

Kilka propozycji na słodkie przyjęcie z okazji Dnia Dziecka

Tartaletki z kremem waniliowym i truskawkami



Takie babeczki można urozmaicić także innymi owocami, na przykład borówkami, jagodami, brzoskwiniami itp. Dekorowanie pozostaw swojemu młodszemu pomocnikowi - będzie się świetnie bawił.

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżki cukru
- 150 g zimnego masła
- 2-3 łyżki bardzo zimnej wody

Krem waniliowy:

- 2 szklanki mleka 3
- 2-proc.
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 4 żółtka
- 1/3 szklanki cukru
- 1/3 szklanki mąki kartoflanej
- truskawki (dużo)

Mąkę wymieszaj z cukrem, dodaj posiekane masło, opuszkami palców wyrób ciasto, tak aby przypominało kruszonkę, następnie dodaj lodowatą wodę i szybko wyrób gładkie ciasto. Wyrobiane ciasto zawiń w folię spożywczą i schowaj do lodówki na 30 minut. Następnie na oprószonej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto i wykładaj nim foremki do tartaletek (mnie wyszło 12 sztuk). Dno nakłuj widelcem i piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 170 st. C przez około 20 minut na jasnożółty kolor. Upieczone babeczki wystudź na kratce. Do rondelka z grubym dnem i powłoką teflonową wlej mleko, dodaj ekstrakt waniliowy i doprowadź do wrzenia. Żółtka ubij z cukrem na puszysty kogel-mogel, dodaj mąkę ziemniaczaną i dokładnie wymieszaj. Do mieszaniny powolutku wlej gorące mleko cały czas mieszając. Całość wlej z powrotem do rondla i podgrzewaj cały czas mieszając aż krem zagotuje się i zgęstnieje. Wystudź. Wystudzonym kremem napełniaj tartaletki, na wierzchu układaj połówki truskawek.

Trufle



Składniki

- 1 szklanka mąki kokosowej (przesiana)
- 2 łyżki kakao (przesiane)
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka posiekanych drobno orzechów (u mnie włoskie)
- 1/2 szklanki masła orzechowego (u mnie migdałowe)
- 1/2 szklanki syropu klonowego (można zastąpić ryżowym lub miodem)

1/4 - 3/4 szklanki mleka migdałowego lub kokosowego
Polewa: 3/4 szklanki oleju kokosowego (rozpuszczonego)
1/2 łyżeczki soli
1,5 łyżki syropu klonowego

W dużej misce łączymy mąką, kakao, sól i orzechy. Osobno do szklanej lub ceramicznej miseczki przekładamy masło orzechowe i syrop klonowy. Dokładnie mieszamy, możemy podgrzać w mikrofalach, żeby masło się trochę stopiło. Przekładamy do miski z suchymi składnikami i zagniatamy, ciasto powinno być kruche. Następnie powoli dolewamy mleka. Gdy będzie dość rzadkie formujemy kulki. Składniki polewy mieszamy razem. Trufle nadziewamy na patyczki i zanurzamy w polewie.

Jeśli chcemy użyć posypki, to właśnie w tym momencie póki polewa nie zastygnie. Jako posypki możemy użyć wiórków kokosowych, amarantusa ekspandowanego lub drobno posiekanych orzechów. Gotowe łakocie odstawiamy do lodówki na pół godziny.

Deser w paski



Do tej galaretki można także wykorzystać inne owoce, na przykład truskawki lub pomarańcze. Jeśli nie posiadasz mleka kokosowego, możesz w takiej samej ilości zwykłego mleka zagotować 3-4 łyżki wiórków kokosowych, które sprawią, iż mleko zyska kokosowy aromat. Wiórki można odcedzić przed dodaniem żelatyny, jak i pozostawić je w deserze - dzięki nim będzie miał o wiele bardziej atrakcyjną fakturę.

Galaretka malinowo-kokosowa

1 opakowanie galaretki malinowej
200 g malin
1 (400 ml) puszka mleka kokosowego
2-3 łyżeczki żelatyny

Galaretkę przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Kiedy wystygnie, przelej ją do specjalnego naczynia lub do pucharków i dodaj maliny. Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody, aby spęczniała. Mleko kokosowe podgrzej w małym rondelku i do gorącego dodaj napęczniałą żelatynę. Podgrzewaj, aż całkowicie się rozpuści (ale nie gotuj!). Na stężałą część malinową wylej przestudzoną galaretkę kokosową, wystudź i wstaw do lodówki, aby stężała.

Ciasteczka francuskie z plasterkami jabłka



Składniki

2 gotowe ciasta francuskie każde po 300 g
1 jajko
3 jabłka dość spore
10 łyżeczek cukru kryształ.

Przygotowane ciasto francuskie przekroić wzdłuż na dwa paski oraz w poprzek na cztery - pięć kwadratów (w zależności od wielkości jabłek i ciastek jakie chcemy).

W międzyczasie przygotować jabłka obrać je, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić na plasterki dowolnej grubości.

Na przygotowany kwadracik ułożyć po 4 - 5 plasterków jabłka i obficie posypać łyżeczką cukru kryształ.

Nakryć drugim kawałkiem ciasta i za pomocą widelca pozaklejać wszystkie boki.

Tak przygotowane ciasteczka położyć na blaszce od piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować obficie roztrzepanym wcześniej jajkiem.

Posmarowane ciasteczka wstawić do nagrzanego wcześniej piekarnika na 180 stopni i piec 30 minut do ładnego zarumienienia.

Lody na patyku



Pyszna i zdrową alternatywą dla ciastek będą te lody z dodatkiem maślanki lub jogurtu. Oprócz malin, możesz do ich zrobienia wykorzystać także truskawki lub jagody. Jeśli nie masz specjalnych pojemniczków na lody na patykach, możesz wykorzystać opakowania po jogurtach

i łyżeczki. Jeśli dziecko ma alergię na nabiał, możesz zrobić lody z samego musu owocowego - również będą pyszne.

500 g malin
maślanka lub jogurt
cukier do smaku

Maliny zmiksuj i posłodź do smaku. Mus możesz przetrzeć przez sito, aby pozbyć się pestek. Odlej połowę, a do reszty dodaj maślanke - około 1/2 szklanki. Foremki do lodów napełnij najpierw częścią musu, zamroź go i kiedy stwardnieje, wlej część z maślanką, włóż przykrywkę z patyczkiem i zamrażaj, najlepiej przez całą noc.

Te przepisy nie mogą się nie udać☺

Wyszukała: Beata Gózdź