

Už Ste vyskúšali všetky druhy želé a želatíny od Dr.Oetker?

Želatína a rôzne druhy želé sú odlišné svojím zložením aj spôsobom použitia. Želatína je živočíšneho pôvodu, kým Tortové želé aj Cukrárenské želé je pôvodu rastlinného.

Čo sa použitia týka, je želatína vhodná na tlačienku, aspik, zeleninové a mäsové rôsoly, do tortových náplní a na krémy. Želé sa používa ako dekorácia na zaliatie tort, dezertov alebo ovocia.

Pri použití nie je možné tieto produkty zamieňať, pretože želé sú sladené a obsahujú farbivá, želatína je čiara (bezfarebná), neochutená a teda najviac univerzálna.

Želatína: Je buď **prášková** alebo **v plátkoch**.



Použitie želatíny práškovej a plátkovej je identické, záleží na návode v konkrétnych receptoch a zvykoch jednotlivých gazdiniek. **Želatína nesmie prejsť varom!**

Želé: Na trhu je Tortové želé a Cukrárenské želé Dr.Oetker. **Cukrárenské želé** má pevnejšiu konzistenciu, je vhodné pre vyššie vrstvy želé a pri krájaní dobre drží tvar.



Tortové želé je lesklejšie a priehľadnejšie, ale s jeho použitím nie je možné vyššiu vrstvu vytvoriť. Tortové želé je vhodné na polievanie košíčkov a zaliatie ovocia na koláči, aby bolo lesklé.

Obe želé, na rozdiel od želatíny, je možné krátko povariť, a teda s nimi ľahko pracujú aj menej skúsené kuchárky.



Dr.Oetker dbá na kvalitu svojich surovín a nielen dlhoročným vývojom a trpezlivou prácou v Skúšobnej kuchyni dokazuje, že kvalita je najlepším receptom.



Kvalita je najlepší recept.

Dr.Oetker s.r.o., Ľadová 14, 811 05 Bratislava • www.oetker.sk

Vyskúšajte:

Veľkonočné maškartenie



Receptár č. 8



Kvalita je najlepší recept.

Vyskúšajte:

Milí priatelia,

teší nás, že Vám môžeme tak ako každú jar predstaviť nový Velkonočný receptár. Ide opäť o 14 spoľahlivo vyskúšaných, lahodných receptov, ktoré Vám zaiste spríjemnia nielen veľkonočné obdobie, ale zároveň celú jar. Veríme, že recepty budete pripravovať s rovnakým záujmom a láskou ako my.

Napriek tomu, že Receptár č. 8 ešte nie je jubilejný, i tak máme na oslavu dôvod – spoločnosť Dr.Oetker už 15 rokov úspešne pôsobí na slovenskom trhu. Prijmite teda od nás poďakovanie, lebo bez Vás, verných zákazníkov, ktorí oceňujú predovšetkým kvalitu, by sme toto jubileum nedosiahli.

Prajeme Vám úspešné pečenie už od prvého receptu. Vychutnajte si tieto „pochútky“ s ľuďmi, ktorých máte radi. Veď podľa našich receptov pečiete s láskou...




Ondřej Koníček

Ondřej Koníček
Zákaznícky servis

Jaroslava Sochorová

Jaroslava Sochorová
Skúšobná kuchyňa Dr.Oetker

Pre jednoduchšiu orientáciu
uvádzame pri každom
recepte mieru obtiažnosti:

-  - ľahká príprava
-  - stredná obtiažnosť
-  - predpokladáme
skúsenosti s pečením

Vysvetlenie použitých
skratiek:

- KL = kávová lyžička
- PL = polievková lyžica

Prosíme, pri pečení vždy rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou. Ďalej poukazujeme na to, že istotu vydareného výsledku Vám zaručujeme len pri dodržaní originálnych prísad na pečenie Dr.Oetker.

Jarná želé torta



Prísady:

Na cesto:

- 3 žĺtky
- 80 g práškového cukru
- 2 PL vody
- 80 g polohrubej múky
- 3 bielka

Na krém:

- 300 ml mlieka
- 1 Puding Dr.Oetker s vanilkovou príchuťou
- 70 g mäkkého masla
- 40 g práškového cukru

Na ozdobenie:

- 150 g drobného ovocia

Na želé:

- 1 Cukrárenské želé červené Dr.Oetker
- 2-3 PL cukru
- 500 ml vody

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Žĺtky s cukrom ušľaháme šľahačom do penista. Za stáleho šľahania pridáme vodu a múku. Z bielkov vyšľaháme šľahačom sneh a zľahka ho vmiešame do cesta.

2. Hladké cesto vlejeme do tortovej formy, ktorej dno sme pokryli papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 - 190 °C
Tepl vzdušná rúra: 160 - 170 °C
Plynová rúra: stupeň 3 - 4

Doba pečenia: 25 - 35 minút

3. Necháme vychladnúť a očistíme okraj tortovej formy.

4. Z mlieka a pudingového prášku pripravíme puding, ktorý necháme za občasného miešania vychladnúť.

5. Maslo a cukor vyšľaháme na penu, do ktorej postupne zašľahávame puding. Hladký krém rovnomerne natrieme na korpus až ku stene formy. Tortu ozdobíme ovocím a necháme asi 2 hodiny tuhnúť.

6. Na prípravu želé zmiešame obsah vrecúška podľa návodu na obale s cukrom a pridáme vodu. Privedieme do varu a krátko povaríme (asi 1 minútu). Necháme 10 minút chladnúť a potom nalejeme na tortu. Necháme stuhnúť.

Uchováваме v chlade.



Zajačiky a kuriatka



Prísady:

Na cesto:

- 250 g hladkej múky
- 250 g polobrubej múky
- 1 Droždie Dr.Oetker
- 125 g cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- nastrúbaná kôra z 1 omytého citróna
- štipka soli
- 75 g rozpusteného, vlažného masla
- 300 ml vlažného mlieka

Na potretie:

- 1 rozšľahané vajce

Na ozdobenie:

- práškový cukor
- citrónová šťava podľa potreby

Príprava:

1. Na prípravu cesta si pripravíme do misy postupne všetky suroviny a vypracujeme cesto, ktoré sa nelepi na stenu misy (ak je príliš tuhé, pridáme trochu mlieka, ak je riedke, pridáme 1 - 2 PL múky). Posypeme múkou a prikryté necháme na teplom mieste riadne nakysnúť.

2. Odkrojíme kus cesta a na pomúčenej kuchynskej pracovnej ploche prepracujeme. Po častiach vyvážame pláty, z ktorých vykrajujeme asi 14 - 18 cm veľkými formičkami zvieratká - zajačiky, sliepky, apod. Pomocou noža ukladáme vzdialene od seba na vymastený plech (alebo vyložený papierom na pečenie) a necháme ešte asi 15 - 20 minút nakysnúť.

3. Potrieme rozšľahaným vajcom a dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 180 - 190 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 - 180 °C

Plynová rúra: stupeň 3 - 4

Doba pečenia: cca 20 minút

4. Po vychladnutí ozdobíme. Na ozdobenie dáme do misy 3 - 4 PL práškového cukru a pridáme toľko citrónovej šťavy, aby vznikla hustá poleva, ktorú dáme do igelitového vrecúška. Odstránime malý rožtek a zvieratká polevou ozdobíme. Polevu necháme zaschnúť. Prúžok papiera zubato nastriháme, položíme na hornú časť zvieratiek a pocukrujeme ich práškovým cukrom, aby nám vznikla „trávička“.

Uchováваме zakryté.

Vyskúšajte:



Bleskové rezy



Prísady:

Na cesto:

- 130 g hladkej múky
- 50 g práškového cukru
- ½ KL Sódy bikarbóny Dr.Oetker
- 20 g mäkkého masla alebo margarínu
- 1 vajce
- 1 KL mlieka
- 1 KL tekutého medu
- 1 KL rumu

Na krém:

- 250 ml smotany na šľahanie
- 250 ml kyslej smotany
- 2 Tortové želé čere Dr.Oetker
- 1 KL práškového cukru
- 250 g očistených, nakrájaných čerstvých jabôd (niekoľko z nich si odložíme na ozdobenie)

Na posypanie:

- práškového cukru

Príprava:

1. Na kuchynskú pracovnú dosku nasypeme múku, práškový cukor, sódu bikarbónu a nožom premiešame s tukom. V hrnčeku premiešame vajce, mlieko, med a rum. Pomocou noža zapracujeme do múky. Keď sa suroviny čiastočne spoja, ručne vypracujeme cesto, ktoré sa nelepi (podľa potreby dosku posypeme múkou).

2. Z cesta vyválame plát a pomocou valčeka ho preniesieme na plech (30 x 40 cm) **obrátены dnom nahor**. Nožom alebo radielkom plát zarovnáme, aby mal rovné hrany a nepresahoval cez okraj plechu. Obrezky pritisneme na plát. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme do ružova.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: 6 - 7 minút

3. Ihneď po vybratí z rúry pozdĺžne rozkrojíme na tri dlhé pruhy. Každý pruh nožom „podrežeme“ a stiahneme na podložku. Pracujeme rýchlo, kým sú pruhy vlažné. Na podložke ich necháme celkom vychladnúť.

4. Na prípravu krému vyšľaháme do tuha smotanu na šľahanie, kyslú smotanu, tortové želé a cukor.

5. Na studený plát natrieme ½ krému, pokladíme jahodami a zľahka pritlačíme druhý plát, pričom postup opakujeme (pozri obrázok). Múčnik mierne zaťažíme a odložíme asi na 3 - 4 hodiny do chladu.

6. Pred servírovaním mierne posypeme práškovým cukrom, ozdobíme jahodami a nakrájame na rezy.

Vyskúšajte:



Sviatočná mramorová bábovka



Prísady:

Na cesto:

- 350 g polobrubej múky
- nastrúhaná kôra z 1 omytého citróna
- 1 Kypriaci prášok do pečiva Dr.Oetker
- 250 ml mlieka
- 2 PL rumu
- 140 g známuteho masla
- 220 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 4 žĺtky
- 4 bielka
- 1 PL kakaa
- 2 PL mlieka

Na posypanie:

- práškový cukor

Príprava:

1. Velkú formu na bábovku (priemer 22 cm) vytrieme tuhým tukom a vysypeme strúhankou alebo hrubou múkou a predhrejeme rúru.
2. V miske zmiešame múku, kôru z citróna a kypriaci prášok. Do mlieka pridáme rum a odložíme na ďalšie spracovanie.
3. Maslo, práškový cukor a vanilínový cukor vymiešame šľahačom na najvyššom stupni. Do vymiešaného masla po jednom vmiešavame žĺtky - každý asi 30 sekúnd. Keď pridáme posledný žĺtok, šľaháme ešte **najmenej** 10 minút.
4. Za stáleho šľahania na najnižšom stupni šľahača pomaly pridávame $\frac{1}{2}$ pripraveného mlieka a $\frac{1}{2}$ pripravenej múky. Po chvíli pridáme zvyšné mlieko a múku. Z bielkov vyšľaháme šľahačom pevný sneh a zľahka vmiešame do pripraveného cesta. Asi $\frac{3}{4}$ hladkého cesta pomocou stierky vylejeme do pripravenej formy. Do zvyšného cesta vmiešame 1 PL kakaa a 2 PL mlieka. Vylejeme na svetlé cesto a uhladíme. Pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 190 °C
Teplovzdušná rúra: 170 °C
Plýnová rúra: stupeň 3 - 4

Doba pečenia: 50 - 60 minút

5. Do upečenej bábovky zapichneme špajľu. Ak je špajľa po vytiahnutí suchá, bábovka je hotová.
6. Bábovku ponecháme asi 5 minút vo vypnutej rúre. Vyberieme z rúry a približne 15 minút necháme vo forme vychladnúť, potom vyklopíme. Necháme celkom vychladnúť, pocukrujeme práškovým cukrom a krájame.

Bábovku uchováваме zakrytú. Takto vydrží dlho vláčna.



Vyskúšajte:



Celozrnné minirezy



Prísady:

Na cesto:

- 5 bielkov
- 100 g tekutého medu
- 5 žĺtkov
- 100 g tekutého medu
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 100 g mletých orechov
- 70 g pšeničnej celozrnnnej múky - jemne mletej

Na posypanie:

- práškový cukor

Na náplň:

- 3 plátky Želatíny v plátkoch Dr.Oetker
- 250 ml smotany na šľabanie
- 1 PL tekutého medu
- 2 PL oreškovo-čokoládového krému
- 2 PL rumu

Na ozdobu:

- trochu nastrúbanej čokolády

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Z bielkov a medu ušľaháme šľahačom pevný sneh. Žĺtky, med a vanilínový cukor vyšľaháme na krém. Do našľahaného žĺtkového krému zľahka vmiešame sneh z bielkov a potom i mleté orechy premiešané s pšeničnou múkou. Hladké cesto rovnomerne natrieme na plech (30 x 40 cm) vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplouzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: 15 - 20 minút

2. Upečený piškót posypeme práškovým cukrom, priložíme papier na pečenie a vyklopíme na podnos. Pripečený papier opatrne stiahneme, piškót necháme vychladnúť a nakrájame na 4 krátke pruhy (asi 30 x 10 cm).

3. Na prípravu náplne namočíme želatínu podľa návodu na obale. Smotanu, med a oreškovo-čokoládový krém vyšľaháme do tuha.

4. Zo želatíny opatrne vytlačíme vodu, pridáme rum a pomaly rozohrejeme. Do želatíny najskôr vmiešame asi 2 PL šľahačky a potom pridáme späť k zvyšnej šľahačke. Ak je náplň riedka, vložíme ju do nádoby, ktorá pláva v studenom vodnom kúpeli. Miešame a akonáhle začne náplň tuhnúť, pruhy striedavo natrieme náplňou. Častou náplne natrieme hornú stranu a boky múčnika.

5. Posypeme nastrúhanou čokoládou a odložíme asi na 2 hodiny do chladu.

6. Pred servírovaním nakrájame približne na 10 kociek.



Torta symfónia



Prísady:

Na cesto:

- 5 vajec
- 200 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 150 ml mlieka
- 150 ml oleja
- 240 g hladkej múky
- 1 Kypriaci prášok do pečiva Dr.Oetker

Na krém:

- 500 - 600 ml smotany na šľabanie
- 2 Smeta-fixy Dr.Oetker
- 1 KL kakaa

Na pokvapkanie:

- trocha maraskína (čerešňový likér)

Na potretie:

- pobár čerešňovej marmelády (popr. i s kúskami ovocia)

Na posypanie a ozdobenie:

- trocha práškového cukru
- trocha Polevy tmavej Dr.Oetker
- trocha kakaa

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Vajcia, práškový a vanilínový cukor vyšľaháme do penista. Na najnižšom stupni šľahača vŕšľahávame do peny mlieko zmiešané s olejom a múku zmiešanú s kypriacim práškom. Hladké cesto vylejeme do tortovej formy (priemer 26 cm), ktorej dno sme vložili papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plýnová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: 40 - 45 minút

2. Upečený korpus necháme chvíľu vychladnúť a pomocou noža oddelíme okraj, obrátíme, stiahneme pripečený papier a necháme riadne vychladnúť.

3. Studený korpus opatrne 3x prekrojíme tak, aby nám vznikli 4 pláty. Každý plát mierne pokvapkáme likérom a natrieme marmeládou.

4. Suroviny na krém vyšľaháme tak, aby krém nebol príliš tuhý. Trochu krému odložíme na natretie boku torty. Pripravené pláty natierame krémom a zľahka ukladáme na seba. Zvyškom krému natrieme boky torty.

5. Cez tortu položíme 5 papierových pášikov a cez sitko posypeme práškovým cukrom. Pášiky opatrne odstránime a tortu odložíme do chladu.

6. Polevu pripravíme podľa návodu na obale, odstrihne malý rožtek a na papier na pečenie nastriekame „noty“, ktoré necháme stuhnúť. Okraje torty posypeme cez sitko kakaom. Polevou „nakreslíme“ na tortu huslový kľúč a ozdobu. Noty priložíme na bok torty a uložíme približne na hodinu do chladu.



Jogurtové osvieženie



Prísady:

Na cesto:

- 4 vajcia
- 140 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 100 ml mlieka
- 100 ml oleja
- 160 g hladkej múky
- 1 Kypriaci prášok do pečiva Dr.Oetker

Na náplň:

- 2 Želatíny v plátkoch Dr.Oetker
- 500 g jogurtu
- 150 g práškového cukru (podľa sladkosti ovocia)
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- šťava z 1 ½ citróna
- 2 PL rumu
- 500 ml smotany na šľabanie
- 2 Smeta-fixy Dr.Oetker
- 500 g drobného, čerstvého alebo kompótového odkvapkaného ovocia

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Vajcia, práškový a vanilínový cukor vyšľaháme do peny, do ktorej za stáleho šľahania (na najnižšom stupni šľahača) striedavo pridávame mlieko, olej a múku zmiešanú s kypriacim práškom. Hladké cesto vylejeme do vymasteného a vysypaného plechu (30 x 40 cm) a rovnomerne uhladíme. Dáme piecť do predhriatej rúry a po upečení necháme korpus vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplouzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: 25 - 35 minút

2. Na prípravu náplne namočíme želatínu podľa návodu na obale. Jogurt, práškový a vanilínový cukor, citrónovú šťavu a rum premiešame metličkou.

3. Vytlačené želatínové plátky na miernom ohni rozpustíme. K rozpustenej želatíne primiešame asi 2 - 3 PL rozmiešaného jogurtu a prilejeme späť k zvyšnej jogurtovej náplni.

4. Smotanu so Smeta-fixom ušľaháme šľahačom a vmiešame do jogurtovej zmesi. Zľahka vmiešame ovocie, nalejeme na korpus, rovnomerne uhladíme a odložíme približne na 3 hodiny do chladu.

Uchovávať v chlade.



Keksy z vaječného likéru



Prísady:

Na cesto:

- 400 g hladkej múky
- 100 g práškového cukru
- 1 KL Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker
- 2 Vanilínové cukry Dr.Oetker
- 2 PL vaječného likéru
- 200 g mäkkého masla
- 2 žĺtky

Na náplň:

- 1 Krémová náplň Dr.Oetker s príchuťou vaječného koňaku
- 200 ml studeného mlieka
- 3 PL práškového cukru
- 125 g zmäknutého masla

Na posypanie:

- trocha práškového cukru

Príprava:

1. Najskôr na kuchynskej pracovnej ploche pomocou noža premiešame sypké suroviny. Pridáme likér, maslo a žĺtky. Suroviny spracujeme nožom, a keď sú čiastočne spojené, ručne vypracujeme cesto.
2. Na pomúčenej ploche cesto po častiach vyváľame na približne 3 mm hrubé pláty a ľubovoľnou formičkou vykrajujeme keksy. Kladieme ich na plech pokrytý papierom na pečenie. Na polovici keksov menšou formičkou alebo náprstkom vykrájame stredy. Pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: cca 10 minút

3. Po upečení necháme na podnose vychladnúť.
4. Náplň pripravíme s maslom podľa návodu na obale a nevykrájané keksy natrieme náplňou (alebo použijeme cukrárske vrecúško). Zľahka pritlačíme druhý diel (pozri obrázok). Pred podávaním odložíme asi na 2 - 3 hodiny do chladu.
5. Pred podávaním pocukrujeme práškovým cukrom.

Vyskúšajte:



Mandľový závin



Prísady:

Na cesto:

- 250 g hladkej múky
- 1 Droždie Dr.Oetker
- 20 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- štipka soli
- nastrúbaná kôra z 1/2 omytého citróna
- 1 vajce
- 40 g zobratého masla
- 125 - 150 ml vlažného mlieka
- 1 PL rumu

Na náplň:

- 50 g brozienuk namočených v 3 PL rumu
- 80 g zmäknutého masla
- 80 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- nastrúbaná kôra z 1/2 omytého citróna
- 3 vajcia
- 200 g nastrúbaných mandlí (popr. vlašských orechov)
- 100 g strúbanky
- 125 ml kyslej smotany

Na potretie:

- 1 rozšľabané vajce

Na posypanie:

- práškový cukor

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Suroviny na cesto dáme do misy a vareškou vypracujeme cesto, ktoré sa nelepí na stenu misy (ak je príliš riedke, pridáme 1 - 2 PL múky). Vypracované cesto posypeme múkou, zakryjeme a necháme na teplom mieste dôkladne nakysnúť.

2. Na prípravu náplne namočíme najskôr hrozienuka do rumu. Maslo, práškový i vanilínový cukor, citrónovú kôru a vajcia asi 2 minúty šľaháme šľahačom. Pridáme hrozienuka aj s rumom a ostatné prísady. Dôkladne premiešame.

3. Cesto vyklopíme na pomúčenú kuchynskú pracovnú plochu, ešte raz prepracujeme a vytvarujeme valec, ktorý vyválame do tvaru obdĺžnika asi 1 cm hrubého. Náplň rovnomerne natrieme tak, aby zostal asi 2 cm nenatretý okraj. Bočné okraje zahneť dovnútra a cesto zavinieme do závinu.

4. Prenesieme na plech pokrytý papierom na pečenie a necháme asi 15 - 20 minút kysnúť. Potrieme vajcom a vložíme do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 170 - 180 °C

Teplovzdušná rúra: 150 - 160 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Doba pečenia: 35 - 45 minút

5. Správne upečenie vyskúšame špajľou. Ak je špajľa po vytiahnutí suchá, závin je upečený.

6. Po vychladnutí pocukrujeme závin podľa chuti práškovým cukrom.

Uchovávaťe zakrytý.



Orechové kocky



Prísady:

Na cesto:

- 250 g hladkej múky
- 40 g Solamylu Dr.Oetker
- 1 1/2 Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker
- 5-6 PL mletých vlašských orechov
- 150 ml mlieka
- 150 ml oleja
- 6 vajec
- 200 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker

Na náplň:

- 2 Šľahačky v prášku Dr.Oetker
- 300 ml studeného mlieka
- 50 g nastrúbanej čokolády

Na ozdobenie:

- trocha nastrúbanej horkej čokolády
- trocha nasekaných orechov

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Múku premiešame so solamylom, kypriacim práškom a orechmi. Do jednej nádoby odmeriame mlieko a olej. Vajcia, práškový cukor a vanilínový cukor vyšľaháme do penista. Na najnižšom stupni šľahača za stáleho šľahania do peny striedavo vŕšľahávame mlieko s olejom a zmiešanú múku. Hladké cesto vylejeme do plechu (30 x 40cm), ktorého dno sme pokryli papierom na pečenie. Uhladíme a pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplorozdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: 25 - 30 minút

2. Necháme vychladnúť.

3. Korpus vyklopíme a stiahneme papier na pečenie.

4. Šľahačku pripravíme podľa návodu na obale. Asi 1/3 šľahačky odoberieme a vmiešame do nej nastrúhanú čokoládu.

5. Korpus rozrežeme na dva menšie obdĺžniky a každý kus prerežeme (ako tortu). Spodné časti korpusu vložíme späť do plechu alebo na podnos a natrieme čokoládovou náplňou. Zľahka priklopíme vrchné časti korpusu.

6. Asi 1/3 šľahačky naplníme igelitové vrecúško a odstriháme rožtek. Zvyšnou šľahačkou natrieme múčnik. Nožom zľahka naznačíme rezy a každý rez nastriekame šľahačkou.

7. Ozdobíme čokoládou a orechmi.

Uchováваме v chlade.



Parížske pusinky



Prísady:

Na cesto:

- 250 g mäkkého masla
- 140 g práškového cukru
- 1 PL kakaa
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- štipka soli
- 2 vajcia
- 200 g hladkej múky

Na náplň:

- 1 Krémová náplň čokoládová Dr.Oetker
- 200 ml studeného mlieka
- 1-2 PL práškového cukru
- 125 g zmäknutého masla

Na ozdobenie:

- 1 Poleva tmavá Dr.Oetker
- 2 Zdobenia pestré Dr.Oetker

Príprava:

1. Všetky suroviny na cesto okrem múky vyšľaháme šľahačom do penista. Do vyšľahanej peny pridáme múku a krátko šľaháme. Cesto dáme do cukrárskeho vrecúška. Na plech pokrytý papierom na pečenie striekame asi 4 cm široké „pusinky“ (vzdialene od seba). Pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Doba pečenia: cca 15 minút

2. Na podnose necháme pusinky vychladnúť.

3. Obsah vrecúška s polevou vyklopíme do misky, misku vložíme do vodného kúpeľa a polevu necháme rozpútiť. Polovicu pusiniek do polevy namočíme, otrieme o misku a ihneď namočíme do farebného zdobenia (podľa obrázku) a odložíme na papier na pečenie.

4. Čokoládovú náplň pripravíme podľa návodu na obale (s maslom), dáme do igelitového vrecúška, odstrihneme rožtek a na ostatné pusinky náplň nastriekame. Zľahka pritlačíme ozdobené pusinky.

Uchovávať v chlade.

Vyskúšajte:



Korenené esíčka



Prísady:

Na cesto:

- 1 Buchty Dr.Oetker
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- nastrúbaná kôra z 1 omytého citróna
- ¼ KL mletého badyánu
- ¼ KL mletej škorice
- 1 vajce
- 260 ml vlažného mlieka
- 12 PL oleja
- 30 g brozienuk

Na potretie:

- 1 rozšľahané vajce

Príprava:

1. Do misy dáme postupne všetky suroviny a vareškou vypracujeme cesto, ktoré sa nelepí na stenu misy. Poprášime múkou a zakryté necháme na teplom mieste dôkladne nakysnúť.
2. Cesto vyklopíme na pomúčenú kuchynskú pracovnú dosku, prepracujeme a rozdelíme približne na 30 rovnakých kúsočkov. Z každého kúsočka vyváľame 16 - 18 cm dlhý valček a zatočíme oba konce opačným smerom (pozri obrázok).
3. Ukladáme na vymastený plech (vzdialene od seba). Necháme asi 15 minút nakysnúť, potrieme vajčkom a pečieme v predhriatej rúre do ružova.

Elektrická rúra: 180 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 - 4

Doba pečenia: 20 - 25 minút

Po vychladnutí uchováваме zakryté.



Vyskúšajte:



Tvarohové rožky



Prísady:

Na cesto:

- 250 g hladkej múky
- 50 g Gustinu Dr.Oetker
- 1 Kypriaci prášok do pečiva Dr.Oetker
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 75 g práškového cukru
- 150 g tvarohu na pečenie (popr. mäkkého tvarohu)
- 100 ml mlieka
- 100 ml oleja

Na náplň:

- 200 g slivkového lekváru

Na ozdobenie:

- Poleva v prášku Dr.Oetker s punčovou príchuťou
- 3 PL mlieka

Príprava:

1. Na kuchynskú pracovnú plochu si pripravíme všetky sypké suroviny a nožom premiešame. Pridáme tvaroh a pomaly prilievame mlieko a olej. Najskôr zapracujeme nožom a potom ručne vypracujeme cesto, z ktorého na pomúčenej ploche vytvárame „tehlu“.

2. „Tehlu“ rozdelíme na polovice. Každú polovicu vyválame do tvaru štvorca s hrúbkou asi 2 mm a radielkom rozkrájame na 9 štvorcov.

3. Do stredu každého štvorca dáme asi 1/2 PL slivkového lekváru a protiahľme rohy k sebe dôkladne pritiačime. Ukladáme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme v predhriatej rúre do ružova.

Elektrická rúra: 180 - 190 °C

Teplouzdušná rúra: 160 - 170 °C

Plynová rúra: stupeň 3 - 4

Doba pečenia: cca 15 minút

4. Po vychladnutí rožky ozdobíme polevou, ktorú pripravíme podľa návodu na obale. Rožky ozdobíme a podľa chuti pocukrujeme.

Rožky chutia najlepšie čerstvé.



Vyskúšajte:



Slaninový pletenec



Prísady:

Na cesto:

- 2 - 3 PL oleja
- 200 g prerastenej anglickej slaniny
- 450 g hladkej múky
- 1 Droždie Dr.Oetker
- 1 ½ KL soli
- trocha cukru
- 150 ml vlažného bieleho vína
- 150 ml vlažného mlieka

Vyskúšajte:



Príprava:

1. Na oleji vyškvaríme slaninu nakrájanú na kocôčky a necháme vychladnúť.
2. Do misy dáme múku, droždie, soľ, cukor a premiešame. Pridáme slaninu spolu s vyškvařeným tukom, víno a 150 ml mlieka.
3. Vypracujeme cesto, ktoré sa nelepí. Ak je príliš tuhé, pridáme trochu mlieka. Cesto posypeme múkou, zakryjeme a necháme na teplom mieste dobre nakysnúť (kým sa dvojnásobne nezväčší).
4. Cesto vyklopíme na pomúčenú pracovnú plochu, ešte raz premiesime a rozdelíme na tri diely. Z každého dielu vyválame asi 35 cm dlhý valček. Valčeky zapletieme do vrkoča, ktorý položíme na plech pokrytý papierom na pečenie a necháme na teplom mieste asi 15 - 20 minút nakysnúť.
5. Dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 190 °C

Tepl vzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: stupeň 3 - 4

Doba pečenia: 45 - 55 minút

6. Do upečeného pletenca zapichneme špajľu. Ak je špajľa po vytiahnutí suchá, pletenec je upečený.

7. Po vychladnutí krájame na plátky.

Uchováваме zakrytý.

