

Прибавя се:

*Магията
на десертите*



Книжка с рецепти № 2



Качеството е най-добрата рецепта.



Прибавя се:

Магията на десертите Dr. Oetker!

Като прекрасен край на Вкусно приготвена вечеря или просто за наслада през деня – фините десерти на Dr. Oetker са винаги превъзходни и ще спечелят оващите на Вашите близки!



Доставете на Вас и Вашето семейство много радост, изненадайте Вашите приятели и гости с възшебен десерт!

И за да бъде удоволствието винаги незабравимо, продуктите на Dr. Oetker са Вашите безценни помощници. Дали оригиналният Пудинг, светкавичният Crème Olé или елегантният Paradies, десертите на Dr. Oetker заговяват и най-претенциозния вкус.



Убегете се сами, пробвайте и Вие!

Вълшебство с кайсии и ядки

(около 4 порции)

Продукти:

65 г фъстъци
кайсии от голям буркан
(около 480 г след отцеждане)
400 ml студено мляко
1 пакетице Сгѐте Олѐ ванилия



Приготовление:

Обелете, смелете и леко запържете фъстъците в тefлонов тиган. Оставете ги да изстиянат. Отцедете кайсиите от сока. Изсипете студено мляко във висок, тесен съд и прибавете крема на прах. Разбийте с миксер първо на ниски обороти, след което за три минути и на високи обороти. Прибавете 2/3 от фъстъците и разбъркайте. Разсипете Сгѐте Олѐ в десертни чаши, като редувате слој кайсии, фъстъци и крем. Преди сервиране охладете крема в хладилник.

Нашата препоръка:

При приготовления с прени кайсии: Измийте 500 г кайсии, попарете ги за кратко във вряла вода, след което ги потопете в студена. Обелете кайсиите и ги нарежете на резенчета.

Прибавя се:



Шоколадова фантазия

(около 4 порции)

Продукти:

1 пакетче Пудинг шоколад Dr. Oetker

50 g захар

400 ml мляко

50 g бял шоколад

200 g студена заквасена сметана

1 пакетче Ванилена захар Dr. Oetker

4 с.л. коняк

Приготовление:

Пригответе пудинга по рецептата на опаковката, но само с 400 ml мляко и го изсипете в купа.

За да изстине по-бързо, покрийте горещия пудинг с фолио.

Начупете или настържете шоколада. Разбийте сметаната с ванилената захар на сняг, а изстудения пудинг разбъркайте с миксер до получаването на гладък крем.

Прибавете към него коняка, след което внимателно добавете сметаната и шоколада (оставете 1 с.л. за декорация).

Разсипете крема в десертни чаши и украсете с останалия шоколад.



Прибавя се:



Животинки от пудинг

(около 4 порции)

Продукти:

За пудинга:

1 пакетче Пудинг ванилия Dr. Oetker

40 g захар

450 ml мляко

малко Какао Dr. Oetker

За саос:

50 ml мляко

1 с.л. Какао Dr. Oetker

Приготовление:

Пудинг: Изплакнете една плитка чиния (вместимост 1l) със студена вода.

Пригответе пудинга по рецептата на опаковката, но само с 450 ml мляко. Изсипете пудинга в чинията. За да изстине по-бързо, покрийте горещия пудинг с фолио и го поставете в хладилника за най-малко 2 часа. Изплакнете тортената чиния със студена вода. Отстранете фолиото и изсипете пудинга върху тортената чиния. Поръсете 4 чинийки с какао. С различни формички за сладки изрежете фигурки от пудинга и ги подредете върху чинийките.

Сос: Останъците пудинг от изрязването с формички смесете с млякото и пресятото какао в дълбок съд и разбъркайте до получаването на хомогенна смес. Изсипете сместа в шприц и украсете фигурките пудинг. С останалия сос декорирайте чинийките.

Прибавя се:



Кокосови ханки с ананас

(около 34 ханки)

Продукти:

За тестото:

200 g тиешичено брашно
4 ч.л. (равни) Бакпулвер Dr. Oetker
150 g захар
1 пакетче Ванилена захар Dr. Oetker
6 средно големи яйца
5 ст.л. олио
3 ст.л. кокосов ликьор
50 g кокосови стърготини

За крема:

1 консерва ананас
(около 278 g след отцеджване)
1 пакетче Пудинг сметана Dr. Oetker
375 ml мляко
50 g захар
75 g кокосови стърготини
100 g масло
100 ml сок от ананас
(от консерва)

Прибавя се:



Приготовление:

Загрейте фурната на 180°C. Намажете тавата с олио и я покрийте с хартия за печене. Смесете брашното с бакпулвера и го пресеете в дълбок съд. Прибавете останалите продукти и разбъркайте сместа с миксер първоначално на ниски обороти, след което за две минути и на високи до получаването на гладко тесто. Изпилете тестото в тавата, загладете отгоре повърхността и печете в долната половина на фурната на 180°C, около 25 минути. След изпичане оставете сладкиша изистине. Поставете ананаса в зевзир да се отцеди добре от сока си и го нарежете на ситни парченца. Пригответе пудинга по рецептата на опаковката, но само с 375 ml мляко и 50 g захар. Прибавете към така приготвения пудинг сока от ананаса, ананасовите парченца и кокосовите стърготини (оставете малко от тях за декорация). След като пудингът изистине, го разпределете върху сладкиша и поръсете отгоре с кокосови стърготини. Можете да украсите сладкиша и с парченца ананас по желание. Преди сервиране охладете сладкиша в хладилник и го нарежете на ромбчета.



Мъфини “Дунавски вълни”

(около 12 мъфина)

Продукти:

За тестото:

1 бурканче вишни
(около 350 g след отцедване)
150 g маргарин или масло, 125 g захар
1 пакетче Ванилена захар Dr. Oetker
3 средно големи яйца
200 g пшеничено брашно
2 ч.л. (равни) Бакпулвер Dr. Oetker
2 с.л. Какао Dr. Oetker

За пълнката:

200 g тъмен шоколад
1 пакетче крем Парадиз ванилия
200 ml студена течна сметана
50 ml студено мляко

Приготвяне:

Загрейте фурната на 180°C.
Отцедете вишните от сока.
Разбийте маргарина или маслото до побеляване и постепенно прибавете захарта и ванилената захар. Добавете яйцата едно по едно. Смесете брашното с бакпулвера, пресейте го и го прибавете към тестото на два

пъти. 2/3 от тестото натъпнете във формички за мъфини и половината от вишните натиснете леко в тестото. Пресейте какаото и заедно със захарта и млякото го прибавете към останалото тесто. Изсипете тъмното тесто във формичките, разпределете и останалите вишни върху него и леко ги натиснете. Печете мъфините в долната половина на фурната на 180°C, около 30 мин. След изпичане оставете мъфините да изстинат и отстранете формичките. Начулете шоколада и го разтопете на водна баня, на слаб огън. Разрежете мъфините хоризонтално на две и полейте всяка горна половина от разрязаната страна с 1 ч.л. шоколад. Поставете мъфините върху хартия за печене с шоколадовата им страна върху хартията до пълното втвърдяване на шоколада. Междувременно поддържайте останалия шоколад на водна баня топъл. Пригответе Парадиз крема по рецептата на опаковката, но с 50 ml мляко и 200 g течна сметана. Изсипете крема в шприц и около 2/3 от него разпределете върху горната част на мъфините. Разрежете долните половинки на мъфините на две и ги поставете върху крема, а останалия крем го шприцвайте между тях. С останалия разтопен шоколад декорирайте мъфините.

Прибавя се:



Симфония от течен шоколад и ванилия

(около 4 порции)

Продукти:

25 g накупени бадеми

1 пакетче Пудинг ванилия Dr. Oetker

40 g захар

500 ml мляко

50 g течен шоколад или тъмна нуга

25 g млечен шоколад

Приготовление:

Затържете бадемите до порозовяване в тefлонов тиган без мазнина и ги оставете да изстинат.

Пригответе пудинга по рецептата на опаковката. Изсипете течния шоколад или тъмната нуга в дълбок съд и прибавете към него половината от горещия пудинг, след което разбъркайте добре. Разсипете пудинга в десертни чаши, като редувате светъл и тъмен пудинг, започвайки със светлия. Поставете пудинга в хладилник.

Разтопете млечния шоколад на водна баня при средна температура, прибавете към него бадемите и разбъркайте. Изсипете сместа върху хартия за печене, загладете повърхността (8 x 8 cm) и оставете да изстине. Разрежете така втвърдения шоколад на лентички и преди сервиране украсете с тях пудинга.

Прибавя се:





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



Качеството е най-добрата рецепта.