



Прибавя се:



*Сърдечни поздравки
за всички*



Качеството е най-добрата рецепта.



Качеството е най-добрата рецепта.

Д-р Йоткер България ЕООД, бул. "Янко Сакъзов" 70, София 1504

Книжка с рецепти № 6

Прибавя се:

Сърдечни поздравии за всички

Коледа е времето на поздравите, сърдечните пожелания и тихите нощи. Всички изпращат писма на своите близки и некал Вкусни сладки. Но не какви да е, най-подходящите за всеки.

Изкусителни трюфели за любимия, изгряви коледни шапчици за малкото съкровище и хрупкави кроканти за майката. За баба са традиционните възглавнички с мармалад, а за добрите приятели коледните дръвчета.

Вкусни пожелания, направени от сърце и носещи радост, защото с помощта на добавките за печене на Dr. Oetker успехът е сигурен.

Пожелавате Ви забавление при печенето и Весели Коледни Празници!



Кокосови трюфели с яйчен ликьор

Продукти:

200 г бял шоколад
50 г меко масло
2 пакетчета
ванилена захар Dr. Oetker
80 ml яйчен ликьор
50 г кокосови стъргодини

Приготовление:

Напрошете шоколада и го разтопете на водна баня. Поставете маслото в съд и прибавете разтопения шоколад, ванилената захар и яйчния ликьор, след което ги разбъркайте до получаването на гладка маса. Оставете сместа на студено за 30 мин и след това отново я разбъркайте отново. С помощта на две чаени лъжички оформяйте топчета с големината на орех и ги овалвайте в кокосови стъргодини. Съхранявайте трюфелите на студено.



Прибавя се:



Възглавнички с пълнеж

Продукти:

300 г пшенично брашно
2 ч.л. бакпулвер Dr. Oetker
125 г захар
1 пакетче ванилена захар Dr. Oetker
50 г меко масло
1 ампула есенция ром Dr. Oetker
2 яйца

Допълнително:

100 г мармалад/мус от сливи
пудра захар
1 пакетче ванилена захар Dr. Oetker



Прибавя се:



Приготовление:

Смесете брашното и бакпулвера, пресейте ги, добавете останалите продукти и бъркайте с мискера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто. Увийте тестото в прозрачно домакинско фолио и го оставете за около 30 мин. на студено.

Извадете го, върху набрашнена повърхност разточете кора с дебелина 3 мм и изрежете правоъгълничета с размери 4,5 см x 3,5 см. Върху половината от парчетата сложете количество колкото лешник от мармалада и поставете останалите правоъгълничета отгоре.

Притиснете краищата, за да не изтича пълнежът и наредете сладките върху застлана с хартия за печене тава. Печете в предварително загорята фурна на 200°C около 10 минути. Още горещи поръсете сладките с ароматизираната пудра захар.



Коледни шапчици

Продукти:

150 г пшенично брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr. Oetker
100 г захар
1 пакетче ванилена
захар Dr.Oetker
100 г меко масло
2 яйца
50 г смлени лешници

Допълнително:

1 пакетче пудинг
ванилия Dr. Oetker
250 ml прясно мляко
2 ч.л. коледна смес от подправки*
1 ч.л. олио
4 с.л. шарени захарни пръчици
50 г череша от консерва



Прибавя се:



Приготовление:

Смесете брашното и бакпулвера, пресейте ги, добавете останалите продукти и бъркайте с мискера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто.

Разделете го в застлана с хартия за печене тава, поставете я върху скарата в долната част на предварително загрята фурна и печете на 180 °C около 25 минути. След като блатът изстине го извадете от формата и го натрошете на ситно. Пригответе пудинга по указанията на опаковката, но само с 250 ml прясно мляко и го смесете с натрошения блат и подправките. С помощта на миксер разбъркайте до получаването на гладка маса, която след това разделете на 25 еднакво големи части.

Оформете конусчета (скалички) и ги поставете за 1 час в хладилник. Натрошете шоколада и заедно с олиото го разпопете на водна баня. Попопете долния край на всяка „шапчица“ първо в шоколада, а после в захарните пръчици, сложете по една черешка за връх на шапчиците и ги съхранявайте на студено.



Коледни дръвчета

Продукти:

300 г пшенично брашно
1 ч.л. баклувер Dr. Oetker
100 г захар
1 ампула есенция
бадем Dr. Oetker
1 яйце
150 г меко масло

Допълнително:

1 с.л. прясно мляко
60г натрошен шам фъстък
50 г млечен шоколад
пъстри захарни
или желирани бонбонки



Прибавя се:



Приготовление:

Смесете брашното и баклувера, пресейте ги, добавете останалите продукти и бъркайте с мискера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто. Върху набрашнена повърхност разточете кора с дебелина 0,5 см. Изрежете по два квадрата със страна 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 и 10 см, които след това разрежете по диагонал на триъгълници. Навлажнете триъгълниците с мляко, поръсете ги с натрошените ядки и ги подредете в застлана с хартия за печене тава. Поставете я на средното ниво в предварително загрята фурна и печете на 180°C около 10-14 минути (съответно за малките и за по-големите триъгълничета). Натрошете и разтопете на водна баня шоколада, след което капвайте по малко в средата на всяко триъгълниче и ги слепвайте във формата на коледно дръвче. Накрая с помощта на шоколада зелепете и шарените бонбонки за украса.



Хрупкави сладки с крокант

Продукти:

300 г пшенично брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr. Oetker
75 г захар
настъргана кора от портокал
200 г меко масло
150 г заквасена сметана

Допълнително:

2 с.л. прясно мляко
100 г лешников крокант или
захаросани/карамелизирани
натрошени лешници



Приготовление:

Смесете брашното и бакпулвера, пресейте ги, добавете останалите продукти и бъркайте с мискера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на глатко тесто.

Върху набрашнена повърхност разстелете кора с дебелина 0,5 см и изрежете сладки с малки кръгчета в средата на всяка от тях. Навлажнете ги с мляко, поръсете с натрошения крокант/ядки и ги подредете в застлана с хартия за печене тава. Поставете я на средното ниво в предварително загрята фурна и печете на 180°C около 10 мин. След като изстинат може да ги нанижете на панделка и да ги ползвате за „ядлива“ украса.

Прибавя се:



Шоколадово-бананови рогчета

Продукти:

1 зрял банан (около 150 g)
250 g пшенично брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr. Oetker
1 с.л. какао Dr. Oetker
125 g захар
1 ампула есенция
Ванилия Dr. Oetker
1 щипка сол
100 g меко масло
пудра захар



Приготовление:

Обемете и в купа намачкайте банана. Смесете брашното, бакпулвера и какаото, пресейте ги, добавете останалите продукти и бъркайте с мискера първо на най-ниската, а после на най-високата степен до получаването на гладко тесто.

Върху набрашнена повърхност омесете тестото и оформете малки рогчета с дебелината на молив. Подредете ги в застлана с хартия за печене тава, поставете я в средата на предварително загрята фурна и печете на 180°C около 12 минути.

След като изстинат ги поръсете с пудра захар или ги украсете с глазура от пудра захар и мяк.

Прибавя се:

