



Desszertvillám

hu Receptek

Csokoládés tejszínhab

4 pohárhoz, egyenként kb. 200 ml

Elkészítési idő: kb. 5 perc

Hozzávalók

- 400 ml tejszín (min. 30% zsírtartalom)
- 60 g kakaópor
- 2 ek. porcukor
- kb. 50 g fekete csokoládé

Elkészítés

1. Töltse a kakaóport és a porcukrot a tartályba.
2. Helyezze fel a keverőt, és mozgassa a fogantyút ütközésig fel-le, kb. 90 másodpercig, amíg megkeményedik a massa.
3. Csavarja rá a díszítőfejet (csillag alakú), és ossza el a masszát a poharakban.
4. Finomra reszelje le a csokoládét, és szórja a habra.

Tippek

- Kakaópor helyett 1 tk. fahéjat is használhat.
 - Minél magasabb a tejszín zsírtartalma, annál könnyebben és gyorsabban lehet belőle habot készíteni.
-

Szilvás sajttorta desszert

4 pohárhoz, egyenként kb. 200 ml

Elkészítési idő: kb. 10 perc

Hozzávalók

- 60 g vajás keksz
- 250 g zsírszegény túrókrém
- 200 g dupla krémes krémsajt
- 40 g porcukor
- 1 ek. víz
- 50 g szilvalekvár
- 4 szilva

Elkészítés

1. Morzsálja el a vajás kekszeket, és ossza el a poharakban.
2. Töltse a túró és a krémsajtot a tartályba. Keverje össze a porcukrot és a vajat, majd töltse a tartályba.
3. Helyezze fel a keverőt és mozgassa a fogantyút ütközésig fel-le, kb. 60 másodpercig. Ossa el a masszát a csillag alakú vagy lyuk díszítőfejjel a poharakban.

4. Ossza el a lekvárt a krémen, és vágja fel a szilvákat kb. 2 mm vastag csíkokra, és díszítse vele a desszertet.
-

Tiramisu

4 pohárhoz, egyenként kb. 200 ml

Elkészítési idő: kb. 10 perc

+ 15 perc hűtés

Hozzávalók

50 ml eszpresszó, forró (Tchibo Espresso Sicilia Style vagy esetleg Tchibo BARISTA Espresso)

- 1 teáskanál porcukor
- 50 g babapiskóta
- 300 g tejszínes túrókrém
- 250 g mascarpone
- 60 g porcukor
- 1 evőkanál víz
- kakaópor a megszóráshoz

Elkészítés

1. Az eszpresszót keverje össze az 1 tk. porcukorral, amíg a cukor feloldódott, és hagyja kihűlni.
2. Durván morzsolja össze a babapiskótát és ossza szét a poharakba. Öntse rá az eszpresszót. Töltse a túró és a mascarponét a tartályba. Keverje össze a 60 g porcukrot a vízzel, és töltse ezt is a tartályba.

3. Helyezze fel a keverőt és mozgassa a fogantyút ütközésig fel-le, kb. 30 másodpercig.
A krémek a csillag alakú vagy a lyuk díszítőfejjel ossza el a poharakban, és lefedve kb. 15 percig hűtse.
4. A tiramisut szórja meg kakaóporral és tálalja.

Tipp

Hámozzon meg egy narancsot, kockázza fel, majd rétegezze ezzel a krémmel.