



Forrót vagy hideget?



Egetett gesztenyekrém

HOZZÁVALÓK (10 személyre):

- 500 ml cukrozatlan habtejszín • 200 ml tej
- 7 db tojássárgája • 100 g + 2 ek kristálycukor
- 250 g gesztenyemassza • 10 db hámozott, főtt gesztenye • 100 g nádcukor

1 Forrósítsuk fel a tejszínt a tejjel együtt. Robotgép habverőjével keverjük krémesre a tojássárgájákat a 100 g cukorral, azután apránként dolgozzuk bele a tejes tejszint és az áttört gesztenyemasszát. Osszuk el a keveréket 10 db, hideg vízzel kiöblített tűzálló formában, és tegyük mindet egy tepsibe. Süssük 150 fokon 20 percig, majd

125 fokon 10 percig. Sütőrácsra téve hagyjuk hűlni a desszerteket 1 órán keresztül, végül folpakkal lefedve rakjuk a hűtőbe kb. 3 órára.

2 Serpenyőben forraljunk fel 4 ek vizet a 2 ek cukorral, és főzzük sziruposra. Forgassuk bele a főtt gesztenyét, és kevergetve karamellizáljuk aranybarnára. Ezután szedjük ki a serpenyőből, és sütőpapírra téve hagyjuk kihűlni.

3 A gesztenyekrémet szórjuk meg a nádcukorral, és égessük rá karamellizálópisztollyal. Díszítsük a félbevágott gesztenyeszemekkel.

Elkészítési idő: kb. 60 perc + hűtés
Egy adag: 350 kcal

Méltó módon lezárják az ünnepi lakomát, de akár pezsgőhöz is passzolnak, és kezdő konyhatündéreknek sem jelentenek kihívást!

Marcipános-csokis parfé

HOZZÁVALÓK (6-8 személyre):

- 3 db tojássárgája • 60 g porcukor • 500 ml cukrozatlan habtejszín • 50 g natúr marcipánmassza • 50 g 60-70%-os kakaótartalmú étcsokoládé • 50 g nugát • 30 g mandulabél (hántolt) • koktélcseresnye vagy magozott-meggy-befőtt

1 Robotgép habverőjével keverjük krémesre a tojássárgájákat a porcukorral, majd óvatosan forgassuk bele a félkeményre vert tejszínt.

2 Dolgozzuk az így kapott masszába a lereszelt marcipánt és étcsokoládét, továbbá a durvára vágott nugátot és mandulát. Töltsük hosszúkás formába vagy adagonként tálkákba, és tegyük a fagyasztoába legalább 6 órára.

3 Fogyasztás előtt kb. 10 perccel vegyük ki a parfét, és díszítsük néhány szem koktélcseresznyével vagy lecsepegtetett meggyel. Ízlés szerint megszórhatjuk némi őrölt fahéjjal, továbbá meglocsolhatjuk egy kevés megmelegített áfonyaöntettel.

Elkészítési idő: kb. 30 perc + fagyasztás
Egy adag: kb. 330 kcal



Foto: Food & Foto/Hamburg (1), Europress/Thinkstock (1);
Recept és foto: Le Creuset (1), Braun (1)



Almás trifle

HOZZÁVALÓK (6 személyre):

- 3 db tojás • 120 g kristálycukor • 30 g étkezési keményítő • 50 g liszt • só • 1 tk őrölt fahéj • 1 késhegynyi őrölt kardamom • 3 db zselatinlap • 300 g tejföl • 1 db vaníliarúd
- 2 ek fahéjas cukor • 2 db tojásfehérje • 2 ek almapálinka • 1 ek vaj • 2 db savanykás alma (pl. Granny Smith) • 1 db citrom • 100 ml alma-lé • 75 g befőzőcukor

1 Robotgéppel keverjük krémesre a szétválasztott tojások sárgáját 60 g cukorral. Dolgozzuk bele az étkezési keményítővel elvegyített lisztet, majd forgassuk bele az 1 csipet sóval kemény habbá vert tojásfehérje 1/3-át. Laza mozdulatokkal keverjük hozzá a maradék fehérjehabot, és ízesítsük az őrölt fűszerekkel. Töltsük a masszát sütőpapírral bélelt tepsibe, és süssük aranybarnára 175 fokon. Miután kihűlt, vágjuk fel kockákra.

2 A zselatinlapokat áztassuk hideg vízbe. Keverjük össze a tejfölt a vaníliarúd kikapart belsejével, a megduzzadt, kinyomkodott, majd kis lángon megolvastott zselatinnal, továbbá a maradék kristály- és a fahéjas cukorral. Forgassuk bele az 1 csipet sóval kemény habbá vert tojásfehérjét, ízesítsük az almapálinkával, és tegyük a hűtőbe.

3 Közepes lángon olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a meghámozott, kicsumázott, felkockázott almát, öntsük hozzá a citrom kifacsart levét, továbbá az almalét, és kis lángon főzzük puhára. Azután szórjuk bele a befőzőcukrot, és főzzük sűrűbbre. Miután kihűlt, rétegezzük poharakba a tésztakockákkal és a tejfölös krémmel. Vaníliarúddal és almaszeletekkel díszíthetjük.

Elkészítési idő: 60 perc + hűtés
Egy adag: kb. 360 kcal



+ 4 recept: Változatos csokimousse-ok

Kávés

(4 személyre)

1. Vízgőz fölött olvassunk meg 150 g felaprított ét tortabevonót, majd hagyjuk kissé hűlni.
2. Keverjünk krémesre 1 db tojást 2 ek kristálycukorral és 2 ek kávélikörrel. Verjünk keményre 200 ml habtejszínt. Dolgozzuk a tojásos elegybe az olvasztott bevonót, valamint a tejszínhab 1/3-át. Végül lazán forgassuk bele a maradék tejszínhabot.
3. Osszuk el a masszát 4 db desszertspohárban, és tegyük a hűtőbe kb. 4 órára. Csokis kávésemmel díszítve, továbbá egy kevés keserű kakaóporral meghintve kínáljuk a mousse-t.
Elkészítési idő: kb. 20 perc + hűtés
Egy adag: 420 kcal

Tobleronés

(4 személyre)

1. Vízgőz fölött olvassunk meg 150 g felaprított ét tortabevonót, majd hagyjuk kissé hűlni.
2. Keverjünk krémesre 1 db tojást 2 ek kristálycukorral és 2 ek narancslikörrel. Verjünk keményre 200 ml habtejszínt. Dolgozzuk a tojásos elegybe az olvasztott bevonót a tejszínhab 1/3-ával együtt. Vágjunk kisebb darabokra 75 g mézes-mandulás-nugátos tejszokoládét, és forgassuk a masszába a maradék tejszínhabbal együtt.
2. Halmozzuk a mousse-t 4 db desszertspohárba, és tegyük a hűtőbe kb. 4 órára. Díszítsük 1 ek szárazon megpirított szeletelt mandulával.
Elkészítési idő: kb. 25 perc + hűtés
Egy adag: kb. 540 kcal

Fehér csokoládés

(4 személyre)

1. Vízgőz fölött olvassunk meg 150 g felaprított fehér csokoládét, majd hagyjuk kissé hűlni.
2. Keverjünk krémesre 1 db tojást 2 ek kristálycukorral és 2 ek narancslikörrel. Verjünk keményre 200 ml habtejszínt. Dolgozzuk a tojásos elegybe az olvasztott csokoládét és a tejszínhab 1/3-át. Ezután laza mozdulatokkal keverjük hozzá a maradék tejszínhabot 2 ek étcsokoládé forgácsal együtt.
3. Töltsük a mousse-t 4 db desszertspohárba, és tegyük a hűtőbe kb. 4 órára. Végül díszítsük egy kevés étcsoki forgáccsal.
Elkészítési idő: kb. 20 perc + hűtés
Egy adag: 460 kcal

Márványos

(4 személyre)

1. Külön-külön olvassunk meg vízgőz fölött 75 g fehér csokoládét és 75 g ét tortabevonót.
2. Keverjünk krémesre 1 db tojást 2 ek kristálycukorral és 2 ek narancslikörrel. Verjünk keményre 200 ml habtejszínt. A tojáskrém felét dolgozzuk össze az olvasztott fehér csokival, azután két részben forgassuk bele a tejszínhab felét. A másik adag tojáskrémot dolgozzuk össze az olvasztott tortabevonóval és a maradék tejszínhabbal.
3. A kétféle mousse-t kanalazzuk 4 db desszertspohárba, villával keverjük márványosra, és tegyük a hűtőbe 4 órára. Díszítsük csokiforgáccsal.
Elkészítési idő: kb. 30 perc + hűtés
Egy adag: 440 kcal