

ΕΥΤΧΡΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ



με βούτηξ

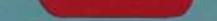
από καδηγγές ζαχαροπλαστικής και σέφ

ZAXAROPЛАSTИKHE
КОКТЕЙЛ
ЛАЙТНТИKHE ZAXAP/KHE

Αίσθηση
και
Απόλαυση



ΜΟΛΙΣ
ΚΥΚΛΟΦΟΡΗΣΕ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΑΝ. ΚΑΡΑΚΟΥΣΗ

Σύγχρονα γλυκά

παραδοσιακά γλυκά

κοκτέιλ

Διαιτητική ζαχαροπλαστική

Αίσθηση & Απόλαυση

Περιεχόμενα

<i>Γλυκά ταψιού</i>	55	<i>Πάστες</i>	104
<i>Γλυκά τηγανιού</i>	62	<i>Παγωτά</i>	108
<i>Γλυκά κατσαρόλας</i>	68	<i>Γρανίτες</i>	116
<i>Γλυκά κουταλιού</i>	69	<i>Παρφέ</i>	117
<i>Κομπόστες</i>	75	<i>Σαρλότ</i>	118
<i>Μαρμελάδες</i>	77	<i>Διάφορα Γλυκά</i>	120
<i>Τάρτες</i>	79	<i>Κοκτέιλ</i>	128
<i>Τούρτες</i>	89	<i>Διαιτητική ζαχαροπλαστική</i>	140
		<i>Περιεχόμενα</i>	169



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ - ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ

ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ

ΣΑΡΑΓΛΙ

ΥΛΙΚΑ

20 φύλλα μπακλαβά - 1 βιτάμ
 4 κούπες τσαγιού τριμένη
 καρυδόψιχα
 1 κουταλάκι κανέλα
 1 κουταλιά τριμένη φρυγανιά
 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
 1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού
ΣΙΡΟΠΙ
 5 κούπες τσαγιού ζάχαρη και
 4 νερό
 1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε καλά τα παραπάνω υλικά μεταξύ τους (εκτός απ' το βιτάμ).
2. Παίρνουμε δύο φύλλα πασπαλίζοντας το δεύτερο με το παραπάνω μίγμα.
3. Συνεχίζοντας βάζουμε ένα φύλλο και γέμιστη ώσπου να τελειώσουν 10 φύλλα. Το τυλίγουμε ρολό.
4. Φτιάχνουμε ένα ακόμα ρολό με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κόβουμε τα ρολά σε φέτες.
6. Βάζουμε τις φέτες σε βουτυρωμένο ταψί και καίγοντας το υπόλοιπο βιτάμ περιχύνουμε τα κομμάτια.
7. Τα ψήνουμε 45' σε μέτρια θερμοκρασία.
8. Βράζουμε σιρόπι και περιχύνουμε τα σαραγλί αφού πρώτα κρυώσουν.

ΦΛΟΓΕΡΕΣ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό φύλλο μπακλαβά
 2 κούπες τσαγιού ψιλοκομμένη καρυδόψιχα και 1 αμυγδαλόψιχα
 1 κούπα τσαγιού τριμένη φρυγανιά
 1 κουταλιά κανέλα
 1 φλυτζανάκι κονιάκ και 1 ζάχαρη - 2 αυγά
 1 κουτί μαργαρίνη
ΣΙΡΟΠΙ
 3 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 1 μέλι
 2 1/2 κούπες τσαγιού νερό
 1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε τα παραπάνω υλικά (εκτός απ' τη μαργαρίνη) πολύ καλά μεταξύ τους.
2. Βουτυρώνουμε 3 φύλλα. Βάζουμε μία στρώση απ' τα παραπάνω υλικά τυλίγοντας τα ρολό.
3. Κάνουμε το ίδιο ώσπου να τελειώσουν τα υλικά μας.
4. Βουτυρώνουμε τα ρολά τοποθετώντας τα σε βουτυρωμένο ταψί.
5. Τα ψήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία ώσπου να κοκκινήσουν.
6. Βγάζοντάς τα, τα κόβουμε σε κομμάτια 8 εκατοστών περίπου.
7. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε τις φλογέρες αφήνοντάς τες να ποτίσουν καλά πριν τις σερβίρουμε.

ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

2 κούπες τσαγιού αλεσμένη αμυγδαλόψιχα
 1 κούπα τσαγιού ζάχαρη και 1 τριμένη φρυγανιά - 8 αυγά
 1/2 φλυτζανάκι κονιάκ
 1 κούπα τσαγιού φρέσκο βούτυρο
 1 κουταλάκι μπαϊκιν πάουντερ
 1 κουταλάκι κανέλα
 12 φύλλα μπακλαβά
 1 κουταλιά ξύσμα και 1 χυμό λεμονιού
ΣΙΡΟΠΙ
 3 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 3 νερό
 1 ξυλάκι κανέλα
 φλούδα ενός λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε την αμυγδαλόψιχα με τη φρυγανιά, τη μπαϊκιν και την κανέλα.
2. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη.
3. Ρίχνοντας σιγά - σιγά το μίγμα αμυγδάλου, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού με το κονιάκ, συνεχίζουμε το χτύπημα να ενώσουν και να γίνουν ένα αφράτο μίγμα.
4. Χτυπάμε μαρέγκα τ' ασπράδια, προσθέτοντάς τη στο παραπάνω μίγμα. Τ' ανακατεύουμε ελαφρά όλα μαζί.
5. Βουτυρώνουμε ένα - ένα τα φύλλα.
- Στρώνουμε τα 2/3 σε βουτυρωμένο ταψί. Γυρίζουμε μέσα το μίγμα καλύπτοντάς το με τα υπόλοιπα φύλλα.
6. Περιχύνουμε το γλυκό με το βούτυρο που μας περισσεψε ψήνοντάς το σε μέτριο φούρνο 45' περίπου.
7. Βράζουμε σιρόπι. Αφαιρώντας την κανέλα και τη φλούδα περιχύνουμε το γλυκό αφού πρώτα κρυώσει. Κόβοντάς το μπακλαβαδωτά κομμάτια το σερβίρουμε.

ΓΙΑΟΥΡΤΙΝΗ

ΥΛΙΚΑ

6 κούπες τσαγιού ψιλό σιμιγδάλι και 5 ζάχαρη
 2 στραγγιστά γιαούρτια
 2 φλυτζανάκια κονιάκ
 4 αυγά - 2 βανίλιες - 1 κουταλιά κανέλα
 1 κουταλάκι μπαϊκιν πάουντερ
 Λίγη ζάχαρη άχνη
ΣΙΡΟΠΙ
 3 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 2 νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύοντας το γιαούρτι με τη ζάχαρη τα χτυπάμε ώσπου να λιώσουν.
2. Προσθέτοντας τα υπόλοιπα υλικά, συνεχίζουμε το χτύπημα ώστε να δημιουργηθεί ένα αφράτο μίγμα.
3. Γυρίζοντας το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί το ψήνουμε για 30' - 40' σε μέτριο φούρνο.
4. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε το γλυκό αφού πρώτα κρυώσει καλά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη, κομμένο σε μπακλαβαδωτά κομμάτια.

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό γάλα - 2 κούπες τσαγιού ζάχαρη
 5 χτυπημένα αυγά - 2 κουταλιές κανέλα
 2 χαρτάκια βανίλιας - 6 κουταλιές βούτυρο
 1 1/2 κούπα τσαγιού σιμιγδάλι
 1 κουταλιά ξύσμα λεμονιού
 6 κουταλιές βούτυρο
 Λίγη ζάχαρη άχνη
 1/2 κιλό φύλλο μπακλαβά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε το γάλα με το σιμιγδάλι ανακατεύοντάς τα συνεχώς ώσπου να πήξουν.
2. Ρίχνουμε τ' αυγά, τις βανίλιες, το ξύσμα λεμονιού και τη ζάχαρη τ' ανακατεύουμε να σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός.
3. Σε βουτυρωμένο ταψί στρώνουμε τα μισά φύλλα αλειβοντάς τα ένα ένα με βούτυρο.
4. Γυρίζοντας το χυλό στο ταψί και καλύπτοντας το με τα υπόλοιπα φύλλα βουτυρωμένα, ψήνουμε τη μπουγάτσα 30' - 45' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Βγάζοντάς τη, την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.
- Την κόβουμε αφού κρυώσει πολύ καλά σε μπακλαβαδωτά κομμάτια.

ΧΑΛΒΑΣ ΤΗΣ ΡΙΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ

1 κούπα τσαγιού φρέσκο βούτυρο - 1 ζάχαρη και 1 γάλα
 6 αυγά
 1 κοφτή κουταλιά μπαϊκιν πάουντερ
 2 1/2 κούπες τσαγιού ψιλό σιμιγδάλι
 1/2 κούπα τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι
 1 κούπα τσαγιού αλεσμένη καρυδόψιχα
 1 φλυτζανάκι κονιάκ κανέλα για πασπάλισμα
ΣΙΡΟΠΙ
 3 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 3 νερό

1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύουμε το σιμιγδάλι, τη μπαϊκιν το αλεύρι και την καρυδόψιχα.
2. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με το βούτυρο και τη ζάχαρη να γίνουν αφράτο μίγμα.
3. Ρίχνοντας το παραπάνω μίγμα στο μίγμα των αυγών, τα χτυπάμε όλα μαζί να ενώσουν προσθέτοντας και το γάλα με το κονιάκ.
4. Τέλος φτιάχνουμε μαρέγκα με τ' ασπράδια. Την προσθέτουμε και τ' ανακατεύουμε ελαφρά όλα μαζί.
5. Γυρίζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένη φόρμα ή ταψί. Το ψήνουμε 45' περίπου.
6. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε το ζεστό χαλβά ενώ τον ξαναβάζουμε στο σβηστό φούρνο ν' απορροφήσει το σιρόπι και να φουσκώσει. Βγάζοντάς τον τον πασπαλίζουμε με κανέλα πριν τον σερβίρουμε.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
6 κουταλιές σιμιγδάλι - 6 αυγά
2 βανίλιες - 1 βιτάμ
5 κούπες τσαγιού γάλα
6 φύλλα μπακλαβά
ΣΙΡΟΠΙ
2 ποτήρια ζάχαρη - 1 νερό και
1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τ' αυγά. Προσθέτοντάς τους το γάλα και τα υπόλοιπα υλικά με 6 κουταλιές βιτάμ, τα σιγοβράζουμε ανακατεύοντάς τα ώσπου να πήξουν.
2. Βουτυρώνοντας τρία φύλλα, τα στρώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί.
3. Γυρίζουμε στο ταψί την κρέμα που ετοιμάσαμε: Την καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα βουτυρωμένα.
4. Ρίχνοντας το βιτάμ που περίσσεψε και χαράζοντας τα φύλλα μ' ένα μαχαίρι, ψήνουμε το γλυκό για 30' - 45' σε μέτριο φούρνο.
5. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε το γλυκό αφού πρώτα κρυώσει.

ΕΚΜΕΚ ΨΥΓΕΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό κανταΐφι και 1/2 ζάχαρη
1 κουτί ράθδους μαργαρίνης
ΚΡΕΜΑ
1 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη και 1 ψιλό σιμιγδάλι - 1/2 λίτρο γάλα
1 φακελάκι άνθος αραβοσίτου βανίλια
2 βανίλιες - 6 αυγά χτυπημένα
1/2 κιλό έτοιμη σαντιγύ
Λίγη ασπρισμένη και καβουρδισμένη αμυγδαλόφιχα
ΣΙΡΟΠΙ
1 κιλό ζάχαρη και 4 ποτήρια νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε το 1/4 της μαργαρίνης στο ταψί. Από πάνω στρώνουμε το κανταΐφι και καλύπτοντάς το με το υπόλοιπο βούτυρο, το ψήνουμε στους 180° C ώσπου να κοκκινίσει.
2. Το αφήνουμε να κρυώσει.
3. Βράζουμε σιρόπι και σιροπιάζουμε το κανταΐφι.
4. Μέσα στο γάλα ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά.
Τα σιγοβράζουμε ανακατεύοντάς τα νά γίνουν κρέμα.
5. Ρίχνουμε την κρέμα πάνω στο κανταΐφι. Αφού κρυώσει την καλύπτουμε με τη σαντιγύ.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ πασπαλισμένο με αμυγδαλόφιχα.

PABANI

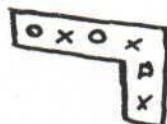
ΥΛΙΚΑ

3 κούπες τσαγιού σιμιγδάλι, 3 ζάχαρη και 1 κοσκινισμένη φαρίνα
2 βανίλιες
1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού - 16 αυγά
1 φλυτζανάκι κονιάκ
ΣΙΡΟΠΙ
3 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 2 νερό
1 ξυλάκι κανέλα
1/2 λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη ώσπου να λιώσει.
2. Με τ' ασπράδια, φτιάχνουμε μαρέγκα, προσθέτοντάς τη στο παραπάνω μίγμα.
3. Ρίχνοντας και τα υπόλοιπα υλικά τα χτυπάμε όλα μαζί να γίνουν ένα αφράτο μίγμα.
4. Γυρίζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί ψήνοντάς το σε μέτρια θερμοκρασία για 30' - 45' περίπου (να βγαίνει καθαρό το μαχαίρι).
5. Βράζουμε σιρόπι. Κόβουμε το γλυκό σε μπακλαβαδώτα κομμάτια και αφού κρυώσει το σιροπιάζουμε με καυτό σιρόπι.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ αφού κρυώσει πολύ καλά







ΡΑΒΑΝΙ - ΕΚΜΕΚ ΨΥΓΕΙΟΥ - ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΑ - ΚΑΝΤΑΪΦΙ & ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΤΥΔΙΧΤΟ - ΤΡΙΓΩΝΑ



ΡΑΒΑΝΙ - ΕΚΜΕΚ ΣΥΓΕΙΟΥ - ΓΑΛΑΚΤΩΜΠΟΥΡΕΚΑ - ΚΑΝΤΑΪΦΙ & ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΤΥΔΙΧΤΟ - ΤΡΙΓΩΝΑ

ΤΡΙΓΩΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό φύλλο μπακλαβά
4 κρόκοι αυγών
8 κουταλιές ζάχαρη
3 κούπες τσαγιού ψιλοκομμένη καρυδόψιχα
1 κουταλιά κανέλα
1/2 κούπα τσαγιού τριμμένη φρυγανιά - 1 βιτάμ
ΣΙΡΟΠΙ
3 ποτήρια ζάχαρη και 2 νερό
1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε τα φύλλα σε στενόμακρες λουρίδες.
2. Χτυπάμε το βιτάμ με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός απ' τα αμύγδαλα) ανακατεύοντάς τα όλα μαζί καλά.
3. Βουτυρώνοντας την κάθε λουρίδα φύλλου, τοποθετούμε στην άκρη μία κουταλιά γέμισης. Τυλίγουμε το φύλλο σε τρίγωνο.
4. Αραδειάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί τα τρίγωνα. Τα αλειβουμε πάνω με λίγο βούτυρο.
5. Τα ψήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία 20' - 25'.
6. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε τα τρίγωνα (αφού κρυώσουν) τρυπώντας τα με μία οδοντογλυφίδα να ποτίσουν.

ΚΑΝΤΑΪΦΙ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό κοπανισμένη αμυγδαλόψιχα
1/2 κιλό κανταϊφι
1 1/2 κούπα τσαγιού λιωμένο βούτυρο
1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα
1/4 κούπας τσαγιού τριμμένη φρυγανιά
3 κουταλιές κονιάκ
ΣΙΡΟΠΙ
4 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 3 νερό
1/2 κούπα τσαγιού μέλι
2 ξυλάκια κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε την αμυγδαλόψιχα με τη φρυγανιά, την κανέλα, τη ζάχαρη και το κονιάκ.
2. Χωρίζουμε το κανταϊφι σε 20 μέρη.
3. Παίρνοντας το κάθε μέρος κανταϊφιού το ανοίγουμε λίγο με τα χέρια μας. Τοποθετούμε 1 κουταλιά μίγματος και το τυλίγουμε ρολό.
4. Βάζουμε τα ρολά σε βουτυρωμένο ταψί. Τα περιχύνουμε με το βούτυρο.
5. Τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο ψήνοντάς τα 30' σε μέτρια θερμοκρασία. Ξεσκεπάζοντάς τα, τα ψήνουμε 30' ακόμα.
6. Βράζουμε σιρόπι. Αφού κρυώσουν τα κανταϊφια τα περιχύνουμε με το καυτό σιρόπι, αφήνοντάς τα να ποτίσουν καλά πριν τα σερβίρουμε.

ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΤΥΛΙΧΤΟ

ΥΛΙΚΑ

3 κούπες τσαγιού ασπρισμένη και κοπανισμένη αμυγδαλόψιχα και 1 φρέσκο βούτυρο
1 1/2 φλυτζανάκι ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα
2 κουταλιές κονιάκ και 2 τριμμένη φρυγανιά
10 φύλλα μπακλαβά
1/2 κιλό κανταϊφι
ΣΙΡΟΠΙ
4 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 3 νερό
1/2 κούπα τσαγιού μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε την αμυγδαλόψιχα με τη ζάχαρη, την κανέλα, τη φρυγανιά και το κονιάκ.
2. Χωρίζουμε το παραπάνω μίγμα, τα φύλλα μπακλαβά και το κανταϊφι στη μέση.
3. Βουτυρώνουμε ένα ένα τα φύλλα, απλώνοντάς τα σε μάρμαρο. Ανοίγουμε το μισό κανταϊφι με τα χέρια μας, απλώνοντάς το πάνω στα φύλλα. Ρίχνουμε τη μισή γέμιση ομοιόμορφα πάνω στο κανταϊφι και τυλίγουμε το φύλλο ρολό.
4. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο με τα υπόλοιπα υλικά μας. Βάζουμε τα ρολά σε βουτυρωμένο ταψί. Τ' αλειβουμε με βούτυρο και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 3/4 - 1 ώρα περίπου.
5. Βράζουμε σιρόπι και το διατηρούμε ζεστό.
6. Βγάζοντας τα ρολά τα κόβουμε σε στενόμακρα κομμάτια 8 με 10 εκ. Τα περιχύνουμε με καυτό σιρόπι αφού πρώτα κρυώσουν.
Τ' αφήνουμε να ποτίσουν καλά πριν τα σερβίρουμε.

ΤΡΙΓΩΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό φύλλο μπακλαδά
4 κρόκοι αυγών
8 κουταλιές ζάχαρη
3 κούπες τσαγιού ψιλοκομμένη καρυδόψιχα
1 κουταλιά κανέλα
1/2 κούπα τσαγιού τριμμένη φρυγανιά - 1 βιτάμ
ΣΙΡΟΠΙ
3 ποτήρια ζάχαρη και 2 νερό
1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε τα φύλλα σε στενόμακρες λουρίδες.
2. Χτυπάμε το βιτάμ με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός απ' τα αμύγδαλα) ανακατεύοντάς τα όλα μαζί καλά.
3. Βουτυρώνοντας την κάθε λουρίδα φύλλου, τοποθετούμε στην άκρη μία κουταλιά γέμισης. Τυλίγουμε το φύλλο σε τρίγωνο.
4. Αραδειάζουμε σε βουτυρωμένο ταφί τα τρίγωνα. Τα αλείβουμε πάνω με λίγο βούτυρο.
5. Τα ψήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία 20' - 25'.
6. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε τα τρίγωνα (αφού κρυώσουν) τρυπώντας τα με μία οδοντογλυφίδα να ποτίσουν.

ΚΑΝΤΑΪΦΙ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό κοπανισμένη αμυγδαλόψιχα
1/2 κιλό κανταϊφι
1 1/2 κούπα τσαγιού λιωμένο βούτυρο
1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα
1/4 κούπας τσαγιού τριμμένη φρυγανιά
3 κουταλιές κονιάκ
ΣΙΡΟΠΙ
4 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 3 νερό
1/2 κούπα τσαγιού μέλι
2 ξυλάκια κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε την αμυγδαλόψιχα με τη φρυγανιά, την κανέλα, τη ζάχαρη και το κονιάκ.
2. Χωρίζουμε το κανταϊφι σε 20 μέρη.
3. Παίρνοντας το κάθε μέρος κανταϊφιού το ανοίγουμε λίγο με τα χέρια μας. Τοποθετούμε 1 κουταλιά μίγματος και το τυλίγουμε ρολό.
4. Βάζουμε τα ρολά σε βουτυρωμένο ταφί. Τα περιχύνουμε με το βούτυρο.
5. Τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο ψήνοντάς τα 30' σε μέτρια θερμοκρασία. Ξεσκεπάζοντάς τα, τα ψήνουμε 30' ακόμα.
6. Βράζουμε σιρόπι. Αφού κρυώσουν τα κανταϊφια τα περιχύνουμε με το καυτό σιρόπι, αφήνοντάς τα να ποτίσουν καλά πριν τα σερβίρουμε.

ΚΑΝΤΑΪΦΙ

ΤΥΛΙΧΤΟ

ΥΛΙΚΑ

3 κούπες τσαγιού ασπρισμένη και κοπανισμένη αμυγδαλόψιχα και 1 φρέσκο βούτυρο
1 1/2 φλυτζανάκι ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλα
2 κουταλιές κονιάκ και 2 τριμένη φρυγανιά
10 φύλλα μπακλαδά
1/2 κιλό κανταϊφι
ΣΙΡΟΠΙ
4 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 3 νερό
1/2 κούπα τσαγιού μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε την αμυγδαλόψιχα με τη ζάχαρη, την κανέλα, τη φρυγανιά και το κονιάκ.
2. Χωρίζουμε το παραπάνω μίγμα, τα φύλλα μπακλαδά και το κανταϊφι στη μέση.
3. Βουτυρώνουμε ένα ένα τα φύλλα, απλώνοντάς τα σε μάρμαρο. Ανοίγουμε το μισό κανταϊφι με τα χέρια μας, απλώνοντάς το πάνω στα φύλλα. Ρίχνουμε τη μισή γέμιση ομοιόμορφα πάνω στο κανταϊφι και τυλίγουμε το φύλλο ρολό.
4. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο με τα υπόλοιπα υλικά μας. Βάζουμε τα ρολά σε βουτυρωμένο ταφί. Τ' αλείβουμε με βούτυρο και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 3/4 - 1 ώρα περίπου.
5. Βράζουμε σιρόπι και το διατηρούμε ζεστό.
6. Βγάζοντας τα ρολά τα κόβουμε σε στενόμακρα κομμάτια 8 με 10 εκ. Τα περιχύνουμε με καυτό σιρόπι αφού πρώτα κρυώσουν. Τ' αφήνουμε να ποτίσουν καλά πριν τα σερβίρουμε.

ΚΡΙΣ ΚΡΙΣ (ψυγείου)

ΥΛΙΚΑ

2 διπλά πακέτα φρυγανιές
1 λίτρο πορτοκαλάδα - 2 κουταλιές ζάχαρη
4 κουταλιές άνθος αραβοσίτου θανίλια
κρέμα σαντιγύ για γαρνίρισμα
λίγο ξύσμα σοκολάτας - γλυκά κουταλιού (της αρεσκείας μας)
ΣΙΡΟΠΙ
5 ποτήρια ζάχαρη - 4 νερό και 2 θανίλιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Φτιάχνουμε σιρόπι βράζοντας τα παραπάνω υλικά.
- Βουτώντας μία μία τις φρυγανιές, στρώνουμε τις μισές σε τετράγωνο ταψί.
- Ανακατεύουμε την πορτοκαλάδα με τη ζάχαρη και το άνθος αραβοσίτου. Τα σιγοβράζουμε ανακατεύοντάς τα με το σύρμα ώσπου να γίνουν πηχτή κρέμα.
- Ρίχνουμε την κρέμα στο ταψί. Την απλώνουμε να καλύψει ομοιόμορφα τις φρυγανιές.
- Τοποθετούμε τις υπόλοιπες φρυγανιές (σιροπιασμένες) επάνω απ' την κρέμα.

Απλώνουμε μία στρώση σαντιγύ πάνω απ' τις φρυγανιές.

Γαρνίρουμε το γλυκό με σαντιγύ βγαλμένη σε ροζέτες. Πασπαλίζουμε με ξύσμα σοκολάτας και τοποθετώντας τα γλυκά κουταλιού ολόκληρα ή κομματιασμένα, βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο να σφίξει καλά πριν το σερβίρουμε.

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
2 κούπες τσαγιού τριμμένη καρυδόψιχα και 2 τριμμένη φρυγανιά
1/2 φλυτζανάκι κονιάκ
1 κούπα τσαγιού βούτυρο
1 κουταλιά κανέλα
1 χαρτάκι προκογαρύφαλλα
10 φύλλα μπακλαβά
ΣΙΡΟΠΙ
3 ποτήρια ζάχαρη και 2 νερό
1/2 λεμόνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμιγνύουμε όλα τα παραπάνω υλικά, εκτός απ' τα γαρύφαλα και το βούτυρο.
- Βουτυρώνοντας δύο φύλλα, τα στρώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί.
- Πασπαλίζουμε τα φύλλα με το 1/4 του μίγματος που ετοιμάσαμε.
- Επαναλαμβάνουμε το ίδιο μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας.
- Κόβοντας σε ρομβωτά κομμάτια το μπακλαβά και μπήχνοντας στο κάθε κομμάτι ένα γαρύφαλλο, τον ψήνουμε 60' σε μέτρια θερμοκρασία.
- Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε το γλυκό αφού πρώτα κρυώσει.

ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΗ

ΥΛΙΚΑ

1/4 κούπας τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι
1 1/2 κουταλιά κακάο
1 κουταλάκι κανέλα
1 κούπα τσαγιού ζάχαρη
6 αυγά - λίγη ζάχαρη άχνη
1 κοφτή κουταλιά μπαίκιν πάουντερ
1 1/4 κούπας τσαγιού ψιλό σιμιγδάλι
1 κούπα τσαγιού ψιλοκομμένη καρυδόψιχα
1/4 κούπας τσαγιού ηλιέλαιο
ΣΙΡΟΠΙ
2 ποτήρια ζάχαρη και 2 νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε τη ζάχαρη με τ' αυγά να γίνουν αφράτο μίγμα.
- Προσθέτουμε σιγά - σιγά τα υπόλοιπα υλικά συνεχίζοντας το χτύπημα να ενώσουν όλα μαζί καλά.
- Γυρίζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί ψήνοντάς το για 30' - 35' σε μέτρια θερμοκρασία.
- Αφού κριώσει το κόβουμε σε τριγωνικά κομμάτια. Βράζουμε σιρόπι περιχύνοντας το γλυκό. Το πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη σερβίροντάς το.

ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΚΡΕΠΕΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό κοσκινισμένο αλεύρι
4 αυγά - 1 μπουκάλι γάλα
1 φλυτζανάκι κονιάκ
βούτυρο για τηγάνισμα
ΓΕΜΙΣΗ
3 κουταλιές βούτυρο
1 φλυτζανάκι χυμό πορτοκαλιού
1 ποτηράκι κονιάκ
ξύσμα ενός πορτοκαλιού
1 κούπα τσαγιού ζάχαρη
φέτες φρέσκου πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τ' αυγά και αναμιγνυούντας τα με το γάλα, το κονιάκ και το αλεύρι τ' ανακατεύουμε να φτιάξουμε ένα πηχτό χυλό.
2. Βουτυρώνοντας ένα τηγάνι το βάζουμε να κάψει.
3. Παίρνοντας από ένα φλυτζανάκι χυλό τον τηγανίζουμε και από τις δύο πλευρές. Βγάζουμε όλες τις κρέπες σε πιατέλα.
4. Βάζοντας τα υλικά της γέμισης (εκτός απ' τις φέτες πορτοκαλιού) σ' ένα κατσαρόλακι, τα βράζουμε ανακατεύοντάς τα ώσπου να γίνουν κρέμα.
5. Αλείβουμε με την κρέμα τις κρέπες και τοποθετώντας τις φέτες πορτοκαλιού πάνω σε κάθε κρέπα τις διπλώνουμε σερβίροντάς τες.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ

1 μπουκάλι γάλα
ξύσμα ενός λεμονιού
1 ράθδο μαργαρίνης λιωμένη
1/2 κιλό κοσκινισμένο αλεύρι
8 αυγά χτυπημένα
1/4 κιλού μαρμελάδα (της αρεσκείας μας)
2 κουπές τσαγιού ζάχαρη
ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα
βούτυρο για τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύουμε το αλεύρι με τη ζάχαρη, τα αυγά, τη μαργαρίνη, το γάλα και το ξύσμα.
2. Τα χτυπάμε με το σύρμα να ενώσουν.
3. Παίρνοντας κουταλιές απ' το μίγμα τις τηγανίζουμε μία μία σε βουτυρωμένο τηγάνι και από τις δύο πλευρές ώσπου να κοκκινίσουν.
4. Βγάζοντάς τες και ενώ είναι ακόμα ζεστές, τις αλείφουμε με μαρμελάδα. Τις τυλίγουμε ρολό.
5. Βάζουμε τα ρολά τηγανίτας σε πιατέλα και πασπαλίζοντάς τα με άχνη ζάχαρη τα σερβίρουμε.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΡΟΥΜΙ

ΥΛΙΚΑ

2 1/2 κουπές τσαγιού αλεύρι
1 1/2 κουταλιά ζάχαρη
2 1/2 κουταλιές βούτυρο λιωμένο - ελάχιστο αλάτι
1 ποτηράκι ρούμι
1 φλυτζανάκι γάλα
2 χτυπημένα αυγά
2 κουταλάκια μπαίκιν πάουντερ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κοσκινίζουμε και αναμιγνύουμε το αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά.
2. Ανακατεύοντάς τα καλά, τα χτυπάμε με το σύρμα ώσπου να γίνουν λεία μαλακή ζύμη.
3. Την αφήνουμε σκεπασμένη να φουσκώσει.
4. Την ανοίγουμε φύλλο. Την κόβουμε με κουπ πατ.
5. Τηγανίζουμε τις τηγανίτες σε καυτό λάδι ώσπου να κοκκινίσουν.
6. Τις βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα ενώ τις αφήνουμε να στραγγίσουν πριν τις σερβίρουμε.



ΔΑΧΤΥΛΑ ΚΥΡΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ

ZYMH

3 κούπες τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι

3 1/2 κουταλιές λιωμένο βούτυρο

1/2 φλυτζανάκι χυμό λεμονιού

ΓΕΜΙΣΗ

1 κούπα τσαγιού τριμένη αμυγδαλόψιχα

3 κουταλιές ζάχαρη και 1 ξύσμα λεμονιού

1 κουταλιά κανέλα

λίγο ανθόνερο

SIROPPI

2 κούπες τσαγιού μέλι, δύο ζάχαρη και μία νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύουμε τα υλικά της ζύμης. Προσθέτοντας λίγο λίγο νερό, τα ζυμώνουμε τόσο ώστε να φτιάξουμε μία εύπλαστη μαλακή ζύμη. Την αφήνουμε να σταθεί λίγο.

2. Φτιάχνουμε σιρόπι. Το αφήνουμε να κρυώσει.

3. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της γέμισης.

4. Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο, το οποίο κόβουμε σε μικρά ορθογώνια κομμάτια (μέγεθος δακτύλου)

5. Βάζοντας ένα κουταλάκι ζύμης σε κάθε κομμάτι φύλλου, το διπλώνουμε δύο τρεις φορές και πατώντας τις άκρες του με πηρούνι τα τηγανίζουμε σε μέτρια θερμοκρασία ώσπου να ξανθύνουν.

6. Βουτώντας τα στο σιρόπι τα στραγγίζουμε και τα σερβίρουμε σε πιατέλα.

ΔΙΠΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ

3 1/2 κούπες τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι

1/2 κρασοπότηρο χυμό πορτοκαλιού

1/2 φλυτζανάκι άσπρο κρασί

1 κουταλιά ζάχαρη και 2 βούτυρο - 4 αυγά

1 κουταλάκι κανέλα

1 κούπα τσαγιού ψιλοκομμένη καρυδόψιχα

Ξύσμα ενός πορτοκαλιού

Ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

SIROPPI

1/2 κούπα τσαγιού μέλι και 2 ζάχαρη

1 κούπα τσαγιού νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Δουλεύουμε στο μίξερ τη ζάχαρη με το βούτυρο. Ρίχνουμε τα αυγά, την κανέλα, το Ξύσμα, το κρασί, το χυμό πορτοκαλιού και το αλεύρι. Τα ζυμώνουμε τόσο ώστε να φτιάξουμε μία σφιχτή ζύμη.

2. Ανοίγουμε τη ζύμη φύλλο 1/2 εκ. κόβουμε το φύλλο με κουπ πατ σε διάφορα σχήματα.

3. Τηγανίζουμε τις δίπλες σε μέτρια θερμοκρασία ώσπου να ξανθύνουν.

4. Βράζουμε σιρόπι και βουτώντας τις δίπλες μέσα σ' αυτό τις τοποθετούμε σε δύο πιατέλες.

ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ πασπαλίζοντας τις μισές με ζάχαρη άχνη και τις υπόλοιπες με καρυδόψιχα.

ΦΙΟΓΚΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

SIROPPI

1 κούπα τσαγιού μέλι, 1 ζάχαρη και 1 νερό

1 κουταλάκι χυμό λεμονιού

1 ξυλάκι κανέλα

ZYMH

5 1/2 κούπες τσαγιού ψιλό σιμιδάλι

1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού

8 αυγά - 1 κουταλάκι σόδα

1 κούπα τσαγιού τριμένη καρυδόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε σιρόπι. Το αφήνουμε να κρυώσει.

2. Ανακατεύουμε τα υλικά της ζύμης (εκτός απ' τα καρύδια). Τα ζυμώνουμε τόσο ώστε να σχηματίσουμε μία εύπλαστη ζύμη.

3. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο, το οποίο κόβουμε σε μέτριες λουρίδες.

4. Διπλώνουμε τις λουρίδες σε σχήμα φιόγκων.

5. Τα τηγανίζουμε σε αρκετό ζεστό σπορέλαιο, ώσπου να ξανθύνουν.

6. Βουτώντας τα, στο σιρόπι τα πασπαλίζουμε με την καρυδόψιχα και τοποθετώντας τα σε πιατέλα τα σερβίρουμε.



ΚΡΕΠ ΣΟΥΖΕΤ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κούπα τσαγιού γάλα και 1 αλεύρι.
 2 αυγά - 2 κουταλιές βούτυρο
 2 χαρτάκια βανίλιες
 1 κουταλιά κουαντρώ
 1/2 κουταλιά ξύσμα λεμονιού και 1/2 ζάχαρη
ΓΕΜΙΣΗ
 κρέμα βουτύρου (θλ. σελ. 17)
 ζάχαρη άχνη
 1 φλυτζανάκι μπράντυ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Φτιάχνουμε χυλό χτυπώντας με το σύρμα τα παραπάνω υλικά.
- Βουτυρώνοντας ένα τηγάνι, ρίχνουμε από ένα φλυτζανάκι χυλό και κουνώντας το τηγάνι να πάει παντού ο χυλός, ψήνουμε τις κρέπες και απ' τις δύο πλευρές μέχρι να κοκκινήσουν.
- Βγάζουμε τις κρέπες σε πιατέλα. Απλώνουμε πάνω σε κάθε κρέπα λίγη κρέμα. Τις τυλίγουμε σαν τσιγάρο.
- Τις πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη. Ζεσταίνουμε το μπράντυ και περιχύνοντας τις κρέπες βάζουμε φωτιά σερβίροντας τες.

ΜΠΕΝΙΕ ΜΠΑΝΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κούπα τσαγιού γάλα και 1 αλεύρι κοσκινισμένο
 10 ώριμες μπανάνες
 3 κουταλιές ζάχαρη
 1 φλυτζανάκι ρούμι
 1 φλυτζανάκι λιωμένο βούτυρο - ζάχαρη άχνη
 1 χτυπημένο αυγό
 2 ασπράδια αυγών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμιγνύουμε το μισό αλεύρι με το βούτυρο, το αυγό και το γάλα. Τ' ανακατεύουμε να γίνουν χυλός.
 - Διαλέγουμε τη ζάχαρη στο ρούμι και κόβοντας μικρά κομμάτια τις μπανάνες, τις βουτάμε σ' αυτό.
 - Φτιάχνουμε μαρέγκα με τ' ασπράδια προσθέτοντάς τη στο χυλό.
 - Βγάζοντας τις μπανάνες απ' το ρούμι, τις σκουπίζουμε, τις αλευρώνουμε στο υπόλοιπο αλεύρι και βουτώντας τες στο χυλό τις τηγανίζουμε σε καυτό λάδι να ροδοκοκκινήσουν.
 - Βγάζοντάς τες σε πιατέλα, τις πασπαλίζουμε με άχνη λίγο πριν τις σερβίρουμε.
- Σημ. Μπορούμε ν' αντικαταστήσουμε τις μπανάνες με ξυνόμηλα ή ρενέδες.**

ΝΤΟΝΑΤΣ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κιλό σκληρό κοσκινισμένο αλεύρι
 3/4 κούπας τσαγιού ζάχαρη και 1 γάλα
 1 φλυτζανάκι λιωμένο βούτυρο
 2 αυγά - ζάχαρη και κανέλα
 1/2 κουταλάκι αλάτι
 2 κουταλιές μαγιά μπύρας μαρμελάδα της αρεσκείας μας.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε το μισό αλεύρι με το γάλα, το αλάτι και το βούτυρο. Τα χτυπάμε να γίνουν ένας λείος χυλός.
- Βάζοντας τη ζάχαρη με τ' αυγά σ' ένα μπολ, τα τοποθετούμε πάνω από ζεστό νερό. Τα χτυπάμε λίγα λεπτά. Τα προσθέτουμε στον παραπάνω χυλό.
- Ρίχνοντας λίγο λίγο το υπόλοιπο αλεύρι τα ζυμώνουμε να φτιάξουμε σφιχτή ζύμη.
- Την αφήνουμε να φουσκώσει και την ξαναζυμώνουμε. Ανοίγοντας τη σε φύλλο την κόβουμε μικρά δισκάκια με κουπ πατ.
- Αλείβοντας τα μισά με τη μαρμελάδα, τα καλύπτουμε με τα άλλα μισά πατώντας τις άκρες να ενώσουν.
- Τα ξανακόβουμε με μικρότερα κουπ πατ. Τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι μέχρι να φουσκώσουν.

Βγάζοντάς τα, τα τυλίγουμε σε μίγμα ζάχαρης και κανέλας σερβίροντάς τα.



ΤΟΥΛΟΥΜΠΙΤΣΕΣ - ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΑΚΙΑ



ΤΟΥΛΟΥΜΠΙΤΣΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- 10 αυγά
1/4 κιλό φρέσκο βούτυρο
1/2 κιλό και 1 κούπα τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι
2 κουταλάκια σόδα
ΣΙΡΟΠΙ
1 κιλό ζάχαρη και 1/2 νερό
1 ξυλάκι κανέλα - 1 λεμονόφλουδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε μισό κιλό νερό με το βούτυρο. Ρίχνοντας όλο μαζί το αλεύρι τ' ανακατεύουμε με ξύλινο κουτάλι ώσπου να πιεί όλο το νερό.
2. Βγάζοντάς τη απ' τη φωτιά, ρίχνουμε τη σόδα με τ' αυγά δουλεύοντάς τα να γίνουν μία σφιχτή ζύμη.
3. Βάζουμε τη ζύμη σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με κορνέ που έχει δόντια. Πιέζοντας τη σακούλα βγάζουμε μικρά κομμάτια (όσο μέγεθος θέλουμε).
4. Τηγανίζουμε τις τουλουμπίτσες σε καυτό λάδι ώσπου να ξανθύνουν.
5. Τις βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε πιατέλα. Βράζουμε σιρόπι και περιχύνοντάς τες τις σερβίρουμε.

ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

- 3 κούπες τσαγιού φαρίνα κοσκινισμένη
1/2 κούπα τσαγιού λιωμένο βούτυρο
1 κρασοπότηρο μπράντυ
4 κρόκους αυγών και 2 ολόκληρα αυγά
λίγο σουσάρι
ΣΙΡΟΠΙ
1 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη και 2 φλυτζανάκια νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Δουλεύουμε στο μίξερ, το βούτυρο με τα αυγά, τους κρόκους και το μπράντυ.
2. Ρίχνοντας λίγο - λίγο το αλεύρι συνεχίζουμε το χτύπημα να γίνει ένας λείος χυλός.
3. Προσθέτοντας ακόμα λίγο αλεύρι τα ζυμώνουμε τόσο ώστε να φτιάξουμε μία σχετικά σφιχτή ζύμη.
Την αφήνουμε να σταθεί 1 ώρα σκεπασμένη
4. Κόβοντας μικρά κομμάτια ζύμης τα πλάθουμε σε σχήμα καρυδιού. Τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι λίγα λίγα μέχρι να ξανθύνουν. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε πιατέλα.
5. Φτιάχνουμε σιρόπι. Περιχύνουμε τα λουκουμαδάκια και πασπαλίζοντάς τους με καρυδόψιχα και κανέλα τους σερβίρουμε.

ΣΒΙΓΓΟΙ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα τσαγιού βιτάμ και 3 κοσκινισμένο αλεύρι
λίγη καρυδόψιχα ψιλοκομμένη - 1 κουταλάκι κανέλα
ξύσμα και φλούδα ενός λεμονιού - 8 αυγά
ΣΙΡΟΠΙ
1 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη και 1/2 μέλι
1 φλυτζανάκι κονιάκ
1 κούπα τσαγιού νερό
1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζοντάς στην κατσαρόλα 3 κούπες τσαγιού νερό, το βιτάμ και τη φλούδα λεμονιού, τ' αφήνουμε να πάρουν βράση.
2. Αφαιρώντας τη λεμονόφλουδα προσθέτουμε το ξύσμα και όλο το αλεύρι ανακατεύοντάς τα γρήγορα να γίνουν σφιχτή ζύμη.
3. Βγάζοντάς τη απ' τη φωτιά σπάμε μέσα τ' αυγά ανακατεύοντας δυνατά τη ζύμη.
4. Παίρνοντας κουταλιά κουταλιά ζύμης, τηγανίζουμε τους σβίγγους σε μπόλικο καυτό λάδι. Όταν ανέβουν στην επιφάνεια του λαδιού είναι έτοιμοι. Τους βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε πιατέλα.
5. Βράζουμε σιρόπι. Περιχύνουμε τους σβίγγους και πασπαλίζοντάς τους με καρυδόψιχα και κανέλα τους σερβίρουμε.

ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

ΥΛΙΚΑ

1 κούπα τσαγιού ρύζι και 1
1/2 ζάχαρη
1 κιλό γάλα
2 κρόκοι αυγών
2 κουταλιές κορν φλάουρ
2 χαρτάκια βανίλια
τριμμένη κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε μερικά λεπτά το ρύζι με 2 ποτήρια νερό. Προσθέτοντας το γάλα, τ' ανακατεύουμε καλά.
2. Όταν αρχίσει να χυλώνει προσθέτουμε το κορν φλάουρ διαλυμένο σε λίγο νερό, τη βανίλια, τη ζάχαρη και τους κρόκους χτυπημένους. Ανακατεύουμε το μίγμα να γίνει κρέμα.
3. Βγάζοντάς την απ' τη φωτιά τη μοιράζουμε ομοιόμορφα σε μικρά μπολάκια.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ πασπαλισμένο με κανέλα.

ΜΟΥΣΤΑΛΕΥΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

5 νεροπότηρα μούστο και 1
αλεύρι
1 νεροπότηρο χοντροκομμένη αμυγδαλόψιχα και 1 καρυδόψιχα
1 κρασοπότηρο σουσάμι
1 κουταλιά στάχτη
κανέλα και γαρύφαλλα τριμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε το μούστο με τη στάχτη. Βγάζοντάς τον και αφού κριώσει τον σουρώνουμε πολλές φορές να καθαρίσει εντελώς.
2. Ρίχνοντάς του το αλεύρι, τον βράζουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντάς τον ώσπου να δέσει.
3. Βγάζοντάς το μίγμα απ' τη φωτιά προσθέτουμε την καρυδόψιχα, την αμυγδαλόψιχα και τα κανελογαρύφαλλα ανακατεύοντάς τον καλά.
4. Πασπαλίζουμε τους πάτους από πιάτα ή μπολάκια με σουσάμι και μοιράζουμε ομοιόμορφα τη μουσταλευρία. Πασπαλίζοντας και την επιφάνεια επίσης με σουσάμι τη σερβίρουμε.

ΧΑΛΒΑΣ ΜΕ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

ΥΛΙΚΑ

2 κούπες τσαγιού σιμιγδάλι μέτριο και 1 σπορέλαιο
2 1/2 κούπες τσαγιού ζάχαρη και 1/2 μέλι
ξύσμα ενός λεμονιού
6 γαρύφαλλα - 2 ξυλάκια κανέλα και φλούδα ενός λεμονιού
1/2 κούπα τσαγιού χοντροκομμένη αμυγδαλόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε τη ζάχαρη, το μέλι και τα μυρωδικά με 5 κούπες τσαγιού νερό για 5'-7'. Αφαιρούμε τα μυρωδικά και το διατηρούμε ζεστό.
2. Σε ξεχωριστή κατσαρόλα με το λάδι καβουρδίζουμε το σιμιγδάλι με την αμυγδαλόψιχα μέχρι να πάρουν ένα καστανό χρώμα.
3. Ρίχνουμε το ζεστό σιρόπι στο σιμιγδάλι. Το σιγοβράζουμε ανακατεύοντάς το μέχρι το σιμιγδάλι ν' απορροφήσει όλο το νερό.
4. Βγάζοντάς το, το σκεπάζουμε με μία πετσέτα για 10'. Τον φορμάρουμε σε μεγάλη φόρμα και μικρά φορμάκια και ξεφορμάροντάς τον σε πιατέλα τον αφήνουμε να κριώσει καλά πριν τον σερβίρουμε.

ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ

ΓΛΥΚΟ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό μικρό μελιτζανάκι
1 1/2 κιλό ζάχαρη
3 χαρτάκια γαρύφαλλο
1 ξυλάκι κανέλα
90 - 100 φουντούκια
5 κουταλιές ασβέστη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και χαράζουμε στα τρία τα μελιτζανάκια.
 2. Σε αρκετό νερό διαλύουμε τον ασβέστη και βάζοντας μέσα τα μελιτζανάκια (να σκεπάζονται) τ' αφήνουμε 1 ώρα.
 3. Βγάζοντάς τα, τα πλένουμε και τα αραδειάζουμε με σειρά στην κατσαρόλα. Τα μισοβράζουμε 45' περίπου.
 4. Τα στραγγίζουμε και τα γεμίζουμε με 3-4 φουντούκια.
 5. Βάζοντάς τα με σειρά στην κατσαρόλα, ρίχνουμε τη ζάχαρη και νερό να σκεπάζονται.
- Τα βράζουμε για μία ώρα περίπου έως ότου δέσει και το σιρόπι τους.

ΓΛΥΚΟ ΝΕΡΑΤΖΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό νερατζάκι μικρό
2 κιλά ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και τρυπάμε το νερατζάκι στη μέση να βγάζουμε το κουκούτσι του.
2. Από το πρωί το βράζουμε 15' - 20'. Το αφήνουμε στο νερό αυτό ως το βράδυ.
3. Το βράδυ αλλάζουμε το νερό. Το αφήνουμε στο νερό 3 μέρες αλλάζοντας το νερό κάθε 3-4 ώρες.
4. Την τέταρτη μέρα το βάζουμε σε κατσαρόλα και ρίχνοντάς του τη ζάχαρη το αφήνουμε για 12 ώρες. Το βράζουμε με 2 κούπες τσαγιού νερό ώσπου να μαλακώσει εντελώς και να δέσει το σιρόπι του.

ΣΥΚΟ ΓΛΥΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κιλό φρέσκα σύκα
1 1/2 κιλό ζάχαρη
3/4 κούπας τσαγιού γλυκόζη
3 χαρτάκια άρωμα θανίλιας
1/2 κουταλιά γαλαζόπετρα
ασπρισμένη αμυγδαλόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και αφαιρούμε το κοτσάνι απ' τα σύκα.
2. Τα βράζουμε για αρκετή ώρα με τόσο νερό ώστε να σκεπάζονται, μέχρι να μαλακώσουν.
3. Διαλύουμε τη γαλαζόπετρα σε 10 κούπες τσαγιού νερό και στραγγίζοντας τα σύκα τα ρίχνουμε στο μίγμα για 30'.
4. Τα ξεπλένουμε πολύ καλά, μπήγοντας στο κάθε σύκο μισό αμύγδαλο.
5. Βράζουμε σιρόπι με τη ζάχαρη και 2 1/2 κούπες τσαγιού νερό. Ρίχνοντας μέσα τα σύκα τα βράζουμε 5'. Τ' αφήνουμε έτσι ως την άλλη μέρα. Τα ξαναβράζουμε προσθέτοντας τις βανίλιες με τη γλυκόζη ώσπου να δέσουν καλά.



ΓΑΥΚΑ: ΝΕΡΑΤΖΑΚΙ - ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΚΙ - ΣΥΚΟ - ΚΕΡΑΣΙ - ΣΟΥΔΑΝΙΝΑ - ΦΡΑΟΥΛΑ



ΓΛΥΚΟ ΚΕΡΑΣΙ

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά πετροκέρασα
1 1/2 κιλό ζάχαρη
χυμό 2 λεμονιών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και βγάζουμε τα κοτσάνια και τα κουκούτσια απ' τα κεράσια.
2. Φτιάχνουμε σιρόπι με τη ζάχαρη και μισό κιλό νερό.
3. Ρίχνοντας τα κεράσια τα βράζουμε 5' όλα μαζί.
4. Τ' αφήνουμε στην κατσαρόλα για ένα βράδυ, ενώ την επομένη τα βράζουμε ξανά 5'. Τ' αφήνουμε ξανά ένα 24ωρο.
5. Βγάζοντας τα κεράσια βράζουμε το σιρόπι ώσπου να δέσει.
6. Προσθέτουμε το χυμό των λεμονιών με τα κεράσια αφήνοντάς τα να πάρουν 1-2 βράσεις ακόμα.

ΓΛΥΚΟ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κιλό σουλτανίνα
1 κιλό ζάχαρη
1 κουταλάκι χυμό λεμονιού
2 χαρτάκια βανίλιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε απ' τα κοτσάνια και πλένουμε πολύ καλά τη σουλτανίνα.
2. Βράζουμε τη ζάχαρη με 1 κούπα τσαγιού νερό πικνό σιρόπι.
3. Αφού μισοκρυώσει ρίχνουμε τη σουλτανίνα τη βράζουμε σε πολύ δυνατή φωτιά ξαφρίζοντάς τη. Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και τις βανίλιες αφήνοντας το γλυκό να πάρει 1 - 2 βράσεις και να δέσει καλά.

ΓΛΥΚΟ ΦΡΑΟΥΛΑ

ΥΛΙΚΑ

1 1/4 κιλό φράουλες
1 1/4 κιλό ζάχαρη
4 λεμόνια
1 κουταλάκι χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και καθαρίζουμε τις φράουλες. Στίβοντας τα λεμόνια, τις τοποθετούμε στο χυμό τους για 4 ώρες.
2. Βράζουμε σιρόπι με τη ζάχαρη και 1 ποτήρι νερό.
3. Στραγγίζοντας τις φράουλες τις ρίχνουμε στο σιρόπι να βράσουν 8'.
4. Βγάζοντάς τες σε πιατέλλα, βράζουμε ξανά το σιρόπι μέχρι να δέσει.
5. Ρίχνουμε ξανά τις φράουλες και αφαιρούμε με κουτάλα τον αφρό.
6. Προσθέτοντας το χυμό λεμονιού τ' αφήνουμε να πάρουν 1 - 2 βράσεις ακόμη.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΓΛΥΚΟ

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά πορτοκάλια
2 κιλά ζάχαρη
2 χαρτάκια βανίλιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και ξύνουμε ελαφρά τη φλούδα των πορτοκαλιών.
 2. Τα βράζουμε για 1- 1.30' περίπου με νερό τόσο ώστε να σιεπάζονται.
 3. Στραγγίζοντάς τα, τα σκεπάζουμε με κρύο νερό. Τ' αφήνουμε 3 - 4 ώρες αλλάζοντάς συχνά το νερό.
 4. Στραγγίζοντάς τα καλά, τα κόβουμε πρώτα σε τέταρτα και το κάθε κομμάτι στη μέση.
 5. Βράζουμε τη ζάχαρη με 4 κούπες τσαγιού νερό και τις βανίλιες ώσπου να δέσει ελαφρά.
 6. Βάζοντας μέσα τα κομμάτια των πορτοκαλιών τα βράζουμε όλα μαζί 30' ακόμη.
- Την άλλη μέρα βράζουμε ξανά το γλυκό μέχρι να δέσει εντελώς καλά.

ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΓΛΥΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό Απριλιάτικα τριαντάφυλλα
1/2 φλυτζανάκι χυμό λεμονιού
2 κιλά ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αφαιρώντας τα πέταλα απ' τα τριαντάφυλλα τα πλένουμε καλά.
2. Τα σιγοβράζουμε με 1 κούπα τσαγιού ζάχαρη και 3/4 κούπας τσαγιού νερό 15'.
3. Προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη και 1 1/4 κούπας τσαγιού νερό. Ξαναβράζουμε το γλυκό μέχρι να δέσει καλά.
4. Προσθέτοντας το χυμό λεμονιού αφήνουμε το γλυκό να πάρει δύο ακόμη βράσεις.

ΝΤΟΜΑΤΑΚΙ ΓΛΥΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κιλό φρέσκο ντοματάκι
1 1/2 κιλό ζάχαρη
3 χαρτάκια βανίλιες
1/2 φλυτζανάκι χυμό λεμονιού

φοντούκια όσα και τα ντοματάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεματάμε, στραγγίζουμε και ξεφλουδίζουμε τα ντοματάκια.
2. Βάζοντάς τα σε πιατέλα με τη ζάχαρη τ' αφήνουμε να σταθούν ένα 24ωρο.
3. Ρίχνοντας το χυμό που έβγαλαν με τη ζάχαρη και 1 κούπα τσαγιού νερό σε μία κατσαρόλα τα βράζουμε 15'.
4. Μπήγοντας ένα ξεφλουδισμένο φουντούκι σε κάθε ντοματάκι τα ρίχνουμε στο σιρόπι βράζοντάς τα 3'. Αφήνουμε έτσι το γλυκό 1 μέρα. Την άλλη μέρα προσθέτοντας τις βανίλιες και το χυμό λεμονιών τα ξαναβράζουμε μέχρι να δέσουν καλά.



ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό αχλάδια
1 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
1 λεμονόφλουδα
1 χαρτάκι βανίλιας
χυμό μισού λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε, κόβουμε στα δύο και αφαιρούμε τα κουκούτσια απ' τα αχλάδια.
2. Τα καθαρίζουμε, αφαιρούμε το σκληρό εσωτερικό τους και τα ρίχνουμε σε λίγο νερό με το χυμό του λεμονιού.
3. Τα ξεπλένουμε στραγγίζοντάς τα καλά.
4. Τα βράζουμε με τη ζάχαρη, τη φλούδα λεμονιού και 1 1/2 κούπα τσαγιού νερό ώσπου να μαλακώσουν πολύ καλά.
5. Ρίχνοντας τη βανίλια, τ' αφήνουμε να κρυώσουν σερβίροντάς τα σε μπολάκια.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ροδάκινα
1 1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
2 κουταλιές λικέρ μαρασκίνο ή μπράντυ
χυμό μισού λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε καθαρίζουμε και κόβουμε τα ροδάκινα στα δύο ή στα τρία.
2. Τα τοποθετούμε σε λίγο νερό με το χυμό λεμονιού.
3. Βράζουμε τη ζάχαρη με 1 κούπα τσαγιού νερό για 2' - 3'. Στραγγίζοντας τα ροδάκινα, τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα βράζοντάς τα μέχρι να μαλακώσουν.
4. Τα βγάζουμε σ' ένα μπολ, βράζοντας λίγο ακόμα το σιρόπι.
5. Ανακατεύουμε το λικέρ στο σιρόπι και περιχύνουμε τα ροδάκινα. Τα σερβίρουμε σε μικρά μπολάκια.

ΒΕΡΥΚΟΚΚΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 1/3 κιλού ζάχαρη
3/4 κιλού βερύκοκκα
1/2 φλυτζανάκι μαρασκίνο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε και βγάζουμε τα κουκούτσια απ' τα βερύκοκκα.
2. Βράζουμε τη ζάχαρη με 1 κούπα τσαγιού νερό για 1' - 7'.
3. Ρίχνοντας μέσα τα βερύκοκκα τα βράζουμε για 3' - 5'. Τα βγάζουμε σ' ένα μπολάκι.
4. Ξαναβράζουμε το σιρόπι να δέσει λίγο. Το ανακατεύουμε με το λικέρ.
5. Αφαιρούμε μ' ένα μαχαιράκι τη φλούδα απ' τα βερύκοκκα και περιχύνοντάς τα με το σιρόπι τα σερβίρουμε σε μπολάκια.

ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

3/4 κιλού φράουλες
1 1/3 κούπας τσαγιού ζάχαρη
και 1 μαύρο κρασί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1.** Καθαρίζουμε απ' τα κοτσάνια, πλένουμε και στραγγίζουμε τις φράουλες.
- 2.** Βράζουμε σιρόπι με τη ζάχαρη και 1/2 κούπα τσαγιού νερού.
- 3.** Ρίχνουμε τις φράουλες. Τις βράζουμε 3 - 4 βράσεις. Τις βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε μπολ.
- 4.** Βράζουμε ακόμα το σιρόπι να δέσει πολύ καλά. Προσθέτουμε το κρασί και ανακατεύοντάς το καλά περιχύνουμε τις φράουλες. Τις σερβίρουμε σε μικρά μπολάκια.

ΚΕΡΑΣΙΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

3/4 κιλού κεράσια
1 φλυτζανάκι τσέρυ
1 κούπα τσαγιού ζάχαρη
1 ξυλάκι κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1.** Αφαιρούμε τα κοτσάνια και τα κουκούτσια απ' τα κεράσια. Τα πλένουμε πολύ καλά.
- 2.** Βράζουμε σιρόπι με τη ζάχαρη 1/2 κούπα τσαγιού νερό και την κανέλα 10'.
- 3.** Ρίχνουμε τα κεράσια. Τ' αφήνουμε να βράσουν, δοκιμάζοντάς τα κατά διαστήματα.
- 4.** Όταν δούμε ότι μαλακώσανε καλά ρίχνουμε το τσέρυ. Τ' αφήνουμε να πάρουν 2 - 3 βράσεις ακόμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ σε μικρά μπολάκια αφού πρώτα κριώσει καλά.

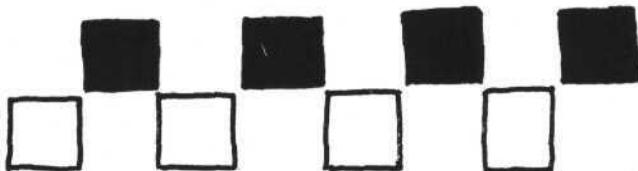
ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Από 1/4 κιλού μήλα, αχλάδια,
βερύκοκκα και ροδάκινα
1/2 κιλό ζάχαρη
1 λεμονόφλουδα
χυμό μισού λεμονιού
2 ξυλάκια κανέλας
5 γαρύφαλλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1.** Καθαρίζοντας στα δύο ή τρία κομμάτια και αφαιρώντας τα κουκούτσια και το σκληρό εσωτερικό τους, βάζουμε τα μήλα και τα αχλάδια σε νερό με το χυμό λεμονιού.
- 2.** Ξεπλένοντάς τα, τα βράζουμε με τη ζάχαρη, 2 κούπες τσαγιού νερό και τα μπαχαρικά για 5'.
- 3.** Καθαρίζουμε, κόβουμε σε φέτες και προσθέτουμε τα ροδάκινα βράζοντάς τα για 5'.
- 4.** Αφού μαλακώσουν τα φρούτα και δέσει το σιρόπι, προσθέτουμε τα βερύκοκκα πλυμένα και κομμένα στη μέση. Τ' αφήνουμε να πάρουν 2 - 3 βράσεις.
- 5.** Βγάζουμε τα φρούτα. Βράζουμε λίγο ακόμα το σιρόπι και σουρώνοντάς το απ' τα μυρωδικά περιχύνουμε τα φρούτα.



ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά βατόμουρα
1 1/2 κιλό ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε, πλένουμε πολύ καλά και στραγγίζουμε τα βατόμουρα.
2. Βράζουμε τη ζάχαρη με 1 1/2 ποτήρι νερό 10'.
3. Ρίχνουμε τα βατόμουρα, βράζοντάς τα και ανακατεύοντάς τα συνεχώς σε δυνατή φωτιά 25'. Βγάζοντας λίγο σ' ένα πιάτο και αφού μισοκρυώσει σπρώχνουμε την επιφάνειά της μ' ένα κουτάλι αν δεν ενώνει είναι έτοιμη, αν όχι τη βράζουμε μερικά λεπτά ακόμα.
Σημ. Η αναλογία και ο τρόπος εκτέλεσης είναι ίδιος και για μαρμελάδα φράουλα.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΧΛΑΔΙΑ ΜΕ ΜΗΛΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό αχλάδια - 1 μήλα και 1 1/2 ζάχαρη
1 κούπα τσαγιού χυμό πορτοκαλιού.
Ξύσμα και χυμό 2 λεμονιών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένουμε, καθαρίζουμε και κομματίζουμε τα φρούτα.
2. Βάζοντάς τα σε κατσαρόλα με τους χυμούς, το ξύσμα και τη ζάχαρη, τα βράζουμε ανακατεύοντάς τα συνεχώς ώσπου να πήξουν και να γίνουν μαρμελάδα.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ροδάκινα και 1 ζάχαρη
1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε και κόβουμε σε φετάκια τα ροδάκινα.
2. Βάζοντάς τα σε κατσαρόλα με τη ζάχαρη και το χυμό προτοκαλιού τ' αφήνουμε 24 ώρες.
3. Βράζουμε τη μαρμελάδα 15'.
4. Την αφήνουμε για 12 ώρες. Την ξαναβράζουμε ώσπου να δέσει καλά.
Σημ. Με τις ίδιες αναλογίες και τον ίδιο τρόπο φτιάχνουμε μαρμελάδα βερύκοκκο.

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

ΥΛΙΚΑ

6 μέτρια πορτοκάλια
2 μέτρια λεμόνια
2 γκραίπη φρούτ
1 κιλό χυμό πορτοκαλού κονσέρβα
1 κούπα τσαγιού ζάχαρη για κάθε κούπα μίγματος.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόβουμε και στίβουμε τα φρούτα. Κρατάμε το χυμό τους.
2. Καθαρίζουμε καλά το εσωτερικό της κάθε φλούδας και την ψιλοκόβουμε.
3. Βάζοντας τις φλούδες με 6 ποτήρια νερό σε μια κατσαρόλα τις αφήνουνε να σταθούν 12 ώρες. Προσθέτοντάς τους το χυμό των φρούτων τα βράζουμε 1 1/2 ώρα.
4. Μετρώντας το μίγμα με μία κούπα τσαγιού ρίχνουμε τη ζάχαρη.
5. Βράζουμε τη μαρμελάδα μέχρι να δέσει. Την επομένη την ξαναβράζουμε για 20'-30'. Αφού κρυώσει τη μοιράζουμε σε βάζα.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ώριμα ακτινίδια
3/4 κιλού ζάχαρη
2 - 3 ποτήρια νερό
χυμό ενός λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε τ' ακτινίδια. Κόβοντάς τα στη μέση, τα βάζουμε με το νερό σε μία κατσαρόλα.
2. Τα βράζουμε ώσπου να λιώσουν.
3. Αφού κρυώσουν τα σουρώνουμε σε χοντρή σίτα.
4. Κρατάμε τον πολτό και βάζοντάς τον με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού στην κατσαρόλα τον σιγοβράζουμε ανακατεύοντάς τον να δέσει μαρμελάδα.

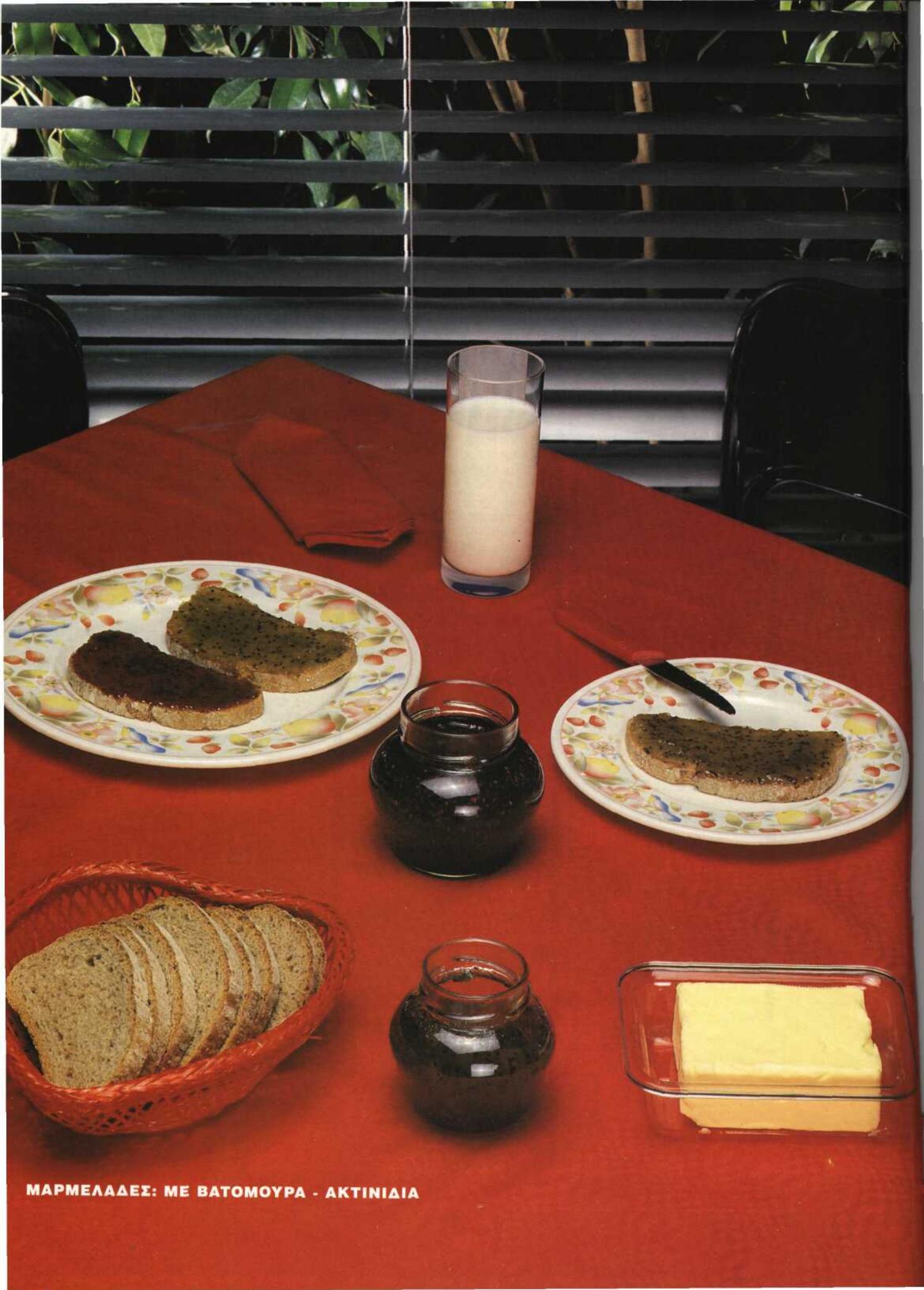
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΚΑΡΟΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κιλό βρασμένα και τριμένα καρότα
1 1/2 κιλό ζάχαρη
Ξύσμα και χυμό 5 λεμονιών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε τα καρότα (πολύ λεπτά τριμένα) με τη ζάχαρη, το χυμό και το ξύσμα των λεμονιών σε κατσαρόλα, βράζοντάς τα και ανακατεύοντάς τα συνεχώς να γίνουν μία λεια και πικχή μαρμελάδα (30' - 40' περίπου). Τη διατηρούμε σε γυάλινα βάζα στο ψυγείο.



ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ: ΜΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ - ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ

ΤΑΡΤΕΣ

ΤΑΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

ΥΛΙΚΑ

ΒΑΣΗ

4 κουταλιές βούτυρο λιωμένο
5 κουταλιές ζάχαρη
1 1/2 κούπα τσαγιού τριμμένα μπισκότα πιν μπερ - λίγο ξύσμα λεμονιού

ΓΕΜΙΣΗ

1 κούπα τσαγιού πολτοποιημένες φράουλες
Σάλτσα φρούτου (θλ. σελ. 20)
2 κούπες τσαγιού σαντιγύ
1 κούπα τσαγιού στραγγιστό γιαούρτι
μερικές φράουλες σε φετάκια λίγη ασπρισμένη και καβουρδισμένη αμυγδαλόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της βάσης και τοποθετώντας τα σε βουτυρωμένη φόρμα με κινητό πάτο την ψήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία 10'.
2. Στο μεταξύ ανακατεύουμε και χτυπάμε στο μίξερ τις πολτοποιημένες φράουλες με το γιαούρτι.
3. Ρίχνουμε τη σαντιγύ και ανακατεύοντάς τα να ενώσουν γυρίζουμε το μίγμα στη φόρμα.
4. Σκεπάζουμε καλά και τοποθετούμε τη φόρμα στην κατάψυξη να παγώσει. Λίγο πριν τη σεβίρουμε τη γαρνίρουμε με τα σάλτσα φράουλας και τα φετάκια καθώς επίσης την πασπαλίζουμε με την αμυγδαλόψιχα.

ΤΑΡΤΑ ΚΡΙΜ ΤΣΙΖ

ΥΛΙΚΑ

ΒΑΣΗ

Ίδια με τη βάση τάρτας παγωτού
1/4 κιλού κριμ τσίζ
1 κουταλάκι ξύσμα και ένα χυμό λεμονιού
κροκό ενός αυγού
1 κούπα τσαγιού κρέμα γάλακτος
1/2 κούπα τσαγιού άχνη ζάχαρη
Σάλτσα φρούτου (θλ. σελ. 20)
Μερικά ψιλοκομμένα ακτινίδια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τοποθετούμε τη βάση της τάρτας σε φόρμα βουτυρωμένη καλύπτοντας τη βάση και τα τοιχώματά της. Την ψήνουμε σε μέτρια θερμοκρασία 8'.
2. Χτυπάμε τη μισή άχνη με την κρέμα γάλακτος να πήξει.
3. Χτυπάμε την υπόλοιπη άχνη με το κριμ τσίζ τον κροκό του αυγού, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, να γίνουν αφράτο μίγμα. Το ανακατεύουμε με την κρέμα γάλακτος.
4. Το γυρίζουμε στη φόρμα. Τη βάζουμε στο ψυγείο ώσπου να σφίξει καλά.
5. Λίγο πριν τη σεβίρουμε, την ξεφορμάρουμε σε πιατέλα, απλώνουμε στην επιφάνεια τη σάλτσα ακτινίδιου και γαρνίρουμε με τα ψιλοκομμένα φρούτα.

ΤΑΡΤΑ ΑΓΓΕΛΩΝ

ΥΛΙΚΑ

ΒΑΣΗ

4 ασπράδια αυγών - 1/2 κουταλάκι κρεμόριο
1 κούπα τσαγιού ζάχαρη - ελάχιστο αλάτι
2 θανίλιες

ΓΕΜΙΣΗ

4 κουταλιές ζάχαρη και 4 χυμό πορτοκαλιού
4 κροκούς αυγών - ξύσμα ενός πορτοκαλιού
1/4 κιλού σαντιγύ ασπρισμένη και καβουρδισμένη αμυγδαλόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τα υλικά της βάσης να γίνουν σφιχτή μαρέγκα.
2. Τοποθετούμε τη μαρέγκα σε βουτυρωμένη φόρμα 25 εκ. με τρόπο ώστε να καλύψουμε και τα τοιχώματα της φόρμας.
3. Στεγνώνουμε τη μαρέγκα σε χαμηλό φούρνο για 1 1/2 ώρα περίπου.
4. Στο μεταξύ χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη, το χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού σε μπαιν μαρί, τόσο ώστε να γίνουν ελαφριά κρέμα. Βγάζοντάς τη και αφού κρυώσει την ανακατεύουμε με τη σαντιγύ.
5. Βγάζουμε τη βάση σε πιατέλα. Τη γεμίζουμε με την κρέμα που ετοιμάσαμε, την πασπαλίζουμε με την αμυγδαλόψιχα και την τοποθετούμε στο ψυγείο να σφίξει καλά πριν τη σερβίρουμε.

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ

ΥΛΙΚΑ

1 δόση ζύμης τάρτας (θλ. σελ. 12)
5 κουταλιές μαρμελάδα λεμόνι
1/4 κιλό σαντιγύ
ΚΡΕΜΑ
2 κούπες τσαγιού γάλα και
1/2 κορν φλάουρ
1 κουταλιά χυμό λεμονιού και
ξύσμα ενός λεμονιού
2/3 κούπας τσαγιού ζάχαρη
2 κρόκους αυγών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένη φόρμα. Καλύπτουμε τα πλάγια της φόρμας και ψήνουμε τη ζύμη για 10' - 15' σε μέτρια θερμοκρασία. Την τρυπάμε λίγο με πτρούνι.
2. Τη βγάζουμε σε πιατέλα αφήνοντας τη να κρυώσει. Την αλειβουμε με τη μαρμελάδα.
3. Στο μεταδύ φτιάχνουμε κρέμα. Ανακατεύουμε το κόρν φλάουρ με τη ζάχαρη, το ξύσμα και το χυμό των λεμονιών. Ρίχνουμε λίγο λίγο το γάλα και βάζοντάς τα σε μπαϊν μαρί τ' ανακατεύουμε να πήξουν.
4. Χτυπάμε τους κρόκους και ρίχνοντάς τους στην κρέμα την ανακατεύουμε καλά.
5. Γυρίζουμε την κρέμα στη βάση της τάρτας. Τη βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει. Λίγο πριν τη σερβίρουμε τη γαρνίρουμε με κρέμα σαντιγύ.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΜΗΛΑ

ΥΛΙΚΑ

1 θάση πάστα μπριζέ (θλ. σελ. 10)
1/2 κιλό μήλα ρενέδες
1/4 κιλού γάλα - 2 κρόκους αυγών
1 κουταλάκι κανέλα
2 κουταλιές κοφτές αλεύρι
3/4 κούπας τσαγιού ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Απλώνουμε τη βάση πάστας σε βουτυρωμένο και ελαφρά αλευρωμένο ταψάκι.
2. Καθαρίζουμε, κόβουμε σε φέτες και αναμιγνύουμε τα μήλα με την κανέλα γυρίζοντάς τα στο ταψί.
3. Χτυπώντας τους κρόκους με τη ζάχαρη προσθέτουμε το αλεύρι και το γάλα να γίνουν κρέμα.
4. Καλύπτουμε τα μήλα με την κρέμα ψήνοντας την τάρτα 40' σε μέτριο φούρνο. Ξεφορμάροντάς τη σε πιατέλα την βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει καλά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ αφού κρυώσει.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 θάση πάστα φλώρα (θλ. σελ. 12)
1/4 κιλού μαρμελάδα κάστανα
1/2 φλυτζανάκι μπράντυ
1 κουταλιά ζάχαρη και 1 κακάο
1 κουταλιά μαρμελάδα θερύκοκκο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύουμε το κακάο με το μπράντυ και τη μαρμελάδα κάστανο.
2. Στρώνουμε τα 3/4 της ζύμης σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα.
3. Την καλύπτουμε με το μήγμα που ετοιμάσαμε και πλάθοντας την υπόλοιπη ζύμη σε κορδόνια καλύπτουμε την επιφάνεια της.
4. Ψήνουμε την τάρτα 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Λιώνουμε τη μαρμελάδα θερύκοκκο με τη ζάχαρη σε χαμηλή φωτιά.
6. Βγάζοντας την τάρτα την αλειβουμε με τη λιωμένη μαρμελάδα.

ΤΗΝ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ αφού πρώτα κρυώσει πολύ καλά.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 δόση πάστα φλώρα (θλέπε σελ. 12)
1 ανανάς ενός κιλού
1 κρασοπότηρο μπράντυ ζεστό
1 πορτοκάλι - 1 μπανάνα
2 κουταλάκια άχνη ζάχαρη
2 κουταλιές τριμένα μπισκότα βανίλια
8-10 κερασάκια γλυκό
6 θερύκοκα κομπόστα λίγο αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι. Το πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι και τα μπισκότα.
2. Στρώνουμε τη βάση της πάστας.
3. Καθαρίζουμε και κόβουμε φέτες τα φρούτα.
4. Γεμίζουμε τη βάση με τον ανανά ψήνοντάς τη για 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Ψιλοκόβουμε την κομπόστα και τα κερασάκια.
6. Βγάζοντας τη τάρτα και αφού κρυώσει τοποθετούμε πάνω στον ανανά τα ψιλοκομμένα φρούτα.
7. Πασπαλίζουμε τη μπανάνα και το πορτοκάλι με άχνη.

Γαρνίρουμε μ' αυτά τα φρούτα, την τάρτα και ραντίζοντάς τη με το μπράντυ τη σερβίρουμε

Σημ. Αν θέλουμε τη γαρνίρουμε με κρέμα σαντιγύ.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ

ΥΛΙΚΑ

1 δόση πάστα μπριζέ (θλ. σελ. 10)
1/2 κρασοπότηρο κίρις
1/4 κιλού κρέμα γάλακτος
3-4 κουταλιές άχνη
1/2 κιλό βατόμουρα
1 βανίλια
1 κουτάκι ζελέ φραγκοστάφυλο (100 γρ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνοντας την πάστα σε βουτυρωμένο ταψάκι, την τρυπάμε λίγο με πηρούνι. Σκεπάζοντάς τη με λαδόχαρτο την ψήνουμε 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
2. Βγάζοντάς τη την αφήνουμε να κρυώσει. Την τοποθετούμε σε πιατέλα.
3. Στο μεταξύ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη και τη βανίλια να γίνουν κρέμα.
4. Απλώνουμε την κρέμα πάνω απ' την τάρτα. Την καλύπτουμε με τα βατόμουρα.
5. Λιώνουμε το ζελέ με το κίρις. Αλείφουμε μ' αυτό την επιφάνεια των φρούτων. Την αφήνουμε να σφίξει καλά και να παγώσει ο ζελές πριν τη σερβίρουμε.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ

ΥΛΙΚΑ

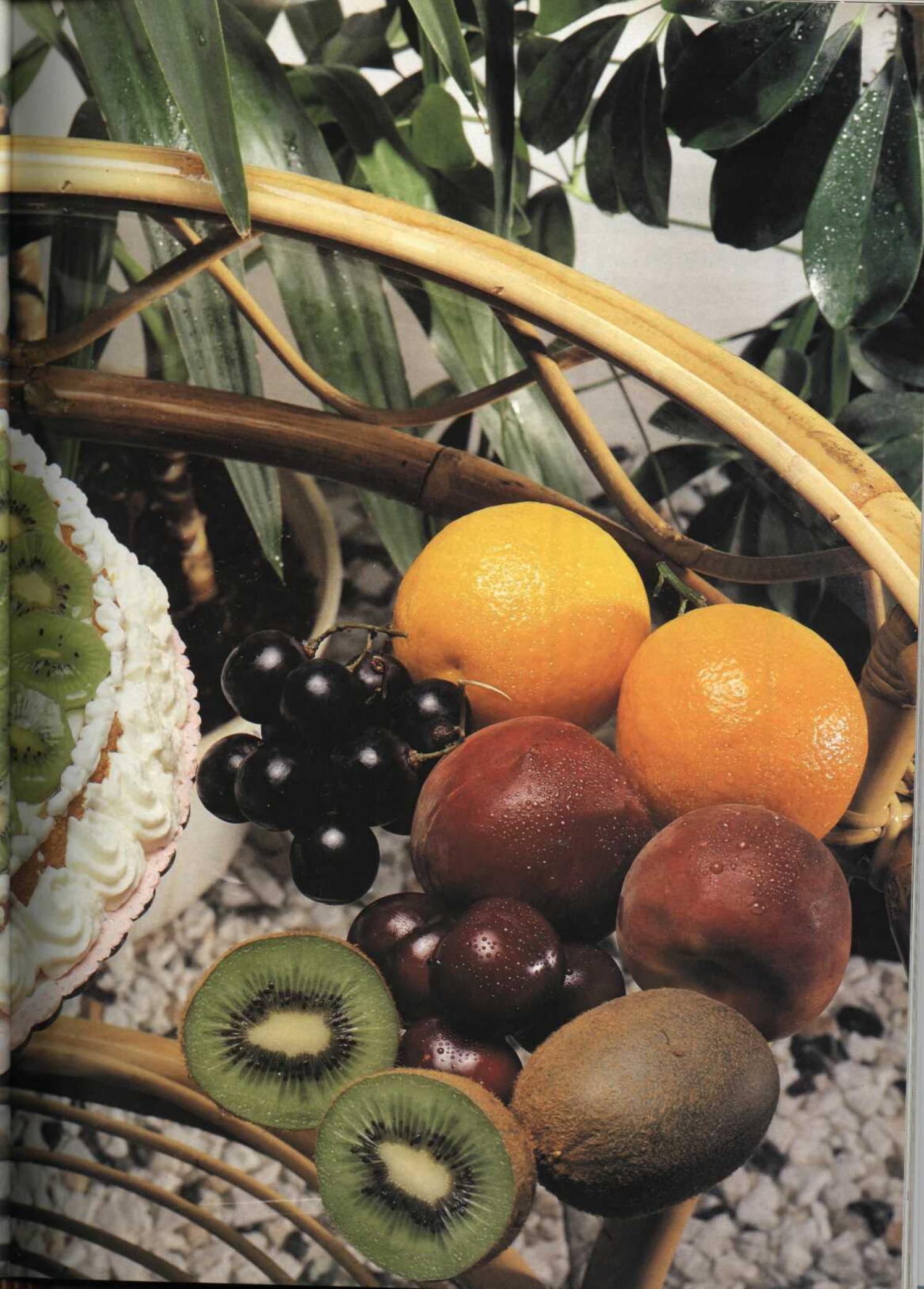
1 δόση ζύμη τάρτας (θλ. σελ. 12)
1/4 κιλού θραστό γάλα
4 κοφτές κουταλιές αλεύρι
2 φλυτζανάκια ζάχαρη
8 ακτινίδια
2 κρόκους αυγών
1 κουτί ζελέ θερύκοκο (100 γρ.)
2 κουταλιές λικέρ (της αρεσκείας μας)
κρέμα σαντιγύ για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψάκι. Σκεπάζοντάς τη με λαδόχαρτο την ψήνουμε 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
2. Χτυπάμε τη ζάχαρη με τους κρόκους. Ρίχνουμε το αλεύρι με το γάλα και βάζοντάς τα σε μπαίν μαρί τ' ανακατεύουμε να γίνουν κρέμα.
3. Καθαρίζουμε και χτυπάμε στο μπλέντερ 2 ακτινίδια με το λικέρ. Τα ρίχνουμε στην κρέμα ανακατεύοντάς τα καλά.
4. Κόβοντας σε φέτες τ' ακτινίδια καλύπτουμε την επιφάνεια της τάρτας.
5. Φτιάχνουμε το ζελέ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού. Αλείφουμε μ' αυτό την τάρτα βάζοντάς τη στο ψυγείο να σφίξει. Λίγο πριν τη σερβίρουμε τη γαρνίρουμε με σαντιγύ.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ





ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 θάση πάστα μπριζέ (θλ. σελ. 10)
10 μπισκότα σαθουαγιάρ τριμένα (80 γρ.)
1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη
1 1/2 κουταλιά αλεύρι - 2 κρόκους αυγών
1 κουταλιά άχνη ζάχαρη
1 κουταλιά βούτυρο λιωμένο
1/4 κιλού γάλα - 2 βανίλιες
12 δαμάσκηνα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψάκι. Την πασπαλίζουμε με τα μπισκότα.
2. Χτυπάμε τη ζάχαρη με τους κρόκους. Ρίχνοντας λίγο λίγο το αλεύρι, το γάλα, τις βανίλιες και το βούτυρο τα χτυπάμε να γίνουν κρέμα.
3. Πλένουμε, κόβουμε στη μέση και βγάζουμε τα κουκούτσια απ' τα δαμάσκηνα.
4. Βάζοντάς τα πάνω στη ζύμη και περιχύνοντάς τα με την κρέμα, ψήνουμε την τάρτα 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
Βγάζοντάς την, την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

**ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ αφού πρώτα
κριώσει πολύ καλά.**

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΜΟΥΡΑ ΚΑΙ ΣΥΚΑ

ΥΛΙΚΑ

1 θάση πάστα φλώρα (θλ. σελ. 12)
25 μούρα και 12 σύκα
4 κουταλιές άχνη ζάχαρη
1 κρασοπότηρο γλυκό άσπρο κρασί

- 1/2 κουτί κρέμα γάλακτος (100 γρ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε και κόβουμε στη μέση τα σύκα. Βάζοντάς τα στο κρασί τ' αφήνουμε 12 ώρες.
2. Πλένουμε και στεγνώνουμε τα μούρα.
3. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψί. Την τρυπάμε με πηρούνι. Σκεπάζοντάς τη με λαδόχαρτο την ψήνουμε 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
4. Αφήνουμε την τάρτα να κριώσει. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη. Όταν γίνει κρέμα την απλώνουμε πάνω στην τάρτα.
5. Γαρνίρουμε την τάρτα με τα φρούτα και αφού κριώσει πολύ καλά τη σερβίρουμε.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΙΝΔΙΚΗ ΚΑΡΥΔΑ

ΥΛΙΚΑ

1 θάση πάστα φλώρα (θλ. σελ. 12)
3/4 κούπα τσαγιού ζάχαρη
1 κουταλιά κόρν φλάουρ
1/2 κουτί κρέμα γάλακτος (100 γρ.)
1/4 κιλού τριμμένη ινδική καρύδα
2 αυγά και ο κροκός 1 αυγού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνουμε τη βάση της πάστας σε βουτυρωμένο ταψάκι.
2. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη ώσπου να λιώσει.
3. Προσθέτουμε το κόρν φλάουρ χτυπώντας τα όλα μαζί.
4. Ξεχωριστά χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και τ' ασπράδια μαρέγκα. Τα προσθέτουμε όλα μαζί στο μίγμα των αυγών.
5. Ρίχνοντας και την ινδική καρύδα τ' ανακατεύουμε όλα μαζί καλά.
6. Γυρίζουμε το μίγμα στο ταψάκι, ψήνοντάς την τάρτα 40' σε μέτρια θερμοκρασία. Την σερβίρουμε αφού πρώτα κριώσει πολύ καλά.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 βάση πάστα φλώρα (θλ. σελ. 12)
1/4 κιλού άχνη ζάχαρη
2 κρόκους αυγών - 1/4 λίτρου γάλα
1/2 φλυτζανάκι κρέμα γάλακτος
1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού - 3 - 4 αχλάδια
2 ράθδους σοκολάτα κουβερτούρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζουμε και κόβουμε σε φέτες τ' αχλάδια.
2. Λιώνουμε τη μισή ζάχαρη σε μισή κούπα τσαγιού νερό. Τη βράζουμε μερικά λεπτά.
3. Προσθέτουμε τ' αχλάδια με το ξύσμα στο σιρόπι βράζοντάς τα όλα μαζί 10'.
4. Στρώνουμε τη βάση της πάστας σε βουτυρωμένο ταψάκι. Τρυπώντας τη με πηρούνι σε 3 - 4 μεριές τη σκεπάζουμε με λαδόχαρτο. Την ψήνουμε 40' σε μέτριο φούρνο.
5. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Τους αραιώνουμε με το γάλα.
6. Βγάζοντας τ' αχλάδια, συνεχίζουμε να βράζουμε το σιρόπι μέχρι να πάρει χρώμα.
7. Ρίχνουμε το σιρόπι στο μίγμα των αυγών.
8. Τα βράζουμε λίγο όλα μαζί να γίνουν κρέμα.
9. Γυρίζουμε την κρέμα πάνω στη βάση της τάρτας. Την καλύπτουμε με τ' αχλάδια.
10. Λιώνουμε την κουβερτούρα με την κρέμα γάλακτος σε μπαιν μαρί. Την απλώνουμε πάνω στα αχλάδια. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει πολύ καλά πριν τη σερβίρουμε.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΠΕΠΟΝΙ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό πεπόνι ψιλοκομμένο
1/4 κιλού άσπρο κρασί

- 3 κουταλιές ζάχαρη
- 1 δόση ζύμη μπριζέ (θλ. σελ. 10)
- 1/2 κουταλάκι κανέλα λίγη ζάχαρη
- 2 μπισκότα αμυγδάλου τριμένα
- 2 κουταλιές ανθόνερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύουμε τα μπισκότα με τη ζάχαρη και την κανέλα.
2. Βράζουμε το πεπόνι με το κρασί ανακατεύοντάς τα συνεχώς να γίνουν πολτός. Ρίχνουμε το μίγμα των μπισκότων ανακατεύοντάς τα καλά.
3. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο ταψί, έτοι ώστε να καλύψουμε και τα τοιχώματα της φόρμας. Την ψήνουμε για 30' - 40' σε μέτριο φούρνο.
4. Βγάζοντάς τη, τη γεμίζουμε με τον πολτό που ετοιμάσαμε. Την ραντίζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζοντάς τη με λίγη ζάχαρη τη βάζουμε στο γκριλ για 1' - 2' ώσπου να λιώσει η ζάχαρη και να γίνει σαν γλάσο. Την σερβίρουμε αφού κρυώσει πολύ καλά.

ΤΑΡΤΑ ΜΑΡΕΓΚΑΣ

ΥΛΙΚΑ

1 βάση πάστα φλώρα (θλ. σελ. 12)
1/4 κιλού μαρμελάδα πορτοκαλιού
12 μπισκότα σαβουαγιάρ
1 κρασοπότηρο γκράν μαρνιέ
4 ασπράδια αυγών
1 κούπα τσαγιού ζάχαρη
2 κουταλιές κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνουμε την πάστα σε βουτυρωμένο ταψάκι. Τρυπώντας τη μ' ένα πηρούνι και καλύπτοντάς τη μ' ένα λαδόχαρτο την ψήνουμε 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
2. Βουτάμε τα μπισκότα στο γκράν μαρνιέ. Αφού κρυώσει η βάση της τάρτας την αλειβούμε με την μαρμελάδα. Απλώνουμε επάνω τα σαβουαγιάρ.
3. Χτυπάμε τ' ασπράδια μαρέγκα. Την αναμιγνύουμε με τη ζάχαρη χτυπώντας τα λίγο όλα μαζί.
4. Βάζοντας τη μαρέγκα σε κορνέ τη βγάζουμε σε διάφορα σχήματα πάνω στην επιφάνεια της τάρτας. Ψήνουμε την τάρτα 10' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Αφού βγάλουμε την τάρτα την πασπαλίζουμε με το κακάο. Αφού κρυώσει πολύ καλά την ξεφορμάρουμε σε πιατέλα.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ





ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΒΥΣΣΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 1/2 κούπα τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι - 1/2 ζάχαρη και 1/2 βούτυρο
1/2 φλυτζανάκι γάλα
κροκό ενός αυγού
1 κούπα τσαγιού γλυκό βύσσινο
ξύσμα ενός λεμονιού
κρέμα σαντιγύ για γαρνίρισμα
Ασπρισμένη και ψιλοκομμένη αμυγδαλόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κοσκινίζοντας το αλεύρι, το αναμιγνύουμε με τη ζάχαρη και το βούτυρο.
2. Ξιπώντας τον κροκό τον αναμιγνύουμε με το γάλα και το ξύσμα λεμονιού.
3. Ρίχνοντάς τα στο αλεύρι, τα ζυμώνουμε ελαφρά όλα μαζί.
4. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένη φόρμα.
5. Καλύπτοντάς τη με το βύσσινο και τα αμύγδαλα, την ψήνουμε 30' - 40' σε μέτρια θερμοκρασία.
Αφού κρυώσει η τάρτα τη γαρνίρουμε με κρέμα σαντιγύ σερβίροντάς τη.

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ

1 δόση ζύμη τάρτας (βλ. σελ. 12)
1/2 κιλό φράουλες - 1/4 κιλού σαντιγύ
ΚΡΕΜΑ
1/2 λίτρο γάλα
8 κοφτές κουταλιές κορν φλάουρ
3 κουταλιές βούτυρο
3 κρόκους αυγών - 2 βανίλιες
10 κουταλιές ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώνουμε τη ζύμη σε βουτυρωμένο και ελαφρά αλευρωμένο ταψάκι τρυπώντας τη λίγο με πηρούνι.
2. Σκεπάζοντάς τη με λαδόχαρτο, την ψήνουμε για 30' σε μέτρια θερμοκρασία.
3. Στο μεταξύ φτιάχνουμε κρέμα. Ανακατεύουμε το κορν φλάουρ με τη ζάχαρη και τις βανίλιες. Τα βάζουμε σε μπαίν μαρί. Ρίχνουμε σιγά σιγά το γάλα ανακατεύοντάς τα συνεχώς να πηξει η κρέμα μας.
4. Βγάζοντάς την προσθέτουμε το βούτυρο και τους κρόκους (ελαφρά χτυπημένους) ανακατεύοντάς τα καλά όλα μαζί. Την αφήνουνε να κρυώσει. Την ανακατεύουμε με τη μισή σαντιγύ.
Ρίχνουμε τη μισή κρέμα στην τάρτα. Κόβοντας τις φράουλες στη μέση, καλύπτουμε την κρέμα με τις μισές φράουλες.
Ρίχνουμε την υπόλοιπη κρέμα, βάζοντας την τάρτα στο ψυγείο να σφίξει καλά.
6. Λίγο πριν τη σερβίρουμε καλύπτουμε όλη την τάρτα με τις υπόλοιπες φράουλες (να μην φαίνεται κρέμα) και τη γαρνίρουμε με τη σαντιγύ που κρατήσαμε.

ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

1 αυγό - 1/4 κιλού βούτυρο
1 κούπα τσαγιού άχνη ζάχαρη
1/4 κιλού και 1/2 κούπα τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι

ΚΡΕΜΑ

1/4 κιλού ζαχαρούχο γάλα
1/2 κιλού κουβερτούρα σοκολάτα
φράουλες για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύουμε το αλεύρι με την άχνη, το βούτυρο και το αυγό.
2. Συμώνοντάς τα τ' αφήνουμε σε δροσερό μέρος 30' να φουσκώσουν.
3. Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπαίν μαρί. Αραιώνουμε το γάλα και ρίχνοντάς το λίγο λίγο στη σοκολάτα την ανακατεύουμε να ενώσουν καλά.
4. Ανοίγουμε τη ζύμη φύλλο. Κόβοντάς τη με κουπ πατ στρώνουμε τα μικρά φύλλα σε φορμάκια. Τα ψήνουμε 20' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Γεμίζουμε τα ταρτάκια με τη σοκολάτα και γαρνίροντάς τα με φετάκια από φράουλες τ' αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξουν καλά πριν τα σερβίρουμε.

ΤΟΥΡΤΕΣ

Η ΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ

ΥΛΙΚΑ

16 άγλυκα μπισκότα
1 1/2 κουταλιά βούτυρο λιωμένο
1/4 κιλού ανθότυρο, 1/4 στραγγιστό γιαούρτι και 1/4 άγλυκη σαντιγύ
1 κουτί παγωμένη κρέμα γάλακτος - 2 αυγά
ξύσμα ενός λεμονιού
γλυκό βύσσινο (1 κουτί)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τρίβουμε τα μπισκότα να γίνουν σκόνη.
2. Ανακατεύοντάς τα με το βούτυρο τα στρώνουμε σε φόρμα. Τα ψήνουμε 5' στους 180° C.
3. Φτιάχνουμε ένα μίγμα με τ' αυγά, το ανθότυρο, το γιαούρτι και το ξύσμα λεμονιού.
4. Καλύπτουμε τα μπισκότα με το μίγμα αυτό ψήνοντάς τα 30' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Το αφήνουμε να κρυώσει. Το βγάζουμε σε πιατέλα.
6. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη σαντιγύ. Καλύπτουμε την επιφάνεια και τα πλάγια της τουρτας.
7. Στραγγίζοντας το βύσσινο απ' το σιρόπι του διακοσμούμε την επιφάνεια της τουρτας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ αφού παγώσει καλά.

ΝΗΣΙ ΤΟΥ ΘΗΣΑΥΡΟΥ

ΥΛΙΚΑ

3 θάσεις παντεσπάνι (έτοιμο)
3/4 κιλού σαντιγύ
1/2 κούπα τσαγιού μαρμελάδα (της αρεσκείας μας)
1 φλυτζανάκι κονιάκ
2 κούπες τσαγιού ψιλοκομένα φρέσκα φρούτα
ξύσμα σοκολάτας
φρέσκα φρούτα για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Διαλύουμε τη μαρμελάδα μ' ένα φλυτζανάκι χλιαρό νερό και το κονιάκ να γίνει σιρόπι πηχτό.
2. Στρώνοντας το ένα φύλλο παντεσπάνι σε πιατέλα, το ραντίζουμε με σιρόπι. Το καλύπτουμε με σαντιγύ και τοποθετούμε επάνω ψιλοκομένα φρούτα.
3. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο να τελειώσουν τα υλικά μας. Το τελείωμα επάνω πρέπει να είναι μόνο σαντιγύ.
4. Καλύπτουμε τα πλάγια της τουρτας με σαντιγύ πασπαλίζοντάς τα με το ξύσμα σοκολάτας.
5. Γαρνίρουμε την τουρτα με ολόκληρα φρέσκα φρούτα (ή κομμένα φέτες) σερβίροντάς τη.

ΤΟΥΡΤΑ 4 ΕΠΟΧΕΣ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κούπα τσαγιού ασπρισμένη και καβουρδισμένη αμυγδαλόψιχα
3 θάσεις παντεσπάνι (έτοιμο)
1 δόση κρέμα βουτύρου (θλ. σελ. 17)
1 φλυτζανάκι κουαντρώ
1/2 κιλό σαντιγύ
1/2 κούπα τσαγιού ζάχαρη φρέσκα φρούτα εποχής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάχνουμε σιρόπι με τη ζάχαρη, 1/2 κούπα τσαγιού νερό και το λικέρ.
2. Βάζουμε τη μία βάση παντεσπάνι σε πιατέλα. Τη ραντίζουμε με το σιρόπι.
3. Στρώνουμε κρέμα βουτύρου να καλύψουμε το παντεσπάνι.
4. Συνεχίζουμε το ίδιο να τελειώσουν τα υλικά μας.
5. Καλύπτουμε την επιφάνεια και τα πλάγια της τουρτας με σαντιγύ.
6. Πασπαλίζουμε τα πλάγια με καβουρδισμένο αμύγδαλο και διακοσμούμε την τουρτα με τα φρούτα κομμένα σε φέτες σερβίροντάς τη.



Η ΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΘΕΩΝ
ΝΗΣΙ ΤΟΥ ΘΗΣΑΥΡΟΥ
ΤΟΥΡΤΕΣ 4 ΕΠΟΧΕΣ
ΜΠΛΑΚ ΦΟΡΕΣΤ - ΜΟΚΑ





ΤΟΥΡΤΑ МОКА

ΥΛΙΚΑ

1 κούπα τσαγιού βιτάμ, 1 ζάχαρη και 2 κοσκινισμένη φαρίνα - 4 αυγά
1/2 φλυτζανάκι κακάο
2 κουταλιές κονιάκ
μερικούς κόκκους σοκολάτας
МОКА
1 κούπα τσαγιού μαργαρίνη
1 ράθδο λιωμένη κουβερτούρα (100 γρ.)
1 κοφτή κουταλιά στιγμιαίο
καφέ - 2 κρόκους αυγών
1/2 φλυτζανάκι κονιάκ
2 κούπες τσαγιού κοσκινισμένη άχνη ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Διαλύουμε το κακάο σε 4 κουταλιές νερό και στο κονιάκ.
2. Χτυπάμε το βιτάμ με τη ζάχαρη 5'. Ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά, χτυπώντας τα 10' ακόμα.
3. Μοιράζουμε το μίγμα σε δύο βουτυρωμένα ταψάκια No 22. Τα ψήνουμε 30' στους 180° C. Τ' αφήνουμε να κρυώσουν.
4. Χτυπάμε τη μαργαρίνη και προσθέτοντας σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά συνεχίζουμε το χτύπημα να φτιάξουμε κρέμα.
5. Τοποθετούμε το ένα παντεσπάνι σε πιατέλα. Στρώνουμε κρέμα καλύπτοντάς τη με το άλλο παντεσπάνι.
6. Καλύπτουμε όλη την τούρτα με την υπόλοιπη κρέμα και γαρνίροντάς τη με κόκκους σοκολάτας τη σερβίρουμε.

ΤΟΥΡΤΑ ΤΟΣΚΑ

ΥΛΙΚΑ

2 φλυτζανάκια κακάο
1 κούπα τσαγιού κοσκινισμένη φαρίνα και 1 ζάχαρη
6 αυγά - 2 βανίλιες
1/2 κουταλάκι κρεμόριο
3/4 κιλού σαντιγύ
1 φλυτζανάκι χυμό πορτοκαλιού
1/2 κούπα τσαγιού ψιλοκομμένη καρυδόψιχα, 1/2 κερασάκια γλασέ και 1/2 πορτοκάλι γλασέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Φτιάχνουμε μαρέγκα με τ' ασπράδια των αυγών, το κρεμόριο και τη μισή ζάχαρη. Τη βάζουμε στην κατάψυξη.
2. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν αφράτο μίγμα.
3. Ρίχνουμε τη φαρίνα, το κακάο, τις βανίλιες, το χυμό πορτοκαλιού και τη μαρέγκα χτυπώντας τα όλα μαζί να ενώσουν.
4. Γυρίζουμε το μίγμα σε 3 ταψάκια No 20, στρωμένα με λαδόχαρτο, ψήνοντάς τα 25' στους 180° C. Αφού κρυώσουν τα ξεκολάμε απ' το λαδόχαρτο.
5. Χωρίζουμε τη σαντιγύ στα 2. Αναμιγνύουμε τη μισή με τα καρύδια και τα κερασάκια και την άλλη μισή με το πορτοκάλι γλασέ.
6. Βάζουμε εναλλάξ παντεσπάνι με σαντιγύ και καρύδια, παντεσπάνι σαντιγύ με πορτοκάλια, παντεσπάνι και τέλος καλύπτουμε όλη την τούρτα με σαντιγύ γαρνίροντάς τη με κερασάκια και πορτοκάλια γλασέ.

ΤΟΥΡΤΑ ΜΠΛΑΚ ΦΟΡΕΣΤ

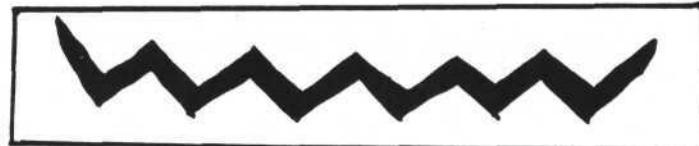
ΥΛΙΚΑ

2 φύλλα παντεσπάνι (έτοιμο)
1/2 κιλό κομπόστα βερίκοκο
3/4 κιλού σαντιγύ
1 φλυτζανάκι λικέρ κουαντρώ
1 1/2 κούπα τσαγιού ξύσμα σοκολάτας
1/2 κούπα τσαγιού τριμμένα φυστίκια αιγίνης
γλυκό κουταλιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Αναμιγνύουμε το χυμό κομπόστας με το λικέρ, ενώ ψιλοκόβουμε τα βερύκοκκα σ' ένα μπολ.
2. Τοποθετούμε το ένα παντεσπάνι σε πιατέλα. Το ραντίζουμε με το χυμό της κομπόστας.
3. Στρώνουμε σαντιγύ καλύπτοντας το παντεσπάνι. Ρίχνουμε ψιλοκομμένα βερύκοκκα, πασπαλίζουμε με τριμμένα φυστίκια και επαναλαμβάνουμε το ίδιο με το άλλο φύλλο.
4. Καλύπτουμε όλη την τούρτα με τη σαντιγύ που μας περίσσεψε.
5. Τη σκεπάζουμε με ξύσμα σοκολάτας έτσι ώστε να μην φαίνεται σαντιγύ καθόλου.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ γαρνιρισμένη με γλυκό κουταλιού (της αρεσκείας μας) και τρίμα φυστικιού.



ΤΟΥΡΤΑ ΣΕΡΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ

1 κούπα τσαγιού ζάχαρη και 1 κομματιασμένη καρυδόψιχα
1 ράθδο κουβερτούρας
1/2 κουταλάκι κρεμόριο
6 ασπράδια αυγών

ΓΕΜΙΣΗ

3 κούπες τσαγιού σαντιγύ
2 κουταλιές γάλα και 2 κονιάκ
1 1/2 ράθδο κουβερτούρας
μερικά κερασάκια μαρασκίνο
γλυκό σύκο σε φετάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λιώνουμε σε μπαιν μαρί την κουβερτούρα.
2. Χτυπάμε τ' ασπράδια με το κρεμόριο και τη ζάχαρη σε σφιχτή μαρέγκα.
3. Ανακατεύουμε τη σοκολάτα με την καρυδόψιχα και τη μαρέγκα.
4. Γυρίζουμε το μίγμα σε στρωμένο με λαδόχαρτο ταψί 25 εκ., ψήνοντάς το 30' στους 180° C.
5. Ενώ ψήνεται λιώνουμε την κουβερτούρα με το κονιάκ και το γάλα σε μπαιν μαρί.
6. Κρατάμε λίγη σαντιγύ ενώ ανακατεύουμε την υπόλοιπη με τη σοκολάτα.
7. Βγάζοντας τη βάση σε πιατέλα και αφαιρώντας το λαδόχαρτο, την καλύπτουμε με τη σοκολάτα που ετοιμάσαμε (βγάζουμε τη σοκολάτα με κορνέ κυκλικά πάνω στη βάση και στα πλάγια). Γαρνίρουμε την τούρτα με τη σαντιγύ που κρατήσαμε, τα κερασάκια και το σύκο, βάζοντάς τη στο ψυγείο να σφίξει πριν σερβίρουμε.

ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

2 κούπες τσαγιού κοσκινισμένη φαρίνα - 2 ζάχαρη - 1 κακάο και 1 μαργαρίνη
3/4 κούπας τσαγιού γάλα
6 αυγά - άρωμα θανίλιας
1/2 κουταλάκι σόδα
1/4 κιλού ψιλοκομμένα κερασάκια μαρασκίνο
1 ράθδο κουβερτούρας
1 κιλό σαντιγύ (άγλυκη)
2 κουταλιές φρέσκο βούτυρο
2 κούπες τσαγιού κοσκινισμένη άχνη ζάχαρη
4 κουταλιές γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη ν' αφρατέψει.
2. Ρίχνουμε σιγά σιγά τους κρόκους των αυγών, το γάλα, τη φαρίνα, τη σόδα και το κακάο συνεχίζοντας να τα χτυπάμε.
3. Φτιάχνουμε σφιχτή μαρέγκα με τ' ασπράδια και προσθέτοντάς τη με τα ψιλοκομμένα κερασάκια στο παραπάνω μίγμα τ' ανακατεύουμε καλά.
4. Γυρίζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο στενόμακρο ταψί της κουζίνας. Το ψήνουμε 45' σε μέτρια θερμοκρασία.
5. Βγάζοντάς το, το κόβουμε σε 3 στενόμακρες ίσες φέτες αφήνοντάς τες να κρυώσουν. Τις ραντίζουμε με το σιρόπι απ' τα κερασάκια.
6. Στο μεταξύ λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπαιν μαρί. Ρίχνουμε το βούτυρο, την άχνη και το γάλα χτυπώντας τα να γίνουν ένα αφράτο γλάσο.
7. Τοποθετούμε τη μία φέτα σε πιατέλα. Την καλύπτουμε με σαντιγύ. Το ίδιο κάνουμε και με τις άλλες δύο. Τέλος καλύπτουμε όλη την τούρτα με σαντιγύ. Την γαρνίρουμε με το γλάσο βγαλμένο με κορνέ και κερασάκια σερβίροντάς τη.

ΤΟΥΡΤΑ ΑΓΑΠΗΣ

ΥΛΙΚΑ

1/2 κούπα τσαγιού τριμμένη φρυγανιά

1 κούπα τσαγιού χοντροκομμένη καρυδόψιχα και 1 ζάχαρη

4 κουταλιές σκόνη σοκολάτας

3 κουταλιές κονιάκ

1/2 κουταλιά μπαίκιν πάουντερ - 6 αυγά

1 κουταλάκι τριμμένα κανελογαρύφαλλα

ΓΕΜΙΣΗ

1/4 κιλού σαντιγύ

1 κουταλιά κακάο και 2 άχνη ζάχαρη

Αρκετή τρούφα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη να λιώσει.

2. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά συνεχίζοντας το χτύπημα να ενώσουν.

3. Φτιάχνουμε μαρέγκα με τ' ασπράδια. Την προσθέτουμε στο παραπάνω μίγμα και ανακατεύοντάς τα μοιράζουμε το μίγμα σε δύο βουτυρωμένες φόρμες ψήνοντάς τα 25' σε μέτρια θερμοκρασία.

4. Χτυπάμε τη σαντιγύ (κρατάμε ελάχιστη) με το κακάο και την άχνη να γίνει αφράτη. Τη βάζουμε να σφίξει στο ψυγείο.

5. Τοποθετούμε τη μία βάση σε πιατέλα. Την καλύπτουμε με σαντιγύ. Το ίδιο κάνουμε και με την άλλη βάση.

6. Καλύπτουμε όλη την τούρτα με την υπόλοιπη σαντιγύ. Την πασπαλίζουμε με την τρούφα και γαρνίροντάς τη με τη σαντιγύ που κρατήσαμε σερβίρουμε.



ΤΟΥΡΤΑ ΑΓΑΠΗΣ



