

KARÁCSONYRA

Mikor a karácsonyra gondoltunk, az osztálytársaimmal nem is tudtuk, hogy mit emeljünk ki, mit is írjunk. Receptet?? Szokásokat?? Verseket, idézeteket?? Tanácstalanok voltunk... Gondoljunk bele: ha verseket másolunk ki az internetről, nem tudunk többet meg. A szokásokat pedig már- szerintünk- nagyon jól tudjátok, úgyhogy arra gondoltunk, leírjuk nektek egy nagyon egyszerű, de elképesztően finom desszertnek a receptjét, amivel megajándékozhatjátok családtagjaitokat úgy, hogy ti magatok készítek el!

10 perces eperparfé:

Ennél egyszerűbb és gyorsabb parfét nem ismerek, úgyhogy csak annyit mondok: még az is bátran nekifoghat, aki teljesen kezdőnek számít a konyhában. A hozzávalóért pedig nem kell messzire menni, mert akár egy sarki éjjel-nappali polcain is megtalálhatjátok. :)

Hozzávalók:

- 40 dkg eperlekvár
- 1 vaníliás cukor
- 1 citrom
- 3 dl hideg tejszín

1.) az eperlekvárt elkeverjük a vaníliás cukorral és a 4 evőkanálnyi, frissen facsart citromlével, amit előtte átszűrtünk, hogy ne legyen benne mag. Ezután a hideg tejszínből robotgéppel habot verünk, és fakanállal lazán, könnyedén hozzáforgatjuk a vaníliás-citromos eperlekvárhoz.

Az egészet átkanalazzuk egy 20x30 cm-es műanyagdobozba, és 6 óra alatt megfagyasztjuk a mélyhűtőben.

2.) 15-20 perccel a tálalás előtt átrakjuk a hűtőbe, és amikor már felengedett olyan krémesre, hogy ki lehet szedni a dobozból, fagyikanállal vagy 2 evőkanál segítségével gombócokat formálunk belőle. Jól mutat talpas üvegkehelyben, de egyszerű poharakban is, és díszítésül tehetünk rá friss gyümölcsöt.

Kellemes karácsonyi ünnepeket kívánunk mindenkinek!

El- Nagar Amanda, Gál Bereniké,
Rédai Vivien, Tóth Nikolett
8/a osztályos tanulók