

LÖRDAGSGODIS

– czyli skandynawska słodka sobota

EBOOK



DUKA

EBOOK DUKA #4

LÖRDAGSGODIS

– czyli skandynawska słodka sobota

lördag – sobota

godis – słodycze

Szwedzkie dzieci cały tydzień czekają na sobotę.
Wówczas rozpoczyna się święto słodkości – **lördagsgodis**.
Tradycja sięga lat 50. i związana jest z budowaniem
zdrowych nawyków żywieniowych u najmłodszych.

Odkryj nasze przepisy na skandynawskie
lördagsgodis i znów poczuj się jak dziecko.

DUKA

PRZEPIS NA:

BEZGLUTENOWE BROWNIE na orzechach włoskich z lodami i gorącą polewą czekoladową



SKŁADNIKI (12-14 porcji)

Brownie

400 g czekolady 70%

200 g masła

6 jajek, w temp. pokojowej

200 g cukru

szczypta soli

200 g orzechów włoskich

50 g mąki migdałowej/

zmielonych na pył płatków
migdałowych

Polewa czekoladowa

100 g gorzkiej czekolady

100 g czekolady mlecznej

w pastylkach DUKA Choco Dip

150 ml śmietanki 36%

szczypta soli

Dodatkowo: lody waniliowe/
śmietankowe/ kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brownie

Czekoladę posiekaj i wrzuć do miski. Masło rozpuść w rondelku i zalej nim czekoladę, odstaw na 2-3 minuty, po czym wymieszaj dokładnie, by czekolada się rozpuściła. Jajka oraz cukier ubij na puszystą, jasną pianę za pomocą miksera ręcznego lub planetarnego. W kielichu blendera umieść orzechy włoskie i zmiel je na bardzo drobny pył. Jeżeli używasz płatków migdałowych zamiast mąki migdałowej to również zmiel je na pył. Do ubitych jajek wlewaj powoli lekko przestudzoną czekoladę z masłem, cały czas delikatnie mieszając za pomocą szpatuły. Następnie wsyp zmielone orzechy włoskie i mąkę migdałową i delikatnie wmieszaj. Piekarnik rozgrzej do 170°C. Niedużą formę do brownie (najlepiej kwadratową lub prostokątną z serii DUKA GOTA BAKE) wyłóż papierem do pieczenia. Wlej ciasto i równomiernie rozprowadź po całej formie. Wstaw do piekarnika na ok. 25 minut. Wyjmij, pozostaw na kratce do całkowitego przestudzenia (wtedy brownie stężeje i nabierze odpowiedniej konsystencji).

Polewa czekoladowa:

Gorzką czekoladę posiekaj. Umieść ją w metalowej misce razem z czekoladą mleczną w pastylkach oraz śmietanką. Miskę umieść nad kąpielą wodną i delikatnie mieszając poczekaj aż czekolady się rozpuszczą i powstanie gęsty, lśniący sos. Na końcu dodaj szczyptę soli.

Brownie pokrój na kawałki, ułóż na talerzyku

Smacznego!

DUKA



Kolekcja SIREN

PRZEPIS NA:

KANELLBULLAR – szwedzkie bułeczki cynamonowe



SKŁADNIKI (12-14 bułeczek)

Ciasto

250 ml mleka, 60 g masła
400 g mąki, 50 g cukru
8 g suchych drożdży
2 łyżeczki kardamonu
Duża szczypta soli

Nadziecie

120 g miękkiego masła
100 g brązowego cukru
2 łyżki cynamonu
1 łyżeczka kardamonu

Lukier

100 g cukru pudru
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki wody

Dodatkowo: 1 jajko + 1 łyżka
mleka do posmarowania ciasta
1-2 łyżeczki wody różanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misie miksera planetarnego wymiaszaj suche składniki – mąkę, cukier, drożdże, kardamon i sól. Mleko oraz masło podgrzewaj w rondelku na małym ogniu do momentu rozpuszczenia masła. Przelej do miseczki, przestudź. Ciepłe mleko z masłem wlej do suchych składników i za pomocą końcówki do ciasta drożdżowego tzw. “hak” wyrabiaj ciasto do momentu, aż będzie lśniąco i gładkie. Przełóż ciasto na blat, wyrób jeszcze chwilę ręcznie i uformuj kulę. Umieść ją w dużej misce. Nakryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia – ok. 1h. W międzyczasie dokładnie wymieszaj składniki na nadziecie. Wyrośnięte ciasto przełóż na posypany mąką blat i rozwałkuj na duży prostokąt o wymiarach ok. 50x35 cm. Na cieście delikatnie rozsmaruj cynamonowe nadziecie. Całość złóż do środka na 3 części jak list – najpierw dolną część do połowy ciasta, a na to nałóż górną część. Tak przygotowane ciasto pokrój nożem do pizzy na 2 cm paski. Pasek zroluj i zawiń w ślimaka, końcówki podwijając pod spód. Uformowane bułeczki odkładaj na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i odstaw do ponownego wyrośnięcia na ok. 40 minut. Rozgrzej piekarnik do 200°C, a bułeczki posmaruj roztrzepanym jajkiem z mlekiem. Wstaw do piekarnika na ok. 15 minut. W międzyczasie przygotuj lukier – wymieszaj cukier puder z wodą i sokiem. Złocisto-brązowe bułeczki wyjmij z piekarnika i lekko przestudzone skrop lukrem.

Smacznego!

DUKA



Kolekcja SIREN
Patera ACACIA
Deska NATURAL
Tekstylia ORIGIN

PRZEPIS NA:

POPCORN z solonym karmelem



SKŁADNIKI

(3-4 porcje)

Popcorn

60 ml oleju rzepakowego

2/3 szklanki ziaren kukurydzy

Solony karmel

200 g masła

250 g brązowego cukru

50 ml śmietanki 36%

duża szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Solony karmel

W rondlu umieść wszystkie składniki i podgrzewaj na niskim ogniu. Doprowadź go wrzenia i od tej pory gotuj jeszcze ok. 3 minuty – do momentu, gdy mikstura będzie miała piękny karmelowy kolor. Zdejmij z ognia, przestudź.

Popcorn

Na dnie dużego garnka umieść olej, rozgrzej na mocnym ogniu. Wrzuć kilka ziarenek kukurydzy, by sprawdzić czy tłuszcz jest odpowiednio gorący. Jeżeli strzelają, to znaczy, że jest gotowy. Zmniejsz ogień, wrzuć resztę kukurydzy i przykryj pokrywką. Praż, co jakiś czas potrząsając garnkiem. Popcorn zdejmij z ognia, gdy będzie już biały. Gotowy popcorn zalej solonym karmelem i dokładnie wymieszaj.

Smacznego!



Kolekcja SIREN

PRZEPIS NA:

BEZA Z MARAKUJĄ I MANGO oraz kremem mascarpone



SKŁADNIKI

(1 duża beza – 10-12 porcji)

Beza

6 białek, w temp. pokojowej
300 g drobnego cukru
1 łyżka skrobii ziemniaczanej
1 łyżeczka soku z cytryny

Krem

250 g schłodzonej śmietanki 36%
250 g schłodzonego mascarpone
6 łyżek cukru pudru
skórka z 1 cytryny oraz 1 pomarańczy

Świeże owoce

mango, marakuja,
morele, granat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beza

Piekarnik rozgrzej do 120°C. Dwie duże blachy do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia i na każdej narysuj okrąg o średnicy 22-24 cm. Białka umieść w misie miksera planetarnego/ dużej misce i zacznij ubijać. Na początku na niskich obrotach, stopniowo zwiększając do najwyższych. Gdy zacznie powstawać już gęsta, biała piana zacznij dodawać cukier – łyżka po łyżce, miksując po każdej dodanej porcji. Gdy piana będzie już bardzo gęsta i błyszcząca dodaj skrobię oraz sok z cytryny i jeszcze raz porządnie zmiksuj. Bezę wyłóż na narysowane okręgi na papierze. Równomiernie rozsmaruj na całej powierzchni. Wstaw do piekarnika i piecz przez 30 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 100°C i susz bezę przez ok. 3 h.

Krem

Mascarpone i śmietankę ubij z cukrem pudrem na gęsty, sztywny krem. Wmieszaj delikatnie skórkę z cytryny i pomarańczy. Przystudzoną bezę ułóż na paterze DUKA ACACIA. Wyłóż na nią połowę kremu i delikatnie rozsmaruj po całej powierzchni. Nakryj drugą bezą, dodaj resztę kremu i wyrównaj. Udekoruj owocami oraz listkami mięty.

Smacznego!

DUKA



Porcelana RIVIERA
Patera ACACIA
Deska NATURAL
Sztućce GLAM

PRZEPIS NA:

MUFFINKI MARCHEWKOWO-IMBIROWE z kremem cynamonowym i orzechami pekan



SKŁADNIKI (12 babeczek):

Babeczki

1 szklanka startej marchewki
(ok. 2 duże marchewki)
100 g brązowego cukru
1 łyżeczka sody
1 łyżeczka proszku do pieczenia
duża szczypta soli
1 łyżeczka cynamonu
1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
i imbiru
1 szklanka posiekanego ananasa
90 g wiórków kokosowych
50 g orzechów pekan,
drobno posiekanych
160 g mąki
180 ml oleju kokosowego
2 duże jajka

Krem cynamonowy

225 g serka śmietankowego (w temp. pokojowej),
60 g masła (w temp. pokojowej), 300 g cukru pudru,
1 łyżeczka cynamonu

Dodatkowo

orzechy pekan do dekoracji do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Babeczki

Formę na muffinki wyłóż papilotkami. Piekarnik nastaw na 175°C. W dużej misce umieść startą marchewkę, cukier, sodę, proszek do pieczenia, sól, cynamon, kardamon, imbir, ananasa, wiórki kokosowe i posiekane orzechy pekan. Dokładnie wymieszaj. Następnie wlewaj stopniowo olej, cały czas mieszając. Wbijaj po jednym jajku, mieszając po dodaniu każdego. Na końcu do składników przesiej mąkę i jeszcze raz wymieszaj. Przelej ciasto do papilotek, mniej więcej do 3/4 wysokości każdej foremki. Wstaw do piekarnika na ok. 25 minut lub do uzyskania suchego patyczka. Babeczki wystudź na kratce.

Krem cynamonowy

Serek śmietankowy oraz masło ubij na wysokich obrotach miksera, aż masa będzie kremowa i lekka. Następnie cukier puder wymieszaj z cynamonem i dodaj na dwa razy do masła z serkiem, za każdym razem ubijając na wysokich obrotach, do powstania puszystego kremu. Krem przełóż do worka cukierniczego z końcówką „gwiazdką” i wysprycuj na przestudzone babeczki. Udekoruj orzechami pekan.

Smacznego!

DUKA



Talerze SIREN
Sztućce GLAM
Tekstylia ORIGIN
Patera BAKE IT

PRZEPIS NA:

Wegański domowy „SNICKERS”



SKŁADNIKI (8-10 sztuk)

Warstwa czekoladowa (na spód i na górę)

250 g gorzkiej czekolady
190 ml mleka kokosowego/owsianego
3 łyżki masła orzechowego
szczypta soli morskiej

Warstwa nugatu

400 g ugotowanej białej fasoli/
fasoli z puszki
60 g płynnego oleju kokosowego
200 g syropu z agawy/klonowego
85 g mąki (np. pszennej, jaglanej)
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Warstwa karmelu daktylowego

300 g świeżych daktyli
60 g masła orzechowego (klasyczne/
migdałowe), szczypta soli morskiej,
150 g orzeszków ziemnych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warstwa czekoladowa

Posiekaną czekoladę i mleko umieść w kąpeli wodnej. Gdy czekolada się rozpuści, dodaj pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj. Podziel na pół i jedną połowę wylej do wyłożonej papierem foremki prostokątnej o wymiarach 30x20 cm lub trochę mniejszej. Resztę czekolady zostaw w niemetalowej miseczce. Wstaw do zamrażarki do stężenia – ok. 30-40 minut.

Warstwa nugatu

W kielichu blendera umieść wszystkie składniki i zmiksuj na gładką, jednolitą masę. Wyłóż na czekoladowy spód i wstaw z powrotem do zamrażarki tym razem na min. 2 godziny.

Warstwa karmelu daktylowego

Orzeszki ziemne upraż na suchej patelni. W kielichu blendera umieść wszystkie składniki oprócz orzeszków ziemnych. Zblenduj na jednolity „krem”. Wyłóż na warstwę nugatu, równomiernie rozprowadź. Posyp orzeszkami ziemnymi i delikatnie powciskaj je w karmel. Ponownie wstaw do zamrażarki na min. 3-4 godziny.

II warstwa czekoladowa

Pozostałą część wcześniej przygotowanej czekolady umieść w mikrofalówce lub kąpeli wodnej i podgrzewaj aż czekolada rozpuści się i znowu będzie lśniąca. Stężałe batoniki (jeszcze niepokrojone) wyjmij z foremki, umieść na kratce i polej czekoladą. Jeszcze niepokrojone wyjmij z foremki, umieść na kratce i polej czekoladą. Odstaw do ponownego stężenia do zamrażarki, tym razem - 15-20 minut. Wyjmij i pokrój ostrym nożem na prostokąty wielkości snickersów.

Smacznego!

DUKA



Talerze SIREN
Sztućce GLAM

PRZEPIS NA:

GOFRY DYNIOWE z przyprawami korzennymi, jogurtem greckim i owocami



SKŁADNIKI (6-8 porcji)

420 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżeczki sody
po 1 łyżeczce cynamonu,
imbiru,
gałki muskatołowej
szczypta soli
100 g brązowego cukru
500 ml puree z dyni
4 jajka
6 łyżek roztopionego masła
500 ml mleka
olej do smażenia

Dodatki

jogurt grecki,
owoce – np. mango, maliny,
śliwki, banan,
różne miody DUKA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużej miski przesiej suche składniki – mąkę, proszek, sodę, przyprawy. Dodaj sól i cukier, wymieszaj. Dodaj puree z dyni, roztopione masło i mleko, ponownie wymieszaj. Rozdziel białka od żółtek. Żółtka dodaj do ciasta, a białka ubij na sztywną pianę. Delikatnie wmieszaj ją do ciasta za pomocą szpatuły. Gofrownicę elektryczną 3w1 DUKA VAFFLOR mocno rozgrzej. Skrop delikatnie olejem, rozsmaruj pędzelkiem. Piecz gofry przez kilka minut, aż będą złociste i rumiane.

Gofry podawaj z jogurtem greckim, ulubionymi owocami oraz różnymi smakami miódów DUKA.

Smacznego!

DUKA

Talerze SIREN
Sztucce GLAM
Miody HONUNG
Nabierak do miodu FYNDIG



PRZEPIS NA:

HALLONFUDGE

– szwedzkie krówki o smaku malinowym



SKŁADNIKI

(12-14 cukierków)

150 g malin
200 ml śmietanki 36%
150 g cukru pudru
70 g syropu cukrowego
30 ml syropu kukurydzianego/
glukozowego
100 g czekolady rubinowej
w pastylkach DUKA
30 g miękkiego masła
1 łyżeczka żelatyny
+ 2 łyżeczki letniej wody

Dodatkowo

posiekane pistacje,
płatki róży
lub maliny liofilizowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny zblenduj na gładkie puree, przecedź przez drobne sito, by pozbyć się pestek. Powstały mus umieść w rondelku razem ze śmietanką, cukrem pudrem i syropem cukrowym. Podgrzewaj na średnim ogniu do momentu zagotowania, co jakiś czas mieszając. Następnie zdejmij rondel z ognia. Dodaj syrop kukurydziany lub glukozowy, czekoladę oraz masło. Wymieszaj. Żelatynę dokładnie rozmieszaj z wodą i poczekaj kilka minut aż napęcznieje. Dodaj ją do lekko przestudzonej mieszanki malinowej i dokładnie wymieszaj. Formę/naczynie prostokątne o wymiarach 20x10 cm wyłóż papierem do pieczenia tak, by brzegi wystawały poza dno (możesz również użyć silikonowej foremki do cukierków). Wstaw do lodówki i poczekaj aż masa stężeje. Delikatnie przełóż stężałą masę na deskę i pokrój w kostkę.

Udekoruj pistacjami i pokruszonymi płatkami róży lub liofilizowanymi malinami.

Smacznego!

DUKA

Talerze SIREN
Sztućce GLAM
Zestaw 3 misek ACACIA



PRZEPIS NA:

SERNIK z figami, miodem i rozmarynem



SKŁADNIKI

(8-10 porcji - ciasto o śr. 24 cm)

Spód

250 g herbatników maślanych/
ciastek owsianych

100 g masła

2 łyżki miodu

szczypta soli

Sernik (wszystkie składniki

w temp. pokojowej) :

kg twarogu sernikowego

200 g cukru

50 ml soku z pomarańczy

50 ml soku z cytryny

1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu,
zmielonego na pył

4 jajka

250 ml kwaśnej śmietany 12%

3-4 łyżki mąki pszennej

Dodatki: 8-10 sztuk świeżych fig, 2-3 łyżki miodu, 50 g obranych, 50 g obranych, niesolonych pistacji, gałązki rozmarynu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód

Tortownicę DUKA GOTA BAKE o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki zmiel na drobny pył. Masło rozpuść w rondelku, przestudź. W misce wymieszaj herbatniki z miodem, masłem i solą. Wyłóż na spód tortownicy i wyrównaj za pomocą łyżki. Wstaw do lodówki na czas przygotowywania masy sernikowej.

Sernik

Piekarnik nagrzej do 140°C, na samym dole umieść naczynie wypełnione gorącą wodą (grzanie góra-dół, bez termoobiegu). W dużej misce umieść wszystkie składniki i wymieszaj krótko, tylko do połączenia składników. Uwaga! nie miksuj/nie mieszaj zbyt długo, to spowoduje zbyt duże napowietrzenie masy. Masę serową wylej na schłodzony spód. Wstaw do piekarnika na kratkę umieszczoną na środku i piecz przez ok. 80-100 minut lub do momentu, gdy masa po dotknięciu będzie jeszcze lekko sprężysta. Wyłącz piekarnik i zostaw sernik w środku. Po 30 minutach uchyl delikatnie drzwiczki nadal pozostawiając sernik w piekarniku. Po 1-2 godzinach wyjmij sernik z piekarnika i odstaw do całkowitego przestudzenia w temp. pokojowej. Przed krojeniem wstaw do lodówki na parę godzin, a najlepiej na noc.

Figi pokrój w ćwiartki i umieść w dużym naczyniu. dodaj miód i wymieszaj. Wyłóż delikatnie na schłodzony sernik. Posyp posiekanymi pistacjami, udekoruj gałązkami świeżego rozmarynu.

Smacznego!

DUKA



Cukiernica ACACIA
Sztuśce GLAM
Taca do serwowania ACACIA

PRZEPIS NA:

SZWEDZKIE CIASTO MIGDAŁOWE a' la daim



SKŁADNIKI (8-10 porcji)

Migdałowe ciasto

5 białek
190 g drobnego cukru do wypieków
125 g mąki migdałowej
1,5 łyżki skrobii ziemniaczanej

Waniliowy krem

5 żółtek
130 g cukru
1 laska wanilii
250 ml śmietany kremówki 36%
190 g masła, w temp. pokojowej
30 ml soku z cytryny

Polewa czekoladowa

300 g mlecznej czekolady
50 g masła
2 łyżki śmietanki kremówki 36%
50 g migdałów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto migdałowe

Trzy tortownice o śr. 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nastaw na 180°C. Białka ubij na sztywną pianę, dodawaj stopniowo cukier łyżka po łyżce cały czas ubijając na wysokich obrotach. Mąkę migdałową wymieszaj ze skrobią i delikatnie wmieszaj do ubitych białek. Bezę podziel na 3 części i przełóż do tortownic, wyrównaj. Wstaw do piekarnika na ok. 30 minut do lekkiego zezłocenia. Wystudź na kratce.

Krem waniliowy

Do rondelka wrzuć żółtka, cukier, śmietankę oraz ziarenka wanilii. Podgrzewaj na niskim ogniu, cały czas mieszając. Nie doprowadź do wrzenia. Masło utrzyj w dużej misce na jasną, puszystą masę. Stopniowo dodawaj przestudzoną mieszankę, łyżka po łyżce cały czas ucierając na średnich obrotach. Na koniec dodaj sok z cytryny i jeszcze raz wymieszaj. Na obrotowej paterze połóż pierwszy blat bezowy, rozsmaruj warstwę kremu. Dodaj kolejny blat i kolejną warstwę kremu. Powtórz z trzecią warstwą, na końcu rozsmaruj krem na wierzchu i z boków dokładnie wygładzając za pomocą szpatułki. Wstaw do lodówki na 2-3 godziny.

Polewa czekoladowa

Czekoladę, masło i kremówkę umieść w kąpieli wodnej. Podgrzewaj do rozpuszczenia. Migdały umieść w kielichu blendera i zmiksuj do rozdrobnienia, ale nie na pył! Dodaj je do czekolady, wymieszaj. Schłodzone ciasto przenieś na kratkę, oblej gotową polewą. Przenieś na paterę DUKA.

Smacznego!

DUKA

Porcelana RIVIERA
Patera BAKE IT
Chlebak KITCHEN BASIC
Pojemniki VIT



DUKA



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN