Nanaimo szelet

10 dkg vajat, 5 dkg cukrot, 5 evőkanál kakaót gőz fölött felfőzünk. Levesszük a tűzről belekeverünk 15 dkg darált kekszet, 5 dkg durvára vágott mogyorót,vagy diót, 15 dkg kókuszreszeléket. Ezt összegyúrjuk, majd egy tepsibe nyomkodjuk.   
Krém: 10 dkg puha vajat kikeverünk habosra 25 dkg porcukorral, ehhez adunk 4 dkg főzés nélküli pudingot, majd o,5 dl tejszint. ezt jól kikeverjük, és rákenjük a kakaós masszára.   
Tető: 2o dkg étcsoki kevés étolajjal felolvasztva.

Töltött sült krumpli  
Elkészítés:  
Közepes krumplikat, lehetőleg egyforma méretűeket megmossuk, kefével lesikáljuk.  
Ezután minden krumpliszemet bevagdosunk keresztben kb. 3/4-ed részig 2-3 milliméter vastag szeletekre, de úgy, hogy a krumpli alja egyben maradjon.  
A krumpliszemeket sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk.  
10-12 krumplihoz kb. Egy ecset segítségével minden burgonyaszemet jól bekenünk sós étolajjal úgy, hogy az olaj a vágásokba is befolyjon. A krumplik tetejét is megsózzuk.  
A tepsit 200 fokos sütőbe rakjuk és a krumplikat puhára sütjük. A sütési idő kb. 35-40 perc, de függ a krumplik nagyságától és a bevágások sűrűségétől is.  
A sütés vége felé a krumplik vágásaiba vékony sajtszeleteket, hagymakarikákat, szalonna- és sonkaszeleteket, kolbászkarikákat rakunk. A megtöltött krumplikat még tíz percre visszatoljuk a sütőbe.  
Az így elkészített burgonya belül puha, kívül ropogós és nagyon finom.  
Salátával kínáljuk !

Túros alagút:

Hozzávalók: 1 adaghoz 25 dkg túró,4 dl tej,10 dkg ráma, 15 dkg porcukor,1 evőkanál étkezési zselatin/Horváth Rozit használom!/1 csomag babapiskóta. A túrót villával jól szétnyomkodni, 2 dl tejjel összeturmixolni, a rámát a porcukorral habosra keverni.A zselatint a másik 2 dl tejjel felfőzni, melegen tartani.A rámás krémhez lassan hozzáadjuk a túrós masszát, és kanalanként a zselatinos tejet, /egyszerre nem szabad mert a zselatin összekapja az egészet/ az így kapott híg anyagot még jól kikeverjük, vagy turmix géppel még tovább keverjük szép simára.Egy őzgerincet alufóliával kibélelünk a fele masszát bele merjük, majd gyümölcsöket ráhelyezzük/sárga dinnye,barack,banán,tetszés szerint/, és rámerjük a többi anyagot.A tetejére rumba mártogatott babapiskótát rakunk.Egy napig állni hagyjuk hűtőben, majd kiborítjuk és már szeletelhető is!JÓ ÉTVÁGYAT!!! :))