

Śłodki Łączy

JESZCZE SŁODSZE

--- ŚWIĘTA ---

z Diamant



--- 10 PRZEPISÓW ---
dla całej rodziny

Stodkię
taczy

JESZCZE SŁODSZE

ŚWIĘTA

z Diamant

10 PRZEPISÓW
dla całej rodziny

Babka z żurawiną	1
Bûche de Noël	2
Makowo-cytrynowe ślimaczki	4
Bombkowy sernik	5
Pierniczki na kubek	6
Kolorowe mini-bezy	7
Migdałowe rogaliki	8
Piernik z marcepanem	9
Pomarańczowe skórki w cukrze	10
Orzechowy wieniec	11



Czas
przygotowania

70 min

Poziom
trudności

Łatwy

Babka z żurawiną

... z przepisu babki!

Babka żurawinowa to wspaniałe połączenie prostoty i ekonomii. Jej składniki są łatwo dostępne i stosunkowo tanie, a receptura nie wymaga dużego doświadczenia. Przygotowanie babki w domu jest nie tylko proste, ale także przyjazne dla portfela! A smak? Obłędny!



Składniki:

- ★ 4 jajka
- ★ 1,5 szklanki mąki
- ★ 1 szklanka Cukru Diamant
- ★ 1 opakowanie cukru wanilinowego
- ★ 150 g masła (miękkiego)
- ★ 1 szklanka śmietany 18%
- ★ 1 szklanka świeżej żurawiny
- ★ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ★ Sok z 1 cytryny

Przygotowanie:

1. Miękkie masło utrzyj w misce z cukrem Diamant.
2. Dodaj wszystkie pozostałe składniki oprócz żurawiny
3. Zmiksuj do uzyskania jednolitej masy. Połowę masy przelej do formy (keksówki).
4. Dołóż umytą żurawinę i wyłóż drugą połowę masy.
5. Piecz przez około 50 minut w 180 stopniach (górze + dół)

Czas
przygotowania

90 min

Poziom
trudności

Łatwy

Bûche de Noël

...z przepisu babki!

Francuski przysmak Bûche de Noël to słodka pozostałość tradycji z 25 grudnia, kiedy to palono w ogniu duże polano, by ochronić dom od złego. Przygotowanie rolady tylko wydaje się skomplikowane. Mamy nadzieję, że ozdabianie (a potem jedzenie!) Bûche de Noël przyniesie Wam mnóstwo frajdy, a także... dużo szczęścia w Nowym Roku!



Składniki:

Biskopt

- ★ 4 jajka
- ★ 100 g Cukru Drobnego Diamant
- ★ 1 łyżeczka płaska proszku do pieczenia
- ★ 100 g mąki pszennej
- ★ 4 łyżki kakao
- ★ 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- ★ 1 łyżeczka cynamonu
- ★ 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- ★ 1 filiżanka mocnej kawy

Krem do wypełnienia rolady

- ★ 400 ml śmietany kremówki
- ★ 150 g serka mascarpone
- ★ 50 g Cukru Pudru Diamant

Krem czekoladowy do wykończenia

- ★ 3 tabliczki gorzkiej czekolady
- ★ 250 ml śmietany kremówki



Bûche de Noël

Przygotowanie:

Biszkopt

1. Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, dodając pod koniec powoli cukier.
2. W osobnym naczyniu zmiksuj żółtka, dodaj przesianą mąkę, kakao, przyprawę do piernika, cynamon oraz kawę i aromat waniliowy.
3. Pianę białkową delikatnie połącz z powstałym kremem.
4. Przelej na płaską blachę/pótkę z piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia. Równomiernie rozprowadź, żeby uzyskać w miarę płaską powierzchnię.
5. Piecz przez 10 minut w 180 stopniach.
6. Od razu po upieczeniu posyp całą powierzchnię biszkoptu cukrem pudrem. Przykryj ręcznikiem kuchennym, odwróć do góry nogami, by można było zdjąć papier do pieczenia.
7. Zawij w rulon i odstaw do całkowitego przestygnięcia.



Krem nadzienie

1. Śmietanę ubij w mikserze na najwyższych obrotach. Pod koniec ubijania dodaj cukier puder Diamant.
2. Wmieszaj delikatnie serek mascarpone.
3. Gdy biszkopt już ostygnie, delikatnie rozwiń rulon, zdejmij ręcznik. Nałóż krem i zawij w rulon. Możesz pomóc sobie, zawijając całość finalnie w papier do pieczenia.
4. Odstaw roladę do lodówki na około godzinę.

Krem czekoladowy

1. Podgrzej śmietanę, zdejmij w pieca i dodaj pokruszoną czekoladę.
2. Mieszaj aż czekolada się rozpuści.
3. Odstaw do schłodzenia w lodówce, co jakiś czas mieszając. Krem powinien być gęsty, a nie lejący.
4. Tak przygotowaną masę ubij lekko mikserem, żeby nadać jej puszystości.
5. Roladę przekrój pod skosem na mniej więcej 1/4 długości. Dostaw mniejszą część do większej, tworząc kształt gałęzi.
6. Smaruj kremem, wygładzaj, jeśli chcesz, dodaj odpowiednią fakturę drewna, aż uzyskasz pożądany efekt wizualny.

Tip!

Niezbędnym elementem Bûche de Noël są... świąteczne lub leśne dekoracje. Możesz wykorzystać: lukier, kształty z masy cukrowej (np. grzybki, gwiazdki...), płatki czekoladowe, żurawinę, orzechy, borówki, pierniczki lub inne ozdoby. Pozwól najmłodszym puścić wodze fantazji!

Czas
przygotowania

120 min

Poziom
trudności

Łatwy

-- Makowo-cytrynowe ślimaczki --

Makowiec ciut inaczej zakrecony

Lubisz makowca? Co powiesz na... świąteczne ślimaczki z intensywnym smakiem maku i delikatnym aromatem cytryny? Są proste, pyszne, pachnące, wygodne do jedzenia - ot, bierzesz ślimaczka i pałaszujesz. Dzieciaki będą zachwycone nową wersją świątecznego przysmaku ... i z pewnością pomogą go przygotować!



Składniki:

Na ciasto drożdżowe:

- ★ 30 g świeżych drożdży
- ★ 500 g mąki pszennej
- ★ 800 g Cukru Białego Diamant
- ★ 150 ml mleka
- ★ 2 jajka
- ★ 100 g miękkiego masła
- ★ szczypta soli

Na nadzienie:

- ★ 1/2 puszki masy makowej
- ★ starta skórka z 1 cytryny

Polewa:

- ★ 1 szklanka Cukru Pudru Diamant
- ★ sok z cytryny

Przygotowanie:

1. Mąkę przesiej do miski, tworząc kopczyk, następnie wykonaj w nim zagłębienie niczym krater wulkanu.
2. Do środka zagłębienia rozkrusz drożdże, dodaj lekko ciepłe mleko oraz połowę cukru.
3. Delikatnie zasyp wnętrze mąką z brzegów. Pozostaw do wyrośnięcia.
4. Masło roztop i lekko przestudź. Dodaj do roztworu wraz z pozostałą częścią cukru, jajkami oraz solą.
5. Wyrabiaj ciasto ręcznie lub za pomocą miksera z końcówką do zagniatania.
6. Przykryj ściereczką kuchenną i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce, do czasu aż podwoi swoją objętość (około 1h).
7. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj do grubości około 1cm.
8. Posmaruj cienką warstwą masy makowej. Posyp startą skórką z cytryny.
9. Zwiń ciasto w rulon. Ucinaj grube plastry - dostosuj ilość plastrów do wielkości naczynia. Nam wyszło 15 sztuk.
10. Ślimaczki kładź na blachę wyłożoną papierem do pieczenia - powinny się lekko dotykać. Odstaw do wyrośnięcia na około pół godziny. Przed umieszczeniem w piekarniku, możesz przesmarować bułeczki wodą z cukrem.
11. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 15-20 minut, aż bułeczki będą ładnie zarumienione.
12. Gotowe bułeczki posmaruj lukrem cytrynowym. By go zrobić, do szklanki cukru pudru Diamant dolewaj powoli sok z cytryny i mieszaj. Cukier powinien być bardzo gęsty, delikatnie lejący.

Czas
przygotowania
180 min
+chłodzenie

Poziom
trudności
Łatwy

Bombkowy sernik

Sernik niczym choinka - peten bombek!

Jeśli tak, jak my, nie wyobrażasz sobie Świąt bez sernika, mamy dla Ciebie przepis, który zaskoczy gości i rozpieści ich podniebienia. Jeden prosty zabieg zmieni zwykły wypiek w bomb(k)owe dzieło sztuki. Sernik najlepiej przygotować na cztery... lub więcej rąk, dlatego włącz naszą świąteczną playlistę i zaprosz bliskich do wspólnego pieczenia!

Składniki:

Na sernik:

- ★ 1 kg twarogu na sernik
- ★ 4 jajka
- ★ 4 łyżki skrobi ziemniaczanej
- ★ 100 g Cukru Drobny Diamant
- ★ 1 łyżka aromatu waniliowego
- ★ 200 g masła
- ★ 300 g ciemnych ciasteczek

Na bomby:

- ★ resztki ciast, ciasteczek - około 300 g
- ★ 1 łyżka dżemu
- ★ 50 ml rumu (lub rumowy aromat, a wtedy szklanka mleka)
- ★ 2 łyżki kakao
- ★ 1/2 szklanka mleka

Przygotowanie:

1. Zaczynij od przygotowania rumowych bomb zero waste. Resztki ciast i ciasteczek rozkrusz, dodaj mleko, dżem, łyżkę rumu lub rumowy aromat, a następnie wymieszaj, aż powstanie zwarta i plastyczna masa. Formuj niewielkie kulki, obtaczaj je w kakao i odkładaj na talerzyk.
2. Gotowe kulki schłodź w lodówce przez kilka godzin.
3. Gdy bomby rumowe będą gotowe, zabierz się za sernik. Ciasteczka rozkrusz i wyłóż nimi dno formy do pieczenia.
4. Masło roztop i przestudź.
5. W misce umieść twaróg, wbij jajka, dodaj cukier drobny Diamant, masło, skrobię ziemniaczaną, aromat waniliowy.
6. Mieszaj na niskich obrotach, ale tylko do momentu połączenia się składników, żeby zbyt nie napowietrzyć masy.
7. Wlej połowę masy do formy. Odłóż kilka rumowych bomb, resztę ułóż w serniku i zalej resztą masy.
8. Formę umieść w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190 stopni i piecz przez 20 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 150 stopni i piecz 30 minut. Po tym czasie, zmniejsz temperaturę do 120 stopni i piecz przez kolejne 30 minut.
9. Upieczony sernik pozostaw w piekarniku przez około 30 minut. Następnie odstaw do przestudzenia. Najlepiej schłodzić w lodówce przez kilka godzin.
10. Udekoruj pozostałymi bombami oraz bitą śmietaną. Na koniec całość posyp kakao.



Czas
przygotowania
120 min

Poziom
trudności
Łatwy

--- Pierniczki na kubek... ---

...mała rzecz, a cieszy!

W Święta zawsze pieczecie pierniczki i ciasteczka? Wspaniale! A czy wiesz, jak łatwo zrobić z nich chrupiące ozdoby do świątecznych napojów? Sprawdź nasz prosty przepis, zaproś dzieciaki do dekorowania... i stwórzcie razem jedyną w swoim rodzaju, rodzinną kolekcję kubkowych dekoracji!



Składniki:

- ★ 300 g mąki tortowej
- ★ 1 jajko
- ★ 50 g Cukru Drobno Diamant
opcjonalnie: Cukier Puder Diamant do lukru
- ★ 100 g masła
- ★ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ★ 150 g miodu
- ★ 50 g przyprawy do piernika

Przygotowanie:

1. Rozpuść masło, dodaj cukier drobny Diamant, miód oraz przyprawę do piernika i podgrzewaj do momentu całkowitego rozpuszczenia cukru. Pozostaw do lekkiego przestudzenia.
2. W tym czasie przygotuj w misce przesianą mąkę zmieszaną wraz z sodą oczyszczoną.
3. Dodaj do sypkich składników wcześniej przygotowaną mieszankę i wyrabiaj ciasto ręcznie lub mikserem na niskich obrotach.
4. Tak przygotowane ciasto uformuj w kulkę, zawiń w folię spożywczą i odstaw do lodówki na minimum godzinę.
5. Gdy ciasto będzie schłodzone, oderwij część i rozwałkuj na cienki placek, z którego wycinaj pierniczki.
6. W zależności od kształtu, wytnij wąski, pionowy fragment pierniczka, dzięki któremu będzie można zawiesić go później na kubku. Możesz także nieco zdeformować pierniczek, żeby mógł sam utrzymać się na krawędzi naczynia.
7. Układaj pierniczki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 10 minut.
9. Udekoruj lukrem (najlepiej tym wykonanym z cukru pudru Diamant - zmieszanego z wodą i sokiem z cytryny do pożądanej konsystencji), np. przez cukierniczy rękaw, który umożliwia precyzyjną dekorację.

Czas
przygotowania
200 min

Poziom
trudności
Łatwy

--- Kolorowe mini-bezy ---

...dodają blasku każdemu spotkaniu!

Święta i Nowy Rok to czas spełniania się najskrytszych marzeń. Chcesz olśnić swoich bliskich? Kolorowe niczym tęcza, kuszące smakiem, chrupiące bezy podkreślą magię rodzinnych spotkań i sylwestrowej zabawy. W tę najważniejszą z nocy postaw na blask i feerię barw!



Składniki:

- ★ 3 białka
- ★ 200 g Cukru Drobno
Diamant
- ★ naturalne barwniki w płynie
- ★ rękaw cukierniczy



Cukier drobny
uniwersalny składnik
świętecznych wypieków!

Przygotowanie:

1. Białka oraz cukier drobny Diamant umieść w misce miksera z końcówką do ubijania. Zaczynaj ubijać na wolnych obrotach, a po chwili zwiększ moc do maksimum.
2. Ubijaj przez około 15-20 minut, zgarniając co jakiś czas masę z brzegów, aż piana będzie bardzo gęsta i jednolita.
3. Do rękawa cukierniczego nałóż kilka pasków barwnika (jak na zdjęciu), następnie dodaj masę. Część masy możesz także zabarwić całkowicie i uzyskać jednolitego koloru bezy.
4. Zakręć worek i wyciskaj beziki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Piekarnik rozgrzej do 100 stopni z opcją termoobiegu. Bezy susz przez około 2-2,5 godziny. Pozostaw do wyschnięcia.
6. Bezy możesz serwować do konsumpcji lub zdobić nimi inne wypieki, np. lody czy sernik.

Czas
przygotowania
60 min

Poziom
trudności
Łatwy

--- Migdałowe rogaliki ---

...magiczne orzechy pod świąteczne strzechy!

Czy wiesz, dlaczego świąteczne przysmaki są pełne orzechów i bakalii? Bo mają wyjątkowy smak i isticie magiczną moc! Migdały na przykład symbolizują początek życia i nadzieję. Nasze słodkie rogaliki przyniosą Wam szczęście... i mnóstwo przyjemności. Najlepiej upiec je całą rodziną - będzie szybciej i weselej!



Składniki:

- ★ 250g mąki
- ★ 100g mielonych migdałów
- ★ 90g Cukru Drobnoego Diamant
- ★ 150g masła
- ★ szczypta soli
- ★ kropla olejku migdałowego
- ★ 1 jajko
- ★ 1 żółtko

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki połącz do utworzenia jednolitej masy. Dokładnie wyrób ciasto, owiń folią spożywczą i odłóż do lodówki na około 30 minut.
2. Po tym czasie wyjmij ciasto, formuj kształtne rogaliki i układaj na blaszce wyłożonej papierem. Oprósź płatkami migdałów.
3. Piecz około 10-12 min w temp. 190°C i dobrze ostudź. Zalecamy zrobić ich jak najwięcej, bo znikają błyskawicznie!

Czas
przygotowania

90 min

Poziom
trudności

Łatwy

Piernik z marcepanem

...tradycyjny przysmak z elegancką nutą!

Ze względu na swój delikatny smak, a także łatwość formowania, marcepan uchodził za symbol luksusu. W wielu kulturach do dziś serwowany jest jako wykwintny deser podczas świątecznych uroczystości. Co powiecie na to, by połączyć elegancki marcepan z tradycyjnym piernikiem? Gwarantujemy: raz spróbujecie - będziecie powtarzać co rok!

Składniki:

Na ciasto drożdżowe:

- ★ 500 g mąki pszennej
- ★ 270 g Cukru Pudru Diamant
- ★ 4 jaja
- ★ 100 g masła
- ★ 7 łyżek płynnego miodu
- ★ 2 łyżki kakao
- ★ 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- ★ sól
- ★ ½ łyżeczki sody
- ★ ½ łyżeczki proszku
- ★ 150 g masy marcepanowej
- ★ 100 g Cukru Pudru Diamant
- ★ 2-3 łyżki śmietany
- ★ Polewa czekoladowa (lub czekolada z odrobiną mleka)

Na dekorację:

- ★ Cukier Dekoracyjny Diamant
- ★ świeże owoce

Przygotowanie:

1. Miód wlej do rondelka, rozgrzej. Włóż pokrojone w kostkę masło, mieszaj aż do roztopienia. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem na puszystą masę. Wymieszaj z miodem.
2. Mąkę przesiej z proszkiem do miski. Wsyp kakao przyprawę do piernika i sodę. Wymieszaj. Wsyp do rondelka z masą miodową. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę. Delikatnie wymieszaj z ciastem.
3. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem blachy. Piecz godzinę w temp 170 stopni. Odstaw do wystygnięcia. Pokrój na 2 blaty.
4. Masę marcepanową zagnieć z cukrem pudrem i śmietaną. Rozwałkuj i przełóż nią blaty. Pokrój na mniejsze porcje.
5. Oblej polewą czekoladową (lub roztopioną czekoladą z dodatkiem odrobiny mleka). Odstaw do zastygnięcia.



Cukier puder

Idealny do wypieków

Czas
przygotowania

20 min

Poziom
trudności

Łatwy

-- Pomarańczowe skórki w cukrze --

...cytrusowy klejnot Świąt

Lubicie świąteczne błyskotki? Oto przepis, który zaświeci w blasku choinkowych lampek stole niczym złota gwiazda! Karmelizowanie cytrusowych skórek wypełnia dom wspaniałym zapachem, a obtaczanie w cukrze to ulubione zajęcie wszystkich dzieciaków. Jak świętować, to na bogato!



Składniki:

- ★ 2 pomarańcze
- ★ szklanka Cukru Dekoracyjnego Diamant
- ★ szklanka Cukru Drobnego Diamant

Przygotowanie:

1. Pomarańcze umyj i obierz, a skórki pokrój w paski.
2. Przełóż do garnka, zalej wodą i gotuj 15 minut.
3. Odcedź i z powrotem przełóż do garnka. Dosyp szklankę cukru drobnego Diamant i wlej szklankę wody.
4. Gotuj na małym ogniu, aż woda odparuje częściowo i płyn stanie się gęsty.
5. Przełóż skórki na talerz wypełniony cukrem dekoracyjnym Diamant i obtocz je w nim dokładnie. Pozostaw do przestudzenia.

Czas
przygotowania
60 min

Poziom
trudności
Łatwy

Orzechowy wieniec

...zwieńczenie świątecznego stołu

Okrągły kształt świątecznego wieńca symbolizuje cykl życia, kontynuację, jedność rodziny i wspólnoty. Jego tworzenie i eksponowanie, np. na stole, jest tradycyjnym rytuałem, który łączy pokolenia. Co powiecie na wieniec, który można wspólnie upiec, a potem zjeść? Cudowne wspomnienia - gwarantowane!

Składniki:

Na sernik:

- ★ 500 g mąki
- ★ 1 jajko
- ★ 1 szklanka mleka
- ★ 30 g drożdży
- ★ 2 łyżki Cukru Drobno Diamant
- ★ 2 czubate łyżki masła
- ★ skórka otarta z 1 cytryny (wyparzonej)

Na lukier:

- ★ Cukier Puder Diamant
- ★ sok z cytryny

Na nadzienie:

- ★ 250 ml słodkiej śmietany 30%
- ★ 4 łyżki Cukru Pudru Diamant
- ★ łyżka cynamonu
- ★ garść rodzynek
- ★ 200 g zmielonych orzechów

Przygotowanie:

1. Mleko lekko podgrzej, dodaj pokruszone drożdże, cukier i łyżkę mąki. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce na około 10 min.
2. Do wyrośniętego rozczynu dodaj stopione i wystudzone masło, resztę mąki i cukru oraz otartą skórkę cytrynową. Wyrób ciasto. Przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia przez godzinę.
3. W tym czasie śmietanę zmieszaj z cukrem pudrem, cynamonem i zmielonymi orzechami.
4. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na cienki prostokątny placek.
5. Posmaruj masą rozwałkowane ciasto i zwiń je w rulon. Zrób długie nacięcie wzdłuż rolady, dzieląc ją na dwie części, ale nie docinając do samego końca. Powstałe w wyniku przecięcia części zwiń ze sobą w warkocz i złącz końce, by powstał wieniec. Z wierzchu dołóż rodzyнки.
6. Przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz 30-35 minut w temp. 190 stopni. Po wystudzeniu oblej lukrem sporządzonym z cukru pudru i soku cytrynowego



Stodkię
kaczy

JESZCZE SŁODSZE
---ŚWIĘTA---
z Diamant



Więcej słodkich i rodzinnych
przepisów znajdziesz na:
diamant.pl/przepisy