



Więcej pomysłów na... Wielkanoc z Phily

25 PRZEPISÓW



Spis treści

Jajka faszerowane awokado	1
Jajka pod pierzynką	3
Jajka po szkocku	5
Pasta jajeczna	7
Pieczarki portobello z jajkami przepiórczymi	9
Zupa chrzanowa	11
Żur podany z pieczywem	13
Warkocz z polędwicy z buraczkami i serkiem Phily	15
Pieczeń wieprzowa z morelami	17
Roladki z indyka po toskańsku	19
Granola cups z jadalnymi kwiatami	21
Sałatka w słoiku	23
Uniwersalny sos pietruszkowy	25
Pascha różana	27
Mazurek czekoladowy	29
Babka wielkanocna	31
Deser a'la kwiatki w doniczkach	33
Wielkanocne pancakes w kształcie zająca	35
Sernik amerykański z polewą toffi i orzechami	37
Cytrynowy tort	39
Nowojorski sernik z pomarańczą	41
Torciki wiosenne z kwiatkami	43
Minibabki z polewą czekoladową	45
Beza Pavlova	47
Chałka z nadzieniem wiśniowym	49

Jajka faszerowane awokado

🕒 20 minut 🍴 ×5

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Light
- ✓ 5 jajek L
- ✓ 140 g awokado
- ✓ 60 g krewetek tygrysiach
- ✓ 15 ml soku z limonki
- ✓ 15 g papryczki jalapeño
- ✓ 2 g świeżego szczypiorku
- ✓ 10 g masła
- ✓ 2 g czerwonego pieprzu
- ✓ 2 g soli gruboziarnistej
- ✓ 5 g sody oczyszczonej

Przygotowanie:

1. Zagotuj wodę na jajka i dodaj łyżeczkę sody oczyszczonej. Włóż jajka do garnka i gotuj przez 10 minut. Po odcedzeniu zalej je zimną wodą, a następnie obierz ze skorupki.
2. Odkrój 0,5 cm spodu oraz 1 cm wierzchołka każdego jajka i wydobądź małą łyżeczką żółtka. Obrane awokado zblenduj z serem Philadelphia Light, żółtkami, sokiem z limonki oraz jalapeno i odstaw na 15 minut do lodówki.
3. Na małej patelni rozpuść masło i smaż krewetki przez 2 minuty, ostudź. Krem z awokado przełóż do rękawa cukierniczego i udekoruj jajka.
4. Na wierzchu każdego jajka ułóż krewetkę, szczypiorek oraz czerwony pieprz.





Jajka pod pierzynką

🕒 25 minut

🍴 x3

Składniki:

- ✓ 3 jajka
- ✓ 40 g serka Philadelphia Original (około 1/3 opakowania)
- ✓ 20 g łososia wędzonego na zimno
- ✓ 1 łyżeczka soku z cytryny
- ✓ 1 łyżeczka majonezu
- ✓ pieprz ziółowy
- ✓ szczypiorek
- ✓ kawałek papryczki chili (opcjonalnie)
- ✓ czerwony barwnik spożywczy

Przygotowanie:

1. Umyj jajka, włóż je do garnka z zimną wodą, gotuj przez około 4-6 minut.
2. W naczyniu rozpuść barwnik spożywczy zgodnie z informacją na opakowaniu. Pamiętaj, żeby kupić barwnik odpowiedni do żywności.
3. Jajka obierz ze skorupki. Włóż je do wody z barwnikiem na kilka minut, następnie osusz. Przekrój jajka nożem do wzorków. Delikatnie wyjmij żółtka.
4. Przygotuj pierzynkę z serka: Do serka Philadelphia Original (w temperaturze pokojowej) dodaj majonez, sok z cytryny i rozgniecione żółtka. Utrzyj całość na gładką masę. Łososia posiekaj bardzo drobno i utrzyj z masą serkową. Dopraw pieprzem ziółowym i, jeśli lubisz ostrzejsze potrawy, dodaj kawałek posiekanej papryczki chili.
5. Ułóż połówki jajek na talerzu. Do zagłębienia po żółtku nałóż grubo pierzynkę z serka. Udekoruj szczypiorkiem.





Jajka po szkocku

🕒 60 minut 🍴 x4



Składniki:

Jajka w mięsie:

- ✓ 500 g mielonego mięsa wołowo-wieprzowego
- ✓ 4 jajka ugotowane na półtwardo
- ✓ bułka tarta bezglutenowa
- ✓ sól, pieprz, kardamon, ziarna kolendry

Sos serowy:

- ✓ 100 g serka Philadelphia Original
- ✓ 30 g ketchupu Bio
- ✓ 2 kopiaste łyżki majonezu
- ✓ ½ łyżeczki wędzonej papryki
- ✓ 1 ząbek czosnku

Przygotowanie:

1. Ugotuj jajka na półtwardo, przelej zimną wodą i ostrożnie obierz ze skorupki.
2. Mięso przypraw, podziel na 4 równe porcje i spłaszcz je na placki (około 1 cm grubości). Na środku każdego placka połóż jajko i delikatnie owiń je w całości mięsem.
3. Kulki obtocz w bułce tartej.
4. Piecz kotleciki najpierw 15 minut w 150°C. Następnie podnieś temperaturę do 180°C i piecz kolejne 20-25 minut.
5. W międzyczasie w miseczce kolejno połącz wszystkie składniki kremowego sosu.

Wskazówka: Potrawa będzie atrakcyjnie się prezentować, jeśli kotleciki przekroisz na pół. Danie możesz serwować na ciepło i na zimno.





Pasta jajeczna

🕒 15 minut

🍴 x8

Składniki:

- ✓ 75 g sera Philadelphia Light
- ✓ 5 jajek L
- ✓ 1 g przyprawy curry
- ✓ 5 g musztardy
- ✓ 3 ml soku z cytryny
- ✓ 1 g skórki z cytryny
- ✓ 5 g drobno pokrojonego szczypiorku
- ✓ 2 g nasion czarnuszki
- ✓ 24 g kiełków (rzeżuchy lub lucerny)
- ✓ 1 g soli
- ✓ 3 g sody oczyszczonej do gotowania jajek

Przygotowanie:

1. Zagotuj wodę na jajka i dodaj tyżeczkę sody oczyszczonej. Włóż jajka do garnka i gotuj przez 10 minut. Po odcedzeniu zalej je zimną wodą, a następnie obierz.
2. W misce umieść serk Philadelphia Light, jajka, curry, musztardę, sok i skórkę z cytryny oraz sól. Zmiksuj na gładką masę.
3. Posyp szczypiorkiem, czarnuszką i ułóż na wierzchu kiełki.





Pieczarki portobello z jajkami przepiórczymi

🕒 40 minut

🍴 x4

Składniki:

- ✓ 150 g serka Philadelphia Light
- ✓ 5 dużych pieczarek portobello (kapelusze)
- ✓ 15 jajek przepiórczych
- ✓ 12 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 3 g listków świeżej szalwii
- ✓ 3 g startej skórki z cytryny
- ✓ 3 g drobno pokrojonego szczypiorku
- ✓ 1 g soli gruboziarnistej
- ✓ 1 g pieprzu
- ✓ 2 ml oliwy

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 200°C. Umyj dokładnie kapelusze pieczarek portobello. Formę lub blachę posmaruj oliwą i wstaw piezarki na 10 minut do piekarnika.
2. W międzyczasie wymieszaj dokładnie serek Philadelphia z mąką ziemniaczaną, posiekanymi listkami szalwii, startą skórką z cytryny, solą i pieprzem.
3. Wyjmij piezarki z piekarnika, napełnij przygotowanym farszem i wbij po 3 jajka do każdego kapelusza (najlepiej najpierw przygotuj małe wgłębienia w farszu).
4. Umieść faszerowane piezarki ponownie w piekarniku i piecz kolejne 10 minut. Po wyjęciu z piekarnika posyp szczypiorkiem.



Zupa chrzanowa

🕒 40 minut 🍴 ×6

Składniki:

- ✓ 200 g serka Philadelphia Light
- ✓ 600 g ziemniaków
- ✓ 40 g chrzanu
- ✓ 50 g pora (biała część)
- ✓ 150 g korzenia pietruszki
- ✓ 1 l bulionu warzywnego
- ✓ 4 ml oleju rzepakowego
- ✓ 20 g masła
- ✓ 6 g soli + 3 g do wody
- ✓ 4 g mielonego pieprzu
- ✓ 3 g gałki muskatołowej mielonej

Przygotowanie:

1. Obierz i zetrzyj chrzan na tarce, pora pokrój w krążki, a obrany korzeń pietruszki pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej olej, dodaj masło, a następnie podsmaż powyższe warzywa przez 5 minut.
2. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Razem z podsmażonymi warzywami wrzuć je do garnka, zalej bulionem i gotuj przez 20 minut. Wyłącz gaz i zblenduj całość do uzyskania kremowej konsystencji.
3. Dodaj serek Philadelphia Light oraz gałkę muskatołową, pieprz i sól. Wszystko dokładnie wymieszaj.





Żur podany z pieczywem

🕒 50 minut 🍴 x6

Składniki:

- ✓ 180 g serka Philadelphia Original
- ✓ 2 łyżeczki chrzanu
- ✓ 3 bułki pszenne ciemne na zakwasie
- ✓ 6 jajek
- ✓ zakwas żytni na żurek
- ✓ 2 duże cebule
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 1 średnia marchewka
- ✓ 2 łyżki śmietany 12%
- ✓ liście laurowe
- ✓ suszony i świeży majeranek
- ✓ pieprz czarny w ziarnach
- ✓ pieprz ziołowy mielony
- ✓ szczypiorek
- ✓ sól
- ✓ 1,5 l wody

Przygotowanie:

1. Na suchej patelni podpraż pokrojone w kawałki cebule.
2. Do garnka wlej 1,5 wody. Dodaj liście laurowe, ziarenka pieprzu, suszony majeranek, podprażone kawałki cebuli oraz pokrojony czosnek i marchewkę. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu około 25 minut. Następnie przecedź wywar przez drobne sito.
3. Do zupy dodaj zakwas (ilość odpowiednią na 1,5 l wody, w zależności od zakwasu około 300 ml), gotuj 3 minuty. Dopraw śmietaną, solą i odstaw w ciepłe miejsce.
4. Jajka gotuj przez 5-6 minut, następnie obierz ze skorupki.
5. Serek Philadelphia Original zmieszaj z chrzanem. Ciemne bułki na zakwasie przekrój, posmaruj grubo chrzanowym serkiem i posyp szczypiorkiem.
6. Podgrzej żurek. Podawaj z jajkiem oraz bułką z chrzanowym serkiem. Udekoruj ziołowym pieprzem i szczypiorkiem oraz świeżym majerankiem.



Warkocz z polędwicy z buraczkami i serkiem Phily

🕒 90 minut 🍴 ×3

Składniki:

Warkocz:

- ✓ długi kawałek polędwiczki wieprzowej (około 600 g)
- ✓ 1 łyżeczka majeranku
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ ½ łyżeczki słodkiej czerwonej papryki
- ✓ 2 szczypty pieprzu
- ✓ 1 łyżka oliwy

Buraczki z serkiem Philadelphia:

- ✓ 1 szklanka utartych buraków
- ✓ 1 szalotka
- ✓ natka pietruszki
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ szczypta kolendry w proszku
- ✓ garść orzechów włoskich
- ✓ 2 łyżki serka Philadelphia Original
- ✓ ½ łyżki chrzanu

Przygotowanie:

1. Umyj polędwicę i pokrój ją na 3 równe, długie kawałki. Oliwę zmieszaj z przyprawami i wyciśniętym czosnkiem. Zamarynuj mięso - odłóż je na 20 minut.
2. Z trzech kawałków mięsa ułóż warkocz - połącz pasy szpikulcem (na górze) i zapleć je. Dół także połącz szpikulcem, dzięki czemu mięso się nie rozplecie.
3. Rozgrzej piekarnik do 190°C, góra/dół. W międzyczasie podsmaż mięso na rozgrzanej patelni, aż się zarumieni po obu stronach. Przełóż warkocz do brytfanny i piecz ok. 25 minut.
4. Posiekaj szalotkę i połącz ją ze składnikami na surówkę (poza orzechami). Orzechy upraż na patelni i posyp nimi buraczki.

Wskazówka: Aby mięso nie wysuszyło się podczas pieczenia, wstaw na dno piekarnika naczynie z wodą.





Pieczeń wieprzowa z morelami

🕒 2 godziny 40 minut 🍴 x8

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 1,5 kg schabu bez kości
- ✓ 180 g suszonych moreli
- ✓ 12 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 80 ml oleju rzepakowego
- ✓ 2 g nasion kolendry
- ✓ 8 g wyciśniętego czosnku
- ✓ 1 g pieprzu cayenne
- ✓ 0,5 g cynamonu
- ✓ 30 g dżemu morelowego
- ✓ 2 g soli + 2 g do marynaty
- ✓ 1 g pieprzu czarnego

Przygotowanie:

1. Umyj mięso i natnij wzdłuż tak, aby powstał jeden duży płąt. Rozbij je tłuczkiem. Wymieszaj olej z pieprzem cayenne, cynamonem i solą. Zamarynuj w tym mięso i wstaw do lodówki na godzinę.
2. Przed upływem tego czasu nagrzej piekarnik do 180°C. Przelej wrzątkiem suszone morele, a w miseczce wymieszaj serek Philadelphia z ziołami z mąką ziemniaczaną, nasionami kolendry, czosnkiem, solą i pieprzem.
3. Rozłóż ponownie płąt schabu i rozprowadź na nim serek, a następnie poukładaj morele. Zroluj roladę i zwiąż ciasno sznurkiem bawełnianym.
4. Przełóż mięso do naczynia żaroodpornego i piecz przez 1,5 godziny. Na 15 minut przed zakończeniem pieczenia posmaruj wierzch rolady dżemem morelowym i wstaw z powrotem do piekarnika.

Przed podaniem usuń sznurek. Można serwować na ciepło lub na zimno.





Roladki z indyka po toskańsku

🕒 45 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 720 g sznycli z indyka
- ✓ 80 g pomidorów suszonych w zalewie
- ✓ 300 g świeżego szpinaku baby
- ✓ 10 g masła
- ✓ 45 g czarnych oliwek
- ✓ 5 g czosnku
- ✓ 5 g musztardy
- ✓ 10 ml oleju
- ✓ 6 g miodu
- ✓ 2 g soli
- ✓ 2 g pieprzu świeżo mielonego

Przygotowanie:

1. Nagrzewaj piekarnik do 190°C.
2. Rozgrzej pół łyżki oleju na patelni i wrzuć szpinak. Po odparowaniu wody z liści dodaj masło i czosnek. Po 1,5 minuty przełóż szpinak z czosnkiem do miski.
3. Pomidory i oliwki pokrój na mniejsze kawałki. Do jeszcze ciepłego szpinaku dodaj serek Philadelphia z ziołami, pomidory, oliwki, musztardę i wymieszaj.
4. Sznyce rozbij na cienkie plastry, natrzyj solą oraz pieprzem i rozsmaruj na nich farsz. Zwiń w roladki i zabezpiecz wykałaczkami.
5. Wymieszaj pozostały olej z miodem i posmaruj pędzlem mięso z wierzchu. Wstaw roladki do piekarnika w naczyniu żaroodpornym i piecz przez 30 minut.





Granola cups z jadalnymi kwiatami

🕒 40 minut 🍴 x6

Składniki:

- ✓ 1 i ¼ szklanki gotowej mieszanki muesli z owocami
- ✓ ¼ szklanki płynnego miodu
- ✓ 1 jajko
- ✓ 100 g serka Philadelphia Light
- ✓ 2 duże łyżki jogurtu naturalnego 0%
- ✓ owoce i jadalne bratki do dekoracji
- ✓ szczypta nasion chia

Przygotowanie:

1. Miód i jajko połącz dokładnie ze sobą. Dodaj muesli i wymieszaj.
2. Rozgrzej piekarnik do 165°C (górną/dół). Blaszkę do muffinek natłuść i do każdej foremki nałóż po 3 czubate łyżki muesli w miodzie. Uformuj masę, tworząc kubeczki.
3. Piecz 12 minut, a po wyjęciu z piekarnika popraw delikatnie kształt kubeczków. Odstaw do całkowitego wystygnięcia w blaszce.
4. Serek Phily połącz dokładnie z jogurtem (najlepiej trzepaczką).
5. Kiedy blaszka ostygnie, włóż ją jeszcze na 10 minut do lodówki (dzięki temu będzie łatwiej wyjąć kubeczki z formy). Po schłodzeniu w lodówce, delikatnie, małym widelczykiem, wyjmij kubeczki z formy.
6. Napełnij je serem i ozdób owocami, bratkami i odrobiną nasion chia.





Sałatka w słoiku

🕒 25 minut

🍴 x2

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- ✓ 115 ml mleka 2%
- ✓ 3 ml soku z cytryny
- ✓ 3 g musztardy
- ✓ 120 g marchewki
- ✓ 90 g selera naciowego
- ✓ 200 g kukurydzy z puszki
- ✓ 150 g rzodkiewek
- ✓ 150 g sałaty rzymskiej (zielona część liści)
- ✓ 2 jajka
- ✓ 2 g soli
- ✓ 2 g pieprzu
- ✓ 3 g sody oczyszczonej do gotowania jajek

Przygotowanie:

1. Zagotuj wodę na jajka i do wrzątku dosyp łyżeczkę sody oczyszczonej, a następnie ostrożnie umieść jajka w garnku. Po upływie 10 minut odcedź jajka, zalej zimną wodą, a kiedy wystygną – obierz ze skorupki.
2. Przygotuj dwa czyste słoiki (ok. 500 ml każdy). Wymieszaj energicznie serek Philadelphia ze szczypiorkiem z mlekiem, sokiem z cytryny, musztardą, solą oraz pieprzem do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Zetrzyj umytą i obraną marchewkę na grubych oczkach tarki. Łodygę selera i rzodkiewki dokładnie umyj. Selera pokrój w poprzek w 3 mm paseczki, a rzodkiewki w ćwiartki. Kukurydzę odsącz. Liście sałaty opłucz.
4. Na dno słoików rozlej po równo sos, a następnie ułóż warstwy marchewki, selera, kukurydzy, rzodkiewki oraz liści sałaty. Na wierzchu sałatki umieść pokrojone jajka na twardo.





Uniwersalny sos pietruszkowy

🕒 10 minut 🍴 x4

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 80 ml mleka
- ✓ 40 g natki pietruszki
- ✓ 5 ml soku z cytryny
- ✓ 4 g startej skórki z cytryny
- ✓ 2 g grubo mielonego pieprzu
- ✓ 2 g soli

Przygotowanie:

1. Pietruszkę optucz i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Cytrynę dokładnie umyj i polej wrzątkiem, a następnie zetrzyj skórkę na małych oczkach tarki. Wyciśnij sok.
3. W misce zblenduj serek Philadelphia z ziołami, sok oraz skórkę z cytryny, mleko, natkę pietruszki, pieprz i sól.

Wskazówka: Sos można podawać na zimno lub na ciepło.





Pascha różana

🕒 2 godziny 🍴 x10

Składniki:

- ✓ 1,5 kg serka Philadelphia Original
- ✓ 150 g cukru drobnego
- ✓ 45 ml wody różanej
- ✓ 15 g suszonych płatków róży
- ✓ 32 g żelatyny
- ✓ 8 g cukru wanilinowego
- ✓ 60 g rodzynek
- ✓ 30 g płatków migdałowych

Przygotowanie:

1. Miskę w preferowanym kształcie wyłoż gazą.
2. Wymieszaj serek Philadelphia z cukrem, wodą różaną, rodzynekami oraz płatkami róży.
3. Żelatynę rozpuść w 80 ml gorącej wody i po ostudzeniu wlej wąskim strumieniem do masy serowej, cały czas mieszając. Przelej masę do miski z gazą i odstaw do lodówki na co najmniej 1,5 godziny.
4. Po wyjęciu z lodówki przełóż paschę na talerz i posyp jej brzegi płatkami migdałów.





Mazurek czekoladowy

🕒 2 godziny 🍴 x6

Składniki:

- ✓ 200 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 180 g mąki (np. krupczatki lub tortowej)
- ✓ 75 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 150 g zimnego masła
- ✓ 60 g cukru drobnego
- ✓ 8 g cukru wanilinowego
- ✓ 1 ml esencji migdałowej
- ✓ 1 jajko L
- ✓ 10 ml zimnej wody
- ✓ 75 g czereśni koktajlowych (ok. 15 szt.)
- ✓ 60 g migdałów całych
- ✓ 12 g migdałów w słupkach
- ✓ 20 g płatków migdałowych
- ✓ 15 g małych rodzynek
- ✓ 10 g kandyzowanej skórki pomarańczowej

Przygotowanie:

1. Wymieszaj oba rodzaje mąki z cukrem (drobnym i wanilinowym), a następnie utrzyj z pokrojonym w kostkę zimnym masłem. Dodaj jajko, esencję migdałową oraz zimną wodę i zagnieć.
2. Wylóż formę ciastem, zawiń całość w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 1,5 godziny. Przed upływem tego czasu nagrzej piekarnik do 170°C.
3. Ciasto ponakłuj gęsto widelcem, wstaw do piekarnika i piecz ok. 40 minut, aż się zrumieni. Po upieczeniu ostudź.
4. Rozsmaruj serek Philadelphia Milka na cieście, wyładź i ułóż na nim kwiatowe wzorki z migdałów, czereśni, rodzynek i skórki pomarańczowej.





Babka wielkanocna

🕒 2 godziny 🍴 x18

Składniki:

- ✓ 220 g serka Philadelphia Original
- ✓ 200 g masła + 5 g do posmarowania formy
- ✓ 5 jajek L
- ✓ 80 g truskawek
- ✓ 350 g cukru
- ✓ 375 g mąki uniwersalnej
- ✓ 2 ml esencji waniliowej
- ✓ 2 g proszku do pieczenia
- ✓ 1 g soli

Polewa:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Light
- ✓ 60 g masła
- ✓ 120 g cukru pudru

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 175°C. Miękkie masło ucieraj z serem Philadelphia, cukrem i esencją waniliową, aż do uzyskania puszystej masy. Następnie dodaj po jednym jajku i dokładnie wymieszaj.
2. W osobnej misce przesiej 350 g mąki wraz z proszkiem do pieczenia oraz solą. Zmieszaj ze sobą suche i mokre składniki. Podziel powstałą masę na dwie części – jedną z nich przelej do drugiej miski.
3. Zblenduj truskawki i dodaj wraz z pozostałą mąką do jednej części ciasta, po czym dokładnie wymieszaj. Formę do pieczenia posmaruj masłem. Dodawaj do formy po łyżce masy waniliowej i truskawkowej, naprzemiennie, w tym samym miejscu. Pod koniec użyj wykałaczki do zrobienia wzorków marmurkowania.
4. Piecz przez 60 minut. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdź patyczkiem w najgłębszym miejscu formy, czy nie ma zakalca. Wystudź ciasto.
5. W międzyczasie przygotuj polewę – wymieszaj wszystkie składniki na gładką masę. Polej nią ciasto i wstaw do lodówki na 20 minut.





Deser a'la kwiatki w doniczkach

🕒 15 minut

🍴 ×4

Składniki:

- ✓ 10 herbatników ciemnych, kakaowych
- ✓ 1 łyżeczka cukru brązowego
- ✓ 150 ml śmietany 30-36% do ubicia
- ✓ 100 g serka Philadelphia Original
- ✓ 4 małe doniczki terakotowe (ok. 6 cm wysokości)

Przygotowanie:

1. Doniczki dokładnie umyj.
2. Śmietanę ubij z łyżeczką cukru. Do ubitej śmietany dodaj serek Phily i krótko zmiksuj.
3. Herbatniki rozdrobnij blenderem. W doniczkach ułóż serek, a na nim rozłóż warstwę herbatników (ok. 1 cm).
4. Schłódź deser, a przed podaniem każdą doniczkę udekoruj kwiatkiem.





Wielkanocne pancakes w kształcie zająca

🕒 30 minut 🍴 ×4

Składniki:

- ✓ 2 jajka
- ✓ 150 g mąki pszennej tortowej
- ✓ 230 ml mleka 2%
- ✓ 30 g masła
- ✓ 3 łyżki cukru pudru
- ✓ ¼ łyżeczki soli
- ✓ 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 10 g)
- ✓ ½ łyżki oleju słonecznikowego lub kokosowego (do smażenia)
- ✓ ok. 60 g serka Philadelphia Original (½ opakowania)
- ✓ 24 płatki migdałowe
- ✓ 1 łyżka syropu klonowego

Przygotowanie:

1. Mleko wyjmij wcześniej z lodówki, powinno mieć temperaturę pokojową. Masło roztop w rondelku i odstaw do ostygnięcia.
2. Jajka wymieszaj trzepaczką lub mikserem z cukrem i solą do uzyskania jednolitej masy. Dodaj mleko oraz roztopione masło, wymieszaj.
3. Do masy przesiej mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto mieszaj ręcznie lub mikserem na niskich obrotach.
4. Na patelni rozprowadź pędzelkiem kuchennym niewielką ilość tłuszczu. Chochełką nalej porcję ciasta, formując okrągłe placki – na głowę i brzuszek zająca. Łyżką uformuj mniejsze placki na uszy i łapki. Smaż placuszki do momentu uzyskania brązowego koloru (około 4 minuty z każdej strony).
5. Serek Philadelphia Original wymieszaj z syropem klonowym.
6. Na talerzu ułóż placki, tworząc kształt zająca (jak na zdjęciu). Na łapkach połóż płatki migdałowe. Z serkowego kremu uformuj ogonek, a resztę serka postaw na stole.





Sernik amerykański z polewą toffi i orzechami

🕒 2 godziny 40 minut (włącznie z czasem pieczenia)

🍴 x16

Składniki:

Spód:

- ✓ 80 g masła
- ✓ 150 g kruchych ciastek

Masa serkowa:

- ✓ 1 kg sera Philadelphia Original
- ✓ 4 jajka
- ✓ 200 ml kwaśnej śmietany 18%
- ✓ 150 g drobnego cukru do wypieków
- ✓ 50 g mąki tortowej
- ✓ 1 łyżeczka pasty z wanilii
- ✓ starta skórka z limonki
- ✓ 2 łyżeczki soku z limonki

Polewa:

- ✓ 100 g cukru trzcinowego
- ✓ 60 ml śmietanki 36%
- ✓ 60 g masła
- ✓ szczypta soli

Dekoracja:

- ✓ orzechy laskowe

Przygotowanie:

1. Ser Philadelphia Original oraz kwaśną śmietaną wyjmij wcześniej z lodówki, aby nabrały pokojowej temperatury.
2. Okrągłą formę do ciasta wyłóż papierem do pieczenia.
3. Roztop masło, wystudź i dokładnie wymieszaj z pokruszonymi ciastkami. Masę ułóż równomiernie na dnie formy do pieczenia. Wstaw do lodówki na pół godziny.
4. Składniki na część serkową zmiksuj, aż do uzyskania gładkiej masy. Przetóż ją na schłodzony spód do ciasta i wyrównaj.
5. Formę do pieczenia owiń od spodu folią spożywczą, wstaw do głębokiej blachy, do której wlej gorącą wodę na wysokość 1 cm. Piecz przez 10 minut w 180°C, a następnie w 110°C przez 40 minut. Pozostaw sernik w wyłączonym piekarniku przez godzinę, po tym czasie wyjmij formę i odstaw do schłodzenia.
6. Przygotuj polewę. W małym garnku wymieszaj cukier trzcinowy, śmietaną, masło i szczyptę soli. Zagotuj, zmniejsz temperaturę i gotuj przez kilka minut, aż sos zgęstnieje.
7. Sernik amerykański polej przygotowaną polewą i udekoruj orzechami laskowymi.





Cytrynowy tort

🕒 3 godziny 🍴 x20

Składniki:

Biskopt:

- ✓ 5 jajek (białka oddzielone od żółtek)
- ✓ 150 g cukru, najlepiej drobnego
- ✓ 130 g mąki pszennej tortowej typ 450
- ✓ 40 g skrobi ziemniaczanej

Nasączenie:

- ✓ 100 g cukru
- ✓ 250 ml wody
- ✓ sok z ½ cytryny

Lemon curd:

- ✓ 2 żółtka
- ✓ 2 jajka
- ✓ 160 g cukru drobnego
- ✓ 80 g masła 83%
- ✓ sok z 2 cytryn
- ✓ skórka otarta z 1 cytryny

Krem śmietankowy:

- ✓ 500 ml śmietany kremówki 30-36%
- ✓ 250 g serka mascarpone
- ✓ 3 łyżki cukru pudru
- ✓ świeże maliny, borówki

Krem z serkiem Philadelphia do obłożenia tortu:

- ✓ 100 g masła
- ✓ 250 g cukru pudru
- ✓ 200 g serka Philadelphia Original
- ✓ 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

1. Biskopt: mąkę pszenną oraz skrobię wymieszaj i przesiej. Białka ubij na sztywno, powoli dodawaj do nich cukier (łyżka po łyżce) – aż piana zrobi się gęsta i lekko perlowa w kolorze. Następnie dodaj żółtka, jedno po drugim. Masę mieszaj jeszcze przez chwilę, po czym wyłącz mikser. Mąkę dodaj w dwóch partiach, mieszając całość łyżką do połączenia składników. Tortownicę o średnicy 21-22 cm wyłóż papierem do pieczenia (samo dno). Przetłóż do niej masę biskoptową. Włóż ciasto do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz 35-40 minut. Po wyjęciu upuść tortownicę na podłogę z wysokości 30-40 cm. Odłóż ciasto do wystygnięcia, a następnie wyciągnij je z formy i podziel na 3-4 blaty. Zagotuj wodę z cukrem, wystudź ją i dodaj sok z cytryny.
2. Lemon curd: do garnka dodaj żółtka, jajka i cukier. Postaw na mniejszy palnik i podgrzej na średnim ogniu, mieszając. Dodaj sok z cytryny, skórkę cytrynową i masło. Mieszaj cały czas, aż do zgęstnienia i zagotowania kremu. Po zagotowaniu wyłącz kuchenkę i wystudź masę.
3. Krem śmietankowy: śmietanę z mascarpone i cukrem umieść w misie miksera i ubijaj, aż powstanie gęsta kremowa masa.
4. Krem z serkiem Philadelphia: wymieszaj masło z cukrem – do uzyskania puszystej masy. Dodaj serek Philadelphia i ekstrakt waniliowy, wymieszaj całość. Jeśli masa zrobi się zbyt rzadka, odstaw ją na chwilę do lodówki.
5. Wykonanie: na paterze ułóż pierwszy blat biskoptu, nasącz go ⅓ ponczu, nałóż warstwę lemon curd i warstwę kremu śmietankowego (możesz w nim zatopić świeże owoce). Następnie powtórz czynności, układając kolejne blaty biskoptu i przekładając je kremami lemon curd i śmietankowym.
6. Wstaw tort na 1-2 godziny do lodówki. Następnie obłóż go kremem z serkiem Philadelphia. Udekoruj ciasto jadalnymi kwiatami, owocami lub kawałkami cytryn.





Nowojorski sernik z pomarańczą

🕒 1,5 godz., czas chłodzenia 4 godz. 🍷 ×10

Składniki:

- ✓ 1 kg serka Philadelphia Original
- ✓ 300 g ciasteczek owsianych
- ✓ 75 g mielonych migdałów
- ✓ 200 g miękkiego masła
- ✓ 200 g drobnego cukru
- ✓ 4 jajka
- ✓ 4 g pasty waniliowej
- ✓ 30 g mąki
- ✓ 100 ml mleka
- ✓ 10 g startej skórki z cytryny
- ✓ 6 ml soku z cytryny
- ✓ 200 g plastrów krwawej pomarańczy
- ✓ 8 g świeżego rozmarynu

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 140°C. Natłuć od wewnątrz pierścień tortownicy o średnicy 23 cm i wyłóż spód papierem do pieczenia.
2. Rozdrobnij ciastka, dodaj masło oraz migdały i dokładnie wymieszaj. Wyłóż formę przygotowaną masą i mocno dociśnij. Wstaw do lodówki na 30 minut.
3. Przy pomocy miksera ręcznego wymieszaj serek Philadelphia, cukier, pastę waniliową, skórkę oraz sok z cytryny. Dodawaj na przemian mąkę i po jednym jajku, a następnie dolej mleka i dalej mieszaj. Przelej masę sernikową do tortownicy i wstaw do piekarnika. Piecz bez termoobiegu przez 1 godzinę i 15 minut.
4. Po upieczeniu pozostaw sernik w wyłączonym piekarniku do całkowitego wystudzenia.
5. Umyj dokładnie krwawe pomarańcze i opłucz rozmaryn. Pokrój pomarańcze w plastry i udekoruj nimi wierzch sernika. Dołóż rozmaryn wedle uznania.





Torciki wiosenne z kwiatkami

🕒 3 godziny 45 minut 🍴 x8

Składniki:

Biszkopty:

- ✓ 4 jajka o temp. pokojowej
- ✓ 2 łyżki drobnego cukru
- ✓ 2 budynie truskawkowe z cukrem

Nasączenie:

- ✓ 40 g cukru
- ✓ 100 ml wody
- ✓ 2 łyżki soku z cytryny

Krem:

- ✓ 250 ml śmietanki 36% (bardzo zimnej)
- ✓ ½ szklanki cukru pudru
- ✓ 250 g mascarpone
- ✓ 125 g serka Philadelphia Original (1 opakowanie)

Dekoracja:

- ✓ kwiaty jadalne

Przygotowanie:

1. Dno 2 tortownic o średnicy 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 180°C.
2. Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, następnie dodaj po łyżce cukru, cały czas dokładnie ubijając. Dodawaj stopniowo żółtka, miksując jednocześnie na wysokich obrotach, aż masa znacznie zwiększy objętość.
3. Dodaj budynie (najlepiej przez sitko i w 3 partiach). Delikatnie wymieszaj szpatułką lub krótko miksuj na niskich obrotach miksera. Wyłóż masę po równo do obu tortownic i piecz przez 15 minut. Ostudź.
4. Przygotuj syrop. Zagotuj wodę z cukrem, dodaj sok z cytryny i wystudź.
5. Foremką o śr. 10 cm (lub szklanką) wykrój 4 małe biszkopty.
6. Śmietankę kremową ubij mikserem na sztywną pianę (na wysokich obrotach), następnie dodawaj po łyżce cukru pudru, cały czas miksując. Do drugiej miski włóż obydwie rodzaje sera i miksuj krótko na małych obrotach, aż masa będzie gładka. Łyżką lub mieszadłem miksera połącz masę z bitą śmietaną. Do czasu przełożenia tortu trzymaj ją w lodówce.
7. Biszkopty nasącz ostudzonym syropem. Połową kremu przełóż blaty, a pozostałą część rozprowadź równomiernie po wierzchu i po bokach.
8. Wstaw torciki do lodówki na min. 2 godziny. Przed podaniem udekoruj jadalnymi kwiatami.





Minibabki z polewą czekoladową

🕒 45 minut

🍴 x6

Składniki:

- ✓ 175 g sera Philadelphia Milka
- ✓ 110 g mąki pszennej
- ✓ 20 g kakao
- ✓ 150 g cukru
- ✓ 60 ml oleju rzepakowego
- ✓ 60 ml mleka
- ✓ 1 jajko L
- ✓ 4 ml ekstraktu waniliowego
- ✓ 40 ml wrzącej wody
- ✓ 4 g proszku do pieczenia
- ✓ 2 g soli
- ✓ 4 g masła

Polewa:

- ✓ 50 g masła
- ✓ 50 g mlecznej czekolady
- ✓ 50 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

1. Nagrzij piekarnik do 180°C.
2. Wsyp do miski suche składniki, czyli mąkę, cukier, kakao, proszek do pieczenia i sól. W drugiej misce wymieszaj serek Philadelphia Milka z jajkiem, olejem, mlekiem i ekstraktem waniliowym.
3. Następnie wlej wilgotne składniki do suchych, dolej wrzątku i dokładnie wymieszaj.
4. Foremki na minibabki natłuść masłem. Wlej ciasto do połowy wysokości foremek. Piecz 25-30 minut, aż patyczek wbity w babkę będzie tylko lekko wilgotny.
5. Pod koniec czasu pieczenia przygotuj polewę. W kąpiel wodnej rozpuść masło oraz czekolady i dokładnie wymieszaj. Polej polewą minibabki wyjęte z piekarnika.



Beza Pavlova

🕒 7 godzin 30 minut 🍴 ×8

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Light
- ✓ 200 g śmietanki 30%
- ✓ 60 g cukru pudru
- ✓ 150 g białek z jajek kurzych (około 5 jajek L)
- ✓ 250 g cukru drobnego
- ✓ 10 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 4 ml ekstraktu waniliowego
- ✓ 5 ml octu winnego
- ✓ 140 g borówek amerykańskich
- ✓ 120 g malin
- ✓ 70 g truskawek
- ✓ 120 g porzeczek

opcjonalnie: jadalne kwiatki (np. bratki)

Przygotowanie:

1. Nagrzej piekarnik do 150°C. Przygotuj blachę wyłożoną papierem do pieczenia i narysuj na nim koło o średnicy 18 cm.
2. Oddziel białka od żółtek (żółtek nie wyrzucaj – możesz z nich zrobić np. majonez) i korzystając z robota kuchennego lub miksera ręcznego ubijaj z nich pianę, aż będzie sztywna. Zmniejsz obroty i dodawaj drobny cukier po jednej łyżce – zajmie to około 15 minut. Ważne, żeby cukier całkowicie się rozpuścił.
3. Dodaj przesianą mąkę ziemniaczaną, a następnie ocet. Zwiększ obroty i miksuj jeszcze przez minutę. Przelóż ubite białka na blachę wyłożoną papierem i uformuj bezę wedle własnego uznania w obrębie narysowanego koła. Wstaw blachę do piekarnika i od razu zmniejsz temperaturę do 110°C.
4. Piecz przez 60 minut, a po upływie tego czasu nie otwieraj piekarnika, pozwól bezie ostudzić się (najlepiej minimum 6 godzin). Po ostudzeniu bezy ubij śmietankę na sztywno i dodaj serek Philadelphia Light oraz ekstrakt waniliowy (wciąż ubijając wszystko na najwyższych obrotach). Na wierzchu bezy ułóż krem i przyozdób świeżymi owocami i jadalnymi kwiatkami.



Chałka z nadzieniem wiśniowym

🕒 2 godziny 5 minut 🍴 x10

Składniki:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Original
- ✓ 75 g konfitury z wiśni
- ✓ 450 g mąki pszennej typ 500
- ✓ 30 g świeżych drożdży
- ✓ 60 g cukru
- ✓ 60 g masła
- ✓ 80 ml ciepłego mleka
- ✓ 1 jajko + 1 jajko do posmarowania
- ✓ 3 g soli

Kruszonka:

- ✓ 50 g mąki
- ✓ 40 g zimnego masła
- ✓ 20 g cukru
- ✓ 30 g płatków migdałowych

Przygotowanie:

1. Drożdże pokrusz do miski, zasyp łyżką cukru i rozetrzyj do uzyskania płynnej konsystencji. Zalej ciepłym (ale nie gorącym) mlekiem i odstaw w ciepłe miejsce na 10 minut.
2. Zaczyn powinien się spenić i wyrosnąć. W tym czasie roztop masło w kąpielii wodnej i ostudź. Wymieszaj drożdże z jajkiem, masłem i resztą cukru. Stopniowo dodawaj mąkę wymieszaną z solą. Wyrabiaj ciasto ręcznie lub przy pomocy robota kuchennego z hakiem do ciast drożdżowych przez 5 minut, aż przestanie kleić się do dłoni i/lub miski. Przykryj miskę z ciastem ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 1-2 godziny (albo do czasu, aż ciasto podwoi swoją objętość).
3. Nagrzej piekarnik do 180°C. Wymieszaj serek Philadelphia z konfiturą wiśniową. Ciasto po wyrośnięciu zagnieć parę razy i podziel na 3 części. Każdą część uformuj w długi wałek (ok. 50 cm), rozwałkuj, posmaruj farszem i zroluj z powrotem. Ułóż 3 wałki z farszem obok siebie i zapleć w warkocz, końcówki podwiń pod spód ciasta i lekko dociśnij. Przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce. Utrzyj zimne masło z cukrem, mąką i płatkami migdałowymi na kruszonkę. Ciasto posmaruj jajkiem i posyp kruszonką.
4. Piecz około 25 minut, aż powierzchnia chałki się zrumieni.



