



Az örökös és sikertelen fogyókúráim közepette megkívántam egy hús és rettentő finom desszertet. A fiam erre teli torokból üvölti, hogy jégkrémet akarunk, én meg már megint eldöntöttem, nem csinálok ebből hiúsági kérdést. Így kettecskén nekifogtunk jégkrémet és kókuszkrémes diós kosárkákat gyártani.

A jégkrémet mindössze tíz perc alatt, a kosárkákat röpké húsz perc alatt le is tudtuk. No, de az utána következő várakozási időt el kell ütni valamivel. Lévén este tíz, a fiamat ágyba küldtem, én meg jégkrémes-kosárkás reggelről ábrándozva mély álomba zuhantam.

Az, hogy a hozzávalók egészségesek, liszt-, tojás-, tejmentesek és egyúttal vegánok, tudatos döntés eredményei, az viszont, hogy este későn nem zabáltam magam tele édességgel, a fizika és a hűtés törvényeinek köszönhető.

Rizstejszínes, málnás jégkrém mentával

200 g rizstejszín

kb. 1,5 dl rizstej

10 dkg málna

1 csapott ek. barnacukor

½ ek. kukoricakeményítő (elhagyható)

1-2 friss mentalevél

A málnát két evőkanál rizstejszín, a rizstej és 1-2 mentalevél társaságában turmixgépbe tesszük. Hagyjuk, hogy felügyeletünk mellett segíteni kívánó csemeténk ezeket összeturmixolja.



Mivel a rizstejszín önmagában is édeskés, és ha nagyon szerencsések vagyunk, akkor a málna is hasonlít a valódi gyümölcsre, egy csapott evőkanál cukor bőven elég lesz. Ha mégsem, tehetünk bele némi barna cukrot vagy xilitet. A maradék rizstejszínt és a kukoricakeményítőt pár percig habosítjuk. Ezután belekeverjük a málnás masszába, és az egészet beleöntjük a szilikon jégkrémformába. Mélyhűtőbe tesszük, és várunk reggelig, pontosabban tízóraiig.

Diós kosárkák kókuszos-fehércsokis krémmel sütés nélkül

Ez a recept nagyon egyszerű, de hihetetlenül finom. Arról nem is beszélve, hogy nyáron, amikor egyetlen porcikánk sem kíván kalácsképű háziasszonyként a forró sütő mellett álldogálni, ripsz-ropsz varázsolhatunk desszertet a családi asztalra. Egyetlen gond van csak: hiába értelmes hatéves már a gyerek, sehogy sem akarja megérteni, hogy a színes szilikon muffin formák diókrémmel való kibélelése nem gyerekjáték. Úgy értem, amikor ennyire fáradt vagyok, akkor nagyon nem.



Más alternatíva majd csak holnap jut eszembe. Na jó, engedem, hogy a kókuszos-fehércsokis krémet ő készítse el. Megbékél.

Kosárka:

100 g dió

80 g aszalt szilva

1 ek. kókuszszír

Krém:

50 g kakaóvaj

200 g kókuszkrém

1 tasak vaníliás cukor

2 ek. xilit

málna, eper, cseresznye vagy ribizke a díszítéshez

szilikon (!) muffin forma

Előbb a krémhez lássunk hozzá. A kakaóvaját óvatosan gőz fölött megolvasztjuk, majd hozzáadunk 3 ek. kókuszkrémet és a vaníliás cukrot. A maradék kókuszkrémet, amennyire

lehet, verjük habbá, és óvatosan keverjük a kakaóvajás krémhez. Lévén késő este, a mixer hangjára a 'fősszomszéd' idegesen húzgálni kezdi a konyhai székeket. Mi tévő legyek, hiszen egy aprítógépes történetnek még le kell zajlani a sikerhez.

Megvan: párnákkal körülölelem az elektromos aprítót, amibe előzőleg beletettem 100 g diót, 80 g aszalt szilvát és egy evőkanál kókuszszírt. Maximumra tekerem, és kb. fél perc alatt apró is lesz minden benne. Amikor leállítom, a fiammal, mint két rossz gyermek figyeljük a szomszéd reakcióját. Semmi, csönd van. Pacsi.

Kibélelem a szilikon muffin formákat a diós masszával, majd beteszem hűlni őket a hűtőszekrénybe. A kókuszszír gyorsan megdermed, így majd könnyű lesz leszedni a diós kosárkákról a szilikon formát. Közben a krém is kihűl, és mehet is a kosárkákba. Megkoronázzuk művünket egy-egy szem gyümölcscsel.

Azonnal is fogyasztható, de a hűtőben is jól eláll. Arra vigyázzunk, hogy ha hosszabb ideig van a hűtőben, átveheti a töltött káposzta illatát. Ez a két ízvilág pedig valahogy nem passzol. Bár a Harry Potter után szabadon...