

Fruzelina wiśniowa: wiśnie w żelu



Składniki

- 300 g wiśni
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka Żelatyny
- 4-5 łyżek cukru
- 1/3 szklanki wody

Wiśnie dokładnie opłucz, wydryluj i umieść w rondelku. Dodaj sok z cytryny, cukier i wodę. Rondel postaw na średniej mocy palnika i podgrzewaj, aż wiśnie puszczą sok, ale jeszcze się nie rozpadną.

Mąkę ziemniaczaną rozprowadź w odrobinie zimnej wody. Dodaj do wiśni i doprowadź wszystko do zagotowania. W międzyczasie rozpuść żelatynę w niewielkiej ilości gorącej wody i wymieszaj. Zdejmij wiśnie z palnika, gdy tylko się zagotują. Dodaj żelatynę i dokładnie wymieszaj. Odstaw do wystudzenia.

Owoce w żelu należy przechowywać w lodówce. Jeśli okaże się, że zbyt mocno w niej stężały, wówczas można ustawić je w miseczce nad gorącą parą wodną i przemieszczać do przywrócenia konsystencji żelu. Trwa to krótko, a owoce nie zdążą nabrać zbyt wysokiej temperatury i można je od razu podawać.

Sorbet wiśniowy



Składniki

- 3 szklanki wydrylowanych wiśni
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki wody
- sok z 1/2 cytryny

Z cukru i wody przygotowujemy syrop cukrowy - cukier wsypujemy do garnuszka, zalewamy wodą i gotujemy, aż płyn zgęstnieje i będzie wolno spływał z łyżki. Odstawiamy do wystudzenia

Wiśnie miksujemy w malakserze - nie musimy zmiksować ich na gładko, możemy zostawić kawałki owoców.

Do wiśni dodajemy syrop cukrowy i sok z cytryny, mieszamy.

Masę przelewamy do foremek do lodów, wbijamy patyczki i wstawiamy na kilka godzin do zamrażarki.

Drożdżówki z wiśniami i kruszonką



Składniki

CIASTO:

- Mąka pszenna - 500 g
- Mleko - 200 g
- Cukier - 100 g
- Masło - 100 g
- Suszone drożdże - 7 g
- Jajko "zerówka" - 2 sztuki
- Ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- Sól - szczypta
- Wiśnie bez pestek - 300 g

KRUSZONKA:

- Masło- 50 g
- Mąka pszenna - 75 g
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Cukier - 50 g

Składniki na kruszonkę łączymy ze sobą (ręcznie lub w malakserze). Przekładamy do miseczki i wkładamy do lodówki.

Mąkę, cukier, sól, wanilię i drożdże mieszamy. Dodajemy jajka i mleko w letniej temperaturze. Mieszamy do połączenia się składników. Na koniec wlewamy stopione masło i wyrabiamy, aż ciasto stanie się nieklejące i plastyczne. Zajmie to około 7-10 minut.

Wyrobione ciasto przekładamy do czystej miski, przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia na ok. 60 minut.

Wyrośnięte ciasto odgazowujemy wbijając w nie pięść. Wyjmujemy na delikatnie oprószony mąką blat i dzielimy na części, po 60 g każda. Formujemy z nich kulki, układamy je na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem, delikatnie rozpłaszczamy i nakładamy na wierzch wiśnie. Zostawiamy na 30 minut do wyrośnięcia.

Gotowe bułeczki posypujemy wcześniej przygotowaną kruszonką i pieczemy przez 15-20 minut (do zrumienienia) w piekarniku nagrzanym do 185°C (górze-dół).

Po wystudzeniu koniecznie oprószamy porcją cukru pudru!

Kompot wiśniowy



SKŁADNIKI

- 1 kg wiśni
- 500 ml wody
- 200 g cukru

Wiśnie wydrylować (np. za pomocą drylownicy) pozostawiając kilka wiśni z pestkami dla smaku.

Z wody i cukru ugotować syrop: wodę wlać do rondelka, dodać cukier i mieszając zagotować. Cukier ma się całkowicie rozpuścić. Otrzymany syrop gotować przez ok. 1 minutę.

Wydrylowane owoce ułożyć w wyparzonych i suchych słoikach i zalać gorącym syropem. Zamknąć słoiki i pasteryzować przez ok. 15 - 20 minut

Dżem wiśniowy



DŻEM Z CUKREM ŻELUJĄCYM

- 1 kg wydrylowanych wiśni
- 1 opakowanie żel-fixu 3:1 o wadze 25 g + 200 g cukru
- lub 200 g cukru żelującego 3:1

Wydrylowane wiśnie zważyć i odmierzyć 1 kg. Wymieszać z żel-fixem i cukrem w szerokim garnku.

Gotować przez 3 minuty, następnie przełożyć do 4 wyparzonych i suchych słoiczków. Słoiki wypełniać do 3/4 wysokości. Od razu zamknąć i odstawić do ostudzenia.

Dżem jest już gotowy do spożycia następnego dnia, ale jeśli robimy przetwory na zimę, wstawiamy słoiki do spiżarki lub piwnicy.

Dżem wiśniowy



DŻEM TRADYCYJNY

- 1 kg wiśni
- 300 g cukru
- sok z 1 cytryny

Wiśnie umyć, wydrylować (najlepiej za pomocą prostego urządzenia - drylownicy). Włożyć do dużego garnka z grubym dnem, dodać cukier, sok z cytryny i wymieszać.

Odstawić na około 30 - 60 minut, aż owoce zaczną puszczać sok.

Zagotować na małym ogniu co chwilę delikatnie mieszając, następnie zebrać utworzoną pianę. Gotować przez ok. 10 minut na małym ogniu, następnie odstawić na 4 godziny.

Po tym czasie znów zagotować owoce i pogotować jeszcze przez ok. 30 minut. Odstawić do następnego dnia.

Kolejnego dnia gotować dżem do uzyskania odpowiedniej konsystencji, na wolnym ogniu, co chwilę mieszając.

Nakładać gorący do słoików i odwracać do góry dnem. Po całkowitym ostudzeniu można już dżem odwrócić i wstawić do piwnicy lub spiżarki.

Sernik z wiśniami



SKŁADNIKI

- 500 g wiśni (świeżych lub mrożonych)
- 200 g biszkoptów (włoskich Savoirdi, jak do tiramisu)
- 750 g twarogu sernikowego
- 250 g mascarpone
- 1 szklanka cukru
- 1 i 1/2 opakowania budyniu śmietankowego (w proszku)
- 1 cukier wanilinowy
- 2 jajka

DODATKOWO, DO MUSU

- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej

Świeże wiśnie opłukać, osuszyć, wypestkować. Wiśnie mrożone opłukać na sitku a następnie całkowicie rozmrozić (również na sitku,

pozbywając się nadmiaru wody). Wypestkować jeśli wiśnie są z pestkami.

Wiśnie podzielić na 2 części. Jedną użyć bezpośrednio do sernika, z drugiej zrobić mus do polania. Ta pierwsza część do sernika może być trochę większa.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Przygotować tortownicę o średnicy 25 - 26 cm. Spód wyłożyć całymi biszkoptami a połówkami biszkoptów obłożyć wkoło rant tortownicy (biszkopty ułożyć wypukłą stroną na zewnątrz).

Zmiksować twaróg z mascarpone, cukrem, proszkiem budyniowym oraz cukrem wanilinowym, następnie dodać jajka i znów zmiksować na jednolitą masę.

Na biszkopty delikatnie wyłożyć masę serową i wyrównać powierzchnię. Na wierzch wyłożyć część wiśni i delikatnie wcisnąć je w masę.

Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 45 minut (na dno piekarnika warto postawić małą keksówkę z gorącą wodą, co zabezpieczy sernik przed pękaniem).

Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Po ostudzeniu - jeśli mamy czas - można dodatkowo schłodzić w lodówce.

W międzyczasie przygotować mus z pozostałych wiśni: wiśnie zmiksować blenderem "żyrafą", następnie dodać 2 łyżki cukru oraz skrobię ziemniaczaną i zagotować. Otrzymanym musem polać sernik.