

É

Édességek, igazi boldogság növelő apróságok! Ki ne szeretné őket? És milyen sok féle formában fordulnak elő! A következő édesség rovatban a legfinomabb legédesebb ajándékokból mutatok párat, ezen felül ajánlok, pár olyan oldalt, amin garantáltan a legfinomabb receptek találhatóak!

Jó keresgélést! ☺

d

Energia koktél recept

Hozzávalók:

1 banán 2 narancs leve 1 citrom leve 6 ek
méz 2 tojássárgája 1 ek tejszín

Elkészítés:

Minden összetevőt beteszek a turmixgépbe, 3 percig turmixolom, majd poharakba töltöm és jégkockával kínálom.

e

Házi gumicukor

0,5 l hohes C 100% pink
grapefruit

0,5 l hohes C 100% red
multivitamin

0,5 l hohes C 100% narancslé

0,5 l 100% Hey-ho almalé

4 csomag 25 g-os kék Horváth
Rozi zselatinpor

s

s

é

Linzer és isler

Hozzávalók: 60 dkg liszt, 40 dkg margarin, 20 dkg
porcukor, 1.5 zacskó sütőpor, 2 zacskó vaníliás cukor, 2 db
tojássárgája, reszelt citromhéj

A hozzávalókból linzertésztát gyúrunk, 3 - 4 mm
vastagságúra nyújtjuk és kör alakú szaggatóval kiszaggatjuk.
Sütőpapíros tepsire helyezük és 180 fokon pár perc alatt
megtűjük. A linzerhez a "tetőt" úgy készítsük, hogy a
kiszaggatott tészta közepét a habzsákunkon használt csővel
szűrjük ki és úgy süssük készre. Ha kihűlt, töltsük őket
habzsákból kinyomott baracklekvárral. A linzert
porcukorral tálaljuk, az islert mártsuk olvasztott
csokoládéba.

Az első három élénk színű
gyümölcslevet külön-külön
meglangyosítjuk és miután
belekevertünk egy-egy csomag
zselatint felforraljuk
folyamatos kevergetés közben.
A habját leszedjük és műanyag
tálakba töltjük. Lehűtjük
majd pár órára hűtőbe tesszük.
2*2 cm-s kockákra vágjuk és
egy nagy műanyag dobozban
óvatosan összeforgatjuk a
színeket. Elkészítjük az
almazselét is, majd kihűlés
után a kockákra öntjük. Pár
órát ezután is hűtőben tartjuk,
majd lapokra vágjuk és
különbféle formákat szúrunk ki
belőle.

g

m

á

n

i

a

Hasznos linkek és oldalak!

<http://andi1976.gportal.hu/>

<http://azila.gportal.hu/>

És egy kis érdekesség ehető cukormentes karamell tortadíszek!

Facebookon: Torta díszek címszó alatt!

<http://www.facebook.com/pages/Torta-díszek/195643363884358>