

KAMIS

RODZINNE DESERY



**KREMOWY SERNIK
NOWOJORSKI**



**KRUCHE
CIASTECZKA**



**CIASTO
JOGURTOWE**



**DONUTY
Z LUKREM**



LODY MARCHEWKOWE



KREMOWY SERNIK NOWOJORSKI



liczba porcji | **8**



czas przygotowania | **30 min + czas chłodzenia**



czas gotowania | **40 min**



poziom trudności | **łatwy**

SKŁADNIKI

200g ciasteczek owsianych z czekoladą
50g masła
650g serka śmietankowego
250g mascarpone
150g cukru
15ml Aromatu Waniliowego KAMIS
50g mąki pszennej
2 duże jaja
2 żółtka
50ml soku z cytryny
300ml kwaśnej śmietany
50g cukru pudru
300g mrożonych truskawek
70g cukru
1 opakowanie Cukru z wanilią KAMIS
½ łyżeczki skrobi ziemniaczanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasteczka zmiększyć w malakserze z rozrobionym masłem, ułożyć je na spód wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy, dokładnie ubij.
2. Spód piec w 180°C przez około 10 min., wystudzić.
3. Do serka śmietankowego dodać mascarpone, cukier, aromat waniliowy, mąkę pszenną, wymieszać.
4. Dodać jaja, żółtka, sok z cytryny, delikatnie ubij.
5. Kwaśną śmietanę wymieszać z cukrem pudrem.
6. Masę serową przełożyć do tortownicy, piec ok. 30 min. w temperaturze 160°C, następnie posmarować kwaśną śmietaną i piec jeszcze ok. 8 min. Sernik wystudzić i wstawić do lodówki na kilka godzin.
7. Truskawki umieścić w rondelku, dodać cukier z wanilią oraz cukier, gotować na wolnym ogniu około 7 min., pod koniec dodać skrobię ziemniaczaną.
8. Sernik podawać z truskawkami.

Sprzęt do przygotowania: tortownica ok. 24 cm., papier do pieczenia, miska duża, miska mała, trzepaczka różgowa, mikser, rondel, piekarnik, lodówka.

Porady: Zamiast truskawek sernik możesz podawać z malinami lub wiśniami. Ciasteczka możesz pokruszyć używając woreczka foliowego.





CIASTO JOGURTOWE



liczba
porcji

4

czas
przygotowania



**20 min + czas
studzenia**



czas
gotowania

**60
min**



poziom
trudności

łatwy

SKŁADNIKI

4 jajka
300g jogurtu naturalnego
40g mąki tortowej
15g skrobi kukurydzianej
5ml Aromatu Cytrynowego KAMIS
Szczypta soli
75g cukru pudru



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żółtka oddziel od białek.
2. Do żółtek dodaj jogurt, mąkę, skrobię kukurydzianą, aromat cytrynowy, sól, wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Z białek i 70g cukru pudru ubij sztywną pianę.
4. Masę jogurtową i pianę połącz, delikatnie wymieszaj.
5. Spód i boki tortownicy wyłóż papierem do pieczenia, wlej masę, delikatnie ubij stukając o blat.
6. Tortownicę umieść na małej blaszce do pieczenia, wszystko ustaw na dużą blachę, do dużej blachy wlej ok. 1l wrzątku.
7. Piecz przez 30 min. w temperaturze 160°C, następnie zmniejsz temperaturę do 140 °C i piecz kolejne 30 min.
8. Wystudź a następnie wstaw na 2-3 godz. do lodówki.
9. Przed podaniem oprósz pozostałym cukrem pudrem.
10. Jeżeli chcesz przygotować ciasto w tortownicy o średnicy 26 cm. , użyj podwójnej ilości składników

Sprzęt do przygotowania:

2 miski, szpatułka silikonowa, mikser/trzepaczka, tortownica o średnicy około 15-18 cm. papier do pieczenia, blacha do pieczenia 20-30 cm , duża blacha do pieczenia (z piekarnika), piekarnik, waga kuchenna, miarka do płynów.

Porady:

Zamiast cukru pudru możesz użyć 40g stewii.



DONUTY Z CYTRYNOWYM LUKREM



liczba porcji **15**



czas przygotowania **25 min + czas rośnięcia ciasta**



czas gotowania **15 min**



poziom trudności **łatwy**

SKŁADNIKI

Ciasto:

250ml mleka 3,2%

8g Suszonych drożdży KAMIS

40g cukru

1 duże jajko

350g mąki typ 500

40g masła

0,8l oleju do smażenia

Lukier:

50ml soku z cytryny

125g cukru pudru

Dekoracja:

3 łyżki Posypki kolorowe patyczki KAMIS

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mleko podgrzej do temperatury około 30°C, dodaj drożdże i dokładnie wymieszaj, odstaw na 15 min.
2. Dodaj cukier, jajko, wymieszaj, dodaj mąkę i wyrabiaj ok. 5 min, pod koniec dodaj roztopione masło, ponownie wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta.
3. Ciasto przykryj papierem do pieczenia i odstaw w ciepłe miejsce (około 30°C) na 1,5 - 2 godz.
4. Ciasto przemieszaj, podziel na kawałki, każdy ok. 50g, uformuj kulki, spłaszcz je do 1 - 1,5 cm grubości, w środku wytnij kółkiem do wycinania otwór o średnicy ok. 3-4 cm.
5. Donuty ułóż na papierze do pieczenia, przykryj i odstaw do wyrośnięcia na kolejne 30-40 min. w temperaturze jak za pierwszym razem.
6. Na dużej patelni rozgrzej do 175°C olej, donuty smaż partiami po około 3-4 min na każdej ze stron, wyjmij na tacę wyłożoną ręcznikiem papierowym.
7. W małej misce umieść sok cytrynowy dodawaj partiami cukier puder, energicznie mieszając trzepaczką do uzyskania lukru.

Wystudzone donuty zanurzaj z jednej strony w lukrze, udekoruj posypką.

Sprzęt do przygotowania: waga kuchenna, miarka do płynów, rondel, duża miska, papier do pieczenia, duża patelnia, mała miska, trzepaczka różgowa, kółko do wycinania o średnicy 3-4 cm.





KRUCHE CIASTECZKA Z WIŚNIAMI



liczba porcji | **20**



czas przygotowania | **30 min + czas chłodzenia ciasta**



czas gotowania | **15 min**



poziom trudności | **średni**

SKŁADNIKI

Ciasto:

500g mąki pszennej typ 500
240g cukru pudru
250g masła
2 jajka
2 łyżeczki Proszku do pieczenia KAMIS
1/3 łyżeczki soli

8g Cukru wanilinowego KAMIS

Nadzienie:

400g mrożonych wiśni bez pestek
4 łyżki cukru
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki na ciasto wymieszaj, wyrób na jednolite ciasto.
2. Zagniecione ciasto zawiń w folię i odstaw do lodówki na 2 godz.
3. Na stolnicy podsypanej mąką rozwałkuj schłodzone ciasto na grubość ok 5 mm.
4. Wycinaj krążki o średnicy około 7 cm, w połowie z nich wytnij w środku otwory o średnicy ok 2,5 cm.
5. Ciasteczka układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, piecz na złoty kolor ok 15 min. w temperaturze 180 °C
6. W międzyczasie rozmrożone wiśnie zmiksuj delikatnie, umieść w rondelku, dodaj cukier, mąkę ziemniaczaną, doprowadź do wrzenia mieszając.
7. Wystudzone ciasteczka przełóż nadzieniem, podawaj oprószone cukrem pudrem.





LODY O SMAKU CIASTA MARCHEWKOWEGO



liczba
porcji

4

czas
przygotowania



45 min + czas
mrożenia



czas
gotowania **35
min**



poziom
trudności

łatwy

SKŁADNIKI

50g masła

500g marchewki pokrojonej w cienkie
plastry

100g cukru trzcinowego

1 łyżeczka Cynamonu mielonego KAMIS

½ łyżeczki Imbiru mielonego KAMIS

200ml mleka 3,2%

250ml soku z pomarańczy

250ml śmietanki 30%

10 ml Aromatu z waniliowego KAMIS

Karmel:

60g cukru

80ml soku z pomarańczy

50ml śmietanki 30 %

Do podania:

8 pokruszonych ciastek owsianych

**3 łyżeczki Posypki patyczki białe i czarne
KAMIS**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W rondelku rozpuść masło, dodaj marchewkę, cukier trzcinowy, cynamon, imbir, smaż 2-3 min.
2. Dodaj mleko i sok pomarańczowy, gotuj na wolnym ogniu około 30 min. następnie przełóż do blendera kielichowego, miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji, wystudź.
3. Śmietankę ubij, na koniec dodaj aromat waniliowy.
4. Marchew i śmietanę wymieszaj, umieść w pojemniku do zamrażania, wstaw do zamrażalnika na 3-4 godz.
5. W trakcie zamrażania dokładnie mieszaj co 40 min.
6. Na patelni wsyp cukier, podgrzewaj do uzyskania złotego koloru, dodaj śmietankę, wodę i gotuj na wolnym ogniu do uzyskania sosu karmelowego, wystudź.
7. W miseczkach do podania umieść pokruszone ciastka owsiane, następnie lody, polej karmelem, udekoruj posypką.

Sprzęt do przygotowania: waga kuchenna, miarka do płynów, rondel, miska, mikser lub trzepaczka, blender kielichowy lub ręczny, pojemnik do przechowywania i do zamrażania o pojemności około 1,5l, zamrażarka, miseczki lub pucharki do podania.

