

Nie je želé ako želé!

Určite ste sa už stretli s množstvom receptov, v ktorých sa objavuje želatina alebo želé. Dr.Oetker ako jediný výrobca na trhu disponuje najširšou škálou výrobkov, z ktorých vytvoríte akýkoľvek recept! Pre Vašu lepšiu orientáciu uvádzame prehľad všetkých výrobkov a odporúčanie na ich použitie.

ŽELATINA

Používa sa na prípravu smotanových, tvarohových, jogurtových, ovocných a iných krémov, na aspiky, závitky a vaječné tlačienky, na ich dokonalé stuhnutie.

Želatína

Dr.Oetker ponúka v obchodoch dva druhy želatíny: jemne mletú alebo v plátkoch. Je to klasická želatína živočíšneho pôvodu. Doba tuhnutia krému so želatínou je asi 1 hodina. Zvyšnú stuhnutú želatínu je možné znovu zahriatím rozpustiť. Želatína, ktorá prejde varom nestuhne.



ŽELÉ

Všetky želé Dr.Oetker sú rastlinného pôvodu. Používajú sa na vytvorenie efektnej a chutnej vrstvy želé na prípravu tort, zákuskov a koláčov.

Odporúčame nalievať na krém, marmeládu alebo ovocie, aby želé nepresiaklo do korpusu. Všetky želé je nutné pri príprave povariť a je možné ich rozpustiť aj po stuhnutí.

1 balíček akéhokoľvek želé vystačí na tortový korpus s priemerom 26 cm, na bežný plech použijeme 2 balíčky.

Tortové želé

Dr.Oetker má v ponuke číre alebo červené. Používa sa na docelenie efektnej tenkej vrstvy želé, ktorá chráni ovocie pred oschnutím.

Obsah vrecka vystačí na 0,25 l vody alebo ovocnej šťavy. Želé tuhne takmer okamžite.



Jedinečný Želatinový stužovač

Dr.Oetker ako jediný na trhu ponúka tohto moderného pomocníka do všetkých receptov na krémy namiesto želatíny. Príprava je rýchla a jednoduchá.

Obsah vrecka stačí zmiešať s 0,1 l vlažnej vody a pridať v podstate do akéhokoľvek krému alebo náplne. Výsledok je zaručený!

Doba tuhnutia krému so želatinovým stužovačom je asi 30 minút. Výstačnosť želatinového stužovača zodpovedá použitiu 1 balíčka želatíny.



Jedinečné Cukrárenské želé

Toto želé je vyrobené na báze rastlinnej suroviny agar. Dr.Oetker ako jediná firma ponúka tento výrobok v širokej obchodnej sieti a dáva možnosť všetkým gazdinkám pripraviť svojim blízkym zákusky ako z cukrárne.

Tento výrobok sa používa na vytváranie vysokých a pevných vrstiev želé.

Obsah vrecka vystačí na 0,5 l vody alebo ovocnej šťavy. Doba tuhnutia želé je asi 15 minút.



Kvalita je najlepší recept.

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

Vyskúšajte:

Pečieme
detom



Receptár č. 4



Kvalita je najlepší recept.

Vyskúšajte:

Milí priatelia a fanúšikovia pečenia,

stalo sa už krásnou tradíciou, že s príchodom jari Vám vždy predstavíme ďalší nový a originálny receptár Dr.Oetkera. Ani tento rok nebude výnimkou.

V rukách držíte náš najnovší receptár. Nazvali sme ho "pečieme deťom" a venovali celý našim najmilším. Práve pre nich sme s radosťou a láskou vybrali a starostlivo vyskúšali mnoho zaujímavých a chutných receptov. Najlepších 14 receptov Vám teraz ponúkame ako inšpiráciu na chvíle, keď budete chcieť potešiť svojich blízkych lahodnými múčnikmi. Sú vhodné na slávnostné chvíle i na každodenné pečenie.

Boli by sme radi, keby sa pre Vás pečenie stalo skutočnou láskou a o to sa v týchto receptoch postarajú naozajstní pomocníci - originálne prísady do pečenia Dr.Oetkera. Nechajte sa inšpirovať našimi receptami nielen počas Veľkonočných sviatkov! Pochvala vašich najbližších Vás neminie.

Prajeme Vám krásne prežitie jari.

Lucie Čápková
Marketing - pečenie

Jaroslava Sochorová
Skúšobná kuchyňa Dr.Oetker

Na jednoduchšiu orientáciu
uvádzame pri každom recepte
mieru jeho obtiažnosti:

- ľahká príprava
- mierna obtiažnosť
- predpokladaná skúsenosť s pečením

Vysvetlenie použitých
skratiek:

- KL = kávová lyžička
- PL = polievková lyžica

Poznámka: Pri pečení vždy rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou.



Veľkonoční zajkovia



10 kusov

Prísady:

Na cesto:

- 450 ml *bladkej múky*
- 1 *Droždie Dr.Oetker*
- 70 g *práškového cukru*
- 1 *Vanilínový cukor Dr.Oetker*
- *štipka soli*
- 60 g *roztopeného masla*
- 1 *vajce*
- *nastrúbaná kôra z 1 citrónu*
- 250 ml *vlažného mlieka*

Na ozdobenie a posypanie:

- 1 *rozšľabané vajce*
- *broziienka*
- *práškový cukor*



Vyskúšajte:



Postup:

1. Prísady na cesto dáme do misy a vypracujeme hladké cesto. Posypeme hladkou múkou, zakryjeme utierkou a na teplom mieste necháme kysnúť cca 45 - 60 minút.
2. Po vykysnutí ešte raz cesto prepracujeme a nakrájame ho na 10 rovnakých kúskov. Približne 1/3 cesta z každého kúska odkrojíme a dáme bokom na hlavičku a chvostík a 2/3 necháme na telíčko.
3. Tvarovanie telička: Kúsky cesta vytvárame do valčekov dlhých 10 - 12 cm, ktoré na jednom konci zašpicatíme. Z každej strany valčeka cesto nastrihneme, aby vznikli 4 nožičky. „Telíčka“ poukladáme na plech vystlatý papierom na pečenie, potrieme vajíčkom a „nožičky“ ešte trochu pretiahneme. Zajačikov dávame ďalej od seba (použijeme 2 plechy).
4. Vytvarovanie hlavičky a chvostíka: Z polovice cesta urobíme guľičku a položíme ako chvostík na telíčko. Z druhej polovice vytvárame „kvapku“. Na špicatom konci cesto nastrihneme (vzniknú ušká) a položíme na telíčko ako hlavičku. Hlavičku a chvostík zľahka potrieme vajíčkom a hrozienka dáme ako očičká. Zajačikov necháme na teplom mieste ešte asi 15 minút nakysnúť. Potom pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 190 °C

Horkovzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 20 minút

5. Po upečení a vychladnutí posypeme zajačikov zľahka práškovým cukrom.



Trubičková tortička



Prísady:

Na cesto:

- 6 bielkov
- 250 g nastrúbaných mandlí alebo orechov
- 200 g práškového cukru

Na krém:

- 6 žĺtkov
- 100 g práškového cukru
- 2 Vanilínové cukry Dr.Oetker
- 1 PL instantnej silnej kávy
- 200 g mäkkého masla

Na ozdobenie:

- cca 15 cukrárskych trubičiek



Vyskúšajte:



Postup:

1. Z bielkov vyšľaháme pevný sneh. Dobre premiešame mandle alebo orešky s cukrom a opatrne zmiešame zo snehom.

2. Štvrtinu cesta dáme na dno tortovej formy (priemer 24 alebo 26 cm), uhladíme a pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 200 °C

Horkovzdušná rúra: 180 °C

Plýnová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 12 minút

3. Po upečení vyklepíme korpus na mriežku, opatrne stiahneme papier na pečenie a necháme plát cesta vychladnúť. Takto upečieme ďalšiu 1/4 cesta a celý postup opakujeme ešte dvakrát.

4. Priprava krému:

V horúcom vodnom kúpeli našľaháme žĺtka, cukor, vanilínový cukor a kávu do peny. Potom nádobu vyberieme z vody a penu šľaháme do vychladnutia. Maslo vyšľaháme do peny a po lyžiciach pridávame do žĺtkovej peny až sa všetko spojí do hladkého krému.

5. Tri štvrtiny krému použijeme na namazanie všetkých plátov torty, ktoré na seba poskladáme. Zbytok krému použijeme na potretie hornej plochy a strán torty.

6. Dve tretiny trubičiek valčekom rozdrvíme a posypeme hornú a bočnú stranu torty. Zbytok trubičiek nakrájame na kúsky veľké 3 - 4 cm a dozdobíme nimi tortu. Tortu necháme 3 - 4 hodiny odležať v chladničke.



Vanilkovo-čokoládové rezy



Prísady:

Na cesto:

- 4 žĺtka
- 90 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 4 bielka
- 100 g hladkej múky
- 2 PL kakaa
- 1 KL Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker
- 100 g nasekaných lieskových orieškov

Na krém:

- 1 Tortová plnka vanilková Dr.Oetker
- 200 g mákkého masla
- 200 ml studeného mlieka

Na ozdobenie:

- 1 Svetlá poleva Dr.Oetker
- 1 Tmavá poleva Dr.Oetker
- 2 PL riedkej marmelády

Vyskúšajte:



Postup:

1. Žĺtka, práškový a vanilínový cukor vyšľaháme do peny. Z bielkov vyšľaháme sneh, ktorý zľahka vmiešame do žĺtkovej peny. Preosiadu múku s kakaom a kypriacim práškom primiešame spolu s orieškami do cesta. Všetko premiešame a cesto dáme na plech (cca 30 x 35 cm) vyložený papierom na pečenie. Pečieme v strednej časti predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 190 °C

Horkovzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 14 minút

Po upečení necháme korpus vychladnúť, stiahneme papier na pečenie a prerežeme na dve polovice.

2. Príprava krému:

Krém pripravíme podľa návodu na obale Tortovej plnky (variant: príprava s mliekom a maslom), ale použijeme 200 g mákkého masla.

3. Krémom potrieme polovicu korpusu a druhú polovicu na ňu priklopíme tak, aby spodná strana korpusu zostala hore. Zľahka potrieme marmeládou (len zakryjeme póry). Dáme na hodinu do chladničky stuhnúť.

4. Nakoniec ozdobíme tortu polevami. Najprv podľa návodu rozpustíme tmavú polevu a potrieme povrch múčnika. Potom rozpustíme svetlú polevu, odstriháme malý rožtek a dozdobíme „frkance“. Múčnik dáme (najlepšie cez noc) odležať do chladničky. Krájame nožom, ktorý si vždy namočíme do horúcej vody, aby nám poleva pri krájaní nepopraskala. Múčnik uchováваме v chlade.



Červená Čiapočka



Prísady:

Na cesto:

- 150 g veľmi mäkkého masla
- 150 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 3 vajcia
- 180 g bladkej múky
- 2 KL Kypriacebo prášku do pečiva Dr.Oetker
- 3 PL nastrúbanej čokolády
- 100 ml mlieka (možno nahradiť červeným vínom)

Na krém do korpusu:

- 200 ml smotany na šľabanie
- 1 PL nugátového krému
- 1 PL práškového cukru
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker
- 50 g nasekaných opražených lieskových orieškov

Na krém na potretie torty:

- 250 ml smotany na šľabanie
- 1 PL práškového cukru
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker

Na ozdobenie:

- 1 Pevla tmavá Dr.Oetker
- niekoľko jabôd, štipka kryštalového cukru a trošku červenej potravinárskej farby

Postup:

1. Maslo s cukrom, vanilínovým cukrom a vajcami vyšľaháme do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a nastrúhanou čokoládou a všetko premiešame. Nakoniec pridáme mlieko (prip. víno) a vyšľaháme do hladkého cesta.

2. Dno tortovej formy (priemer 26 cm) vyložíme papierom na pečenie. Potom cesto vylejeme do formy a stierkou uhladíme. Dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 180 °C
Horkovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 40 minút

Po upečení necháme korpus vychladnúť a 2x pozdĺž rozrežeme.

3. Príprava krému do korpusu:

Smotanu s nugátovým krémom a cukrom dobre zmiešame a vyšľaháme zo smetafixom podľa návodu na obale. Nakoniec opatrne (ručne) primiešame oriešky a takto pripraveným krémom naplníme korpus.

4. Príprava krému na potretie torty:

Smotanu, cukor a smeta-fix vyšľaháme do tuha. Krémom potrieme tortu po obvode a navrchu. Jednu polievkovú lyžicu krému dáme do mikrotenového sáčku, odstránime väčší roh a vytvárame krémom nosík.

5. Zdobenie torty:

Pevlu roztopíme podľa návodu na obale, odstránime **maličky** rožtek a vytvoríme ošinu, vrkoče, ústa a oči. Pomocou špáradla urobíme pehy. Na záver nakrájame na plátky jahody a vytvoríme z nich červený čepček a mašličky. Potravinársku farbu zmiešame s cukrom a posypeme tortu ako líčka. Tortu necháme 2 hodiny v chladničke stuhnúť a potom servírujeme.



Vyskúšajte:



Koláč Perda Mravca



Prísady:

Na cesto:

- 210 g *bladkej múky*
- 70 g *práškového cukru*
- 2 KL *Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker*
- 1 *Vanilínový cukor Dr.Oetker*
- 1 PL *kakaa*
- 1 *vajce*
- 140 g *mäkké maslo alebo margarín*
- 2 PL *mlieka*

Na tvarobovú náplň:

- 750 g *mäkkého tvarohu*
- 2 *vajcia*
- 250 g *rozpušteného masla*
- 100 g *práškového cukru*
- 3 *Vanilkové pudinky Dr.Oetker*
- 1 *Vanilínový cukor Dr.Oetker*

Na makovú náplň:

- 140 ml *mlieka*
- 100 g *mletého maku*
- 1 PL *práškového cukru*
- 1 *Škoricový cukor Dr.Oetker*

Postup:

1. Všetky suroviny na prípravu cesta (maslo nakrájame) dáme na dosku a ručne spracujeme. Na múkou posypanej doske vyvalkáme (na - preč) plát vo veľkosti vyššieho plechu (cca 28 x 30 cm). Cesto opatrne preniesieme (pomocou valčeku) na vymazaný a vysypaný plech. Cesto upravíme rovnomerne po celej ploche plechu.

2. Príprava tvarohovej náplne: Všetky suroviny na náplň v mise rozmiešame do hladka (možno použiť mixér).

3. Príprava makovej náplne: Dáme variť mlieko, pridáme mak, škoricový cukor a na miernom ohni asi 3 minúty povaríme. Potom necháme vychladnúť. Ak je náplň príliš hustá, pridáme 1 lyžicu vody.

4. Na cesto nalejeme tvarohovú náplň a uhladíme. Potom pomocou dvoch lyžíc nakladíme makovú náplň, ktorú zľahka uhladíme. Dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 - 4

Čas pečenia: cca 45 minút

5. Koláč necháme vychladnúť a až potom krájame.



Vyskúšajte:



Tvarohová štóla



Prísady:

Na cesto:

- 500 g *bladkej múky*
- 1 *Kypriaci prášok do pečiva Dr.Oetker*
- 180 g *jemne kryštálového cukru*
- 2 *Vanilínové cukre Dr.Oetker*
- 150 g *mäkkého masla*
- 100 g *jemne strúbaných mandlí*
- *nastrúbaná kôra z jedného citrónu*
- 1 *štipka soli*
- 2 *vajcia*
- 250 g *mäkkého tvarohu*
- 50 g *kandizovaného ovocia*
- 50 g *brozienuk*

Na potretie:

- 20 g *rozpusteného masla*

Na posypanie:

- 5 PL *práškového cukru*

Postup:

1. Na dosku dáme múku, kypriaci prášok, kryštálový cukor, vanilínové cukre, nakrájané mäkké maslo, mandle, citrónovú kôru, soľ, vajce a tvaroh. Všetko ručne prepracujeme na hladké cesto.

2. Cesto vyvalkáme na hrubý plát, ktorý posypeme kandizovaným ovocím a hrozičkami. Cesto opäť premiesime a necháme asi 20 minút oddychnúť.

3. Cesto na pomúčenej doske vyvalkáme na obdĺžnik hrubý asi 2 - 3 cm. Teraz budeme tvarovať štólu: dlhšie okraje zložíme proti sebe tak, aby sa v strede dotýkali. Potom prehneme pozdĺžnou stranou ešte na polovicu. Štólu položíme na plech vyložený papierom na pečenie a dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plýnová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 60 minút

4. Po upečení ešte teplú štólu potrieme maslom a okamžite posypeme práškovým cukrom.



Vyskúšajte:



Koláč s pórom



Prísady:

Na cesto:

- 200 g *bladkej múky*
- 1 KL *Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker*
- 1 KL *solí*
- 1 *vajce*
- 100 g *mäkkého masla*
- 2 PL *vody*

Na náplň:

- 3 PL *oleja*
- 250 g *očisteného a najemno nakrájaného póru*
- 1 *menšia nakrájaná cibuľa*
- 250 g *na kocky nakrájanej slaniny*
- 250 ml *smotany na varenie*
- 3 *vajce*
- 80 g *bladkej múky*
- 1 KL *solí*
- *štipka mletej sladkej papriky*

Postup:

1. Všetky přísady dobre prepracujeme na hladké cesto a odložíme na 30 min. do chladničky.
2. Na rozohriatom oleji osmažíme pór, cibuľu a slaninu (restujeme asi 2 minúty). Potom zoberieme z platne a necháme vychladnúť.
3. Cesto vyvalkáme asi na 3 mm plát, preniesieme ho do vymazanej tortovej formy (priemer 26 cm) a pritlačíme k okraju formy do výšky asi 3 cm.

4. Príprava náplne: Smotanu, vajcia a múku dobre premiešame. Pridáme soľ, papriku a pripravenú osmaženú zmes a dobre premiešame. Náplň nalejeme na cesto a uhladíme. Dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 170 °C
Horkovzdušná rúra: 150 °C
Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 45 minút

5. Po upečení necháme koláč asi 5 min. vychladnúť a krájame ešte teplý.



Vyskúšajte:



Kráľovská koruna



Prísady:

Na cesto:

- 5 vajec
- 130 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 1 Škoricový cukor Dr.Oetker
- 160 g hladkej múky
- 50 g mandľových plátok

Na náplň:

- 900 g olúpaných jabĺk bez jadrovníkov
- 370 ml jablkového džúsu
- šťava z 1 citrónu
- 90 g kryštáľového cukru
- 2 Tortové želé čire Dr.Oetker
- 3 PL Gustinu Dr.Oetker (kukuričný škrob)
- 60 ml jablkového džúsu

Na ozdobení:

- 8 špáradiel
- 8 malín (najlepšie čerstvých)

Na posýpku:

- odrobinky z korpusu
- 1 Škoricový cukor Dr.Oetker

Postup:

1. Vajcia s cukrom, vanilínovým a škoricovým cukrom ušľaháme do peny a potom primiešame múku. Dno tortovej formy (priemer 26 cm) vyložíme papierom na pečenie a posypeme mandľovými plátkami. Cesto nalejeme do formy a dáme do predhriatej rúry piecť.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plýnová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 30 - 35 minút

2. Po upečení necháme korpus úplne vychladnúť. Po vychladnutí korpus 1x pozdĺžne rozrežeme. Zo spodného dielu stiahneme papier na pečenie a upevníme ho opäť do tortovej formy. Horný diel rozrežeme na 8 trojuholníkov. Každý trojuholník zrežeme tak, aby bol vysoký 8 cm. Odrezané zbytky korpusu rozdrobíme a zamiešame zo škoricovým cukrom.

3. Na kocky nakrájané jablká dáme do hrnca, pridáme džús, citrónovú šťavu, cukor a tortové želé. Všetko privedieme do varu a na miernom ohni za občasného miešania povaríme asi 5 - 7 minút (podľa tvrdosti jablák). Gustin zmiešame so 60 ml džúsu a primiešame do hrnca k jablkám. Krátko povaríme do zhutnutia a odoberieme z platne.

4. Trojuholníky postavíme po obvode korpusu a do prostriedka opatrne nalejeme rozvarené jablká. Uhladíme až ku krajom formy. Do stredu torty nasypeme odrobinky z korpusu zmiešané zo škoricovým cukrom. Maliny napichneme na špáradlo a druhým koncom nasadíme na špičky trojuholníkov.

5. Najprv necháme vychladnúť náplň pri izbovej teplote a potom dáme tortu do chladničky asi na 4 hodiny stuhnúť. Servírujeme dobre vychladené.



Vyskúšajte:



Strašidielka



20 kusov

Prísady:

Na cesto

- 240 g *bladkej múky*
- 1/2 *Droždia Dr.Oetker*
- *štipka soli*
- 1 *Vanilínový cukor Dr.Oetker*
- 2 PL *práškového cukru*
- 1 *vajce*
- 150 ml *vlažného mlieka*
- 50 g *rozpusteného masla*
- *nastrúbaná citrónová kôra z 1 citrónu*

Na krém:

- 5 *plátok Želatíny Dr.Oetker*
- 2 *žĺtky*
- 3 PL *práškového cukru*
- 150 g *mákkého tvarohu*
- 250 ml *smotany na šľabanie*

Na zdobenie:

- 2 - 3 PL *jabodovej marmelády*

Postup:

1. Do misy dáme múku, droždie, soľ, vanilínový cukor, práškový cukor, vajce, mlieko, maslo a citrónovú kôru a ručne zamiesime kysnuté cesto. Poprášime hladkou múkou, prikryjeme utierkou a na teple necháme vykysnúť asi 50 - 60 minút.

2. Po vykysnutí cesto ešte raz prepracujeme. Potom z cesta vytvárame valček, ktorý rozkrájame na 20 rovnakých kusov. Z každého kúska vytvoríme bochniček. Bochničky dávame na plech vyložený papierom na pečenie ďalej od seba. (Na 20 kusov použijeme 2 plechy). Bochničky necháme na plechu ešte asi 5 - 10 minút nakysnúť. Pred pečením bochničky trochu „sploštíme“ dlaňou na placku a dáme piecť do predhriatej rúry.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: 13 - 15 minút

Vychladnuté bochničky 1x pozdĺž rozrežeme.

3. Príprava krému:

Plátky želatíny namočíme do studenej vody. Vo vodnom kúpeli vyšľaháme žĺtky s cukrom do peny. Žĺtkovú penu vyberieme z vodného kúpela a zašľaháme do nej mäkký tvaroh. Želatínu zľahka vytlačíme a na miernom ohni ju rozpustíme. Za stáleho šľahania ju prilievame do žĺtkovej hmoty a potom dáme do chladničky. Občas krém zamiešame a akonáhle začne tuhnúť, pridáme ušľahanú smotanu, z ktorej sme odobrali 1 PL do mikrotenového sáčku a odložili do chladničky na neskoršie použitie. Krém necháme asi 30 minút v chladničke.

4. Krémom naplníme zdobiaci sáčok s hladkou zdobičkou strednej veľkosti. Na spodný diel každého bochničku nasťriekame prúžky krému mriežkovite cez seba ako „zuby“.

5. Marmeládu dáme do mikrotenového sáčku, odstrihneme maličkú špičku a na zuby nasťriekame prúžky marmelády. Priklopíme horným dielom bochničku. Na sáčku zo šľahačkou odstrihneme malý rožtek a nasťriekame očká, na ktoré potom dáme trochu marmelády. Pred servírovaním necháme ešte v chladničke stuhnúť.

Vyskúšajte:



Ananásový koláč



Prísady:

Na cesto:

- 150 g mäkkého masla
- 120 g práškového cukru
- 1 štipka soli
- nastrúbaná kôra z 1 citróna
- 3 vajce
- 150 g hladkej múky
- 4 PL Gustinu Dr.Oetker (kukuričný škrob)
- 1 KL Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker

Na obloženie:

- 1 stredne veľký čerstvý ananás alebo 1 veľká plechovka kompótu (šťavu z kompótu možno použiť na prípravu želé)
- cca 40 g mandľových lupienkov
- 2 Tortové želé číre Dr.Oetker

Postup:

1. Maslo, cukor, soľ a citrónovú kôru ušľaháme do peny, postupne zašľaháme vajce. Múku, Gustin a kypriaci prášok preosejeme a krátko vmiešame do ušľahanej peny. Cesto vylejeme do vyššieho vymazaného a vysypaného plechu (cca 36 x 26 cm). Nakrájajú ananás na kúsky (príp. na kolieska) poukladáme nahusto na cesto a posypeme lupienkami z mandlí. Dáme do predhriatej rúry piecť.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 35 minút

Koláč necháme po upečení úplne vychladnúť.

2. Tortové želé pripravíme podľa návodu na obale a necháme chvíľu vychladnúť. Najprv nalejeme na koláč tenkú vrstvu želé, dáme stuhnúť (asi na 30 sekúnd do chladničky) a potom opatrne nalejeme na koláč zvyšok želé. (Ak želé príliš stuhlo, opäť ho na miernom ohni roztopíme).



Vyskúšajte:



Tortička z lesného chodníčka



Prísady:

Na cesto:

- 150 g mäkkého masla
- 150 g práškového cukru
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 4 vajcia
- 200 g strúhaných orechov
- 3 PL kakaa
- 3 PL sladkej múky
- 1 KL Kypriaceho prášku do pečiva Dr.Oetker

Na ovocný rósol:

- 350 g marmelády (najlepšie brusnicovej)
- 1 Tortové želé čire Dr.Oetker

Na krém:

- 400 ml Smotany na šľabanie
- 1 Vanilínový cukor Dr.Oetker
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker
- (popr. 1 PL rumu)

Na posýpanie:

- 2-3 PL nastrúbanej čokolády

Postup:

1. Maslo s cukrom a vanilínovým cukrom vyšľaháme do peny, postupne po jednom pridávame vajcia a šľaháme ďalej. Múku, kakao a kypriaci prášok preosejeme a spolu s orechmi zľahka vmiešame do ušľahaných vajec. Miešame tak dlho, až vznikne hladké cesto, ktoré vylejeme do vymazanej a vysypané tortovej formy s priemerom 26 cm. Pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: 30 - 35 minút

2. Po upečení necháme korpus chvíľu vychladnúť a oddelíme okraj formy. Necháme úplne vychladnúť.

3. Príprava ovocného rósolu:

Krátko rozmixujeme marmeládu s tortovým želé a na miernom ohni rozvaríme. Necháme vychladnúť. Akonáhle rósol drží tvar (aby sa neroztekal), natrieme na tortu a uložíme na 1 hodinu do chladničky stuhnúť.

4. Príprava krému:

Vyšľaháme smotanu so smeta-fixom a vanilínovým cukrom, príp. rumom dotuha. Krém natrieme na tortu, uhladíme, posypeme strúhanou čokoládou a do doby servírovania uchováваме v chlade.



Vyskúšajte:



Ovocné osvieženie



Prísady:

Na cesto:

- 160 g *bladkej múky*
- 100 g *masla alebo margarínu*
- 30 g *práškového cukru*
- 1 *Vanilínový cukor Dr.Oetker*
- 1 *vajce*

Na náplň:

- 4 *plátky Želatíny Dr.Oetker*
- 250 g *nízkoúčného tvarohu*
- 200 g *bieleho jogurtu*
- 120 g *práškového cukru*
- *šťava z jedného pomaranča*
- *šťava z 1/2 citrónu*

Na oblohu:

- *rôzne druhy drobného ovocia (čerstvé alebo dobre odkvapkané)*

Na želé:

- 250 ml *šťavy z čiernych ríbezlí (napr. džús)*
- 1 *Tortové želé číre*

Vyskúšajte:



Postup:

1. Všetky přísady dobre prepracujeme na hladké cesto a odložíme na 1/2 hodiny do chladu. Z dvoch tretín cesta vyvalkáme plát, ktorý položíme na dno tortovej formy (priemer 26 cm) vyloženej papierom na pečenie. Zbytok cesta vytvarujeme pozdĺž okraja formy do výšky asi 3 cm. Dno poprepichujeme niekoľkokrát vidličkou a dáme do predhriatej rúry piecť.

Elektrická rúra: 200 °C

Horkovzdušná rúra: 180 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: cca 14 - 16 minút

2. Príprava náplne:

Najprv namočíme želatínu podľa návodu na obale. Potom vyšľaháme metličkou tvaroh, jogurt, práškový cukor a pomarančovú šťavu.

Želatínu vytlačíme, prilejeme citrónovú šťavu a na miernom ohni rozpustíme.

Za stáleho šľahania prilevame želatínu k jogurtovej zmesi. Takto pripravenú náplň opatrne nalejeme na upečený korpus a dáme asi na 3 hodiny do chladničky stuhnúť.

3. Potom poukladáme ovocie a podľa návodu pripravíme tortové želé (ako tekutinu použijeme šťavu z čiernych ríbezlí) a pomaly nalejeme na ovocie. Necháme v chladničke dobre vychladnúť.

4. Pred servírovaním odobrieme okraj formy a nakrájame.



Šunkové rohlíčky



32 kusov

Prísady:

Na cesto:

- 500 g *bladkej múky*
- 1 *Droždie Dr.Oetker*
- 1 *vajce*
- 2 KL *solí*
- 40 g *rozpušteného masla*
- 300 ml *vlažného mlieka*

Na náplň:

- 150 g *najemno nastrúbaného tvrdého syra*
- 200 g *nabrubo nastrúbanej šunky*
- 2 KL *kečupu*
- *soľ, mletá sladká paprika*
- *pizza korenie*

Na potretie a dozdobenie:

- 1 *rozšľahané vajce*
- *štipku soli*
- *sezamové semienka, mak*

Postup:

1. Do misky dáme múku, droždie, vajce, soľ, prilejeme maslo a vlažné mlieko. Všetko dôkladne spracujeme na hladké cesto tak, aby sa nelepilo na steny misky. Cesto po povrchu posypeme múkou a dáme na teplé miesto vykysnúť. Doba kysnutia je 60 - 90 minút.
2. Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 diely a na pomúčenej doske vymiesime 4 bochničky. Každý bochniček vyvalkáme na guľatú placku s priemerom asi 30 cm a radličkom ju rozkrájame na 8 trojuholníkov (ako pizzu).
3. Príprava náplne: Všetky suroviny na náplň v mise zmiešame.
4. Na kratšiu stranu trojuholníkov dáme 1 polievkovú lyžicu náplne a cesto zavinieme do „rohlíčka“. Rohlíčok položíme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom, trošku posolíme, posypeme semienkami, makom a pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Horkovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 2 - 3

Čas pečenia: 30 - 35 minút

Takto upečené rohlíčky chutia najlepšie vlažné.



Vyskúšajte:



Čokoládové gulôčky



35 - 40 kusov

Prísady:

Na cesto:

- 80 g *práškového cukru*
- 1 *Vanilínový cukor Dr.Oetker*
- 50 g *olúpaných nasekaných mandlí*
- 2 PL *brozienuk namočených v rume*
- 20 g *kakaa*
- 2 *bielka*
- 200 g *rozdrvených piškót*
- 2 PL *rumu*

Na zdobenie:

- 1 *Poleva tmavá Dr.Oetker*
- *Ozdobná posýpka pestrá Dr.Oetker*
- *papierové košíčky*

Postup:

1. Všetky přísady na cesto dáme do misky ručne premiesime až vznikne kakaové cesto. Z cesta urobíme 35 - 40 rovnakých kúskov, ktoré zľahka obalíme v práškovom cukre. Z každého kúsku urobíme guľičku a dáme vychladnúť do chladničky.



2. Polevu vyberieme z obalu a dáme do vodného kúpeľa rozpustiť.

3. Zdobenie:

Guľičku napichneme na špičku špajle a namočíme do rozpustenej polevy. Opatrne stiahneme zo špajle na kuchynskú mriežku a ihneď posypeme ozdobnou posýpkou. Necháme stuhnúť. Potom guľičky opatrne preložíme do papierových košíčkov a pred servírovaním uchováваме v chlade.

Vyskúšajte:

