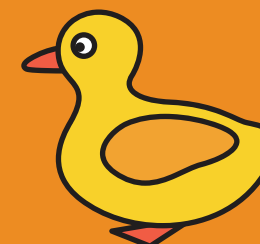


KOLOROWANKI

SŁODKIE INSPIRACJE DLA MAMY I DLA DZIECKA





Kasia

Droga Mamo!

Z myślą o Dniu Dziecka, oddajemy w Twoje ręce książeczkę, kolorowankę inspirowaną przepisami Kasi. W książeczce znajdziesz nie tylko wspaniałe kolorowanki dla Twojego dziecka, ale również proste przepisy na smaczne ciasta i ciasteczka, które z pewnością sprawią Wam wiele radości. Tak niewiele trzeba, aby wywołać uśmiech na buzi Twojej pociechy!

Zapraszamy do wspólnego pieczenia i kolorowania!



TORT SAMOLOT



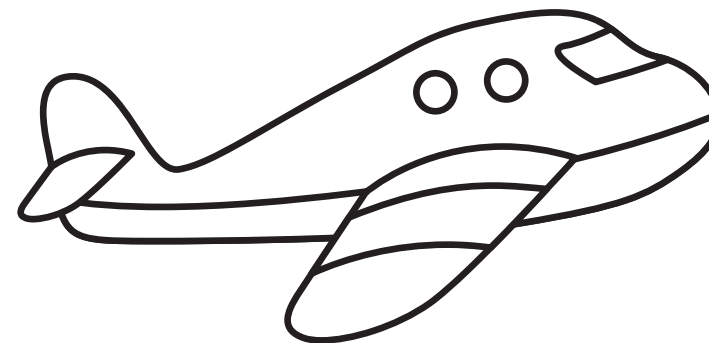
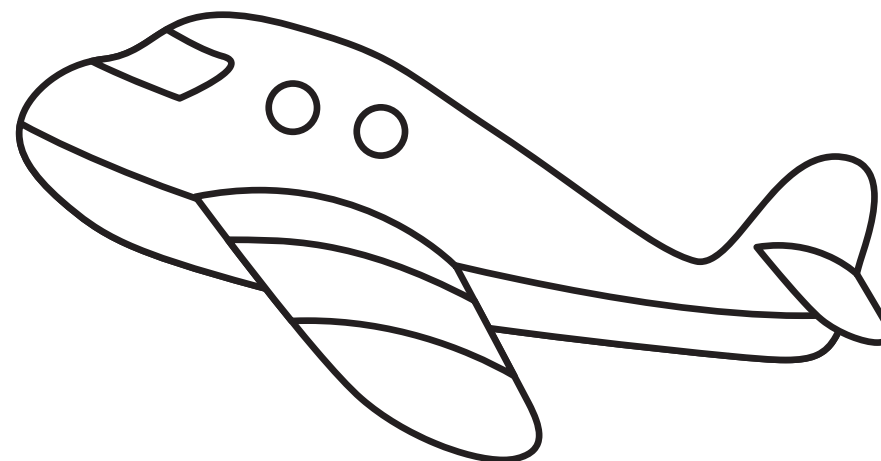
CIASTO

175 g miękkiej Kasi
250 g cukru
1 łyżka cukru waniliowego
3 jaja
150 g mąki
50 g mąki ziemniaczanej
50 g zmielonych orzechów
1 łyżeczka proszku do pieczenia

DEKORACJE

4 gotowe białe lukry
niebieski barwnik spożywczy
pisaki cukrowe

Miękką Kasię utrzyj mikserem na krem. Dodaj cukier i cukier waniliowy. Mąkę zmieszaj z mąką ziemniaczaną, orzechami i proszkiem do pieczenia. Jajka dodaj do Kasi i ciągle ucierając wsypuj mąkę. Tortownicę wysmarowaną Kasią i obsypaną mąką, napełnij ciastem. Ciasto piecz około 40 minut w 180 st. C. Ciasto po upieczeniu pozostaw w wyłączonym piekarniku jeszcze przez 10 minut. Następnie wyjmij z formy i odwróć do góry dnem. Brzegi ostudzonego ciasta polej 1 podgrzanym w kąpeli wodnej białym lukrem. Gdy zastygnie, wierzch polej lukrem niebieskim zrobionym z 2 opakowań lukru białego wymieszanego z odrobiną niebieskiego barwnika. Ponownie odstaw do zastygnięcia. Na lukrze zrób cukrowymi pisakami kontur samolotu, chmurki i słońeczko. Resztą białego lukru wypełnij samolot i udekoruj go pisakami.



Ogromne skrzydła i silniki cztery,
za sterami pilot Dżery.
Dba by pasażerów wielu,
bezpiecznie dowieź do celu.



PIŁKARZ



CIASTO

250 g Kasi
100 g mąki
100 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
250 g cukru pudru
3 jajka
4 żółtka
2 pomarańcze
szczypta soli

DEKORACJE

2 białe polewy czekoladowe
kolorowe pisaki cukrowe
kolorowe posypki (czerwona i żółta)

Pomarańcze wyszoruj, sparz, osusz. Zetrzyj z nich skórkę. Z pomarańczy wyciśnij sok. Kasię utrzyj z cukrem na puszysty krem, dodając stopniowo jajka i żółtka oraz nieco mąki. Dodaj sól, skórkę startą z pomarańczy oraz sok. Wsyp pozostałą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszaj. Przełóż ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy. Piecz ok. 60 min w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Ostudzone ciasto polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową. Zanim polewa zastygnie posyp boki czerwoną posypką. Na wierzchu ciasta narysuj pisakami kontur koszulki, wypełnij na czerwono rękawki i napisz numer. Żółtą posypką posyp resztę ciasta.



Każdy chłopiec, gdy jest mały,
w głowie ma pełno marzeń.
Dostać od rodziców piłkę
i zostać piłkarzem.



**TORT
SŁONECZKO****CIASTO**

4 jajka
180 g mąki
250 g cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia

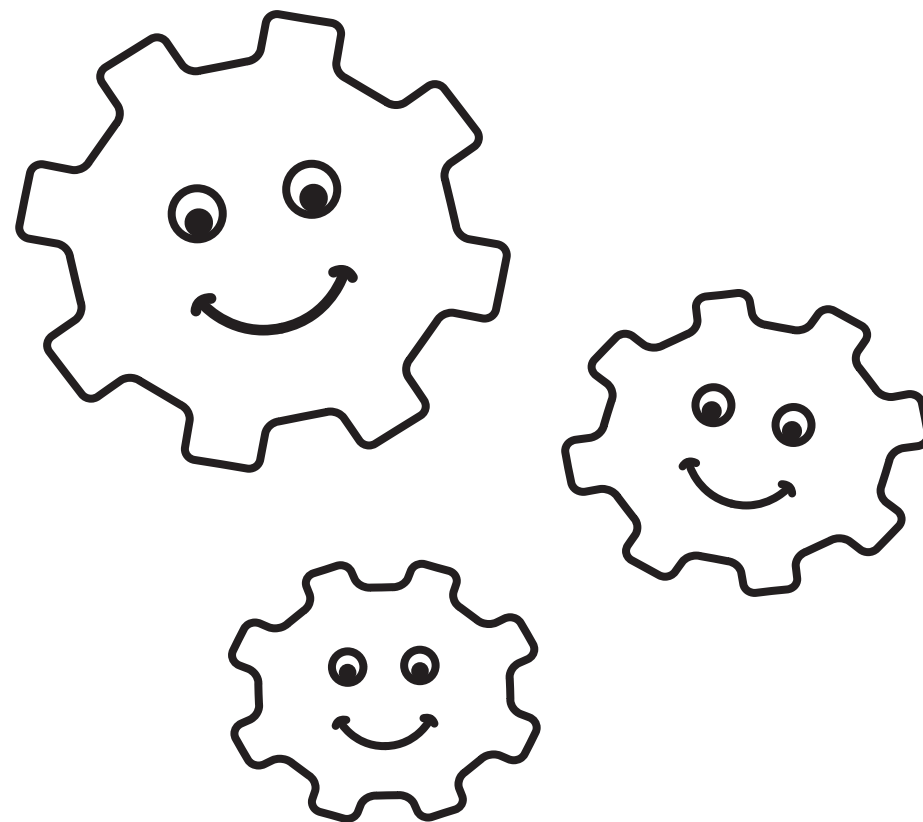
KREM

250 g Kasi
160 g mąki
220 g cukru
1 litr mleka

DEKORACJA

żółta posypka
masa marcepanowa
cukiereczki

Jajka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie ubij. Tortownicę posmaruj Kasią i wysyp mąką.
Do tortownicy wlej ciasto i piecz w 180 st. C około 30 minut.
Pół litra mleka wlej do garnka, dodaj cukier i zagotuj. Do pozostałego mleka wsyp mąkę, wymieszaj mikserem i wlej do gotującego mleka. Jeszcze przez chwilę gotuj i odstaw do wystygnięcia. Kasię zmiksuj i dodawaj do niej po trochu zimnego kremu.
Z papieru wytnij szablon w kształcie słoneczka i przy jego pomocy obkrój ciasto.
Kremem wysmaruj wierzch i boki tortu. Gotowy tort posyp żółtą posypką i udekoruj wg uznania.



Żółta kula ponad głową,
pięknie nam oświetla świat.
Hej słoneczko, hej kochane,
Mocno świeć nam cały czas!



TORT BIAŁY MIŚ



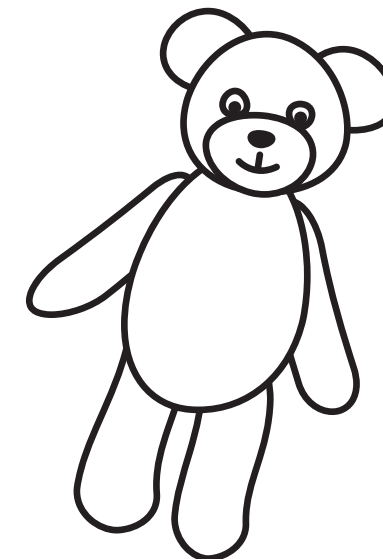
CIASTO

150 g miękkiej Kasi
200 g cukru
5 jajek
250 g mąki
50 g mąki ziemniaczanej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g czekolady w proszku

DEKORACJE

1 duża polewa czekoladowa deserowa (200 g)
1 biała polewa czekoladowa (100 g)
posypka cukrowa
żelkowe wstążki
kolorowe cukiereczki, lub cukrowe ozdoby

Kasię utrzyj z cukrem, dodając po jednym jajku. Mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia i czekoladą w proszku, dodawaj do Kasi ciągle ucierając. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i wysypanej mąką tortownicy o średnicy 25 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180 st. C około 50 minut. Ostudzone ciasto przekrój w poprzek na dwa blaty. Polewy rozpuść w kąpielu wodnej. Dolny blat polej rozpuszczoną polewą deserową i posyp posypką. Z górnego wytnij główkę i uszy misia i polej polewą białą. Misia ułóż na ciemnym spodzie. Z reszty polew zrób buzię, oczka i środki uszek. Z cukrowego serduszka lub cukiereczka zrób nosek. Misiowi możesz zrobić z cukierków korale, lub z żelkowej wstążki muchę.



Każde dziecko kocha pluszaki,
wiemy o tym nie od dziś,
lecz pierwsze miejsce wśród zabawek,
zajmuje pluszowy miś.



TORT MOTYLEK



CIASTO

50 g Kasi
170 g mąki
250 g cukru
4 jajka
plaska łyżka proszku do pieczenia

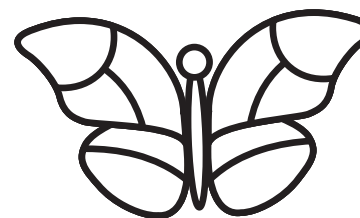
PRZEŁOŻENIE

gotowy krem waniliowy do tortów
250 ml zimnego mleka
80 g Kasi
100 g marmolady wieloowocowej

DEKORACJE

owoce (winogrona, truskawki, kiwi, brzoskwinie z puszki)
kolorowe posypki
żelkowe sznurki

Jajka ubij z cukrem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i miękką Kasią. Wszystko wymieszaj. Powstałe ciasto włóż do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką. Piecz około 40 min w 180 st. C. Krem przygotuj wg przepisu na opakowaniu. Biskopt pokrój na 3 części, posmaruj marmoladą i kremem. Wierzch i boki również posmaruj cieniutko kremem. Boki obsyp kolorową posypką. Ciasto pokrój na dwie połówki i przełóż tak by powstał motyl. Z boków odetnij małe trójkątiki ciasta by zarysowały się skrzydełka. Z resztek ciasta wykonaj korpus motylka. Wierzch udekoruj owocami i posypką. Połóż na górze tortu żelkowe czułki.



Fruwa wdzięcznie nad łąkami,
małe oczka, długie czułki,
skrzydła cztery kolorowe.
To jest właśnie Paź Królowej.



CIASTECZKA SAMOCHODZIKI



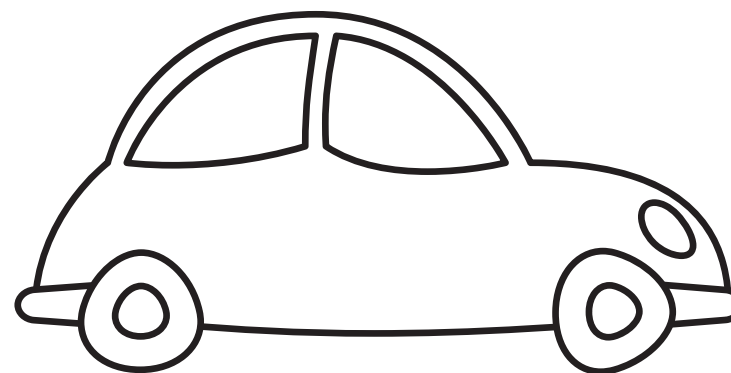
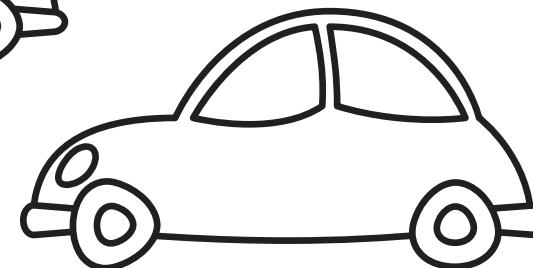
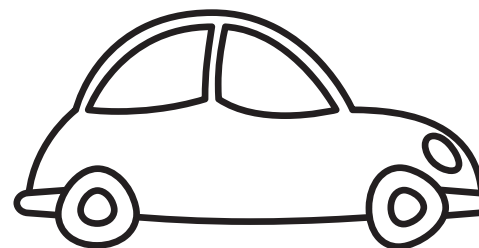
CIASTO

125 g Kasi
250 g mąki
100 g cukru
sok z 1 cytryny

DEKORACJE

gotowy biały lukier
kolorowe pisaki cukrowe

Mąkę, cukier i miękką Kasię włóż do miski, wciśnij sok z cytryny, wymieszaj mikserem. Wylóż na obsypany mąką stół i szybko zagnieć. Rozwałkuj ciasto na około 1/2 cm i wykrawaj foremką samochodziki. Układaj na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i piecz około 10 min. w 180 st. C. Na ostudzonych ciasteczkach zrób pisakami kontur i wypełnij go podgrzanym w kąpeli wodnej lukrem. Gdy lukier zastygnie pomaluj samochodziki pisakami cukrowymi według uznania.



Weź składniki i foremki,
biegnij z mamą do kuchenki.
Pieczcie ciastka kolorowe,
z owocami lub też bez,
z mamą w kuchni fajnie jest!



PARASOLKI



CIASTO

170 g mąki
100 g cukru pudru
100 g Kasi
1 żółtko
1 łyżeczka cynamonu
ew. łyżka śmietany

DEKORACJE

polewa z białej czekolady
cukrowe pisaki
cukrowe perełki

Z przesianej mąki, żółtka, miękkiej Kasi, cukru pudru i cynamonu szybko zagnieć gładkie ciasto, zawiń je w folię aluminiową i włóż na 30 min do lodówki. Ciasto cienko (3-4 mm) rozwałkuj i foremką wycinaj parasolki. Piecz na jasnożółty kolor w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Ostudzone parasolki polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową. A gdy zastygnie obrysuj cukrowymi pisakami i udekoruj cukrowymi perełkami.



Kiedy deszczyk kapie z nieba,
a na spacer masz ochotę,
nie siedź z mamą smutny w domu.
Weź parasol no i w drogę!



KWIATUSZKI Z GALARETKĄ



CIASTO

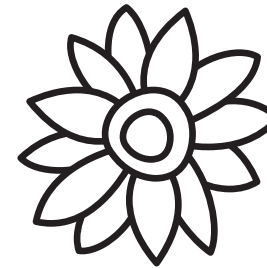
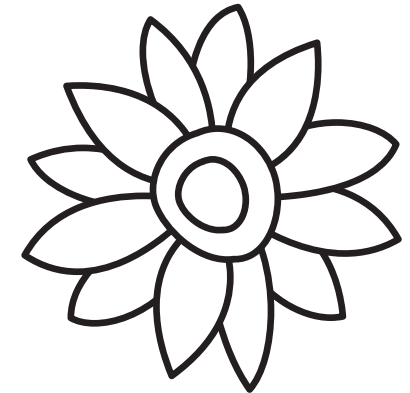
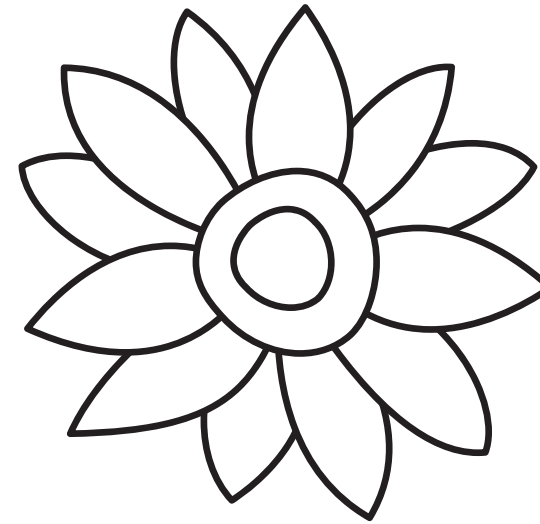
125 g Kasi
160 g mąki
100 g cukru
sok z 1 cytryny

MASA

100 g Kasi
100 g cukru pudru
kolorowe galaretki

Do miski włóż miękką Kasię, cukier, mąkę i sok z cytryny wyrób mikserem, a następnie szybko zagnieć, zawiń w folię aluminiową i wstaw do lodówki na około 1 godzinę. Na posypanym mąką stole rozwałkuj ciasto i foremką wycinaj ciasteczka w kształcie kwiatków, a w co drugim kwiatku wycinaj jeszcze okrągły otwór. Piecz na blasze pokrytej papierem do pieczenia około 10 minut w 180 st. C.

Galaretki rozpuść w 1/2 ilości wody określonej według producenta (podana w sposobie przygotowania galaretki), a następnie odstaw, aby lekko stężały. Przez ten czas przygotuj masę: Kasię utrzyj mikserem z cukrem pudrem. Upieczone ciasteczka bez otworu posmaruj masą, sklej z ciasteczkami z otworami, a następnie wlej lekko tężejącą galaretkę do otworów w ciasteczkach.



Rosną pięknie w Twym ogrodzie
ubarwiają cały świat.
Spraw dziś radość swej mamusi
i podaruj jej ten kwiat.



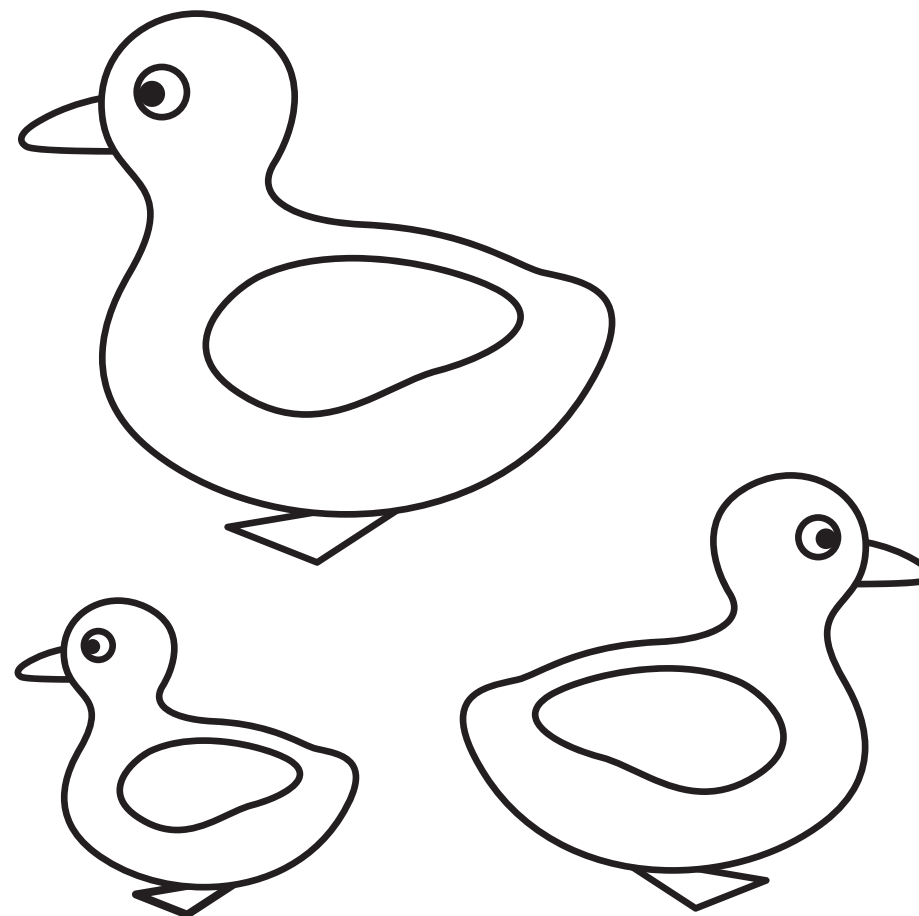
**DROŹDZOWE
KACZUSZKI****CIASTO**

Na około 20 sztuk:

40 g Kasi
250 g mąki
20 g drożdży
120 ml śmietany
1 jajko
1 żółtko
50 g cukru
cukier waniliowy
sól
20 rodzynek

Drożdże rozetrzyj z cukrem. Dodaj śmietanę, szczyptę soli, cukier waniliowy, mąkę, żółtko, jajko i roztopioną, przestudzoną Kasią. Wszystko razem wymieszaj i wyrób dokładnie ciasto. Odstaw do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na grubość 2 cm, a następnie filiżanką wycinaj kółeczka, z których formuj kaczuszki. W miejsce oczka wtykaj rodzynek. Kaczuszki układaj na wyłożonej papierem blaszce i odstaw na 20 minut, by wyrosły. Kaczuszki smaruj rozmąconym jajkiem i wkładaj do pieca nagrzanego do 160 st. C. Piecz około 20 minut.

dla mamy



Żółte piórka i krótkie nóżki,
to są właśnie małe kaczuszki.
Posłusznie drepczą za swoją mamą,
którą najmocniej na świecie kochają.

dla dziecka



**MUFINKI
CZEKOLADOWE****CIASTO**

200 g Kasi
150 g cukru
20 g kakao
3 jaja
150 ml mleka
380 g mąki
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

POLEWA

1 polewa czekoladowa

Kasię, cukier i kakao rozpuść w rondelku i przestudź. Jajka roztrzep z mlekiem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ostudzoną zawartość rondelka. Wszystko wymieszaj mikserem. Papierowe foremki do muffinek wypełnij do połowy ciastem. Piecz w 180 st. C około 20 minut.

Wystudzone muffinki polej rozpuszczoną w kąpeli wodnej polewą czekoladową.



Trochę mąki, cukru też,
każdy przecież lubi jeść!
Szczególnie, gdy coś słodkiego,
upieczę mama dla niego.

