

Οικονομικό, εύκολο και ζουμερό γλυκό με ινδοκαρυδο από την Αλίκη και το «Μυρωδιές και νοστιμιές» !

Υλικά

Για το παντεσπάνι

2 αυγά
200ml γάλα
100ml λάδι
100γρ.ζάχαρη
200γρ.αλεύρι
1 κουταλάκι baking powder
2 κουτ.σούπας κακάο

Για την κρέμα

1 λ. γάλα
1 ποτήρι ζάχαρη
7 κουτ. σούπας σιμιγδάλι
200 γρ. ινδοκαρυδο
αν θέλετε μπορείτε να προσθέτετε λίγη άσπρη σοκολάτα περίπου
30,40 γρ.

Προετοιμασία

Βράζετε το γάλα και στην συνεχεια προσθέτετε το σιμιγδάλι και την ζάχαρη, τα βράζετε ακόμα 10 λεπτά μέχρι να τα πηξουν.Αφαιρείτε την κατσαρόλα από την φωτιά και προσθέτετε το ινδοκαρυδο. Αφήνετε το σιμιγδάλι για να κρυώσει ή μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε χλιαρό.

Για το παντεσπάνι

Βάζετε όλα τα υλικά για το παντεσπάνι σε ένα μπολ για να τα ανακατώσετε με το χέρι ή με το μίξερ.

Βουτυρώνετε και βάζετε αλεύρι σε ένα ταψί διαστάσεων 25*34 εκ.περίπου. Βάζετε το μισό μίγμα για το παντεσπάνι και το ψήνεται στους 170 βαθμούς για 10 λεπτά περίπου (δεν χρειάζεται να είναι πολύ ψημένο(Τόσο όσο να μην βουλιάζει η κρέμα στο παντεσπάνι).Βάζετε την κρέμα πάνω από το παντεσπάνι και στην συνεχεια βάζετε το υπόλοιπο μίγμα από το παντεσπάνι και τα ψήνεται όλα μαζί για ακόμα 15-20 λεπτά περίπου.

Το γλυκό πρέπει να ψηθεί σε μέτρια θερμοκρασία μην δυναμώνετε τον φούρνο σας.

Από πάνω μπορείτε να βάλετε γλάσο σοκολάτας ή να βάλετε ινδοκαρυδο. Μπορείτε να το αφήσετε και όπως είναι επειδή το παντεσπάνι είναι λείο.

<http://mirodieskainostimies.blogspot.gr/2011/11/blog-post.html>

Nutella Cheesecake Bars από το «Μυρωδιές κι Νοστιμιές » !

Υλικά

Για την βάση

200 γρ. Αλεσμένα μπισκότα OREO

60 γρ. Λιωμένο βούτυρο

Για την κρέμα

500 γρ. Τυρί κρέμα Philadelphia

120 γρ. Ζάχαρη
2 αυγά
120 ml. κρέμα γάλακτος
120 γρ. nutella σε θερμοκρασία δωματίου
1 φακελάκι βανίλια

Προετοιμασία

Σε μια φόρμα 20*20 εκατοστά βάζετε δύο κόλεις ψησίματος κατά το πλάτος της σε δύο λωρίδες έτσι ώστε να κρέμονται οι άκρες τους εκτός της φόρμας για να μπορεί το γλυκό να ξεφορμαριστεί και να κοπεί πιο εύκολα. Ανακατώνετε καλά τα μπισκότα με το βούτυρο μέχρι να ενωθούν και τα απλώνετε στην φόρμα. Ψήνετε το μείγμα σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 12 λεπτά. Αφήνετε την βάση να κρυώσει εντελώς.

Για την κρέμα

Ανακατώνετε καλά όλα τα υλικά εκτός την nutella. Παίρνετε 200 γρ. από το μείγμα και προσθέτετε την nutella. Βάζετε πάνω από την βάση πρώτα το άσπρο μέρος και στην συνέχεια το μέρος με την nutella. Ψήνετε το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 35 λεπτά.

Αφήνετε το γλυκό να κρυώσει καλά για 5-6 ώρες στο ψυγείο.

<http://mirodieskainostimies.blogspot.com/2014/02/nutella-cheesecake-bars.html>

Το πιο OREO γλυκό ψυγείου με

3 κρεμένιες στρώσεις από την Αργυρώ !

Υλικά συνταγής

- 3 λίτρα φρέσκο γάλα
- 2 φλ. ζάχαρη
- 300 γρ. κορν φλάουρ
- 3 βανίλιες
- 200 γρ. σοκολάτα γάλακτος ψιλοκομμένη
- 200 γρ. σοκολάτα λευκή ή άλλη γεύση (καραμέλα, πραλίνα, πορτοκάλι)
- ξύσμα από 1 ακέρωτο πορτοκάλι (προαιρετικά)
- 2 συσκευασίες double OREO
- 1 συσκευασία OREO με γέμιση σοκολάτας
- 250 γρ. κρύο γάλα
- λίγο κονιάκ λικέρ της αρεσκείας σας
- τρούφα σοκολάτας για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Κρατάμε 2 φλ. κρύο γάλα και διαλύουμε το κορν φλάουρ. Το υπόλοιπο γάλα το βάζουμε σε κατσαρόλα μαζί με την ζάχαρη και τις βανίλιες. Το αφήνουμε να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το διαλυμένο κορν φλάουρ και ανακατεύουμε συνεχώς σε μέτρια φωτιά να πήξει η κρέμα. Χωρίζουμε την κρέμα σε τρία μπολ. Σε κάθε μπολ προσθέτουμε από 1 είδος σοκολάτας. Ανακατεύουμε να λιώσουν οι σοκολάτες.

Ρίχνουμε το κονιάκ στο κρύο γάλα. Βουτάμε τα double OREO σε αυτό και τα κάνουμε στρώση σε μακρόστενο ή τετράγωνο πυρίμαχο. Σε μακρόστενο θα γίνει πιο λεπτό αλλά θα βγουν πιο πολλά κομμάτια. Κάνουμε μια στρώση την κρέμα λευκής σοκολάτας βάζουμε μια στρώση τριμμένο OREO ή βουτηγμένα σε γάλα OREO. Κάνουμε στρώση από πάνω την κρέμα σοκολάτας, αν θέλουμε κάνουμε στρώση τριμμένο ή ολόκληρο βουτηγμένο σε γάλα OREO και τέλος στρώνουμε την τρίτη κρέμα. Αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Το παγώνουμε για 1-2 ώρες και το

σερβίρουμε με τριμμένο OREO.

Αν δεν βρείτε σοκολάτα πορτοκάλι, βάλτε στην κρέμα λευκή σοκολάτα και το ξύσμα πορτοκαλιού. Δεν θα βγει με χρώμα άλλα θα έχει γεύση πορτοκαλιού.

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%A4%CE%BF-%CF%80%CE%B9%CE%BF-0RE0-%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CF%8C-%CF%88%CF%85%CE%B3%CE%B5%CE%AF%CE%BF%CF%85-%CE%BC%CE%B5-3-%CE%BA%CF%81%CE%B5%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%B9%CE%B5%CF%82-%CF%83%CF%84%CF%81%CF%8E%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82>

Γλυκό με φράουλες και σοκολάτα από την Αλίκη και το «Μυρωδιές και Νοστιμιές» !

Ένα τέλειο γλυκό που θα ευχαριστήσει ταυτόχρονα όλους αυτούς που είναι λάτρεις των γλυκών με σοκολάτας αλλά και όσους προτιμούν δροσερά γλυκά με φρούτα. Η ιδιαίτερη γεύση στο παντεσπάνι που θυμίζει περισσότερο κρέμα σοκολάτας θα σας ενθουσιάσει.

Υλικά

Για το μέρος με σοκολάτα (Διαφορετικό Παντεσπάνι)

220 γρ .κουβερτούρα ή σοκολάτα γάλακτος (Εγώ έχω βάλει σοκολάτα γάλακτος)

175 γρ. βούτυρο

100 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα

2 κ.σ. αλεύρι

2 κ.σ. γάλα

140 γρ. ζάχαρη

5 αυγά

λίγο αλάτι

Για την άσπρη κρέμα

200 γρ. τυρί Philadelphia

200 ml. κρέμα γάλακτος

4 κ.σ. ζάχαρη

περίπου 200 γρ. φράουλες

Μαρμελάδα φράουλας κατά προτίμηση σπιτική

Για την Διακόσμηση

2 φακελάκια σαντιγί

φράουλες

Προετοιμασία

Λιώνετε την σοκολάτα και το βούτυρο στον ατμό (Μπεν μαρί) .Ανακατώνετε τα αυγά με τα υπόλοιπα υλικά μέχρι να σμίξουν. Τα αυγά δεν τα χτυπάτε στο μίξερ όπως κάνετε με τα υπόλοιπα παντεσπάνια απλώς τα ανακατώνετε με τα υπόλοιπα υλικά. Προσθέτετε την κρύα κουβερτούρα που λιώσατε με το βούτυρο και τα ανακατώνετε ξανά όλα μαζί.

Αλευρώνετε και λαδώνετε ένα ταψί με διαστάσεις 28*23 εκατοστά και τοποθετείτε μέσα το μείγμα. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 25-30 λεπτά. Το παντεσπάνι πρέπει να μείνει ζουμερό και μαλακό και να έχει υφή σαν μια κρέμα από σοκολάτα για αυτό προσέξτε να μην είναι υπερβολικά ψημένο και στεγνό.

Αφήνετε το παντεσπάνι να κρυώσει και το κόβετε σε δυο μέρη κατά μήκος του ταψιού.

Για την κρέμα

Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος με την ζάχαρη μέχρι να πήξουν. Ανακατώνετε απαλά μέσα στο μείγμα και το τυρί κρέμα.

Συναρμολόγηση

Αλείφετε 3-4 κ.σ. μαρμελάδα φράουλας σε ένα παντεσπάνι και το τοποθετείτε σε μια πιατέλα. Απλώνετε όλη την κρέμα και τοποθετείτε από πάνω της φράουλες κομμένες σε μικρά κομματάκια. Τοποθετείτε το δεύτερο παντεσπάνι πάνω από την κρέμα το αλείφετε με την μαρμελάδα και στην συνέχεια βάζετε την σαντιγί. Αφήνετε το γλυκό στο ψυγείο για 6-7 ώρες για να κρυώσει καλά.

Πριν να σερβίρετε το γλυκό το διακοσμείτε με φράουλες.

Γρήγορη συνταγή για μαρμελάδα φράουλας

Λιώνετε σε ένα μπλέντερ 300 γρ. φράουλας (μπορεί να μείνουν μικρά κομματάκια). Προσθέτετε 150 γρ. ζάχαρη και τα βράζετε για 25 λεπτά.

<http://mirodieskainostimies.blogspot.com/2013/04/blog-post.html>

Κορμός Καπουτσίνο (Cappuccino) από την Αλίκη και τις «Μυρωδιές και Νοστιμιές» !!

Υλικά

Για το παντεσπάνι

5 αυγά

6 κ.σ. ζάχαρη
5 κ.σ. αλεύρι
2 κ.σ. κακάο
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Για την κρέμα

500 ml. γάλα
5 κ.σ. ζάχαρη
2 σακουλάκια carruccino σε σκόνη (2×12,5 γρ.)
20 γρ. ζελατίνη
1 σακουλάκι βανίλια

2 σακουλάκι σαντιγί σε σκόνη
300 ml. γάλα
5 κ.σ. ζάχαρη

Προετοιμασία

Χτυπάτε τα αυγά με την ζάχαρη μέχρι να γίνουν αφράτα. Κοσκινίζετε το αλεύρι και το προσθέτετε μαζί με το κακάο και την μπέικιν πάουντερ. Βάζετε μια λαδόκολλα σε ένα μεγάλο ταψί και ψήνετε το παντεσπάνι σε καλά προθερμασμένο φούρνο και το ψήνετε στους 180 βαθμούς για 15 λεπτά περίπου . Το δικό μου ταψί είναι 28*37 εκατοστά.

Όταν κρυώσει το παντεσπάνι το κόβετε στα τέσσερα μαζί με την κόλλα για να πάρετε τέσσερις λωρίδες πάχους 9 εκατοστών.

Για την κρέμα

Βάζετε την ζελατίνη σε 100 ml. νερό για να μαλακώσει. Βράζετε 500 ml. γάλα, φεύγετε την κατσαρόλα από την φωτιά και προσθέτετε την ζελατίνη το carruccino, την ζάχαρη και την βανίλια. Ανακατεύετε καλά για να λιώσουν όλα τα υλικά, αφήνετε την κρέμα να κρυώσει και την βάζετε στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι να αρχίσει να σφίγγει. Πρέπει να προσέξετε να μην σφίξει πολύ η κρέμα για να μπορεί να ενωθεί με την σαντιγί. Όταν η κρέμα θα έχει περίπου την πυκνότητα που έχει το μέλι (λίγο πιο πηχτή) ενώνετε την κρέμα με την σαντιγί.

Χτυπάτε την σαντιγί με το γάλα και την ζάχαρη μέχρι να σφίξουν καλά, προσθέτετε το μείγμα με το cappuccino και τα χτυπάτε καλά σε γρήγορη ταχύτητα για να ενωθεί η κρέμα. Αφήνετε την κρέμα στο ψυγείο για περίπου μισή ώρα και ενώνετε το γλυκό σας. Πριν να ενώσετε το γλυκό πασπαλίζετε με λίγο γάλα το παντεσπάνι σας.

Αφήνετε το γλυκό στο ψυγείο για 5-6 ώρες πριν να το σερβίρετε.

*** Είναι πολύ σημαντικό να ενώσετε το γλυκό σας πριν να σφίξει πολύ η κρέμα για να μπορεί να απλώνεται εύκολα.

<http://mirodieskainostimies.blogspot.com/2014/01/cappuccino.html>

Γλυκό ψυγείου με τέσσερις γεύσεις από τον Παναγιώτη Θεοδωρίτση και την «Ζαχαροπλαστική Πάνος» !!

.Σοκολατένιο γλυκό ψυγείου με βάση μπισκότου, κρέμα φυστικοβούτυρου, σάλτσα καραμέλας με φιστίκια, και τέλος με επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος.

Η συνταγή είναι από ξένο site, μεταφρασμένη από εμένα αποκλειστικά για tosintagespanos. Στην συνταγή έχω προσθέσει, και αλλάξει κάποια υλικά για καλύτερα αποτελέσματα.

Υλικά:

Βάση μπισκότου:

1 πακέτο μπισκότα digestive, χοντροτριμένα με το χέρι, όχι σκόνη

150 γρμ. βούτυρο λιωμένο

100 γρμ. ζάχαρη μαύρη

Κρέμα φυστικοβούτυρου:

110 γρμ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
220 γρμ. φυστικοβούτυρο
300 γρμ. ζάχαρη άχνη

Σάλτσα καραμέλας:

330 γρμ. κρυσταλλική ζάχαρη
2 κουτ. σ. γλυκόζη
80 γρμ. νερό
1/2 κουτ. γλ. αλάτι
90 γρμ. κρέμα γάλακτος, σε θερμοκρασία δωματίου
60 γρμ. βούτυρο κομμένο σε κυβάκια, σε θερμοκρασία δωματίου
1 κούπα φιστίκι αράπικο ξεφλουδισμένο και μισοσπασμένο λίγο στο γουδί



Σημείωση: Όταν λέμε σε θερμοκρασία δωματίου, θα πρέπει να έχουμε τα υλικά εκτός ψυγείου, για τουλάχιστον 1 1/2 ώρα. Ανάλογα την εποχή.

Επικάλυψη γκανάζ:

230 γρμ. σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος
2 κουτ. σ. κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση:

Βάση μπισκότου:

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. βαθμούς
2. Βουτυρώνουμε καλά ένα ταψί 25×30 εκ. περίπου.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε καλά με το χέρι τα μπισκότα, το λιωμένο βούτυρο, και τη μαύρη ζάχαρη.
4. Τα αδειάζουμε στο ταψί, τα απλώνουμε καλά, και τα πατάμε με ένα ποτήρι να κάτσουν καλά.
5. Ψήνουμε για 10-12 λεπτά. Το αφαιρούμε από το φούρνο, και αφήνουμε να κρυσώσει εντελώς.



Κρέμα φυστικοβούτυρου:

1. Στο κάδο του μίξερ χτυπάμε το φυστικοβούτυρο με το βούτυρο,

μαζί μέχρι να αφρατέψει.

2. Προσθέτουμε σιγά-σιγά τη ζάχαρη άχνη, χτυπώντας μέχρι να ενσωματωθεί καλά.

3. Την απλώνουμε πάνω στη βάση μπισκότου, και το τοποθετούμε στην κατάψυξη έως ότου κάνουμε την караμέλα.



Σάλτσα караμέλας:

1. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, τη γλυκόζη, το αλάτι, και το νερό.

Βράζουμε σε δυνατή φωτιά χωρίς ανακάτεμα έως ότου η θερμοκρασία φτάσει στους 160° C. βαθμούς περίπου, και πάρει ένα σκούρο χρυσαφή χρώμα.

2. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε αμέσως την κρέμα γάλακτος, και το βούτυρο. Προσέχουμε διότι θα φουσκώσει αρκετά.

Ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθούν, και να γίνει μια λεία σάλτσα. (Σε περίπτωση που πετρώσει πέφτοντας η κρέμα γάλακτος, ξαναβάζουμε λίγο στη φωτιά ανακατεύοντας να λιώσει).

3. Αφήνουμε να κρυώσει, προσθέτουμε το φιστίκι και ανακατεύουμε πολύ καλά.

4. Αδειάζουμε το μίγμα επάνω στην κρέμα φυσιτικοβούτυρου, και την απλώνουμε με σπάτουλα.

5. Το βάζουμε στο ψυγείο έως ότου κάνουμε την γκανάζ.



Επικάλυψη γκανάζ:

1. Λιώνουμε την κουβερτούρα γάλακτος με την κρέμα γάλακτος σε μπεν μαρί, ή στο φούρνο μικροκυμάτων.

2. Ανακατεύουμε καλά, και την απλώνουμε με μια σπάτουλα επάνω στην караμέλα.

3. Τοποθετούμε το γλυκό στο ψυγείο να παγώσει. Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια, και σερβίρουμε.

Βγάζει περίπου 30 κομμάτια.



Σημείωση: Εάν δούμε ότι έχει σφίξει παραπάνω από το κανονικό

στο ψυγείο, το αφαιρούμε εκτός ψυγείου 5 λεπτά πριν το κόψουμε. Αυτό εξαρτάται από το πόσο ψήσαμε την καραμέλα.

http://my-sweet-place-patisserie.blogspot.gr/2014/01/blog-post_16.html

Σοκολατένιο μωσαϊκό από την Αλίκη και το «Μυρωδιές και Νοστιμιές» !

Υλικά

200 γρ.άσπρη σοκολάτα
200 γρ.σοκολάτα γάλακτος
400 γρ.γιαούρτι στραγγιστό
200 ml.κρέμα γάλακτος
10 γρ.ζελατίνη
100 ml.νερό
1 κουτ.σούπας κονιάκ
1/2 κουτ.σούπας καφέ
100 γρ.περίπου μπισκότα Petit

Προετοιμασία

Βάζετε την ζελατινη σε κρύο νερό για να φουσκώσει. Σε δυο διαφορετικά σκευη λίνεται την άσπρη και την μαύρη σοκολάτα, την κάθε μια με 100 ml. κρέμας γάλακτος. Μέσα στις ήδη λιομένες σοκολάτες προσθέτετε την ζελατίνη και ανακατώνεται για να λιώσει. Όσο τα δυο μίγματα είναι ακόμα ζεστά προσθέστε στο καθένα 200 γρ. γιαούρτι. Στο άσπρο μέρος προσθέτετε το κονιάκι και στο μαύρο το καφέ. Στο πάτο του καλουπιού βάζετε

τα μπισκότα τα οποία βουτάτε στο γάλα. Βάζετε μέσα το άσπρη και το μαύρο μίγμα εναλλάξ, μια το ένα μια το άλλο μέχρι να λείψουν. (τα μίγματα δεν θα είναι πηχτά). Αφήνετε το γλυκό στο ψυγείο για μερικές ώρες μέχρι να κρυώσει καλά.

http://mirodieskainostimies.blogspot.gr/2011/09/-blog-post_30.html

Trifle με κέικ πορτοκάλι και μους σοκολάτας απο την Ιωάννα Σταμούλου και το «Sweetly» !

Ένα πεντανόστιμο τεμπελογλυκάκι με κέικ πορτοκάλι και μους σοκολάτας !

Τράιφλ λέμε αυτά τα γλυκά του ποτηριού, ένα mix and much που παίζεις με τις υφές και ανακατεύεις μέσα κομμάτια μπισκότων ή κέικ με ένα κρεμώδες μείγμα και κάποιο άλλο φρουτώδες ή μια σος. Την Πρωτοχρονιά που ήθελα να μαγειρέψω για τη μανούλα και κάτι φίλες που περίμενα να φάμε όλες μαζί το μεσημέρι αλλά το είχα караξενυχτίσει την προηγούμενη και δεν προλάβαινα όχι να φτιάξω γλυκό, ούτε φαγητό καλά καλά, έφτιαξα μια μους σοκολάτας αυτή την πανεύκολη που σας είπα εχθές

και έβαλα το μπολ στο ψυγείο. Μπισκότα δεν έβλεπα στο ντουλάπι, όμως υπήρχε λίγο κέικ πορτοκάλι εμφανώς ταλαιπωρημένο από ...ξηρασία. Έφτιαξα λοιπόν ένα πορτοκαλένιο σιροπάκι και το πότισα να ζωντανέψει και την τελευταία στιγμή έκανα τη σύνθεσή μου ανακατεύοντας κέικ και μους μέσα σε ποτήρια του ουίσκι. Όλοι τρελάθηκαν με το γλυκό μου. Λέτε να μου το είπαν για να μην με πικράνουν πρώτη μέρα του χρόνου; Δεν το νομίζω..

Υλικά για 5-6 άτομα:

4-5 φέτες κέικ (κατά προτίμηση πορτοκάλι)
περισευούμενο

1 δόση μους σοκολάτας αυτή με τα 2 υλικά (350ml κρέμα γάλακτος + 200γρ. κουβερτούρα σε κομματάκια, λίγο ουίσκι ή grand marnier προαιρετικά)

Για το σιρόπι

1 1/2 φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι

5 κουτ. σούπας ζάχαρη

Για τη διακόσμηση

μερικές φέτες πορτοκάλι

Εκτέλεση

Ετοιμάζετε τη μους: Ζεσταίνετε σε ένα μπρίκι τα

150ml της κρέμας γάλακτος και πριν πάρει βράση την τραβάτε από τη φωτιά και περιχύνετε με αυτή τη σοκολάτα που στο μεταξύ έχετε ρίξει μέσα σε ένα μπολ.

Χτυπάτε στο μίξερ την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος σε σαντιγί. Ανακατεύετε το μείγμα της σοκολάτας να λιώσει και να ομογενοποιηθεί κι ενσωματώνετε μέσα πρώτα το ουίσκι και μετά την σαντιγί. Σκεπάζετε το μπολ με καπάκι και το αφήνετε στο ψυγείο για μερικές ώρες να σφίξει.

Ετοιμάζετε ένα σιρόπι με τον πορτοκαλοχυμό και τη ζάχαρη βράζοντας τα υλικά σας για 8 λεπτά. Αφήνετε να κρυώσει το σιρόπι εντελώς.

Κόβετε το μαγιάτικο κέικ σε κυβάκια και τα απλώνετε μέσα σε ένα μπολ. Με ένα κουτάλι παίρνετε σιρόπι πορτοκαλιού και βρέχετε με αυτό το κέικ.

Όταν θέλετε να σερβίρετε, παίρνετε ποτήρια του ουίσκι χαμηλά και βάζετε στον πάτο τους μερικά κυβάκια κέικ. Βάζετε τη μους σε σακούλα ζαχαροπλαστικής (αν έχετε υπομονή και δεν βουτήξετε το κουτάλι) και σκεπάζετε το κέικ με ένα στρώμα μους. Συνεχίζετε με μερικά κυβάκια κέικ, πάλι μους σοκολάτας και τελειώνετε με 1-2 κυβάκια κέικ.

Διακοσμείτε με φετούλες πορτοκαλιού και σερβίρετε αμέσως.

<http://www.sweetly.gr/2014/01/-trifle-me-cake-portokali-kai-mousse-sokolata/-#more-2151>

Γιαουρτόπιτα με σιρόπι από την Αργυρώ!

Η δροσερή γεύση του γιαουρτιού αποτελεί ιδανική επιλογή για τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού.

Υλικά συνταγής

1½ φλ. ζάχαρη

1 φλ. βούτυρο

3 φλ. Φαρίνα

1½ φλ. γιαούρτι

5 αυγά

3 κ.γ. Μπέικιν Πάουντερ

1 λεμόνι (ξύσμα) 1 πορτοκάλι (ξύσμα)

3 βανίλιες

1 φλ. καβουρντισμένα άσπρα αμύγδαλα

Για το σιρόπι

2 φλ. νερό 2 φλ. ζάχαρη 4 κ.σ. κονιάκ

Εκτέλεση

1. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη για 10΄ μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέτουμε τους κρόκους και το γιαούρτι και ανακατεύουμε απαλά. Ρίχνουμε το αλεύρι κοσκινισμένο με το μπέικιν πάουντερ, τα ξύσματα, τις βανίλιες και τα καβουρντισμένα αμύγδαλα.

2. Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα και τα ανακατεύουμε απαλά στο μείγμα. Το βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψάκι και ψήνουμε στους 180°C για 1 ώρα.

3. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι και τα βράζουμε για 3 λεπτά από την ώρα που θα πάρουν βράση. Ρίχνουμε το σιρόπι όπως είναι καυτό πάνω στο γιαουρτογλυκό που θα είναι πια χλιαρό. Το κόβουμε σε κομμάτια αφότου κρυώσει.

Μερίδες: 9

Χρόνος Προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 60 λεπτά

<http://www.argiro.gr/Recipes/Popular/γιαουρτόπιτα-ε-σιρόπι>

**Μπανόφι με σοκολάτα από τον
Ακη Πετρεζίκη και το
oisyntagesmoy.gr!**

Υπέροχο και αγαπημένο γλυκό με γεύσεις και εντάσεις..

Η σοκολάτα το φέρνει σε μια άλλη διάσταση.

ΥΛΙΚΑ για το μπισκότο:
300 γραμμάρια μουστοκούλουρα
100 γραμμάρια Βούτυρο

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση (Toffee):

115 γραμμάρια Βούτυρο
150 γραμμάρια μαύρη μαλακή ζάχαρη
1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
4 μπανάνες

ΥΛΙΚΑ για το γλάσσο:

250 γραμμάρια σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
250 γραμμάρια Κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα υλικά για την βάση στο μίξερ και στρώνουμε σε ένα ταψάκι.

Σε ένα τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο για την γέμιση (toffee) και προσθέτουμε την ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και ρίχνουμε το ζαχαρούχο γάλα και ανακατεύουμε μέχρι που να γίνει καραμέλα για 3 – 4 λεπτά. Στη συνέχεια ρίχνουμε το μείγμα πάνω από την βάση.

Στρώνουμε πάνω από την γέμιση 4 μπανάνες κομμένες σε φέτες.

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την ρίχνουμε πάνω στη σοκολάτα που την έχουμε κάνει κομμάτια. Ανακατεύουμε καλά!! Ρίχνουμε το σοκολατένιο μείγμα πάνω από τις μπανάνες και βάζουμε στο ψυγείο μέχρι που να πήξει για περίπου 2 ώρες. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε άλλα μπισκότα αν δεν έχουμε μουστοκούλουρα. Θα γίνει το ίδιο νόστιμο. Ιδίως με μπισκότα που έχουν κανέλα.

http://www.oisyntagesmoy.gr/index.php/recipes/view_recipe/20