

## Περισσέματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/04/2009 23:45

---

Μας περίσσεψε τσουρέκι;

Μπορούμε να φτιάξουμε εκμέκ ...γλυκό παρόμοιο με τη φρυγανιά ζακυνθινή

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/149-frigania.jpg>

Για βάση θα βάλουμε αντί για φρυγανιά, τσουρέκι που μας έχει περισσέψει. Θα το έχουμε σιροπιάσει με σιρόπι που θα έχουμε φτιάξει με 1 ποτήρι ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό, λίγο χυμό λεμονιού, κανέλα και έλαχιστο γαρύφαλο! Όλα τα άλλα παραμένουν τα ίδια.

=====

## Απ:Περισσέματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/04/2009 23:56

---

Μας περίσσεψαν σοκολατένια αυγά;

δωράκια από το νονό και τη νονά των παιδιών μας; μπορούμε να φτιάξουμε φοντύ σοκολάτας

Θα φτιάξουμε τη σάλτσα αυτή αν σε κατσαρόλα ζεστάνουμε σοκολατένια αυγά, ζάχαρη άχνη, λίγο βούτυρο, 1 κουτί γάλα εβαπορέ, βανίλια. Μόλις αρχίζει να βράζει είναι έτοιμο και μετά απο λίγο ρίχνουμε και λικέρ της αρεσκείας μας.

Σε αυτή τη σάλτσα βουτάμε φρέσκα φρούτα.....μμμμ!!!!

=====

## Απ:Περισσέματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Ermioni - 17/04/2009 12:48

---

Μας περίσσεψαν κουλουρακια?????

μπορούμε να τα κανουμε βάση για ενα γρηγορο γλυκο ψηγειου ή βάση για ταρτα με φρουτα....

=====

## Απ:Περισσέματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/04/2009 20:06

---

Ermioni έγραψε:

Μας περίσσεψαν κουλουρακια?????

μπορούμε να τα κάνουμε βάση για ένα γρηγορό γλυκό ψηγείου ή βάση για τάρτα με φρούτα....

Πολύ ωραία ιδέα!!!! Τίποτε δεν πετιέται τελικά!!!!

=====

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Ermioni - 17/04/2009 20:31

---

μας περισσεψαν βιολογικά πορτοκαλιά????

αγοράσαμε πολλά βιολογικά πορτοκαλιά και δεν θέλουμε να χαλασουν???

τα καθαρίζουμε με το ειδικό κοφτή για φλούδες αφού τα έχουμε πλύνει και βάζουμε το χοντροκομμένο ξύσμα σε σακουλίτσα στην κατάψυξη και στιβούμε τα πορτοκαλιά και βάζουμε τον χυμό τους σε ειδικές σακούλες για παγό και κρατάμε και τον χυμό τους....στο επόμενο γλυκό έχουμε από όλα.....(το ξύσμα το βάζουμε με λιγη ζάχαρη στο μούλι όπως είναι κατεψυγμένο....

=====

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 20/04/2009 08:44

---

Hlianna έγραψε:

Μας περισσεψε τσουρέκι;

Μπορούμε να φτιάξουμε εκμέκ ...γλυκό παρόμοιο με τη φρυγανιά ζακυνθινή

Για βάση θα βάλουμε αντί για φρυγανιά, τσουρέκι που μας έχει περισσέψει. Θα το έχουμε σιροπιάσει με σιρόπι που θα έχουμε φτιάξει με 1 ποτήρι ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό, λίγο χυμό λεμονιού, κανέλα και ελάχιστο γαρύφαλο! Όλα τα άλλα παραμένουν τα ίδια.

Μπορούμε να διατηρήσουμε το τσουρέκι σε φέτες ή τριμμένο σε σακουλάκια στην κατάψυξη και να το χρησιμοποιήσουμε όποτε θέλουμε.

Με τις φέτες ακόμα, μπορούμε να τις χρησιμοποιήσουμε σαν βάση σε τούρτες, όπως το παντεσπάνι, ραντίζοντάς το με γάλα, λικέρ ή σιρόπι ή να τις σερβίρουμε σε ποτήρια με σαντιγί και φράουλες.

Το τριμμένο τσουρέκι μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε για να φτιάξουμε τράιφλ, δηλ. ποτήρια που έχουμε γεμίσει με κρέμα ζαχαροπλαστικής ή μους - τριμμένο τσουρέκι και μαρμελάδα ή σάλτσα φρούτων.

Μπορούμε επίσης να φτιάξουμε και τιραμισού με βάση τσουρέκι είτε με ωμά αυγά είτε χωρίς.

=====

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/04/2009 21:53

---

Σήμερα έφτιαξα εκμέκ με φέτες από το τσουρέκι το πασχαλινό....

<http://i40.tinypic.com/1zv5nyd.jpg>

Τι έκανα.....

Φρυγάνισα το τσουρέκι στο φούρνο

εφτιξα σαντιγί με φυτική κρέμα κρετόρε

έφτιαξα σιρόπι

έφτιαξα μια κρέμα βανίλιας γιώτης (όχι στιγμής) με γάλα και άφησαν να κρυώσει

Ανακάτεψα την κρέμα με τη μισή μου σαντιγί να αφρατέψει στο μίξερ

Εστρωσα τις φέτες, τις σιρόπιασα, πάνω την κρέμα, μετά τη σαντιγί και τέλος φιλέ αμυγδάλου.....και υπέροχο καλύτερο από του Λοτσαρη στην Πάτρα.....

<http://i44.tinypic.com/1zvwh1x.jpg>

---

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 24/04/2009 22:09

Έχω φάει γλυκά από το Λοτσάρη ....άπειρα!

Τα αγαπημένα μου ήταν τα εκμεκ και με φρυγανιά και με τσουρέκι....Αχαχ!!!! Και είχα μια στέρηση....τώρα όμως ...βρήκα το κουμπί και τη συνταγή .....χαχαχα!!!!

---

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 24/04/2009 22:44

Και δε σου φαίνεται.....ενώ εμένα ε;;;

Πάντως αυτό έλειπε το δικό μου να μην είναι καλό;....(αν δεν πενέψω το γλυκό μου, δεν θα μού πετύχει χαχα!!!)

Εκείνο που είναι σίγουρο είναι ότι το δικό μου είναι πιο λάιτ.....

---

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 09/02/2010 08:48

Μάς έχει περισσέψει κέικ;

Μπορούμε να φτιάξουμε ένα τράιφλ σε μπολ ή ποτήρι.

Κάτω τριμμένο κέικ που έχουμε ραντίσει με ένα ποτό, πάνω φτιάχνουμε μια κρέμα ζαχαροπλαστικής έτοιμη ή δική μου. Αυτό το επαναλαμβάνουμε 2 φορές και ενδιάμεσα βάζουμε βύσσινο γλυκό ή άλλο γλυκό ή φρέσκα φρούτα. Κλείνω το γλυκό με σαντιγύ!!!

Έπίσης μπορούμε να φτιάξουμε και όμορφα χωνάκια γεμισμένα με το κέικ αυτό που περίσσεψε. Δείτε τη συνταγή....Το καπέλο του πιερότου

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1086-kapelopierotou6.jpg>

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από marianta - 23/03/2010 19:31

---

Όταν μας έχει μείνει κέικ αρκετές μέρες μπορούμε να το φτιάξουμε μια ωραιότατη τάρτα. Τρίβουμε το κέικ σαν βάση, προσθέτουμε λίγο σιρόπι, φρούτα και σαντιγύ και έχουμε ένα νέο νοστιμότατο γλυκάκι.

[http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/\\_\\_\\_\\_\\_250f75bd94b38b0714b62a06e2824ddf.JPG](http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/_____250f75bd94b38b0714b62a06e2824ddf.JPG)

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 13/04/2010 06:05

---

Περισσεύματα με τσουρέκι πασχαλινό

Τάρτα με Τσουρέκι και Ανανά

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1263-marianta%20ananas%20tarta.jpg>

Παστάκια με Τσουρέκι

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1264-pastakia%20marianta.jpg>

Πουτίγκα με Τσουρέκι

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1268-poutiga%20tsoureki.jpg>

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 15/04/2010 15:05

---

Περισσεύματα με τσουρέκι από την Ιωάννα

[http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/\\_\\_\\_\\_\\_ -16ffb340475ea6517e37cdd9248e257c.jpg](http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/_____ -16ffb340475ea6517e37cdd9248e257c.jpg)

Με σάλτσα σοκολάτας

- 1 ποτήρι γάλα
- 1 πακέτο κακάο
- 1 ποτήρι ζάχαρη ή και λίγο περισσότερο όπως επιθυμείτε
- 1 βανίλια
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο

Τα βάζουμε στη κατσαρόλα τα ανακατεύουμε και τα βράζουμε τρία λεπτά  
Μόλις πήξει η σάλτσα είναι ετοιμη και την περιχύνουμε στις φέτες των τσουρεκιών.

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 13/08/2010 05:59

---

Τάρτα με μήλα και σύκα

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/rapidrecipe/th/1477-tartasyka.jpg>

Με περισσεύματα κέικ.

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/01/2012 10:33

---

Με την περισσευόμενη βασιλόπιτα, είτε είναι κέικ είτε τσουρέκι, μπορείτε να φτιάξετε τρουφάκια.

Κόψτε την σε μικρότερα κομμάτια και ζυγίστε την. Όσο βάρος έχει η βασιλόπιτα, το 1/4 αυτού θα υπολογίσετε ότι θα χρειαστείτε σε κουβερτούρα και άλλο 1/4 σε κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά). Δηλαδή αν η βασιλόπιτα ζυγίζει γύρω στα 500 - 600 γρ., θα χρειαστείτε 130 γρ. κουβερτούρα και 130 γρ. κρέμα.

Ψιλοκόβετε την κουβερτούρα και τη βάζετε σε ένα μπολ. Ζεσταίνετε την κρέμα σε ένα κατσαρολάκι πολύ καλά και την αδειάζετε πάνω από την κουβερτούρα. Ανακατεύετε ώστε να λιώσει και αδειάζετε τη σοκολατένια σος πάνω από την βασιλόπιτα. Αν θέλετε, προσθέτετε λίγο κονιάκ και 1 κουτ. σούπας κακάο. Ζυμώνετε τα υλικά πολύ καλά με τα χέρια ή στο μίξερ μέχρι να γίνει ένας μαλακός πολτός. Πλάθετε μπαλάκια και τα καλύπτετε με τρούφα ή ψιλοκομμένο καρύδι ή κακάο ή άχνη. Αν το μείγμα είναι πολύ μαλακό και δεν πλάθεται, το αφήνετε για λίγο στο ψυγείο να σφιξει.

Με τα περισσευόμενα μελομακάρονα, θα φτιάξετε τσιζκέικ.

Με τους περισσευόμενους κουραμπιέδες, θα φτιάξετε ψητή κρέμα: για κάθε 100 γρ. κουραμπιέ,

θα χρειαστείτε 200 γρ. γάλα φρέσκο (πλήρες),  
250 γρ. κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά),  
20 γρ. ζάχαρη και 4 κρόκους.

Τρίβετε τους κουραμπιέδες στο μούλτι μέχρι να γίνουν σκόνη. Ζεσταίνετε την κρέμα με το γάλα ελαφρώς σε ένα κατσαρολάκι. Σε ένα μπολ χτυπήστε ελαφρώς τους κρόκους με τη ζάχαρη και προσθέστε το ζεστό μείγμα γάλακτος-κρέμας και τους τριμμένους κουραμπιέδες, ανακατεύοντας παράλληλα με έναν αυγοδάρτη. Αδειάζετε το μείγμα σε 3 - 4 ρηγά, πυρίμαχα μπολάκια για κρεμ μπριλέ, τα οποία τοποθετούμε μέσα σε ένα βαθύ ταψί. Προσθέτουμε στο ταψί νερό, τόσο ώστε να φτάνει μέχρι τη μέση των μπολ (μπεν μαρί φούρνου) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 130° C, για 30 λεπτά. Όταν βγουν οι κρέμες, θα πρέπει να είναι «τρεμουλιαστές».

Γαστρονόμος

=====

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 04/01/2012 14:12

---

Σούπερ τα τρουφάκια Ηλιάννα!!!!απόψε ή αύριο πρωί τα φτιάχνωω!!!!!!!!!!!!!!)

=====

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 06/01/2012 10:33

---

vasiliki ver έγραψε:

Σούπερ τα τρουφάκια Ηλιάννα!!!!απόψε ή αύριο πρωί τα φτιάχνωω!!!!!!!!!!!!!!)

Τα έφτιαξα Ηλιάννα!!!σούπερρρρ έγιναν!!!

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/DSC05014-393d143aec157180c5c205bbc9fa49bf.JPG>

=====

### Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από eleni\_p - 07/01/2012 08:33

---

εμενα επειδη μου εμειναν λιγια μελομακαρονα τα εκανα σαν βαση εκανα κρεμα βανιλια που βραζουμε το ερειξα απο πανω και εβαλα μπολικη κανελα :) μπορω να πω οτι βγηκε μια χαρα (σε λιγο θα βαλω και φωτο) ;)

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από eleni\_p - 07/01/2012 08:49

---

eleni\_p έγραψε:

εμενα επειδη μου εμειναν λιγια μελομακαρονα τα εκανα σαν βαση εκανα κρεμα βανιλια που βραζουμε το ερειξα απο πανω και εβαλα μπολικη κανελα :) μπορω να πω οτι βγηκε μια χαρα (σε λιγο θα βαλω και φωτο) ;)

<http://img407.imageshack.us/img407/2469/07012012072.jpg>

ενταξει απο εμφανιση δεν λεει κατι :laugh: αλλα τρωγετε :P

=====

## Απ:Περισσεύματα γλυκών

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 08/07/2012 14:40

---

Το γλυκο της Μπιανκας

<http://up.picr.de/11087696zx.jpg>

1 βαση παντεσπανι 26αρα η κεικ η παλια μαφινς που ειναι στην καταψυξη  
250 γρ τυρι κρεμα  
250 γρ φυτικη κρεμα γαλακτος  
100 γρ ζαχαρη  
200 γρ αμυγδαλα καβουρντισμενα  
φρουτα της αρεσκεια σας.δηλαδη  
φραουλες,μπανανες,κιβι,κερασια,βερυκοκα (εγω δεν ειχα και εβαλα κερασια απο βαζο )  
1 φακελακι ζελε οτι εχετε εγω ειχα λεμονι  
και  
σιροπια οτι εχουμε απο αυτα που βαζουμε στον καφε  
εγω ειχα  
σοκολατα,πικραμυγδαλο.φουντουκι,βανιλια  
κανουμε το ζελε οπως λεει η στο κουτι αλλα με την μιση δωση νερο,και βαζουμε και την ζαχαρη  
μεσα αφνουμε να κρυωση οχι να σφιξη και να γεινη ζελες!!!!!!  
περνουμε 7 ποτυρια ουισκι η νερου κοντα και κοβουμε το παντεσπανι η το κεικ η οτι αλλο εχουμε  
βζουμε 3-4 κοματια απο το παντεσπανι  
ρεντιζουμε με σιροπι πικραμυγδαλο και σοκολατα  
μετα χτυπαμε την σαντιγη και την ανακατευουμε με το τυρι κρεμα ριχνουμε σιγα σιγα και το ρευστο  
κρου ζελε βαζουμε αναλαξ μεσα στο ποτυρι κατα σηρα  
κρεμα ,αμυγδαλο .σοκολατα φρουτο,παντεσπανι,σιροπι φουντουκι η βανιλιας, σοκολατα κρεμα,  
αμυγδαλο, και οπως μας αρεση και μας γουσταρη  
στο τελος τελειωνουμε με κρεμα ,σοκολατα και φρουτο με αμυγδαλο πασπαλισμενο  
και στο ψυγειο

=====