Babka cytrynowa

500 g mąki pszennej
250 g masła
250 g cukru
1 opakowanie proszku do pieczenia
4 jajka
½ MK mleka
1 opakowanie cukru waniliowego
pokrojona skórka z dwóch cytryn
olejek cytrynowy
60 g rodzynek

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wsypać cukier, cukier waniliowy, skórki z cytryny, zaprogramować czas 30 s, prędkość 8-9. Przełożyć do innego naczynia, założyć motylek, w suchym naczyniu miksującym ubić pianę z białek, miksując przez 4 min, z prędkością 5. Wyjąć motylek, dodać zmielony cukier, masło, żółtka i zaprogramować czas 1 min, prędkość 7-8. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko, rodzynki, wymieszać pomagając łopatką przez 1 min, z prędkością 6-7. Piec przez 45 min, w temp. 180°C w formie na babkę z kominkiem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g cukru cukier waniliowy skórka z dwóch cytryn	30 s		8-9
Przełożyć do innego naczynia			
Założyć motylek 4 białka	4 min		5
zmielony cukier 250 g masła 4 żółtka	1 min		7-8
500 g mąki pszennej wymieszanej z proszkiem do pieczenia ½ MK mleka 60 g rodzynek pomagać łopatką	1 min		6-7
Piec przez 45 min, w temp. 180°C w formie na babkę z kominkiem.			

Babka marmurkowa

150 g margaryny
4 jajka
250 g cukru
220 ml kefiru
10 g cukru waniliowego
1 ł/s proszku do pieczenia
500 g mąki
2 ł/s kakao

Wykonanie:
Założyć motylek, białka włożyć do naczynia miksującego i ubijać pianę przez 4 min, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia w miseczce. Do naczynia miksującego włożyć margarynę, cukier, żółtka, zaprogramować czas 2 min, prędkość 6. Do utartej masy dodać kefir, cukier waniliowy, mąkę, ucierać przez 2 min, z prędkością 7. Dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać za pomocą łopatki. 2/3 ciasta włożyć do przygotowanej formy, do pozostałego ciasta dodać kakao i wymieszać łopatką, połączyć obie części ciasta w formie. Piec przez 45-60 min, w temp. 18ºC.
Warianty: Zamiast kefiru można użyć śmietanę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek białka z 4 jajek	4 min		5
Przełożyć do innego naczynia			
Wymieszać w miseczce 1 ł/s proszku do pieczenia 500 g mąki			
150 g margaryny 250 g cukru 4 żółtka	2 min		6
220 ml kefiru 10 g cukru waniliowego mąka z proszkiem do pieczenia	2 min		7
ubita piana z białek – wymieszać łopatką			
2/3 ciasta włóż do przygotowanej formy			
Do pozostałego ciasta dodać kakao i wymieszać łopatką, połączyć obie części ciasta w formie.			
Piec przez 45-60 min, w temp. 18ºC			

Biszkopt do rolad

6 jajek
250 g cukru
180 g mąki
cukier waniliowy

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wrzucić białka z jajek, zaprogramować czas 6 min, prędkość 3. Po 4 min przez otwór w pokrywie wsypać cukier i cukier waniliowy, dodać żółtka i mieszać przez 30 s, z prędkością 3. Dodać mąkę, mieszać przez 25 s, z prędkością 3. Piec w prostokątnej formie wyłożonej pergaminem przez 15 min, w temp. 200˚C. Po upieczeniu ciasto oddzielić od pergaminu, przełożyć na lnianą ściereczkę i razem z nią zwinąć w rulon do wystudzenia. Po wystudzeniu rozwinąć, wypełnić kremem i ponownie zawinąć.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
założyć motylek białko z 6 jajek 250g cukru (wsypywać po 4 min) cukier waniliowy	6 min		3
6 żółtek	30 s		3
180 g mąki	25 s		3
Piec w prostokątnej formie wyłożonej pergaminem przez 15 min, w temp. 200˚C. Po upieczeniu ciasto oddzielić od pergaminu, przełożyć na lnianą ściereczkę i razem z nią zwinąć w rulon do wystudzenia. Po wystudzeniu rozwinąć, wypełnić kremem i ponownie zawinąć.			

Biszkopt z owocami

5 jajek
200 g cukru
260 g mąki
1 MK oliwy
600 g obranych jabłek bez gniazd (truskawki, śliwki)
2 ł/h proszku do pieczenia
cukier waniliowy

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wrzucić jajka i cukier, ubijać przez 5 min, z prędkością 5. Następnie ustawić czas 30 s, prędkość 3, przez otwór w pokrywie wlać oliwę, dodać pozostałe składniki (bez owoców). Ciasto wylać na wysmarowaną blaszkę, ułożyć owoce. Piec przez 25 min, w temp. 200ºC.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
5 jajek 200 g cukru	5 min		5
Przez otwór w pokrywie na pracujące noże wrzucić 1 MK oliwy 260 g mąki 2 ł/h proszku do pieczenia cukier waniliowy	30 s		3
Wylać na wysmarowaną blaszkę, ułożyć owoce. Piec przez 25 min, w temp. 200ºC			

Biszkopt

6 jajek
230 g cukru
230 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wbić białka, założyć motylek, ubijać przez 3-6 min, z prędkością 4. Dodać cukier i nadal ubijać przez 1 min, prędkość 3. Dodać żółtka i mieszać przez 1 min , z prędkością 3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodawać stopniowo do masy miksując przez 10 s, z prędkością 2. Piec w tortownicy o średnicy 24 cm przez 30 min, w temp. 180ºC.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek Białka z 6 jajek	3-6 min		4
230 g cukru	1 min		3
6 żółtek	1 min		3
Wymieszać, przez otwór w pokrywie dodać 230 g mąki 1 łyżeczka proszku do pieczenia	10 s		2
Piec w tortownicy o średnicy 24 cm przez 30 min, w temp. 180ºC.			

Ciasteczka korzenne

300 g mąki
1 ł/h proszku do pieczenia
170 g margaryny
120 g cukru
10 g cukru waniliowego
2 jajka
2 ł/h śmietany
1 ł/h cynamonu
1 ł/h mielonych goździków
1 ł/h sproszkowanego imbiru
50 g mielonych migdałów
50 g płatków migdałowych
sól

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy, miękką margarynę, jajka, śmietanę, szczyptę soli, cynamon, imbir, goździki i mielone migdały. Wyrabiać ciasto przez 1 min, z prędkością 5-6. Wstawić na 60 min do lodówki. Rozwałkować na grubość 5 mm i foremką wykrawać ciasteczka. Udekorować płatkami migdałowymi. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec na jasnozłoty kolor przez 15-20 min, w temp. 180ºC. Ciastka można też ozdobić nitkami polewy czekoladowej.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
300 g mąki 1 ł/h proszku do pieczenia 170 g margaryny 120g cukru 10 g cukru waniliowego 2 jajka 2 ł/h śmietany 1 L/h cynamonu 1 ł/h mielonych goździków 1 ł/h sproszkowanego imbiru 50 g mielonych migdałów sól	1 min		5-6

Ciasto wstawić na 60 min do lodówki

Rozwałkować na grubość 5 mm i foremką wykrawać ciasteczka. Udekorować płatkami migdałowymi. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec na jasnozłoty kolor przez 15-20 min, w temp. 180ºC. Ciastka można też ozdobić nitkami polewy czekoladowej.

Ciasto bananowe

25 g orzechów laskowych
50 g gorzkiej czekolady
250 g masła
200 g cukru
1 cukier waniliowy
4 jajka
2 banany
1 ł/h proszku do pieczenia
300 g mąki pszennej
1 ł/h sody oczyszczonej
2 ł/h kakao
1 ł/h cynamonu
1 MK rumu

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wrzucić czekoladę i orzechy, ustawić czas 20 s, prędkość WYRABIANIE CIAST. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego wsypać cukier, cukier waniliowy, dodać masło, jajka, zaprogramować czas 2 min, prędkość 6–7. Pod koniec wyrabiania przez otwór w pokrywie wrzucić kawałki bananów i dalej wyrabiać aż rozbiją się na jednolitą masę. Dodać rozdrobnione orzechy i czekoladę oraz pozostałe składniki, ustawić czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej blaszki. Piec przez 60 min, w temp. 200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
25 g orzechów laskowych 50 g gorzkiej czekolady	20 s		WYRABIANIE CIAST
Przełożyć do innego naczynia			
250 g masła 200 g cukru 1 cukier waniliowy 4 jajka Po 1,5 min (przez otwór w pokrywie) dodać 2 banany w kawałkach	2 min		6-7
rozdrobnione orzechy i czekolada 1 ł/h proszku do pieczenia 300 g mąki pszennej 1 ł/h sody oczyszczonej 2 ł/h kakao 1 ł/h cynamonu 1 MK rumu	3 min		WYRABIANIE CIAST
Ciasto wyłożyć do wysmarowanej blaszki. Piec przez 60 min, w temp. 200°C.			

Ciasto cynamonowe

140 g cukru pudru
2 jajka
1 cukier waniliowy
180 g mąki
1 ł/h cynamonu
2 ł/h proszku do pieczenia
½ MK mleka

Wykonanie:
Do naczynie miksującego wrzucić cukier, jajka. Założyć motylek, ustawić czas 30 s, prędkość 3. Zdjąć motylek, dodać pozostałe składniki, zaprogramować czas 40 s, prędkość 5. Wyłożyć do wysmarowanej blaszki. Piec przez 40 min, w temp. 170°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 140 g cukru pudru 2 jajka	30 s		3
Zdjąć motylek			
1 cukier waniliowy 180 g mąki 1 ł/h cynamonu 2 ł/h proszku do pieczenia ½ MK mleka	40 s		5
Wyłożyć do wysmarowanej blaszki. Piec przez 40 min, w temp. 170°C			

Ciasto ptysiowe

250 ml wody
80 g masła
180 g mąki pszennej
4 jajka
sól

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać sól, masło, gotować przez 5 min, w temp. 120°C, z prędkością 2. Zaprogramować czas 1 min, temp. 100°C, prędkość 3. Na pracujące noże wsypać mąkę, zwiększyć prędkość do 4, pozostawić do wystygnięcia. Zaprogramować czas 2 min, prędkość 3–4, dodawać na pracujące noże jajka, do momentu aż zrobi się gładka masa w kształcie kulki.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 ml wody sól 80 g masła	5 min	120°C	2
Na pracujące noże przez otwór w pokrywie dodać 180 g mąki pszennej	1 min	100°C	3-4
Pozostawić do wystygnięcia			
Na pracujące noże przez otwór w pokrywie dodać 4 jajka	2 min (aż zrobi się kulka)		3<4

Faworki

4 żółtka
20 g masła
25 g spirytusu lub wódki
70 g śmietany
200 g mąki
sól

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć składniki w podanej kolejności. Wyrabiać przez 2 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 mm, formować faworki i smażyć na gorącym tłuszczu, posypać cukrem pudrem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
4 żółtka 20 g masła 25 g spirytusu lub wódki 70 g śmietany 200 g mąki sól	2 min		WYRABIANIE CIAST
Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 mm, formować faworki i smażyć na gorącym tłuszczu, posypać cukrem pudrem			

Karpatka

Masa:
500 ml mleka
250 g masła
30 g mąki pszennej
1 budyń waniliowy
2 żółtka
150 g cukru pudru
1 opakowanie cukru waniliowego
Ciasto:
250 g wody
120 g masła
5 jaj
200 g maki pszennej
1 ł/h proszku do pieczenia
sól

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać masło, zaprogramować czas 5 min, temp. 120°C, prędkość 4. Przez otwór w pokrywie na pracujące noże wsypywać mąkę i ucierać przez 1 min, w temp. 100°C, z prędkością 5. Ciasto przełożyć do innego naczynia, dobrze wystudzić. Do ostudzonego ciasta dodać jajka i wyrabiać przez 50 s, z prędkością 6–7. Upiec dwa placki w rozgrzanym piekarniku w 250°C, przez 15–20 min. Założyć motylek, do naczynia miksującego wlać mleko, dodać żółtka, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, cukier waniliowy, gotować przez 7 min, w temp. 90°C, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia i dobrze ostudzić. Do suchego naczynia miksującego wsypać cukier puder, dodać masło i ucierać przez 30 s, z prędkością 4–5. Założyć motylek, zaprogramować czas 1 min, prędkość 5, dodawać stopniowo przygotowaną masę budyniową, przestudzić przygotowany krem. Upieczone placki przełożyć kremem, posypać cukrem pudrem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g wody 120 g masła	5 min	120°C	4
Przez otwór w pokrywie na pracujące noże wsypać 200 g mąki pszennej	1 min	100°C	5
Przełożyć			
wystudzone ciasto 5 jaj	50 s		6-7
Wyjąć ciasto i upiec dwa placki w rozgrzanym piekarniku w temp. 250°C, przez 15-20 min			
Założyć motylek 500 ml mleka 2 żółtka 30 g mąki pszennej 1 budyń waniliowy 1 op. cukru waniliowego	7 min	90°C	5
Wyjąć, dobrze ostudzić			
150 g cukru pudru 250 g masła	30 s		4-5
Założyć motylek, dodawać stopniowo przestudzoną masę budyniową	1 min		5
Placki przełożyć kremem, posypać cukrem pudrem.			

Keks

5 jaj
250 g mąki
250 g cukru
250 g bakalii
1 ł/h proszku do pieczenia
1 ł/h spirytusu
250 g margaryny

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wrzucić białka i ubijać pianę przez 5 min, z prędkością 5. Po 4 min przez otwór w pokrywie wsypać cukier, zmniejszyć prędkość na 4, przełożyć do innego naczynia. Do suchego naczynia miksującego włożyć bakalie, zaprogramować czas 10 s, prędkość 6<8. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć margarynę, żółtka, zaprogramować czas 4 min, prędkość 6. Po 3 min dodać spirytus i przez otwór w pokrywie wsypywać powoli mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dodać pianę z białek, bakalie i zamieszać łopatką. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułka tartą blaszki. Piec przez 50 min, w temp. 180°C

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek białka z 5 jajek 250 g cukru (1 min przed końcem)	5 min		5 4
Przełożyć do innego naczynia			
250 g bakalii	10 s		6<8
Przełożyć do innego naczynia			
250 g margaryny 5 żółtek po 3 min 1 ł/h spirytusu 250 g mąki z proszkiem do pieczenia	4 min		6
Dodać pianę z białek, bakalie i zamieszać łopatką. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułka tartą blaszki.			
Piec przez 50 min, w temp. 180°C			

Krem orzechowy

250 g orzechów włoskich
2 MK mleka
200 g cukru
200 g masła
3 krople olejku migdałowego

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wsypać orzechy, ustawić czas 30 s, prędkość 8. Przełożyć do innego naczynia. W naczyniu miksującym zagotować mleko przez 8 min, w temp. 90°C, z prędkością 3. Na gotujące się mleko po 6 min wsypać zmielone orzechy. Przełożyć do innego naczynia i pozostawić do wystygnięcia. Do naczynia miksującego wsypać cukier, zaprogramować czas 20 s, prędkość 10. Założyć motylek, dodać do cukru masło, ucierać przez 2 min, z prędkością 5. Przez otwór w pokrywie na pracujące noże dodać wystudzone orzechy, mieszać przez 30 s, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 g orzechów włoskich	30 s		8
Przełożyć do innego naczynia			
2 MK mleka Po 6 min przez otwór w pokrywie dodać zmielone orzechy	8 min	90°C	3
Przełożyć do innego naczynia, wystudzić			
200g cukru	20 s		10
Założyć motylek 200 g masła	2 min		5
Przez otwór w pokrywie na pracujące noże dodać wystudzone orzechy	30 s		5

Krem waniliowy do tortów

80 g cukru 1 cukier waniliowy 3 żółtka 150 g masła 150 g margaryny	Wykonanie: Cukier z cukrem waniliowym zmielić na cukier puder, miksując przez 20 s, z prędkością 9. Dodać żółtka, założyć motylek i ubijać na gorąco przez 2 min, w temp. 60°C, z prędkością 4. Przełożyć do miseczki i ostudzić. Po ostygnięciu ucierać z masłem i margaryną przez 1 min, prędkość 5. Założyć motylek i ubijać przez 1 min, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
80 g cukru 1 cukier waniliowy	20 s		9
Założyć motylek 3 żółtka	2 min	60°C	4
Przełożyć do miseczki i ostudzić			
przestudzona masa 150 g masła 150 g margaryny	1 min		5
Założyć motylek	1 min		5

Kruszonka

80 g mąki 50 g cukru ½ opakowanie cukru waniliowego 50 g masła	Wykonanie: Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki w podanej kolejności, miksować przez 10 s, z prędkością 4-5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
80 g mąki 50 g cukru ½ op. cukru waniliowego 50 g masła	10 s		4-5

Makowiec

170 ml śmietanki
70 g masła
80 g cukru
3 żółtka
50 g drożdży
400 g mąki
½ ł/h soli
olejek waniliowy
Masa makowa według przepisu ze str. 173

Wykonanie:
Masa makowa wg przepisu ze str.173
Do naczynia miksującego włóż wszystkie składniki w podanej kolejności, wyrabiaj ciasto przez 5 min z prędkością WYRABIANIE CIAST. Wyrobione ciasto przełóż do innego naczynia do wyrośnięcia. Ciasto podziel na dwie części, rozwałkuj na placki i pomaluj białkiem. Na tak przygotowane ciasto wyłóż masę makową, uformuj strucle, zawiń w pergamin i pozostaw do wyrośnięcia 15-20 min, temp. ok 50°C, po wyrośnięciu piecz przez 50 min w temp. 180°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
170 ml śmietanki 70 g masła 80 g cukru 3 żółtka 50 g drożdży 400 g mąki ½ ł/h soli olejek waniliowy	5 min		WYRABIANIE CIAST
Wyjąć do wyrośnięcia			
Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować na placki i posmarować białkiem.			
Na ciasto wyłożyć masę makową, uformować strucle, zawinąć w pergamin i pozostawić do wyrośnięcia przez 15-20 min, w temp. ok. 50°C. Piec przez 50 min, w temp. 180°C.			

Masa czekoladowa

250 g margaryny
200 g cukru
130 g wody
3 ł/h cukru waniliowego
200 g mleka w proszku
40 g kakao

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wrzucić wszystkie składniki (bez mleka w proszku), zaprogramować czas 5 min, temp. 80°C, prędkość 2, odstawić do przestudzenia. Dodać mleko w proszku i ucierać przez 1 min, z prędkością 5.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 250 g margaryny 200 g cukru 130 g wody 40 g kakao 3 ł/h cukru waniliowego	5 min	80°C	2
Odstawić do przestudzenia.			
200 g mleka w proszku.	1 min		5

Masa makowa

300 g maku
150 g cukru
100 g miodu
30 g masła
2 jajka
100 g rodzynek
150 g bakalii (migdały, orzechy, skórka pomarańczowa)
białko z 3 jajek
olejek migdałowy

Wykonanie:
Do suchego naczynia miksującego wrzucić białka z 3 jajek, ubijać pianę przez 3 min, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Do suchego naczynia miksującego wsypać bakalie (bez rodzynek), założyć sito, miksować przez 6 s, z prędkością 8. Przełożyć bakalie do innego naczynia, rodzynki zalać wrzątkiem. Do naczynia miksującego wsypać mak, zalać wrzątkiem, zaprogramować czas 10 min, temp. 100°C, prędkość 5. Po ugotowaniu odsączyć z wody, podzielić na dwie części i wyrabiać przez 4 min, z prędkością 5. Połączyć obie części, dodać cukier, miód, masło, olejek migdałowy, zaprogramować czas 3 min, temp. 80°C, prędkość 5. Przełożyć do innego naczynia, dodać bakalie, wymieszać i wystudzić. Ubite białka dodać do masy makowej i wymieszać, masa makowa jest gotowa do wyłożenia na ciasto.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
białka z 3 jajek	3 min		5
Przełożyć do innego naczynia			
150 g bakalii (migdały, orzechy, skórka pomarańczowa)	6 s		8
Przełożyć do innego naczynia, rodzynki zalać wrzątkiem			
300 g maku, zalać wrzątkiem	10 min	100°C	5
odsączyć			
mak podzielony na dwie części (ucierać każdą)	4 min		5
obydwie części maku 150 g cukru 100 g miodu 30 g masła olejek migdałowy	3 min	80°C	5
Przełożyć do innego naczynia, dodać bakalie, wymieszać i wystudzić.			
Ubite białka dodać do masy makowej i wymieszać, masa makowa jest gotowa do wyłożenia na ciasto.			

Masa migdałowa

250 g masła
200 g cukru
3 żółtka
120 g migdałów
1 ł/h soku z cytryny

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wrzucić migdały, miksować przez 30 s, z prędkością 10. Przełożyć do innego naczynia. Dodać cukier i miksować przez 30 s, z prędkością 10. Założyć motylek, dodać masło i ucierać przez 4 min, z prędkością 5. W trakcie ucierania dodawać po jednym żółtku, do puszystej masy wsypać rozdrobnione migdały i mieszać przez 6 s, z prędkością 2.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
120 g migdałów	30 s		10
Przełożyć do innego naczynia			
200 g cukru	30 s		10
Założyć motylek 250 g masła 3 żółtka (po jednym w trakcie ucierania)	4 min		5
rozdrobnione migdały	6 s		2

Masa waniliowa

200 g masła
200 g cukru
3 żółtka
cukier waniliowy z prawdziwą wanilią

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wrzucić cukier, mielić przez 15 s, z prędkością 10. Założyć motylek, dodać masło, wyrabiać przez 4 min, z prędkością 5. W trakcie wyrabiania dodawać po jednym żółtku, do puszystej masy dodać cukier waniliowy i wymieszać.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g cukru	15 s		10
Założyć motylek 200 g masła 3 żółtka (po jednym w trakcie wyrabiania)	4 min		5
Wymieszać cukier z prawdziwą wanilią.			

Masa orzechowa

100 g orzechów laskowych 100 g migdałów 100 g mleka w proszku 250 g cukru 100 g masła 1 MK gorącej wody	Wykonanie: Do suchego naczynia miksującego wrzucić orzechy i migdały, miksować przez 30 s, z prędkością 10. Wlać gorącą wodę, dodać masło, cukier, zaprogramować czas 3 min, temp. 80ºC, prędkość 2, odstawić do przestudzenia. Założyć motylek, dodać mleko w proszku i ucierać przez 1 min, z prędkością 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
100 g orzechów laskowych 100 g migdałów	30 s		10
250 g cukru 100 g masła 1 MK gorącej wody	3 min	80 °C	2
Odstawić do przestudzenia			
Założyć motylek 100 g mleka w proszku	1 min		3

Miodownik

500 g mąki 500 ml mleka 8 ł/s kaszy manny 400 g cukru 2 jajka 100 g kwaśnej śmietany 2 ł/s miodu 1ł/h sody 260 g masła 1 cukier waniliowy	Wykonanie: Do suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zaprogramować czas 50 s, prędkość 7<10. Przełożyć cukier do innego naczynia. Założyć motylek, do naczynia miksującego wlać mleko, wsypać kaszę manną, gotować przez 10 min, w temp. 80ºC, z prędkością 5. Odstawić do wystudzenia. Założyć motylek, włożyć zimną kaszę manną, dodać 200 g cukru pudru, 200 g masła, ½ torebki cukru waniliowego, ucierać przez 2 min, z prędkością 4. Gotowy krem wstawić do lodówki. Do naczynia miksującego włożyć: mąkę, 200 g cukru pudru, jajka, śmietanę, miód, sodę, 60 g masła, ½ cukru waniliowego, wyrobić ciasto przez 2,5 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Ciasto podzielić na dwa placki, piec ok. 20 min, w 180ºC. Placki przełożyć kremem, gotowe ciasto polać lukrem i odstawić do zastygnięcia.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
400 g cukru	50 s		7<10
Przełożyć do innego naczynia			
Założyć motylek 500 g mleka 8 ł/s kaszy manny	10 min	80 °C	5
Wystudzić			
Założyć motylek zimna kasza manna 200 g masła 200 g cukru pudru ½ torebki cukru waniliowego	2 min		4
Krem wstawić do lodówki			
500 g mąki 200 g cukru pudru 2 jajka 100 g śmietany 2 ł/s miodu 1ł/h sody 60 g masła ½ torebki cukru waniliowego	2,5		WYRABIANIE CIAST
Ciasto podzielić na dwa placki, piec ok. 20 min, w 180ºC. Placki przełożyć kremem, gotowe ciasto polać lukrem i odstawić do zastygnięcia.			

Murzynek

230 g cukru
300 g mąki
2½ MK mleka
1½ MK oliwy
1 ł/h sody
2 ł/h dżemu
2 ł/h cynamonu
2ł/s kakao

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wrzucić cukier, ustawić czas 30 s, prędkość 10. Dodać pozostałe składniki, wyrabiać za pomocą łopatki przez 3 min, z prędkością 6. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blaszki. Piec przez 40 min, w temp. 190ºC.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
230 g cukru	30 s		10
300 g mąki 2½ MK mleka 1½ MK oliwy 1 ł/h sody 2 ł/h dżemu 2 ł/h cynamonu 2ł/s kakao Wyrabiać za pomocą łopatki	3 min		6

Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blaszki. Piec przez 40 min, w temp. 190ºC.

Pączki

2½ MK mleka
50 g drożdży
50 g cukru
4 żółtka
500 g mąki
sól
80 g margaryny (roztopionej)
kieliszek spirytusu (50 ml)
1 l oleju do smażenia

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać mleko, drożdże, cukier, ustawić czas 30 s, temp. 50˚C, prędkość 3. Dodać żółtka, mąkę, szczyptę soli, ustawić czas 3 min, prędkość WYRABIANIE CIAST. Po dwóch minutach wyrabiania przez otwór w pokrywie dodać tłuszcz i spirytus. Pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę, aż ciasto podwoi swoją objętość. Formować pączki i smażyć na głębokim tłuszczu.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2½ MK mleka 50 g drożdży 4 ł/s cukru	30 s	50ºC	3
4 żółtka 500 g mąki sól Po 2 min wyrabiania przez otwór w pokrywie dodać 80 g margaryny (roztopionej) kieliszek spirytusu (50 ml)	3 min		WYRABIANIE CIAST

Pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę, aż ciasto podwoi swoją objętość. Formować pączki i smażyć na głębokim tłuszczu.

Piernik

130 g margaryny
600 g mąki
500 ml kefiru
2 ł/h sody
350 g cukru
1 opakowanie przyprawy do piernika
sól
20 g konfitury ze śliwek

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć margarynę, zaprogramować czas 2 min, temp 70°C, prędkość 2. Dodać pozostałe składniki, wyrabiać za pomocą łopatki przez 5 min, z prędkością 7-8. Po 3 min przerwać, zgarnąć masę ze ścianek, ponownie uruchomić, ciasto przelać do wysmarowanej tłuszczem blaszki, wstawić do piekarnika. Piec przez 40-50 min, w temp. 180°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
130 g margaryny	2 min	70°C	2
500 ml kefiru 2 ł/h sody 350 g cukru 600 g mąki 1 op. przyprawy do piernika sól 20 g konfitury ze śliwek	5 min (po 3 min. zatrzymać i zgarnąć masę ze ścianek)		7-8

Przelać do wysmarowanej tłuszczem blaszki, wstawić do piekarnika. Piec przez 40-50 min, w temp. 180°C

Placek drożdżowy z kruszonką

2½ MK mleka
120g cukru
4 żółtka
60 g drożdży
600 g mąki
½ łyżeczki soli
100 g roztopionego masła
olejek waniliowy lub cukier waniliowy

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać mleko, podgrzewać przez 2 min, w temp. 50°C, z prędkością 2. Dodać pozostałe składniki na ciasto zachowując kolejność, wyrabiać przez 3 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Przełożyć do wysmarowanej blaszki, posypać kruszonką, wstawić do piekarnika na ok. 30 min, w temp. 50°C. Po wyrośnięciu zwiększyć temperaturę do 180-200°C. Piec przez ok. 30 min, kruszonkę wykonać według przepisu.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2½ MK mleka	2 min	50°C	2
120 g cukru 4 żółtka 60 g drożdży 600 g mąki ½ łyżeczki soli 100 g roztopionego masła olejek waniliowy lub cukier waniliowy	3 min		WYRABIANIE CIAST

Przełożyć do wysmarowanej blaszki, posypać kruszonką, wstawić do piekarnika na ok. 30 min, w temp. 50°C. Po wyrośnięciu zwiększyć temperaturę do 180-200°C. Piec przez ok. 30 min, kruszonkę wykonać według przepisu.

Placek ze śliwkami

200 g masła
200 g cukru pudru
3 jajka
230 g mąki
150 g mąki ziemniaczanej
2 ł/h proszku do pieczenia
700 g śliwek (truskawek)

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć margarynę, cukier puder, zaprogramować czas 2 min, prędkość 6. Po 30 s dodać jajka. Dodać pozostałe składniki (bez owoców), wyrabiać ciasto przez 2 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Wyłożyć do wysmarowanej blachy, ułożyć owoce, wstawić do piekarnika na 10 min, w temp. 150°C. Następnie piec przez 20 min, w temp. 180°C. Po upieczeniu ciasto posypać cukrem pudrem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g masła 200 g cukru pudru 3 jajka (dodać po 30 s)	2 min		6
230 g mąki 150 g mąki ziemniaczanej 2 ł/h proszku do pieczenia	2 min		WYRABIANIE CIAST

Wyłożyć do wysmarowanej blachy, ułożyć owoce, wstawić do piekarnika na 10 min, w temp. 150°C. Następnie piec przez 20 min, w temp. 180°C. Po upieczeniu ciasto posypać cukrem pudrem.

Polewa czekoladowa

180 g cukru pudru
1 MK mleka
100 g czekolady gorzkiej
30 masła
1 ł/h mąki ziemniaczanej

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki (czekolada w kawałkach), zaprogramować czas 2 min, temp. 70°C, prędkość 3.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
180 g cukru pudru 1MK mleka 100 g czekolady gorzkiej 30 masła 1 ł/h mąki ziemniaczanej	2 min	70°C	3

Ptysiowe łabędzie Tomka

180 g mąki
80 g masła
2½ MK wody
4 jajka
sól
500 ml śmietany 36%
1 MK cukru pudru
1 niebieska galaretka

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać wodę, dodać masło, sól, gotować przez 5 min, w temp. 120°C, z prędkością 2. Zmniejszyć temperaturę do 100°C. Na pracujące noże, przez otwór w pokrywie wsypać mąkę, wyrabiać przez 1 min, z prędkością 4, aż uzyska się szklisty kolor. Ciasto dobrze przestudzić. Na pracujące noże, do zimnego ciasta, przez otwór w pokrywie wbijać jajka, ucierać z prędkością 3-4, do momentu aż ciasto będzie odchodziło od ścianek urządzenia i zrobi się kulka. Za pomocą dwóch łyżeczek uformować ptysie. Piec w piekarniku przez 20-30 min, w temp. 200°C. Za pomocą szprycy na papierze ułożyć znaki zapytania, piec przez 15-20 min w temp. 200°C. Założyć motylek. Do suchego naczynia miksującego wlać śmietanę, ubijać przez 1 min, z prędkością 4. Pod koniec ubijania przez otwór w pokrywie wsypać cukier puder. Upieczone ptysie przekroić na dwie części, wypełnić bitą śmietaną, wstawić upieczone znaki zapytania i gotowe „łabądki" ustawić na zastygniętej niebieskiej galaretce.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
250 ml wody sól 80 g masła	5 min	120°C	2
Na pracujące noże przez otwór w pokrywie wsypać 180 g mąki pszennej	1 min	100°C	4
Pozostawić do wystygnięcia			
Na pracujące noże przez otwór w pokrywie dodać 4 jajka	2 min (aż zrobi się kulka)		3-4
Za pomocą dwóch łyżeczek uformować ptysie. . Piec w piekarniku przez 20-30 min, w temp. 200°C			
Za pomocą szprycy na papierze ułożyć znaki zapytania, piec przez 15-20 min w temp. 200°C			
Założyć motylek 500 ml śmietany 36% Pod koniec ubijania przez otwór w pokrywie dodać 1 MK cukru pudru	1 min		4
Upieczone ptysie przekroić na dwie części, wypełnić bitą śmietaną, wstawić upieczone znaki zapytania i gotowe „łabądki" ustawić na zastygniętej niebieskiej galaretce.			

Rogaliki drożdżowe

500 g mąki pszennej
250 g margaryny roztopionej
1 jajko
0,75 ml mleka
50 g drożdży
20 g cukru
250 g powideł (np. śliwkowych)

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać mleko, drożdże, cukier, ustawić czas 30 s, temp. 40°C, prędkość 4. Dodać mąkę, jajko, sól i wyrabiać przez 3,5 min, z prędkością WYRABIANIE CIAST. Po 3 min przez otwór w pokrywie wlać roztopioną margarynę. Odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę. Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm, pokroić w trójkąty, nakładać 1 ł/h powideł i zawijać w rogaliki. Rogaliki włożyć do nagrzanego piekarnika, piec przez 15-20 min, w temp. 190°C.
Warianty
Rogaliki możesz posmarować białkiem lub po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
0,75 ml mleka 50 g drożdży 20 g cukru	30 s	40°C	4
500 g mąki pszennej 1 jajko Po 3 min przez otwór w pokrywie dodać 250 g margaryny roztopionej	3,5 min		WYRABIANIE CIAST
Odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę			
Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm, pokroić w trójkąty, nakładać 1 ł/h powideł i zawijać w rogaliki. Rogaliki włożyć do nagrzanego piekarnika, piec przez 15-20 min, w temp. 190°C.			

Sernik gotowany

800 g białego sera
4 jajka
120 g masła
150 g cukru
1 cukier waniliowy
1½ MK mleka
½ torebki budyniu waniliowego
100 g rodzynek
biszkopty

Wykonanie:
Do naczynia miksującego włożyć ser, cukier, jajka, masło, cukier waniliowy, zaprogramować czas 1 min, prędkość 8-9, pomagać łopatką. Założyć motylek, gotować przez 7 min, w temp. 90°C, z prędkością 3. Minutę przed końcem gotowania dodać budyń rozpuszczony w mleku i zwiększyć prędkość do 5, gotową masę wylać do blaszki z ułożonymi biszkoptami.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
½ torebki budyniu waniliowego - rozpuścić w 1½ MK mleka			
Mieszać, pomagając łopatką 800 g białego sera 4 jajka 120 g masła 150 g cukru 1 cukier waniliowy	1 min		8-9
Założyć motylek Po 6 min dodać przez otwór w pokrywie rozpuszczony w mleku budyń	7 min	90°C	3 5
Gotową masę wylać do blaszki z ułożonymi biszkoptami.			

Sernik wiedeński

800 g sera białego
6 jajek
200 g margaryny lub masła
250 g cukru
1 budyń śmietankowy
1 cukier waniliowy
1 MK słodkiej śmietanki
100 g rodzynek
sól

Wykonanie:
Założyć motylek. Do naczynia miksującego włożyć białka, dodać szczyptę soli, ubijać przez 6 min, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć cukier, masło, żółtka, zaprogramować czas 6 min, prędkość 7-8. Po upływie 1 min dodawać stopniowo śmietankę, ser i pozostałe składniki pomagając łopatką. Do utartej masy serowej dodać białka i rodzynki, delikatnie wymieszać za pomocą łopatki przez 30 s, z prędkością 3. Przełożyć do wysmarowanej i posypanej bułką tartą tortownicy. Piec przez ok. 1 godz., w temp. 180-200°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek białka z 6 jajek	6 min		5
Przełożyć do innego naczynia			
6 żółtek 200 g margaryny lub masła 250 g cukru Po 1 min przez otwór w pokrywie dodawać, pomagaj łopatką 1 MK słodkiej śmietanki 800 g sera białego 1 budyń śmietankowy 1 cukier waniliowy sól	6 min		7-8
ubite białka 100 g rodzynek	30 s		3

Przełożyć do wysmarowanej i posypanej bułką tartą tortownicy. Piec przez ok. 1 godz., w temp. 180-200°C

Sernik z brzoskwiniami

400 g mąki
250 g margaryny
125 g masła
6 jajek
2 ł/h proszku do pieczenia
270 g cukru
500 g białego sera
1 puszka brzoskwiń
1 budyń śmietankowy

Wykonanie:
Założyć motylek, białka z 5 jajek włożyć do naczynia miksującego i ubijać przez 5 min, z prędkością 5. 1 minutę przed końcem ubijania wsypać 100 g cukru i zmniejszyć prędkość do 3. Ubitą masę wyłożyć do innego naczynia. Składniki na ciasto: mąkę, margarynę, 70 g cukru, proszek do pieczenia, 5 żółtek włożyć do naczynia miksującego, zaprogramować czas 50 s, prędkość WYRABIANIE CIAST. ¼ ciasta włożyć do schłodzenia w zamrażalniku, pozostałą część wyłożyć na blachę i piec przez 20 min, w temp. 180°C. Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć: ser, 1 jajko, budyń, 100 g cukru, zaprogramować czas 2 min, prędkość 5. Masę serowa wyłożyć na ciasto, ułożyć brzoskwinie, wylać masę z białek i posypać utartym ciastem z zamrażalnika. Piec przez 40-60 min, w temp. 200-220°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 5 białek Po 4 min dodać 100 g cukru (przez otwór w pokrywie)	5 min 1 min		5 3
Przełożyć do innego naczynia			
400 g mąki 250 g margaryny 5 żółtek 2 ł/h proszku do pieczenia 70 g cukru	50 s		WYRABIANIE CIAST
¾ ciasta wyłożyć na blachę, przez 20 min, w temp. 180°C, ¼ ciasta włożyć do zamrażalnika			
Założyć motylek 500 g białego sera 1 budyń śmietankowy 100 g cukru 1 jajko 125 g masła	2 min		5
Masę serowa wyłożyć na ciasto, ułożyć brzoskwinie, wylać masę z białek i posypać utartym ciastem z zamrażalnika. Piec przez 40-60 min, w temp. 200-220°C.			

Szarlotka cioci Krysi

1000 g obranych jabłek
1 ł/s cynamonu
450 g mąki
200 g masła
200 g cukru
4 jaja
2 ł/s śmietany
1 ł/h proszku do pieczenia
1 kisiel

Wykonanie:
Jabłka pokrojone na ćwiartki i oczyszczone z gniazd rozdrobnić w dwóch częściach miksując przez 15 s, z prędkością 5-6. Założyć motylek, dodać cynamon, zaprogramować czas 6 min, temp. 100°C, prędkość 2. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć mąkę, proszek do pieczenia, 100 g cukru, masło, zaprogramować czas 6 s, prędkość 5. Dodać 4 żółtka i 2 ł/s śmietany, wyrabiać ciasto przez 30 s, z prędkością 4<5. 1/3 ciasta schłodzić w zamrażalniku, pozostałe ciasto ułożyć na blachę i piec przez 20 min, w temp. 180°C. Założyć motylek, ubijać białka przez 4 min, z prędkością 5. Po 3 min zmniejszyć prędkość do 3-4, dodać kisiel, 100g cukru. Na upieczony spód wyłożyć jabłka, masę z białek posypać utartym ciastem z zamrażalnika. Wstawić do piekarnika na 30 min, w temp. 180°C.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1000 g jabłek	15 s		5-6
Założyć motylek 1000 g jabłek 1 ł/s cynamonu	6 min	100°C	2
Przełożyć do innego naczynia			
450 g mąki 200 g masła 100g cukru 1 ł/h proszku do pieczenia	6 s		5
4 żółtka 2 ł/s śmietany	30 s		4<5
2/3 ułożyć na blachę i piec przez 20 min, w temp. 180°C. 1/3 ciasta schłodzić w zamrażalniku			
Założyć motylek białka z jaj	4 min		5
kisiel 100 g cukru pudru	1 min		3-4
Na upieczony spód wyłożyć jabłka, masę z białek posypać utartym ciastem z zamrażalnika.			
Wstawić do piekarnika na 30 min, w temp. 180°C.			

Tiramisu

2 opakowania biszkoptów (okrągłych lub podłużnych)
140 g ajerkoniaku
50 g cukru pudru
1 opakowanie cukru waniliowego
500 g sera maskarpone
2 ł/s kawy rozpuszczalnej
500 ml przegotowanej wody
kakao

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wlać ajerkoniak, dodać cukier puder, cukier waniliowy, mieszać przez 30 s, z prędkością 3. Dodać ser i ponownie mieszać przez 1 min, z prędkością 4. Kawę rozpuścić w wodzie i polewać nią biszkopty i wyłożyć nimi tortownicę. Ułożone biszkopty przekładać na zmianę z przygotowaną masą serową (3 warstwy). Wierzchnią masę posypać kakao, odstawić do lodówki na 1 godzinę.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek 140 g ajerkoniaku 50 g cukru pudru 1 opakowanie cukru waniliowego	30 s		3
500 g sera maskarpone	1 min		4
Kawę rozpuścić w wodzie i polewać nią biszkopty i wyłożyć nimi tortownicę. Ułożone biszkopty przekładać na zmianę z przygotowaną masą serową (3 warstwy). Wierzchnią masę posypać kakao, odstawić do lodówki na 1 godzinę			

Torcik tęczowy

500 ml skondensowanego mleka
3 galaretki owocowe o różnych kolorach
450 g malin lub jagód

Wykonanie:
2 galaretki, każdą oddzielnie, rozpuścić w szklance gorącej wody i odstawić do wystudzenia.
Założyć motylek, do naczynia miksującego wlać 250 ml mleka, ustawić czas 4 min, prędkość 4. Po trzech minutach przez otwór w pokrywie wlewać powoli (jedną z dwóch wcześniej przygotowanych) dobrze ostudzoną galaretkę, masę przelać do tortownicy. Odstawić do lodówki na ok. 30 min. Drugą galaretkę ubijać w ten sam sposób i wylać na pierwszą zastygniętą warstwę, ponownie odstawić do zastygnięcia. Trzecią galaretkę rozpuścić w 250 ml gorącej wody i odstawić do ostudzenia. Po stężeniu obu warstw ułożyć owoce i zalać ostudzoną galaretką.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
2 galaretki, każdą oddzielnie, rozpuścić w szklance gorącej wody i odstawić do wystudzenia			
Założyć motylek 250 ml skondensowanego mleka Po 3 min wlewać powoli przez otwór w pokrywie jedną z dwóch przygotowanych, wystudzonych galaretek	4 min		4
Masę przelać do tortownicy. Odstawić do lodówki na ok. 30 min			
Założyć motylek 250 ml skondensowanego mleka Po 3 min wlewać powoli przez otwór w pokrywie drugą z przygotowanych, wystudzonych galaretek	4 min		4
Masę przelać na pierwszą, wystygniętą warstwę, odstawić do lodówki na ok. 30 min.			
Trzecią galaretkę rozpuścić w 250 ml gorącej wody, odstawić do ostudzenia, po stężeniu obu warstw ułożyć owoce i zalać ostudzoną galaretką.			

Tort makowy

Ciasto:
250 g maku
250 g cukru pudru
60 g bułki tartej
8 jajek
40 g miodu
100 g bakalii
50 g miodu
1,3 l gorącej wody
Krem:
250 g masła
250g cukru
150 g mleka
2 żółtka
60 g mąki ziemniaczanej
1 ł/s wódki
2 ł/h kawy rozpuszczalnej

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wlać wodę, wstawić sito z makiem, gotować przez 15 min, w temp. 100°C, z prędkością 3. Ugotowany mak odsączyć w sicie, przełożyć do naczynia miksującego i ucierać przez 2 min, z prędkością 8-9. Przełożyć do dużego naczynia. Do suchego naczynia miksującego włożyć 8 białek i ubijać przez 8 min, z prędkością 5. Przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego wsypać cukier puder, założyć motylek, dodać 8 żółtek, miód i ucierać przez 3 min, z prędkością 3. Przełożyć do utartego maku, dodać bułkę tartą, bakalie, ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać łopatką. Przełożyć do tortownicy i piec przez 45 min, w temp. 200°C. Założyć motylek, do naczynia miksującego włożyć cukier, mleko, żółtka, mąkę ziemniaczaną, zaprogramować czas 5 min, temp. 90°C, prędkość 3. Ostudzić w naczyniu, do zimnej masy dodać masło i ucierać z motylkiem przez 3 min, z prędkością 3. Pod koniec ucierania dodać alkohol i kawę rozpuszczalną. Gotowy biszkopt makowy przekroić na dwa plastry i przełożyć kremem.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
1,3 l gorącej wody Wstawić sito 250 g maku	15 min	100°C	3
odsączony z wody mak	2 min		8-9
Przełożyć do dużego naczynia			
białka z 8 jajek	8 min		5
Przełożyć do innego naczynia			
Założyć motylek 250 g cukru pudru 8 żółtek 40 g miodu	3 min		3
Przełożyć do utartego maku, dodać bułkę tartą, bakalie, ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać łopatką.			
Przełożyć do tortownicy i piec przez 45 min, w temp. 200°C			
Założyć motylek 250 g cukru 150 g mleka 2 żółtka 60 g mąki ziemniaczanej	5 min	90°C	3
Ostudzić w naczyniu			
250 g masła Po 2,5 min przez otwór w pokrywie dodać 1 ł/s wódki 2 ł/h kawy rozpuszczalnej	3 min		3
Gotowy biszkopt makowy przekroić na dwa plastry i przełożyć kremem.			

Tort Walentynkowy

Biszkopt:
6 jajek
230 g mąki
230 g cukru
1 ł/h proszku do pieczenia
Krem:
4 żółtka
400 g cukru pudru
500 g masła
1 cukier waniliowy
50 ml spirytusu
Poncz:
syrop z 1 puszki ananasa
sok z 1 cytryny
100 ml czystego alkoholu
Do przybrania:
galaretka wiśniowa (wg przepisu na opakowaniu)

Wykonanie:
Założyć motylek, do naczynia miksującego wbić białka i ubijać przez 6 min, z prędkością 5. Dodać żółtka i cukier, mieszać przez 10 s, z prędkością 2. Wyjąć motylek, przez otwór w pokrywie wsypywać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie wyrabiać przez 10 s, z prędkością 3, pomagając łopatką. Piec w tortownicy o średnicy 25 cm, przez 30 min, w temp. 180°C. Aby przygotować krem, założyć motylek, do suchego naczynia miksującego włożyć żółtka, cukier, ucierać przez 2 min, w temp. 70°C, z prędkością 3. Dobrze przestudzić w lodówce. Do zimnej masy dodać pozostałe składniki na krem, zaprogramować czas 2 min, prędkość 5 (z motylkiem). Wystudzony biszkopt przekroić na dwa placki, nasączyć każdą warstwę ponczem, przełożyć kremem, udekorować dużym Walentynkowym sercem z wiśniowej galaretki.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
Założyć motylek białka z 6 jajek	6 min		5
6 żółtek 230 g cukru	10 s		2
Wyjąć motylek			
Przez otwór w pokrywie na pracujące noże dodać 230 g mąki 1 ł/h proszku do pieczenia	10 s		3
Piec w tortownicy o średnicy 25 cm, przez 30 min, w temp. 180°C			
Założyć motylek 4 żółtka 400 g cukru pudru	2 min	70°C	3
Dobrze przestudzić w lodówce			
500 g masła 1 cukier waniliowy 50 ml spirytusu	2 min		5
Wystudzony biszkopt przekroić na dwa placki, nasączyć każdą warstwę ponczem, przełożyć kremem, udekorować dużym Walentynkowym sercem z wiśniowej galaretki.			

W-Z

300 g mąki
200 g cukru
2½ MK mleka
125g masła
2 jajka
2 ł/s kakao
2 ł/s powideł
1 ł/s sody oczyszczonej
Krem:
125 g masła roślinnego
125 g masła śmietankowego
100 g cukru
300 g serka homogenizowanego

Wykonanie:
Do naczynia miksującego wsypać 200 g cukru, ustawić czas 30 s, prędkość 9. Dodać jajka, 125 g masła, ustawić czas 2 min, prędkość 4. Wlać mleko, dodać powidła, ustawić czas 20 s, prędkość 4. Wsypać mąkę, kakao, sodę oczyszczoną, wyrabiać przez 1 min, z prędkością 4. Ciasto przelać na blachę wyłożoną pergaminem, piec przez 30 min, w temp. 180°C. Upieczone ciasto odstawić do wystygnięcia, a następnie przekroić na dwa placki. Do naczynia miksującego wsypać 100g cukru, miksować przez 20 s, z prędkością 9. Założyć motylek, dodać 125 g masła, masło roślinne, ustawić czas 1 min, prędkość 3. Dodać serek homogenizowany, mieszać przez 30 s, z prędkością 3. Przygotowaną masą przełożyć wcześniej przekrojone placki. Ciasto dodatkowo można udekorować polewą czekoladową.

Szybkie wskazówki	Czas	Temperatura	Prędkość
200 g cukru	30 s		9
125 g masła 2 jajka	2 min		4
2½ MK mleka 2 ł/s powideł	20 s		4
300 g mąki 2 ł/s kakao 1 ł/s sody oczyszczonej	1 min		4
Ciasto przelać na blachę wyłożoną pergaminem, piec przez 30 min, w temp. 180°C, odstawić do wystygnięcia			
100 g cukru	20 s		9
Założyć motylek 125 g masła roślinnego 125 g masła śmietankowego	1 min		3
300 g serka homogenizowanego	30 s		3
Przygotowaną masą przełożyć wcześniej przekrojone placki. Ciasto dodatkowo można udekorować polewą czekoladową.			