



BAKALLAND

SŁODKOŚCI NA WIELKANOC - PRZEPISY -

A TY CZYM SIĘ DELEKTUJESZ?





WIOSNA TO CZAS ODRODZENIA, BARW, RADOSNEGO ŚWIĘTOWANIA.

Wielkanoc, ze swoją bogatą tradycją, stanowi idealną okazję, by zasiąść do stołu pełnego kolorowych, świeżych i przede wszystkim pysznych wypieków, które nie tylko cieszą oko, ale i rozpieszczają podniebienie. Właśnie z myślą o tych wyjątkowych chwilach powstał nasz e-book „A ty czym się delektujesz? Słodkości na Wielkanoc”, który jest efektem wyjątkowej współpracy dwóch lubianych marek - Delecta i Bakalland. Znajdziesz tutaj: pomysły na babeczki, ciasta bez pieczenia, nowoczesne serniki i wiele innych.

Delecta, znana z oferowania wysokiej jakości składników do domowych wypieków, łączy siły z Bakallandem, ekspertem w dziedzinie orzechów, suszonych owoców i innych zdrowych przysmaków, aby wspólnie stworzyć coś naprawdę wyjątkowego. Ta synergia,

podobnie jak połączenie różnych smaków w naszych przepisach, przynosi efekty, które zaskakują i zachwycają. Do udziału w tym projekcie zaprosiliśmy trzy znane i utalentowane influencerki, które z pewnością znacie. Z pasją dzielą się swoją miłością do gotowania i pieczenia. Każda z nich wnosi do e-booka coś unikatowego - własną osobowość, styl i pomysły, które sprawiają, że ich przepisy na słodkości są nie tylko pyszne, ale i niepowtarzalne. Autorkami przepisów są:

● **Ania Gorgol,**

na Instagramie @cossiegotuje

● **Natalia Kęblińska,**

na Instagramie @przepis_na_slodko

● **Agnieszka Stolarczyk,**

na Instagramie @szczypta.wanilii

Zachęcamy do odkrycia inspirujących przepisów przygotowanych przez nasze wspańnięte influencerki i, co najważniejsze, do delektowania się każdym kęsem tych wiosennych słodkości.



CYTRYNOWE BABKI Z MAKIEM



Z BAKALIAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

Okolo 12 sztuk

* szklanka ma pojemność 250 ml

SKŁADNIKI:

SKŁADNIKI NA BABKI:

- 260 g mąki pszennej (około 2 szklanki)
- 3 płaskie łyżki niebieskiego maku

Bakalland

- 2 łyżki cukru z dodatkiem wanilii Delecta
- 150 g cukru (około $\frac{3}{4}$ szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia Delecta
- 250 ml mleka (1 szklanka)
- 125 ml oleju ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- skórka otarta z jednej cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii Delecta

SKŁADNIKI NA KREM WANILINOWY:

- 200 g śmietanki 36%
- 100 g mascarpone
- 1 łyżka cukru
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru z dodatkiem

wanilii Delecta

- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii Delecta
- 1 opakowanie mix do śmietanki Delecta

DEKORACJA:

- 2 kostki gorzkiej czekolady
- czekoladowe jajeczka wielkanocne

CYTRYNOWE BABKI Z MAKIEM



Z BAKALIAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Składniki suche na babeczki wymieszaj w jednej misce. Składniki mokre wymieszaj w drugiej misce. Połącz masy, mieszając łyżką i rozlej do papilotek lub silikonowych foremek na babeczki do wysokości $\frac{3}{4}$ lub nieco więcej.

KROK 2: Wstaw do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C. Piecz około 25 minut. Sprawdź patyczkiem czy babeczki są upieczone. Po upieczeniu odstaw do wystudzenia.

KROK 3: Przygotuj krem. Wszystkie składniki zmiksuj na puszysty krem. Masę przełóż do rękawa cukierniczego z wybraną końcówką i udekoruj babeczki.

KROK 4: Jeżeli są bardzo wysokie można nieco ściąć wierzch. Rozetki z bitej śmietany oprósz tartą czekoladą, która imituje gniazdka i wyłóż czekoladowe jajeczka. Babeczki będą piękną dekoracją wielkanocnego stołu.





TORT KRÓLIK



Z BAKALIAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

Tortownica: 18 cm i 24 cm

* szklanka ma pojemność 250 ml

SKŁADNIKI:

SKŁADNIKI NA BISZKOPT:

- 7 jajek
- 245 g mąki pszennej (1 $\frac{3}{4}$ szklanki)
- 1 opakowanie cukru z dodatkiem wanilii Delecta
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia Delecta
- 175 g cukru (1 szklanka)

SKŁADNIKI NA PONCZ:

- 1 szklanka przegotowanej, zimnej wody
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżki soku z cytryny

SKŁADNIKI NA KREMY:

- 500 ml śmietanki 36%
- 300 g mascarpone
- 3 łyżki cukru
- 2 opakowania mix do śmietany Delecta
- 150 g kajmaku tradycyjnego Delecta
- 8 g żelatyny Delecta rozpuszczonej w 50 ml wody
- czubata łyżka gładkiego dżemu wiśniowego

SKŁADNIKI DODATKOWE:

- 200 g dżemu wiśniowego
- żurawina suszona Bakalland
- rodzynki sułtańskie Bakalland
- migdały w płatkach Bakalland
- skórka pomarańczowa Bakalland



TORT KRÓLIK

PRZYGOTOWANIE BISZKOPTU:

KROK 1: Przygotuj biszkopt, najlepiej upiec go dzień przed składaniem tortu. Białka ubij na sztywno, dodając po łyżce cukru, na koniec dodaj cukier z wanilią. Do ubitych białek pojedynczo dodaj żółtka po każdym miksuj kilkanaście sekund do połączenia składników. Następnie w dwóch porcjach dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia – wymieszaj delikatnie łyżką.

KROK 2: Dno tortownic wyłóż papierem do pieczenia. Masę rozlej do obu tortownic lub na duże prostokątne blachy około 30x40 cm. Zwróć uwagę, aby poziom masy był identyczny w obu blaszkach.

KROK 3: Wstaw do rozgrzanego piekarnika do 180 stopni C na około 30 minut. Upieczony biszkopt odłóż do wystudzenia.

KROK 4: Zimny biszkopt wyjmij z formy i odwróć do góry spodem, przetnij na dwa równe blaty. Z dużego biszkoptu wytnij uszy królika. Następnie złóż pierwszą warstwę biszkoptu, nasącz i posmaruj dżemem.

KROK 5: Przygotuj krem. Śmietankę, mascarpone, cukier i mix do śmietany ubij na puszysty krem.



Z BAKALIAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ

KROK 6: Masę podziel na porcję. Połowę masy wymieszaj z kajmakiem i rozpuszczoną jeszcze lekko ciepłą żelatyną. Najpierw dodaj do żelatyny łyżeczkę masy wymieszaj i dopiero taką żelatynę połącz z całą masą śmietanową.

KROK 7: Przełóż do worka cukierniczego z ulubioną tyłką. Pozostałą masę podziel w proporcji 3:1. Większą część pozostaw bez zmian, również przełóż do worka cukierniczego z wybraną tyłką. Natomiast najmniejszą porcję wymieszaj z dżemem i również przełóż do worka cukierniczego z wybraną końcówką. Krem kajmakowy wyciskaj na przygotowane ciasto biszkoptowe z dżemem.

KROK 8: Wstaw do lodówki na kilka minut i dopiero przykryj kolejną warstwą biszkoptu. Pozostaw w lodówce na około 30 minut.

KROK 9: Następnie nasącz biszkopt i posmaruj cienko kremem. Pozostaw trochę do dekoracji. Następnie udekoruj ciasto kremami w różnych smakach a wolne miejsca uzupełnij bakaliami.





WIELKANOCNE PISANKI W FORMIE CAKE POPSÓW



Z BAKALIAMI



DLA DZIECI



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 500 g ciemnego ciasta biszkoptowego
- 150 g mascarpone
- 100 g kremu czekoladowego
- 25 g wiórków kokosowych Bakalland

SKŁADNIKI NA CIASTO BISZKOPTOWE:

- 5 jajek
- 125 g cukru
- 160 g mąki pszennej tortowej
- 30 g kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia Delecta
- 2 łyżki oleju

SKŁADNIKI DODATKOWE:

- 270 g białej czekolady
- 2 łyżki oleju
- posypki do dekoracji
- Fajny pisak w różnych kolorach marki Delecta
- patyczki do nadziewania cake popsów
- żelowe barwniki spożywcze:
czerwony, żółty, zielony

WIELKANOCNE PISANKI W FORMIE CAKE POPSÓW

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Przygotuj biszkopt. Ubijaj białka, a w międzyczasie bardzo powoli dosypuj cukier niewielkimi porcjami. Następnie pojedynczo dodawaj żółtka po każdym miksuj do połączenia składników. Na koniec w dwóch porcjach dodaj mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia, a potem olej - wymieszaj.

KROK 2: Ciasto wylej do tortownicy o średnicy 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i piecz około 25-30 minut. Odstaw do wystudzenia.

KROK 3: Przygotuj cake popsy. Ciasto biszkoptowe pokrusz, dodaj mascarpone, krem czekoladowy, wiórki i wyrabiaj do uzyskania jednolitej, lepkiej masy. Można użyć robota kuchennego. Formuj jajeczka lub kulki o wadze około 28-30 g.



Z BAKALIAMI



DLA DZIECI



TRUDNOŚĆ

KROK 4: Przygotowane słodkości ułóż w płaskiej formie i wstaw do zamrażarki na około 20 minut.

KROK 5: W międzyczasie w kąpieli wodnej rozpuść białą czekoladę dodaj olej i wymieszaj.

KROK 6: Po schłodzeniu ciasteczkowych lizaków wbijaj patyczki w słodkości, aby zrobić otwór a następnie wyjmij i zanurz go w czekoladzie i umieszczaj patyki w cake popsach. Następnie wstaw do lodówki na kilka minut, aby czekolada stężała. Potem możesz przejść do zanurzania słodkości w polewie.

KROK 7: Rozlej czekoladę do kubków i dodaj barwniki, wymieszaj. Zanurz kulki w czekoladzie i chwilę trzymaj nad kubkami, aby spłynął nadmiar polewy. Jeżeli chcesz udekorować je posypką zrób to od razu po wyjęciu „lizaka” z czekolady. Dekoracje pisakami zrób, gdy czekolada zastygnie.



SERNIK KAJMAKOWY



Z BAKALIAMI



120 MINUT



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

SPÓD:

- 100 g herbatników
- 50 g masła (roztopionego)

MASA SEROWA:

- 500 g sera z wiaderka
- 250 g mascarpone
- 5 jajek
- 100 ml oleju
- 1 opakowanie cukru z dodatkiem wanilii Delecta
- 200 g masy kajmakowej Delecta
- 1 budyń waniliowy Delecta

DEKORACJA:

- 200 g masy kajmakowej Delecta
- migdały w płatkach Bakalland
- jajeczka czekoladowe



**ZOBACZ
VIDEO
PRZEPIS**

SERNIK KAJMAKOWY



Z BAKALIAMI



120 MINUT



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Rozkrusz herbatniki w malakserze lub umieść je w woreczku i zmiażdż je wałkiem. Wymieszaj rozkruszone herbatniki z roztopionym masłem, a następnie wyłóż dno tortownicy (o średnicy 20 cm) papierem do pieczenia. Wciśnij masę herbatnikową na dno tortownicy i wstaw do lodówki, aby stwardniała.

KROK 2: W dużej misce wymieszaj ser, jajka, mascarpone, olej, masę kajmakową, cukier z dodatkiem wanilii oraz budyń, aż masa będzie gładka i jednolita.

KROK 3: Wyłóż masę serową na przygotowany spód z herbatników. Wyrównaj wierzch i wstaw do rozgrzanego piekarnika na 150 stopni (góra-dół), piecz przez 90 minut. Wyciągnij sernik z piekarnika i studź całą noc w lodówce.

KROK 4: Schłodzony sernik udekoruj masą kajmakową, migdałami w płatkach oraz czekoladowymi jajkami.





BABKA DROŻDŻOWA



Z BAKALIAMI



120 MINUT



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

CIASTO DROŻDŻOWE:

- 50 g drożdży
- 100 ml mleka
- 3 jajka
- 370 g mąki pszennej
- 40 g cukru
- 150 g masła
- 200 g rodzynek sułtańskich Bakalland
- skórka pomarańczowa Bakalland

DEKORACJA:

- 1 opakowanie polewy czekoladowej Delecta
- migdały w płatkach Bakalland
- rodzynek sułtańskich Bakalland
- skórka pomarańczowa Bakalland

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Mleko delikatnie podgrzej. Drożdże pokrusz do miski, dodaj mleko, cukier oraz 20 g mąki pszennej. Gotowy rozczyń odstaw na 15 minut.

KROK 2: Do dużej miski wsyp mąkę, pozostałą część cukru, dodaj rozczyń, jajka oraz rozpuszczone masło. Ciasto możesz zagnieść ręcznie lub robotem planetarnym. Gotowe ciasto odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, na co najmniej 1 godzinę.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto zagnieć ręką i dodaj rodzynek. Przełóż do formy silikonowej na babkę o wymiarach około 28 cm i odstaw na 40 minut do wyrośnięcia.

KROK 4: Piecz w 180 stopniach (górze-dół) przez 40 minut.

KROK 5: Upieczoną babkę ostudź. Udekoruj polewą czekoladową, migdałami w płatkach, skórą pomarańczową oraz rodzynekami.

DESERKI CZEKOLADOWO TRUSKAWKOWE



Z BAKALIAMI



Z TRUSKAWKAMI



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- Ciasto czekoladowe duża blacha

Delecta

- 4 jajka
- 100 ml wody
- 200 g margaryny lub masła

MASA ŚMIETANKOWA:

- 500 g mascarpone
- 500 g śmietanki 36%
- mix do śmietany Delecta
- 1 łyżka cukru

FRUŻELINA TRUSKAWKOWA:

- 540 g truskawek mrożonych lub świeżych
- 3 łyżki cukru
- 2,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 3 łyżki zimnej wody

DEKORACJA:

- pistacje Bakalland



DESERKI CZEKOLADOWO TRUSKAWKOWE



Z BAKALIAMI



Z TRUSKAWKAMI



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Margarynę lub masło rozpuść w rondelku i odstaw do ostudzenia.

KROK 2: W misce wymieszaj wodę z margaryną, dodaj jajka oraz mieszankę na ciasto czekoladowe i miksuj przez około 4 minuty.

KROK 3: Gotową masę przelej na wyłożoną papierem do pieczenia blachę o wymiarach ok. 25 x 35 cm. Wstaw do piekarnika i piecz w temperaturze 180 stopni C około 45–50 minut (sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest upieczone).

KROK 4: Do garnka włóż truskawki oraz cukier. Upraż do momentu, aż się rozpadną. Dodaj wymieszaną z wodą mąkę ziemniaczaną. Zagotuj i wystudź.

KROK 5: Do miski przełóż mascarpone, cukier oraz śmietankę. Ubij na sztywną masę, pod koniec dodaj mix do śmietany.

KROK 6: Desery układaj warstwami. Pokruszone ciasto czekoladowe, ubita masa śmietankowa, frużelina truskawkowa, pokruszone ciasto, na koniec posyp pokruszonymi pistacjami.



BABECZKI CYTRYNOWE



Z CYTRUSAMI



Z BAKALIAMI



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 200 g masła temp. pokojowa
- 5 jajek
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia Delecta
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 szklanka cukru drobnego
- 1 cytryna
- 3 krople aromatu cytrynowego Delecta

DEKORACJA:

- 1 opakowanie białego lukru Delecta
- skórka pomarańczowa Bakalland

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Do miski włóż masło oraz cukier. Ucieraj około 10 minut na puszystą masę. W międzyczasie sparz cytrynę i zetrzyj skórkę na drobnej tarce. Wyciśnij z niej sok.

KROK 2: Ubij masę maślaną i dodaj powoli po 1 jajku. Kolejno dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sok z cytryny, aromat cytrynowy, skórkę oraz śmietanę. Miksuj do połączenia składników.

KROK 3: Wyłóż masę do foremek na babeczki (około 12 sztuk). Piecz w 180 stopniach przez 30 minut (góra-dół).

KROK 4: Ostudzone babeczki udekoruj lukrem oraz skórką pomarańczową.

SERNIK ORZECHOWO JABŁKOWY



Z BAKALIAMI



Z JABŁEKAMI



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 60 g masła temp. pokojowa
- 150 g orzechów włoskich Bakalland
- 40 g mąki pszennej
- 80 g cukru pudru

MASA SEROWA:

- 500 g sera z wiaderka
- 1 budyń śmietankowy Delecta
- 4 jajka
- 250 g mascarpone
- 1/3 szklanki oleju
- 4 łyżki cukru

DEKORACJA:

- 2 jabłka
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżki wody
- masa kajmakowa Delecta do ozdoby
- jajka do ozdoby





SERNIK ORZECHOWO JABŁKOWY



Z BAKALIAMI



Z JABŁKAMI



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Do blendera włóż orzechy laskowe i zmiksuj. Dodaj masło, mąkę oraz cukier i wymieszaj. Formę o wymiarach 20 cm wyłóż papierem. Na papier wyłóż 2/3 ciasta i ugnieć. Podpiekaj w 180 stopniach (góra-dół) przez 20 minut.

KROK 2: Do miski przełóż twaróg, olej, jajka, budyń, cukier oraz mascarpone. Składniki miksuj tylko do połączenia, masę wylej na podpieczony spód.

KROK 3: Jabłka obierz i pokrój w kostkę. Duś na patelni z cynamonem cukrem oraz wodą, około 5 minut. Wyłóż na masę serową.

KROK 4: Sernik piecz w 150 stopniach przez 90 minut (góra-dół). Ostudzone ciasto udekoruj masą kajmakową oraz jajkami czekoladowymi.



DESERKI PISTACJOWO BUDYNIOWE



Z BAKALIAMI



Z MALINAMI



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

MASA BUDYNIOWA:

- 500 ml mleka
- 1 budyń śmietankowy Delecta
- 150 g masła temp. pokojowa
- 2 łyżki cukru

MASA PISTACJOWA:

- 70 g pistacji Bakalland
- 3 łyżki wody
- 1 łyżka cukru
- 250 g mascarpone

POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- herbatniki maślane
- 100 g malin
- 2 łyżki cukru pudru
- maliny do ozdoby
- pistacje Bakalland
- jajka czekoladowe do ozdoby

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Budyń ugotuj zgodnie z opakowaniem w 500 ml mleka. Studź najlepiej całą noc w lodówce. Masło ucieraj z cukrem na puszystą masę. Kolejno dodaj po łyżce zimnego budyniu.

KROK 2: Pistacje obierz z łupin. Przełóż do misy blendera, dodaj wodę oraz cukier. Blenduj na gładką masę około 10 minut. Kolejno dodaj mascarpone i zmiksuj.

KROK 3: Maliny rozgnieć z cukrem.

KROK 4: Na spód szklanek dodaj rozgniecione herbatniki, masę budyniową, mus malinowy, krem pistacjowy, świeże maliny, pokruszone pistacje oraz jajka czekoladowe.



MAZUREK Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI



Z BAKALIAMI



50 MINUT



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- ciasto kruche Delecta
- 1 jajko
- 100 g masła

DEKORACJA:

- 1 opakowanie suszonych śliwek Bakalland
- dżem truskawkowy
- 70 g czekolady gorzkiej
- 25 g masła

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Do miski wsyp mieszankę na kruche ciasto, dodaj jajko oraz masło. Zagnieć.

KROK 2: Z 2/3 masy uformuj prostokąt o wymiarach 28 na 18 cm. Z 1/3 ciasta przygotuj kratkę. Piecz w 180 stopniach przez 20 - 25 minut (górną-dół). Ostudź.

KROK 3: W każdy kwadrat nałóż odrobinę dżemu oraz jedną suszoną śliwkę. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej z masłem. Polej po każdej śliwce. Odstaw do zastygnięcia.

DESERKI LEŚNY MECH



Z BAKALIAMI



60 MINUT



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- ciasto Leśny mech Delecta
- 3 jajka
- 50 ml wody
- 100 ml oleju

MASA ŚMIETANOWA:

- 250 ml śmietanki 30%
- 200 g mascarpone
- 2 łyżki cukru
- mix do śmietany Delecta
- suszona żurawina Bakalland



DESERKI LEŚNY MECH



Z BAKALIAMI



60 MINUT



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Do miski wsyp mieszankę na ciasto. Dodaj jajka, olej oraz wodę. Miksuj około 5 minut. Formę o wymiarach 24 cm wyłóż papierem i wylej masę. Piecz w 180 stopniach (góra-dół) przez 40 minut.

KROK 2: Ciasto ostudź i rozdrobnij.

KROK 3: Do miski przełóż mascarpone, śmietankę, cukier oraz mix do śmietany. Ubij.

KROK 4: Na spód pojemników wyłóż pokruszony biszkopt, kolejno masę śmietanową, i kolejną warstwę zielonego ciasta. Całość udekoruj suszoną żurawiną.



BABECZKI CZEKOŁADOWE Z KAJMAKIEM I KREMEM



Z BAKALIAMI



Z KREMEM



TRUDNOŚĆ



ZOBACZ
VIDEO
PRZEPIS

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- babeczki czekoladowe Delecta
- 2 jajka
- 100 ml oleju
- 100 ml mleka

MASA ŚMIETANOWA:

- 200 g mascarpone
- 250 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru
- mix do śmietany Delecta
- suszona żurawina Bakalland
- masa kajmakowa Delecta
- jajka czekoladowe

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Do miski wsyp mieszankę na babeczki. Dodaj jajka, olej oraz mleko. Miksuj do połączenia. Formę na babeczki wyłóż papilotkami 24 cm, wylewamy masę. Piecz w 180 stopniach (góra-dół) przez 18 minut.

KROK 2: Babeczki ostudź. Środek wydrąż tyłką.

KROK 3: Do miski przełóż mascarpone, śmietankę, cukier oraz mix do śmietan. Ubij.

KROK 4: Środek nadziej kajmakiem. Masę śmietanową przełóż do rękawa cukierniczego. Udekoruj wierzch babeczek. Posyp je żurawiną oraz jajkami czekoladowymi.

KRUCHE BABECZKI KAJMAKOWE



Z BAKALIAMI



40 MINUT



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

KRUCHE CIASTO:

- 1 opakowanie cukru z dodatkiem wanilii Delecta
- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 2 żółtka jajka
- 80 g cukru pudru

POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- orzechy włoskie Bakalland
- dekorada płatki czekoladowe Delecta
- masa kajmakowa Delecta
- migdały w płatkach Bakalland
- jajka czekoladowe
- rodzynki Bakalland





KRUCHE BABECZKI KAJMAKOWE



Z BAKALIAMI



40 MINUT



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Do miski przełóż mąkę, masło, cukier puder, cukier z wanilią oraz żółtka jajka. Z całości zagnieć ciasto. Błat podsyp mąką, rozwałkuj ciasto. Foremki do babeczek (12 sztuk) posmaruj masłem. Następnie wyłóż je ciastem i nakłuj środek. Piecz w 180 stopniach (góra-dół) przez 15 minut.

KROK 2: Ostudzone babeczki nadziej masą kajmakową.

KROK 3: Udekoruj posypką czekoladową, orzechami, płatkami migdałów, rodzynekami oraz jajkami czekoladowymi.



KOKOSOWE BOUNTY



Z BAKALIAMI



BEZ PIECZENIA



TRUDNOŚĆ

SKŁADNIKI:

- 200 g herbatników
- 500 ml śmietanki 30% (300 ml do rozpuszczenia czekolady + 200 ml do ubicia)
- 100 g białej czekolady
- 40 g cukru pudru
- 200 g wiórków kokosowych Bakalland
- Polewa o smaku mlecznej czekolady Delecta

KOKOSOWE BOUNTY



Z BAKALIAMI



BEZ PIECZENIA



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Przygotuj masę kokosową. W garnku podgrzej 300 ml śmietanki, podgrzewaj na małym ogniu do rozpuszczenia, nie gotuj. Następnie dodaj kostki białej czekolady i podgrzej do rozpuszczenia. Dodaj cukier puder, wsyp wiórki kokosowe i dokładnie wymieszaj. Odstaw masę do całkowitego wystudzenia.

KROK 2: 200 ml dobrze schłodzonej śmietanki ubij na sztywną pianę, połącz z wystudzoną masą kokosową za pomocą szpatułki.

KROK 3: Ciasto układaj warstwami. Herbatniki ułóż na dnie blaszki (28x18,5 cm). Na warstwie herbatników rozsmaruj równo całą masę kokosową, przykryj warstwą herbatników.

KROK 4: Przygotuj polewę. Polej ciasto równą warstwą polewy i wstaw na całą noc do lodówki.





KRÓWKA BANANÓWKA

SKŁADNIKI:

- 800 ml mleka
- 200 g herbatników
- 3 banany
- 500 ml śmietanki 36%
- 3-4 łyżki cukru z dodatkiem wanilii Delecta
- 400 ml kajmaku Delecta
- 30 g płatków migdałowych Bakalland



Z BAKALIAMI



BEZ PIECZENIA



TRUDNOŚĆ

KRÓWKA BANANÓWKA



Z BAKALIAMI



BEZ PIECZENIA



TRUDNOŚĆ

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: Przygotuj budyń. W ok. 200 ml mleka rozpuść zawartość torebek aż wszystko się dobrze połączy. Resztę mleka zagotuj i w momencie, gdy wrze, dodaj do niego rozdrobniony w zimnym mleku budyń. Całość gotuj jeszcze przez chwilę na małym ogniu, cały czas energicznie mieszając, by nie powstały grudki. Gdy budyń zgęstnieje, zdejmij go z palnika i pozostaw do ostygnięcia.

KROK 2: Na dno formy (28x18,5cm) wyłóż herbatniki. Na herbatniki wyłóż 1/2 ostudzonego budyniu. Następnie ułóż pokrojone w plasterki banany i wyłóż pozostałą część budyniu.

KROK 3: Na warstwę budyniową wyłóż herbatniki, kajmak i ponownie herbatniki. Ciasto wstaw do lodówki.

KROK 4: Przygotuj śmietankę. Przelej do naczynia, dodaj cukier waniliowy i ubij na sztywną pianę. Śmietankę wyłóż na herbatniki.

KROK 5: Wierzch ciasta udekoruj płatkami migdałowymi. Ciasto wstaw na całą noc do lodówki.



A TY CZYM SIĘ DELEKTUJESZ?

SŁODKIE ŚWIĘTA Z

Delecta

&

BAKALLAND



WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA

[Delektujemy.pl](https://delektujemy.pl) 