

Top Rezepte für den Valentinstag

Préparation

1. Sie bereiten ein Essen für den Valentinstag vor und suchen nach einer Dessertidee?
2. Sie sind an der richtigen Stelle!
3. Wenn Sie regelmäßig hier vorbeikommen, wissen Sie, dass ich versuche, soweit wie möglich nur saisonale Früchte zu verwenden, also finden Sie in dieser Liste keine roten Früchte; man kann natürlich gefrorene verwenden, aber ich habe mich entschieden, köstliche Desserts mit Schokolade, Vanille, Trockenfrüchten oder sogar Zitrone vorzuschlagen, wenn Sie nach etwas Fruchtigerem suchen. Beginnen wir mit 3 einfachen und ziemlich schnellen Ideen (etwas weniger für den Flan) vorzubereiten: Cookie-Brownie zum Teilen : eines Ihrer Lieblingsrezepte, das sehr schnell fertig ist und das Sie mit den Trockenfrüchten oder den Schokoladen-/Karamellstückchen Ihrer Wahl personalisieren können!
4. Milkschokolade & Spekulatius Fondant : ein sehr, sehr leckeres und gut duftendes Fondant
Pistazien-Schokoladen-Flan : ein schön cremiger Pistazienflan mit einer schmelzenden dunklen Schokoladenganache und Pistazienstücken und Kakao-Nibs für den knusprigen Touch.
5. Wenn Sie stattdessen nach einer Tortenidee suchen, um das Essen gut zu beenden: Vier-Schokoladen-Torte : lieben Sie sowohl dunkle Schokolade als auch Dulcey, Milkschokolade oder weiße Schokolade?
6. Dann haben Sie das passende Rezept gefunden!
7. Vanille-Marshmallow-Tartelettes : hier kein Schokolade, sondern viel Süße mit Vanille und einem super schmelzenden Marshmallow.
8. Cookie-Schokolade-Praliné-Torte : die leckerste meiner Cookie-Torten, Vanille, Praliné und natürlich Schokolade
Lütticher Schokoladentorte : Schokolade und Schlagsahne zum Genießen in jedem Fall!
9. Bevorzugen Sie ein Schichtdessert?
10. Sie wissen, dass ich hier Charlottes liebe, also hier zwei Ideen: Vanille-Praliné-Haselnuss-Charlotte : meine Lieblingsscharlotte, leicht, köstlich, voller Süße, kurz gesagt, das perfekte Dessert in meinen Augen!
11. Doppel-Zitronen-Charlotte : da es die Saison der Zitrusfrüchte ist, sollten wir sie für eine säuerliche und frische Charlotte nutzen!
12. Eine andere Option, Brandteig: Doppel-Schokoladen-Brandteigkrapfen mit einem Praliné-Kern (Sie können auch einen Aufstrich verwenden).
13. Profiteroles mit einem hausgemachten (oder nicht, wenn Sie keine Zeit oder Ausstattung haben) Eis mit einer heißen Schokoladensauce für den Kontrast.
14. Zum Schluss, außerhalb der Kategorie, aber von allen geschätzt, können Sie sich an Tiramisu versuchen, einfach und schnell zu machen, es funktioniert (fast) jedes Mal: Das klassische Tiramisu: Kaffee, Mascarpone, Kakao und fertig!
15. Die große Chef-Version mit dem Tiramisu von Karim Bourgi Das Tiramisu ohne Eier Haselnuss-Tiramisu Pistazien-Tiramisu Und wenn Sie ein wenig mehr Zeit investieren möchten, die Charlotte-Version!
16. Und das war's, ich hoffe, Sie haben unter all diesen Ideen etwas Passendes gefunden, ansonsten zögern Sie nicht, ein wenig im Blog zu stöbern, viele (viele)!