

Прибавя се:



*Светът  
на десертите*



*Качеството е най-добрата рецепта.*

Книжка с рецепти №9



**Прибавя се:**

*Светът на десертите*

Всички винаги имаме „още малко място“ за разкошна за-вършек на всяка кулинарна огуея.



Специалистът в света на де-сертите Д-р Йоткер Ви пред-лага избрани предложения, подходящи за различни по-води. Може да поднесете леки и ефирни Розови обла-чета и Бананов пай, да впечатлите с изискани Кошнички с крем и Шарлота с тирамису или да изнена-дате с Черешов аратин с хрупкава коричка и Слагкиш с мраморен бадемов крем.



*Къето и от интерес-ните ни предложения да изберете както ви-наги гарантираме вне-гатляващ резултат и наслада за ценители...*

## Розови облачета

### Продукти:

1 пакетче желатин Dr. Oetker  
6 с.л. студена вода  
250 ml бяло вино  
250 ml сок от вишни  
75 g захар  
1 пакетче ванилена захар  
Dr. Oetker  
1 пакетче сметана на прах  
Dr. Oetker  
150 ml прясно мляко



### Прибавя се:



### Приготвяне:

Накиснете желатина с 6 с.л. вода, за да набъбне, след което го загрейте на водна баня или слаб огън, докато се разтвори. Не го оставайте да кипне! Махнете съда от котлона и оставете желатина малко да се охлади. Смесете добре бялото вино, сока от вишни, захарта и ванилената захар и прибавете няколко лъжици към желатина. Разбъркайте добре и едва тогава добавете остналото количество течност. Пригответе сметаната съгласно указанията на опаковката и когато желатиния крем започне да се желира я добавете в съда и внимателно разбъркайте. Не трябва да получите хомогенна смес, а слоевете розов и бял крем да са ясно видими. Разпределете десерта в купички и го поставете в хладилник поне 2 часа до пълното му желиране.



## Шарлота „Тирамису“

### Продукти:

около 12 бишкоти  
около 80 ml Marsala  
(сладко италианско вино)  
1 пак. Крем Тирамису  
Dr. Oetker  
200 g студена  
мечна сметана  
какао Dr. Oetker  
нес кафе



### Прибавя се:



### Приготовление:

Покрийте дъното на купа с фолио за свежо съхранение. Накиснете за кратко бишкотите в 50 ml от виното и ги нарежете плътно в купата. Поръсете ги малко смес от какао и нес кафе. Пригответе крем Тирамису според указанията на опаковката, но само с 200 ml сметана като накрая добавете и останалите 30 ml вино и разбъркайте. Излейте го в купата, така че да залее изцяло бишкотите (при нужда леко ги натиснете надолу) и поставете шарлотата за 4 часа в хладилник. Преди погласяне извадете купата от хладилника и внимателно я обърнете върху плоска чиния. Махнете купата, отстранете фолиото и я поръсете със смес от какао и нес кафе.

### Съвет:

За оптимален вкус поднесете шарлотата на следващия ден, така ароматите ще са се смесили и бишкотите ще са омекнали.



## Сладкиш с мраморен бадемов крем

### Продукти:

#### За тестото:

100 г меко масло/маргарин  
100 г захар  
1 пак. ванилена захар  
Dr. Oetker  
150 г брашно  
1 равна ч.л. бакпулвер  
Dr. Oetker  
2 яйца

#### За крема:

1 пак. Пудинг Мандела  
ванилия Dr. Oetker  
50 г захар  
350 ml прясно мляко  
200 г заквасена сметана  
50 г тъмен шоколад

#### За глазурата:

4 с.л. кайсиев мармалаг

### Приготвяне:

Пригответе пудинга с 50 г захар и 350 ml мляко. Оставете го да изстине, плътно покрит с фолио за свежо съхранение, за да не се образува коричка. Като поизстине добавете и разбъркайте сметаната и разтопете шоколада на водна баня. Разбийте маслото/маргарина с миксер, като постепенно добавяте захарта, ванилената захар и яйцата (бъркайте всяко по 1 мин.). Накрая добавете пресетите брашно и бакпулвер. Полученото гладко тесто разстелете в покрита с хартия за печене форма за торта. Върху него разпределете половината от пудинга на малки купчинки. В другата половина добавете разтопения шоколад, разбъркайте и разпределете в оставащите празни пространства върху сладкиша. Ако е необходимо с лъжица притиснете купчинките надолу, за да се долеят една до друга и да е видим мраморният ефект. Печете в предварително загрята фурна около 30 мин. на 180 °C. Кипнете кайсиевия мармалаг и след като сладкиша изстине го глазирайте с него.

### Прибавя се:



## Бананов пай

### Продукти:

400 г ягоди  
200 ml прясно мляко  
200 г заквасена сметана  
1 пак. Крем Його банан  
Dr. Oetker  
листа прясна мента  
пудра захар

### Приготвяне:

Изчистете и измийте яго-  
дите, нарежете на филийки  
300 г, а останалите 100 г на-  
мачкайте добре. Подредете  
по стените и дъното на про-  
зрачни купички филийките  
ягоди, като оставите ня-  
колко за украса. Пригответе  
Крем Його според указанията  
на опаковката, но с 200 ml  
прясно мляко и 200 г заква-  
сена сметана. Добавете и  
разбъркайте намачканите  
ягоди, разсипете крема в ку-  
пичките и оставете  
за 30-40 мин. в хладилник.  
Преди поднасяне украсете с  
останалите ягоди, листата  
свежа мента и поръсете с  
малко пудра захар.



### Прибавя се:



## Черешов гратин с хрупкава корицка

### Продукти:

1 консерва череш  
/Вишни без костилки  
(350 г след отцеждане)  
100 г хрупкави мюсли  
със стафиди Dr. Oetker  
4 белтъка  
2 пак. Пудинг ванилия  
Dr. Oetker  
1 l прясно мляко  
120 г захар  
4 жълтъка

### Приготвяне:

Отцедете старателно плодовете. Пригответе пудинга според указанията на опаковката с 1 l мляко и 100 г захар. Разбийте белтъците на твърд сняг заедно с 10 г захар и жълтъците с останалите 10 г до побеляване. Смесете пудинга, белтъците и жълтиците. Намазнете незалепващ съд с вместимост 2 l или няколко по-малки, поставете плодовете, залейте ги с крема, поръсете ги с натрошените на дребно мюсли и печете на най-долната скара в предварително загрята фурна около 30 мин. на 180 °С.



### Прибавя се:



## Тияни шоколадови кошнички с крем

### Продукти:

100г млечен шоколад  
30г масло  
25г какао Dr. Oetker  
50 ml крем ликьор (Бейлис)  
1 пак. Крем Оле шоколад  
Dr. Oetker  
350 ml прясно мляко



### Прибавя се:



### Приготовление:

Разтопете на водна баня шоколада, маслото, какаото и 10 ml от ликьора. Оставете сместа да изстива и пригответе 8 парчета фолио за свежо съхранение с размери 20x20 см. Подрежете 4 парчета върху поднос или голяма тава, изсипете поизстинялия шоколад върху тях, разстелете го до получаването на кръгове и ги покрийте с останалите 4 парчета фолио.

Оставете ги за кратко в хладилник и след това ги сложете в 4 купи, като внимателно ги притиснете, за да добият тяхната форма. Поставете ги отново в хладилник до окончателното стягане на шоколада.

Пригответе Крем Оле според указанията на опаковката, но само с 300 ml мляко и 40 ml ликьор. Извадете вече втвърдените кошнички, отделете фолиото и разпределете крема в тях. Поръсете с малко скълцани бадеми или лешници и охладете за около 30 мин. в хладилник преди поднасяне.



## Светът на десертите

Опитайте и обновения Крем Парадиз - лек и пухкав десертен крем, който Ви предлагаме в три невероятни вкуса - ванилия, шоколад и ягода. Той е приятно изкушение в топлите дни и ефирна наслада в хладните вечери.



*Качеството е най-добрата рецепта.*

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