

E-BOOK NESCAFÉ DOLCE GUSTO



MMM, A DO
PYSZNEJ KAWY
POPROSZĘ ...



E - B O O K N E S C A F É D O L C E G U S T O

DESER



01

SERNIK
Z CYTRUSOWĄ
NUTĄ

ZNIEWALAJĄCO KREMOWY, Z INTENSYWNYM AROMATEM CYTRYNOWEJ SKÓRKI. SERNIK NAD SERNIKAMI.

Czas przygotowania: **10 minut**

Pieczenie: **50 minut**

Składniki na tortownicę o średnicy 18 cm
(około 8 porcji):

Spód: 80 g ciastek zbożowych
40 g roztopionego wystudzonego masła

Masa sernikowa: 500 g kremowego serka śmietankowego lub twarogu sernikowego
100 g cukru
30 g mąki pszennej tortowej
100 g kwaśnej śmietany 18%
1 łyżeczka pasty waniliowej lub
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
2 jajka
skórka otarta z 1 cytryny
1 łyżka soku z cytryny

Świeże owoce i listki świeżej mięty do dekoracji



Przygotowanie:

1. Wyjmij składniki wcześniej, by były temperaturze pokojowej.
2. Zmiel ciastka w blenderze i wymieszaj z roztopionym masłem. Rozłóż je równomiernie na dnie tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Włóż pozostałe składniki do miski i zblenduj na gładką masę.
4. Przelej masę sernikową do tortownicy. Rozgrzej piekarnik do temperatury 150 stopni (góra-dół). Piecz sernik w kąpielii wodnej przez około 50 minut. Upieczony sernik powinien być lekko ścięty z góry. Po ostygnięciu, wstaw na kilka godzin do lodówki.

Polecamy z NESCAFÉ Dolce Gusto Latte Macchiato



02

BŁYSKAWICZNE CIASTECZKA



Przygotowanie:

1. Wymieszaj wszystkie suche składniki w misce.
2. W drugiej misce utrzyj masło i cukier. Możesz zmiksować, by pozbyć się grudek.
3. Do masy wbij jajko i dodaj pastę waniliową. Całość wymieszaj.
4. Dodaj suche składniki i mieszaj do uzyskania jednolitej masy, na koniec dodaj posiekaną czekoladę.
5. Przy pomocy łyżki do lodów ułóż ciastka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 stopni (góra-dół). Piecz ciastka przez około 10-12 minut.

Polecamy z NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Cortado



03

TRÓJWARSTWOWY MUS SZCZĘŚCIA

OD GŁĘBI CZEKOLADOWEJ
PYSZNOŚCI AŻ PO LEKKIE
JAK OBŁOK ŚMIETANKOWE
ZWIĘŃCZENIE - TEN DESER JEST
JAK PODRÓŻ PRZEZ WSZYSTKIE
KRĘGI SMAKOWITOŚCI.

Czas przygotowania każdej warstwy: **15 minut**

Czas chłodzenia każdej warstwy: **30 minut**

Składniki na **4 porcje**:

**Warstwa
czekoladowa:**

100 ml schłodzonej śmietanki 36%
100 ml śmietanki 36%
60 g czekolady deserowej
25 g zimnej wody
2 łyżki cukru
5 g żelatyny

**Warstwa
kawowa:**

100 ml schłodzonej śmietanki 36%
50 ml śmietanki 36%
1 filiżanka espresso Nescafé Dolce Gusto
25 g zimnej wody
5 g żelatyny

Warstwa śmietankowa: | 100 ml schłodzonej śmietanki 36%
100 ml śmietanki 36%
1,5 łyżki cukru
5g żelatyny



Przygotowanie:

Do każdej warstwy będziesz potrzebować żelatyny - zalej ją zimną wodą, wymieszaj i zostaw do napęcznienia pod przykryciem.



Warstwa czekoladowa:

1. Podgrzej 100 ml śmietanki, dodawaj cukier delikatnie mieszając. Uważaj, by nie doprowadzić do zagotowania składników.
2. Do śmietanki dodaj czekoladę oraz żelatynę. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
3. Pozostałą schłodzoną śmietankę ubijaj aż zgęstnieje, ale nie będzie całkiem sztywna. Poczekaj aż masa czekoladowa przestygnie, dodaj ubitą śmietankę i wymieszaj mus różgą kuchenną.
4. Przełóż mus do pucharków i wstaw do lodówki na 30 minut, żeby stężał.

Warstwa kawowa:

1. Zrób espresso.
2. Wymieszaj śmietankę z cukrem i żelatyną tak jak poprzednio.
3. Ubij pozostałą schłodzoną śmietankę tak jak wcześniej i połącz z ostudzoną masą kawową.
4. Ostrożnie wlej masę na warstwę czekoladową. Pucharki włóż do lodówki na kolejne 30 minut.

Warstwa śmietankowa:

1. Przygotuj śmietankę z cukrem i żelatyną tak jak poprzednio.
2. Ostudź masę i dodaj do niej ubitą schłodzoną śmietankę. Wymieszaj różgą kuchenną.
3. Powoli wlej masę na warstwę kawową. Deser włóż do lodówki na kolejne 30 minut

Przed podaniem ozdób ulubionymi owocami i listkami mięty.

Polecamy z NESCAFÉ Dolce Gusto Grande



04

MUFFINY
BANANOWO
-CZEKOLADOWE

PUCHATE JAK OBŁOK BABECZKI
PODANE Z OBFITYM KLEKSEM KREMU
ŚMIETANKOWEGO I POSYPANE
GARŚCIĄ ULUBIONYCH OWOCÓW.
NAJROZKOSZNIEJSZE Z MUFFINÓW.

Czas przygotowania każdej warstwy: **10 minut**

Czas chłodzenia każdej warstwy: **25 minut**

Składniki na **12 sztuk**:

Ciasto:	1,5 banana 1 jajko 50 ml oleju rzepakowego 100 ml maślanki w temperaturze pokojowej 180 g mąki pszennej tortowej 80 g cukru 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej 20 g posiekanej czekolady mlecznej 20 g posiekanej czekolady deserowej
Krem śmietankowy:	150 ml schłodzonej śmietanki 36% 90 g schłodzonego mascarpone 25 g cukru pudru 5 g śmietan-fixu



Przygotowanie:

1. Rozgnieć banany w misce, wbij jajko, dodaj olej i maślankę. Wymieszaj składniki łyżką.
2. W drugiej misce połącz wszystkie suche składniki i wsyp je do masy bananowej. Mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Dodaj posiekaną czekoladę i lekko wymieszaj.
4. Wyłóż masę do foremek. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni (górną-dół). Piecz przez około 25 minut

Krem:

1. Wszystkie składniki umieść w misie i ubij na sztywną masę.

Po ostygnięciu udekoruj muffiny kremem śmietankowym i posyp świeżymi owocami.

Polecamy z NESCAFÉ Dolce Gusto Flat White



05

AKSAMITNE TIRAMISU

PORA NA SJESTĘ! TEN BISZKOPTOWO-KAWOWY KLASYK TO WŁOSKIE WAKACJE W DESEROWYM WYDANIU.

Czas przygotowania: 10 minut

Składniki na 2 porcje:



Krem: | 250 g mascarpone
3 żółtka jajka
2 łyżki cukru
kakao naturalne
15 biszkoptów deserowych
1 filiżanka espresso
Nescafé Dolce Gusto



Przygotowanie:

1. Przygotuj espresso.
2. Utrzyj żółtka z cukrem na jasnożółtą, puszystą masę.
3. Do masy stopniowo dodawaj mascarpone. Całość zmiksuj do uzyskania aksamitnie gładkiego kremu.
4. Biskopki zamocz na sekundę w wystudzonym espresso i ułóż w pucharku. Na wierzch nałóż warstwę kremu i oprósz obficie kakao. Następnie wyłóż kolejną warstwę biskoptów i resztę kremu.

Polecamy z NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Intenso

E - B O O K N E S C A F É D O L C E G U S T O

KAWA JAK
Z KAWIARNI
W TWOIM
DOMU



RAZEM OD **15** LAT