

„Orzeszkowe” szaleństwo

E-book z przepisami na nadzienia





Spis treści

WSTĘP	5
PRZEPIS NA CIASTO DO „ORZESZKÓW”	7
JAK WYPEŁNIA SIĘ ORZESZKI	9
NASZE TIPY	11
NADZIENIA WYTRAWNE	
Obazda – bawarska klasyka	15
Pasta z wędzonego łososia – elegancka przekąska	17
Baba Ghanoush – egzotyczna pasta z bakłażana	19
Dip curry z daktylami – orient w Twoim domu	21
Pasta jajeczna z awokado – klasyka w nowym wydaniu	23
NADZIENIA SŁODKIE	
Krem czekoladowo-orzechowy – smaki dzieciństwa	27
Domowy kajmak – aksamitne wypełnienie	29
Krem w stylu kutii – tradycja w nowej odsłonie!	31
Krem z orzechów włoskich i miodu - wspomnienie wyjątkowego smaku	33
Domowa masa marcepanowa – świąteczne słodkości	35



WSTĘP

Ciasteczka w kształcie orzeszków to prawdziwy hit, który przywodzi na myśl smaki dzieciństwa oraz pełne ciepła i bliskości rodzinne spotkania.

Co sprawia, że te małe, chrupiące „łupinki” są tak wyjątkowe? Przede wszystkim ich wszechstronność! Możesz wypełnić je zarówno kremowymi nadzieniami na słodko, jak i wyrazistymi pastami na wytrawnie. To doskonała przekąska, którą pokochają zarówno dorośli, jak i dzieci – świetnie sprawdza się na przyjęciach, piknikach i jako słodka przekąska do kawy.

Teraz, wykorzystując **opiekacz do orzeszków Nutley**, możesz przygotować te wyjątkowe przysmaki dosłownie w parę chwil w domowym zaciszu!

W kolejnych rozdziałach znajdziesz 10 wyjątkowych przepisów na nadzienia:

- 5 wytrawnych past, idealnych na eleganckie przekąski,
- 5 słodkich kremów, które zadowolą każdego łasucha,

Ale zacznijmy od sprawdzonego przepisu na naszą bazę – pyszne, chrupiące ciasto!





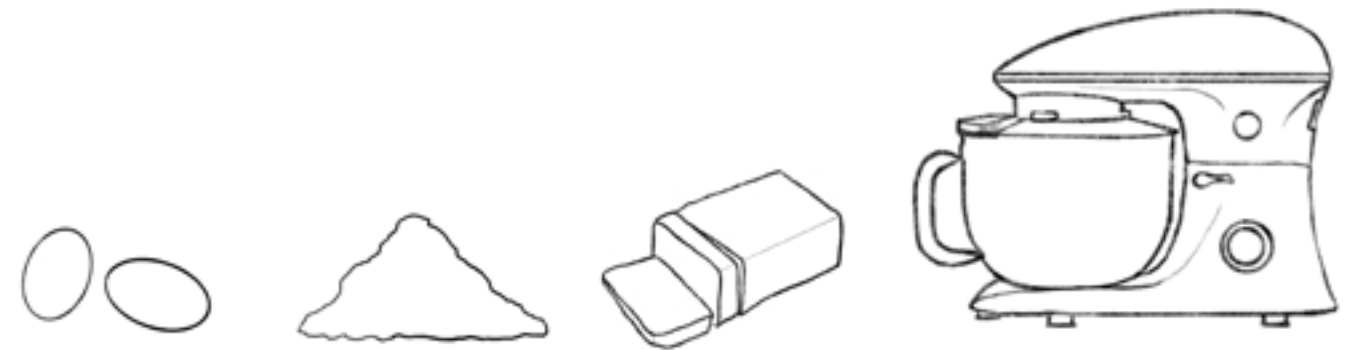
PRZEPIS NA CIASTO DO „ORZESZKÓW”

Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 250g masła
- 140g kwaśnej śmietany
- 2 żółtka
- 2 łyżki octu spirytusowego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- cukier opcjonalnie

Przygotowanie:

1. Ciasto możesz zagnieść ręcznie, użyć **roboty planetarnego** lub **miksera** z hakami do ciasta kruchego.
2. Wszystkie składniki umieść w misce i szybko wyrób – gotowe ciasto będzie elastyczne i gotowe do dalszej obróbki.
3. Ciasto podziel na małe kuleczki wielkości orzecha laskowego i umieść w **opiekaczu do orzeszków**.
4. Zamknij pokrywę urządzenia i piecz przez około 3–5 minut, aż ciasteczka uzyskają złocisty kolor.





JAK WYPEŁNIA SIĘ ORZESZKI

1. Upiecz łupinki orzeszków za pomocą **opiekacza Nutley**, postępując zgodnie z instrukcją powyżej.
2. Gdy łupinki ostygną, nałóż nadzienie do jednej połowy ciasteczka i przykryj drugą połówką, tworząc kształt orzecha.
3. Powtórz z pozostałymi łupinkami, a gotowe ciasteczka przechowuj w szczelnym pojemniku.

NASZE TIPY

1. Dodatek śmietany i octu w cieście sprawia, że orzeszki są wyjątkowo kruche i delikatne.
2. Jeśli chcesz przygotować wytrawną wersję orzeszków, po prostu pomiń cukier.
3. Nie masz czasu na przygotowanie ciasta? Możesz użyć gotowego ciasta francuskiego – orzeszki wyjdą równie smaczne i chrupiące.
4. Chcesz szybko przygotować nadzienie? Wszystkie pasty, dipy i kremy z naszych przepisów zrobisz w zaledwie 2 minuty, korzystając z urządzeń Eldom Perfect Mix 2 i Perfect Mix 3.

W kolejnych rozdziałach poznasz przepisy na wytrawne i słodkie nadzienia, które sprawiają, że Twoje ciasteczka będą absolutnym hitem każdej imprezy.

Gotowi? Zaczynamy kulinarną przygodę z „orzeszkami”!





NADZIENIA WYTRAWNE



Obazda

– bawarska klasyka



Obazda (lub Obatzda) to tradycyjna bawarska pasta serowa, która od lat króluje na stołach piwnych ogródków i festiwali w Niemczech, takich jak Oktoberfest. Jej korzenie sięgają początku XX wieku, kiedy to gospodynie w Bawarii zaczęły szukać sposobu na wykorzystanie sera camembert, który był już za miękki, aby podać go samodzielnie. Okazało się, że w połączeniu z masłem, cebulą i przyprawami tworzy pyszną... przekąskę do piwa! Nazwa „Obazda” pochodzi od bawarskiego słowa „obatzn”, co oznacza „rozgnieciony” lub „zmieszany” i doskonale opisuje proces przygotowania tej kremowej pasty. Z chrupiącymi łupinkami orzechów gwarantuje niesamowitą podróż kulinarną!

Składniki:

- 1 czerwona cebula
- 200g sera camembert
- 150g sera kremowego
- 50g masła
- 1 łyżeczka słodkiej musztardy
- ½ łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- odrobina kminku

Przygotowanie:

1. Wyjmij ser camembert z lodówki na około 20-30 minut przed przygotowaniem, aby zmiękł. Następnie pokrój go na mniejsze kawałki.
2. Czerwoną cebulę obierz i drobno posiekaj.
3. W dużej misce umieść kawałki sera camembert, serek kremowy i masło. Ugnieć całość widelcem lub zblenduj za pomocą [rozdrabniacza](#). Składniki powinny połączyć się w jednolitą masę.
4. Dodaj słodką musztardę, sól, pieprz, paprykę w proszku oraz kminek. Dokładnie wymieszaj całość.
5. Dodaj posiekaną czerwoną cebulę i ponownie wymieszaj.
6. Przełóż gotową obazdę do miski i wstaw do lodówki na minimum 30 minut, aby smaki się przegryzły.





Pasta z wędzonego łososia – elegancka przekąska



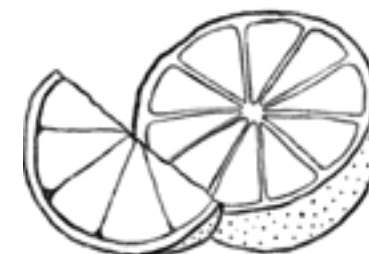
Pasta z wędzonego łososia to wykwintna i jednocześnie prosta w przygotowaniu przystawka, która często gości na stołach w Skandynawii oraz w krajach nadmorskich. Wędzony łosoś, znany ze swojego charakterystycznego smaku, od wieków był cenionym przysmakiem i stanowił istotny element kuchni nordyckiej. Dodatek serka Philadelphia i soku z limonki nadaje paście kremowej konsystencji i świeżości, a aromatyczny sos Worcestershire (Perrins) podkreśla głębię smaku. Jest wprost idealna do wypełnienia naszych chrupiących łupinek!

Składniki:

- 50g serka typu Philadelphia
- 100g wędzonego łososia
- 50g cebuli
- 2 łyżki soku z limonki
- 1 łyżeczka sosu Worcestershire (Perrins)
- liście kolendry do smaku
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Wędzonego łososia pokrój na drobne kawałki.
2. Cebulę obierz i posiekaj na drobno.
3. Liście kolendry drobno posiekaj.
4. W misce umieść serek Philadelphia, pokrojonego łososia oraz cebulę.
5. Dodaj sok z limonki, sos Worcestershire i posiekaną kolendrę.
6. Dopraw pastę solą i pieprzem według smaku.
7. Całość dokładnie wymieszaj, aż składniki się połączą w jednolitą masę.
8. Wstaw pastę do lodówki na co najmniej 15 minut, aby smaki się przegryzły.





Baba Ghanoush

– egzotyczna pasta z bakłażana



Baba Ghanoush to jedna z najpopularniejszych przekąsek kuchni bliskowschodniej, która zachwyca swoją kremową konsystencją i intensywnym, dymnym smakiem pieczonego bakłażana. Nazwa „Baba Ghanoush” pochodzi z języka arabskiego i oznacza dosłownie „kapryśny ojciec”, co według legendy odnosi się do genezy tego dania – kochająca córka wymyśliła je, aby uszczęśliwić swojego wymagającego ojca. Ta klasyczna pasta często pojawia się na stołach w Libanie, Izraelu, Syrii i Turcji jako element mezze – zestawu małych przystawek. Aż prosi się o wypełnienie nią naszych orzeszków, prawda?

Składniki:

- 1 duży bakłażan
- 2 łyżki soku z cytryny
- 50g pasty tahini
- 1 ząbek czosnku
- szczypta soli
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Rozgrzej **piekarnik** do 200°C.
2. Bakłażana umyj i przekrój na pół. Każdą połówkę natnij w szachownicę od przeciętej strony, a następnie skrop oliwą. Połówki bakłażana umieść przeciętą stroną do dołu na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 200°C przez 20 minut.
3. Umyj bakłażana, nakłuj go widelcem w kilku miejscach i umieść na blaszce do pieczenia.
4. Piecz bakłażana przez 30-40 minut, aż skórka będzie lekko przypalona, a miąższ miękki.
5. Po upieczeniu bakłażana wyjmij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia.
6. Przekrój go na pół i łyżką wyjmij miękki miąższ, zostawiając skórę.
7. Włóż miąższ bakłażana do miski lub **blendera**.
8. Dodaj pastę tahini, sok z cytryny, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz szczyptę soli.
9. Blenduj całość na gładką masę. W razie potrzeby dodaj więcej soku z cytryny do smaku.





Dip curry z daktylami

– orient w Twoim domu



Dip curry z daktylami to wyjątkowe połączenie słodczy suszonych daktyli i aromatycznych przypraw, które przenosi nas w egzotyczne klimaty kuchni Bliskiego Wschodu i Indii. Daktyle, nazywane „chlebem pustyni”, od wieków były cenionym składnikiem w diecie tamtejszych ludów, dostarczając naturalną słodycz i energię. Mieszanka kremowego serka, kwaśnej śmietany oraz intensywnego curry tworzy wraz z nimi harmonijną kompozycję smakową, idealną na każdą okazję.

Składniki:

- 150g suszonych daktyli (bez pestek)
- 2 ząbki czosnku
- 300g serka kremowego (śmietankowego)
- 200g kwaśnej śmietany (18% tłuszczu)
- 2 łyżeczki mielonego curry
- ½ łyżeczki soli
- 2 szczypty mielonego pieprzu cayenne
- 2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Jeśli daktyle są twarde, zalej je wrzątkiem z **czajnika** i namocz w ciepłej wodzie przez około 10 minut, aby zmiękły. Następnie odsącz je i pokrój na drobne kawałki.
2. Obierz ząbki czosnku i przeciśnij je przez praskę.
3. Połącz serek kremowy, kwaśną śmietanę, curry, sól, pieprz cayenne oraz sok z cytryny. Dokładnie wymieszaj całość, aż uzyskasz jednolitą konsystencję. Jeśli lubisz gładką konsystencję, w tym kroku użyj **blendera**.
4. Dodaj pokrojone daktyle oraz przeciśnięty czosnek do mieszanki. Wymieszaj, aby składniki równomiernie się połączyły.
5. Wstaw dip do lodówki na minimum 30 minut, aby smaki się przegryzły.





Pasta jajeczna z awokado – klasyka w nowym wydaniu



Pasta jajeczna z awokado to nowoczesna wariacja na temat tradycyjnej pasty jajecznej, wzbogacona o kremowy dodatek dojrzałego awokado. Jajka, będące doskonałym źródłem białka, łączą się w niej z tym bogatym w zdrowe tłuszcze owocem, tworząc pożywną i pełną smaku pastę. Awokado, znane jako „masło natury”, dodaje całości wyjątkowej aksamitności, a sok z limonki wprowadza przyjemną świeżość i lekkość. W połączeniu z orzeszkowymi, wytrawnymi łupinkami może stać się ciekawą przekąską lub... zaskakującym śniadaniem.

Składniki:

- 400g wody (o temperaturze pokojowej)
- 4 jajka
- 80g ogórków konserwowych (pokrojonych na kawałki)
- 1 dojrzałe awokado (obrane, pokrojone na kawałki)
- 50g cebuli dymki (zielona część, pokrojona na kawałki)
- ½ łyżeczki soli
- ¾ łyżeczki pieprzu czarnego (mielonego)
- 3 łyżeczki świeżo wyciśniętego soku z limonki
- Pieprz czerwony (opcjonalnie, do oprószenia)

Przygotowanie:

1. Ugotuj jajka na twardo. Możesz użyć do tego [jajowaru!](#)
2. Pokrój ogórki konserwowe na drobne kawałki.
3. Obierz awokado, usuń pestkę i pokrój miąższ na kawałki.
4. Zieloną część cebuli dymki posiekaj drobno.
5. W dużej misce umieść jajka, awokado, ogórki konserwowe oraz cebulę dymkę. Dodaj sól, pieprz oraz sok z limonki.
6. Za pomocą widelca ugnieć składniki, aby uzyskać kremową konsystencję. Możesz dostosować stopień rozdrobnienia do własnych preferencji – bardziej gładką lub z większymi kawałkami.
7. Spróbuj pastę i w razie potrzeby dodaj więcej soli, pieprzu lub soku z limonki.
8. Oprósz pieprzem czerwonym, jeśli chcesz dodać lekkiej pikanterii.





NADZIENIA NA SŁODKO

Krem czekoladowo-orzechowy – smaki dzieciństwa



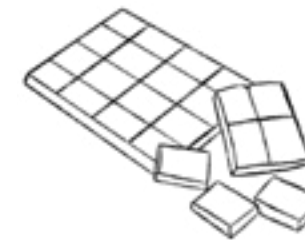
Domowy krem czekoladowo-orzechowy to połączenie intensywnego smaku prażonych orzechów laskowych i aksamitnej czekolady, które tworzą idealne nadzienie do ciasteczek. Gładki, słodki i lekko słony, doskonale sprawdzi się jako wypełnienie dla chrupiących łupinek „orzeszków” przygotowywanych w opiekaczu. Ten krem to prawdziwa uczta dla miłośników słodczy i klasycznego połączenia czekolady z orzechami – kremowy, wyrazisty i pełen głębi smaku.

Składniki:

- 200g orzechów laskowych
- 150g czekolady mlecznej (lub gorzkiej, jeśli wolisz mniej słodki krem)
- 50g masła
- 100ml mleka
- 50g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Rozgrzej **piekarnik** do 180°C.
2. Umieść orzechy laskowe na blaszce do pieczenia i praż przez około 10 minut, aż skórka zacznie pękać, a orzechy nabiorą złotego koloru.
3. Po uprażeniu orzechów, przetrzyj je w czystej ściereczce, aby usunąć skórki.
4. Przełóż orzechy do **blendera** i miksuj, aż powstanie gładka pasta orzechowa.
5. Rozpuść czekoladę w kąpielu wodnej lub w mikrofalówce (na niskiej mocy, mieszając co 20 sekund, aby się nie przypaliła).
6. Do pasty orzechowej dodaj rozpuszczoną czekoladę, masło, mleko, cukier puder oraz ekstrakt waniliowy. Dodaj szczyptę soli, aby podkreślić smak.
7. Blenduj całość, aż uzyskasz gładki i kremowy krem czekoladowo-orzechowy.
8. Przełóż krem do słoiczka i wstaw do lodówki na co najmniej 30 minut, aby zgęstniał.





Domowy kajmak – aksamitne wypełnienie

Kajmak, znany również jako masa krówkowa, to słodka, gęsta pasta przygotowywana z mleka i cukru, która stanowi jedno z najbardziej klasycznych nadzień w polskich deserach. Jego karmelowy smak i aksamitna konsystencja doskonale pasują jako wypełnienie ciasteczek, szczególnie tych o chrupiącej strukturze, tworząc z nimi idealny kontrast. Nasz przepis jest niezwykle prosty, wymaga jedynie odrobinę cierpliwości 😊

Składniki:

- 500 ml mleka
- 200 g cukru
- 100 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Na **kuchence**, w garnku o grubym dnie wymieszaj mleko, cukier i masło.
2. Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając, aż masło się rozpuści, a cukier zacznie się rozpuszczać.
3. Zmniejsz ogień i gotuj masę, ciągle mieszając, aby uniknąć przypalenia. Gotuj przez około 30-45 minut, aż masa zacznie gęstnieć i nabierać złocistego koloru.
4. Dodaj ekstrakt waniliowy i szczyptę soli, aby podkreślić smak kajmaku.
5. Aby sprawdzić, czy kajmak jest gotowy, nałóż kroplę masy na zimny talerz. Jeśli szybko zastyga i jest gęsta, masa jest gotowa.
6. Gdy kajmak osiągnie odpowiednią konsystencję, zdejmij garnek z ognia i odstaw do ostudzenia.





Krem w stylu kutii – tradycja w nowej odsłonie



Kutia to klasyczne danie wigilijne kuchni wschodniej, pełne słodkich, aromatycznych składników, przeniesione wprost na nasze polskie, świąteczne stoły. Tradycyjnie przygotowywana z maku, bakalii i miodu, zachwyca bogactwem smaków i konsystencją. W tym przepisie masa inspirowana kutią posłuży jako wyjątkowe nadzienie do naszych ciasteczek. Połączenie maku, bakalii i miodu z pewnością sprawi, że ta wersja orzeszków stanie się świątecznym przysmakiem, pełnym wspomnień tradycyjnych smaków i aromatów.

Składniki:

- 150g suchego maku
- 100g miodu
- 100g orzechów włoskich (posiekanych)
- 100g suszonych bakalii (rodzynki, suszone śliwki, morele)
- 50g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 50ml słodkiej śmietanki (30%)

Przygotowanie:

1. Mak zalej wrzątkiem z **czajnika** i odstaw na 30 minut, aby napęczniał.
2. Następnie odsącz mak na sitku i dwukrotnie zmiel w maszynce do mielenia lub **blenderze**, aby uzyskać gładką masę.
3. Posiekaj orzechy włoskie i suszone owoce na drobne kawałki.
4. W misce połącz bakalie z kandyzowaną skórką pomarańczową.
5. Do zmielonego maku dodaj miód, posiekane bakalie, orzechy, ekstrakt migdałowy oraz sok z cytryny.
6. Wymieszaj całość, a następnie dodaj śmietankę, aby masa stała się kremowa i łatwiejsza do nakładania.
7. Przełóż masę do lodówki na minimum 30 minut, aby smaki się przegryzły i masa zgęstniała.





Krem z orzechów włoskich i miodu – wspomnienie wyjątkowego smaku

Krem z orzechów włoskich i miodu to bogate, aromatyczne nadzienie, które doskonale sprawdzi się jako wypełnienie ciasteczek. Połączenie prażonych orzechów i naturalnego miodu nadaje mu wyjątkowy smak, który zachwyci miłośników słodkości. Ten krem łączy tradycyjny smak z nowoczesnym spojrzeniem na odżywianie – jest idealny zarówno na co dzień jako zdrowa przekąska, jak i na wyjątkowe okazje.

Składniki:

- 200g orzechów włoskich
- 150g miodu
- 50g masła (rozpuszczonego)
- 50ml śmietanki kremówki (30%)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Rozgrzej **piekarnik** do 180°C.
2. Rozłóż orzechy włoskie na blaszce do pieczenia i praż przez 8-10 minut, aż zaczną się rumienić i wydzielać aromatyczny zapach.
3. Po uprażeniu przestudź orzechy, a następnie zetrzyj skórki, pocierając je w czystej ściereczce.
4. Przełóż uprażone orzechy do **blendera** i miksuj na wysokich obrotach, aż uzyskasz gładką pastę orzechową.
5. Dodaj rozpuszczone masło i ponownie zmiksuj, aby składniki się połączyły.
6. Do pasty orzechowej dodaj miód, śmietankę kremówkę oraz ekstrakt waniliowy.
7. Blenduj całość, aż krem będzie jednolity i gładki.
8. Dodaj szczyptę soli, aby podkreślić smak kremu.
9. Przełóż krem do słoiczka i wstaw do lodówki na co najmniej 30 minut, aby zgęstniał i nabrał odpowiedniej konsystencji.





Domowa masa marcepanowa

– świąteczne słodkości



Marcepan to słodka, migdałowa masa, która od wieków cieszy się popularnością w kuchni europejskiej, szczególnie podczas świąt. Przygotowana z mielonych migdałów i cukru, ma bogaty, charakterystyczny smak i kremową konsystencję, wprost idealną do... nadziewania ciasteczek! Nasz przepis na domową masę marcepanową jest prosty i pozwala uzyskać wyjątkowo smaczne nadzienie, które doskonale sprawdzi się w słodkich orzeszkach!

Składniki:

- 200g migdałów (blanszowanych)
- 100g cukru pudru
- 2 łyżki miodu
- 2-3 łyżki likieru amaretto (lub soku z cytryny, jeśli wolisz bezalkoholową wersję)
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Jeśli używasz surowych migdałów, zalej je wrzątkiem z **czajnika** i odstaw na 5 minut, a następnie obierz ze skórki.
2. Odsącz migdały i osusz je na ręczniku papierowym.
3. Umieść migdały w **blenderze** i miksuj, aż powstanie drobna migdałowa mąka.
4. Dodaj cukier puder, miód, ekstrakt migdałowy oraz szczyptę soli i kontynuuj miksowanie, aż składniki się połączą.
5. Powoli dodawaj likier amaretto lub sok z cytryny, aby uzyskać odpowiednią konsystencję masy. Masa powinna być miękka, elastyczna i łatwa do formowania.
6. Przełóż masę marcepanową na blat i ugniataj przez kilka minut, aby była gładka i jednolita.
7. Jeśli masa jest zbyt sucha, dodaj odrobinę więcej likieru lub soku z cytryny. Jeśli jest zbyt lepka, dodaj więcej cukru pudru.
8. Zawień masę w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 30 minut, aby stężała i była łatwiejsza do formowania.



ZACZYNAJMY!



Eldom Sp.z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND

tel: +48 32 2553340 • www.eldom.eu