

## Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ ΒΑΓΓΕΛΗ

47

# Ανοιξιτιάτικες γλυκιές ιδέες

## Ανοιχτή πίτα με κόκκινα φρούτα

### ΥΛΙΚΑ για 4 στομακές πίτες

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 200 γραμμ. φρούτα κομμένες στη μέση
- 100 γραμμ. βύσσινα κομπόστα στραγγισμένα
- 80 γραμμ. μαύρη ζάχαρη
- 1/4 φλιτζανιού χυμός πορτοκαλιού
- Έυσμα από 1 πορτοκάλι
- 1/2 φλιτζάνι τριμμένη αμυγδαλόψιχα
- 2 κουτ. της σούπας βούτυρο
- 2 κουτ. της σούπας αλεύρι

### Εκτέλεση

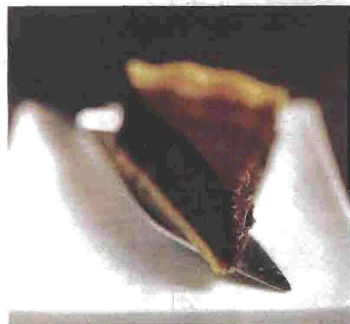
Βάλτε σε μία μικρή κασαρόλα το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και όταν ζεσταθεί, ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε για να ενωθούν. Ρίξτε το χυμό πορτοκαλιού, ανακατέψτε και κατεβάστε από τη φωτιά. Προσθέστε τη μαύρη ζάχαρη, τα βύσσινα, τις φρούτες και το ξύσμα πορτοκαλιού. Ανακατέψτε και αφήστε το μείγμα να κρυώσει.

Κόψτε το φύλλο της σφολιάτας σε τέσσερα κομμάτια. Μοιράστε την αμυγδαλόψιχα στα κομμάτια της ζύμης. Βάλτε επάνω από την αμυγδαλόψιχα το μείγμα με τα φρούτα σφηνώντας περιθώριο στη ζύμη περιμετρικά 1-2 δάχτυλα. Σηκώστε τις άκρες του φύλλου πιέζοντας με τα χέρια σας για να κολλήσει. Βάλτε τις πίτες στο ταψί και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο, στο χαμηλότερο ράφι, για 40-45 λεπτά στους 180°C. Αφήστε τις πίτες να κρυώσουν πριν να τις σερβίρετε.



ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ

Κυριακάτικη  
 Ελευθεροτυπία -  
 «GOURMET»  
 Μάρτιος 2010



## Τάρτα σοκολάτας

### Υλικά για μία τάρτα με διάμετρο 24 εκ.

#### Για τη βάση:

- 230 γρ. αλεύρι
- 150 γρ. βούτυρο κομμένο σε κύβους
- 1 μεγάλος κρόκος
- 90 γρ. ζάχαρη άχνη

#### Για τη γέμιση:

- 300 γρ. κουβερτούρα
- 125 γρ. βούτυρο
- 125 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. αβγά
- 125 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. γλυκόζη
- 1 σφηνάκι λικέρ

### Εκτέλεση

**Για τη βάση:** Ανακατέψτε το αλεύρι με την άχνη ζάχαρη. Προσθέστε το βούτυρο και τρίψτε το με το μείγμα του αλευριού. Όταν το μείγμα γίνει σαν ψίχουλα, ρίξτε τον κρόκο και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τα χέρια. Αν χρειαστεί, προσθέστε ελάχιστο παγωμένο νερό. Τυλίξτε τη ζύμη με μεβράνη και αφήστε τη στο ψυγείο για μισή ώρα. Ανοίξτε τη με τον πλάστη και απλώστε τη σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για τάρτες. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10 λεπτά.

**Για τη γέμιση:** Λιώστε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα με το βούτυρο και προσθέστε την κρέμα γάλακτος. Χτυπήστε τα αβγά με τη ζάχαρη, τη γλυκόζη και το λικέρ. Ενώστε τα δύο μείγματα. Αδειάστε το μείγμα στη μισοψημένη τάρτα και ψήστε για περίπου 25 λεπτά. Αφήστε την να κρυώσει πριν την κόψετε σε μερίδες.

## Μακαρόν με χρωματιστές παραλλαγές

### Υλικά για 24 μακαρόν

- 230 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- 100 γραμμ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 170 γραμμ. τριμμένη αμυγδαλόψιχα
- 4 ασπράδια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

#### για τη γέμιση:

- 200 γραμμ. βούτυρο μαλακό
- 100 γραμμ. άχνη ζάχαρη



### Εκτέλεση

Βάλτε την τριμμένη αμυγδαλόψιχα και τη ζάχαρη άχνη στο μουλтипράκτικ και τρίψτε τα μέχρι να γίνουν σκόνη. Χτυπήστε τα ασπράδια σε αρκετά σφιχτή μαρέγκα και προσθέστε την κρυσταλλική ζάχαρη. Συνεχίστε το χτύπημα μέχρι η μαρέγκα να γίνει σφιχτή και γυαλιστερή. Ανακατέψτε με απαλές κινήσεις το μείγμα της αμυγδαλόψιχας με τη μαρέγκα. Βάλτε το μείγμα σε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής και σχηματίστε σε ένα ταψί στρωμένο με αντικαθλητική λαδόκολλα, μικρούς δίσκους από το μείγμα με διάμετρο περίπου 3 εκ. Αφήστε τα μακαρόν ξεσκέπαστα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 20 λεπτά και μετά ψήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 15 λεπτά. Βγάλτε τα από το φούρνο και αφήστε τα να κρυώσουν.

**Για τη γέμιση:** Χτυπήστε το βούτυρο στο μίξερ στη μεγάλη ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει και σταδιακά σε μικρές ποσότητες την άχνη ζάχαρη. Μοιράστε τη γέμιση στα μισά μακαρόν και σκεπάστε τα με τα υπόλοιπα.

### Παραλλαγές

Προσθέστε λίγες σταγόνες χρώματος ζαχαροπλαστικής και μερικές σταγόνες από εσάνς για να κάνετε μακαρόν με διάφορα χρώματα και γεύσεις:

- Για καφέ και ροζ μακαρόν προσθέστε στη μαρέγκα κατά τη διάρκεια της παρασκευής τις σταγόνες από τα αντίστοιχα χρώματα.
- Για καφέ μακαρόν, αντικαταστήστε τα 50 γραμμ. ζάχαρης άχνης με κακάο και στη γέμιση αντικαταστήστε τα υλικά με 200 γραμμ. πραλίνα σοκολάτας.
- Για κίτρινα μακαρόν, βάλτε κίτρινο χρώμα στη μαρέγκα και σταγόνες και προσθέστε ξύσμα λεμονιού στη γέμιση.
- Για τα πράσινα μακαρόν με φιστίκι, αντικαταστήστε τη μισή ποσότητα της αμυγδαλόψιχας με ψίκα φιστικιών και ενισχύστε το χρώμα με λίγες σταγόνες πράσινου χρώματος ζαχαροπλαστικής.



Ο Βαγγέλης Δρίσκας (www.driskas.com) είναι συγγραφέας των βιβλίων «Αρωματική Κουζίνα», «Κάθε Μέρα Σεφ» και «Κινέζικη Κουζίνα», που κυκλοφορούν από τις εκδόσεις Πατάκη