

Vaníliás puding gyümölcsöntettel

Vanília pudingpor, 200 g szezonális gyümölcs: eper, áfonya, málna, szilva, sárgabarack, őszibarack, 2 evőkanál cukor

Készítse el a vaníliás pudingot a leírás szerint, öntse a formákba, zárja le őket, és hagyja őket legkevesebb 4 órán át a hűtőben megszilárdulni. A pudingot a szezonális gyümölcsből főzött öntettel öntse le és szolgálja fel. Az öntethez: a szezonális gyümölcsöt főzze meg vízben, 1 evőkanál cukorral 100 g gyümölcs esetében.

Panna Cotta

400 ml 33 %-os tejfől, 50 g kristálycukor, 8 g zselatin (4 szelet), vanília rúd

Tegye a zselatint 10 percre hideg vízbe megduzzadni. Kaparja ki késsel a vanília rúd belsejét, keverje össze cukorral és tejjel, adja hozzá a lágy zselatint, és keverje, amíg teljesen fel nem oldódik a zselatinban. Töltse meg a formákat a folyékony keverékkel, zárja le őket, és hagyja legkevesebb 4 órára hűtőben megszilárdulni. A Panna Cottát öntse le gyümölcs vagy karamell öntettel és tálalja.

Kakaós desszert ricottával

500 g ricotta, 15 g zselatin, 1.5 dcl tejszín, 2 evőkanál porcukor, 2 evőkanál kakaó

Hagyja a zselatint a hideg tejszínben megduzzadni, aztán melegítse fel és keverje, míg teljesen fel nem oldódik. A ricottát verje fel kakaóval és cukorral, majd keverje bele a tejszínben feloldott zselatint. Töltse fel a keverékkel a formákat, zárja le őket, és hagyja legkevesebb 4 órára hűtőben megszilárdulni. A kakaós desszertet tálalja csokoládéöntettel.

Gyümölcszelé

400 ml almamust, 160 g nyári bogyógyümölcs: áfonya, vörös áfonya, erdei szamóca, málna, 100 g kristálycukor, 14 g zselatin (8 szelet)

Hagyja a zselatint az almamustban megduzzadni, adjon hozzá cukrot, melegítse fel és keverje, amíg a zselatin fel nem oldódik. A folyékony zselatinréteget kb. 0,5 cm vastagságban öntse a forma belsejébe, és hagyja megszilárdulni. A formákat töltse meg néhány rétegben nyári gyümölcs keverékkel, amelyet öntsön fel feloldott zselatin réteggel, és hagyja megszilárdulni. A gyümölcszelét gyümölcs sorbettel tálalja.