

Sevgililer Günü için En iyi Tarifler

Préparation

1. Sevgililer Günü için bir yemek hazırlıyorsunuz ve tatlı fikri mi arıyorsunuz?
2. Do ru yere geldiniz!
3. E er buraya düzenli olarak geliyorsanız, mümkün oldu unca sadece mevsim meyvelerini kullanmaya çalı tı ımı bilirsiniz, bu nedenle bu fikirler listesinde kırmızı meyveler yok; dondurulmu olanlar tabi ki kullanılabilir, ancak kendinize çikolata, vanilya, kuru meyve ya da daha meyveli bir eyler arıyorsanız limonlu tatlılar teklif etmeyi tercih ettim te hazırlaması kolay ve hızlı (flan biraz daha fazla zaman alır) üç basit fikir: Payla ılabilir Çerezli Brownie: Çok sevilen tariflerinizden biri, çok hızlı hazırlanabilir, tercih etti iniz kuru meyveleri veya çikolata / karamel parçacıklarını ekleyerek ki iselle tirebilirsiniz!
4. Sütlü Çikolatalı & Speculoos Fondan: oldukça lezzetli ve aromatik bir fondan Fıstıklı Çikolatalı Flan: Üzeri siyah çikolata ganajıyla kaplanmı , kremalı, fıstıklı flan, fıstık ve kakao parçacıkları ile çıtır bir tat.
5. E er yeme i bitirmek için bir tart fikri arıyorsanız: Dört Çikolatalı Tart: Siyah çikolatayı, dulcey'i, sütlü çikolatayı veya beyaz çikolatayı mı seviyorsunuz?
6. te tam size göre bir tarif!
7. Vanilyalı ve Marshmallowlu Minik Tartlar: Burada çikolata yok, ama bolca vanilya ve çok yumu ak bir marshmallow var.
8. Pralineli Çikolata Kurabiye Tartı: Vanilya, pralin ve tabi ki çikolatayla tartların en lezzetlisi Liège ekeri Tartı: Tüm bu ekerler ve krema ile her seferinde zevkle yenir!
9. Bir tatlı mı tercih edersiniz?
10. Burada arlotları çok severim, bu yüzden iki öneri: Fındıklı Pralinli Vanilyalı arlot: En sevdi im arlot, hafif, lezzetli, tatlı dolu, kısacası benim mükemmel tatlım!
11. Çift Limonlu arlot: Narenciye mevsimi oldu u için, bu taze ve ek i lezzeti kullanarak bir arlot yapalım!
12. Ba ka bir seçenek, choux pastası: Çift Çikolatalı Choux bonus olarak pralinli bir kalp ile (kremalı çikolata da kullanabilirsiniz).
13. Profiterol ev yapımı dondurma (veya zamanınız veya malzemeniz yoksa hazır) ve sıcak çikolata sosuyla kontrast için.
14. Son olarak, kategoriler dı ı ama herkes tarafından sevilen, hızlı ve kolay yapılabilen tiramisulara giri ebilirsiniz, bu (neredeyse) her seferinde i e yarar: Klasik Tiramisu : Kahve, mascarpone, kakao ve i te bu kadar!
15. Karim Bourgi'den ef özel tiramisu Yumurtasız Tiramisu Fındıklı Tiramisu Antep Fıstıklı Tiramisu E er biraz daha zaman ayırmayı dü ünüyorsanız, arlot versiyonu!
16. te bu kadar, umarım bu fikirlerin arasında aradı ınızı bulursunuz, aksi halde blogda biraz daha ara tırmaktan çekinmeyin, daha birçok (birçok!)