In My Kitchen
В Моята Кухня

Декември 2024

20 ПРАЗНИЧНИ РЕЦЕПТИ

ЗА ЕДИН ВКУСЕН ДЕКЕМВРИ!

5 НЕУСТОИМИ ДЕСЕРТА

За споделяне със семейство и приятели

МАЛКИ ХАПКИ ЗА СПОДЕЛЯНЕ

За вкусни моменти с приятели

СОДЕНА ПИТКА С ГАЗИНАРА ВОДА

3 КОЛЕДНИ НАПИТКИ



Идеи за събирания с приятели

Солени и сладки малки хапки

Идеи за менюта за специален повод

Създаване на коледно настроение с храна

@inmykitchen.bg

inmykitchen.bg



Скъпи приятели,

Като част от моето кулинарно приключение, този декември реших да създам не просто колекция от рецепти, а онлайн списание с празнична тема, което да внесе радост и вдъхновение във вашата кухня.

“В Моята Кухня" е структурирано като модерен журнал, който включва внимателно подбрани рецепти, разпределени в секции за предястия, основни ястия, десерти и напитки.

Идеята ми е да превърна вашето празнично готвене в истинско удоволствие, което после да споделите с приятели и семейство! Надявам се това издание да ви донесе радост и вдъхновение!

Благодаря ви, че сте част от моето пътешествие! Нека заедно създадем незабравими спомени около празничната трапеза.

Сандра Генчева

Ако харесвате, това което правя, подкрепете ме и споделете:

@inmykitchen.bg **inmykitchen.bg**









ДЕСЕРТИ, МАЛКИ ХАПКИ, ПРЕДЯСТИЯ, НАПИТКИ И ОЩЕ...









СЪДЪРЖАНИЕ

2 ПРЕДЯСТИЯ И МАЛКИ ХАПКИ

Тригълни банички с бри и червена боровинка

Фурми с козе сирене и шамфъстък

Пикантни варени яйца

Малки тарти с козе сирене и грозде

Разядка с цвекло

14 ЯСТИЯ

Супа с моркови, броколи и чедър

Запечен боб с кейл и гъби

Кюфтенца с булгур В Еър Фрайер

Пай със сьомга и спанак

Содена Питка с газирана вода

23 ДЕСЕРТИ

Кекс с лимончело и бял шоколад

Морковен кейк с глазура

Шоколадов сладкиш с бира

Обърнат бананов сладкиш

Торта с фурми и шамфъстък

Бонус: Ароматни Джинджифилови бисквити

Бонус: Шоколадов Фъдж с бадеми

36 КОЛЕДНИ НАПИТКИ

Течен шоколад

Топъл ябълков сайдер

Греяно вино с подправки

40 ФИНАЛНИ ДУМИ

ПРЕДЯСТИЯ И МАЛКИ ХАПКИ



Тригълни банички с бри и червена боровинка

6-8 порции 30 минути

Много вкусни триъгълничета със сирена, бри и сладко от червена боровинка. Лесно предястие, което бързо ще ви стане любимо.

Продукти

- 6-8 фини кори
- 60-70 гр разтопено масло
- 100 гр замразени червени боровинки
- 1 супена лъжица захар
- 100 г сирене Бри, нарязано на кубчета
- 2 ч.л. черен сусам (или бял)

Метод

1. Загрейте фурната на 200 градуса (180 ако е с вентилатор) и сложете хартия за печене в голяма тава.
2. Разстелете една кора върху работния плот с дългия край към вас (дръжте останалите кори покрити с влажна кърпа).
3. Намажете с масло цялата кора и прегънете веднъж. След това прегънете още един път. Цялата кора се прегъва два пъти, за да се получи като дълга лента, която да се прегъне на триъгълник. При прегъванията мажете с масло сухите части.
4. Сложете парче бри в единия край на тази лента в долната част.
5. Работейки с една лента, сгънете веднъж кората диагонално от долния ляв ъгъл към дясната страна.
6. Сложете 1 ч.л. сос от боровинки върху сгънатата част. След това повторете сгъванията, за да образувате триъгълник в основата.
7. Притиснете краищата, за да се запечата. Завийте края и леко притиснете, за да се слепи (ако е необходимо, използвайте малко допълнително масло). Повторете с останалите кори и пълнеж и ще получите 8 триъгълничета.
8. Подредете триъгълничетата в подготвената тава, намажете с останалото масло и поръсете с черния сусам.
9. Печете за 10-15 минути или докато станат златисто кафяви.

Бележка

Триъгълните банички са много хрупкави и са най-хубави на същия ден още топли. Може да ги запазите и за следващия ден, затворени в кутия и хладилник. Преди консумация затоплете за 30-40 секунди в микровълнова.

ФУРМИ С КОЗЕ СИРЕНЕ И ШАМФЪСТЪК

ПИКАНТНИ ВАРЕНИ ЯЙЦА



Фурми с козе сирене и шамфъстък

По-скоро сглобяване, отколкото рецепта, но невероятно вкусно. За да ги сервирате топли, след като ги напълните със сиренето, подредете върху тава за печене и сложете във фурна, предварително загрята на 180°C (160°C с вентилатор) за 5 минути.

Време за подготовка:
15 минути
Порции: 12

Продукти

- 100 гр меко козе сирене
- 12 почистени фурми
- 25-30 гр шамфъстък, нарязан

Метод

1. Разрежете козе сиренето на малки парченца.
2. Направете разрез по дължина на всяка фурма и я напълнете със сиренето.
3. Поръсете отгоре с нарязания шамфъстък и сервирайте.

Пикантни варени яйца



Време за подготовка: 20 минути Порции: 6

Продукти

- 6 яйца
- 2 супени лъжици майонеза
- 1 чаена лъжица дижонска горчица
- 1 чаена лъжица оцет
- сол ,черен пипер и червен пипер
- лют червен пипер за поръсване (по желание)

Метод

1. Поставете яйцата в тенджерка с вода.
2. Сварете яйцата до твърд жълтък (около 7-8 минути, след като водата заври).
3. Поставете яйцата в студена вода за около 5 минути, след като са готови, и изчакайте да се охладят.
4. Разрежете всички яйца и поставете жълтъците в отделна купичка.
5. В същата купичка сложете майонезата, горчицата, оцета и подправките.
6. Разбъркайте много добре.
7. Поставете сместа на мястото на жълтъците в белтъка на яйцето.

Най-добре е да се консумират веднага. Може и да ги приберете в хладилник до 2 дни в добре затворена кутия



Малки тарти с козе сирене и грозде



Време за подготовка: 30 минути Порции: 6

Продукти

- Около 300 гр (един пакет) бутер тесто
- 100 гр козе сирене с кора
- 150 гр грозде (бяло или червено по избор), разполовено
- ½ с.л. балсамов оцет
- Галета за поръсване
- 4 стръка мащерка, листата откъснати, плюс допълнително за гарниране

Метод

1. Застелете голяма тава за печене с хартия за печене.
2. В малка купа разбъркайте гроздето с балсамовия оцет.
3. Нарежете козе сиренето на малки парчета.
4. Поставете бутер тестото върху плот и го нарежете на квадрати.
5. Поставете всички квадрати върху тавата.
6. Наредете по няколко парчета козе сирене и грозде върху парчетата бутер тестото.
7. Поставете и стръкчета мащерка в бутер тестото и притиснете.
8. По всички краища на бутер квадратчетата натиснете с вилица, за да не се надигне прекалено много.
9. Поръсете с малко галета отгоре върху всяка бутерка.
10. Печете в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 15-20 минути или до готовност на бутер тестото (златист цвят).

Разядка с цвекло



Време за подготовка: 10 минути подготовка | 1 час охлаждане Порции: 4

Продукти

- 100 гр крема сирене
- 100 гр заквасена сметана
- 2 сварени цвекла
- 50 гр орехи + още за поръсване
- сол, черен пипер
- Бутер кошнички или други тестени малки кошнички

Метод

1. В блендер сложете цвеклото, крема сиренето заквасената сметана и орехите.
2. Разбийте, докато се получи хомогенна смес.
3. Сложете в хладилник, за да стегне, около 1 час.
4. След като сместа не е толкова течна, с помощта на малка лъжичка или шприц торбичка (може да ползвате обикновена торбичка с цип (zip lock) и да отрежете малко в единия ъгъл) сложете достатъчно количество от разядката в кошничката.
5. Повторете за всички кошнички.
6. Останалото количество разядка (ако има) сложете в купа и гарнирайте с начукани орехи отгоре.

Брънч меню
с приятели

Фурми с козе сирене и
шамфъстък

Тригълни банички с бри и
червена боровинка

Кекс с лимончело и бял
шоколад

Греяно вино с
подправки

5 ястия
За всяка трапеза



Супа с моркови, броколи и чедър

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ: 20 МИНУТИ ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ: 30 МИНУТИ ПОРЦИИ: 4

Сгряваща супа, която се приготвя много лесно, а комбинацията от броколи, моркови и чедър е чудесна! Ако сте любители на супите, пробвайте и няма да съжалявате

Продукти

- **1 глава броколи**
- **3 моркова**
- **1 малък лук**
- **3 скилидки чесън**
- **100 грама сметана 20%**
- **120 гр чедър**
- **3 чаши вода**
- **сол**
- **черен пипер**
- **копър**

Метод

1. Първата стъпка от рецептата е подготовката на зеленчуците.
2. Измийте и нарежете лука, морковите и чесъна.
3. Измийте главата броколи и нарежете цветчетата на броколите (може и на едро, всичко ще се пасира после).
4. В подходяща тенджера сложете малко мазнина.
5. Сипете лука и морковите. Задушете ги за 5 минути.
6. След това добавете чесъна и броколите.
7. Добавете 2-3 чаши вода (трябва да покрие зеленчуците и малко отгоре).
8. Добавете и подправките.
9. Оставете да заври и след това намалете огъня на умерен.
10. Гответе около 25-30 минути.
11. След това пасирайте зеленчуците. Върнете на нисък огън на котлона.
12. Добавете сметаната и чедъра. Гответе още 5 минути.
13. Супата е готова. Сервирайте с още поръсен чедър и хубав квасен хляб.



Запечен боб с кейл и гъби

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ: 10 МИН. ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ: 30 МИН. ПОРЦИИ: 4

Много лесен запечен боб с кейл и гъби. Малко по-различна рецепта от традиционния боб, който сме свикнали да ядем. Завършена с щедра поръска от чедър сирене.

Продукти

- 700 гр бял боб - сварен от консерва или буркан
- 200 гр кейл (може да се замени и със спанак)
- 1 малка глава лук
- 250 гр печурки
- слънчогледово олио
- сол, червен пипер, джоджен, черен пипер
- моцарела/чедър за поръсване отгоре

Бележка:
Ако искате да направите ястието постно, може да пропуснете стъпката с поръсване на сирене.

Метод

1. Първата стъпка е да подготвим зеленчуците.
2. Нарежете лука на ситно. След това и гъбите на колелца.
3. Измийте кейла и отстранете стеблата. Нарежете на ситни парченца.
4. В тенджерка или по-дълбок тиган сложете олио.
5. Добавете лука и задушете докато омекне, около 4-5 минути.
6. След това добавете подправките и разбъркайте добре.
7. Сложете гъбите и гответе, докато омеканат.
8. Накрая добавете и кейла. Оставете да омекне добре (около 5-6 минути).
9. Междувременно изсипете боба от буркана в подходяща тава и загрейте фурната на 200 градуса (180 с вентилатор).
10. След като и кейлът е омекнал, изсипете всички зеленчуци върху боба и разбъркайте добре. Добавете още малко подправки и сол.
11. Сложете в загрятата фурна за около 20 минути.
12. След това извадете и поръсете с моцарела/чедър отгоре и върнете във фурната на горен реотан за 10 минути.

КЮФТЕНЦА С БУЛГУР В ЕЪР ФРАЙЕР



ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ: 20 МИН. ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ: 40 МИН. ПОРЦИИ: 12

Много апетитни вегетариански кюфтенца с булгур. Могат да се приготвят както на фурна, така и в еър фрайер.

Продукти

- 300 гр булгур
- 2 яйца
- 4 - 5 сл брашно
- 1 малък лук
- 100 гр сирене
- 4 скилидки чесън
- кимион, червен пипер пипер, черен пипер, сол, копър
- зехтин за готвене

Метод

1. Първата стъпка е да накиснем булгура в завряла вода за около 30-40 минути. Водата трябва е двойно повече от булгура.
2. Междувременно нарежете лука на много ситно, както и чесъна.
3. След като булгурът е увеличил обема си и е поизстинал е време да подготвим сместа за кюфтенцата.
4. В купата с булгура чукнете яйцата, добавете нарязания лук, чесън, натрошено сирене и всички подправки. Разбъркайте добре.
5. След това започнете да добавяте брашното. Трябва да се получи смес, която лесно се оформя на кюфтенце.
6. Започнете да оформяте кюфтетата. За по-лесно оформяне намокряйте ръката си.
7. Сложете ги в еър фрайера на 180 градуса за 12 минути от едната страна и 8 от другата.

СЪВЕТ: НАПРАВЕТЕ СИ ДОМАТЕН СОС ЗА КЮФТЕНЦАТА.
Загрейте доматена пасата в малка касеролка, добавете лъжица масло, няколко стръка босилек, сол и пипер.



Пай със сьомга и спанак

6 порции 30 минути

Ако сте любители на сьомгата, трябва да опитате тази различна рецепта, която съчетава богатия вкус на рибата, свежестта на спанака и хрупкавостта на корите!



Продукти

- 500 гр сьомга (филе или котлет)
- 150 мл сметана 20% за готвене
- около 50 гр пармезан
- сок от половин лимон
- около 6 фини кори
- 50 гр масло + допълнително за корите
- сол и черен пипер

Метод

1. Загрейте фурната на 180 градуса (160 ако е на вентилатор).
2. В подходяща тавичка сложете маслото (на малки парченца го разпределете навсякъде).
3. Добавете спанака, сьомгата, нарязана на малки парченца, сметаната, лимоновия сок и подправки.
4. Сложете във фурната за 8-10 минути.
5. След това извадете и разбъркайте леко сместа.
6. Наредете отгоре корите, като всяка кора я намазвате с масло и завивате на хармоника и слагате от единия край на тавата.
7. Върнете във фурната за около 20 минути или докато корите се запечат и станат хрупкави.

СОДЕНА ПИТКА С ГАЗИРАНА ВОДА

Содена Питка

6 порции 40 минути

Лесна содена питка за една празнична вечеря!



Продукти

- 500 -550 гр. брашно
- 50-60мл мазнина - олио + зехтин
- 1,5 ч.л. сода
- 2 ч.л кафява захар
- 1 ч.л. сол
- 300 мл газирана вода на стайна температура
- семена за поръсване (по желание)

Метод

1. Пресейте брашното в подходяща купа.
2. Добавете захарта, солта и содата.
3. Направете кладенче в средата и сложете мазнината вътре.
4. Добавете половината от газиранта вода и започнете да омесвате. Постепенно слагайте водата и месете.
5. Трябва да се получи меко и гладко тесто.
6. Оставете тестото да почине за 30 минути, като го намазните леко отгоре и покриете добре.
7. След това оформете питка, която сложете в тава с хартия за печене.
8. Печете в предварително загрята фуна на 180 градуса за около 30-40 минути или до готовност.

Запомняща се Вечеря

Разядка с цвекло

Пай със сьомга и спанак

Торта с фурми и шамфъстък

Топъл ябълков сайдер





5 Изкушаващи десерта









Кекс с лимончело и бял шоколад

10 порции

50 -60 минути

Кой не обича кекс с бял шоколад, а кой не обича лимончело? Впечатляващ кекс, който съчетава божествените вкусове на цитрус и бял шоколад.



Продукти

- 180 гр меко масло
- 250 г кафява захар (може и бяла по желание)
- 3 яйца
- 200 гр кисело мляко
- 350 гр брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 150 гр бял шоколад, нарязан на парченца
- Настъргана кора и сок от 2 лимона (разделете)
- 4 с.л. ликьор лимончело

За глазурата:

- 1 с.л. течна сметана
- 2 с.л. ликьор лимончело
- 100 гр бял шоколад, ситно нарязан
- Настъргана кора от 1 лимон

Метод

1. Загрейте фурната до 180 градуса (160 ако е с вентилатор). Леко намаслете форма за кекс и след това поръсете малко брашно, за да предотвратите залепване.
2. С помощта на миксер разбийте маслото и захарта, докато сместа стане светла и пухкава. Добавете яйцата едно по едно, като разбивате добре след всяко. Добавете киселото мляко и разбъркайте, докато се комбинират.
3. След това добавете на две части брашното, бакпулвера, белия шоколад и лимоновата кора, като бъркате с бъркалка, не с миксер.
4. Изсипете сместа в подготвената форма. Печете 45 минути или докато кексът стане видимо готов с кафеникав цвят. Проверете със забодена клечка - трябва да излезе чиста.
5. Междувременно смесете лимоновия сок и ликьора лимончело. Извадете кекса от фурната и набодете горната част с клечка навсякъде . Полейте с лимоновата смес и оставете кекса да се охлади напълно във формата.
6. Обърнете кекса върху поднос за сервиране или поставка за торти.
7. За глазурата, загрейте сметаната, лимончелото и белия шоколад в малък тиган на слаб огън (или в микровълнова), като разбърквате от време на време, докато шоколадът се разтопи.
8. Оставете да се охлади до стайна температура, след това полейте кекса с глазурата. Поръсете отгоре с настърганата лимонова кора.



Морковен кейк с гладка глазура

10 порции

50 -60 минути

Невероятен морковен кейк с много гладка глазура! Не пропускайте да приготвите този кейк и да впечатлите всички около вас!



Продукти

- 160 гр меко масло
- 200 гр обезкостени фурми
- 350 мл мляко
- 1 яйце
- 1 ч.л. сода бикарбонат
- 150 гр кафява тръстикова захар
- Настъргана кора и сок от 1 портокал
- 350 гр брашно
- 1 с.л. бакпулвер
- 1½ ч.л. джинджифил на прах
- 2 ч.л. канела
- 250 гр (2 големи или 4 малки моркова) едро настъргани моркови (тегло след обелване)
- 50 гр кокосови стърготини
- 30 гр сушени червени боровинки, плюс допълнителни за украса
- 25 гр тиквени семки, плюс допълнителни, запечени, за украса
- 50 гр орехи, нарязани, плюс допълнителни за украса

За глазурата:

- 150 гр крема сирене
- 75 гр меко масло
- 200 гр пудра захар
- орехи, тиквени семки и червени боровинки за украса

Метод

1. Загрейте фурната на 180 градуса (160 градуса с вентилатор) и подгответе форма за печене, като я намажете с мазнина и покриете с хартия за печене.
2. Поставете фурмите и млякото в малка тенджера, кипнете и оставете да къкрят за 5 минути. Прехвърлете в блендер или кухненски робот и пасирайте до гладка смес. Добавете содата и оставете настрана.
3. В голяма купа разбийте маслото и захарта с миксер, докато се комбинират. Добавете сместа с фурмите, портокаловия сок и настърганата кора.
4. В отделна купа смесете брашното, бакпулвера и подправките. Добавете тази суха смес към течната, след което добавете морковите, кокосовите стърготини, червените боровинки, семките и орехите пекан.
5. Прехвърлете сместа в подготвената форма и разпределете равномерно. Печете 40-50 минути или докато клечка за зъби, поставена в центъра, излезе чиста. Оставете да изстине във формата.
6. Междувременно пригответе глазурата. В средна купа разбийте крема сиренето и маслото с електрически миксер, докато станат напълно гладки. Постепенно добавете пудрата захар и охладете в хладилника.
7. Извадете кейка от формата (вече охладен), поставете го върху дъска и намажете с глазурата. Украсете с червени боровинки, тиквените семки и орехи, като ги разпределите равномерно.



8 порции 1 час

Шоколадов сладкиш с бира

Този лесен за приготвяне шоколадов сладкиш в собствен сос с бира Гинес комбинира богатство на вкусове и мекота, идеален за специални поводи.



Бележка:

Тази рецепта показва техника на десерт в собстен сос. След като сместа е изсипана в тавата, отгоре се добавя смес от бира, какао и вряща вода. По време на печенето тестото се надига, а течната смес се спуска надолу и се сгъстява, превръщайки се в богат шоколадов сос, който остава под пухкавия сладкиш.

Продукти

- 160 гр меко масло
- 300 гр кафява захар
- 2 яйца
- 5 с.л. какао на прах
- 300 мл бира Гинес
- 150 мл вряла вода
- 1 ч.л. ванилов екстракт
- 250 гр брашно
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. сода

Метод

1. Първата стъпка е да загреете фурната на 180 градуса (160, ако е с вентилатор).
2. С помощта на миксер разбийте маслото и 150 гр от захарта в голяма купа за 4-5 минути, докато сместа стане лека и пухкава.
3. Добавете едно по едно яйцата като разбивате, докато се смесят. След това добавете и половината от какаото.
4. Налейте и 150 мл от бирата и ваниловия екстракт и разбъркайте отново.
5. Пресейте брашното и бакпулвера, след което добавете към течните съставки, докато сместа стане гладка. (не бъркайте прекалено силно и само докато се смеси)
6. Изсипете сместа в правоъгълна тава (около 30 см).
7. Пригответе соса: Смесете останалата кафява захар и останалото какао на прах в кана или висок съд. Постепенно добавете останалите 150 мл бира и 150 мл вряла вода, като разбърквате непрекъснато, докато получите гладък сос. Изсипете този сос върху сместа в тавата.
8. Печете в загрятата фурна 30-40 минути, докато се надигне и стане пухкав.



Обърнат бананов сладкиш

12 порции 45 минути

Обърнатият бананов сладкиш е мек и ароматен десерт с карамелизирани банани, който се сервира най-добре топъл и е перфектен с ванилов сладолед.



Продукти

За карамеленото дъно:

- 160 гр масло
- 300 гр кафява захар
- 4 банана, нарязани по дължина на ленти

За кекса:

- 2 намачкани банана
- 80 гр разтопено масло или олио
- 2 яйца (на стайна температура)
- 150 гр кисело мляко
- 200 г кафява захар
- 2 ч.л. ванилов екстракт
- 4 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. сол
- 250 гр брашно

Метод

1. Загрейте фурната на 180 градуса (160 ако е с вентилатор) намажете с масло правоъгълна тава (с размери около 25x35)
2. **Пригответе карамеления сос:** в малък тиган на средна температура разтопете маслото и кафявата захар заедно, докато сместа стане леко гланцирана (около 2 минути)
3. Изсипете сместа равномерно в тавата. Подредете резените банан върху карамела.
4. **Пригответе кекса**: В голяма купа смесете намачканите банани, разтопеното масло, яйцата, киселото мляко, захарта и ванилията до хомогенност.
5. Добавете бакпулвера и солта, след което разбъркайте брашното, докато сместа се съедини (без да се бърка прекалено).
6. Разпределете тестото равномерно върху подредените банани. Печете в предварително загрятата фурна за около 30 минути, докато краищата станат златистокафяви и карамелът започне да се надига около ръбовете на тавата.
7. Оставете сладкиша да се охлади за 10 минути, след което внимателно го обърнете върху голяма тава.

Торта с фурми и шамфъстък

12 порции 45 минути

Фурмите и шамфъстъкът се съчетават много добре в тази прекрасна торта. А кремът от шамфъстък, съчетан с крема сирене и завършен със сладко от червени боровинки, е невероятна комбинация



Продукти

- **За тортата:**
- 160 гр фурми
- 300 мл мляко
- 100 гр масло
- 120 гр кафява захар
- 130гр брашно
- 1/2 ч. л. бакпулвер
- 1 чаена лъжичка сода бикарбонат
- 100гр шамфъстък
- **За крема:**
- 200 гр крема сирене
- 150 гр крем от шамфъстък
- **Сладко от червени боровинки:**
- 100 гр замразени червени боровинки
- 1 с.л. лимонов сок
- 2 супени лъжици мед

Метод

1. Сипете фурмите и млякото в малка касеролка. Поставете я на котлона.
2. Оставете млякото да заври внимателно. След това оставете фурмите за около 30-40 минути в горещото мляко.
3. Блендирайте сместа и прехвърлете в голяма купа.
4. В друга купа разбийте маслото и захарта с миксер до пухкава смес - около 2-3 минути.
5. Добавете фурмите към сместа с яйцата и захарта.
6. Смесете брашното, бакпулвера и содата в купа. Разбъркайте добре.
7. След това смесете сухите и мокрите съставки с леко разбъркване, докато се смесят.
8. Добавете ситно нарязания шамфъстък и разбъркайте отново.
9. Прехвърлете сместа в тава или форма за печене,
10. Печете на 180 градуса за около 40- 50 минути или докато клечка, поставена вътре, излезе чиста или с малко трохички.
11. **Пригответе сладкото** от червени боровинки: В малка касеролка смесете замразените плодове и лимона.
12. Оставете да заври и да къкри за 5-8 минути, докато водата леко се изпари и се получи гъста смес.
13. Отстранете от котлона и след като изстине добавете меда.
14. **Пригответе крема**: смесете крема сиренето (най-добре на стайна температура) и крема от шамфъстък. (Не е нужно да добавяте захар, защото кремът от шамфъстък е подсладен)
15. След като тортата с фурмите е изстинала, намажете с крема равномерно. Отгоре сложете и сладкото от червени боровинки.

БОНУС:

АРОМАТНИ ДЖИНДЖИФИЛОВИ КОЛЕДНИ БИСКВИТИ

Джинджифилови коледни бисквити

12-14 порции 4 часа

С леко пикантен вкус, тези празнични бисквити носят топлината и радостта на празничния сезон във всяка хапка. Ще станат любими и на децата.



Продукти

- 360 гр брашно
- 2 ч.л. джинджифил на прах
- 1 ч.л. канела
- 1 ч.л. сода бикарбонат
- щипка карамфил на прах
- ¼ ч.л. индийско орехче
- щипка сол
- 160 гр масло на стайна температура
- 150 гр кафява захар
- 120 мл меласа
- 1 яйце на стайна температура
- 1 ч.л. ванилов екстракт

Бележки:

Тестото за бисквитите може да седи до 2 дни в хладилник или до 1 месец във фризер.

Метод

1. В голяма купа смесете брашното, джинджифила, канелата, карамфила, содата бикарбонат, индийското орехче и солта.
2. В миксер разбийте маслото и кафявата захар на средна скорост, докато сместа стане пухкава.
3. Добавете меласата, след това яйцето и ванилията. Разбийте до хомогенност.
4. Постепенно добавете сухите съставки (използвайте миксера на ниска скорост или бъркалка), докато се образува гладко тесто.
5. Разделете тестото на две части и ги оформете на плоски дискове. Увийте ги в прозрачно фолио и охладете за около 4 часа или през нощта. (Тестото трябва да е добре охладено, за да се работи лесно с него.)
6. Загрейте фурната до 180°C. Разточете охладеното тесто с дебелина около 6 мм.
7. Изрежете фигурки с помощта на формички за бисквити. Внимателно прехвърлете бисквитите върху тава, покрита с хартия за печене.
8. Печете за 10 минути. Оставете ги да изстинат напълно.

Шоколадов фъдж с бадеми

12-14 порции

15 минути + 3 часа в хладилник

Този шоколадов фъдж носи истинска коледна наслада на сетивата! Лепкава, мека и топяща се в устата текстура, съчетана с хрупкавостта от бадемите!



Продукти

- 1 консерва карамелизирано кондензирано мляко
- 200 гр шоколад (50% какао или повече)
- 3 лъжици лешников тахан
- 100 гр бадеми - нарязани на едри парчета

Бележки:

Може да замените лешниковия тахан за бадемов или друг вид, който обичате. Може да замените и ядките с любимите си!

Метод

1. Пригответе тава с големина около 20 см.
2. Покрийте я с хартия за печене (ще се прибира в хладилник или фризер).
3. В малка касеролка изсипете карамелизираното кондензирано мляко, шоколада (нарязах на малки парченца) и лешниковия тахан.
4. Сложете на умерен огън и при непрекъснато бъркане разстопете шоколада и другите съставки. Много внимавайте да не загори!
5. След като шоколадът се е разтопил, махнете от огъня.
6. Добавете нарязаните бадеми и разбъркайте.
7. Изсипете шоколадовата смес в тавата с хартията за печене. Покрийте и сложете в хладилник за поне 2-3 часа или във фризер за около 1 час.
8. След като се е охладил достатъчно, нарежете на квадратчета!



3 *Празнични напитки* РЕЦЕПТИ





Течен шоколад

4-6 порции 10 минути

Кремообразен и плътен горещ шоколад с наситен вкус на какао и разтопен черен шоколад – перфектното топло удоволствие за студените дни.



Продукти

- 100 гр качествен черен шоколад (нарязан на малки парченца)
- 2 супени лъжици кафява захар
- 2 супени лъжици какао
- 500 мл мляко (2% или пълномаслено)
- 3 чаени лъжичка царевично нишесте

Метод

1. В малка купа разбийте малко количество от мляко и цялото нишесте до гладкост. Оставете за после.
2. Пресейте какаото.
3. Добавете млякото, нарязания шоколад, какаото и захарта в тенджера. Загрейте сместа на среден огън, като разбърквате от време на време, докато шоколадът и захарта се разтопят напълно.
4. Намалете огъня и бавно добавете сместа с мляко и нишесте, като разбърквате непрекъснато, докато се сгъсти.
5. Гответе още около 2-3 минути, докато горещият шоколад стане плътен и кремообразен.
6. Сервирайте веднага и се наслаждавайте!

Топъл Ябълков сайдер

4-6порции 2 часа



Продукти

- 13 малки ябълки или 7 големи (червени гала)
- 100 гр кафява захар
- 2 канелени пръчици
- 6-7 карамфилени пръчици
- 1 ч.л. индийско орехче
- 400-500 мл алкохолен ябълков сайдер (използвах ирландски сайдер Magners)

Метод

1. Ябълките се обелват и нарязват на парчета.
2. След това сложете в подходяща тава и покрийте с вода.
3. Добавете всички подправки и захарта.
4. Пуснете котлона на средно-висок огън и гответе ябълките за около 1 час.
5. След като мине времето, намалете на нисък огън и оставете да къкри за 1 час.
6. Махнете от огъня и добавете алкохолния ябълков сайдер и разбъркайте.
7. Сервирайте веднага, докато е още топла напитката.
8. Може да държите в хладилник и преди сервиране да стоплите за малко в микровълнова.

Греяно вино с подправки

4 порции 15 минути

Рецепта за уютно и топло греяно вино с Мерло, цитрус, ароматни подправки и нотка ракия за празнично настроение.



Продукти

- 750 мл червено вино (Мерло)
- 1 портокал (нарязан на резени)
- 20-30 мл ракия (по желание)
- 5 звездовидни анасона
- 7-8 карамфилчета
- 2 канелени пръчки
- 50 мл кленов сироп (или 50-60 г кафява захар)

Предложение

Греяното вино е чудесно с коледни сладки или някое меко сирене като бри например. Насладете се на празничния дух!

Метод

1. В тенджера изсипете червеното вино. Загрейте котлона на среден огън.
2. Добавете подправките: поставете в тенджерата звездовидния анасон, карамфила и канелените пръчки.
3. Нарежете половината от портокала на тънки резени (можете да добавите и кората, ако желаете допълнителна цитрусова нотка) и го добавете във виното.
4. Добавете кленовия сироп или кафява захар, в зависимост от вашия вкус.
5. Накрая добавете ракията за допълнителна сила и аромат.
6. Оставете да се запари: намалете огъня и оставете сместа да къкри на слаб огън за 10-15 минути, за да се смесят вкусовете. Не допускайте завиране.
7. Прецедете готовото греяно вино и го сипете в подходящи чаши. Използвайте останалата част от портокала за резени в чашите. Пийте още топло!

Благодаря ви, че бяхте с мен в това кулинарно пътешествие през празничните вкусове и традиции. Надявам се, че тази колекция ще ви вдъхнови да опитате нещо ново, да споделите ястия с хората, които обичате, и да създадете спомени, които ще останат завинаги. Пожелавам ви вкусен декември и магичен празничен сезон!

Сърдечно,

Сандра

@inmykitchen.bg

inmykitchen.bg