

ΓΛΥΚΟ ΕΚΠΛΗΞΗ

Δημοσιεύθηκε από cinderella - 15/01/2011 17:47

καλησπέρα τι κανετε? Αυριο θέλω να κάνω ένα γλυκό εκπληξη στην μαμα μου και σκέφτομαι να της κάνω κωκ(της αρέσει πολύ).Μηπως έχετε καμια καλή συνταγή?:P ;)

=====

Απ:ΓΛΥΚΟ ΕΚΠΛΗΞΗ

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 15/01/2011 18:25

cinderella , θα το δουν οι φίλες μας και θα σου απαντήσουν όσο το δυνατόν συντομότερα, αλλά υπάρχουν και άλλες πολλές συνταγές και δοκιμασμένες πάντα, να δεις εδώ και να διαλέξεις και όσο εύκολες ή δυσκολότερες θέλεις.

=====

Απ:ΓΛΥΚΟ ΕΚΠΛΗΞΗ

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 15/01/2011 18:31

Κοκ δεν εχω εγω αλλα εχω εδω δυο τουρτες που ειναι εκπληξη

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/kalokairino-oneiro.html>

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/toyrta-panselhnos.html>

=====

Απ:ΓΛΥΚΟ ΕΚΠΛΗΞΗ

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 15/01/2011 18:41

Η συνταγη απο το βιβλιο της Σοφια Σκουρα.50 σαβουαγιαρ στρογγυλα για κωκ

1 δωση κρεμα πατισερι

1 δωση γλασο σοκολατας

1 φλιτζανάκι κονιακ

2 κουταλιες φυστικη πρασινο κοπανισμενο

Ετοιμαζετε την κρεμα πατισερι και ραντιζετε κάθε σαβουαγιαρ με το κονιακ.τοποθετητε πάνω σε κάθε μπισκοτο κρεμα πατισερι παχους ενός δαχτυλουκαι την στρώνετε να έχει το ιδιο παχος παντού.Εχετε στο μεταξι ετοιμασει το γλασο σοκολατας και καρφωνοντας ελαφρια ένα-ένα σαβουαγιαρ με πιρουни το βουτατε μέσα στο γλασο,το βγαζετε το αλοιφετε από το κάτω μερος γυρω-γυρω με λιγο βούτυρο φρέσκο και το κολατε επανω στο άλλο μπισκοτο με την κρεμα,βάζετε

στο κεντρο λίγο φυστικη και τοποθετητε σε πιατελα..

Τα σαβουαγιαρ θα τα καρφωνετε από το ισιο μερος και θα βυθιζετε στο γλασο το κυρτο μερος χωρις να το ξεκαρφωνετε,θα το αλειφετε με ένα πινελακι ή μαχαίρι με λίγο φρέσκο βουτυρογια αν κολησει καλά επανω στην κρεμα,γιατί πολλές φορες τα σαβουαγιας ξεκολανε και γλιστρουν,αντι βουτυρου μποειτε να αλειφετε με μαρμελαδα.

=====