

Milkshake-ek



Mennyei!



Gyümölcsös
finomságok



Mmm!
Micsoda sütik!



Lányok

NAGY

DESSZERTES KÖNYVE

MENNYEI ÉDESSÉGEK

55 egyszerű,
de nagyszerű recept



Franciásan könnyű
csemegék



Mesés
muffinok



Fincsi!



Csak lányoknak!
Neked



Lányok

NAGY

DESSZERTES KÖNYVE

MENNYEI ÉDESSÉGEK





TARTALOM



Szép torták és sütemények 5

Csokis-mogyorós torta 6-7

Málnás muffin 8-9

Epertorta sütés nélkül 10-11

Csokis-banános tortácska 12-13

Pálmalevél 14-15

Csokis cookie 16-17

Macskanyelv süti 18-19

Muffin egyensúlytésztaból 20-21

Fahéjas karácsonyi muffin 22-23

Máz, ganache és társaik 24-25

Nutellás® sajttorta 26-27

Oreós® sajttorta 28-29

Epres sajttorta 30-31

Karamellás cookie 32-33

Egyensúlysütemény 34-35

Sós karamellás muffin 36-37

Duplacsokis muffin 38-39

Fehér csokis, málnás muffin 40-41

Csokis-banános muffin 42-43

Csokis-vanília márványsüti 44-45

Linzer 46-47

Puffasztott rizses, csokis golyó 48-49

Financier, a mézes-vajas teasüti 50-51

Brownie-blondie dominó 52-53

Porcukros gofri 54-55

Tiramisu tejkaramellával 56-57

Krémek és habok 59

Tejberizs másképpen 60-61

Kókuszos flan 62-63

Málnás panna cotta 64-65

Barackos krémsajthab 66-67

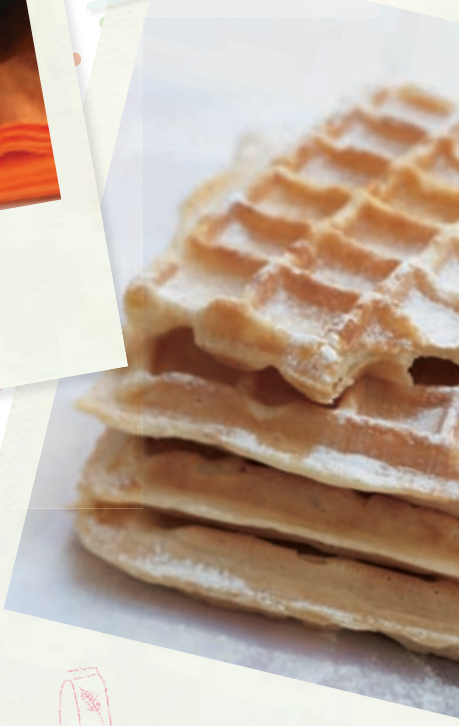


Gyümölcsös finomságok	69
Gyümölcsös töltésűek tejszínhabbal	70-71
Gyümölcsök zselében	72-73
Csokibonbonos fondü	74-75
Pillecukros nyársak	76-77
Gyümölcsös-pillecukros tortácskák	78-79
Eperleves epergumicukorral és pillecukros omlós keksz	80-81
Csemegék, nyalánkságok	83
Tejkaramellás popcorn	84-85
Falánk egér	86-87
Csokis pillecukor-nyalóka	88-89
Ízesített cukrok	90-91
Trüffel	92-93
Mandulás habcsók	94-95
Műzliszelet cseresznyével, áfonyával és Smarties®-zal	96-97
Csokis-kólagumicukros sütiszendvics	98-99
Citromos-kólagumicukros jégnyalókák	100-101
Nyársak táborni stílusban	102-103
Trendi édességek	105
Nutellás® pehelyrózsák	106-107
Felhők és szivárvány	108-109
Valentin-napi sütinyalóka	110-111
Banános bögrés süti gumimacival	112-113
Tejes italok	115
Vaníliás milkshake	116-117
Banános milkshake	118-119
Csokis milkshake	120-121
Epres milkshake	122-123
Hasznos kifejezések	124-125
Csokoládé temperálása	126-127





Díszítsd kedved szerint!



Egy megunhatatlan klasszikus

Ízletes aprósütemények Ausztriából

SZÉP TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK



Hús és lágú: igazán élvezet a Nutella® szerelmeseinek!





Olyan mázzal, akár a cukrázsnál!

6 személyre

: 30 perc

: 30 perc

: **

CSOKIS- MOGYORÓS TORTA



1 Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.

2 Törd darabokra a csokit, és egy lábaskában olvaszd meg a vajjal együtt nagyon alacsony lángon. Folyamatosan kevergesd, hogy sima masszát kapj. Mmm, micsoda illat!

3 Válaszd szét a tojások fehérjét a sárgájától. Robotgéppel keverd habosra a sárgáját a cukorral, majd öntsd hozzá óvatosan az olvasztott vaj-csokis keveréket. Szórd bele a darált mogyorót, és keverd össze.



4 Verd kemény habbá a tojásfehérjét. Először csak egy részét forgasd a tésztába, majd apránként, nagyon finoman keverve a többit is.

5 Vajazz ki egy 20–24 cm átmérőjű, magas szélű kapcsos tortaformát, és öntsd bele a tésztát. Süsd 30 percig.

6 20 perc után végezz tűpróbát, hogy ellenőrizd, mennyire sült meg. A beleszúrt eszköznek enyhén nedvesnek kell lennie, de nem lehetnek rajta ragacsos tésztamaradványok.

7 Miután a sütemény megsült, és kivetted a formából, készítsd el a mázat. Törd össze a csokit, vágd apró darabokra a vajat. Egy lábaskában forrald fel a tejszínt, majd vedd le a tűzről, és gyors keverés mellett add hozzá a csokit és a vajat.

8 Ha már elég egynemű a massa, csorgasd a süteményre, és simítsd el egy spatulával. Hagyd kihűlni a sütit, majd díszítsd a durvára vágott mogyoróval. Kész is vagy! A vendégeid el lesznek kápráztatva!

Hozzávalók

- 125 g étcsokoládé
- 125 g enyhén sós vaj (vagy sima vaj és 1,5 kávéskanál só)
- 4 tojás
- 50 g cukor
- 125 g finomra darált mogyoró

A mázhoz:

- 100 g étcsokoládé
- 20 g enyhén sós vaj (vagy sima vaj és egy csipet só)
- 1 dl tejszín
- 50 g durvára vágott mogyoró



6-8 személyre

: 10 perc

: 20 perc

: *

MÁLNÁS MUFFIN



1 Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.



2 Lassú tűzön olvasd meg a vaját. Facsard ki a zöldcitromot. Válaszd szét a tojások fehérjét a sárgájától. Robotgéppel keverd fehéredésig a tojások sárgáját a cukorral és a vaníliás cukorral. Folyamatos keverés közben add hozzá az olvasztott vajat és a citromlevet.



3 Keverd össze a lisztet a sütőporral, és add a masszához. Keverd szép simára a tésztát.

4 Hámozd meg a körtét, vágd négybe, távolítsd el a magjait, majd kockázd fel. Add a tésztához a málnával együtt (de választhatsz más bogyós gyümölcsöt vagy cukrozott gyümölcsöt is – amihez épp kedved van). Verd kemény habbá a tojásfehérjét, majd forgasd bele óvatosan a tésztába.

5 Oszd el a tésztát 12-15 kivajazott muffinformába. A formákat csak kétharmadig töltsd meg. Süsd 20 percig a muffinokat.

6 Tálalás előtt szórd meg a tetejüket porcukorral.



Hozzávalók

- 200 g vaj
- 1 zöldcitrom (lime)
- 4 tojás
- 150 g cukor
- 1 zacskó vaníliás cukor
- 200 g liszt
- 1 zacskó sütőpor
- 1 érett körte
- 350 g málna
(friss vagy fagyasztott)
- porcukor

Egy népszerű angolzász süti,
amiből sosem elég!



Torta sütés nélkül - lehetséges ez?
De még mennyire!



4-6 személyre

 : 20 perc

 : *

EPERTORTA SÜTÉS NÉLKÜL



1 Olvaszd meg a vaját. Daráld meg, vagy törd össze a kekszet, add hozzá az olvasztott vaját, és keverd össze, hogy omlós állagú masszát kapj.




2 Tedd a keveréket egy kerek pite- vagy gyümölcstortaformába, és nyomkodd szét az ujjaidal, hogy jól illeszkedjen az aljához. Nyugodtan megkóstolhatod közben, ez a szakácsnő kiváltsága! Tedd hűvös helyre.



3 Reszeld le az alaposan megmosott zöldcitrom héját. Egy tálban kézi habverővel vagy villával keverd össze a túró a mézzel, a mascarponeval és a citromhéjjal. Felhasználásig tedd a krémet a hűtőbe.



4 A megmosott és megtörölt epreknek távolítsd el a szárát. Közvetlenül a tálalás előtt a tésztát fedd be a krémmel, helyezd rá az eperszemeket csúcsukkal fölfelé (mert így sokkal szebb!), végül hintsd meg őket porcukorral.

 **Apró tanács:** A krémet csak az utolsó pillanatban kend a tésztára, hogy ne puhuljon meg.

Hozzávalók

- 280 g vaj
- 250 g édes keksz
- 1 zöldcitrom (lime)
- 250 g túró
- 2 evőkanál folyékony méz
- 2 evőkanál mascarpone
- 300 g földieper (vagy erdei szamóca)
- porcukor

4 személyre

: 10 perc

: 45 perc

: *

CSOKIS- BANÁNOS TORTÁCSKA

1 Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.

2 Terítsd szét az omlós tésztákat, és vágj ki belőlük korongokat: ebből lesz a tortácskák alja. Béleld ki velük a sütőformákat (mindegy, hogy kereket használsz vagy hosszúkást, a tortácskáid így is, úgy is isteniek lesznek!). A tésztát szurkáld meg villával, helyezz rá sütőpapírt, és szórj bele sütőgyöngyöket (ha nincs, szárazbab is megteszi), hogy ne púposodjon fel. Süsd 10 percig, majd hagyd kihűlni.

3 Amíg a tészta hűl, egy lábaskában kis lángon olvaszd meg a csokoládét. Vedd le a tűzről, és óvatos keverés közben add hozzá a tejszínt.

4 Nyomkodj össze két banánt, és facsard rá pár csepp citromot, hogy ne barnuljon meg. Töltsd ezt a pürét a kihűlt tésztakosárokba. Öntsd rá a csokit. A maradék banánt vágd fel vékony karikákra, és rendezd el csinosan a csokoládén. Fedd le folpackkal a tortácskákat, és tedd be őket a hűtőbe.

Hozzávalók

- 2 tekercs konyhakész omlós tészta
- 200 g étcsokoládé
- 2 evőkanál sűrű tejszín
- 4 érett banán
- 1 citrom

Mennyei Ízek!

TETSZIK? MI IS NAGYON SZERETJÜK.

Szívből ajánljuk,
ha öröme és felszabadult percekre vágysz!

**Már rendelhető!
ÉLVEZD MIHAMARABB!**

**MOST
KEDVEZMÉNNYEL**

lehet a tiéd!

[Megnézem.](#)

NE HAGYD KI!

Rendeld meg most a kiadónál!

Még több jó könyv

megjelenését támogatom veled.

[Imádom a jó könyveket. Kérem máris!](#)

