

# Czapki Nikolaja



Potrzebne narzędzia\*:

- forma silikonowa z 6 otworami na duże półkule - model 01 (pojemność tej formy to 6 x 65 ml)
- forma silikonowa z 15 otworami na małe półkule - model 02 (pojemność tej formy to 15 x 18 ml, każda kulka ma średnicę 3 cm)
- forma silikonowa z otworami w kształcie kulek
- okrągły wykrawacz o średnicy 6 cm (korzystam z takiego zestawu okrągłych wykrawaczy)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- jednorazowy lub wielorazowy rękaw cukierniczy
- podkładki pod monoporcje (polecam podkładki plastikowe, które można wykorzystywać wielokrotnie, a do tego pięknie się prezentują)
- termometr cukierniczy
- czerwony barwnik w żelu (korzystałam z barwnika Wilton Christmas Red)
- sztywna podkładka (np. korkowa) lub deska do krojenia
- waga kuchenna
- kratka do studzenia lub kratka z piekarnika
- mikser
- szpatułka cukiernicza
- silikonowa szpatułka, różga kuchenna
- miski, garnek, sitko z drobnymi oczkami

*\*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 Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Czapki Mikolaja



Potrzebne składniki (na 6 sztuk):

## **Żelka malinowa:**

150 g malin (mogą być mrożone)  
20 g cukru  
1 łyżeczka żelatyny

## **Biszkopt jaconde:**

2 całe jajka  
70 g mąki migdałowej  
20 g mąki pszennej  
60 g cukru pudru  
1 łyżka roztopionego masła  
2 białka  
25 g drobnego cukru

## **Kokosowy krem bawarski:**

170 ml śmietanki kokosowej  
laska wanilii  
3 żółtka  
45 g cukru trzcinowego  
łyżka likieru kokosowego (opcjonalnie)  
2 łyżeczki żelatyny  
170 ml śmietany kremówki 30%

## **Polewa lustrzana (mirror glaze):**

175 g białej czekolady  
100 g słodzonego mleka skondensowanego  
150 g cukru  
75 ml wody  
8 g żelatyny (2 łyżeczki)  
czerwony barwnik spożywczy w żelu

## **Dodatkowo:**

wiórki kokosowe do obtoczenia pomponów i ozdobienia czapek

## Opis przygotowania:

### **Żelka malinowa:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Maliny podgrzewaj z cukrem do czasu aż cukier się rozpuści.
3. Przetrzyj maliny przez sitko aby pozbyć się pestek.
4. Do puree owocowego dodaj żelatynę i wymieszaj.
5. Żelkę przelej do silikonowej formy i umieść w zamrażarce na kilka godzin.

### **Biszkopt Jaconde:**

1. Przesiej suche składniki.
2. Jajka ubij z migdałami, mąką i cukrem pudrem.
3. Dodaj roztopione masło i wymieszaj.
4. Lekko ubij białka i ubijaj dalej stopniowo dodając cukier.
5. Połącz obie masy i delikatnie wymieszaj.
6. Rozprowadź ciasto na blaszce na grubość około 1 cm. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz przez 6 – 8 minut.
7. Po wystudzeniu wykrój 6 krążków o średnicy 6 cm.

### **Kokosowy krem bawarski:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Laskę wanilii przetnij wzdłuż i nożem wyskrob ze środka nasiona.
3. Ubij żółtka z cukrem.
4. Zagotuj śmietankę kokosową z nasionami i laską wanilii.
5. Do masy jajecznej wlej  $\frac{1}{3}$  gorącej śmietanki kokosowej cały czas mieszając.
6. Masę jajeczną wlej do garnka z pozostałą śmietanką i gotuj na małym ogniu, bez przerwy mieszając aż krem zgęstnieje. Możesz dodać likier. Zdejmij z ognia.
7. Dodaj żelatynę i wymieszaj. Ostudź.
8. W osobnym naczyniu ubij śmietanę kremówkę.
9. Jedną trzecią ubitej śmietany dodaj kremu kokosowego i ubijaj. Dodaj resztę śmietany i delikatnie wymieszaj.

# Czapki Mikołaja



## Opis przygotowania:

### Złożenie:

1Złożenie:

1. Do formy na duże półkule włóż jedną łyżkę kremu. Na to ułóż malinową żelkę i wypełnij kremem.
2. Nałóż ciasto na górę i lekko dociśnij. Włóż do zamrażarki na co najmniej 12 godzin.
3. Pozostały krem przełóż do rękawa cukierniczego i wypełnij 6 otworów w formie na kulki. Również włóż do zamrażarki.

### Polewa lustrzana:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Podgrzewaj cukier z wodą do rozpuszczenia.
3. Dodaj mleko skondensowane, wymieszaj i ponownie podgrzej. Zdejmij z palnika.
4. Dodaj czekoladę i żelatynę. Wymieszaj.
5. Dodaj barwnik i wymieszaj.
6. Przelej polewę przez drobne sitko. Przykryj folią spożywczą i odstaw do wystudzenia do 35°C.
7. Zamrożone monoporcje ułóż na kratce i polej polewą.
8. Przełóż desery na talerz lub podkładkę.
9. Obsyp brzegi deseru wiórkami kokosowymi.
10. Zamrożone kulki wyjmij z formy i odczekaj chwilę aby lekko zmiękły. Następnie obtocz je w wiórkach kokosowych.
13. Kokosowe kulki umieść na górze czapki Mikołaja. Tak przygotowany deser wstaw na godzinę do lodówki.

## 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)