

HÁZI PRAKTIKÁK

# Tippek csokoládémázak készítéséhez



Közvetlenül tűzön semmiképp se olvasszuk a csokoládét, mert megváltozik az íze

▼ FORRÁS: PIXABAY

● A csokoládés receptek elkészítése előtt érdemes néhány tippet áttanulmányozni, illetve kipróbálni, hogy igazán jó eredményt érhessünk el. Ebben segítünk az alábbiakban.

A z összetört csokoládét legkönnyebben meleg vízfürdőben, kevés vízzel vagy tejjel elkeverve olvashatjuk fel, azonban mindig ügyeljünk arra, hogy a vízfürdő hőmérséklete sose emelkedjen 40 Celsius-fok fölé. Közvetlenül tűzön pedig semmiképp ne olvasszuk, mert megváltozik az állaga és az íze. Az olvadó masszához

vajat vagy margarint is keverhetünk (10 dkg csokoládéhoz kb. egy evőkanállal), ettől a megolvadt máz fényesebb lesz és kevésbé ragad a kanálhoz. A darabokra tört csokoládét betehetjük egy kevés forró kávéba is, és így hagyjuk felolvadni. Ilyenkor az ízek jól harmonizálnak, akár tortához, akár más készítményhez használjuk a bevonatot. A felolvasz-

táshoz használhatunk vörösbort is víz vagy tej helyett, így pikánsabbá válik és kevésbé cukorízű. Ezzel a praktikával a recept különlegessé tehető. A forró csokoládén nem képződik bőr, amennyiben kiöntés előtt habbá verjük az edényben. Ahhoz, hogy ne legyen túl kemény és szeliteléskor ne töredezzon a máz, a megolvasztott tortabevonóba keverjük egy evőkanál joghurtot. A bevonat csak akkor lesz egyenletes, ha a massa hőmérséklete a felhasználás alatt mindvégig meleg (30–35 Celsius-fok) marad. Langyos állapotában nehezen kenhető, túlságosan forrón viszont egyenetlenül szárad.

A csokoládémáz felhasználásakor állítsuk a tortát rácsra, ez alá pedig terítsünk alufóliát. A folyékony tortabevonót öntsük a torta közepére, majd gyorsan kenjük egyenletesen a széle felé a mázat. Jó tudni, hogy a házilag készített csokoládémáz akkor lesz izletes, ha jó minőségű alapanyagokat használunk. A csoki frissességéről selymes fénye árulkodik. A jó minőségű csokoládé zsíros tapintású, fényes, és nemcsak kívül, hanem a törési felülete is szép sötétbarna. Ha viszont a törési felülete szürkés és nagyon száraz, akkor az a termék csak csokoládéutánzat.

SKANDI

### A legjobb barát

Két részeg fekszik a domb alján. Arra megy egy bernáthegyi, nyakában rumos hordócskával. Megszólal az egyik részeg:  
- Nézd, ott jön az ember legjobb barátja!  
- Megszólal a másik is:  
- ... (poén a rejtvényben)

	SIVATAGI MENET KERTI ESZKÖZ		NEM TUDNI KI FÉLCIPŐ!	
	-RÓL; ...			
	E NAP		AMPER	
			TALAJ JELZŐJE	
	VILÁGTALAN			
SZÓSZÉK	DOBOZBA TESZ POÉN	DINNYE-PRÓBA	VÁRFALAK!	ÁGNES BECÉZVE ENNIVALÓ
				REGE
CÉLZÁST FELFOG FELKIALTÁS			TEHÁT, LATIN JÓD, OX., TRÍCIUM	AMERICIUM BOLGÁR HEGYSÉG
		TRÓJA FEJETLEN ETU!		
ERREFELE!			KÁBITÓSZER	
			IPSZILON	
CSAHLÓ	Y			ANGSTRÖM

### Stop!

Megy a halotti menet. Megállítja őket egy rendőr, és megkérdi:  
- Kit temetnek?  
- Az anyósomat - szól a férfi.  
- És miért viszik fordítva a koporsót?  
- ... (poén a rejtvényben)

	MŰVET LÉTREHOZ 1		ARRA FELE!	
	MÉTER			T
	GALLIUM, HIDROGÉN			
	AMPER		NÉVELŐ	
	OXIGÉN, RÉGIES.		TÉTLEN ETE!	
				NY
USA-BELI VÁROS	ÁLLJA A SÁRAT 2	TABULA ... RÓMAI 101	MAUNA ...; VULKÁN GRAMM	
				TESLA
				RÉGTÁBLA A KAPU ...
... TARDÁ (TÚZOK)			TANTÁN, FLUOR	
KÉT RAB!		... PACINO	PENGETŐS HANGSZER	
HALPETE		ATMOSZ-FÉRA, RÖVID.		ALÁ
				LITER
			FORMA	
			ANGSTRÖM	
NEM ITTEN!				TELEVÍZIÓ, RÖVID.
NEHÉZFÉM				..., Á, B, C
			LONDONI GALÉRIA	

A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **Búcsú** – ... hogy én tanítottam. **Barátok egymás közt** – Egyik sem, válok.

HIRDETÉS

www.szekelyhon.ro/elofizetes

Szekelyhon csomag

Szekelyhon

alóretölti helyőrség 35 LEJ/HÓ

PÁROS MÚZEUMBELÉPŐ

Évkezdő-csomag

Szekelyhon

Szekely Kalendárium 53 LEJ/HÓ

AJÁNDÉK APRÓHIRDETÉS SZÉKELYHON NAPILAPBA

Családi-csomag

Szekelyhon

HETI HÍRLETKÖZ 58 LEJ/HÓ

AJÁNDÉK APRÓHIRDETÉS SZÉKELYHON NAPILAPBA

A friss hírek mellett a kulturális események is érdeklők?

A napi események olvasását kiegészítené egész évre szóló írások böngészésével?

A család minden tagját megörvendeztetné nyomtatott kiadványokkal?

Fizessen elő online csomagjainkra és értesüljön hiteles forrásból a helyi történésekről!

Szekelyhon