

Karameliniai saldainiai su šokoladu ir riešutais



Norint pasigaminti saldainius namuose, reikės silikoninių arba popierinių formelių.

Karamelės pagrindui jums reikės:

- 100 ml grietinėlės
- 15 g sviesto
- 70 g rudojo cukraus
- 60 g cukraus sirupo
- Žiupsnelio druskos

Saldainių įdarui jums reikės:

- 30 g lazdyno riešutų
- 20 g juodojo šokolado
- 150 g saldinto riešutų kremo

Gaminimo eiga:

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C temperatūros. Ant kepimo skardos suberkite lazdyno riešutus ir paskrudinkite juos orkaitėje ~7 min. Išėmę iš orkaitės nulupkite riešutų luobeles ir trumpam atidėkite į šalį.
2. Karamelėi skirtus produktus sudėkite į puodą ir užvirkite storesnio dugno puode. Virkite, kol masė pasieks 125 °C temperatūrą.
3. Į saldainių formeles (jų reikės 30) supilstykite karamelę. Stenkitės užpildyti maždaug trečdalį kiekvienos formelės. Tada šaukšteliu dar paskirstykite karamelę ant formelės sienelių.
4. Į kiekvieną formelę, ant karamelės, padėkite po riešutą. Palikite saldainius atvėsti.
5. Kai karamelinė masė formelėse atvės, ant viršaus uždėkite riešutų kremą. Įdėkite į šaldytuvą kelioms valandoms, kol saldainiai sustings.
6. Kai saldainiai jau bus sustingę, ištirpinkite juodąjį šokoladą. Šaukšteliu užpilkite ant kiekvieno saldainio. Palikite kambario temperatūroje, kol šokoladas visiškai atvės.

Triufeliai su pienišku šokoladu ir kava



Jums reikės:

- 200 g sviesto
- 100 g grietinėlės
- 400 g pieniško šokolado
- Žiupsnelio druskos
- 1 saujos kavos pupelių
- Kakavos (apvoliojimui)

Gaminimo eiga:

1. Kavos pupeles suberkite į maišelį. Padaužykite plaktuku (ar kitu įrankiu), kol jos taps trupiniais.
2. Supilkite susmulkintas kavos pupeles ir grietinėlę į puodą. Užkaiskite, kol pradės virti. Atvėsinkite.
3. Ištirpinkite šokoladą garų vonelėje. Į tirpintą šokoladą, per sietelį, supilkite grietinėlę. Visą masę gerai išmaišykite.
4. Į masę įberkite žiupsnelį druskos. Tada sudėkite kambario temperatūros sviestą ir labai gerai išmaišykite.
5. Visą šokolado masę supilkite į torto formą atsegamais kraštais. Išlyginkite paviršių. Dėkite į šaldytuvą bent kelioms valandoms, kol masė gerai sustings.
6. Sustingusią masę supjaustykite nedideliais kvadrateliais. Kiekvieną iš jų apvoliokite kakavoje.
7. Ragaukite!

Braškiniai naminiai guminukai



Jums reikės:

- 6 g želatinos
- 30 ml vandens
- 50 g braškių tyrės
- 30 ml apelsinų sulčių (idealiu atveju – šviežiai spaustu)
- 1,5 valgomojo šaukšto cukraus (tinka ir agavų sirupas ar kiti saldikliai)

Gaminimo eiga:

1. Braškių tyrę sumaišykite su apelsinų sultimis ir cukrumi (ar kitu pasirinktu saldikliu).
2. Želatiną užpilkite vandeniu. Išbrinkinkite.
3. Kai želatina išbrinks, ją ištirpdykite. Intensyviai maišydami į ją supilkite braškių masę.
4. Guminukų masę supilstykite į silikonines formeles ir įdėkite į šaldytuvą bet 4 valandoms. Galima ir ilgiau.
5. Išimkite iš šaldytuvo guminukus ir dar pusvalandžiui įdėkite į šaldymo kamerą. Tokiu būdu guminukai gražiau išsiims iš formelių.
6. Išimkite iš formelių ir skanaukite.

Kokosiniai rutuliukai



Jums reikės:

- 200 g kokosų drožlių
- 200 ml saldinto kondensuoto pieno
- Saujos migdolų

Gaminimo eiga:

1. Kondensuatą pieną sumaišykite su kokosų drožlėmis. 15–20 min palaikykite masę šaldytuve.
2. Migdolus užpilkite verdančiu vandeniu. Palaikykite iki minutės, tada nusauskite. Nulupkite riešutų luobeles.
3. Iš kokosų masės formuokite nedidelius rutuliukus. Į jų vidų įdėkite po riešutą.
4. Rutuliukus apvoliokite kokosų drožlėse.
5. Įdėkite į šaldytuvą. Maždaug po pusvalandžio jau galėsite ragauti saldainius. Skanaus!

Šokoladiniai saldainiai su mėtų įdaru



Šokoladas ir mėtos – derinys, kurį žmonės arba dievina, arba kurio nekenčia.

Jums reikės:

- 200 g juodojo šokolado
- 1,5 valgomojo šaukšto mėtų sirupo
- 100 g cukraus pudros

Gaminimo eiga:

1. Mėtų sirupą išmaišykite su cukraus pudra.
2. Ant garų vonelės ištirpinkite pusę juodojo šokolado. Palaukite, kol kiek pravės, tačiau vis dar bus skystas.
3. Ant skardos patieskite kepimo popierių. Ant jo šaukštu dėkite „blynus“ skysto šokolado. Palaukite, kol jie pilnai sustings.
4. Ant šokoladinių „blynų“ vidurio uždėkite po šaukštelio mėtinės masės.
5. Ištirpinkite likusį šokoladą. Palaukite, kol pravės, tačiau vis dar bus skystas.
6. Pilkite ant saldainių formuodami antrą šokolado sluoksnį. Palaukite, kol sustings.
7. Šokoladiniai saldainiai su mėtų įdaru pagaminti. Ragaukite!

Šokoladiniai saldainiai su karamelizuoto kondensuoto pieno bei graikinių riešutų įdaru



PORCIJŲ SKAIČIUS: 13

150 gramų šokolado (konditerinio)

ĮDARUI:

200 gramų karamelizuoto kondensuoto pieno

100 gramų kondensuoto pieno, saldinto

50 gramų graikinių riešutų (smulkintų)

1 žiupsnelis druskos

1. Pirmiausiai reikia išlydyti šokoladą. Šokoladas išlydomas dubenėlyje, kuris įstatomas į karštą vandenį. Šokolado lydymosi temperatūra yra 30–32 C laipsnių,

2. Pasiruošiamo silikoningą formelę šokoladiniams saldainiams. Konditeriniu teptuku tepame pašildytą šokoladą ant formelių dugno bei sienelių ir dedame kelioms minutėms į šaldymo kamerą.

3. Pasiruošiamo įdarą. Į dubenį supilame karamelizuotą ir saldintą kondensuotą pieną, suberiame susmulkintus graikinius riešutus, druską ir išmaišome iki vientisos konsistencijos masės.

4. Paruoštą įdarą daliname į šokoladines formeles, užpilame šokoladu, tolygiai nubraukiame peiliu ir dedame 5 minutėms į šaldymo kamerą.

5. Ištraukiame formeles iš kameros ir išimame saldainius. Saldainius galima papuošti skystų šviesiais auksinių maistinių dažų potėpiais ar pagal savo išmonę.

Naminiai Bounty saldainiai



PORCIJŲ SKAIČIUS: 20

450 gramų kokoso drožlių
400 gramų kondensuoto pieno, saldinto
80 gramų šokolado

PARUOŠIMO BŪDAS:

PARUOŠIMO LAIKAS: APIE 30 MIN.

1. Į kokoso drožles supilti kondensuota pieną ir gerai išmaišyti.
2. Formuoti rutuliukus ir dėti į kepimo formą, išklotą kepimo popieriumi. Kepti 200 C laipsnių temperatūroje, kol pagels.
3. Garų vonelėje ištirpinti šokoladą ir jame pamirkyti iškeptus rutuliukus. Dėti ir šaldytuvą, kad šokoladas sustingtų.

Marmeladiniai obuolių saldainiai



@Shutterstock

INGREDIENTAI:

1 kilogramas obuolių

350 gramų cukraus
šiek tiek cukraus (apvoliojimui)

PARUOŠIMO BŪDAS:

PARUOŠIMO LAIKAS: DAUGIAU NEI 1 VAL.

1. Obuolius nuplauti, perpjauti ir pašalinti sėklalazdžius. Obuolius su visomis odelėmis susmulkinti virtuviniu kombainu arba sutarkuoti.

2. Obuolių masę sudėti į storadugnį puodą ir užberti cukrumi. Jei norite, galima dėti šaukštelį cinamono ar malto gvazdikėlio. Virti, nuolat maišant, kol išgaruos didžioji dalis skysčio. Kai masė pradės "šokti į gumulą", panašiai kaip ruošiamą plikytą tešlą, virimas baigtas. Jeigu norite skaidraus marmelado, tokio kaip pirktinio, be mažų obuolių gabaliukų, reikėtų išvirusią masę papildomai pertrinti per sietelį.

3. Obuolių masę iškloti ant kepimo popieriumi išklotos skardos, išlyginti virtų ir palikti sustingti bei visiškai atvėsti. Beje, tiksli saldainių spalva priklausys nuo obuolių rūšies.

4. Sustingusią obuolių masę pjaustyti norimos formos gabalėliais. Kiekvieną saldainuką apvolioti cukruje.

5.Saldainius sudėti į kepimo popieriumi išklotą skardą ir padžiovinti iki 60 C laipsnių įkaitintoje orkaitėje, šiek tiek praviromis durelėmis, daugmaž apie valandą, jog paviršius apdžiūtų, o vidus liktų minkštesnis. Saugoti sandariai uždaromuose indeliuose, vėsiai ir sausai. Skanaus!

Žemės riešutų sviesto saldainiai



INGREDIENTAI:

0,67 stiklinės žemės riešutų sviesto
1,33 stiklinės pieno miltelių
2 valgomi šaukštai medaus
0,25 stiklinės vandens

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Sumaišyti žemės riešutų sviestą, pieno miltelius ir medų, naudojant maišytuvą, iki vientisos masės.
2. Įpilti vandens ir sumaišyti iki vientisos masės.
3. Masę supilti į pasirinktą indą ir padėti į šaldytuvą sušalti, mažiausiai vienai valandai.
4. Kai masė sušala galima išimti ir supjaustyti norimo dydžio gabaliukais.

Kalėdiniai saldainiai



INGREDIENTAI:

460 g biskvito trupinių
100 g geros kokybės baltojo šokolado, stambiai pjaustyto
2 šaukštai šokoladinio likerio
100 g smulkiai kapotų skrudintų lazdyno riešutų
80 g sviesto, kambario temperatūros
375 g ištirpinto baltojo šokolado
80 g lazdyno riešutų, sumaltų

PARUOŠIMO BŪDAS:

Į biskvito trupinius sutarkuokite sviestą, likerį ir ištirpintą baltąjį šokoladą. Viską gerai išmaišome. Šokolado iš karto nepilkite, leiskite šiek tiek pravėsti, bet nepalikite per ilgai, kad nepradėtų ir vėl kietėti.

Į šią masę taip pat įmaišykite sukaptus riešutus.

Imkite po 1 šaukštelį masės ir susukite tarp rankų į rutuliuką. Kiekvieną rutuliuką pamirkykite šokolade, kokoso drožlėse, šokolado drožlėse arba riešutų miltuose. Galima valgyti iš karto arba palaikyti šaldytuve 1-2 valandas.

šokolado ir maskarponės triufeliai



INGREDIENTAI:

PORCIJŲ SKAIČIUS: 20

100 gramų juodojo šokolado

100 gramų maskarponės sūrio

APVOLIOJIMUI:

2 šaukštai kakavos

PARUOŠIMO BŪDAS:

PARUOŠIMO LAIKAS: APIE 20 MIN.

1. Maskarponę ištraukite iš šaldytuvo likus daugmaž pusvalandžiui iki gaminimo, kad būtų kambario temperatūros. Atšilusią dar išsukite šaukštu, kad būtų minkštesnė, tokia lengviau maišoma.

2. Šokoladą ištirpinkite virš vandens vonelės arba atsargiai mikrobangėje.

3. Į tirpintą šokoladą sudėkite maskarponę ir gerai išmaišykite. Masę palaikykite šaldytuve kokias 2 - 3 valandas iki sustings (galima laikyti ir per naktį). Sustingusią kabinkite šaukšteliu ir formuokite lazdyno riešuto dydžio triufeliukus. Juos apvoliokite kakavoje ar riešutuose ar kitame pagardinime.

4. Nebijokite improvizuoti. Į šokolado masę papildomai galima pridėti pusę šaukštelio cinamono, kartais - šiek tiek čili pipirų, kartais - šaukštelį tarkuotos apelsino žievelės, netgi šaukštą smulkiai tarkuoto parmezano - kaip keistai beskambėtų, triufeliukai buvo labai skanūs, o sūris bendrame skonyje buvo neatpažįstamas, užtat pridėjo gurmaniškos natos.

NAMINIAI ŠOKOLADINIAI SALDAINIAI



Labai skanūs, sveiki rankų darbo, naminiai šokoladiniai saldainiai su džiovintais vaisiais, uogomis, sėklomis ir riešutais.

Naminiai šokoladiniai saldainiai sudėtis:

- 150 g. šokolado (patariu naudoti juodąjį)
 - Įvairių džiovintų vaisių ar uogų (abrikosų, spanguolių ar kt.)
 - Įvairių sėklų (saulėgražų, moliūgų, kanapių ar kt.)
 - Riešutų (migdolų, graikiškų ar kt.)
1. Pirmiausia ištirpinkite juodąjį šokoladą. Tai darykite taip: statykite puodą su šiek tiek vandens ant kaitlentės, o ant jo dubenėlį, kuriame lėtai ištirpinsite šokoladą.
 2. Pasiruoškite visus „pabarstukus“ saldainiams: riešutus, sėklas ir džiovintus vaisius.
 3. Patieskite kepimo popieriaus lapą. Šaukštu kabinkite ištirpintą šokoladą ir pilkite ant kepimo popieriaus.
 4. Ant kiekvieno šokoladinio „lašo“ pabarstykite norimų priedų ir statykite į šaldytuvą atšalti ir sutvirtėti.
 5. Jei norite viską pagreitinti, naminius šokoladinius saldainius įdėkite į šaldiklį ir jau po pusvalandžio galėsite ragauti ir mėgautis. Skanaus!