

HÁZI PRAKTIKÁK

Krémek, desszertek tálalása

A krémek, desszertek tálalása nem igényel nagy szakértelmet, de néhány tényezőt – például azt, hogy hideg vagy meleg desszertet készítünk – érdemes figyelembe venni a tálalásnál, de az ízléses felszolgálás érdekében bevethetjük a tojástartót, moka-kávécsészét is. Ehhez adunk tippet ma.



A krémek rétegezése is nagyon szép tálalási mód

FORRÁS: PIXABAY

Akrémet mindig kisebb (1-2 személyes) formákba vagy ezek híján borospoharakba félíg öntsük. Az így adagolt krémek gyorsabban hűlnek ki és sokkal mutatósabbak, mint a nagy formából tálaltak. A formákból a krémet üvegtányérkákra borítsuk ki, mert ezeken sokkal szebbek a felszolgálásnál. Igen csinos tálalás, ha a krémet tojástartókba vagy egész kis moka-kávécsészékbe öntjük, és kihűlés után kis mignon papírtálcákba borítjuk. Ezt a műveletet mindig közvetlen a felszolgálás előtt végezzük, különben a papírtokok átnedvesedhetnek. A krémignonok tetejét tejszínhabcsókkal vagy egy-egy szem

cseresznyebefőttel díszíthetjük. A krémhez valamilyen egyszerűbb süteményt, például piskótát, kekszet vagy ostyát is szolgáljunk fel.

Nagyon szép tálalási mód, ha rétegzett krémet készítünk. Ilyenkor nem szükséges a különböző ízeket egyszerre elkészíteni, hanem először elkészíthetünk például egy vaníliakrémet, ezzel a formákat félíg vagy harmadáig megtöltjük, majd csokoládékrémet rétegezzük a vaníliára, aztán újból vaníliát. Különlegesen jó, ha a rétegekre egy-két rummal meglocsolat piskótát teszünk, és így

öntjük rá a következő krémréteget. A réteges krém készítéséhez tortaformát is vehetünk. Ilyenkor a rétegekre egy-egy vastagabb, kerek ostyalapot tegyünk. A kihűlés után nagy, kerek, lapos üvegtálra borítsuk és tejszínhabbal, befőttgyümölcscsel díszítsük, vagy tejszínhabbal vonjuk be.

Desszertek

A desszertek lehetnek hidegek és melegek. A meleg variációkat mindig frissen tálaljuk, a hideget viszont előre is el tudjuk készíteni. Mindkét

változat ideális vendégváró édesség lehet. A meleg desszertet tálalhatjuk ünnepi vacsorák, ebédek végén, a hideg desszertek remekül passzolnak egy karácsonyi partiba vagy karácsonyi italozás kísérőjeként (főleg pezsgő mellé). Amennyiben sok a vendégünk, a desszertet érdemes kis (egyéni) tálkákban elkészíteni, vagy mini kelyhekben tálalni. Némely desszertet további vaníliamártással, sodóval, csokikrémmel vagy esetleg gyümölcsös öntettel tálalhatjuk – ezekkel pedig mindenki saját maga önti le desszertjét.

SKANDI

Semmi kétség		PÉNTEK UTÁN JÖN TORNÁESZKÖZ		KAZAH TÓ CSURGÓ	
- Mondja, friss ez a filézett hal? - Hajaj! Ha mesterséges légzést alkalmaz rajta, ... (poén a rejtvényben).		KAKUKK-HÁZ BÉRT NÖVEL		BORS-HÉJAK!	
GYAKRAN SZÓBA HOZ	PARFÜMÖS POÉN	FAFAJTA TEVEPÜPÖK!	NEM EZT! TÍZ A KÖBÖN	DEHOGY! AZ UTCÁRA PAKOL	MESEBELI CSODÁS LÓ
GYÖNYÖR-KÖDIK BENNE		SZÁLLNI KÉSZTET ENSZ. FRANCIA.	LÓNÉV	KÉT KLON! ILYEN FÉLELEM IS VAN	
RÉSZBEN IGÁZ!			ARZÉN	NÁTRIUM, KÉN ZORRÓ JELE	
GYŐRI FOCICSAPAT					
KOSZTOLÁNYI VERSE	I				

Ejnye, Pisti!		KELVIN CSATANGOL		1	
Pistikére rászól a tanító: - Már megint ceruza nélkül jöttél el az iskolába. Hát mit mondanál, ha egy katonát látnál gyakorlatra menni fegyver nélkül? - Azt mondanám, hogy ... (poén a rejtvényben).		FAJTISZTA LÓ		BÓR, OXIGÉN, JÓD KELET	
MÁSIROZÁS	2	MORZEHANG	ORIGÓ TELLER	ZÉRUS	BESZORÍTÓ
ALÁVALÓ		...GUBÁT CSERÉL KIFELE!	PACINO PÁROS KÖSOR!	...-KE PÉNZ-INTÉZMÉNY	
JEMENI, KAMB., OLASZ		RÓMAI 6 HÁTAS	EGYFÉLEKÉPPEN SZÓLÍT NEWTON		
TONNA					SZÓBELI!
KUKORICA (NÉP.)	B				RÉGI

HIRDETÉS

MELLÉKLETEINK

Hétfő

Kilátó
Látótér
Hit-vallás
előretöltés
Halvőrség

Kedd

Erdélyi Sport
Nem lehet panasz a pályafutásomra
A kétféle sportolási cél mellett az első lépés mellett az egészségügyben

Szerda

Erdélyi Gasztró
Spénót: hidegen, melegen
A kávézó kedélyességének megőrzése mellett

Csütörtök

Erdélyi Napló
Hírszázaktól

Péntek

HETI TÉVÉMŰSOR
Liget

SZÓRAKOZTATÓ TARTALMAK MINDEN NAPRA!

Szekelyhon

A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **A vonaton** – ... Szarvasra kell utaznia? **A parkban** – ... hiszen még csak ötéves vagyok.