

Практични кексчета

Необходими продукти

Дървена дъска, 30 x 40 cm | Marabu Magnetico, 250 ml, | Marabu акрилна боя Decormatt 15 мл, бял (070), череша (031), светло кафяв (047), кафе с мляко (245), светло зелен (062), пясък (042), пастелно розов (237), розов (033), ванилия (222) и металик - злато (784) | Marabu шаблон „Кексчета“, 15 x 33 cm | Marabu спрей за шаблони, 150 мл | бормашина | Marabu шпакла | карирана панделка червено и бяло 1м | Ножици | Цветни моливи - червен и кафяв | Памучни тампони

За окачване пробийте в горния десен ляв ъгъл на дъската отвори с бормашина. Напръскайте шаблона с лепилена спрей, и го оставете да изсъхне и да стане лепкав. Запелете плътно шаблона върху дъската на избраното от вас място. (Сн.1) Нанесете магнитната боя на дебел слой върху шаблона с помощта на шпакла. (Сн.2) Отстранете и почистете веднага шаблона. Оставете боята да изсъхне добре за около 24 ч. Оцветете вече изсъхналите мотивите с цветове по ваш вкус. (Сн.3) Подчертайте контурите с цветен молив или с памучно тампонче и малко боя. След като сте приключили с декорацията на дъската и тя е изсъхнала, вкарайте панделката през дупчиците и ги завържете. Така вашата прекрасна декоративна дъска за бележки и съобщения е готова за окачване.



RHABARBER KUCHEN
250g Mehl
120g Zucker
100g kalter Butter
75g Backpulver
1 Pck. Bourbon Vanillearoma
1 TL Backpulver
2 EL Milch
50g geschabene weiße Schokolade
150g Rhabarber
1/2 TL Kardamom (Pulver)
400g Sahne
1/2 Pck. Pflanzliche (Doppelkornmehl)
2 Pck. Vanillezucker



Тази дъска за бележки е не само практична, но и привличаща погледа със своята красота! Поставените върху нея списък за пазаруване и бележки винаги ще са пред погледа ви и няма никога да се загубят.

Всички материали за осъществяването на идеята може да откриете в Магазин Импресия, София, ул. Кракра 26 и на нашият сайт www.impresia.bg

Ягодови кексчета

Продукти за тестото:

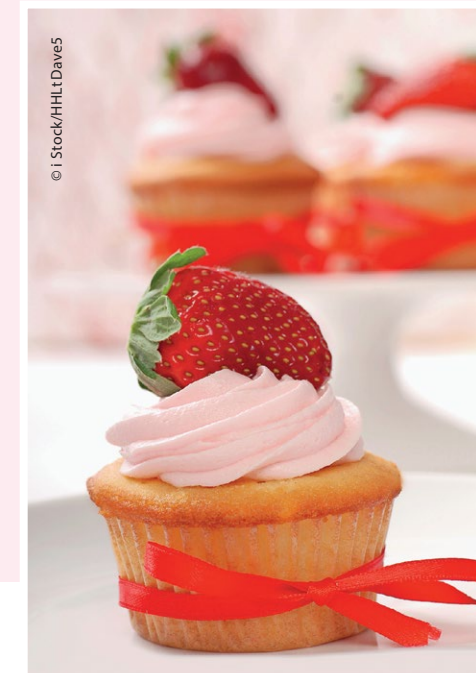
пресято брашно 250 гр | 1/2 пакетче бакпулвер
масло 100 гр | 2 яйца | прясномляко 180 мл
захар 100гр | ягоди 50 гр

Продукти за крема:

сметана 200 гр | ягоди 200гр | ванилова захар 1 пакетче | захар 2 с.л. | желатин 6 листа

Начин на приготвяне:

Разбъркайте маслото и захарта докато получите пухкава смес. Прибавете яйцата. После прибавете смесеното с бакпулвер брашно, млякото и разбъркайте. Нарезете ягоди и ги добавете и разбъркайте към вече получената смес. Разпределете количеството в 12 формички



за кексчета и изпечете на 180 ° C за 20 мин. За ягодовия крем разбийте сметаната и ягоди на пюре, смесете ги. Разтворете желатина във хладка вода за 5-8 мин. докато омекне. След това го изстискайте от водата в която е бил и го сложете на водна баня, да се разтопи, като внимавате да не заври, защото ще загуби гелиращите си свойства. Към вече разтопения желатин прибавете една лъжица от крема, като разбърквате непрекъснато за да се смеси добре. След това добавете останалата сметана и отово разбъркайте добре. Сложете крема да се стегне за около 1 час в хладилник. Гарнирайте изстиналите кексчета с крема и декорирайте по ваш вкус.