

DZIEŃ DZIECKA. Desery na dziecięce święto

# Z miłości do słodczy

Dzieci lubią misie, smurfy, zabawki i telewizyjne reklamy. A najbardziej ze wszystkiego lubią słodczy. Niektórzy nigdy z tej miłości nie wyrastają. A, że czerwiec to najlepszy czas, żeby obudzić w sobie dziecko, podajemy przepisy na pyszne desery nie tylko dla najmłodszych.

## Bananowe ślimaki

**Składniki:** banan, słodkie kakao w proszku, bita śmietana, dwie szczypty posiekanych orzechów, cztery różyczki goździków

Obrać banana ze skórki, podzielić na dwie równe części. Kakao przesy-pać do płaskiego talerza i dokładnie obtoczyć w nim banany. Ułożyć na ta-lerzu. Z różyczek goździków zrobić czułki, a ślimacze domki z bitej śmie-tany. Posypać posiekanymi orzechami.

## Naleśniki na słodko

**Składniki:** opakowanie lodów śmietan-kowych, 3 jajka, 2 szklanki mąki, 2/3 szklanki mleka, szklanka wody gazo-wanej, 1/3 szklanki oleju, pół kilograma owoców (truskawki, jagody, maliny)

Mąkę, jajka, oliwę, wodę i mleko ubić mikserem na średnio gęstą masę. Przygotowane ciasto naleśnikowe odstawić na pół godziny w chłodne miejsce. Oczyszczyć, opłukać i odsączyć owoce. Rozgrzaną, płaską patelnię posmarować cienką warstwą tłuszczu

i wlać pierwszą porcję ciasta naleśni-kowego. Dzięki zawartemu w cieście olejowi, kolejne naleśniki smażyć, wle-wając ciasto na patelnię bez dodatku tłuszczu. Na przestudzony naleśnik nałożyć porcję owoców i złożyć w ko-pertę. Całość polać syropem owoco-wym. Na wierzchu położyć gałkę lo-dów śmietankowych.

## Różowe ptasie mleczko

**Składniki:** 2 szklanki truskawek, 3 białka, 3 łyżki cukru, łyżka żelatyny Truskawki zmiksować, a następnie połączyć z pianą z białek ubitych z trzema łyżkami cukru i łyżką żela-tyny. Przełożyć do ozdobnej foremki, wstawić na godzinę do lodówki.

## Deser truskawkowy

**Składniki:** 8-10 truskawek, kilka kostek czekolady, 2 łyżeczki wiórków kokoso-wych, łyżka kolorowej posypki do ciast i deserów, bita śmietana

Truskawki umyć, osuszyć, pozostawić z szypułkami. Roztopić czekoladę.

Półowę truskawek maczać do połowy w roztopionej czekoladzie i posypy-wać kolorową posypką lub wiórkami kokosowymi. Resztę truskawek prze-kroić na półowki i nałożyć na nie bitą śmietanę.

## Placek bezowy z truskawkami

**Biszkopt:** 3/4 szklanki cukru, 3/4 szklanki mąki, 5 jaj, 3 łyżki kakao, płaska łyżka proszku do pieczenia oraz łyżka octu

**Krem:** 1/2 kostki masła, 1/2 kostki mar-garyny, 2 jajka, 6 łyżek cukru, kartonik małych bez, 30 dag świeżych truskawek

**Polewa czekoladowa:** białka i cukier ubić na sztywną pianę, dodać mąkę, lekko wymieszać. Żółtka utrzeć z octem, dodać kakao z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą z białek i upiec biszkopt

**Krem:** ubić mikserem jajka z cukrem na parze na puszystą masę, wystudzić, następnie dodawać po łyżce do utartego masła, ciągle mieszając. Do kremu dodać małymi porcjami truskawki, także ucie-rając

Ostudzony biszkopt przekroić, po-smarować połową kremu, wetknąć bezy (ile się zmieści).

Nałożyć resztę kremu i przykryć biszkoptem. Wierzch polać polewą czekoladową i przybrać pozostałymi bezami.

## Deser łąsuchów

**Składniki:** 20 dag truskawek, 0,25 l mleka, łyżka cukru, 4 gałki lodów śmietankowych, bita śmietana

Truskawki delikatnie umyć. Do mik-sera wlać mleko, dodać cukier i tru-skawki. Miksować 50 sekund. Następnie dodać lody i mikсовать ok. 10 se-kund. Napój rozlać do wysokich szkla-nek, ozdobić bitą śmietaną i świeżymi truskawkami.

## Koktajl z truskawek

**Składniki:** pół litra kefiru, 1 kg truska-wek, łyżka płynnego miodu akacjowego, 4 łyżki soku z cytryny

Truskawki umyć pod bieżącą wodą, dokładnie osączyć z wody na sicie,



for. Archiwum

Niektóre dzieci nigdy nie wyrastają z miłości do słodczy

obrać z szypulek, kilka owoców odłożyć do dekoracji, resztę zmiażdżyć lub zmiksować z miodem. Wlać kefir i miksować ok. 5 minut do chwili ukazania się pianki, dodać do smaku sok z cytryny. Wrzucić dla ozdoby kilka całych owoców.

### Szarlotka z lodami

**Składniki:** pół kg twardych jabłek, łyżka masła, 60 dag mąki krupczatki, 3/4 szklanki cukru, 5 jajek, margaryna, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 łyżki śmietany

Obrać jabłka i pokroić na grube plastry. Podsmażyć na maśle i oprószyć delikatnie cynamonem. Przesiać mąkę, dodać pół szklanki cukru, margarynę, 5 żółtek, śmietanę i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki wymieszać i zagnieć kruche ciasto. Podzielić je na pół. Jedną część włożyć do zamrażalnika, a drugą do lodówki. Po godzinie połowę ciasta wyłożyć na blachę, a na nim rozsmarować podsmażone jabłka. Z białek i 1/4 szklanki cukru ubić sztywną pianę i wylać na jabłka. Wyjąć drugą połowę ciasta z zamrażalnika i zetrzeć je na tarce o grubych oczkach. Piec 45 minut w temperaturze 220 °C. Szarlotkę podawać na gorąco, posypaną płatkami migdałów, z kulką lodów waniliowych.

### Keks

#### Śmietanowo-truskawkowy

**Składniki:** 75 dag truskawek, 35 dag twarogu, 70 dag cukru, 1/4 szklanki syropu truskawkowego, sok i starta skórka z cytryny, 6 łyżek żelatyny, szklanka śmietany kremówki

Pół kilograma truskawek zmiksować z twarogiem, cukrem i syropem. Dodać sok i startą skórkę z cytryny. Żelatynę rozpuścić w kilku łyżkach wody. Dodać razem ze sztywno ubitą śmietaną do masy twarogowej. Resztę truskawek pokroić w plastry i wrzucić do masy. Keks przełożyć do wąskiej, prostokątnej foremki i wstawić na ok. 3 godziny do lodówki.

### Lodowiec

**Składniki:** 5 żółtek, budyń śmietankowy, szklanka mleka, szklanka cukru, kostka masła, 20 dag biszkoptów, 2 galaretki o różnych smakach  
Żółtka, budyń i cukier wymieszać

w małej ilości wody, wlać do gorącego mleka i zagotować, ostudzić, ciągle mieszając. Utrzeć masło, dodając przestudzony budyń, podzielić na 2 części. Do jednej części dodać kakao. Rozpuścić galaretki, maczać biszkopty, układać w tortownicy. Posmarować biszkopty białą masą, położyć drugą warstwę namoczonych biszkoptów, posmarować masą kakaową, na wierzch trzecią część biszkoptów. Ciasto schłodzić, zalać galaretką, położyć owoce: np. truskawki albo jagody.

### Śmietanowiec (na tortownicę)

**Składniki:** litr śmietany (12 lub 18%), szklanka cukru pudru, 4 łyżeczki żelatyny, 4 galaretki (np. 2 truskawkowe, agrestowa i pomarańczowa), truskawki do przybrania

Rozpuścić galaretki: agrestową i pomarańczową, każdą osobno w szklance wody, wlać do prostokątnych pojemników, pozostawić do zastygnięcia, a następnie pokroić w kostkę.

Żelatynę rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody, mieszać aż do przestygnięcia. Śmietanę połączyć z cukrem pudrem i zmiksować z chłodną żelatyną, tak aby nie zrobiły się grudki.

Kolorowe galaretki wymieszać ze śmietaną i wyłożyć do tortownicy. Wstawić do lodówki.

Po chwili masę przybrać owocami i zalać galaretką (np. truskawki galaretką truskawkową).

### Ciasto jogurtowe z truskawkami

**Składniki:** pół litra jogurtu truskawkowego, pół kostki margaryny, pół szklanki cukru, żółtko, 7 łyżeczek żelatyny, kilka truskawek, galaretka truskawkowa, paczka biszkoptów

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkiem. Dolać jogurt i rozpuszczoną we wrzątku żelatynę. Powstałą w ten sposób masę wlać do tortownicy wyłożonej wcześniej biszkoptami. Na wierzchu ułożyć truskawki i zalać je tężejącą galaretką.

### Placek z jagodami

**Składniki:** szklanka mąki, 2 jajka, pół szklanki cukru, pół kostki margaryny, łyżeczka proszku do pieczenia, jagody (mogą być mrożone)

Z białek ubić pianę. Dodać cukier i dalej ubijać pianę na sztywno, a na końcu dodać żółtka. Masę jajeczną wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia. W rondelku rozpuścić margarynę i letnią wlać do ciasta. Całość delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć na blaszkę, wierzch przykryć warstwą owoców, piec w średnio nagrzanym piekarniku przez 40 minut. Gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

### Rolada śmietanowa z owocami

**Składniki na ciasto:** 6 jajek, 3/4 szklanki cukru, 1 1/4 szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, 4 łyżki wody, łyżka oleju, łyżka octu (przepis na 2 blaszki rolady lub 1 tort)

**Masa:** pół litra śmietany kremówki, 2 łyżeczki żelatyny, 2 łyżki cukru pudru, pół kilograma miękkich owoców

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, wymieszać, wlać 4 łyżki wody, łyżkę oleju i łyżkę octu. Ubijać do uzyskania puszystej masy. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i połączyć drewnianą łyżką z masą jajeczną. Na blachę położyć pergamin lub papier do pieczenia posmarowany olejem, wyłożyć ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piec kilka minut aż biszkopt lekko się zarumieni. Ciasto wyłożyć na posypaną cukrem pudrem ściereczkę, zdjęć papier, a ciasto zwinąć w rulon, ostudzić. Śmietanę schłodzić, ubić z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania dodawać po kropli żelatynę rozpuszczoną w gorącej wodzie i przestudzoną. Owoce delikatnie wymieszać z masą, rozsmarować na cieście, zwinąć.

### Ciasto marchewkowe

**Składniki:** szklanka oleju, 4 jaja, 2 szklanki drobno utartej marchewki, 2 szklanki mąki, szklanka cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki sody, szczypta soli, 2 łyżeczki cynamonu, można dodać rodzynki, orzechy, skórkę pomarańczową  
Jaja ubić z cukrem, dodawać mąkę, olej, proszek, sodę, cynamon, a na końcu marchew, składniki dobrze wymieszać tak, aby wtłoczyć dużo powietrza do ciasta. Piec ok. 55 minut w temperaturze 200 °C.

Erwa Wróbel DODR we Wrocławiu