

MEYVELİ TATLILAR



Elma/şeftali/armut ile hızlı meyveli turta

Lavaşa ihtiyacımız olacak, paketini açacağız ve dolguyu% 5 oranında karışık süzme peynir, 200 gr yumurta ve 200 gr doğranmış meyve koyacağız. Rulo haline getirin ve pide ekmeğinin üstünü yumurta sarısı ile fırçalayın. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin.

Ahududu/çilek/çilek ile tartlets

Turtaları alın, krem peynir ve ince kıyılmış fındık karışımıyla doldurun. Üstünü meyvelerle süsleyin.

Mascarpone'lu armut

Yumuşak, sulu bir armudu ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve deliğin görüş alanında bir delik açın. Mascarpone peynirini deliklere yerleştirin ve armutun yüzeyine ince kıyılmış ceviz veya çam fıstığı serpin. Biraz bal döküp tarçın serpebilirsiniz. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Çilek ile lor güveç

0,5 kg% 5 süzme peynir, 3 yumurta, tatlandırıcı, bir tutam tuz, 1/2 yemek kaşığı pirinç unu (başka biriyle değiştirin), 100-200 gr çilek. Güveci karıştırın, kalıba dökün ve 40-50 dakika pişirin. Tavadan çıkarmadan önce güveci soğumaya bıraktığınızdan emin olun.

Dondurulmuş çikolata kaplı muzlar

3 muz için bir çikolata barına ihtiyacınız olacak. Soyulmuş muzları ikiye bölün, şişlerin üzerine koyun, bir tahtaya koyun ve 5 dakika dondurucuya koyun. Bu arada çikolatayı buhar banyosunda veya mikrodalgada sık sık karıştırarak eritin. Sıcak çikolatayı derin bir bardağa dökün, muzları çıkarın ve teker teker çikolataya batırın. Muzların üzerine şekerleme serpintileri, hindistancevizi pulları vb. serpilebilir. Bunları parşömen veya bir torbaya koyun ve sertleşmelerini bekleyin.

Meyve salatası

Herhangi bir meyve (örneğin muz, üzüm, çilek, kivi) ve doğal yoğurt. Tüm meyveleri parçalara ayırıp karıştırın. Üzerine hindistan cevizi/haşhaş tohumu/kakao/çikolata parçacıkları serpebilirsiniz.