



let it
snow



Więcej pomysłów na...
Święta z Phily

21 PRZEPISÓW



Spis treści

Kremowa zupa z podgrzybkami	3
Wołowina zapiekana w cieście francuskim	5
Pieczony dorsz z warzywami i sosem ziołowo-cytrynowym	7
Kotleciki orzechowe	9
Pierogi ruskie z żurawiną	11
Pierogi z łososiem	13
Drożdżowa choinka ze szpinakiem	15
Szyszki migdałowe z serkiem Phily	17
Śledzie pod chrzanową pierzynką	19
Makiełki z kremem i wiśniami	21
Ciasto marchewkowe	23
Ośnieżone serniczki z owocami	25
Ciasteczka dla Mikołaja	27
Lukrowane pierniki	29
Miniserniczki bożonarodzeniowe	31
Świąteczny tort sernikowy	33
Sernik z polewą z białej czekolady	35
Orkiszowe ciasto świąteczne z konfiturą	37
Pingwiny z oliwek	39
Deser czekoladowy	41
Nachosy z serkiem Phily	43

Kremowa zupa z podgrzybkami

🕒 60 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 250 g świeżych podgrzybków
- ✓ 50 g suszonych podgrzybków lub borowików
- ✓ 4 szalotki
- ✓ 1 gałązka rozmarynu
- ✓ 500 ml bulionu warzywnego
- ✓ 15 ml oleju rzepakowego
- ✓ 10 g masła
- ✓ 2 g soli
- ✓ 1 g świeżo mielonego pieprzu

Przygotowanie:

1. Suszone grzyby dokładnie optucz i zalej w misce 150 ml wody. Pozostaw do namoczenia – najlepiej na całą noc.
2. Następnego dnia umyj świeże podgrzybki i pokrój w paseczki o grubości około 3 mm. Szalotki drobno posiekaj.
3. W garnku rozgrzej olej na małym ogniu, a następnie dodaj masło i posiekaną cebulkę. W międzyczasie osusz namoczone grzyby (nie wylewając wody po nich) i pokrój je w paseczki.
4. Po zeszkleniu szalotki dołóż do garnka grzyby (namoczone oraz świeże) wraz z gałązką rozmarynu i kontynuuj smażenie na niewielkim ogniu przez 7 minut.
5. Wlej bulion warzywny, doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu przez 30 minut. Po upływie tego czasu wyłóż gałązkę rozmarynu, dodaj wywar z namoczonych grzybów oraz serek Philadelphia, całość zmiksuj, a następnie dopraw solą i pieprzem. Zagotuj zupę jeszcze raz i zdejmij garnek z kuchenki.



Wołowina zapiekana w cieście francuskim

🕒 75 minut 🍴 ×8

Składniki:

- ✓ 1 kg polędwicy wołowej
- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 1 łyżka stołowa tartego chrzanu
- ✓ 200 g świeżego ciasta francuskiego w płacie
- ✓ 20 g masła klarowanego
- ✓ 5 g mąki
- ✓ 1 jajko
- ✓ 3 g soli
- ✓ 2 g świeżo mielonego pieprzu

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Polędwicę wołową umyj, osusz i natrzyj solą oraz pieprzem. Na rozgrzanej patelni rozpuść masło i obsmaż mięso z każdej strony po 12-15 minut. Odstaw polędwicę do ostudzenia i rozwiń ciasto francuskie na przygotowanym blacie.
2. Odkrój dwa dłuższe paski o szerokości 1,5-2 cm. Polędwicę oprósz mąką z każdej strony i ułóż na cieście równoległe do dłuższej krawędzi płatu. Posmaruj na wierzchu grubą warstwą serka Philadelphia połączonego wcześniej z tartym chrzanem.
3. Zawień szczelnie mięso w ciasto i dokładnie zlep krawędzie ciasta. Z pasków ciasta francuskiego uformuj kokardę i dociśnij ją do zawiniętego mięsa.
4. Posmaruj wierzch ciasta rozbełtanym jajkiem, ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz 45 minut.



Pieczony dorsz z warzywami i sosem ziołowo-cytrynowym

🕒 30 minut 🍴 ×2

Składniki:

- ✓ 400 g filetu z dorsza
- ✓ 400 g małych ziemniaków
- ✓ 6 małych cukinii typu „baby”
- ✓ 2 gałązki pomidorków koktajlowych
- ✓ 70 ml oliwy z oliwek
- ✓ 65 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 25 ml soku z cytryny
- ✓ 5 g startej skórki z cytryny
- ✓ 90 ml mleka
- ✓ 1 g białego pieprzu mielonego
- ✓ 0,5 g czarnego pieprzu młotkowanego
- ✓ 2,5 g soli

Przygotowanie:

1. Nagrzij piekarnik do 200°C. Oliwę wlej do miski i wymieszaj z białym pieprzem, 1,5 g soli oraz połową soku z cytryny.
2. Ziemniaki oraz cukinie umyj, następnie przekrój ziemniaczki w poprzek, a cukinie wzdłuż. Warzywa wrzuć do miski z oliwą i wymieszaj. Przełóż je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, nie wylewając całej oliwy. Obok ułóż filet z dorsza oraz pomidorki i polej pozostałą oliwą z przyprawami. Piecz 20 minut.
3. W międzyczasie w małym garnuszku na kuchenke lub w mikrofalówce podgrzej mleko. Dodaj do niego serek Philadelphia i energicznie mieszaj trzepaczką, do uzyskania gładkiej konsystencji. Dopraw sos solą, sokiem z cytryny i skórką oraz czarnym pieprzem.
4. Rybę wraz z warzywami przełóż na talerz i polej sosem.



Kotleciki orzechowe

🕒 1,5 godziny 🍴 x10

Składniki:

Kotlety orzechowe:

- ✓ 250 g orzechów włoskich
- ✓ 300 g ugotowanych ziemniaków
- ✓ 1 czerwona cebula
- ✓ 1 jajko
- ✓ natka pietruszki
- ✓ sól, pieprz
- ✓ masło i olej do smażenia
- ✓ bułka tarta

Kapusta na miodzie:

- ✓ mała główka lub ½ dużej główki czerwonej kapusty
- ✓ 150 g rodzynek
- ✓ ½ szklanki oleju
- ✓ 3 łyżki miodu
- ✓ 2 łyżki soku z cytryny

Serek:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 3 łyżeczki konfitury żurawinowej

Przygotowanie:

1. Umyj i poszatkuj kapustę. Do garnka wlej olej, rozgrzej go. Wrzuć kapustę i podpraż ją chwilę, aż zmięknie. Zmniejsz ogień i po ok. 10 minutach dodaj rodzyнки i sok z cytryny. Smaż jeszcze ok. 5-10 minut, co chwilę mieszając. Odstaw do delikatnego ostygnięcia. Dodaj miód. Dokładnie wszystko wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
2. Orzechy upraż na suchej patelni. Po ostudzeniu skrusz nadmiar miękkiej łupinki. Na patelni podsmaż na maśle drobno pokrojoną cebulę (aż będzie miękka). Do miski wrzuć orzechy, ostudzone ziemniaki i zblenduj całość na gładką masę. Dodaj do niej cebulkę, posiekaną natkę, jajko, sól i pieprz. Wymieszaj wszystko dokładnie.
3. Mocz dłonie w wodzie i z masy formuj małe kulki. Rozplaszczaj je na kształt kotlecików. Obtaczaj w bułce tartej (w wersji bezglutenowej mogą być drożdże nieaktywne) i smaż na rozgrzanym oleju. Delikatnie je obracaj, kotleciki są dość kruche.
4. Do serka Philadelphia dodaj konfiturę żurawinową. Mieszaj do uzyskania jednolitego koloru. Jeżeli krem jest za kwaśny, dodaj szczyptę brązowego cukru lub miodu.



Pierogi ruskie z żurawiną

🕒 75 minut 🍴 ok. 35 sztuk

Składniki:

- ✓ 250 g mąki pszennej typ 450
- ✓ 160 ml ciepłej wody
- ✓ 10 ml oleju rzepakowego
- ✓ 3 g + 2 g soli
- ✓ 300 g ziemniaków
- ✓ 250 g sera Philadelphia z ziołami
- ✓ 80 g suszonej żurawiny
- ✓ 2 g czarnego pieprzu mielonego

Przygotowanie:

1. Farsz: Ziemniaki umyj i obierz, zagotuj wodę w garnku. Żurawinę zalej szklanką wrzącej wody. Ziemniaki gotuj ok. 25 minut w osolonym wrzątku, aż bez trudności będzie można je nadziać na widelec, a następnie odcedź i ubij. Dodaj ser Philadelphia z ziołami i dokładnie wymieszaj. Odsącz żurawinę i wsyp do garnka z ziemniakami i serem. Delikatnie wymieszaj.
2. Ciasto: Przesiej mąkę do miski. W osobnej misce wymieszaj letnią wodę, łyżkę oleju i sól, a następnie wlej do mąki i dokładnie połącz składniki. Ugniataj rękoma przez około 5 minut, aż ciasto przestanie lepić się do miski. Stołnicę oprósz mąką i wyrabiaj ciasto przez 15 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
3. Przekrój ciasto na pół. Jedną połówkę odłóż do miski i przykryj ścierką, a drugą rozwałkuj. Wycinaj kółka przy pomocy szklanki lub foremki. Przykryj ścierką, by ciasto nie wyschło. Nakładaj po jednej czubatej łyżeczce farszu na krążek ciasta. Zwilż lekko krawędzie i zagnieć palcami, żeby ciasto było dokładnie zlepione. Uformuj krawędź we wzorek wedle upodobania.
4. Napełnij duży garnek wodą i zagotuj ją wraz z pozostałą solą i olejem. Wrzucaj pierogi do wrzącej wody w takiej ilości, aby się nie sklejały w trakcie gotowania. Po wypłynięciu pierogów na powierzchnię, odczekaj jeszcze 1,5 minuty i wyławiaj je przy pomocy cedzaka.



Pierogi z łososiem

🕒 45 minut 🍴 ok. 25 sztuk

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 250 g mąki pszennej typ 450
- ✓ 140 ml lekko osolonej letniej wody
- ✓ ½ łyżeczki oleju

Farsz:

- ✓ 250 g wędzonego łososa
- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 1 biała cebula
- ✓ natka pietruszki
- ✓ masło do smażenia

Przygotowanie:

1. Farsz: Cebulę drobno pokrój i podduś na maśle. Na patelnię dodaj łososa i rozdrobnij go szpatułką. Delikatnie ostudź rybę, dodaj do niej serek Phily i poszatkowaną natkę pietruszki.
2. Ciasto: Mąkę przesiej do miski. W osobnym naczyniu połącz letnią wodę z olejem, wlej mieszankę do mąki i wymieszaj wszystko szpatułką. Wyrób ciasto. Kiedy zacznie się ono odklejać od ścianek miski, przenieś je na stolnicę. Wyrabiaj ciasto obiema rękami przez ok. 15 minut – do uzyskania właściwej konsystencji. Podziel je na dwie części. Jedną z nich rozwałkuj, a drugą przykryj. Z rozwałkowanego ciasta wytnij szklanką kółka, wypełnij je farszem i precyzyjnie sklej brzegi.
3. Zagotuj wodę w dużym garnku i wrzuć do niej gotowe pierogi. Gotuj ok. 5 minut – aż do wypłynięcia pierogów na powierzchnię.

Wskazówka: Ugotowane i wystudzone pierogi możesz usmażyć na patelni na dużej ilości tłuszczu.



Drożdźowa choinka ze szpinakiem

🕒 120 minut 🍴 ×12

Składniki:

- ✓ 2x surowy spód do pizzy lub własne drożdżowe ciasto
- ✓ 1 opakowanie świeżego szpinaku
- ✓ 1 cebula
- ✓ ok. 60 g sera Philadelphia Original
- ✓ natka pietruszki
- ✓ 50 g sera gorgonzola
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ sól, pieprz
- ✓ 1 białko jajka
- ✓ masło do smażenia

Przygotowanie:

1. Podsmaż cebulę na maśle. Kiedy zmięknie i lekko się przyrumieni, dodaj do niej szpinak (garść po garści) i czosnek. Podduś całość, przez cały czas mieszając. Dodaj serek Philadelphia i ser gorgonzola. Połącz całość w jednolitą masę i przypraw. Dodaj poszatkowaną natkę pietruszki i wymieszaj.
2. Wyłóż dużą blaszkę papierem do pieczenia. Rozwałkowane ciasto (ok. 5 mm grubości), pokrój na 3 trójkąty równej wielkości.
3. Pierwszy trójkąt połóż na blaszce z papierem, posmaruj go połową masy szpinakowej i przykryj kolejnym trójkątem. Połóż kolejną część masy szpinakowej i ponownie przykryj ją ostatnim już trójkątem z ciasta.
4. Wytnij po obu stronach poziome paski o szerokości mniej więcej 2 cm. Na środku zostaw nieprzecięty pas (również ok. 2 cm szerokości). Rozpocznij zawijanie – po kolei, idąc od góry, skręcaj każdy pasek. Najpierw tylko raz, następnie (te dłuższe paski) dwu- albo trzykrotnie.
5. Tak przygotowaną, surową jeszcze choinkę posmaruj lekko rozbełtanym białkiem.
6. Piecz w temperaturze 200°C około 15-20 minut lub aż do zrumienienia się ciasta. Choinkę podawaj delikatnie ostudzoną.



Szyszki migdałowe z serkiem Phily

🕒 25 minut 🍴 x10

Składniki:

- ✓ 250 g serka Philadelphia Original
- ✓ ½ papryki czerwonej
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 250 g migdałów (całych, nieobronych)
- ✓ pieprz

Przygotowanie:

1. Pokrój paprykę bardzo drobno. Czosnek posiekaj lub przeciśnij przez praskę. Wymieszaj te dwa składniki, dodając serek Philadelphia i pieprz – do uzyskania jednolitej masy. Włóż do lodówki. W czasie chłodzenia upraż migdały na patelni.
2. Schłodzoną masę serową uformuj w dłoniach na kształt szyszek – z jednym bokiem płaskim. Połóż ją na półmisku i rozpocznij dekorowanie ostudzonymi już migdałami. Najlepiej rozpocznij od ostrego końca „szyszki”.
3. Podawaj od razu, bez ponownego schładzania.

Wskazówka: Migdały posłużą do nabierania serka.



Makiełki z kremem i wiśniami

🕒 45 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ 4 koszyczki ugotowanego makaronu tagliatelle (200 g)
- ✓ 150 g masy makowej z bakaliami
- ✓ 150 g wiśni w żelu
- ✓ 125 g sera Philadelphia Original
- ✓ 100 ml śmietanki 18%
- ✓ 150 ml śmietany kremówki schłodzonej
- ✓ 4 łyżki cukru brązowego
- ✓ 1 jajko

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron w wodzie z odrobiną cukru.
2. W międzyczasie ubij śmietanę. Jajko utrzyj z cukrem. Do jajka z cukrem dodaj serek Philadelphia – wymieszaj trzepaczką. Do masy bardzo delikatnie wmieszaj bitą śmietanę.
3. W osobnym naczyniu połącz mak ze śmietanką 18% (dla uzyskania lepszej konsystencji). Do maku dodaj ugotowany makaron. Wymieszaj wszystko dokładnie.
4. Do czterech szklanych pucharków nałóż masę serkową (na dno). Na serek połóż ok. 2 łyżki wiśni w żelu. Makaron nawiń na widelec i delikatnie ułóż na wiśniach (w postaci „rózyczek”), aż wypełni górę każdego naczynia.

Wskazówka: Danie podawaj od razu, aby makaron z makiem nie wysechł.



Ciasto marchewkowe

🕒 75 minut 🍴 x20

Składniki:

- ✓ 300 g drobno startej marchewki
- ✓ 300 g cukru
- ✓ 375 ml oleju
- ✓ 4 jajka
- ✓ 300 g mąki
- ✓ 10 g startej skórki z pomarańczy
- ✓ 8 g proszku do pieczenia
- ✓ 6 g sody
- ✓ 3 g soli
- ✓ 10 g masła
- ✓ 4 g cynamonu mielonego
- ✓ 450 g serka Philadelphia Original
- ✓ 360 g cukru pudru
- ✓ 4 g cukru z wanilią
- ✓ 60 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- ✓ 55 g orzechów włoskich pokruszonych

Dekoracja:

- ✓ 2 laski cynamonu
- ✓ 2 plastry suszonej pomarańczy
- ✓ 3 orzechy włoskie

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 180°C. Trzy tortownice o średnicy 22 cm wysmaruj masłem, a na dnie ułóż papier do pieczenia.
2. Przy pomocy miksera utrzyj cukier z olejem, dodając po jednym jajku. Mąkę zmieszaj z proszkiem do pieczenia, sodą, solą oraz cynamonem i przesiej do miski z olejem, jajkami i cukrem, cały czas miksując na niższych obrotach. Następnie dodaj marchewkę oraz startą skórkę pomarańczową i delikatnie wymieszaj szpatułką.
3. Rozlej ciasto po równo do trzech przygotowanych tortownic. Piecz 45 minut. Po upieczeniu wyjmij ciasta z piekarnika i odstaw do ostudzenia. W tym czasie przygotuj krem.
4. Wymieszaj mikserem w misce serek Philadelphia z cukrem pudrem, cukrem z wanilią oraz sokiem z pomarańczy. Ostudzony płatek ciasta pokryj grubą warstwą kremu, ułóż na nim kolejne ciasto i powtórz czynność. Pozostały krem rozsmaruj równomiernie na bokach ciasta, a następnie posyp pokruszonymi orzechami włoskimi.
5. Udekoruj wierzch korą cynamonu, orzechami i suszonymi pomarańczami.



Ośnieżone serniczki z owocami

🕒 55 minut 🍴 x10

Składniki:

- ✓ 250 g serka Philadelphia Light
- ✓ 160 g cukru zwykłego
- ✓ 80 g cukru drobnego
- ✓ 3 g cukru z wanilią
- ✓ 16 g budyniu waniliowego w proszku
- ✓ 1 jajko
- ✓ 70 g pokruszonych ciasteczek owsianych
- ✓ 30 g masła
- ✓ 50 g borówek amerykańskich
- ✓ 40 g borówki brusznicy
- ✓ 20 g świeżej żurawiny
- ✓ 30 g cukru pudru

Przygotowanie:

1. Nagrzij piekarnik do 180°C. Przygotuj 10 małych silikonowych foremek i wysmaruj je tłuszczem. Rozpuść masło w mikrofalówce lub kąpeli wodnej i wymieszaj z nim drobno pokruszone ciasteczka owsiane. Serek Philadelphia Light utrzyj z cukrem zwykłym i z wanilią oraz budyniem przy pomocy miksera. Zmniejsz obroty i dodaj jajko. Foremki wyłóż równomiernie masą ciasteczkową i na wierzch nałóż masę sernikową. Piecz 20 minut.
2. Przygotuj oszronione owoce. Zagotuj pół szklanki wody z połową szklanki cukru. Mieszaj, aż cukier się rozpuści, a następnie ostudź. Owoce opłucz pod bieżącą wodą i wrzuć do syropu cukrowego, po czym obtocz je drobnym cukrem wsypanym do miseczki. Po 15 minutach przelóż oszronione owoce małymi porcjami na sitko i energicznie otrzep nadmiar cukru. Po upieczeniu serniczki pozostaw do ostudzenia, a następnie oprósz cukrem pudrem i ułóż na nich owoce.



Ciasteczka dla Mikołaja

🕒 1,5 godziny 🍴 x20

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 125 g miękkiego masła
- ✓ 250 g mąki pszennej
- ✓ 2 łyżki cukru pudru brązowego
- ✓ 1 łyżeczka cukru waniliowego
- ✓ ½ szklanki kisielu wiśniowego
- ✓ lukier w pisaku

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki poza kisielą wymieszaj w misce. Kiedy masa będzie w miarę jednolita, zagnieć ją dłońmi do uzyskania idealnej konsystencji (ciasto powinno delikatnie przyklejać się do rąk i być lekko wilgotne).
2. Stołnicę i wałek obsyp mąką. Rozwałkuj ciasto do grubości ok. 5 mm. Wytnij cienką szklanką 40 kótek. W 20 z nich dodatkowo wytnij małą foremką gwiazdkę.
3. Piecz ciasteczka ok. 15 minut w temperaturze 180°C. W międzyczasie przygotuj kisiel.
4. Wyciągnij ciastka z piekarnika i odstaw je do ostudzenia. Następnie, za pomocą lukru w pisaku sklej pełne kóteczka z kóteczkami z gwiazdką.
5. Gwiazdki wypełnij lekko schłodzonym kisielą (ok. 1 mała łyżeczka na jedno ciastko).

Wskazówka: Przed podaniem posyp ciasteczka cukrem pudrem.



Lukrowane pierniki

🕒 30 minut 🍴 x35

Składniki:

- ✓ 100 g miodu naturalnego
- ✓ 100 g cukru brązowego
- ✓ 80 g masła
- ✓ 1 jajko
- ✓ 350 g mąki pszennej
- ✓ 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ✓ 2 łyżki przyprawy korzennej do pierników
- ✓ 1 łyżeczka kakao

Lukier:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 50 g masła
- ✓ 100 g cukru pudru

Przygotowanie:

1. Podgrzej cukier z masłem oraz miodem (do całkowitego rozpuszczenia się cukru). Wymieszaj i odstaw do wystygnięcia.
2. W osobnej misce zmiksuj mąkę, sodę oczyszczoną, przyprawę korzenną, kakao oraz jajko.
3. Dodaj wystygniętą masę i ponownie zmiksuj.
4. Wyrobione ciasto rozwałkuj na stolnicy obsypanej mąką.
5. Wytnij pierniki za pomocą foremek i rozłóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Wstaw blachę do piekarnika rozgrzanego do 170°C. Piecz około 15 minut.
7. Wyjmij pierniki z piekarnika i poczekaj, aż ostygną.
8. Ubij serek Phily z miękkim masłem i cukrem pudrem. Odstaw do lodówki na 15 minut.
9. Udekoruj pierniki polewą i odczekaj, aż stwardnieje. Przechowuj je w szczelnie zamkniętym pojemniku.
10. Pamiętaj, aby pierniki piec z wyprzedzeniem – potrzebują czasu, żeby zmięknąć.



Miniserniczki bożonarodzeniowe

🕒 30 minut 🍴 x6

Składniki:

- ✓ 125 g ciastek korzennych
- ✓ 50 g masła
- ✓ 350 g serka Philadelphia Original
- ✓ 150 ml jogurtu naturalnego
- ✓ 100 ml śmietanki kremówki 30%
- ✓ 75 g cukru pudru
- ✓ 10 g żelatyny
- ✓ 2,5 g ekstraktu waniliowego
- ✓ owoce do dekoracji (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Pokrusz ciasteczka i wymieszaj z roztopionym masłem. Wyłóż na spód foremek (6 lub 7 cm średnicy).
2. Namocz żelatynę i pozostaw do napęcznienia.
3. W rondelku podgrzej śmietankę z cukrem pudrem i dodaj napęczniałą żelatynę, mieszając do całkowitego rozpuszczenia (nie gotuj i nie podgrzewaj za mocno). Odstaw do ostudzenia.
4. Serek Philadelphia Original wymieszaj na gładką masę z jogurtem i ekstraktem waniliowym.
5. Dodaj lekko przestudzoną śmietankę z cukrem pudrem i żelatyną, ponownie wymieszaj. Masą napełnij foremki.
6. Wstaw do lodówki na min. 3 godziny. Przed podaniem udekoruj, np. owocami.



Świąteczny tort sernikowy

🕒 120 minut 🍴 x25

Składniki:

Ciasto piernikowe:

- ✓ 400 g mąki tortowej
- ✓ 300 g drobnego cukru
- ✓ 1 łyżka kakao
- ✓ 20 g przyprawy piernikowej
- ✓ 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- ✓ 1 łyżka cukru waniliowego
- ✓ 1 łyżeczka cynamonu
- ✓ 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 i ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ✓ 180 ml mleka
- ✓ 3 łyżki miodu naturalnego
- ✓ 250 ml oleju słonecznikowego
- ✓ 300 ml maślanki
- ✓ 3 jajka

Krem:

- ✓ 500 g sera Philadelphia Original
- ✓ 250 g masła
- ✓ 500 ml śmietanki 36%
- ✓ 250 g cukru pudru
- ✓ 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

Dekoracja:

- ✓ gałązki rozmarynu
- ✓ żurawina w cukrze

Przygotowanie:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C.
2. W dużej misce dokładnie wymieszaj wszystkie suche składniki.
3. Do rondelka wlej mleko z miodem, podgrzej do rozpuszczenia i odstaw do ostudzenia.
4. W drugiej misce połącz mokre składniki, wlej przestudzoną mieszankę mleka i miodu, dobrze wymieszaj.
5. Przelej mokre składniki do suchych i wymieszaj do uzyskania jednolitej masy.
6. Ciasto podziel na 2 części i przelej do dwóch foremek o średnicy 20 cm.
7. Piecz przez około 30–35 minut w 180°C. Ostudź przed przełożeniem kremem.
8. Utrzyj miękkie masło z cukrem pudrem do uzyskania puszystego kremu.
9. Zmniejsz obroty miksera i dodaj po łyżce serek Philadelphia Original. Ucieraj do uzyskania jednolitej masy.
10. W osobnej misce ubij śmietankę. Do masy serkowej dodaj ubitą śmietankę z wanilią i delikatnie wymieszaj.
11. Ostudzone ciasta wyrównaj, odkrawając wierzch, a następnie oba przetnij na 2 blaty.
12. Podziel krem na 4 części i przełóż każdy blat porcją kremu. Wyrównaj wierzch i brzegi, udekoruj gałązkami rozmarynu i żurawiną w cukrze.
13. Przed podaniem wstaw ciasto do lodówki do schłodzenia (min. 2 godziny).



Sernik z polewą z białej czekolady

🕒 140 minut (włącznie z czasem pieczenia) 🍴 ×16

Składniki:

Spód:

- ✓ 80 g masła
- ✓ 240 g kruchych ciastek kakaowych

Masa serkowa:

- ✓ 800 g twarogu na sernik
- ✓ 250 g sera Philadelphia Original
- ✓ 4 jajka
- ✓ 100 g białej czekolady
- ✓ 120 g drobnego cukru trzcinowego
- ✓ 50 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 200 ml śmietany 30%

Polewa:

- ✓ 100 g białej czekolady
- ✓ 60 ml śmietanki 30%
- ✓ skórka z 1 cytryny
- ✓ sok z 1 cytryny

Przygotowanie:

1. Masło rozpuść w garnku w niskiej temperaturze. Ciastka pokrusz za pomocą blendera i wymieszaj z masłem. Okrągłą formę o średnicy około 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Masę przełóż na dno formy, odstaw na 15 minut do lodówki.
2. Do miski miksera włóż twaróg, serek Phily i cukier, zmiksuj na gładką masę. Dosyp przesianą mąkę ziemniaczaną, miksuj. Dodawaj po jednym jajku, miksując do czasu połączenia się składników.
3. 100 g czekolady rozpuść w kąpielii wodnej, lekko wystudź. Dodaj kilka łyżek masy serowej, szybko wymieszaj i połącz z masą. Dodaj śmietanę i delikatnie wymieszaj.
4. Wyjmij formę z lodówki. Na spód wlej masę serową.
5. Piekarnik nagrzej do 180°C (bez termoobiegu). Na dolną półkę wstaw blaszkę z 0,5 cm wody. Włóż ciasto i od razu zmniejsz temperaturę do 125°C. Piecz przez 100 minut. Po upieczeniu odstaw do ostygnięcia.
6. Przygotuj polewę. Białą czekoladę oraz śmietanę rozpuść w kąpielii wodnej, dodaj sok i skórkę otartą z jednej cytryny, wymieszaj.
7. Ciasto polej lekko ciepłą masą czekoladową i odstaw do zastygnięcia polewy.



Orkiszowe ciasto świąteczne z konfiturą

🕒 1,5 godziny 🍴 ×10

Składniki:

- ✓ 200 g drobnej mąki orkiszowej
- ✓ 20 g świeżych drożdży, pokruszonych
- ✓ 70 g mleka
- ✓ 40 g cukru brązowego
- ✓ 20 g miękkiego masła
- ✓ 1 żółtko
- ✓ szczypta soli
- ✓ 120 g konfitury z czerwonych owoców
- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 2 łyżki cukru pudru brązowego
- ✓ 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- ✓ lukier
- ✓ owoce z zalewy do dekoracji

Przygotowanie:

1. W rondelku na małym ogniu podgrzej mleko z łyżką cukru, łyżką mąki i drożdżami. Dokładnie mieszaj, nie przegrzewaj (powinno być letnie, nie gorące). Odstaw zaczyn na około 20 minut do związania.
2. Na stolnicę wysyp mąkę, dodaj pokrojone masło, resztę cukru i szczyptę soli oraz żółtko. Na górę kopczyka z mąki powoli wylewaj zaczyn drożdżowy. Zagniataj do uzyskania idealnego ciasta. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około 30-40 minut do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
3. Na stolnicy posypanej odrobiną mąki rozwałkuj ciasto. Wytnij w nim kilkanaście trójkątów o podstawie około 4-5 cm, długich na około 15 cm. Trójkąty z ciasta układaj jeden za drugim, na zakładkę, mniej więcej w połowie podstawy trójkąta. Uformuj z nich kształt laski świątecznej. Dociskaj palcami trójkąty w miejscu łączenia i troszkę je rozplaszczaj. Dokładnie tam rozłóż serek Phily połączony z ekstraktem z wanilii i cukrem pudrem. Na serek połóż konfiturę.
4. Zawijaj ostre końce trójkątów do środka, tak aby przykrywały serek i konfiturę. Między nimi pozostaw około 1-centymetrowe przerwy, żeby spod ciasta było widać nadzienie.
5. Posmaruj ciasto białkiem i włóż do piekarnika rozgrzanego do 190°C na około 16-20 minut. Ostudzone ciasto polej lukrem i ozdób owocami z zalewy.



Pingwiny z oliwek

🕒 45 minut 🍴 x15

Składniki:

- ✓ 15 małych herbatników
- ✓ 30 czarnych oliwek
- ✓ 5 plasterków marchewki
- ✓ 125 g sera Philadelphia Original

Przygotowanie:

1. Ser Philadelphia włóż na 30 minut do zamrażalnika.
2. W tym czasie wybierz 15 największych oliwek i 15 mniejszych (z ładną dziurką po drylowaniu na główki pingwinów). Większe oliwki przekrój wzdłuż na pół.
3. Plastry marchewek pokrój na pół. Z jednej połówki wytnij 4 trójkąciki na łapki, a z drugiej 8 drobniejszych na dzióbki.
4. Wyjmij ser z zamrażalnika i łyżką do drylowania melona uformuj z niego małe półkule.
5. Połóż uformowany ser na herbatniku (bliżej jednej z krótszych krawędzi), dołóż po bokach połówki większej oliwki, żeby powstały skrzydełka.
6. Mniejszą oliwkę połóż nad tułowiem pingwina (dziurką do góry). Do dziurki włóż dzióbek.
7. Łapki przyłóż do brzuszka z sera.



Deser czekoladowy

🕒 95 minut 🍴 x6

Składniki:

- ✓ 80 g czekolady gorzkiej 80% kakao
- ✓ 360 g śmietanki 36%
- ✓ 175 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 4 g żelatyny
- ✓ 40 g masła
- ✓ 60 g cukru
- ✓ 15 g kakao
- ✓ 110 g mąki pszennej tortowej
- ✓ 2 g proszku do pieczenia
- ✓ 1 g soli kuchennej
- ✓ 70 g masła
- ✓ 80 g cukru pudru
- ✓ 1 małe jajko
- ✓ 80 ml maślanki
- ✓ 2 g soli gruboziarnistej

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 180°C. W mikrofalówce lub w kąpeli wodnej roztop gorzką czekoladę. Rozsmaruj ją łyżką w półsferycznych foremkach i odstaw do lodówki. Przesiej kakao, mąkę, proszek do pieczenia i sól do miski. Utrzyj cukier puder z 70 g masła na puszystą masę. Dodaj jajko, cały czas ucierając. Dodaj połowę przesianych suchych składników i wymieszaj. Następnie wlej maślankę i dodaj pozostałe suche składniki, mieszając.
2. Wyłóż blachę do pieczenia papierem i na jej połowie rozprowadź masę. Piecz przez 15 minut, następnie ostudź i wstaw na 20 minut do zamrażarki. W międzyczasie ubij śmietankę na sztywno. Łyżeczkę żelatyny w małej misce lub kubku zalej 2 łyżkami wody i wstaw do mikrofalówki na 30 sekund lub zalej ciepłą wodą. Mieszaj do rozpuszczenia. Ubitą śmietankę wymieszaj z serkiem Philadelphia Milka na najniższych obrotach miksera, a następnie, cały czas miksując, cienką stróżką dolej żelatynę. Odstaw do lodówki na 10 minut.
3. Przygotuj sos karmelowy. W garnuszku z grubym dnem karmelizuj cukier przez ok. 10 minut. Dodaj 40 g masła. Gdy masło się rozpuści, zdejmij garnek z gazu i dolej śmietanki, cały czas mieszając. Dodaj 1 g soli gruboziarnistej i odstaw do ostudzenia.
4. Z ciasta, po wyjęciu z zamrażarki, wytnij koła o takiej samej lub zbliżonej średnicy do półsferycznych foremek i posmaruj słonym karmelem. Czekoladowe foremki wypełnij musem przy pomocy rękawa cukierniczego i nałóż na ciasto z karmelem. Odstaw do lodówki na 10 minut. Serwuj posypane szczyptą soli gruboziarnistej.



Nachosy z serem Phily

🕒 20 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ paczka solonych nachosów
- ✓ 125 g sera Philadelphia Original
- ✓ 2 łyżki jogurtu naturalnego
- ✓ 50 g startego sera gouda
- ✓ 50 g czarnych oliwek
- ✓ 1 łyżeczka musztardy
- ✓ szczypta cukru brązowego
- ✓ ½ łyżeczki curry
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ pieprz, sól

Przygotowanie:

1. Nachosy wysyp warstwami do żaroodpornego naczynia. Warstwy przekładaj startym serem i pokrojonymi oliwkami. Piecz w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 180°C.
2. W miseczce wymieszaj serek Phily z przyprawami, utartym czosnkiem, musztardą, cukrem i jogurtem.
3. Przekąskę podawaj na ciepło.



