

Oikotie joulun

PIPARIT VOHVELIRAUDALLA

HERKKUSÖRSSELIT

Tee sörsselit valmiiksi jääkaappiin ennen piparien paistamista. Vatkaa Vispi-kerma vaahdoksi ja mausta kevyesti sokerilla. Yksi purkki riittää kahteen sörsseliin. Jaa kermavaahto puoliksi kahteen erimakuiseen rahkaan. Tuulia designin kokeittiossä käytimme vanilja-rahkaa ja toiseen Irish cream & coffee -rahkaa. Molemmille löytyi kannattajansa.

PIPARIEN PAISTAMINEN

Pyörittele huoneenlämpöisestä piparitaikinasta palloja halkaisijaltaan reilu 3 cm. Asettele pallerot vohveliraudan "sydänkohtiin", sulje kansi ja anna piparien paistua kauniin värisiksi. Vohvelirauta paistaa piparit nopeammin kuin uuni. Voitelurasva on turhaa. Säästetään ny edes ne kalorit. Nosta piparit hiukan jäähtymään.

LOPPUSILAUS

Parhaita piparit ovat tuoreeltaan, hiukan lämpiminä, yhdessä ystävien tai perheen kanssa paistaen. Niitä pitää ainakin maistaa heti tuoreeltaan. Pläsäytä piparin päälle mukava kinos herkkusörsseliä, täydennä makuelämys persimonin viipaleella ja ripottele silmänruuaksi nonparelleja.

Jos maltat niin voit koota niistä myös juhlanan jälkiruoka-annoksen.

TARVIKKEET:
Piparitaikinaa
Vohvelirauta
Maustettua rahkaa x 2
Vispi-kermaa & vatkain
Persimonia
Nonparelleja



Ei kaupallinen yhteistyö.
Ihan itte ostimme ainekset
ja ihan itte ne myös syötiin.



Herkkusuuu
PIPARI JÄLKKÄRI

Tuulia
DESIGN