



Romics Bea

GASZTRO- AJÁNDÉKOK

Több mint 70 meglepetés
minden alkalomra

Tartalomjegyzék

Előszó	9
Tippek a csomagoláshoz	10
Fűszeres finomságok	15
Lekvások	33
Savanyúságok, csatnik, pástétomok	53
Bonbonok, trüffelek, gumicukrok	75
Karamell	103
Torták, sütik, kekszek	125
Karácsony	147
Név- és tárgymutató	176



Édes-fűszeres magvak

Fűszeres, édes, pikkpakk elkészül, és nagyon veszélyes, mert simán előfordulhat, hogy a felét elköszolgtatod, mielőtt a csomagolásra, pláne az ajándékozásra kerülne a sor. Túlzás nélkül abba hagyhatatlan.

Minden falat új meglepetés, és persze az ember mindet ki akarja próbálni. Menj biztosra: legjobb, ha egyből dupla adagot készítesz.

HOZZÁVALÓK

200 g vegyes olajos mag
(dió, mandula,
mogyoró, kesu stb.)
1 tk. füstölt fűszer-
paprika
½ tk. só
¼ tk. őrölt fekete bors
½ tk. kömény
½ tk. morzsolt csili
2 ek. olívaolaj
3 ek. juharszirup

1. Tálban keverd el a fűszereket, a sót, a juharszirupot és az olívaolajat.
2. Bélelj ki sütőpapírral egy tepsit, és terítsd rajta szét egy rétegben a magvakat. Tedd be a hideg sütőbe, majd kapcsold be, és hagyd is ott, amíg bemelegszik 160 °C-ra.
3. Vedd ki a magokat (a sütő maradjon bekapcsolva), borítsd át egy nagyobb textilbe, és amennyire tudod, dörzsöld le a héjukat. Nem kell tökéletességre törekedni.
4. Borítsd bele az olajba, gondosan keverd el, hogy mindent bevonjon az illatos, fűszeres folyadék, és simítsd vissza a tepsire. Süsd további 5 percet, majd a tepsin hagyd kihűlni.



Savanyított fűrjtojás

Vicces, látványos és különleges meglepetés a savanyított fűrjtojás, céklával vagy kurkumával színezve. A főtt tojás magába szívja a sós, aromás pácot, ami meg is festi a tojásokat. Könnyen elkészíthető, finom előétel, saláta vagy köret.

HOZZÁVALÓK

A céklás változathoz

25 db fűrjtojás
1 kisebb, friss cékla
200 ml víz
50 g cukor
60 ml ecet (10%)
¼ tk. só

A kurkumás változathoz

1 kisebb friss vagy 1 ek.
száritott, őrölt kurkuma
200 ml víz
50 g cukor
60 ml ecet (10%)
¼ tk. só

1. A tojásokat főzd meg, tedd hideg vízbe, hámozd meg.

2. **A céklás változat:** A céklát szeleteld fel, tedd lábosba. Add hozzá a vizet, az ecetet, a cukrot és a sót. Forrald fel, amíg a cukor el nem olvad, és öntsd le vele a tojásokat. Tedd hűtőbe.

A kurkumás változat: A kurkumát reszeld le és tedd lábosba. Add hozzá a vizet, az ecetet, a cukrot és a sót. Forrald, amíg a cukor elolvad, és öntsd le vele a tojásokat. Tedd hűtőbe.

3. Mindkét variációt hagyhatod a színezett pácban, vagy lefedve hagyd állni 3 napig, utána pedig öntsd le a céklás vagy kurkumás folyadékot.

4. A tojásokat öblítsd le, és tedd üvegbe. Készíts friss felöntőlevet az előzőek szerint, és öntsd fel vele a tojást. Hűtőben 3-4 hétig eláll.



Baconos paradicsomcsatni

Ez a csatni az egyik kedvencem, mert nagyon karakteres, fűszeres, és isteni benne a sült bacon. A karamellizálódott cukor elveszi a paradicsom savasságát, és csíp, de csak a végén – bár akkor alaposan. Tálald érett sajtok vagy sült hús mellé.

HOZZÁVALÓK

125 g kockázott bacon
kb. 200 g paradicsom
(válassz húsos fajtát)
1 kis fej hagyma
2 tk. füstölt pirospaprika
3 púpos ek. lágy barna
nádcukor (ez enyhén
karamelles ízű, de
a hagyományos barna
cukor is jó)
1 tk. mustár
2 ek. fehérborecet
½ tk. só
1 tk. Cayenne-bors
(ha csípősebben
szereted, akkor több)

1. A bacont alacsony lángon pirítsd ropogósra (kb. 15 perc kell neki). Vedd ki a serpenyőből, és a visszamaradt zsíron pirítsd üvegesre az apróra vágott hagymát. Ha kész, tedd vissza a bacont és az összes többi hozzávalót is.
2. Fedd le, vedd egészen kicsi lángra, és főzd 45-50 percet, amíg teljesen besűrűsödik. Eleinte ritkábban, a vége felé már sűrűbben keverd át.
3. Ha kész, hagyd kihűlni, majd adagold üvegbe, és tartsd a hűtőben. Készíthetsz belőle nagyobb adagot is, ez esetben dunsztold.



Mogyorós golyó

A Ferrero Rocher ízeire és textúrájára emlékeztető, elegáns és isteni mogyorós golyók, melyeknek az elkészítése is nagyon egyszerű.

Készítsd ajándékba, vagy lepd meg vele saját magad.

HOZZÁVALÓK

kb. 20 darabhoz

120 g ostya
80 g vajas keksz
150 g Nutella
kb. 100 g tejszín
20 db török mogyoró
(pörkölt)

A forgatáshoz

kb. 200 g tejszokoládé
2 ek. durvára darált
mogyoró (sótlan,
pörkölt)

1. A vajas kekszet és az ostyát aprítóban daráld finomra, majd a Nutellával és a tejszínnel keverj belőle formázható masszát.
2. Készítsd el a golyókat, a közepükbe gyúrd bele a mogyorót is. Fél órára tedd hűtőbe.
3. A csokoládét olvasd fel, add hozzá az aprított mogyorót, és forgasd meg benne a golyókat.
4. Ha a csokoládé megdermedt, csomagold aranyfóliába vagy selyempapírba.



Szerességed
Ellenséged
Siker legyen szolgál
vacu ob barátjaul. Isten veled! (E.)

olyan,
Istenek!
én így őt
Későn jövök?
nem tudhatn job
és különböz
más ember
jövök.

Ég
MA

Mogyorós-karamelles csokoládétojás

Ha ínyenc barátod lepnéd meg valamivel, jó választás ez a lágy karamellel és ropogós, sós mogyoróval töltött, kekszes csokoládétojás. Az elkészítése picit időigényes, de inkább csak azért, mert a fázisok között mindig meg kell várnod, hogy minden kihűljön. De biztos vagyok benne, bárkit is lepsz meg vele, sikert aratsz majd.

HOZZÁVALÓK

szilikon csokoládétojás-forma

A karamellhez

100 g cukor
50 ml habtejszín
nagy csipetnyi só
100 g pörkölt sós mogyoró

A kekszréteghez

50 g vajás kekszmorzsa
50 g vaj
1-2 ek. víz

A héjához

kb. 200 g étcsokoládé

A tetejére

10 g fehér csokoládé
1 ek. őrölt mogyoró

1. Először készítsd el a karamellt: A tejszínt melegítsd fel, és tedd félre. A cukrot tedd lábosba, és alacsony lángon olvaszd fel. Ne nagyon kevergesd, hogy ne képződjenek cukorcsofók.
2. Ha már mézszínűre karamellizálódott a cukor, óvatosan, fokozatosan, vékony sugárban öntsd hozzá a tejszínt. Közepes lángon, folyamatosan kevergetve sűrítsd be a karamellt. Ha van cukorhőmérőd, 110 °C-ig melegítsd, ha nincs, akkor addig, amíg lassú kevergetés közben már látod az edény alját. Forgasd hozzá a mogyorót, és szobahőmérsékleten hagyd teljesen kihűlni.
3. A héj készítéséhez a csokoládét olvaszd fel, és mérj belőle egy-egy evőkanállal a szilikonforma üregeibe. Kanállal húzd fel a csokoládét az üregek széléig. Próbáld minél egyenletesebb vastagságúra kenni a csokoládét. Tedd hűtőbe, hogy megdermedjen.

Háromszínű joghurttorta

Ez a kedvenc joghurttortánk - nemcsak finom, de igazán dekoratív. Nem lehet gyorsan összedobni, a sok fázis kicsit bonyolultabbá teszi az elkészítését. De mikor megkóstolod, már nem bánod a fáradozást, mert krémes, lágy, gyümölcsös, és nagyon könnyű. Igazi sütés nélkül készülő, frissítő nyári desszert.

HOZZÁVALÓK 18 cm-es formához

A kekszes alaphoz

50 g vajas keksz
50 g vaj
30 g fehér csokoládé

A krémhez

250 g eper
2 × 3 ek. porcukor
½ citrom leve
500 g görög joghurt
200 ml habtejszín
250 g fekete ribizli/
áfonya/szeder, vagy
bármilyen sötét színű
bogyós gyümölcs
cukor
12 lap vagy rétegenként
7-7 g zselatin, 3-3 ek.
vízben feloldva

1. Olvaszd össze a vajat a fehér csokoládéval, majd a keksszel együtt tedd az aprítóba. Ha nagyon száraznak érzed a kekszet, adj még hozzá kevés vajat.
2. Dolgozd össze a hozzávalókat, majd a masszát nyomkodd a sütőpapírral bélelt tortaformába, és tedd hűtőbe.
3. Az epret tisztítsd meg, vágd apróra, szórd meg 1-2 ek. porcukorral és locsold meg negyed citrom levével.
4. Tedd másik lábosba a választott gyümölcsöt, szórd meg a maradék porcukorral, facsarj rá citromlevet. Utóbbtól őrzi meg szép, élénk színét.
5. Tedd félre mindkét gyümölcsöt legalább fél órára. Ennyi idő alatt szépen levet eresztenek majd. Ezután kezd főzni mindkettőt. Ha már puha a gyümölcs, botmixerrel pürésítsd, és külön-külön nyomd át mindkettőt sűrű szitán, hogy ne maradjon bennük mag.

További hozzávalók és az elkészítés folytatása a következő oldalon...





Spekulatius



Spekulatius fűszerkeverék

A mézeskalács mellett a fűszeres spekulatius keksz is a karácsony kötelező kelléke. Biztos vagyok benne, hogy a szezonban találkoztal már az illatos, figurás kekszekkel. A jó hír, hogy nemcsak ezekben lehet remekül használni a fűszerkeveréket, hanem krémekhez, sütikhez, de akár kávéízesítőnek is.

HOZZÁVALÓK

3 ek. őrölt fahéj
1 tk. őrölt szerecsendió
1 tk. őrölt szegfűszeg
½ tk. őrölt ánizs
½ tk. őrölt fehér bors
½ tk. őrölt koriandermag
½ tk. őrölt gyömbér
(opcionális)
½ tk. őrölt kardamom
½ tk. őrölt szárított
narancshéj

1. Keverd el a fűszereket, töltsd üvegbe, írd hozzá kedves üzenetet vagy akár receptet, és lepd meg vele valakit.