

WYJĄTKOWY PRZEPIS



inka

PRZEPISY
NA DZIEŃ MAMY





Kokosowe smoothie





Mama jest jak wiosenny promień słońca,
który rozświetla każdy zakątek naszego życia.

SKŁADNIKI:

- ✿ 6 łyżeczek Inki Klasycznej
- ✿ 200 ml gorącej wody
- ✿ 6 łyżeczek wiórków kokosowych
- ✿ 250 g białego homogenizowanego serka
- ✿ 1 gałka lodów kokosowych / ew. śmietankowych



PRZYGOTOWANIE:

Inkę rozpuść w wodzie. Jeśli rozpuszczasz ją w gorącej wodzie, przed przygotowaniem smoothie, ostudź ją. Inkę zblenduj z wiórkami kokosowymi i serkiem homogenizowanym. Dodaj gałkę lodów kokosowych, pozwól im się trochę stopić. Przelej smoothie do szklanki i gotowe!



Z MLEKIEM



NA ZIMNO



BEZ NAPOJU
ROŚLINNEGO





Inkowe semifreddo z gorzką czekoladą





Mama jest niczym kwiat, który zawsze rozkwita, przynosząc radość i nadzieję.

SKŁADNIKI:

- ✿ 2 łyżeczki Inki Klasycznej
- ✿ 2 łyżeczki wody
- ✿ 3 żółtka
- ✿ 3 białka
- ✿ 100 g cukru pudru
- ✿ 400 ml śmietanki kremówki 30%
- ✿ 100 ml serka mascarpone
- ✿ 10 biszkoptów nasączonych w kawie Ince
- ✿ 100 g gorzkiej czekolady
(zostawić trochę do posypania deseru)

PRZYGOTOWANIE:

Inkę Klasyczną rozpuść w wodzie. Białka jaj ubij na sztywną pianę.

Do osobnego naczynia dodaj rozpuszczoną Inkę, żółtka, cukier puder i ubijaj całość na puszystą masę.

Osobno ubij kremówkę razem z mascarpone. Masę z żółtkami wymieszaj z ubitą kremówką, po czym delikatnie dodaj pianę z białek. Wymieszaj wszystko razem z drobno posiekaną gorzką czekoladą. Keksówkę o rozmiarach 23cm x 10cm wyłóż folią spożywczą. Wlej do keksówki połowę masy, ułóż warstwę biszkoptów i wlej resztę masy. Deser włóż do zamrażalnika na min. 4 godziny. Wyjmij ok. 20 min przed podaniem i posyp gorzką czekoladą.



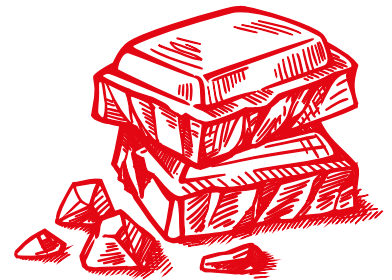
Z MLEKIEM



NA ZIMNO



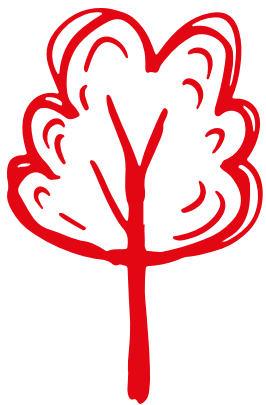
BEZ NAPOJU
ROŚLINNEGO





Rózane eklery





Mama to niezłomne drzewo,
dające cień i schronienie w każdej burzy.

SKŁADNIKI NA 15 SZTUK:



CIASTO PARZONE:

- ✿ 60 ml Owsianego od Inki
- ✿ 65 g masła
- ✿ 70 ml wody
- ✿ 80 g mąki pszennej
- ✿ 2 jajka
- ✿ 1/4 łyżeczki proszku
- ✿ do pieczenia
- ✿ szczypta soli

INKOWA POLEWA

- ✿ 2 łyżeczki Inki Klasycznej
- ✿ 4 łyżki cukru pudru
- ✿ 3 łyżki wody
- ✿ 8 kostek białej czekolady



KREM RÓŻANY

- ✿ 160 g mascarpone
- ✿ 200 ml śmietanka 30% lub 36%
- ✿ 4-5 łyżeczek gęstej konfitury z płatków róż



Z MLEKIEM



NA ZIMNO



Z NAPOJEM
ROŚLINNYM



Różane eklery



PRZYGOTOWANIE:

Piekarnik rozgrzej do temperatury 200 stopni. Do garnka wlej Owsiane i wodę, dodaj masło i sól. Podgrzej, aż składniki się połączą i zagotują. Garnek zdejmij z ognia i zacznij energicznie w nim mieszać, jednocześnie wsypując całą mąkę. Mieszaj, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek garnka. Jeśli tak się nie dzieje, możesz całość z powrotem przez chwilę podgrzać. Gotowe ciasto odstaw do przestygnięcia. Możesz również przełożyć je do miski, żeby później łatwiej się ucierało. Wbij pierwsze jajko i dokładnie miksuj, aż konsystencja ciasta nieco się zmieni. Potem dodaj następne jajko oraz proszek do pieczenia. Chwilę ucieraj. Blachę wyłóż papierem do pieczenia posmarowanym lekko olejem. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką 2 cm. Na papierze wyciśnij paski o długości około 7 cm, zachowując 3 cm odstęp pomiędzy nimi. Blachę włóż do nagrzanego piekarnika, zmniejsz temperaturę do 180 stopni i piecz około 30-40 minut, aż eklerki będą miały złoty kolor. Eklerki przetnij wzdłuż i wypełnij kremem różanym.



KREM RÓŻANY:

Do przygotowania kremu potrzebujesz schłodzonego mascarpone i śmietanki. Po wyjęciu z lodówki, wymieszaj składniki razem. Za pomocą ręcznego blendera z trzepaczką ubij chwilę, aż krem zgęstnieje i się napowietrzy. Śmietankę z macarpone możesz również zmiksować, uważając przy tym, żeby nie przebić masy. Do ubitego kremu dodaj konfiturę z róży – ilość dopasuj do swoich upodobań.





Różana dalgona





W oczach mamy odbija się cały świat
pełen miłości i ciepła.

SKŁADNIKI:

- ✿ 2 łyżki Inki Klasycznej
- ✿ 100 ml Inka Barista Owsiane
- ✿ 2 łyżki wrzątku
- ✿ 2 łyżki cukru
- ✿ 1 łyżeczka konfitury z płatków róży



PRZYGOTOWANIE:

Połącz ze sobą kawę Inkę, wrzątek i cukier. Za pomocą ręcznego blendera z końcówką do ubijania zmiksuj wszystkie składniki przez około 4 minuty. Przed zakończeniem ubijania, kiedy masa kawowa jest już puszysta, dodaj łyżeczkę konfitury z płatków róży. Spień napój Inka Barista Owsiane na gęstą, puszystą piankę i wyłóż na dno szklanki. Uzupełnij różano-kawową pianką. Wymieszaj.



BEZ MLEKA

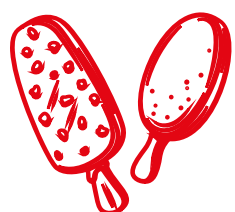


NA CIEPŁO



Z NAPOJEM
ROŚLINNYM





Lody dla ochłody





W sercu mamy mieszka ciepło,
które ogrzewa nas w najzimniejsze chwile.

SKŁADNIKI:

- ✿ 3 łyżeczki Inki Klasycznej
- ✿ 100 ml Migdałowego od Inki
- ✿ 100 ml letniej wody
- ✿ 4 łyżeczki miodu
- ✿ tabliczka mlecznej czekolady
- ✿ garść orzechów włoskich



PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszaj i wlej do lodowych foremek. Włóż do zamrażarki na kilka godzin. Wyciągnij z foremek, połóż na tacy i zamroź na kolejne pół godziny. W tym czasie rozpuść czekoladę w kąpielii wodnej. Zamrożone lody polej roztopioną czekoladą i posyp rozdrobnionymi orzechami włoskimi.



BEZ MLEKA



NA ZIMNO



Z NAPOJEM
ROŚLINNYM

