

Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Λιζα - 16/04/2009 09:20

Αυριο θα φυγω και θα παω στην γιαγια για το Πασχα στην Ακρατα Αχαιας!!!
Θα ηθελα να μου προτεινετε ενα γλυκο να φτιαξω για την Ανασταση!!!Θα μαστε λιγα ατομα οχι
πολλα!!!!Σκεφτομουν μιλφειγ που ξερω οτι τους αρεσει τρελα!!!Εχετε καμια καλη συνταγη;Τι αλλο
μου προτεινετε;

Σας ευχαριστω εκ των προτερων

Φιλικα

Λιζα

=====

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 16/04/2009 10:30

Λιζα, σου έχω 3 προτάσεις που θεωρώ ότι είναι πολύ εύκολες να γίνουν αλλα και να μεταφερθούν
τα γλυκάκια επίσης εύκολα.

Όσο για το μιλφείγ είναι καλή ιδέα, αλλα αν μείνει για την επόμενη, το φύλλο σφολιάτας νωτίζει.
Πάντως και για αυτήν έχω μια πρόταση, αν επιμένεις.χαχα!!!

Ρίξε μια ματιά και τα ξαναλέμε

Φρυγανιά ζακυνθινή φτιάξτην με κρέμα βανίλιας στιγμής γιώτης

Μπανόφι Εδώ είναι πολύ εύκολο γιατι αν πάρεις απο το σούπερ μάρκετ έτοιμη τη καραμέλα
γάλακτος (όπως κάνω εγώ τώρα πια, χωρίς να βράζω το ζαχαρούχο), γίνεται αστραπή. Υπάρχει
έτοιμη εκεί που βάζουν τις μαρμελάδες.

Καταϊφάκια με αμύγδαλο απλό και εύκολο....και παραδοσιακό.

=====

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Λιζα - 16/04/2009 10:58

Ευχαριστω πολυ Ηλιαννα μου για την αμεση απαντηση. Θα ηθελαομως και τη συνταγη του Μιλφειγ
γιατι ξερω οτι τους αρεσει πολυ.

Προκληση αποτελει η ζακυνθινη φρυγανια. Ισως τελικα την δοκιμασω!!!

=====

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 16/04/2009 11:55

Λιζα έγραψε:

Ευχαριστω πολυ Ηλιαννα μου για την αμεση απαντηση. Θα ηθελαομως και τη συνταγη του Μιλφειγ γιατι ξερω οτι τους αρεσει πολυ.

Προκληση αποτελει η ζακυνθινη φρυγανια. Ισως τελικα την δοκιμασω!!!

Η απλούστατη συνταγή για μιλφέιγ είναι:

Απλώνω σε ενα πυρέξ μια στρώση έτοιμα μπισκότα σφολιάτας ιταλικά(απο sm) ή για πιο λεπτό αποτέλεσμα τα κόβεις στη μέση κατα μήκος.

Πάνω φτιάχνω και ρίχνω μια κρέμα βανίλιας στιγμής γιώτης(ανάλογα το πυρέξ που θα χρησιμοποιήσεις, διπλασιάζεις την ποσότητα αν χρειαστεί)

Ξανά μια στρώση μπισκότα σφολιάτα

Τέλος φτιάχνεις μια σαντιγί με ζωική ή φυτική κρέμα γάλακτος που τη χτυπάς με 4 κ.σ. ζαχαρη άχνη και την απλώνεις πάνω στα μπισκότα.

Στο τέλος τρίβεις με το χερι μπισκότα και τα ρίχνεις πάνω από τη σαντιγί, και ραντίζεις αχνη και κανέλα.

Η άλλη περίπτωση είναι να ψήσεις σφολιάτα βουτύρου στο φούρνο αντί μπισκότων, αφού την τριπήσεις καλά. Να φτιάξεις κρέμα ζαχαροπλαστικής αντί για έτοιμη κρέμα βανίλιας
Τα άλλα ακολουθούν την πιο πάνω διαδικασία.

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Λιζα - 16/04/2009 12:07

Με εβαλες σε πειρασμο και τελικα θα φτιαξω την ζακυνθινη φρυγανια και το μιλφειγ σε πολυ μικροτερη ποσοτητα για τον αρραβωνιαστικο μου.

Αυτη η ζακυνθινη φρυγανια με εχει βαλει σε μεγαλο πειρασμο γι αυτο και θα την φτιαξω το Μ.Σαββατο το απογευμα!!!!!!

Μου θυμιζει έντονα εκμέκ. Μπορω στην κρεμα ζαχαροπλαστικς να βαλω μαστιχα μεσα για περισσότερο αρωμα;

Σε ευχαριστω πολυ πολυ Ηλιαννα μου για ολα.

Καλη Ανασταση σε σενα και την οικογενεια σου και σε ολα τα μελη εδω!!!!

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 16/04/2009 12:18

Ναι, μπορείς να βάλεις μαστίχα αφού πρώτα την αλέσεις με λίγη ζάχαρη στο μούλτι ,στη συνέχεια την λιώσεις σε λίγο ζεστό γάλα γιατί δε διαλύεται εύκολα.

Τώρα αν σου περισσέψουν τσουρέκια πασχαλινά, κόψτα σε φέτες, σιρόπιασε τα και ακολούθησε τη συνταγή για τη φρυγανιά τη ζακυνθινή (αντί φρυγανιά βάλε τσουρέκι) και θα έχεις...ένα τέλειο εκμék

Πολλές ευχές για προσωπική και οικογενειακή ευτυχία!! Καλό Πάσχα!

=====

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Λιζα - 16/04/2009 12:19

Ηλιαννα μου εκπληκτικο αυτο με το τσουρεκι!!!!Θα παθουν συγκοπη μολις τους το φτιαξω!!!Σε ευχαριστω πολυ πολυ!!!!

Λιωνει η μαστιχα στο γαλα; Δεν το ηξερα!!!!

Πολλα Φιλια!!!!!!!!!!!!

=====

Απ:Πασχαλινο κερασμα

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 16/04/2009 12:31

Ναι αν το γάλα είναι ζεστό πολύ, λιώνει.

Έτσι αξιοποιείς και τα περισσεύματα από τα τσουρέκια...χαχα!!!

=====