



Wino Toskanii

Desery z kasztanowym kremem w roli głównej

Włoski sernik z kremem z marroni (Torta di formaggio con crema di marroni)

Składniki:

- 250 g herbatników
- 125 g masła
- 1 jajko
- 500 g ricotty
- 125 g greckiego jogurtu
- 250 g kremu z marroni
- gorzka czekolada
- kilka orzechów laskowych
- karmelizowana skórka z pomarańczy (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Przygotowujesz go podobnie jak zwykły sernik. Zrób bazę, czyli tak zwany spód: rozkrusź 250 g suchych herbatników i wymieszaj z 125 g miękkiego masła i 1 jajkiem. Następnie przygotuj krem: wymieszaj w misce 500 g ricotty, 125 g greckiego jogurtu, 1 jajko i 250 g kremu z marroni. Formę do ciasta wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż masę biszkoptową (bazę) na dnie i brzegach formy, pomagając sobie łyżeczką. Wlej do uzyskanej formy krem. Tak przygotowany sernik piecz w piekarniku 45 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu wyjmij ciasto z piekarnika, pozwól mu ostygnąć i udekoruj je kremem z marroni z dodatkiem czekoladowych wiórek, posiekanych orzechów laskowych lub karmelizowaną skórka pomarańczową.

Naleśniki z kremem marroni (Crepes con crema di marroni)

Składniki na naleśniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki mleka
- 2 jajka
- łyżka oleju roślinnego

Składniki na krem:

- 250 g kremu z marroni
- 3 łyżki rumu
- gorzka czekolada
- 35 g orzechów laskowych
- 200 ml bitej śmietany

Przygotowanie:

Przygotuj naleśniki według klasycznej receptury (jeszcze lepiej, jeśli zastąpisz jedną trzecią mąki, którą zwykle używasz mąką kasztanową). Na krem dla 4 osób potrzebujesz: 250 g kremu z marroni, 3 łyżek rumu, 35 g płatków ciemnej czekolady, 35 g siekanych orzechów laskowych, 200 ml bitej śmietany. Całość dokładnie wymieszaj i wypełnij swoje naleśniki tym pysznym kremem.

Muffinki z kremem marroni (Muffin con crema di marroni)

Składniki:

- 100 g masła
- 100 g cukru
- 1 jajko
- 150 g mąki
- 1/2 saszetki proszku do pieczenia
- 70 ml pełnego mleka
- 200 g kremu z marroni

Przygotowanie:

Do upieczenia tuzina babeczek potrzebujesz: 100 g miękkiego masła, 100 g cukru, 1 jajko, 150 g mąki, 1/2 saszetki proszku do pieczenia, 70 ml pełnego mleka, 200 g kremu kasztanowego. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, aby uzyskać jednorodną masę, którą umieścisz w foremkach do muffinek. Włóż babeczki do piekarnika i piecz przez 10-15 minut w 200°C.