

Fantazyjne bajaderki



Opis wskazówki

Wspaniały pomysł na wykorzystanie okrawków biszkoptu, połamanych herbatników.

Podczas robienia tortów, szczególnie tych „rzeźbionych”, pozostaje mnóstwo okrawków z biszkoptów. Zawsze szkoda mi je wyrzucać. Czasami syn ukradkiem podjada, ale przeważnie wykorzystuję je do przygotowania fantazyjnych bajaderek. Resztki biszkoptów zostawiam do całkowitego wysuszenia. Kiedy mam mało czasu wkładam je do nagrzanego piekarnika. Okrawki trzeba co jakiś czas przemieszać, żeby się nie spaliły. Dobrze wysuszone wysypuję na stolnicę i wałkuję na proszek. Przechowuję w zamkniętym pojemniku. Teraz wystarczy dodać odrobinę masła, skondensowanego mleka, orzechów, bakalii czy innych dodatków. Wszystko dokładnie wymieszać. Ciasto powinno być dość zwarte i lepkie. Jeżeli nie uda nam się zrobić kulki, dodajemy więcej tłuszczu. Naszym bajaderkom możemy nadać dowolne kształty. Przeważnie są to niewielkie kuleczki obtoczone w wiórkach, kolorowych posypkach czy startej czekoladzie. Nałożone na patyki do szaszłyków lub lizaków funkcjonują jako cake pops, czyli ciastko na patyku. Jakiś czas temu odkryłam specjalne foremki typu „ule”. Moje mają kształt misia i kotka. Każda składa się z dwóch części. Napęlamy je ciastem, dociskamy aby wszystkie elementy dobrze się odznaczyły. Powstałe ciasteczka możemy dowolnie udekorować kolorowymi posypkami, żelkami, czekoladą, masą cukrową itp. W zależności od okoliczności zwierzątka możemy „przebrać” za mikołaje, motylki, różne inne postacie. Do dekorowania bajaderek polecam angażować dzieci, będą miały świetną zabawę rozwijającą wyobraźnię. W swojej kuchni mam też inne zastosowania dla biszkoptowego proszku. Używam go również do dekorowania ciast. Doskonale neutralizuje nadmiar słodyczy. Obsypuję nim brzegi tortu, wierzch z polewą lub stosuję jako element dekoracji imitujący piasek. W połączeniu z masłem i dodatkami przygotowuję spód pod sernik na zimno.