

Kolekcja przepisów

Świąteczne inspiracje kulinarne i cukiernicze



Tartinki śledziowe	3
Paszteciki bożonarodzeniowe	4
Serkowy wianek	5
Pierogi piernikowe	6
Zupa rybna	7
Karp w kremowym sosie	8
Łosoś w cieście	9
Kluski z makiem	10

DESERY I WYPIEKI


Ciasto z malinami	11
Sernik wiedeński	12
Sernik z piankami	13
Eton mess z pomarańczą	14
Muffinki świąteczne	15
Trufle czekoladowe	16
Tarta czekoladowa	17
Strucla serowa	18

ŚWIĄTECZNA INSPIRACJA: POMYSŁOWE KANAPKI Z SERKIEM 19





Tartinki śledziowe

 Liczba porcji: 12

 Czas przygotowania: 15 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 250 g sera Philadelphia z ziołami
- ✓ 400 g filetów śledziowych
- ✓ 80 g ćwikły z chrzanem
- ✓ 60 g korniszonów
- ✓ 110 g pumpernika (12 krążków wyciętych z 6 kromek)
- ✓ 60 g musztardy francuskiej
- ✓ 6 g świeżego koperku

PRZYGOTOWANIE

1. Rozłóż filety śledziowe na desce i osusz ręcznikiem papierowym.
2. Każdy filet posmaruj ćwikłą z chrzanem, na wąskim końcu ułóż w poprzek korniszonka i zwiń w rulonik. Wbij dwie wykałaczki przy jednej i drugiej krawędzi, a następnie przekrój na pół – tak aby powstały dwie mniejsze roladki.
3. Z 6 kromek pumpernika wykrój 12 krążków o średnicy 7-8 cm. Każdy krążek pieczywa posmaruj grubą warstwą sera Philadelphia z ziołami i wbij w niego śledziową roladkę przy pomocy wykałaczki. Na roladkę nałóż pół łyżeczki musztardy francuskiej i udekoruj świeżym koperkiem.



Paszteciki bożonarodzeniowe

 Liczba porcji: 35

 Czas przygotowania: 135 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 200 g sera Philadelphia Original
- ✓ 100 g suszonych grzybów
- ✓ 100 g cebuli
- ✓ 25 g miodu
- ✓ 7 g rozmarynu
- ✓ 3 żółtka (ok. 60 g) w temperaturze pokojowej
- ✓ 350 g mąki typ 500
- ✓ 100 g masła (w temperaturze pokojowej) + 10 g
- ✓ 12 g cukru
- ✓ 9 g drożdży instant
- ✓ 230 ml ciepłego mleka
- ✓ 6 g soli
- ✓ 3 g pieprzu
- ✓ 5 g sezamu
- ✓ 5 g czarnego sezamu
- ✓ 1 jajko do posmarowania

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby zalej wrzątkiem i namaczaj przez kilka godzin przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta.
2. Drożdże wsyp do miski, wymieszaj z cukrem i zalej ciepłym mlekiem. Ponownie wymieszaj i odstaw na 15 minut pod przykryciem.
3. Do drugiej miski przesiej mąkę z 4 g soli, wlej rozczyń i delikatnie połącz składniki. Stopniowo dodawaj żółtka do uzyskanej masy, cały czas wyrabiając ciasto. Gdy będzie już gładkie, dodaj 100 g miękkiego masła i wyrabiaj przez kolejne 15 minut, aż składniki się połączą, a ciasto będzie nieklejące i elastyczne. Uformuj kulę, przełóż do oprószonej mąką miski, przykryj ściereką i odstaw na godzinę do wyrośnięcia.
4. Namoczone grzyby drobno posiekaj (odlaną z nich wodę zachowaj na później). Cebulę pokrój w kosteczkę. Na rozgrzanej patelni rozpuść masło i zeszklij cebulkę, dorzuć grzyby, gałązkę rozmarynu i podsmaż na średnim ogniu. Dolej $\frac{3}{4}$ szklanki wody po grzybach i zostaw na małym ogniu do odparowania. Następnie dodaj miód i smaż na średnim ogniu przez 3 minuty. Zmieszaj z serem Philadelphia i dopraw pozostałą solą oraz pieprzem. Przełóż farsz do miski i wystudź.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na duży prostokąt i podziel na 4 długie pasy. Wzdłuż dłuższej krawędzi ułóż $\frac{1}{4}$ farszu i zawiń ciasto. Powtórz z kolejnymi 3 pasami ciasta i pozostałym farszem. Podziel powstałe roladki przy pomocy patyczka na małe paszteciki (ale nie przekrajaj), ułóż na papierze do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym, posmaruj rozbełtanym jajkiem, posyp sezamem i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.
6. Nagrzij piekarnik do 180°C. Piecz paszteciki około 30 minut, aż będą rumiane. Wystudź i pokrój przed podaniem.



Serkowy wianek

 Liczba porcji: 40

 Czas przygotowania: 30 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 500 g sera Philadelphia Original
- ✓ 200 g żurawiny suszonej
- ✓ 150 g orzechów włoskich
- ✓ 200 g krakersów
- ✓ 7 g rozmarynu
- ✓ 20 g świeżej żurawiny do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Wyjmij serek Philadelphia z lodówki, aby nabrał temperatury pokojowej.
2. Pośrodku talerzyka ustaw szklankę lub wysoki rant o średnicy ok. 9 cm, wokół uformuj okrąg z sera i wstaw do lodówki na 20 minut. Po wyjęciu przyzdób go świeżą żurawiną oraz gałązkami rozmarynu.
3. Orzechy włoskie pokrusz na mniejsze kawałki i wymieszaj z suszoną żurawiną. Ostrożnie usuń szklankę lub rant ze środka wianka, wygładź krawędzie i zapełnij puste miejsce mieszanką orzechów i żurawiny.
4. Serwuj z krakersami. Rozsmaruj serek na każdym krakersie i posyp orzechowo-żurawinową mieszanką oraz igiełkami rozmarynu.



Pierogi piernikowe

 Liczba porcji: 5

 Czas przygotowania: 65 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 500 g serka Philadelphia Light
- ✓ 550 g mąki pszennej
- ✓ 20 g przyprawy do piernika
- ✓ 20 ml oleju rzepakowego
- ✓ 1 jajko + 1 jajko do farszu
- ✓ 1 g soli
- ✓ 250 ml ciepłej wody
- ✓ 70 g rodzynek
- ✓ 8 g cukru wanilinowego
- ✓ 50 g cukru

PRZYGOTOWANIE

1. Rodzinki zalej wrzątkiem i odstaw na 10 minut.
2. Na stolnicę przesiej mąkę, przyprawę do piernika i sól. Dodaj jajko, olej i zagnieć ciasto. Dolewaj stopniowo ciepłą wodę. Wyrabiaj, sporadycznie podsypując odrobiną mąki, aż masa będzie elastyczna i przestanie się kleić (możesz użyć miksera planetarnego).
3. Rozwałkuj ciasto do grubości 3 mm i wycinaj okręgi przy pomocy rantu o średnicy 10 cm.
4. Serek Philadelphia Light wymieszaj z jajkiem, cukrami oraz odsączonymi rodzynekami. Na każdy placek nakładaj łyżeczkę farszu. Zwilż brzegi ciasta i sklej, robiąc falbankę.
5. Zagotuj wodę w dużym garnku i wrzucaj pierogi na wrzątek partiami. Gdy wypłyną na powierzchnię, odczekaj 2 minuty i wyławiaj je łyżką cedzakową.



Zupa rybna

 Liczba porcji: 4

 Czas przygotowania: 45 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 200 g sera Philadelphia Original
- ✓ 400 g łososia, dzwonka
- ✓ 1,5 l wody
- ✓ 2 nieduże marchewki (ok. 150 g)
- ✓ 1 korzeń pietruszki (ok. 80 g)
- ✓ 2 średnie cebule (ok. 200 g)
- ✓ 16 g koperku (łodygi + listki)
- ✓ 16 g natki pietruszki (łodygi + listki)
- ✓ 2 g liści laurowych
- ✓ 2 g ziela angielskiego
- ✓ 1 g listków lubczyku
- ✓ 2 żółtka (ok. 40 g)
- ✓ 40 g masła
- ✓ 6 g soli

PRZYGOTOWANIE

1. W garnku zagotuj wodę wraz z łososiem, 1 marchewką, 1 cebulą, korzeniem pietruszki, łodygami pietruszki i koperku, liśćmi laurowymi oraz zielem angielskim. Gotuj przez 30 minut, następnie zdejmij z gazu, wyłów składniki, a łososia przełóż na ręcznik papierowy.
2. Przelej zupę przez drobne sito do osobnego garnka i dokładnie wymieszaj z serem Philadelphia przy pomocy trzepaczki.
3. W pierwszym garnku rozpuść masło i zeszklij drobno pokrojoną cebulę.
4. Łososia poszarp na drobne kawałki, pozostawiając parę większych do dekoracji.
5. Zalej cebulę w garnku wywarem z Philadelphią, dodaj łososia i gotuj na małym ogniu przez 5 minut.
6. W miseczce rozbij żółtka, dolej łyżkę zupy, wymieszaj i dodaj kolejną. Wlej żółtka do garnka i gotuj zupę na najmniejszym ogniu kolejne 5 minut. Dopraw solą do smaku. Serwij na gorąco – ze świeżym koperkiem, listkami lubczyku oraz startą marchewką à la julienne.



Karp w kremowym sosie

 Liczba porcji: 3

 Czas przygotowania: 30 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 375 g serka Philadelphia z ziołami
- ✓ 500 g (ok. 3 szt.) karpia, dzwonka
- ✓ 100 ml śmietany 30%
- ✓ 20 g płatków migdałowych
- ✓ 1 cytryna
- ✓ 10 g masła
- ✓ 20 ml oleju
- ✓ 70 g mąki pszennej
- ✓ 2 g soli
- ✓ 2 g pieprzu

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Dzwonka karpia oczyść i obtocz w mące z solą i pieprzem.
3. Na patelni z rozgrzanym olejem roztop masło i obsmaż rybę na średnim ogniu (po 4 minuty z każdej strony).
4. Wymieszaj serek Philadelphia z ziołami ze śmietaną oraz sokiem z połowy cytryny.
5. Przełóż karpia do naczynia żaroodpornego i zalej sosem. Posyp płatkami migdałowymi i obłóż plastrami cytryny (z pozostałej połówki). Piecz 20 minut.



Łosoś w cieście

 Liczba porcji: 6

 Czas przygotowania: 60 minut

LISTA SKŁADNIKÓW


- ✓ 200 g serka Philadelphia Original
- ✓ 600 g filetu z łososia
- ✓ 375 g gotowego ciasta francuskiego
- ✓ 400 g świeżego szpinaku
- ✓ 40 g musztardy francuskiej
- ✓ 20 g chrzanu
- ✓ 340 g ziemniaków
- ✓ 1 jajko (do posmarowania)
- ✓ 2 g pieprzu
- ✓ 4 g soli

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzewaj piekarnik do 200°C.
2. Zagotuj wodę w dwóch garnkach: w jednym zblanszuj liście szpinaku, a następnie odcisnij z nich wodę na sitku. W drugim garnku ugotuj ziemniaki pokrojone w kosteczkę.
3. Usuń skórę z filetu z łososia, natrzyj go solą i pieprzem.
4. Ziemniaki wymieszaj z serem Philadelphia oraz chrzanem.
5. Rozwiń płat ciasta i rozsmaruj na nim musztardę, ułóż szpinak, na nim łososia oraz serek Philadelphia z ziemniakami i chrzanem.
6. Zawij dłuższe krawędzie ciasta w kierunku środka i mocniej zwiń na końcach, aby uzyskać kształt kokardy. Posmaruj wierzch rozbełtanym jajkiem i piecz przez 35 minut.



Kluski z makiem

 Liczba porcji: 4

 Czas przygotowania: 30 minut

LISTA SKŁADNIKÓW

- ✓ 500 g sera Philadelphia Original
- ✓ 750 g ziemniaków
- ✓ 120 g maku
- ✓ 220 ml mleka + 50 ml mleka do ziemniaków
- ✓ 24 g cukru
- ✓ 4 g cukru wanilinowego
- ✓ 90 g miodu
- ✓ 1 pomarańcza
- ✓ 80 g żurawiny

PRZYGOTOWANIE

1. Mak zalej 220 ml mleka i gotuj na małym ogniu przez 25 minut.
2. Obierz i ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie.
3. Odcisnij mak przez gazę.
4. Ubij ziemniaki z makiem, dodaj cukier oraz pozostałe mleko. Z powstałej masy uformuj długie wałki i odcinaj nożem 2-centymetrowe kawałki.
5. Zagotuj wodę w garnku i wrzuc kłuski na wrzątek. Wyławiaj je po minucie od wypłynięcia.
6. Sparz pomarańczę, zetrzyj skórkę, a potem wyciśnij sok. Wymieszaj w misce serek Philadelphia z cukrem wanilinowym oraz świeżym sokiem z pomarańczy.
7. Rozsmaruj serek na dnie głębokiego talerza i nałóż kluski. Posyp je żurawiną i skórką z pomarańczy, a następnie polej miodem.



Ciasto z malinami

🍴 Liczba porcji: 12

🕒 Czas przygotowania: 135 minut

LISTA SKŁADNIKÓW

Krem:

- ✓ 500 g serka Philadelphia Original
- ✓ 3 g mielonej wanilii
- ✓ 90 g cukru
- ✓ 50 ml mleka

Biszkopt:

- ✓ 8 żółtek (150 g)
- ✓ 8 jajek (400 g)
- ✓ 8 białek (250 g)
- ✓ 315 g drobnego cukru + 100 g
- ✓ 200 g mąki typ 450

Syrop rozmarynowy:

- ✓ 240 g cukru
- ✓ 480 ml wody
- ✓ 21 g świeżego rozmarynu

Dżem:

- ✓ 500 g dżemu malinowego
- ✓ 16 g żelatyny

Dodatki:

- ✓ 70 g świeżych malin
- ✓ 7 g świeżego rozmarynu

Desery i wypieki

PRZYGOTOWANIE

1. Syrop: Zagotuj wodę z cukrem i rozmarynem, odstaw do wystudzenia.
2. Biszkopt: Nagrzej piekarnik do 200°C (bez termoobiegu). Wbij do miski miksera całe jajka, dodaj żółtka, dosyp 315 g drobnego cukru i miksuj, aż masa pojaśnieje. W osobnej misce ubij białka, stopniowo dosypując 100 g cukru (do rozpuszczenia). Ubijaj, aż piana będzie sztywna, nie dłużej. Delikatnie wymieszaj pianę z białkami z jajkami i żółtkami, dodaj przesianą mąkę i ostrożnie połącz składniki. Dwie płytkie blachy wyłóż papierem do pieczenia. Rozprowadź na nich równomiernie masę i piecz przez 9 minut, aż wierzch się zrumieni. Przygotuj kolejne dwa arkusze papieru. Ostudź lekko ciasto na kratce, przykryj arkuszami papieru i obróć je, żeby odkleić papier, na którym było pieczone. Nasącz płaty ciasta syropem rozmarynowym i odstaw je do lodówki na 30 minut.
3. Dżem: Przełóż dżem do garnka i zagotuj, aby się roztopił. Żelatynę namocz w małej ilości wody, aż napęcznieje. Zahartuj ją łyżką płynnego dżemu, wlej do garnka i dokładnie wymieszaj. Odstaw do wystudzenia. Gdy dżem zacznie tężeć, posmaruj nim płaty ciasta i wstaw je do lodówki na 30-40 minut.
4. Krem: Serek Philadelphia zmiksuj z mlekiem i cukrem. Rozsmaruj równo masę na warstwie dżemu i ponownie wstaw do lodówki na 20 minut.
5. Pokrój ciasto na długie, równe (!) pasy o szerokości 4 cm i zacznij je związać, tworząc pionowy rulon. Kolejne paski przykładaj do boku rulonu. Związane ciasto udekoruj świeżymi malinami, rozmarynem i łyżkami kremu. Przechowuj je w lodówce.



Sernik wiedeński

🍴 Liczba porcji: 8

🕒 Czas przygotowania: 120 minut + czas studzenia

LISTA SKŁADNIKÓW

Sernik:

- ✓ 500 g serka Philadelphia Original
- ✓ 100 g masła + 10 g do posmarowania formy
- ✓ 100 g cukru
- ✓ 4 jajka
- ✓ 8 g budyniu waniliowego w proszku
- ✓ 12 g mąki pszennej

Polewa:


- ✓ 175 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 200 ml śmietanki 36%
- ✓ 100 g gorzkiej czekolady

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 150°C.
2. Roztop masło w kąpeli wodnej. Serek Philadelphia Original wymieszaj z mąką i budyniem w proszku, następnie wlej przestudzone masło, dalej mieszając.
3. W osobnej misce ubij jajka z cukrem na wysokich obrotach miksera, aż uzyskasz puszystą, jasną masę. Delikatnie połącz ją z masą serową przy pomocy szpatułki.
4. Wysmaruj masłem tortownicę o średnicy 20 cm. Wytnij z papieru do pieczenia okrąg o tej samej średnicy oraz pasek na długość obwodu formy, wyższy o 3 cm. Wyłóż nimi tortownicę i przelej do niej masę na sernik. Piecz przez 90 minut. Pozostaw ciasto w piekarniku do wystudzenia.
5. Po tym czasie przygotuj polewę czekoladową: w kąpeli wodnej rozpuść czekoladę i serek Philadelphia Milka wraz ze śmietanką. Dokładnie wymieszaj i odstaw do momentu uzyskania odpowiedniej (niezbyt rzadkiej) konsystencji. Rozprowadź polewę na wierzchu sernika.



Sernik z piankami

 Liczba porcji: 10

 Czas przygotowania: 220 minut + czas studzenia

LISTA SKŁADNIKÓW

- ✓ 800 g serka Philadelphia Original
- ✓ 8 jajek
- ✓ 180 g masła + 3 g
- ✓ 150 g cukru
- ✓ 8 g cukru wanilinowego
- ✓ 12 g mąki pszennej
- ✓ 25 g mąki ziemniaczanej

Spód czekoladowy:

- ✓ 125 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 2 jajka
- ✓ 130 g cukru
- ✓ 110 g mąki
- ✓ 25 g kakao
- ✓ 4 g cukru wanilinowego
- ✓ 4 g proszku do pieczenia
- ✓ 3 g masła

Dotatki:

- ✓ 70 g pianek marshmallows
- ✓ 3 g jadalnego złotego brokatu

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki doprowadź do temperatury pokojowej. Nagrzej piekarnik do 180°C.
2. Przygotuj spód czekoladowy: w kąpeli wodnej rozpuść serek Philadelphia Milka i odstaw do lekkiego ostudzenia. W misce ubij jajka z cukrami na puszystą, jasną masę i wymieszaj ją z przestudzonym serem. Zmieszaj suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Połącz wilgotne składniki z suchymi.
3. Wyłóż dno tortownicy (o średnicy 21 cm) papierem do pieczenia, a boki wysmaruj masłem. Przelej masę do tortownicy i piecz przez 40 minut (bez termoobiegu). Upewnij się przy pomocy drewnianego patyczka, czy ciasto jest upieczone i odstaw je do wystudzenia. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 150°C.
4. W tym czasie roztop masło w kąpeli wodnej. Serek Philadelphia Original dokładnie wymieszaj z mąką pszenną i mąką ziemniaczaną oraz płynnym masłem. W drugiej misce ubijaj za pomocą miksera jajka z cukrami, aż znacznie zwiększą swoją objętość i będą miały jaśniejszy kolor. Wymieszaj delikatnie obydwie masy ze sobą.
5. Natłuś tortownicę pozostałym masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż masę do formy i piecz przez 100 minut. Po upieczeniu zostaw ciasto w zamkniętym piekarniku przez 120 minut. Na wierzchu sernika ułóż pianki i przypiecz je przy pomocy palnika (lub pod grillem w piekarniku), a następnie posyp jadalnym brokatem.



Eton mess z pomarańczą

🍴 Liczba porcji: 3

🕒 Czas przygotowania: 180 minut

LISTA SKŁADNIKÓW

- ✓ 125 g serka Philadelphia Light
- ✓ 200 g śmietanki 30%
- ✓ 2 białka z jajek M (60 g)
- ✓ 100 g + 36 g cukru drobnego
- ✓ 3 g cukru waniliowego
- ✓ 50 g masła
- ✓ 240 g pomarańczy bez skórki
- ✓ 220 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- ✓ 1 g cynamonu mielonego
- ✓ 1 g soli

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 110°C.
2. Białka ubij na sztywno, a następnie dodaj szczyptę soli i stopniowo wsymp 100 g cukru oraz cukier waniliowy. Ubijaj do momentu, aż cukier będzie rozpuszczony (rozetrzyj pianę między palcami, żeby sprawdzić czy drobinki cukru nadal są wyczuwalne).
3. Przełóż pianę do rękawa cukierniczego i wyciskaj małe beziki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika, zmniejsz temperaturę do 100°C i piecz 135 min, starając się uniknąć zarumienienia. Wystudź w wyłączonym piekarniku.
4. Po upieczeniu bezików w małym garnuszku podgrzej masło wraz ze świeżym sokiem z pomarańczy i pozostałym cukrem. Gotuj parę minut na małym ogniu, aż syrop zgęstnieje.
5. W międzyczasie pokrój kawałki pomarańczy w poprzek w małe trójkąci, jednocześnie obierając je z białych błonek. Dodaj kawałki pomarańczy do syropu i podgrzej przez minutę, ale nie dopuść do rozgotowania pomarańczy. Zdejmij garnuszek z gazu i ostudź. Ubij (koniecznie zimną) śmietankę i dodaj serek Philadelphia Light.
6. Przygotuj 3 szklanki lub szklane miseczki, pokrusz parę małych bezików i układaj kolejno krem z Philadelphią, pomarańczę w syropie i pokruszone beziki. Wierzch udekoruj całymi bezikami i posyp mielonym cynamonem.



Muffinki świąteczne

 Liczba porcji: 12

 Czas przygotowania: 60 minut

LISTA SKŁADNIKÓW

Muffinki

- ✓ 175 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 250 g mąki
- ✓ 2 jajka
- ✓ 100 g drobnego cukru
- ✓ 150 ml mleka
- ✓ 20 g kakao
- ✓ 1 g soli
- ✓ 6 g proszku do pieczenia

Krem

- ✓ 250 g serka Philadelphia Original
- ✓ 120 g miękkiego masła
- ✓ 360 g cukru pudru
- ✓ 2 g mielonej wanilii
- ✓ 1 g soli
- ✓ 60 g małych pianek marshmallows

PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 170°C.
2. Przesiej mąkę razem z kakao, solą i proszkiem do pieczenia.
3. Jajka utrzyj z cukrem na jasną i lekko puszystą masę.
4. Do mąki dodaj mleko oraz serek Philadelphia Milka i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodaj masę jajeczną i delikatnie wymieszaj.
5. Wyłóż formę na 12 muffinek papilotkami. Rozłóż równomiernie ciasto do papilotek i wstaw do piekarnika. Piecz 20 minut, a następnie postaw na kratce do ostudzenia.
6. Przygotuj krem: utrzyj w misce serek Philadelphia Original z miękkim masłem. Jeśli korzystasz z miksera planetarnego, możesz mieszać na najwyższych obrotach. Gdy uzyskasz gładką, kremową masę, dodaj cukier puder, wanilię oraz szczyptę soli i dokładnie wymieszaj.
7. Przełóż krem do rękawa cukierniczego (lub szprycy) zakończonych końcówką w kształcie gwiazdki i udekoruj muffinki. Posyp je piankami marshmallows.



Trufle czekoladowe

☺ Liczba porcji: 14

🕒 Czas przygotowania: 15 minut + czas studzenia i chłodzenia

LISTA SKŁADNIKÓW

- ✓ 175 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 140 g gorzkiej czekolady
- ✓ 60 ml śmietanki kremówki
- ✓ 30 g masła
- ✓ 20 g kakao
- ✓ 12 g wiórków kokosowych

PRZYGOTOWANIE

1. W kąpeli wodnej roztop połamaną na kawałki czekoladę, dodaj masło, wlej śmietankę i połącz składniki. Dokładnie wymieszaj czekoladową masę z serem Philadelphia Milka i odstaw do ostygnięcia.
2. Gdy schłodzona masa zgęstnieje, uformuj z niej niewielkie kulki. Obtocz je w kakao lub w wiórkach kokosowych. Przechowuj trufle w lodówce do momentu zaserwowania.



Tarta czekoladowa

🍴 Liczba porcji: 8

🕒 Czas przygotowania: 65 minut

LISTA SKŁADNIKÓW

- ✓ 525 g serka Philadelphia Milka
- ✓ 225 g mąki pszennej
- ✓ 120 g zimnego masła
- ✓ 30 g kakao
- ✓ 50 g cukru pudru
- ✓ 1 jajko
- ✓ 1 g soli
- ✓ ½ pomarańczy
- ✓ 1 garść listków mięty czekoladowej

PRZYGOTOWANIE

1. Wymieszaj w misce mąkę, kakao, cukier puder i szczyptę soli. Dodaj pokrojone drobno zimne masło i ucieraj między palcami lub przy pomocy miksera planetarnego na kruszonkę. Wbij jajko i ugniataj, aż masa będzie gładka.
2. Rozwałkuj ciasto na placek o grubości 3 mm między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Wytnij z niego okrąg przy pomocy rantu do wypieku tart o średnicy 24 cm. Z pozostałego ciasta wytnij paski o długości obwodu rantu. Ułóż rant na wyciętym okręgu położonym na płaskiej blasze i wyłóż jego krawędzie paskami ciasta. Przetóż blachę do zamrażalnika na 20 minut.
3. Wstaw ciasto do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez 30 minut. Po upieczeniu odstaw je w chłodne miejsce do wystudzenia.
4. Serek Philadelphia Milka wyłóż na upieczony spód. Udekoruj tartę plasterkami pomarańczy oraz listkami mięty czekoladowej.



Strucla serowa

 Liczba porcji: 12

 Czas przygotowania: 150 minut

LISTA SKŁADNIKÓW

- ✓ 375 g serka Philadelphia Original
- ✓ 500 g mąki
- ✓ 35 g drożdży świeżych lub 8 g drożdży suchych
- ✓ 250 ml mleka
- ✓ 4 żółtka + 1 białko do posmarowania
- ✓ 50 g masła
- ✓ 70 g cukru + 12 g na zaczyn
- ✓ 8 g cukru wanilinowego
- ✓ 30 g poruszonych orzechów laskowych
- ✓ 1 g soli

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotuj zaczyn: wymieszaj drożdże z łyżką cukru, 5 łyżkami mąki i zalej szklanką ciepłego mleka. Odstaw w ciepłe miejsce (bez przeciągów) na 15 minut, aż zaczyn spieni się i podwoi swoją objętość.
2. W kąpeli wodnej roztop masło. Resztę mąki zmieszaj z solą i połącz z zaczynem drożdżowym. Dodaj lekko ostudzone masło, 35 g cukru oraz żółtka. Wyrabiaj w misie miksera planetarnego, używając haka do ciasta drożdżowego lub ręcznie, aż masa stanie się jednolita i elastyczna. Przełóż ciasto do miski, przykryj ściereką i odstaw do wyrośnięcia na godzinę.
3. Serek Philadelphia w temperaturze pokojowej wymieszaj z pozostałym cukrem oraz cukrem wanilinowym.
4. Wyrośnięte ciasto drożdżowe rozwałkuj, posmaruj serkiem, zwiń w rulon i rozetnij wzdłuż na pół. Oba kawałki ciasta skręć wokół siebie i przełóż do formy 11 x 25 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Ponownie odstaw do wyrośnięcia na pół godziny.
5. Nagrzej piekarnik do 180°C. Posmaruj struclę białkiem i posyp pokruszonymi orzechami laskowymi. Piecz ok. 35 minut.

ŚWIĄTECZNA INSPIRACJA

Pomysłowe kanapki z serem

PRZYGOTOWANIE

Zamięń przygotowania do Świąt w świetną zabawę dla całej rodziny! Za pomocą foremek do ciastek bożonarodzeniowych zróbcie wspólnie przepyszne kanapki z kremowym serem Philadelphia. Możecie to zrobić na dwa sposoby:

1. Jedną kromkę chleba posmarujcie grubą warstwą kremowego sera, a w drugiej wytnijcie „okienko” za pomocą foremek do ciastek. Złóżcie obie kromki.
2. Wykorzystajcie wycięte foremkami kształty – posmarujcie je grubą warstwą sera Philadelphia i udekorujcie ulubionymi dodatkami.



WSKAZÓWKA

Kanapki możesz przygotować w wersji na słono i na słodko!

Na słono:

Serek Philadelphia Original, Philadelphia Light, Philadelphia z ziołami lub Philadelphia ze szczypiorkiem + przykładowe dodatki: świeże warzywa (np. ogórek, papryka, pomidor), przyprawy i zioła

Na słodko:

Serek Philadelphia Original, Philadelphia Light lub Philadelphia Milka + przykładowe dodatki: miód, orzechy, owoce, bakalie

