja:

- 300 g truskawek
- [2 galaretki truskawkowe Delecta](#)





Biskopt z kremem karpotka i truskawkami

PRZYGOTOWANIE:

1. Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 160 stopni C.
2. Mąkę pszenną i ziemniaczaną wymieszaj w misce i przesiej przez sitko. Białka oddziel od żółtek i ubij je na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj cukier tyżka po tyżce, a następnie po kolei żółtko, ciągle ubijając.
3. Do masy dodaj przesiane mąki i wszystko delikatnie wymieszaj szpatułką. Masę przelej do tortownicy i piecz ok. 20 minut do suchego patyczka.
4. Po upieczeniu odstaw biskopt na 15 minut, następnie przejedź nożem wzdłuż boków formy i wyjmij biskopt. Odwróć go do góry nogami i odklej papier do pieczenia. Biskopt włóż do czystej blaszki,



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

do góry dnem, dzięki temu będzie mieć równą powierzchnię.

5. Rozmieszaj w 200 ml mleka. Pozostałe 300 ml mleka zagotuj.
6. Do gotującego się mleka wlej rozprowadzony proszek. Gotuj na małym ogniu do zgęstnienia, intensywnie mieszając przy pomocy trzepaczki. Wystudź.
7. Miękkie masło lub margarynę utrzyj na puszystą masę, następnie dodawaj partiami zimną masę na karpotkę. Gotowy krem karpotka wyłóż na biskopt.
8. Dwie galaretki truskawkowe rozpuść w 500 ml wrzątku. Odstaw do przestygnięcia.
9. Na kremie karpotka ułóż truskawki przekrojone na pół i zalej chłodną galaretką. Wstaw do lodówki do stężenia.



Tort bezowy



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

Tort bezowy



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

Blaty bezowe:

- [1 opakowanie Beza Delecta](#)

- 125 ml zimnej wody

Krem:

- 500 ml śmietanki 30% tłuszczu, zimnej

- 250 g macarponu

- 3 łyżki cukru pudru

- [2 opakowania Mixu do śmietany Delecta](#)

Sos owocowy:

- 200 g mrożonych lub świeżych owoców (truskawki, maliny, wiśnie, borówki amerykańskie)

- 2 łyżki cukru pudru

- 1 i 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Dekoracja:

- 100 g świeżych owoców: truskawki, maliny, borówki amerykańskie, czerwona porzeczka

- listki świeżej mięty

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik nagrzej do temperatury 140 stopni C z termoobiegiem. Dwie blachy wyłóż papierem do pieczenia.

2. Na każdym kawałku papieru narysuj okrąg o średnicy 19 cm.

3. Do miski wlej wodę, wsyp zawartość opakowania z bezą i miksuj na najwyższych obrotach przez 8 minut, do uzyskania sztywnej piany.

4. Gotową masę podziel na połowę i rozłóż równo na narysowanych na papierze okręgach. Wstaw obie blachy do nagrzanego piekarnika na wyższy i niższy poziom.

5. Piecz przez 5 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 110 stopni C z termoobiegiem i przez kolejne 1,5-2 godziny. Uchyl drzwiczki piekarnika i zostaw bezy do wystygnięcia.

6. Mrożone owoce rozmroź, świeże oczyść i pokrój na mniejsze kawałki. Umieść je w rondelku razem z cukrem pudrem. Podgrzewaj, a gdy owoce puszczą sok, dodaj do nich mąkę ziemniaczaną i wymieszaj. Zagotuj i odstaw do ostygnięcia. Na koniec zmiksuj na gładki sos.

7. W misce umieść schłodzoną śmietankę, macarponu, cukier puder oraz mixy do śmietany. Ubij na sztywny krem.

8. Pierwszy blat bezowy ułóż na tortownicy. Wyłóż na niego połowę kremu oraz większość sosu owocowego.

9. Przykryj drugim blatem bezowym oraz pozostałym kremem.

10. Polej pozostałym sosem oraz udekoruj świeżymi owocami i listkami mięty.



Frużelina truskawkowa

SKŁADNIKI:

- 1,2 kg truskawek (1 kg po usunięciu szypułek)
- [1 Dżemix uniwersalny 3:1 Delecta](#)
- 5 łyżek wody
- 330 g cukru

PRZYGOTOWANIE:

1. Truskawki umyj, osusz i usuń z nich szypułki. Większe owoce pokrój na połówki, zaś mniejsze zostaw całe.



Z TRUSKAWKAMI



BEZ MIKSERA



TRUDNOŚĆ

2. Przetóż je do garnka i wymieszaj z dżemixem uniwersalnym. Dodaj wodę. Zagotuj, ciągle mieszając.

3. Dodaj 330 g cukru i zagotuj ponownie. Od momentu zagotowania trzymaj na małym ogniu jeszcze przez 2 minuty. Garnek zdejmij z ognia. Mieszaj masę do zniknięcia piany.

4. Gorącą frużeliną napełnij czyste, wyparzone słoiki i natychmiast zamknij. Słoiki postaw na kilka minut do góry dnem.





Rolada bezowa z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- [1 opakowanie Bezy Delecta](#)
- 125 ml zimnej wody

- 250 ml śmietanki 30% tłuszczu
- 2 łyżki cukru pudru
- 400 g truskawek

Rolada bezowa z truskawkami



Z TRUSKAWKAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

- 1.** Do miski wlej wodę, wsyp zawartość opakowania z bezą i miksuj na najwyższych obrotach przez 8 minut, do uzyskania sztywnej piany.
- 2.** Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia i rozsmaruj na nim bezę na kształt prostokąta, zachowując 1 cm odstępu od brzegów blachy, aby beza mogła urosnąć. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 150 stopni C z termoobiegiem i piecz ok. 20-25 minut.
- 3.** Bezę wyjmij i odstaw na kilka minut do ostygnięcia. Przetóż na czysty papier do pieczenia, odwracając do góry dnem, zdejmij papier z góry i zostaw do ostudzenia.
- 4.** Śmietankę ubij na sztywno z dodatkiem cukru pudru. Truskawki pozbaw szypułek i pokrój w kostkę. Kilka zostaw do dekoracji.
- 5.** Ostudzoną bezę posmaruj ubitą śmietaną, rozłóż kawałki truskawek i zawiń roladę, zaczynając od krótszego boku, pomagając sobie papierem do pieczenia. Wstaw do lodówki na 30 minut. Przed podaniem udekoruj truskawkami. Możesz posypać cukrem pudrem.

Koktajl truskawkowy



Z TRUSKAWKAMI



NA ZIMNO



TRUDNOŚĆ



SKŁADNIKI:

- 250 g truskawek
- 1/2 saszetki cukru wanilinowego Delecta
- 125 ml jogurtu naturalnego
- 125 ml mleka krowiego lub roślinnego

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki umieść w kielichu blendera i zmiksuj na gładki koktajl.



Więcej przepisów
znajdziesz na

[Delectujemy.pl](https://delectujemy.pl) 

