

1. Kekszes krémes

Hozzávalók:

1 cs. kocka alakú háztartási keksz, 1,5 cs. vaniliás pudingpor, 2 db tojás, 7 evőkanál cukor, 1 evőkanál liszt, 12.5 dkg margarine, 7,5 dl tej, fél csomag zselatin

Tepsi alját (30*22cm) kirakjuk a keksszel és a következő krémet tesszük rá.

Krém: A pudingport, a zselatint, a tojások sárgáját, a cukrot, a lisztet egy kevés tejjel csomómentesre kikeverjük. Beleöntjük a tejbe és sűrűre főzzük. Amíg forr, belekeverjük a tojások felvert habját és beledaraboljuk a margarint.

Óvatosan a kekszre merjük (nem öntjük!) és kirakjuk a tetejét is keksszel. Másnapra megpuhul és gyönyörűen lehet szeletelni.

S ü t i k s ü t é s n é l k ü l



2. Sütés nélküli almatorta

Hozzávalók:

1 kg alma, babapiskóták, 2 csomag vanília pudingpor, 4,5 dl víz, cukor, fahéj, citromlé.

Egy kapsos tortaformát kirakunk jó szorosan babapiskótával. A lereszelt almát puhára pároljuk 2 dl vízben. A pudinporokat elkeverjük 2,5 dl vízben és az almára öntjük. Sűrűsödésig főzzük. Megédesítjük ízlés szerinti cukorral, fahéjjal és egy kevés citromlevet adunk hozzá. Jól elkeverjük és melegen a piskótára öntjük a felét. Újabb babapiskóta-sor következik (picit bele is nyomkodhatjuk az almába), majd az alma másik fele. Elsimítjuk és betesszük a hűtőbe megszilárdulni.

Mikor kihült felferünk kb 1,5 - 2 dl HULALA tejszínt és vastagon az almára simítjuk. A tejszín tetejére csokit reszelünk, vagy csoki tortadarát szórunk.

Pár órát pihentetjük, miután kivettük a tortaformából szépen lehet szeletelni. Nagyon egyszerű elkészíteni, mutatós és nagyon finom süti!



3. CITROMOS ÁLOM / Illeskrisz receptje, NLC

Hozzávalók:

25 dkg cukrozott tetejű babapiskóta (mert ez jobban puhul), 0.50 l tejföl, 0.50 l tejszín, 2 db citrom, 12 ek. cukor, 1 cs. vaniliás cukor

A tejszínt habosra keverjük a kétféle cukorral, belekeverjük a citromok reszelt héját és levét. A tejszínt kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk a citromos krémbe. Egy jénai tál alját kirakunk babapiskótával, rákenjük a fele krémet, majd ismét egy sor piskóta jön és a tetejére simítjuk a maradék citromos krémet. Citromgerezdekkel és levélkével díszítjük. Egy éjszakára hűtőbe tesszük. Nagyon finom, könnyen elkészíthető sütés nélküli sütemény.



4. Dinnye süti /floryka

Hozzávalók:

Piros részhez: 12,5 dkg margarin, 20 dkg darált keksz, 10 dkg porcukor, 1 piros ételfesték, 1 rumaroma, 2-3 cl. sárgadinnye vodka vagy víz

Zöld részhez: 12,5 dkg margarin, 30 dkg darált keksz, 1 zöld ételszínezék, 10 dkg porcukor 2-3 cl sárgadinnye vodka vagy víz

A magokhoz kevés tortabevonó

Elkészítés:

A piros masszából készítünk 6 db. Egyforma golyót, és a zöld masszát is elosztjuk 6 felé, és ezzel beburkoljuk a piros golyókat. 1 éjszakára hűtőbe tesszük, utána elővesszük és mindegyik dinnyét jó éles késsel 8 felé vágjuk. Érdeemes úgy szeletelni, hogy először félbe vágni, utána vágott felével lefelé fordítva darabolni tovább. Ha nem így járunk el, akkor morzsálódik a zöld széle. Én csak a második adagnál jöttem rá, hogy így lesz szép.

Miután ügyesen felszeltük, olvasztott csokiból kis magokat pötyögtetünk mindegyik szelet mindkét oldalára egy fogvájó segítségével, vagy mint a képen látható csokidarával is megszórhatjuk.

A piros részhez a recept eredetileg sárgadinnye aromát ír de mivel szinte sehol nem lehet kapni így szerintem megteszi a rumaroma is.



5. Egyszerű banános süti

Vegyél kicsi kör alakú piskótatallért. Két piskótatallér közé tegyél egy kb. fél cm-es banánkarikát. Középen tűzd össze fogvájóval. Készíts egy sűrű vanília pudingot. Mártsd bele az elkészített, összetűzött banános piskótákat a meleg pudingba és helyezd őket sütőpapírra. Másnap a legfinomabb, amikor megpuhul a piskóta és összeérik a banánnal. Bármilyen pudingba, vagy olvasztott csokiba is mártható.



6. Gesztenyeszív:

Hozzávalók:

2 cs. gesztenyemassza, 10 dkg margarin, 8 db darált babapiskóta, 1 cs. vaníliás cukor, ízlés szerint kristálycukor kevés vízben felolvasztva, kevés rum.

Ezt a masszát téglalap alakúra nyújtottam és 18 egyforma darabra felvágtam. Egy formát a markomba tettem és a másik kezem hüvelykujjával a közepét megnyomtam. Így alakult ki ez a forma. (remélem érthetően írtam le)

Utána 3/4 részét olvasztott csokiba mártottam.



7. Gesztenyés méhkas süti

Hozzávalók: 50 dkg gesztenye massa, 10 dk darált babapiskóta, 1 cs. vaníliás cukor, egy kevés porcukor (ízlés szerint), kb. 2.5 cl rum, kakaópor

Elkészítés: A hozzávalókat a kakaópor kivételével összegyúrom. Egy nagyon kevés részt kiveszek belőle és azt kakaóporral színezem.

Először a sötét részt betöltöm a darázsformába, majd a világos részt a kaptárformába. Eltávolítom a formát és végül kör alakú keksz alapra helyezem. Én most zselés piskótatallérra tettem őket.



Ilyen formával készítettem :

A formával kapcsolatos tájékoztatómat megtalálod ezen a linken:
<http://andi1976.gportal.hu/gindex.php?pg=29121851>

8. Gesztenyés tekercs

Hozzávalók:

A tésztához: 25 dkg darált keksz, 18 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 0.5 dl rum, 1 evőkanál kókuszreszelék, 2 kiskanál kakaópor

A krémhez: 25 dkg gesztenyemassza, 12 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1-2 kiskanál rum, kb. 10 dkg csokoládé a bevonáshoz.

Elkészítés: A kekszet a margarinnal, a cukorral, a rummal, a kókuszreszelékkel és a kakaóval összedolgozzuk. Akkor jó mikor a cukor elolvadt benne, szinte össze kell gyúrnunk.

A felengedett gesztenyemasszát villával összetörjük és a margarinnal, a cukorral, a rummal addig kevergetem, amíg a cukor el nem olvad. (én egy pár másodpercre betettem a mikróba, meglangyosítottam, mert így könnyebben elolvadt a cukor és könnyebben össze lehet dolgozni is)

Egy tiszta konyharuhát megvizezünk, kiterítjük, és a kekszmassza felét 20 * 25-ös téglalappá formáljuk, nyomkodjuk. A töltelék felét rásimítjuk, majd a konyharuha segítségével felgöngyöljük. A másik tekercsset ugyanígy készítjük el, majd legalább 1 órára hűtőbe helyezük. Végül a tetejét olvasztott csokoládéval vékonyan bevonjuk. Ecsettel a legkönnyebb vékonyan csokizni.

Konyharuha helyett sokkal egyszerűbb sütőpapírt használni! Arra kinyújtani és azzal feltekerni!

Aki nem szereti a túl édes dolgokat, az ne tegye bele az írt cukormennyiséget, mert szerintem túlzottan édes!



9. Keksz sünik / Rama Sütigyár receptje

Hozzávalók:

10 dkg margarin; 3 evőkanál cukrozatlan kakaópor; kb. 4 dl tej; 50 dkg darált háztartási keksz, 10 dkg hosszúkás csíkokra vágott mandula, 2 csomag vaníliás cukor; 5 evőkanál kristálycukor

Elkészítése:

A kekszet a kétféle cukorral, a puha (szobahőmérsékletű) margarinnal, a kakaóporral meg a tejjel összegyúrjuk.

Akkor jó, ha összeállt, és a cukor is elolvadt benne. (Én porcukorral készítettem.)

A masszából nedves kézzel kb. 32 db, diónyi nagyságú gömböt formálunk, melyeket azután kicsit hosszúkásra, amolyan süni alakúra formálunk. A mandulával úgy tűzdeljük meg, mintha ezek lennének a süni tüskéi. Be lehet vonni olvasztott csokoládéval, de anélkül is nagyon mutatós, egyszerű süti.

Elkészíthető úgy is, hogy a süniket meghempergetjük kókuszreszelékben és azután helyezük el a tüskéket és a szemet. A szemeket felvert tojásfehérjéből, francia drazséból, olvasztott fehér csokoládéből is készíthetjük.



10. Kekszes-tejfölös süti

1 nagy pohár tejfölt elkeverek 6- 8 ek. cukorral és egy vaníliás cukorral. Egy tepsibe sorba rakok háztartási kekszet, rá a cukros tejfölt, majd még egy réteg kekszet. Minden keksz tetejére egy banánkarikát teszek és tortazselével leöntöm. Legalább félnapig állni hagyom, hogy a keksz átpuhuljon, utána gyönyörűen lehet szeletelni. Egy nagy tejföl, egy kis tepsisütihez elég.

Megjegyzés: keverhetsz a cukros tejföhlöz áttört túrót, úgy is nagyon finom!

Bármilyen gyümölccsel készíthető, könnyű, finom nyári édesség.



11. Kókuszdió

Hozzávalók: **A külsejéhez:** 2 evőkanál rum; 5 dkg keserű kakaópor; 1 db tojás; 30 dkg darált dió; 20 dkg barna cukor

A belsejéhez: 10 dkg margarin; 10 dkg kókuszreszelék; 10 dkg porcukor

A forgatáshoz: 6-8 dkg kókuszreszelék

A díszítéshez: 15 szem fél dióbél

Elkészítése:

Először a belsejéhez valókat gyúrjuk össze, és 15 egyforma kis golyót formálunk belőle. 15-20 percre a mélyhűtőbe tesszük, hogy a formáját megtartsa.

A külsejéhez valókat addig gyúrjuk, míg a cukor el nem olvad benne, majd nedves kézzel 15 egyforma gombócot formálunk belőle. Két tenyerünk között egyenként kissé ellapítjuk, a közepére egy kókuszos gombócot teszünk, majd újra összegömbölygetjük ugyanúgy, mint amikor szilvágombócot készítettünk.

Kókuszreszelékben megforgatjuk, végül hűtőszekrényben vagy mélyhűtőben dermedni hagyjuk, Tálaláskor forró vízbe mártott késsel félbevágjuk, és egy-egy negyed dióval díszítjük.

Megjegyzés: én a külső részbe nem tettem bele a tojást, helyette egy kis tejjel dolgoztam össze. Ha esetleg lágy lenne a massa, nyugodtan lehet tenni hozzá darált kekszet. Se a külső, se a belső részhez nem tettem hozzá a receptben írt cukor mennyiségét, így nem lett tömény és túl édes.



12. Kókuszgolyó

Hozzávalók: 50 dkg darált keksz, 10 dkg vaj, 2 ek. kakaó, 20 dkg porcukor, 1 mokkáskanálnyi rumaroma, 1 csomag kókuszreszelék, meggybefőtt leve

Elkészítése: A kekszet ledaráljuk, elkeverjük a cukorral, a kakaóval és a szobahőmérsékletű vajjal. A meggybefőtt rumaromával ízesített levéből annyit teszünk hozzá, hogy formálható legyen. Nedves kézzel golyókat készítünk belőle és egyenként megforgatjuk őket a kókuszreszelékben. Fóliával letakarva hűtőszekrénybe tesszük, míg megkeményedik. Egy kevés kávéval még ízesíthető.

Érdemes megvárni, míg jól lehül és az ízek összeérnek benne!



13. Morgós csúcs

Hozzávalók: 10 dkg darált háztartási keksz, 20dkg darált dió, 30dkg porcukor, 4 dkg kakaópor, 8 dkg margarin, esetleg egy kevés tej. A forgatáshoz kristálycukor.

A **gesztenyés töltelékhez:** 25 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 5 deka porcukor, 15 deka darált háztartási keksz, 10 dkg vaj, egy kevés rum, **egyéb:** kézi citromfacsaró, befőtt meggy, vagy cseresznye

A kekszet a dióval, porcukorral, kakaóval, tojásokkal, ha kell, egy kevés tejjel összegyúrjuk. nedves kézzel, kb. 25 db kis gombócot formálunk belőle, amiket kristálycukorban meghempergetünk.

A felengedett gesztenyemasszát, a porcukorral, a keksszel, a puha vajjal és egy kevés rummal összedolgozzuk.

A kekszes diógombócokat egyenként egy felfordított citromfacsaró üregébe töltjük, pontosabban inkább csak körben a falához nyomkodjuk hasonlóan ahhoz mikor egy tortaformát bélelünk tésztával. A közepébe teszünk egy magozott meggyet. a gesztenyés töltelékkel pedig teljesen betöltjük az üreget. Ezután (mivel cukorba mártottuk) könnyedén kiütjük a formából. így kapjuk a kis csúcsokat, ami kívül diós, belül gesztenyés.

megjegyzés: én nem tettem bele tojást, és meglepően könnyen kijött a tészta a citromfacsaróból a cukrozás miatt! Pedig én is félttem, hogy bele fog ragadni. Aki nem szeretné túl édesre készíteni az ne tegye bele mind a 30 dkg porcukrot! Mivel a külsejét is muszáj cukrozni, ezáltal ezt nagyon soknak találtam.



14. Puncsos keksz-szelet / yvettsz

Hozzávalók:

Háztartási keksz, 1cs. rumpuncs pudingpor, 1cs. csokoládés pudingpor, 25dkg margarine, Cukor, Tej

A pudingokat 4-4 dl tejben, 2-2 ek. cukorral felfőzzük. A margarint ízlés szerinti cukorral /én kb. 15dkg tettem bele, nem szeretjük, ha nagyon csömör/ habosra keverjük, elfelezzük, az egyik felét a csokis, a másik felét pedig a puncsos pudingba keverjük.

Egy tepsibe teszünk egy sor, mézzel elkevert langyos tejbe mártogatott kekszet, erre kenjük (még melegen) a csokis krémet, újabb sor keksz következik és rákenjük a puncsos krémet. Tetejét megszórhatjuk tortadarával, vagy reszelt csokival.



15. Sport szelet

Hozzávalók: 50 dkg darált keksz, 4 evőkanál kakaópor, 25 dkg margarin, 20 dkg kristálycukor, 2 dl tej, rum vagy rumaroma

A darált kekszet a kakaóporral összekeverjük. Ezután egy edényben a margarint, a cukorral és a tejjel összekevegyük annyira, hogy a vaj és a cukor elolvadjon. Ezt ráöntjük a kakaóporral összekevert kekszre és hozzáadjuk a rumot vagy a rumaromát. Jól összekeverjük a masszát és egy tepsibe vagy jénaiba nyomkodjuk. Én egy 23*24 cm-es formát alakítottam ki belőle.

Nem kell sem sütőpapír, se más alája, simán kijön. Betenni a hűtőbe, míg a csokimáz elkészül. Gőz felett 2 tábla tortabevonót 2 ek. étolajjal felolvasztani, rákenni, hűtőbe rakni és forró vízbe mártott késsel szeletelni.

Megjegyzés: Én csak 1 tábla csokoládét használtam hozzá, mert nem akartam, hogy vastag legyen rajta a csokimáz. Nekem egy kissé leragadt pedig teflonos tepsiben készítettem. Késsel alávágtam, így azért szépen feljött. Aki fél a leragadástól annak azt ajánlom, hogy folpack fóliára nyomkodja rá a masszát. Nagyon finom és egyszerű recept!



A tepsibe simítva, csokizás előtt :

16. Túrógolyó

Hozzávalók -50 dkg túró, -30 dkg porcukor, -ízlés szerint vaníliás cukor, -30 dkg kókuszreszelék, -mogyoró, mandula vagy mazsola. A túró a porcukorral és a van. cukorral összekeverjük, majd 10 percig állni hagyjuk!

Ezután hozzáadjuk a kókuszreszeléket és összekeverjük.

A masszából kis golyókat formázunk, megforgatjuk kókuszreszelékben.

A golyók közepébe lehet tenni mogyorót, mandulát, vagy az egészbe mazsolát.

Könnyű, nyári édesség, hűtve fogyasztjuk!

Megjegyzés: nem tettem bele a 30 dkg porcukrot, mert sokalltam. A kókuszreszelékből is egy kicsivel kevesebbet tettem bele, helyette kevés darált háztartási keksszel készítettem formázhatóvá.



17. Gesztenyés tekeres

Hozzávalók

A tésztához: 25 dkg darált keksz, 18 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 0.5 dl rum, 1 evőkanál kókuszreszelék, 2 kiskanál kakaópor

A krémhez: 25 dkg gesztenyemassza, 12 dkg margarin, 10 dkg porcukor, 1-2 kiskanál rum, kb. 10 dkg csokoládé a bevonáshoz.

Elkészítés: A kekszet a margarinnal, a cukorral, a rummal, a kókuszreszelékkel és a kakaóval összedolgozzuk. Akkor jó mikor a cukor elolvadt benne, szinte össze kell gyúrni.

A felengedett gesztenyemasszát villával összetörjük és a margarinnal, a cukorral, a rummal addig kevergetem, amíg a cukor el nem olvad. (én egy pár másodpercre betettem a mikróba, meglangyosítottam, mert így könnyebben elolvadt a cukor és könnyebben össze lehet dolgozni is)

Egy tiszta konyharuhát megvizezünk, kiterítjük, és a kekszmassza felét 20 * 25-ös téglalappá formáljuk, nyomkodjuk. A töltelék felét rásimítjuk, majd a konyharuha segítségével felgöngyöljük. A másik tekerest ugyanígy készítjük el, majd legalább 1 órára hűtőbe helyezük. Végül a tetejét olvasztott csokoládéval vékonyan bevonjuk. Ecsettel a legkönnyebb vékonyan csokizni.

Konyharuha helyett sokkal egyszerűbb sütőpapírt használni! Arra kinyújtani és azzal feltekerni!

Aki nem szereti a túl édes dolgokat, az ne tegye bele az írt cukormennyiséget, mert szerintem túlzottan édes!

