

# Wielkanocne potrawy francuskie

## Nid de Pâques



### Składniki

150 g gorzkiej czekolady

1 łyżka mocnej kawy

4 jajka

100 gramów Cukru granulowanego

100 gramów masła

2 łyżki stołowe mąki

### Do dekoracji:

Wielkanocne jajko czekoladowe, małe kolorowe przedmioty z cukru (małe jajka cukrowe)

### KROK 1

Piekarnik rozgrzać do 180 ° C (th 6), a w tym czasie posmarować masłem formę w kształcie korony.

## KROK 2

W misce wymieszać żółtka z cukrem na puszystą jasną masę .

## KROK 3

W międzyczasie rozpuść w kąpieli wodnej czekoladę z kawą .

## KROK 4

Gdy czekolada będzie miękka, dodaj masło małymi kawałkami, pozwól mu się stopić, a następnie wymieszaj widelcem, aby uzyskać bardzo gładką pastę.

## KROK 5

Dodaj tę mieszaninę do masy jajecznej, a następnie wymieszaj z przesianą mąką.

## KROK 6

Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z resztą ciasta.

## KROK 7

Wlej ciasto do formy i piecz przez 25 do 30 minut.

## KROK 8

Obserwuj gotowanie, przykrywając ciasto folią, jeśli wierzch ma tendencję do zbytniego brązowienia.

## KROK 9

Wyłóż na blachę i pozwól, aby ciasto całkowicie ostygło.

## KROK 10

Udekoruj środek małymi jajkami i kolorowymi przedmiotami z cukru.

## KROK 11

Podawaj w ten sposób lub z kremem o smaku kawy lub wanilii.

## Ingredients

150 g of dark chocolate

1 tablespoon of Strong Coffee

4 eggs

100 grams of granulated sugar

100 grams of butter

2 tablespoons of flour

For the decor:

Easter chocolate egg, small colored sugar items (small sugar eggs)

Cooking:

### STEP 1

Preheat the oven to 180 ° C (th 6), while buttering the crown-shaped form with butter.

### STEP 2

In a bowl, mix egg yolks with sugar until fluffy, light mass.

### STEP 3

In the meantime, melt the chocolate with coffee in a water bath.

### STEP 4

Once the chocolate is soft, add the butter in small pieces, let it melt, then mix with a fork to make a very smooth paste.

### STEP 5

Add this mixture to the egg mass and then mix it with the sifted flour.

## STEP 6

Beat the egg whites until stiff and mix gently with the rest of the dough.

## STEP 7

Pour the dough into the mold. And bake for 25 to 30 minutes.

## STEP 8

Watch cooking by covering the cake with foil if the top tends to brown too much.

## STEP 9

Place on a baking tray and let the dough cool completely.

## STEP 10

Decorate the center with small eggs and colored sugar items.

## STEP 11

Serve this way or with a coffee or vanilla cream.

# Crème Brûlée



## PRZYGOTUJ

- palnik do crème brûlée
- mikser
- naczynka do crème brûlée – 6 szt.
- tarkę o drobnych oczkach

- blender ręczny
- sitko o drobnych oczkach
- blachę do pieczenia
- piekarnik nagrany do temperatury 110°C

### KROK 1: ZAGOTOWUJEMY ŚMIETANKĘ

Przelewamy śmietanę do garnka, dodajemy do niej startą skórkę pomarańczy i limonki. Podgrzewamy na małym ogniu do momentu zagotowania i odstawiamy do ostygnięcia.

### CZĘŚĆ 2: ŁĄCZYMY ŻÓŁTKA Z CUKREM

Żółtka ucieramy z cukrem. Dodajemy odrobinę śmietany i dokładnie mieszamy. Następnie przelewamy do reszty śmietany i miksujemy wszystko do momentu uzyskania kremowej masy.

### CZĘŚĆ 3: PIECZEMY CRÈME BRÛLÉE

Masę przelewamy przez sitko, by pozbyć się skórek limonki i pomarańczy. Dodajemy nasionka z łaski wanilii. Całość mieszamy, wlewamy do naczynek i ustawiamy na blasze, którą napełniamy wodą tak, aby sięgała nieco ponad połowę wysokości naczynek. Pieczemy 60 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 110°C.

Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy porcje deseru do przestudzenia, następnie wstawiamy do lodówki na minimum 3 godziny.

### CZĘŚĆ 4: KARMELIZUJEMY POMARAŃCZE

Filetujemy pomarańcze. Cukier karmelizujemy na suchej, nagrzanej patelni. Dodajemy pomarańcze i karmelizujemy przez krótką chwilę. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do przestudzenia.

### CZĘŚĆ 5: KARMELIZUJEMY CUKIER

Wierzch każdej porcji crème brûlée posypujemy cienką warstwę brązowego cukru i karmelizujemy go za pomocą palnika do momentu uzyskania brązowej skorupki.

## CZĘŚĆ 6: DEKORUJEMY CRÈME BRÛLÉE

Skarmelizowane pomarańcze przekładamy do miseczki. Układamy na wierzchu listki bazylii i podajemy pomarańcze razem z crème brûlée.

### PREPARE

- crème brûlée burner
- mixer
- crème brûlée vessels - 6 pcs.
- fine mesh grater
- hand blender
- fine mesh strainer
- baking sheet
- Oven preheated to a temperature of 110 ° C

### STEP 1: COOK A CREAM

Pour the cream into a pot, add the grated orange and lime zest to it. Heat up over low heat until boiled and set aside to cool.

### PART 2: MIX YOLKS WITH SUGAR

Grate the yolks with sugar. Add a little cream and mix. Then pour it into the rest of the cream and mix everything until you get a creamy mass.

### PART 3: BAKING CRÈME BRÛLÉE

Pour the mass through a strainer, get rid of lime and orange peels. Add the seeds from the vanilla pod. Mix everything, pour it into the vessels and place it on a baking tray, fill it with water, so that it reaches a little more than half the height of the vessels. Bake for 60 minutes

in an oven preheated to 110 ° C. After removing from the oven, let the dessert portions cool down, then put in the fridge for a minimum of 3 hours.

#### PART 4: CARAMELIZE ORANGE

Fillet the oranges. Caramelize the sugar in a dry, heated pan. Add oranges and caramelize for a short while. Take it off the fire and let it cool down.

#### PART 5: CARAMELIZING SUGAR

Sprinkle the top of each crème brûlée with a thin layer of brown sugar and caramelize it with the stove until the crust is brown.

#### PART 6: WE DECORATE CRÈME BRÛLÉE

Put caramelized oranges into a bowl. Put the basil leaves on top and serve the oranges with the crème brûlée.

**Bon Appetit !**

Daria & Magda SP 4 Mysłowice