

Τάξη Γ'



Ημερομηνία: _____
Όνομα: _____

Γράψε στην παρακάτω συνταγή τα ρήματα της παρένθεσης στην Προστακτική του Αορίστου και στο β' πληθ. πρόσωπο, όπως το παράδειγμα.

Πρώτα **χτυπήστε** (χτυπάω) τους κρόκους με τη ζάχαρη σ' ένα μεταλλικό μπολ . _____
(προσθέτω) στη συνέχεια τον καφέ και το λικέρ και _____ (τοποθετώ) το μπολ μέσα σε μια κατσαρόλα στην οποία σιγοβράζει το νερό.

_____ (συνεχίζω) το χτύπημα για 10 λεπτά ακόμα. Όταν η κρέμα φουσκώσει και πήξει, _____ (βγάζω) το μπολ από τη φωτιά. _____ (βάζω) το σε μεγαλύτερο μπολ που περιέχει πάγο με νερό. _____ (εξακολουθώ) να χτυπάτε το μείγμα μέχρι να κρυώσει. _____ (χτυπάω) χωριστά την κρέμα γάλακτος σε σφιχτή σαντιγί. _____ (ανακατεύω) τη σαντιγί στην κρύα κρέμα, _____ (σερβίρω) σε ποτήρια κρασιού με ποδαράκι και _____ (στολίζω) με τις λωρίδες λεμονιού.



_____ (διατηρώ) τη στο ψυγείο επί έξι ώρες, σκεπασμένη, και έπειτα μπορείτε να τη σερβίρετε.

Σφυρή Ερμιόνη, Με το άρωμα του καφέ, εκδ.

Φυτράκη

Κρέμα ζαμπαγιόνε Υλικά

1 φλιτζ. τσαγιού κρέμα
γάλακτος
1 φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη
¾ φλιτζ. τσαγιού καφέ
εσπρέσο
2 κουτ. σούπας λικέρ
καφέ
6 κρόκους αυγών
φλούδες λεμονιού σε
λεπτές φέτες για το
γαρνίρισμα

Δημιουργήθηκε από Εύη Ζευγίτη