

# Przepisy kulinarne

Łukasz Woźniak

23 November 2024

## Spis Treści

<b>1 Ceviche</b>	<b>2</b>
1.1 Opis . . . . .	2
1.2 Składniki . . . . .	2
1.3 Przygotowanie . . . . .	2
1.4 Efekt końcowy . . . . .	4
<b>2 Baletki</b>	<b>5</b>
2.1 Opis . . . . .	5
2.2 Składniki . . . . .	5
2.3 Przygotowanie . . . . .	5
2.4 Efekt końcowy . . . . .	6
<b>3 Ciasto orzechowe</b>	<b>7</b>
3.1 Opis . . . . .	7
3.2 Składniki . . . . .	7
3.3 Przygotowanie . . . . .	8
3.4 Efekt końcowy . . . . .	9
<b>4 Placki dyniowe</b>	<b>10</b>
4.1 Opis . . . . .	10
4.2 Składniki . . . . .	10
4.3 Przygotowanie . . . . .	10
4.4 Efekt końcowy . . . . .	11
<b>5 Skyrnik pistacjowy</b>	<b>12</b>
5.1 Opis . . . . .	12
5.2 Składniki . . . . .	12
5.3 Przygotowanie . . . . .	12
5.4 Efekt końcowy . . . . .	14

# 1 Ceviche

## 1.1 Opis

Ceviche z łososia lub z dorsza, to przepyszna i bardzo ciekawa przekąska, którą polecam szykować na wyjątkowe okazje. Przepis jest wbrew pozorom bardzo prosty, a danie smakuje wyśmienicie.

Czas przygotowania	30 minut
Wartość energetyczne	116kcal/100g
Poziom trudności	łatwe
Liczba porcji	ponad 1kg dania

## 1.2 Składniki

- wysokiej jakości surowy łosoś bez skóry: 500 g
- sok z limonki lub z cytryny: 150 ml - 4 limonki
- czerwona cebula: 1 sztuka - 100 g
- świeża kolendra: pełna garść
- awokado - można pominąć: 1 sztuka
- ogórek świeży - można pominąć: 1 sztuka - 150 g
- mini pomidorki - można pominąć: 150 g
- papryczka chili lub jalapeno: odrobina świeżej
- czosnek: 1 ząbek
- sól: pół płaskiej łyżeczki
- pieprz: 1/4 płaskiej łyżeczki

## 1.3 Przygotowanie

### 1. Przygotuj miskę z sokiem

Ważne: Ceviche szykuj wyłącznie na świeżo. Najlepiej na 30 minut przed samym podaniem. Tej sałatki/przekąski nie robimy z wyprzedzeniem i nie odkładamy jej po zrobieniu do lodówki. Powinna zostać zjedzona od razu po połączeniu warzyw i innych dodatków z "ugotowaną" z sokiem z cytrusów rybą. W trakcie marynowania, czyli "gotowania na zimno" ryby koniecznie przygotuj sobie warzywa i dodatki.

Na 500 gramów ryby potrzebujesz 150 ml świeżo wyciśniętego soku z limonek lub z cytryny (można je wymieszać). Aby uzyskać tyle soku potrzebowałam wycisnąć z soku 4 limonki.

Porada: Nie robię tak nigdy, ale można też spróbować zrobić Ceviche z dodatkiem świeżo wyciśniętego soku z grejpfruta i pomarańczy (np. 100 ml soku z limonki 50 ml soku z pomarańczy). Całość nie będzie wtedy tak kwaśna jak z limonką i cytryną.

## 2. Przygotuj rybę i umieść w soku

Aby bezpiecznie serwować surowego łososia w potrawach takich jak Ceviche, najpierw musisz go zamrozić, aby zabić ewentualne pasożyty. Powinniśmy mrozić rybę co najmniej 24 godziny przy temperaturze -20 stopni Celsjusza lub niżej. Jeśli mamy komercyjne zamrażarki, które są w stanie schłodzić rybę do -35 stopni Celsjusza, czas ten skróci się do 15 godzin. Rybę zawsze rozmrażamy w lodówce.

Kupuj rybę wysokiej jakości. Nawet najlepsze dodatki nie sprawią, że przekąska będzie smakowała dobrze, jeśli łosoś będzie niesmaczny. Potrzebujesz 500 gramów surowego łosia bez skóry (bez żadnych, nawet najmniejszych ości, orasz bez żadnych włókien i zgrubień). Masz mieć samo, czyste mięso ryby.

Rozmrożone kawałki surowego łososia pokrój na bardzo małe (około 1 cm) lub większe (do 2,5 cm) kawałki i umieść w dopiero co wyciśniętym soku z cytrusów. Dodaj nie więcej niż pół płaskiej łyżeczki soli oraz obraną i pokrojoną w cienkie piórka czerwoną cebulę. Całość wymieszaj i odłóż do lodówki (do najchłodniejszego sektora) na co najmniej 10 minut (przy małych kawałkach) lub na 30 minut (przy dużych kawałkach). Całość można kilka razy delikatnie wymieszać. Kawałki łososia muszą zrobić się jasne/szarawe (również w środku).

Porada: Łososia można zastąpić inną rybą: tuńczyk, dorsz, sola, okoń morski. Świetne będzie też Ceviche z krewetek (pyszne z dodatkiem mango zamiast pomidorów i ogórka). Kawałki ryby można też "gotować na zimno" nawet do dwóch godzin. Osobiście wolę jednak delikatniejszy smak ryby.

## 3. Przygotuj warzywa i dodatki

Pozostałe składniki na Ceviche szykuj w trakcie marynowania ryby w soku z cytrusów. Zarówno pomidory, jak i awokado i ogórka można pominąć, ale jeśli tylko masz te składniki, to warto je dodać. Ogórka (długiego) nie obieram, tylko myję i po przekrojeniu wycinam gniazdo nasienne. Kroję go na małe kawałki. Tak samo kroję pomidorki oraz miąższ z dojrzałego awokado. Preferuję większe kawałki, ale można też kroić wszystko w drobniejszą kostkę. Ząbek czosnku należy obrać i przecisnąć przez praskę lub drobnutko posiekać. Z papryczką chili uważamy, by nie dodać jej za dużo. Warto ją drobno posiekać i sprawdzić jaką ma moc. Świeżą kolendrę tylko siekamy.

Porady: Rozumiem, że nie każdy lubi kolendrę i w ostateczności można ją zastąpić natką pietruszki. Papryczkę można zastąpić odrobiną chili w płatkach.

#### 4. Składniki połącz i podawaj

Do miski z zamarynowaną w soku z cytrusów rybą dodaj pokrojone na kawałki awokado, pomidorki i ogórka oraz posiekaną kolendrę, chili, przeciśnięty przez praskę czosnek i do 1/4 całkiem płaskiej łyżeczki świeżo mielonego pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i koniecznie od razu podawaj. Powinny powstać cztery porcje tej pysznej przekąski.

Porada: Jeśli szykujesz Ceviche pierwszy raz, to możesz po marynowaniu odlać większość soku do osobnej miseczki i dopiero wymieszać wszystkie składniki. W razie potrzeby dolej tyle soku, by smak potrawy Ci odpowiadał. Jeśli chcesz jakoś złagodzić kwaśny smak, to dodaj do sałatki trochę oliwy. Do Ceviche pasują tortille oraz chipsy kukurydziane. Mają one chrupiącą konsystencję, która doskonale kontrastuje z soczystością Ceviche. Jeśli wolisz coś lżejszego, świetnym wyborem będą liście sałaty rzymskiej. Ułożone na nich ceviche nabiera eleganckiego wyglądu i staje się super zdrową przekąską. Świeże pieczywo, takie jak bagietki czy chleb razowy, również świetnie pasuje do Ceviche. Możesz je podać opiekacza, co doda im przyjemnej chrupkości i ciepła. Dla miłośników egzotycznych smaków polecam spróbować Ceviche w połączeniu z plasterkami świeżutkiego mango. Dla niektórych idealnym dopełnieniem będą słodkie ziemniaki czy nawet gotowana, słodka kukurydza w kolbach. Smacznego.

### 1.4 Efekt końcowy



zdjęcie 1: Ceviche

## 2 Baletki

### 2.1 Opis

Ciasteczka Baletki to niesamowicie delikatny i super pyszny deser na każdą okazję, w tym również na Święta. Są lekkie, puszyste, aromatyczne i piękne. To tradycyjny i sprawdzony przepis.

Czas przygotowania	35 minut
Wartość energetyczne	260kcall/100g
Poziom trudności	łatwe
Liczba porcji	40 ciastek

### 2.2 Składniki

- mąka pszenna tortowa - 80g
- duże jajka - 3sztuki
- cukier drobny -80g
- marmolada lub gęsty dżem - 120g
- mak niebieski - nie mielony -15g

### 2.3 Przygotowanie

#### 1. Ubij białka z cukrem

Oddziel żółtka od białek. Bardzo ważne jest to, by bardzo dokładnie oddzielić białka od żółtek (3 duże jajka). W misce z białkami nie może się znaleźć ani odrobinę żółtka. Białka umieść w czystym i suchym naczyniu (szklane lub metalowe). Zaczynij ubijać je przy pomocy miksera zaczynając od mniejszych obrotów. Stopniowo je zwiększaj. Białka ubijaj tak chwilę, by nie przebić pęcherzyków powietrza. Sztwyne białko gotowe na dodanie cukru wygląda jak piana z kąpieli w wannie.

Zaczynij dodawać cukier drobny. Po każdej łyżce miksuj białko na najwyższych obrotach, aż cukier połączy się z pianą i całkowicie się w niej rozpuści. Po dodaniu jednej łyżki miksuj całość nawet około minuty. W taki sposób dodaj łącznie 80 gramów cukru drobnego. Proces ubijania bezy jest dość długi i może trwać łącznie nawet kilkanaście minut. Pod koniec ubijania powinna powstać gładka, gęsta i bardzo błyszcząca masa białkowa.

#### 2. Dodaj żółtka Na koniec dodaj też odłożone do osobnej miski żółtka i dalej miksuj całość jeszcze chwilę, by białka gładko połączyły się z żółtkami. Obroty miksera zmniejsz do minimum (lub użyj szpatułki).

3. Wsyp przesianą mąkę Na koniec wsypuj powoli 80 gramów mąki pszennej tortowej (najlepiej przesiewać ją bezpośrednio do miski). Puszyste ciasto mieszaj powoli szpatułką, aż włączysz całą mąkę. Nie może to jednak trwać za długo. Ciasto musi pozostać maksymalnie puszyste i napowietrzane.
4. Wyciskaj biszkopeciki Przygotuj sobie blaszkę (może być z wyposażenia piekarnika, ale wybierz tę najcieńszą) i wyłóż ją papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego z odcinaną końcówką (odcinaj końcówkę do średnicy 10-12 mm) lub do rękawa wielokrotnego użytku. Tylka nie jest potrzebna, ponieważ wyciskamy okrągłe biszkopty. Wykładaj podobne porcje na biszkopty o średnicy około 2,5 cm. Między biszkoptami zachowaj minimum 2 cm odstępu, ponieważ biszkopeciki jeszcze rosną w trakcie pieczenia.

Porada: Jeśli wszystkie biszkopty nie zmieszczą się na jednej blaszce, to nic się nie martw. Ciasto może spokojnie poczekać, aż upieczesz pierwszą partię. Pod koniec pieczenia jednej porcji biszkoptów, możesz już zacząć szykować do pieczenia druga blaszkę. Pamiętaj jednak o tym, by nie mieszać ciasta, gdy czeka ono na swoją kolej. Jeśli masz dużą komorę i dwie nie za grube szuflady, to możesz piec dwie blaszki na raz z termoobiegiem ustawiony na 160 stopni.

5. Posyp makiem i upiecz Każdego biszkopecika posyp makiem. Blaszkę z gotowymi do pieczenia biszkoptami umieść na środkowej półce, w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Opcja pieczenia góra/dół lub ewentualnie termoobieg, ale z temperaturą 165 stopni. Biszkopeciki piecz około 12 minut, aż ładnie urosną i leciutko się zarumienią. Blaszkę z upieczonymi biszkoptami wyjmujemy z piekarnika od razu po upieczeniu. Wyszło mi w ten sposób 80 biszkopecików.

Porada: Jeśli pieczesz więcej niż jedną blaszkę, to pod koniec pieczenia pierwszej już wyciskaj drugą porcję, by od razu umieścić nową blaszkę w komorze piekarnia.

6. Przełóż marmoladą i podawaj Płaską stronę biszkopecika smaruj twardą marmoladą, gęstym dżemem lub powidłami śliwkowymi (wystarczy 3 gramy), a następnie przykładaj drugiego biszkopecika, również płaską stroną. W taki sposób przygotuj wszystkie ciasteczka Baletki. Z 80 biszkopecików powstało mi 40 sztuk gotowych Baetek.

## 2.4 Efekt końcowy



zdjecie 2: Baletki

### 3 Ciasto orzechowe

#### 3.1 Opis

To ciasto orzechowe jest niezwykle! Przepis nie zawiera mąki, za to dodajemy do niego bułkę tartą i zmielone orzechy włoskie. Ciasto wychodzi puszyste i niemal soczyste oraz bardzo, bardzo pyszne.

Czas przygotowania	25 minut
Wartość energetyczne	506kcal/100g
Poziom trudności	średnie
Liczba porcji	ok.970g

#### 3.2 Składniki

- orzechy włoskie - drobno zmielone - 160g
- bułka tarta - dobrej jakości - 160g
- masło lub kostka roślinna do pieczenia - 175g
- cukier drobny - 130g
- duże jajka - 5szt
- skórka otarta z pomarańczy - 1szt

- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

### 3.3 Przygotowanie

1. Rozdrobnij orzechy Oczyszczone orzechy włoskie należy zmiksować na mokry piasek. Najlepszy do tego będzie blender z nakładką z ostrzami. Jeśli nie masz blendera, to uda Ci się pokruszyć dobrze orzechy również w móżdżerze. Staraj się jednak ubijać orzechy, nie rozcierać. W ostateczności można je umieścić w mocnym woreczku strunowym spożywczym lub pod ściereczką bawełnianą i rozbić tłuczkiem lub walcem. Ponieważ użyłam blendera, moje orzechy zamieniły się w idealny, drobniutki żwirek o wadze 160 gramów.
2. Wymieszaj suche składniki Do miski wsyp 160 gramów zmielonych orzechów, 160 gramów dobrej jakości bułki tartej oraz 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia. Całość bardzo dokładnie wymieszaj.  
Porada: Jakość bułki tartej ma tu ogromne znaczenie. Nie kupuj marketowych bułek, które wyglądają jak gruba kaszka. Polecam kupować bułkę tartą ze sprawdzonej piekarni.
3. Ubij jajka z cukrem Możesz już zacząć nagrzewać piekarnik. Ustaw około 180 stopni z opcją pieczenia góra/dół. Z funkcją termoobiegu wybierz 165 stopni.  
Do miski wbij 5 dużych jajek o temperaturze pomieszczenia. Po rozbiciu jajka ważyły u mnie łącznie 270 gramów. Wsyp też 130 gramów cukru drobnego. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. Ubijanie może trwać nawet 10 minut (z dobrym mikserem do 5 minut).  
Porada: Część cukru drobnego można zastąpić cukrem waniliowym lub wanilinowym, np. do 20 gramów.
4. Dodaj masło i skórkę z pomarańczy Do puchu jajecznego dodaj 175 gramów roztopionego i całkowicie przestudzonego masła oraz skórkę otartą z jednej pomarańczy (ścierasz samą skórkę, bez białej i gorzkawej warstwy). Delikatnie wymieszaj masę szpatułką.
5. Połącz z sypkimi składnikami Do miski wsyp sypkie składniki i powoli mieszaj ciasto szpatułką, jednak nie za długo. Tylko do połączenia się składników.
6. Ciasto przełóż do formy Gęste ciasto przełóż do formy (u mnie tortownica 20 cm). Dno wyłożyłam papierem do pieczenia zaś środek posmarowałam odrobiną masła (może być też olej) i obsypałam od środka bułką tartą.
7. Upiecz ciasto orzechowe Formę z ciastem orzechowym umieść w dobrze nagrzanym piekarniku. Opcja pieczenia góra/dół; środkowa półka w piekarniku; temperatura - 180 stopni; czas pieczenia - około 40 minut. Po



około 35 minutach sprawdź, czy ciasto jest już upieczone. Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w środek ciasta drewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest suchy, to znaczy, że ciasto jest już gotowe. Nie piecz go dłużej "dla pewności", by niepotrzebnie nie przesuszać ciasta. Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Po 5 minutach możesz już wyjąć ciasto z orzechami z piekarnika.

8. Pokryj ciasto polewą i podawaj Nie jest to konieczne, ale ciasto orzechowe polecam poleć po przestudzeniu gęstą polewą z czekolady gorzkiej i masła. W rondelku umieść i roztop na niskiej mocy palnika 25 gramów masła. Rondelkę zdejmij z palnika i dodaj do niego 80 gramów drobno posiekanej czekolady gorzkiej 64

Zanim polewa stężeje można wyłożyć na nią połówki orzechów włoskich oraz użyć tematycznej posypki (w zależności od okazji).

9. Ciasto orzechowe długo zachowuje świeżość. Po przestudzeniu polecam zawinąć je luźno w papier śniadaniowy, a następnie umieścić w przezroczystej torbie spożywczej lub w worku strunowym. Ciasto trzymaj w szafce do około trzech dni lub dłużej. Źródło przepisu z moimi zmianami: Smaczna Pyza Smacznego.

### 3.4 Efekt końcowy



zdjecie 3: Ciasto Orzechowe

## 4 Placki dyniowe

### 4.1 Opis

Zapraszam po świetny przepis na placki dyniowe na słodko, które wychodzą super puszyste i niesamowicie smaczne. Z kilku składników wyczarujesz wspaniałe śniadanie albo kolację dla całej rodziny.

Czas przygotowania	35 minut
Wartość energetyczne	226kcal/100g
Poziom trudności	średnie
Liczba porcji	10placków 10cm

### 4.2 Składniki

- dynia pieczona lub gotowana - pulpa - 250g
- mąka pszenna tortowa - 160g
- cukier drobny - 50g
- jajka - 2szt
- proszek do pieczenia - pół łyżeczki
- masło klarowane do smażenia - 20g

### 4.3 Przygotowanie

1. Upiecz dynię Dynia pieczona: Miałam już wcześniej upieczoną i zmiksowaną dynię (trzymana w szklanym pojemniku lodówce). Jeśli jednak musisz najpierw upiec swoją dynię, to w pierwszej kolejności dynię umyj, pokrój, wydrąż z nasion i obierz ze skóry. Jeśli masz dynię Hokkaido (jak u mnie), to skóry nie obierasz, tylko pieczesz ją razem z miąższem, ponieważ jest jadalna. Dynię pokrój na mniejsze kawałki wielkości około 5 cm. Kawałki dyni wyłóż na blaszkę z papierem do pieczenia i umieść na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 175 stopni (pieczenie góra/dół). Dynię piecz około 25-35 minut, do jej miękkości, a po lekkim przestudzeniu zmiksuj na gładko np. przy pomocy blendera ręcznego typu żyrafa.

Dynia gotowana: Kawałki dyni można też ugotować w garnku na niskiej mocy palnika, pod przykrywką z minimalną ilością wody. Po rozgotowaniu i zmiksowaniu ugotowanej dyni trzeba ją ponownie umieścić w garnku lub na patelni i mieszać na niskiej mocy palnika, by odparować jak najwięcej wody. Pulpa ma być gęsta. Do placków należy ją całkowicie przestudzić.

2. Połącz dynię z żółtkami Bardzo dokładnie oddziel białka od żółtek. Białka bez najmniejszych śladów żółtka umieść w osobnym, czystym i suchym

naczyniu. Żółtka dodaj do miski ze zmiksowaną na gładką upieczoną dynią (250 gramów). Zarówno pulpa z dyni, jak i żółta mają mieć temperaturę pomieszczenia. Wymieszaj dynię z żółtkami.

3. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia Do żółtek i dyni wsyp 160 gramów mąki pszennej tortowej wymieszanej z połową małej łyżeczki proszku do pieczenia. Całość dokładnie wymieszaj. Powinno Ci powstać gęste, jednolite ciasto.

Porada: Do ciasta można dodać szczyptę cynamonu lub też odrobinę aromatu waniliowego, czy też pomarańczowego.

4. Dodaj ubite białka z cukrem Do naczynia z białkami wsyp 50 gramów cukru drobnego. Całość od razu miksuj razem najpierw na niższych, a po chwili na najwyższych już obrotach. Najlepszy będzie do tego robot stojący, ponieważ miksowanie trwa przynajmniej kilka minut. Powinna powstać bardzo puszysta i lekka "chmurka bezowa". Cukier ma całkowicie rozpuścić się w białku. Taką pianę dodawaj w trzech partiach do miski z ciastem. Po każdej porcji mieszaj całość szpatułką. Na koniec otrzymasz ładnie napuszone ciasto, idealne do smażenia placków.

Porada: Do ciasta można też zetrzeć odrobinę skórki z cytryny, pomarańczy lub mandarynki.

5. Usmaż placki i podawaj Zaczynij nagrzewać patelnię. Ustaw średnią moc i poczekaj, aż ciepło rozprowadzi się równo po całej powierzchni użytkowej patelni. Na patelnię wyłóż trochę masła klarowanego lub oleju roślinnego do smażenia. Tłuszcz rozprowadź po całej patelni. Pozwól, by olej dobrze się nagrzał. Dzięki temu placki nie chłoną tłuszczu.

Przy pomocy dużej łyżki nakładaj porcje na placki i kładź na patelnię. Ciasto rozprowadź do średnicy około 10 cm. Po około 2-3 minutach ostrożnie przełóż każdy placek na drugą stronę, która potrzebuje zazwyczaj trochę mniej czasu na usmażenie. Placki dyniowe są gotowe do zdjęcia z patelni, gdy z obu stron są ładnie zarumienione i wyrosnięte. Jeśli rumienią się za szybko, to zmniejsz moc palnika. To jak długo będą się smażyć zależy do patelni i jej grubości oraz od ustawionej mocy palnika. Placki wyrastają jeszcze w trakcie smażenia, więc daj im trochę czasu na dosmażenie. W taki sposób usmaż je wszystkie.

Placki dyniowe podawaj np. z cukrem pudrem, bitą śmietaną, ulubionym dżemem lub świeżymi owocami albo syropem, czy miodem.

#### 4.4 Efekt końcowy



zdjęcie 4: placki dyniowe

## 5 Skyrnik pistacjowy

### 5.1 Opis

Skyrnik pistacjowy to deser pieczony, bogaty w białko i zdrowe tłuszcze. Przepis będzie idealny dla osób, które unikają mąki pszennej oraz cukru. W tym skyrniku ich nie ma.

Czas przygotowania	10 minut
Wartość energetyczne	104kcall/100g
Poziom trudności	trudne
Liczba porcji	placek

### 5.2 Składniki

- Skyr naturalny - nie pitny - 800g
- pasta z pistacji - bez dodatków - 100g
- małe jajka -3szt
- erytrol - 150g
- budyń waniliowy bez cukru - 40g
- sok z cytryny - 2łyżki

### 5.3 Przygotowanie

1. Zmiksuj składniki. Zacznij już nagrzewać piekarnik do 170 stopni z opcją pieczenia góra/dół lub ustaw 160 stopni z termoobiegiem.

W jednym naczyniu umieść wszystkie składniki na masę skyrnikową. Będzie to: 800 gramów Skyru naturalnego (w formie gęstego jogurtu, czyli nie pitna wersja); 3 małe lub 2 bardzo duże jajka (około 150 g po rozbiciu); 150 gramów erytrolu lub tyle samo zwykłego cukru; saszetka budyniu waniliowego lub śmietankowego bez cukru o wadze około 40 gramów (czasem można też kupić budyń pistacjowy).

Dodaj również 100 gramów pasty z pistacji (pasta 100 % z pistacji, czyli bez innych dodatków). Taką pastę można kupić przez Internet lub też wykonać samemu przy użyciu np. blendera próżniowego lub innego rozdrabniacza z komorą. Aby otrzymać 100 gramów pasty potrzebujesz 100 gramów prażonych, obranych i nie posolonych orzechów pistacjowych. Na koniec wlej dwie łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub z limonki. Wszystko razem miksuj krótko na niskich obrotach, tylko do momentu, gdy masa zrobi się jednolita.

Uwaga: Jeśli pasta z pistacji jest ciemniejsza, to i Skyrnik nie będzie miał intensywnie zielonego koloru. Zapewne taka pasta będzie też miała więcej goryczki, ponieważ pistacje były trochę za mocno uprażone. Wpłynie to na smak upieczonego deseru. Do masy można dodać odrobinę zielonego barwinka z paście lub w proszku.

2. Wylej masę do formy Keksówkę o wymiarach wewnętrznych 10 x 30 cm wyłoż od środka arkuszami papieru do pieczenia. U mnie są to dwa kawałki, które ucinam i kładę tak, by można było złapać za szersze i wyciągnąć przestudzony skyrnik w całości. Możesz też użyć innej pełnej formy (czyli bez odpinanych boków, ponieważ masa serowa jest dość luźna) o podobnych wymiarach i pojemności około 1500 ml.

Masę skyrnikową wylej do przygotowanej formy.

3. Wyłóż ewentualne dodatki Skyrnik pistacjowy można piec bez dodatków lub też rozłożyć na jego powierzchni np. całe lub pokruszone pistacje. Dałam 80 gramów siekanych pistacji blanszowanych. Jeśli masz tylko około 10-20 gramów też będzie pasowało (jeśli lubisz połączenie słodkiego ze słonym).
4. Upiecz skyrnik Skyrnika nie pieczemy ani w kąpielii wodnej, ani też z funkcją pary. Formę umieść mniej więcej na środkowej półce (lub o piętro niżej) w piekarniku nagrzanym do 170 stopni (pieczenie góra/dół). Skyrnik pistacjowy piecz pełną godzinę. Po wyłączeniu piekarnika nie uchylaj drzwiczek pieca przynajmniej przez 10 minut. Potem uchyl je nieznacznie na 30 minut. Po tym czasie otwórz piekarnik i wyjmij skyrnik. Skyrnik może pod koniec wyrosnąć, ale podczas studzenia pewnie lekko opadnie.
5. Podawaj po przestudzeniu Przystudzony skyrnik umieść w lodówce pod kloszem na minimum cztery godziny, a najlepiej na całą noc. Idealną strukturę osiąga bowiem po schłodzeniu. Bardzo dobrze smakuje udekorowany malinami - u mnie w wersji liofilizowanej. Jeśli zaś nie straszny Ci cukier

i więcej kalorii, to plewa z białej czekolady i śmietanki będzie idealnym dopełnieniem tego deseru.

#### 5.4 Efekt końcowy



zdjecie 5: Skyrnik pistacjowy

## Referencje

- [1] Bibtex Citation Generator - cite this for me: Free reference generator – harvard, APA, MLA, Chicago... (no date) Cite this for Me — Free Reference Generator – Harvard, APA, MLA, Chicago... Available at: <https://www.citethisforme.com/citation-generator/bibtex> (Accessed: 23 November 2024).
- [2] Tables (no date) Overleaf, Online LaTeX Editor. Available at: <https://www.overleaf.com/learn/latex/Tables> (Accessed: 23 November 2024).
- [3] Gotuje, A. (2024) Ceviche, AniaGotuje.pl. Available at: <https://aniagotuje.pl/przepis/ceviche> (Accessed: 23 November 2024).
- [4] Enrique et al. (1957) Change image size, TeX. Available at: <https://tex.stackexchange.com/questions/64836/change-image-size> (Accessed: 23 November 2024).
- [5] projects, C. to W. (2005) LaTeX/Bibliography Management, Wikibooks, open books for an open world. Available at: [https://en.wikibooks.org/wiki/LaTeX/Bibliography\\_Management](https://en.wikibooks.org/wiki/LaTeX/Bibliography_Management) (Accessed: 23 November 2024).