

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.



Ккто 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. Подредете 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