

Receptek a szilikon muffinformákhoz

gyereketeto.hu

Panna cotta

tejpuding

egyszerűbb, mint gondolnád!

A panna cotta egy olasz édesség, amit sokáig csak pizzériákban fogyaszthattunk. Szerencsére ma már tudjuk, hogy otthon is egyszerűen elkészíthető.

Mi kell hozzá?

6 személyre 6 dl tejszín, 10 dkg kristálycukor, 1 rúd vanília,
4 db zselatinlap

Elkészítés:

A vaníliarudat felvágom, és belekaparom a tejszínbe. A tejszínt lassan, alacsony lángon kezdem főzni, közben hozzákeverem a cukrot is.

Végül a beáztatott, majd kicsavart zselatinlapokat is hozzáadom.

Ekkor már nem szabad főzni, csak addig melegítsük, amíg el nem kezdne forrni!

A tűzről levéve a szilikon formákba öntöm, és a hűtőszekrényben megdermesztem.

Házi málnaszörppel meglocsolom, málnaszemekkel körülpakolom.

párolt rizs, ahogy én készítettem

Nem szoktam a legdrágább rizst vásárolni, előre szólok. Mégis finom lesz.

Hogyan készül?

Először is fogok egy nagyobb, vastag falú lábost, és beleöntöm a rizst. Jól átmosom. Hideg vízzel, és többször. Egészen addig, míg tiszta nem lesz a víz, tehát a fehér keményítő ki nem oldódik. Ekkor hozzáadok 2-3 evőkanál olajat, és a nedves rizst közepes lángon átforgatom az olajon.

Megsózom, és forró vizet öntök rá. Állítólag ettől nem lesz ragadós. Ami a víz mennyiségét illeti, pont annyit öntök rá, ami 1 ujjnyi vastagon lepi el.

Nagy lángon kezdem főzni, fedő nélkül. Mihelyst elfőtte a főzővizet, lekapcsolom alatta a villanyt, lefedem, és állni hagyom. Fél óra múlva már tökéletes. Ekkor szedem át a muffinformákba, és lefedve a hűtőben tárolom.

Szeretem, mert mutatós, előre elkészíthető, pár napig biztosan friss marad. Variálhatom ízlés szerint, és remekül eltüntethetők benne a maradékok is.



finomságok
aszpikban

A szilikon formát előkészítem, és eltervezem, mit rétegzek bele. Amit felül szeretnék amjld látni, azt rakom a forma legaljára.

Ötletek: tojás, színes párolt zöldségek: brokkoli, sárgarépa, zöldbab, kukorica, sonka, sajt kockára vágva, főtt csirkemell apróra vágva. Ha mindent belepakoltam, akkor félreteszem, és megfőzöm az aszpikot. Szerencsés, ha van húsleves alapom, de ha nincs nem dőlök a kardomba, használok leveskockát. A muffinformához kb 3 dl lé kell. Ezt felteszem forni, és még langyosan belekeverek 6 kiskanál zselatint. Ezzel nem főzöm, csak megvárom, míg felforr, és leveszem a tűzről. Rákanalazom a zselatinnal elkevert húslevest, és beteszem pár órára dermedni a hűtőszekrénybe. A formából egyszerűen kiborítható. Tormával, friss zöldekkel az igazi!

egyszerűbb, mint gondolnád!

*házi
szappan
húsvétra*

Ez a recept nem is igazi recept, semmi kihívás nincs benne, annyira egyszerű. Mégis, évről évre az egyik legnagyobb sikert aratja a házi készítésű ajándékaink között.

Hogyan készül?

Menj el a hozzád legközelebb eső hobbiboltba, és vásárolj egy szappantömböt! (biztos máshol is kapható) Olvaszd fel egy befőttes üvegben vízgőz fölött! Töltsd bele a muffinformába, és várd meg, míg kihűl és megszilárdul!

Ha megmaradt a karácsonyi szappanból pár darab, akkor újra felmelegíthető, és felhasználható!