

# Cookie pizza



## Potrzebne narzędzia\*:

- rękawy cukiernicze (jednorazowe lub wielorazowe)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- waga kuchenna (np. taka)
- waga jubilerska
- rant lub blaszka o średnicy ok 20 cm
- blacha do pieczenia
- malakser lub blender
- garnek
- silikonowa szpatułka

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %, a w Słodki Bufet aż o 10%!

Kupon działa również w innych sklepach - tutaj pełna lista.



# Cookie pizza



Potrzebne składniki (1 pizza o średnicy 20cm to ok 6 porcji):

## Ciasteczkowy spód

- 60 g masła
- 90 g brązowego cukru
- 20 g pasty orzechowej (laskowej, pistacjowej lub z orzechów ziemnych)
- 25 g jajka (ok. 1/2 średniego jaja)
- 120 g mąki pszennej tortowej
- 2 g soli (ok. 1/3 łyżeczki)
- 1 g proszku do pieczenia (ok. 1/4 płaskiej łyżeczki)
- 45 g posiekanych prażonych orzechów (laskowych, ziemnych lub pistacji)

## Dodatkowo:

- do wersji z pistacjami – 40 g białej czekolady (posiekanej lub w kaletkach)
- do wersji z orzechami ziemnymi – 40 g ciemnej lub mlecznej czekolady (posiekanej lub w kaletkach)

## **Pralina orzechowa:**

- 30 g cukru
- 60 g prażonych orzechów (laskowych, ziemnych lub pistacji)

## **Karmel czekoladowy:**

- 50 cukru
- 25 g śmietanki 30%
- 25 g masła
- 10 g czekolady mlecznej
- 0,5 g soli (duża szczypta)

## Cookie pizza



### Karmel laskowy:

- 70 g cukru
- 50 g śmietanki 30%
- 25 g masła
- 20 g pasty z orzechów laskowych
- 1 g soli (2 duże szczypty)

### Żel malinowy (coulis):

- 120 g puree malinowego
- 20 g cukru (15 g + 5 g)
- 2 g pektyny NH
- 5 ml soku z cytryny (1 łyżeczka)

### Przygotowanie deseru:

#### Ciasteczkowy spód:

1. Masło, cukier i pastę orzechową wymieszaj.
2. Dodaj jajko i wymieszaj.
3. Dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Wymieszaj.
4. Dodaj posiekane orzechy i wymieszaj.
5. Z ciasta uformuj koło o średnicy nieco mniejszej niż 20 cm.
6. Czekoladę powciskaj w ciasto. (w wersji pistacja lub orzech ziemny).
7. Przy pomocy rantu nadaj ciastu okrągły kształt.
8. Uformowane ciasto schłódź w lodówce min. 1 godzinę.
9. Włóż do piekarnika rozgrzanego do 165°C i piecz przez 18-20 minut, w trybie dół+termoobieg. Wyjmij z piekarnika i wystudź na blacie.
10. Jeśli ciasto nie wyszło okrągłe, to tuż po wyjęciu z piekarnika możesz je jeszcze delikatnie ukształtować przy pomocy rantu.

## **Pralina orzechowa:**

1. Garnek rozgrzej na średnim ogniu. Wsyp cukier. Podgrzewaj do aż cukier nabierze bursztynowego koloru.
2. Do karmelu dodaj orzechy i wymieszaj.
3. Szybko przełóż zawartość garnka na matę silikonową. Ostudź.
4. Orzechy zmiel do uzyskania konsystencji dość rzadkiej pasty.
5. Gotową pralinę przełóż do rękawa cukierniczego.

## **Karmel czekoladowy:**

1. Garnek rozgrzej na średnim ogniu. Wsyp tyle cukru aby przykryć dno. Wsyp kolejną partię cukru, gdy poprzednia roztopi się. Podgrzewaj do momentu aż cały cukier zostanie roztopiony i nabierze bursztynowego koloru.
2. Zmniejsz ogień na mały. Dodawaj partiami śmietankę, za każdym razem dokładnie mieszając do połączenia. Podgrzewaj, aż cały karmel połączy się ze śmietanką i nie będzie widocznych grudek.
3. Karmel przełóż do wąskiego pojemnika. Dodaj masło i sól. Zblenduj.
4. Do karmelu dodaj czekoladę. Zblenduj do połączenia.
5. Karmel przelej do pojemnika wyłożonego matą silikonową lub papierem. Karmel powinien mieć grubość ok. 0,5 – 1 cm.
6. Pozostaw na 15 minut w temperaturze pokojowej, a następnie włóż do zamrażarki na min. 1 godzinę.
7. Zamrożony karmel pokrój na małe kawałki. Umieść w zamrażarce do czasu dekoracji pizzy.

## **Karmel laskowy:**

1. Przygotuj karmel. Połącz najpierw ze śmietaną, a później z masłem, solą i pastą orzechową.
2. Gotowy karmel przełóż do rękawa cukierniczego. Schłódź przez 15 minut w temp. pokojowej, a potem włóż do lodówki na min. 3 h.

## Cookie pizza



### Żel malinowy:

1. Pektynę wymieszaj z 5 g cukru.
2. Puree podgrzej z 15 g cukru do 40°C.
3. Cukier z pektyną powoli wsypuj do malin, ciągle mieszając.
4. Mieszanekę podgrzewaj na średnim ogniu, do zagotowania. Zmniejsz ogień na mały i podgrzewaj przez 2 minuty. Cały czas mieszaj!
5. Żel przełóż do rękawa cukierniczego. Pozostaw na 15 minut w temperaturze pokojowej. Później włóż do zamrażarki na kilkanaście minut, aż żel zupełnie się wystudzi. Później przełóż do lodówki i przechowuj tam do 2 dni.

### Złożenie deseru:

- do wersji z orzechami laskowymi dodaj pralinę laskową, karmel orzechowy i orzechy prażone
- do wersji z orzechami ziemnymi dodaj pralinę z orzechów ziemnych, kawałki karmelu czekoladowego i orzechy prażone
- do wersji z pistacjami dodaj pralinę pistacjową, żel malinowy i prażone pistacje

### Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)