

Húsvéti receptajánló

Ingrédients

- 2. A [húsvéti óriás táblás csokoládé](https://www.iletaitungateau.com/articles/10170) (csokoládé, citrom & málna): fekete csokoládéhéj, amelyet ropogós, citromkrém és málnás ganache tölt el
- 3. A [húsvéti briós](https://www.iletaitungateau.com/articles/10105) (vaníliás & csokoládés): puha, vaníliás briós csokoládés szívvel
- 4. A [Rocky Road](https://www.iletaitungateau.com/articles/1953) szeletek: tökéletes édességek kávéval fogyasztva
- 5. A [húsvéti torta](https://www.iletaitungateau.com/articles/1011) dupla csokoládéval & mogyoró pralinéval: egy tészta alapú torta csokoládéval és pralinéval
- 6. A [húsvéti brownie](https://www.iletaitungateau.com/articles/716) (csokoládé, eper, vanília): egy jól csokoládézott brownie, eper és vaníliás tejszínhab
- 7. A [húsvéti tojások](https://www.iletaitungateau.com/articles/128) (csokoládé, pattogatott kukorica, málna)
- 8. A [húsvéti tojásos linzer sütik](https://www.iletaitungateau.com/articles/15751) (málna, yuzu): ropogós linzerek gyümölcsös ganache-szal.

Préparation

1. A húsvét közeledtével itt az alkalom, hogy bemutassam a legjobb receptjeimet!
2. Ha pedig több választékra vágyik, ez a kategória a húsvéti étkezésnek van szentelve El ször is, a húsvéti tojások mousse-ban: csokoládéhéj, amelyet mousse és streusel tölt el gyümölcsös szívvel; 2.
3. A húsvéti óriás táblás csokoládé (csokoládé, citrom & málna): fekete csokoládéhéj, amelyet ropogós, citromkrém és málnás ganache tölt el; 3.
4. A húsvéti briós (vaníliás & csokoládés): puha, vaníliás briós csokoládés szívvel; 4.
5. A Rocky Road szeletek: tökéletes édességek kávéval fogyasztva; 5.
6. A húsvéti torta dupla csokoládéval & mogyoró pralinéval: egy tészta alapú torta csokoládéval és pralinéval; 6.
7. A húsvéti brownie (csokoládé, eper, vanília): egy jól csokoládézott brownie, eper és vaníliás tejszínhab; 7.
8. A húsvéti tojások (csokoládé, pattogatott kukorica, málna); 8.
9. A húsvéti tojásos linzer sütik (málna, yuzu): ropogós linzerek gyümölcsös ganache-szal.