**Silikonová forma na nanuky Silikomart Mini Classic**

-Platinový silikon prvotřídní kvality

- 100% bezpečné pro zdraví

- Odolnost vůči teplu(-60° C; +230° C)

- Snadno se umýt

- Nerozbitný

- Prostorově efektivní

-BPA free

První vhodný pro troubu: zajišťuje tepelnou stabilitu a homogenní vaření .

**Recepty**

**Dark chocolate delight**

SLOŽENÍ

*110 g (1/2 šálku) cukru*

*65 g (1/3 šálku) máslo*

*50 ml (1/4 šálku) mléko*

*40 g (1/4 šálku) hořká čokoláda*

*60 g (2/3 šálku) mouky*

*20 g (1/4 šálku) samonosné mouky*

*2 vejce*

Dekorace

*Hořká čokoláda*

POSTUP

Rozbijte čokoládu a vložte ji do hrnce s cukrem, mlékem a máslem. Vše roztavte, aniž byste přivedli k varu, a poté nechejte asi 15 minut vychladnout.

Nalijte směs do velké mísy a pomocí elektrického šlehače vmíchejte prosévanou mouku a poté postupně vejce.

Nalijte směs do dutiny formy a naplňte ji do tří čtvrtin, vložte tyčinky a pečte v předehřáté troubě na 160 ° C asi 25 minut.

Vyjměte z formy až po úplném vychladnutí. Ozdobte rozpuštěnou čokoládou pomocí potrubní tašky Silikomart.

**Raspberries parfait**

SLOŽENÍ

260 g (1 + 2/3 šálek) italská pusinka (recept na straně 7)

140 g (1 šálek) maliny nebo jahody

120 g (1 šálek) čerstvé smetany

POSTUP

Připravte italskou pusinku a přidejte předtím filtrovanou malinovou dužinu. Smetanu vyšlehejte do tuha a opatrně ji vmíchejte do směsi.

Nalijte do forem, vložte tyčinku, vyhlaďte a vložte alespoň na 5 hodin do mrazničky. Vyjměte z formy a ozdobte.

**Chocolate parfait**

SLOŽENÍ

120 g (1/2 šálku) mléka

260 g (1 + 1/2 šálku) hořká čokoláda

100 g (1/3 šálku) žloutky

160 g (2/3 šálku) másla

Dekorace

Tmavá čokoláda

POSTUP

Nastrouhejte tmavou čokoládu a vložte do pánve. Přidejte mléko, po jednom žloutky a nakonec máslo.

Nalijte směs do forem, vložte tyčinku, uhlaďte a vložte alespoň na 5 hodin do mrazničky. Vyjměte z formy a ozdobte.

Dekorace Po rozpuštění čokolády při 30 ° C (86 ° F) do ní ponořte zmrzlinu.

**Mini coffe cake**

SLOŽENÍ

90 g (1 šálek) mouky

90 g (1/3 šálku) změkčené máslo

90 g (1/2 šálku) moučkového cukru

2 vejce

35 g (1/4 šálku) mléka

1/2 čajové lžičky prášku do pečiva

1/2 vanilkového lusku

1 čajová lžička instantní kávy

Dekorace

Neutrální želatina nebo meruňkové želé podle přání

Cukrovinky podle přání

POSTUP

S pomocí elektrických šlehačů šlehejte máslo, cukr, vanilku a instantní kávu do nadýchaného stavu. Po jednom přidávejte vejce, pomalu přidávejte prosetou mouku s droždím a nakonec mléko.

Nalijte směs do dutiny formy a naplňte ji do tří čtvrtin, vložte tyčinky a pečte v předehřáté troubě na 160 ° C asi 25 minut.

Vyjměte z formy až po úplném vychladnutí. Ozdobte máčením dortů v neutrální želatině a podle potřeby dochuťte cukrovým cukrem.

**Mini coffe cake**

SLOŽKY

30 g (1/2 šálku) kávy espresso

20 g (1/3 šálku) instantní káva

64 g (1/2 šálku) krémový krém

146 g (1/2 šálku) italská pusinka (recept na straně 7)

240 g ( 2 šálky) čerstvá smetana

Dekorace

Tmavá nebo lísková čokoláda

POSTUP

Rozpusťte instantní kávu ve vroucí horké kávě espresso, přidejte ji do pudinkového krému a italské pusinky, nakonec přidejte šlehačku.

Nalijte směs do forem, vložte tyčinku a uhlaďte. Vložte do mrazničky na 8 hodin. Vyjměte z formy a ozdobte polevou z hořké čokolády nebo lískové čokolády.

**Italian meringue**

SLOŽENÍ

400 g (2 šálky) moučkového cukru

100 g (1/2 šálku) vody

250 g (1 šálku) bílků

100 g (1/2 šálku) moučkového cukru

POSTUP

Vařte 100 g cukru ve vodě při teplotě 121 ° C (249,8 ° F). Mezitím si postupně vyšleháme bílky se 100 g cukru a poté pokapeme na vařený cukr, aniž bychom zastavili planetový mixér. Šlehejte do vychladnutí.