

Vaníliás puding gyümölcsöntettel

vaníliás pudingpor, 200 g szezonális gyümölcs: eper, áfonya, málna, szilva, kajsziabarack, őszibarack, 2 evőkanál cukor

Főzze meg a pudingot az utasítás szerint, öntse a formákba, zárja le és tegye a hűtőbe legalább 4 órára, hogy megszilárduljon. A pudingot tálaláskor öntse le a cukros vízben szétfőzött gyümölcsökkel. 100 g gyümölcshöz adjon 1 evőkanál cukrot.

Panna cotta

400 ml 33 % -os tejszín, 50 g kristálycukor, 8 g zselatin (4 lap), rúd vanília

Tegye a zselatint 10 percre hideg vízbe, hogy megduzzadjon. A vaníliarúdból egy kés segítségével kaparja ki a magokat, keverje el a cukorral és a tejszínnel. Kezdje melegíteni és hagyja felolvadni a cukrot, adja hozzá a puha zselatint és kevergesse, amíg a zselatin teljesen fel nem olvad. Töltse meg a formákat a folyékony keverékkel, zárja le és tegye a hűtőbe legalább 4 órára, hogy megszilárduljon. A panna cottát gyümölcsös vagy karamellás öntettel kínálja.

Kakaós desszert ricottával

500 g ricotta, 15 g zselatin, 1,5 dl tejszín, 2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál kakaópor

Hagyja, hogy a zselatint megduzzadjon a hideg tejszínben, majd melegítse, amíg teljesen fel nem olvad. A ricottát keverje ki az átszitált kakaóval és cukorral, majd ehhez keverje hozzá a tejszínben feloldott zselatint. Töltse meg a formákat a folyékony keverékkel, zárja le és tegye a hűtőbe legalább 4 órára, hogy megszilárduljon. A kakaós desszertet kínálhatja csokoládé öntettel.

Gyümölcszselé

400 ml almalé, 160 g bogyós gyümölcs: áfonya, vörös áfonya, erdei szamóca, málna, 100g kristálycukor, 14 g zselatin (8 lap)

Hagyja, hogy a zselatin megduzzadjon az almalében, adja hozzá a cukrot, melegítse és kevergesse, amíg a zselatin el nem olvad. Öntsön a forma aljába egy réteg, kb. 0,5 cm vastag folyékony zselatint és hagyja szilárdulni. Töltse meg a formát néhány réteg gyümölccsel, amire mindig öntsön egy réteg zselatint. A gyümölcszselét kínálhatja gyümölcsös sörbettel.