

Pääsiäisreseptien huippu

Ingrédients

- 2. [Pääsiäisen jättitabletti](https://www.iletaitungateau.com/articles/10170) (suklaa, sitruuna & vadelma): tumma suklaakuori, joka on täytetty rapealla, sitruunamoussella ja vadelmaganachella
- 3. [Pääsiäisbriossi](https://www.iletaitungateau.com/articles/10105) (vanilja & suklaa): pehmeä ja vaniljainen briossi, jossa on suklaasydän
- 4. [Rocky Road](https://www.iletaitungateau.com/articles/1953) -patukat: täydelliset herkut nautittavaksi kahvin kanssa
- 5. [Pääsiäistorttu](https://www.iletaitungateau.com/articles/1011) tupla suklaa & hasselpähkinäpraliini: torttu, joka perustuu breton-sabléen suklaan ja praliinin kanssa
- 6. [Pääsiäisbrownie](https://www.iletaitungateau.com/articles/716) (suklaa, mansikka, vanilja): hyvin suklaaista brownie'ta, mansikoita ja vaniljakermavaahtoa
- 7. [Pääsiäismunat](https://www.iletaitungateau.com/articles/128) (suklaa, popcorn, vadelma)
- 8. [Pääsiäismunakeksit](https://www.iletaitungateau.com/articles/15751) (vadelma, yuzu): rapeita keksejä hedelmäisillä ganacheilla.

Préparation

1. Pääsiäinen lähestyy vauhdilla, ja on tilaisuus ehdottaa teille artikkeleita, joka kokoaa parhaat reseptini!
2. Ja jos haluatte enemmän vaihtoehtoja, tämä kategoria on omistettu pääsiäisruoalle. Ensinnäkin, pääsiäismunat jälkiruokana: suklaakuoret, jotka on täytetty vaahdolla ja streusella hedelmäisellä sydämellä; 2.
3. Pääsiäisen jättitabletti (suklaa, sitruuna & vadelma): tumma suklaakuori, joka on täytetty rapealla, sitruunamoussella ja vadelmaganachella; 3.
4. Pääsiäisbriossi (vanilja & suklaa): pehmeä ja vaniljainen briossi, jossa on suklaasydän; 4.
5. Rocky Road -patukat: täydelliset herkut nautittavaksi kahvin kanssa; 5.
6. Pääsiäistorttu tupla suklaa & hasselpähkinäpraliini: torttu, joka perustuu breton-sabléen suklaan ja praliinin kanssa; 6.
7. Pääsiäisbrownie (suklaa, mansikka, vanilja): hyvin suklaaista brownie'ta, mansikoita ja vaniljakermavaahtoa; 7.
8. Pääsiäismunat (suklaa, popcorn, vadelma); 8.
9. Pääsiäismunakeksit (vadelma, yuzu): rapeita keksejä hedelmäisillä ganacheilla.