HÁZI PRAKTIKÁK

A krémek elkészítéséről

Az ünnepek közeledtével sokan készítenek süteményeket, ezért az ezekhez szükséges krémek összeállításához adunk ötleteket.

Célszerű morzsátlanítani a tortát, mielőtt a végleges krémet rákennénk ▲ FORRÁS: PIXABAY

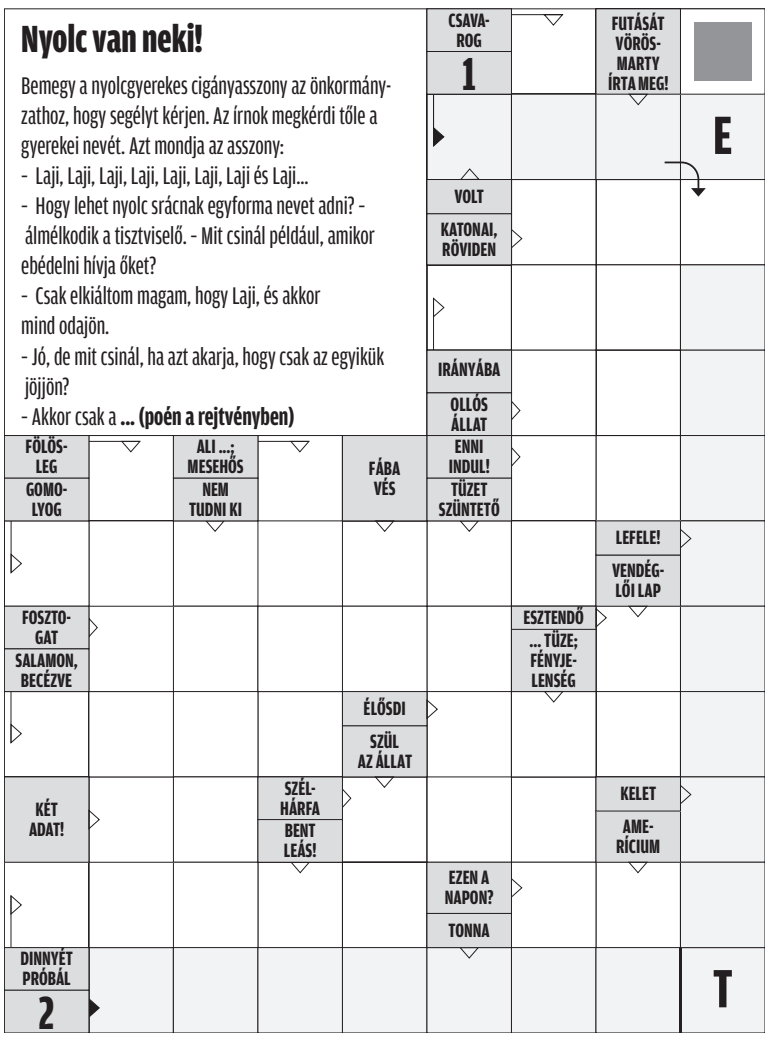
A külön adagokban felszolgálandó krémet sose főzzük túl sok ideig, mert keménnyé válik, kevés főzés után viszont lágy marad, és nehezen tudjuk majd kiborítani a formákból. Főzés után 2–3 perces további forralás a legalkalmasabb. Általában a cukor mennyisége nem befolyásolja a krém elkészítését, így ízlés szerint adagolhatjuk, de rendszerint 2–3 evőkanál elegendő. A meleg krémet a betöltés előtt mindig vízbe mártott hideg formákba öntsük, és csakis a teljes kihűlés után borítsuk ki azokból. A főzéshez tejeslábost használjunk. A krémet kisebb (1–2 személyes) formákba vagy ezek híján borospoharakba félig öntsük. Az így adagolt krémek gyorsabban hűlnek ki, és sokkal mutatósabbak, mint a nagy formákból tálaltak.

A töltelékkrémek legegyszerűbben krémporból készíthetők el. A torták, sütemények, fánkok, illetve krémesek töltésére szánt krémekhez a csomagoláson lévő utasítástól függetlenül adagolhatunk még 3–5 dkg lisztet és 3 evőkanál cukrot is, amit fél liter hideg tejben simára elkeverünk, aztán közvetlen tűzön, állandó keverés mellett egész sűrűre főzünk. A krémet a tűzről levéve időnként megkeverjük, és kihűlésig hideg helyre félretesszük. Közben 2 tojásfehérjéből kemény habot verünk, melyet töltés előtt a kihűlt krémhez keverünk. A krém könnyűségét fokozhatjuk, ha több tojáshabot keverünk bele. A tojáshab könnyen keverhető a krémhez, amennyiben kevés porcukrot is szórunk hozzá. Kekszes tészták vagy torták töltésére készült krémhez még a töltés előtt adjunk hozzá 5–10 dkg kikevert vajat is. A tortákat célszerű morzsátlanítani, mielőtt a végleges krémet rákennénk, ez különösen akkor fontos, amikor a torta színe nagyon sötét, a krém pedig világos, így szinte minden szem morzsa meglátszana.

SKANDI

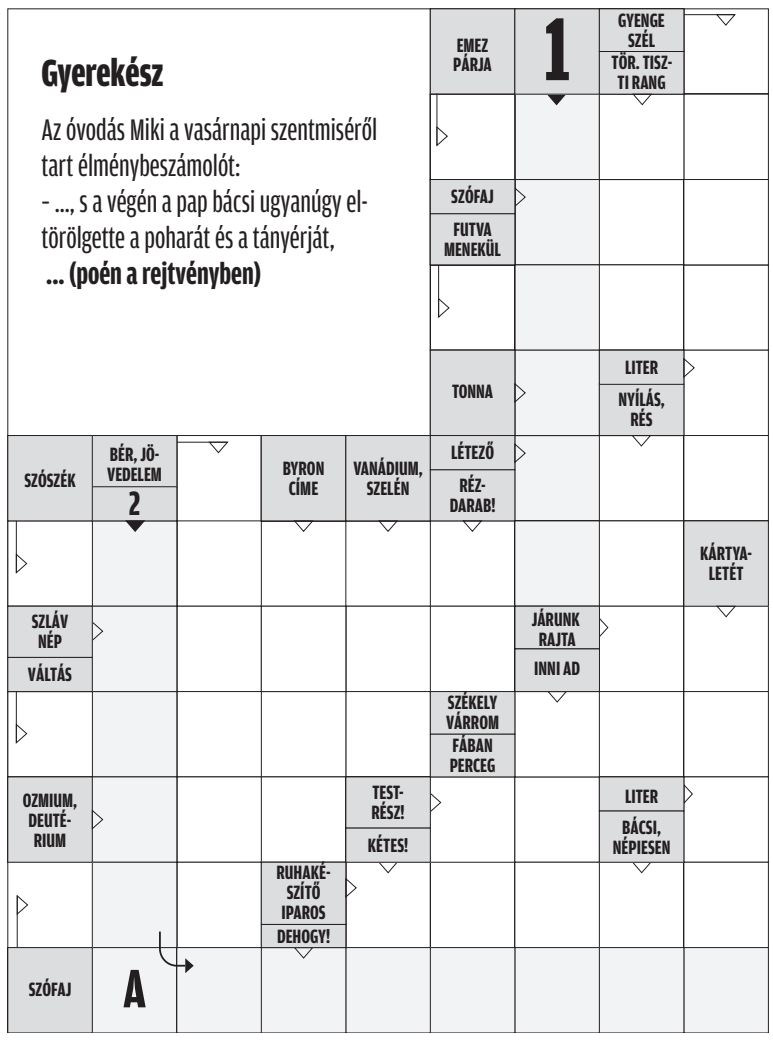
Nyolc van neki!

Bemegy a nyolcgyerekes cigányasszony az önkormányzathoz, hogy segélyt kérjen. Az írnok megkérdi tőle a gyerekei nevét. Azt mondja az asszony:
- Laji, Laji, Laji, Laji, Laji, Laji, Laji és Laji...
- Hogy lehet nyolc srácnak egyforma nevet adni? - álmélkodik a tisztviselő. - Mit csinál például, amikor ebédelni hívja őket?
- Csak elkiáltom magam, hogy Laji, és akkor mind odajön.
- Jó, de mit csinál, ha azt akarja, hogy csak az egyikük jöjjön?
- Akkor csak a **... (poén a rejtvényben)**



Gyerekész

Az óvodás Miki a vasárnapi szentmiséről tart élménybeszámolót:
- ..., s a végén a pap bácsi ugyanúgy eltörölgette a poharát és a tányérját,
... (poén a rejtvényben)



A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **Vadászaton** – Mert ez az egyetlen nyulunk. **Orvosnál** – ... nem merek.

HIRDETÉS

www.szekelyhon.ro/elofizetes

Székelyhon csomag
35 LEJ/HÓ
+ PÁROS MÚZEUMBELÉPŐ

Évkezdő-csomag
53 LEJ/HÓ
AJÁNDÉK + APRÓHIRDETÉS SZÉKELYHON NAPILAPBA

Családi-csomag
58 LEJ/HÓ
AJÁNDÉK + APRÓHIRDETÉS SZÉKELYHON NAPILAPBA

A friss hírek mellett a kulturális események is érdeklik?

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!

Székelyhon