



Mikser ręczny do deserów

pl Przepisy

Krem czekoladowy

Na 4 słoiczki po ok. 200 ml

Czas przyrządzenia ok. 5 minut

Składniki

- 400 ml śmietany (min. zawartość tłuszczu 30%)
- 60 g czekolady w proszku
- 2 łyżki cukru pudru
- ok. 50 g ciemnej czekolady

Sposób przyrządzenia

1. Śmietanę wlać do pojemnika miksera z czekoladą w proszku i cukrem pudrem.
2. Założyć mieszacz, poruszać gałką do oporu w górę i w dół przez ok. 90 sekund aż do uzyskania jednolitej masy.
3. Przykręcić końcówkę (gwiazdkową) i rozłożyć krem w słoiczkach.
4. Czekoladę zetrzeć na drobne wiórki, a następnie posypać nimi krem.

Wskazówki

- Czekoladę w proszku można zastąpić łyżeczką cynamonu.
 - Im większa zawartość tłuszczu w śmietanie, tym łatwiej i szybciej można ją ubić na sztywno.
-

Deser sernikowy ze śliwkami

Na 4 słoiczki po ok. 200 ml

Czas przyrządzenia ok. 10 minut

Składniki

- 60 g herbatników
- 250 g chudego twarogu
- 200 g serka śmietankowego
- 40 g cukru pudru
- 1 łyżka wody
- 50 g powideł śliwkowych
- 4 śliwki

Sposób przyrządzenia

1. Pokruszyć herbatniki i rozłożyć je w słoiczkach.
2. Chudy twaróg i serek śmietankowy przełożyć do pojemnika miksera. Wymieszać cukier puder z wodą, przelać do pojemnika.
3. Założyć mieszacz, poruszać gałką do oporu w górę i w dół przez ok. 60 sekund. Rozłożyć masę w słoiczkach za pomocą końcówki gwiazdkowej lub okrągłej.

4. Na masie rozsmarować konfiturę. Śliwki pokroić na plasterki o grubości ok. 2 mm i ułożyć dekoracyjnie na deserze.
-

Tiramisu

Na 4 słoiczki po ok. 200 ml

Czas przyrządzenia ok. 10 minut

+ 15 minut chłodzenia w lodówce

Składniki

50 ml gorącego espresso (Tchibo Espresso Sicilian lub ewentualnie Tchibo BARISTA Espresso)

- 1 łyżeczka cukru pudru
- 50 g podłużnych biszkoptów
- 300 g serka śmietankowego
- 250 g serka mascarpone
- 60 g cukru pudru
- 1 łyżka wody
- Kakao do posypania

Sposób przyrządzenia

1. Wymieszać espresso z łyżeczką cukru pudru (cukier musi się rozpuścić) i odstawić do ostygnięcia.
2. Pokruszyć biszkopty i rozłożyć je w słoiczkach. Zalać espresso. Serek śmietankowy i mascarpone przełożyć do pojemnika miksera. Wymieszać 60 g cukru pudru z wodą, dodać do pojemnika.

3. Założyć mieszacz, poruszać gałką do oporu w górę i w dół przez ok. 30 sekund, a następnie rozłożyć masę w słoiczkach za pomocą końcówki gwiazdkowej lub okrągłej, przykryć i schłodzić przez ok. 15 minut.
4. Przed podaniem posypać tiramisu kakao.

Wskazówka

Obrać pomarańczę, pokroić w kostkę, ułożyć na warstwie kremu

Numer artykułu: 620 653
