



Isetehtud kink on eriline

Isetehtud kingitus võib olla midagi omapärast ja mitte just viimseni lihvitut, aga sellega käib kaasas teadmine, et keegi on pühendanud kingi meisterdamisele oma aega ja hoolt. Seetõttu tunneb omavalmistatud kingituse saaja end paratamatult erilisena.

Parimad kingitused sünnivad lihtsatest asjadest, mida kellelgi parasjagu köögis leidub, pole vaja end vaevata millegi eriliselt kalli või raskesti kättesaadavaga. Miski pole

võrreldav rõõmuga, mida pakub ilu tegemine ja teistega jagamine.

Martsipanitaidisega aprikoosid

12–24 tk

- 12–24 tervet kuivatatud aprikoosi
- väike plokk martsipani (45–90 g)
- 90 g tumedat šokolaadi või valmis glasuuri kattteks
- 60–120 ml brändit (soovi korral)

Tehke aprikoosid ettevaatlikult piki servaõmblust pooleks. Lõigake väikesed martsipanitükid ja vajutage need aprikooside sisse. Suruge aprikoosid õrnalt martsipani ümber kokku. Jälgige, et martsipan täidaks aprikoosi servani – nii on aprikoosi lihtsam kinni vajutada ning tulemus jääb ilusam.

Katke tumedad aprikoosid tumeda

REPROD RAAMATUST "HÖRGUD KINGITUSED"



šokolaadi või glasuuriga ning laske seista, kuni šokolaad on tahenenud.

Tõelise täiskasvanute maiustuse saab aga siis, kui leotate aprikoose enne martsipaniga täitmist brändis, kuni vedelik on täiesti imendunud – selleks kulub 4–12 tundi. Brändi asemel võib aprikoose leotada ka likööris.

Kui šokolaad on tahenenud, pakkige maiustused kinkekarpi ja need võivad säilida kuni kaks nädalat.

Šokolaadiküpsise trühvliid

- 225 g jahu
- 1 tl söögisoodat
- 150 g fariinsuhkrut
- 115 g pehmet võid
- 1 tl vanilliesentsi
- 400 g magusat kondenspiima
- 90 g tükeldatud tumedat šokolaadi
- 30 g peenestatud pähkleid (soovi korral)
- 250 g sulatatud tumedat, valget või piimašokolaadi

Segage jahu, sooda ja fariinsuhkur. Lisage võitükid ja vanilliesents ning segage, kuni hakkab moodustuma puru. Lisage kondenspiim ning segage tainas ühtlaseks. Tainas peab olema tihe ja puudutades veidi kleepuv. Kui see tundub väga kleepuv ja märg, lisage tainale lusikahaval jahu.

Lisage šokolaaditükid, pähklid ja segage tainas ühtlaseks. Pange tainas külmkappi tahenema. Trühvliite tegemiseks võtke tee- või supilusikaga sobiva suurusega tükk tainast ja vormige see käte vahel siledaks palliks. Kastke pallike šokolaadi ja laske taheneda.

