

Smoothie jabłkowo-bazyliowe

składniki:

4 jabłka

około 30 listków bazylii

1 l. soku jabłkowego

sok z 1/2 limonki lub cytryny

opcjonalnie:

4 łyżki syropu klonowego lub syropu z agawy lub cukier do smaku

przygotowanie:

1. Umyj jabłka, wytnij gniazda nasienne i pokrój na mniejsze części.
2. Umyj bazylię, oberwij listki.
3. Włóż jabłka do wysokiego pojemnika, dodaj liście bazylii, sok jabłkowy.
4. Zmiksuj tak, aby nie było widocznych cząstek bazylii.
5. Dopraw do smaku sokiem z limonki lub cytryny.
6. Jeśli uznasz, że smoothie jest za mało słodkie, dodaj syrop lub cukier.
7. Możesz przecedzić smoothie przez sitko, jeśli tak lubisz.

Tiramisu

składniki:

350 ml bardzo mocnej kawy espresso

4 żółtka + 2 białka

100 g cukru

500 g serka mascarpone

300 g biszkoptów

ok. 3 łyżek gorzkiego kakao

sposób przygotowania:

1. Zaparz kawę zgodnie z przepisem na opakowaniu i ostudzić.
2. Połowę biszkoptów na moment zanurz w kawie i układaj w naczyniu.
3. Posyp cienką warstwą kakao.
4. Jajka włóż do zlewu i przelej gorącą wodą.
5. Oddziel żółtka od białek.
6. Żółtka ubij z połową cukru na puszysty i jasny krem.
7. Dodaj porcjami mascarpone cały czas ubijając, aż krem będzie gęsty i jednolity.
8. W oddzielnej misce ubij białka na sztywną pianę. Pod koniec ubijania, gdy piana będzie już gęsta dodaj szczyptę drobnoziarnistej soli.
9. Delikatnie mieszając połącz krem z żółtek i mascarpone z pianą.
10. Wyłóż połowę kremu na ułożone w naczyniu biszkopty a następnie przykryj kolejną warstwą nasączonych biszkoptów. Posyp kakao.
11. Wyłóż resztę kremu na biszkopty, posyp ponownie kakao.
12. Wstaw do lodówki na minimum 3 godziny lub na całą noc.