



KAMIS

**DOBRZE
SIĘ
ZNAMY**



SPIS TREŚCI

Mazurek kajmakowy _____ 3

Mazurek migdałowy _____ 4

Drożdźówki z czekoladą _____ 5

Pascha _____ 6

Babka Stracciatella _____ 7

Ciasto Leśny mech _____ 8

Sernik migdałowy _____ 9





MAZUREK KAJMAKOWY



8
porcji



25 min
czas przygotowania
+ czas chłodzenia ciasta



20 min
czas pieczenia
+ czas chłodzenia ciasta



łatwe
poziom trudności

SKŁADNIKI

- 350 g mąki krupczatki
- 100 g cukru pudru
- 200 g masła zimnego
- 4 żółtka
- 40 g kwaśniej śmietany
- 10 ml Aromatu migdałowego KAMIS

NADZIENIE

- 500 g mrożonych malin
- 100 g cukru
- 1 puszka kajmaku (ok. 400 g)

DEKORACJA

- Krople czekolady białej KAMIS
- Krople czekolady ciemnej KAMIS
- Pistacje
- Migdały płatki



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Połącz składniki na ciasto i wyrób na jednolitą masę. Owiń w folię spożywczą i odstaw na 45 min do lodówki.
2. Maliny razem z cukrem gotuj na wolnym ogniu przez kilkanaście minut do uzyskania gęstej konfitury.
3. Ciasto podziel na dwie części. Pierwszą z nich rozwałkuj na prostokąt o wymiarach 20x30 cm o grubości ok. 5 mm. Przetóż rozwałkowany blat do blachy wyłożonej papierem do pieczenia, nadmiar ciasta odetnij i odłóż.
4. Drugą część ciasta rozwałkuj na prostokąt 20x30 cm o grubości ok. 3 mm. Przetóż je do drugiej blachy wyłożonej papierem, odetnij z każdej strony ok. 1 cm – tak, aby zmieścił się pomiędzy bokami pierwszego.
5. Z odciętego ciasta uformuj długi wałek o średnicy ok. 1 cm. Ułóż go dookoła w blasze z grubszym blatem, lekko spłaszcz tak, aby powstały boki o wysokości ok. 2 cm.
6. Oba blaty naktuj widelcem i wstaw na 30 min do zamrażalnika. Następnie piecz je przez 20 min w temp. 180°C. Wystudź.
7. Na dno blatu z brzegami wyłóż maliny i równomiernie je rozprowadź, przykryj drugim blatem.
8. Na wierzchu równomiernie rozprowadź kajmak.
10. Mazurka udekoruj roztopioną czekoladą, całymi kroplami, migdałami i posiekanymi pistacjami.



MAZUREK MIGDAŁOWY



6
porcji



25 min
czas przygotowania
+ czas chłodzenia ciasta



45 min
czas pieczenia



łatwe
poziom trudności

SKŁADNIKI

- 200 g mąki pszennej (odłóż 1 łyżkę)
- 50 g brązowego cukru
- 150 g masła (odłóż 1 łyżkę)
- 2 żółtka
- 2 łyżki zimnej wody
- Szczypta soli

NADZIEIE

- 200g mrożonych malin
- 40 g cukru
- 200g miękkiego masła
- 100g cukru
- 2 jajka
- **2 łyżeczki Aromatu migdałowego KAMIS**
- 180 g mąki migdałowej
- 70 g płatków migdałów
- Cukier puder do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki na ciasto połącz, dokładnie wyrób, zawiń w folię i odstaw do lodówki na 1 godz. do schłodzenia.
2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na posypanej stolnicy mąką a placek o grubości ok. 5 mm.
3. Formę na tartę wysmaruj masłem, wyłóż ciastem, spód nakłuj widelcem, przykryj papierem do pieczenia, wypełnij dowolnymi suchymi „strączkami” (fasola, groch, soczewica). Piecz w piekarniku przez ok. 25 min w temp. 185°C w połowie pieczenia usuń nasiona i papier.
4. W rondelku umieść rozmrożone maliny i 40 g cukru. Doprowadź do wrzenia, mieszając, gotuj ok. 3-4 min.
5. Masło utrzyj z pozostałym cukrem na puszystą masę, dodaj żółtka, aromat i mąkę migdałową, dokładnie wymieszaj.
6. Maliny wyłóż do formy z zapieczonym spodem, równomiernie rozprowadź. Przykryj je równomiernie i dokładnie migdałową masą, wierzch posyp płatkami migdałów, całość piecz przez ok. 20-25 min w temp. 150°C. Wystudź.
7. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.





DROŻDZÓWKI Z CZEKOLADĄ



6-8
porcji



25 min
Czas przygotowania



5 min
Czas pieczenia



łatwe
Poziom trudności

SKŁADNIKI

- 500 g mąki pszennej typ 500
- 80 g cukru (odtóż 1 łyżeczkę)
- 1/3 łyżeczki soli
- **8 g Drożdży suszonych KAMIS**
- 250 ml mleka 3,2%
- 100 g masła
- 3 jaja
- **1 opakowanie**
Kropli czekolady mlecznej KAMIS

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę wymieszaj z cukrem i solą.
2. Drożdże dokładnie wymieszaj z 5 łyżkami lekko ciepłego mleka i łyżeczką cukru, odstaw na 15 min w ciepłe miejsce (ok. 30°C).
3. Masło rozpuść.
4. Ubij 2 jaja.
5. Wszystkie składniki na ciasto połącz i wyrabiaj ok. 7 min, odstaw na 1,5 godz. w ciepłe miejsce (ok. 30°C).
6. Do wyrośniętego ciasta dodaj krople mlecznej czekolady, wymieszaj.
7. Ciasto wyłóż na stolnicę, delikatnie podsypaną mąką, podziel na 20 kawałków, uformuj z nich kulki o średnicy ok. 4 cm.
8. Ciasto umieść na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryj ściereczką, odstaw w ciepłe miejsce na kolejne 40 min.
9. Piekarnik rozgrzej do 180°C, drożdżówki posmaruj rozkłóconym jajkiem piecz ok. 15 min.





PASCHA



6-8
porcji



25 min
Czas przygotowania



5 min
Czas pieczenia



łatwe
Poziom trudności

SKŁADNIKI

- 4 jaja
- 100 g cukru pudru
- 150 ml śmietanki 30%
- 500 g mielonego twarogu
- 100 g masła
- **10 ml Aromatu waniliowego KAMIS**

BAKALIE:

- 50 g orzechów włoskich
- 50 g migdałów w płatkach
- 1 łyżka skórki z pomarańczy
- 50 g suszonych fig
- 50 g suszonych moreli
- 50 g rodzynek
- 50 g żurawiny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jaja utrzyj z cukrem, dodaj śmietankę, a następnie przetóż do rondelka i doprowadź do wrzenia. Gotuj 2 min, cały czas mieszając trzepaczką. Gotowy krem zostaw do ostudzenia.
2. Twaróg utrzyj z masłem, dodaj aromat waniliowy i wymieszaj z ostudzonym kremem.
3. Dodaj bakalie (część z nich odłóż do dekoracji), wymieszaj i rozłóż do szklaneczek lub pucharków. Udekoruj pozostałymi bakaliami i odstaw na kilka godzin do lodówki.





BABKA STRACCIATELLA



6
porcji



25 min
Czas przygotowania



60 min
Czas pieczenia



łatwe
Poziom trudności

SKŁADNIKI

- 200 g masła
- 160 g cukru
- 3 jaja
- 240 g mąki
- 2 łyżeczki Proszku do pieczenia KAMIS
- 100 ml mleka
- 10 ml Aromatu waniliowego KAMIS
- 3 łyżki Kropli czekolady mlecznej KAMIS
- 1 łyżka masła

POLEWA

- Kropli czekolady białej KAMIS
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki śmietanki 30%

DO DEKORACJI

- 2 łyżki wiórków kokosowych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masło ucieraj z cukrem przez ok. 5 min na puszystą masę, następnie dodawaj pojedynczo jaja, wciąż ubijając.
2. Masę połącz z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mlekiem i aromatem waniliowym.
3. Na koniec wrzuć czekoladę mleczną i delikatnie wymieszaj całość.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej masłem formy z kominem (o średnicy ok. 20 cm i wysokości ok. 9 cm).
5. Piecz ok. 1 godz. w 170°C, wyjmij z formy, wystudź.
6. Czekoladę białą rozpuść z masłem i śmietanką, wylej na babkę, udekoruj wiórkami kokosowymi.





CIASTO LEŚNY MECH



8
porcji



30 min
Czas przygotowania



50 min
Czas pieczenia



łatwe
Poziom trudności

SKŁADNIKI

- 400 g świeżego szpinaku
- 230 g mąki pszennej
- 3 łyżeczki Proszku do pieczenia KAMIS
- 3 jaja
- 180 g cukru
- 150 g oleju
- 15 ml Aromatu cytrynowego KAMIS
- 1 łyżka masła

KREM

- 250 g mascarpone
- 200 ml śmietanki 30%
- 50 g cukru pudru

DO DEKORACJI

- 100 g malin
- 100 g borówek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Szpinak duś w garnku 3-5 min, mieszając. Gotowy zmiksuj blendrem.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
3. Jaja ubij z cukrem na puszystą masę. Ciągłe ubijając, dodawaj olej.
4. Masę jajeczną zmiksuj ze szpinakiem, a potem z mąką i aromatem cytrynowym.
5. Ciasto przełóż do wysmarowanej masłem tortownicy o średnicy ok. 26 cm, piecz 50 min w 180°C.
6. Mascarpone wymieszaj ze śmietanką. Ubijaj na puszysty krem, dodając w trakcie cukier puder.
7. Wystudzone ciasto przekrój w poprzek na dwie części, na dolną wyłóż i rozprowadź równomiernie krem, z górnej wyskrob łyżką tylko zieloną część i rozłóż na kremie.



SERNIK MIGDAŁOWY



8
porcji



30 min
Czas przygotowania
+ czas chłodzenia



40 min
Czas pieczenia



łatwe
Poziom trudności

SKŁADNIKI

- 200 g ciasteczek owsianych
- 50 g masła
- 650 g serka śmietankowego
- 250 g mascarpone
- 120 g cukru
- 10 ml Aromatu migdałowego

KAMIS

- 50 g mąki pszennej
- 2 duże jaja
- 2 żółtka
- 50 ml soku z cytryny
- 300 ml kwaśniej śmietany
- 50 g cukru pudru

KARMEL

- 100 g cukru
- 50 g masła
- 100 ml śmietanki 30%
- ¼ łyżeczki soli

DO DEKORACJI

- 2 łyżki płatków migdałów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasteczka zmiksuj w malakserze z roztopionym masłem, ubij na spodzie tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w 180°C przez ok. 10 min, wystudź.
2. Wymieszaj razem serek śmietankowy mascarpone, cukier, aromat migdałowy, mąkę, jaja, sok z cytryny i delikatnie ubij.
3. Masę serową przełóż do tortownicy, piecz ok. 30 min w 160°C.
4. Ciasto posmaruj kwaśną śmietaną wymieszaną z cukrem pudrem i piecz jeszcze ok. 8 min. Wystudź i wstaw do lodówki na kilka godzin.
5. Migdały upraż na suchej patelni.
6. Cukier podgrzej w rondelku, aż się rozpuści i uzyska złoty kolor, dodaj masło, śmietankę, sól i gotuj, mieszając do powstania gęstego karmelu.
7. Wystudzony sernik polej gorącym karmelem tak, aby równomiernie rozpuścił się po wierzchu, udekoruj migdałami.



