

PRZEPISY NA DESERKI W KUBECZKACH

 DLA KAŻDEGO MIŁOŚNIKA SŁODYCZY – SZYBKIE PRZEPISY

Deserki Kinder Bueno to szybki i efektowny przepis:

Składniki:

- 250 g mascarpone
- 200 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki kremu czekoladowo-orzechowego (np. Nutella)
- 2 batony Kinder Bueno
- 2 łyżki cukru pudru
- 6 ciastek (np. herbatniki)
- Starta czekolada do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. **Baza ciasteczkowa:** Pokrusz ciastka i wsyp po równej ilości na dno kubeczków jednorazowych.
2. **Krem:** W misce ubij śmietankę z cukrem pudrem na sztywną pianę. Delikatnie dodaj mascarpone oraz krem czekoladowo-orzechowy, mieszając aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. **Układanie deseru:** Na warstwę ciastek nałóż porcję kremu. Następnie pokrusz Kinder Bueno i posyp krem. Na to połóż kolejną warstwę kremu.
4. **Dekoracja:** Całość posyp startą czekoladą i pokruszonym Kinder Bueno.
5. **Chłodzenie:** Wstaw kubeczki do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

DESEREK SERNIKOWY

Na spód:

- 200 g herbatników (np. digestive lub kakaowych)
- 100 g masła (roztopionego)

Na masę sernikową:

- 400 g serka kremowego (np. Philadelphia)
- 100 g cukru pudru
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 2 łyżeczki żelatyny w proszku
- 50 ml wrzątku

Do dekoracji:

- Owoce (np. truskawki, maliny, borówki)
- Czekolada lub polewa czekoladowa (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie spodu:

- Pokrusz herbatniki w blenderze na drobne okruszki.
- Wymieszaj je z roztopionym masłem.
- Rozłóż masę na dno kubeczków jednorazowych, dobrze dociskając.

2. Masa sernikowa:

- W misce ubij śmietankę na sztywną pianę.
- W osobnej misce wymieszaj serek kremowy z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym.
- Żelatynę zalej wrzątkiem, dokładnie wymieszaj, a następnie dodaj do masy serowej, dobrze mieszając.
- Na koniec delikatnie połącz ubitą śmietankę z masą sernikową.

3. Układanie deseru:

- Na spód z herbatników nałóż masę sernikową, wyrównując powierzchnię.

4. Chłodzenie:

- Wstaw deserki do lodówki na co najmniej 2-3 godziny, aby masa stężała.

5. Dekoracja:

- Przed podaniem udekoruj owoce i, jeśli chcesz, polewą czekoladową.

DESER SNIKERS

Składniki:

- 250 g mascarpone
- 200 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki masła orzechowego
- 3 łyżki cukru pudru
- 4 batony Snickers
- 100 g krakersów lub herbatników
- 200 g karmelu (można kupić gotowy lub zrobić samodzielnie)
- 50 g orzeszków ziemnych (siekanych)

Sposób przygotowania:

1. Spód:

- Pokrusz krakersy lub herbatniki i rozłóż je równomiernie na dno kubeczków. Możesz lekko docisnąć, aby stworzyły spójną warstwę.

2. Krem orzechowy:

- Ubij śmietankę z cukrem pudrem na sztywną pianę.
- W osobnej misce wymieszaj mascarpone z masłem orzechowym.
- Delikatnie połącz ubitą śmietankę z masą mascarpone, aż uzyskasz gładki krem.

3. Układanie warstw:

- Na warstwę ciasteczek nałóż krem orzechowy.
- Pokrój batony Snickers w kostkę i połóż je na kremie.
- Polej warstwę Snickersów karmelem i posyp siekanymi orzeszkami ziemnymi.

4. Kolejna warstwa:

- Powtórz układanie warstw: kolejna warstwa kremu, pokrojone Snickersy, karmel i orzeszki.

5. Chłodzenie:

- Wstaw deserki do lodówki na 1-2 godziny, aby krem dobrze się schłodził i zestalił.

DESER OREO

Składniki:

- 200 g ciasteczek Oreo
- 250 g serka mascarpone
- 200 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 50 g masła (roztopionego)

Sposób przygotowania:

1. Pokrusz ciasteczka Oreo, oddzielając kilka do dekoracji.
2. Wymieszaj połowę ciastek z roztopionym masłem i rozłóż na dno kubeczków.
3. Ubij śmietankę z cukrem pudrem, połącz z mascarpone.
4. Nałóż warstwę kremu na ciasteczkowy spód.
5. Posyp pokruszonymi Oreo i wstaw do lodówki na godzinę.

TRUSKAWKOWY MUS

Składniki:

- 200 g truskawek (świeżych lub mrożonych)
- 2 łyżki cukru
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- Kilka ciastek maślanych do pokruszenia

Sposób przygotowania:

1. Zblenduj truskawki z cukrem, aż powstanie gładki mus.

2. Ubij śmietankę z cukrem pudrem na sztywną pianę.
3. W kubeczkach ułóż warstwę pokruszonych ciasteczek, następnie warstwę musu truskawkowego i warstwę bitej śmietany.
4. Powtórz warstwy i udekoruj świeżymi truskawkami.

DESER TIRAMISU

Składniki (na 6 porcji):

- 250 g serka mascarpone
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 150 ml mocnej kawy (schłodzonej)
- 2 łyżki likieru Amaretto (opcjonalnie)
- 12 biszkoptów (ladyfingers)
- Kakao do posypania

Sposób przygotowania:

1. Krem Tiramisu:

- Ubij żółtka z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę.
- W osobnej misce ubij śmietankę na sztywno.
- Do ubitych żółtek dodaj mascarpone i ekstrakt waniliowy, mieszając na gładką masę.
- Delikatnie połącz krem mascarpone z ubitą śmietanką.

2. Przygotowanie kawy:

- Zaparz mocną kawę i dodaj do niej Amaretto, jeśli używasz. Odstaw, aby kawa wystygła.

3. Układanie deseru:

- Biszkopty szybko zamocz w kawie (tylko na chwilę, aby nie nasiąkły za bardzo).
- Połam biszkopty na mniejsze kawałki i ułóż na dnie kubeczków.

4. Warstwy kremu i biszkoptów:

- Na biszkopty nałóż warstwę kremu mascarpone.
- Następnie ponownie ułóż namoczone biszkopty i nałóż kolejną warstwę kremu.

5. Chłodzenie i dekoracja:

- Wstaw kubeczki do lodówki na co najmniej 2 godziny, aby deser się schłodził.
- Przed podaniem posyp każdy kubeczek warstwą kakao.

DESER KRÓLEWSKI

Składniki (na 6 porcji):

Na spód:

- 200 g herbatników (lub krakersów maślanych)
- 100 g masła (roztopionego)

Na krem budyniowy:

- 500 ml mleka
- 2 żółtka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 200 g masła (w temperaturze pokojowej)

Na warstwę czekoladową:

- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 ml śmietanki 30%

Do dekoracji:

- Orzechy włoskie lub laskowe (posiekane)
- Posypka czekoladowa lub kakao

Sposób przygotowania:

1. Spód z herbatników:

- Zblenduj herbatniki na drobne okruszki i wymieszaj z roztopionym masłem.

- Nałóż ciasteczkową masę na dno kubeczków, lekko dociskając, aby utworzyła spójny spód.

2. Krem budyniowy:

- W małym garnku zagotuj 400 ml mleka z cukrem i ekstraktem waniliowym.
- W osobnej misce wymieszaj żółtka, mąkę pszenną, ziemniaczaną i pozostałe 100 ml mleka na jednolitą masę.
- Wlej mieszaninę mączną do gotującego się mleka, cały czas mieszając, aż budyń zgęstnieje.
- Odstaw do ostygnięcia.
- Ubij miękkie masło, a następnie dodaj do niego ostudzony budyń, łyżka po łyżce, mieszając, aż powstanie gładki krem.

3. Warstwa czekoladowa:

- Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce z odrobiną śmietanki.
- Wymieszaj, aż masa będzie gładka i lśniąca.

4. Układanie warstw:

- Na ciasteczkowy spód nałóż warstwę kremu budyniowego.
- Następnie nałóż warstwę czekoladową.
- Możesz powtórzyć warstwy, jeśli kubeczki są większe.

5. Chłodzenie i dekoracja:

- Wstaw deserki do lodówki na co najmniej 2 godziny, aby masa dobrze stężała.
- Przed podaniem udekoruj posiekanymi orzechami oraz posypką czekoladową lub kakao.

DESER PANNA COTTA

Składniki (na 6 porcji):

Na Panna Cotte:

- 500 ml śmietanki 30%
- 100 ml mleka
- 80 g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 3 łyżeczki żelatyny
- 3 łyżki zimnej wody

Na mus owocowy:

- 200 g malin (lub truskawek, mango)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżeczki żelatyny

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie Panna Cotty:

1. Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw na 5 minut, aby napęczniała.
2. W garnku podgrzej śmietankę, mleko i cukier, ale nie doprowadzaj do wrzenia.
3. Gdy mieszanka będzie gorąca, zdejmij ją z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż żelatyna się rozpuści.
4. Dodaj ekstrakt waniliowy i wymieszaj.
5. Rozlej mieszankę do kubeczków i odstaw do lodówki na minimum 3-4 godziny, aby stężała.

2. Przygotowanie musu owocowego:

1. W małym garnku podgrzej owoce z cukrem, aż owoce się rozpadną i zaczną puszczać sok.
2. Zblenduj owoce na gładki mus, a następnie przetrzyj przez sitko, aby pozbyć się pestek (jeśli używasz malin lub truskawek).

3. W ciepłym musie rozpuść żelatynę, wcześniej namoczoną w 1 łyżce zimnej wody, i dobrze wymieszaj.
4. Odstaw mus do lekkiego ostygnięcia, a następnie wylej go na stężałą Panna Cottę.

3. Chłodzenie i podanie:

1. Wstaw kubeczki z musem do lodówki na dodatkową godzinę, aby warstwa owocowa dobrze się zestaliła.
2. Przed podaniem udekoruj świeżymi owocami, listkami mięty lub startą czekoladą.