

# Není želé jako želé!

Určitě jste se již setkali s množstvím receptů, ve kterých se objevuje želatina nebo želé. Dr.Oetker jako jediný výrobce na trhu disponuje nejširší škálou výrobků, ze kterých vytvoříte jakýkoliv recept! Pro Vaši lepší orientaci uvádíme přehled všech výrobků a doporučení na jejich použití.

## ŽELATINA

Používá se při přípravě smetanových, tvarohových, jogurtových, ovocných a jiných krémů, na aspiky, závitky a vaječné tlačenky na jejich dokonalé ztuhnutí.

## Želatina

Dr.Oetker nabízí v obchodech dva druhy želatiny: jemně mletou nebo v plátcích. Je to klasická želatina živočišného původu. Doba tuhnutí krému se želatínou je asi 1 hodina. Zbývající ztuhlou želatínu je možné znovu zahřátím rozpustit. Želatina, která projde varem neztuhne.



## Jedinečný Želatinový ztužovač

Dr.Oetker jako jediný na trhu nabízí tohoto moderního pomocníka do všech receptů na krémy místo želatiny. Příprava je rychlá a jednoduchá. Obsah sáčku stačí smíchat se 0,1 l vlažné vody a přidat v podstatě do jakéhokoliv krému nebo náplně. Výsledek je zaručený! Doba tuhnutí krému se želatinovým ztužovačem je asi 30 minut. Výstačnost želatinového ztužovače odpovídá použití 1 balíčku želatiny.



## ŽELÉ

Všechna želé Dr.Oetker jsou rostlinného původu. Používají se na vytvoření efektní a chutné vrstvy želé při přípravě dortů, zákusků a koláčů. Doporučujeme nalévat na krém, marmeládu nebo ovoce, aby želé neprosáкло do korpusu. Všechna želé je nutné při přípravě povařit a lze je rozpustit i po ztuhnutí. Jeden balíček jakéhokoliv želé vystačí na dortový korpus průměru 26 cm, na běžný plech použijeme dva balíčky.

## Dortové želé

Dr.Oetker má v nabídce čiré nebo červené. Používá se k docílení efektní tenké lesklé vrstvy želé, která chrání ovoce před oschnutím. Obsah sáčku vystačí na 0,25 l vody nebo ovocné šťávy. Želé tuhne téměř okamžitě.



## Jedinečné Cukrárenské želé

Toto želé je vyrobeno na bázi rostlinné suroviny agar. Dr.Oetker jako jediná firma nabízí tento výrobek v široké obchodní síti a dává možnost všem hospodyňkám připravit svým blízkým zákusky jako z cukrárny. Tento výrobek se používá na vytváření vysokých a pevných vrstev želé. Obsah sáčku vystačí na 0,5 l vody nebo ovocné šťávy. Doba tuhnutí želé je asi 15 minut.



*Kvalita je nejlepší recept.*

Dr.Oetker s.r.o., Americká 2335, 272 01 Kladno • [www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)

Vyzkoušejte:

Pečeme  
dětem



Receptář č. 10



*Kvalita je nejlepší recept.*

Vyzkoušejte:

## Milí přátelé a fanoušci pečení,

stalo se už krásnou tradicí, že s příchodem jara Vám vždy představujeme další nový a originální receptář Dr.Oetker. Ani letos neuděláme výjimku.

Náš nejnovější receptář je tady a jmenuje se „Pečeme dětem“. Věnovali jsme ho celý našim nejmilejším. Právě pro ně jsme s radostí a láskou vybrali a pečlivě vyzkoušeli mnoho zajímavých a chutných receptů. Nejlepších 14 receptů Vám nyní nabízíme jako inspiraci pro chvíle, kdy budete chtít potěšit své blízké lahodným moučnickem. Jsou vhodné pro slavnostní okamžiky i pro každodenní pečení.

Aby pro Vás bylo pečení skutečnou láskou, o to se vedle těchto receptů starají opravdoví pomocníci - originální přísady do pečení Dr.Oetker.

Nechte se inspirovat našimi recepty nejen o velikonočních svátcích. Pochvala Vašich nejbližších Vás nemine.

Přejeme Vám krásné prožití jara.

Lucie Čápková  
Marketing - pečení

Jaroslava Sochorová  
Zkušební kuchyně Dr.Oetker

Pro snazší orientaci  
v receptech, uvádíme  
u každého míru obtížnosti:

- snadná příprava
- střední obtížnost
- předpokládáme již zkušenost s pečením

Vysvětlení použitých  
zkratk:

- KL = kávová lžička
- PL = polévková lžice

Poznámka: Při pečení vždy respektujte zkušenosti s vlastní troubou.



# Velikonoční zajíčci



10 kusů

## Přísady:

### Na těsto:

- 450 ml *bladké mouky*
- 1 *Droždí Dr.Oetker*
- 70 g *moučkového cukru*
- 1 *Vanilínový cukr Dr.Oetker*
- špetka *solí*
- 60 g *rozehřátého másla*
- 1 *vejce*
- *nastroubaná kůra z 1 citronu*
- 250 ml *vlažného mléka*

### Na ozdobení a posypání:

- 1 *rozšlehané vejce*
- *rozinky*
- *Práškový cukr s vanilkovou příchutí Dr.Oetker*



## Vyzkoušejte:



## Příprava:

**1.** Přísady na těsto dáme do mísy vypracujeme hladké těsto. Posypeme hladkou moukou, zakryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout cca 45 - 60 minut.

**2.** Po vyknutí ještě jednou těsto propracujeme a nakrájíme ho na 10 stejných kousků. Přibližně 1/3 těsta z každého kousku odkrojíme a dáme stranou na hlavičku a ocásek a 2/3 ponecháme na tělíčko.

**3.** Tvarování tělíčka: Kousky těsta vytváříme do válečků o délce 10 - 12 cm, které na konci zašpičatíme. Z každé strany válečku těsto nastříháme, aby vznikly 4 nožičky. „Tělíčka“ poklademe na plech vyložený papírem na pečení, pomazeme vajíčkem a „nožičky“ ještě trochu protáhneme. Zajíčky dáváme dále od sebe (použijeme 2 plechy).

**4.** Vytvarování hlavičky a ocásku: Z těsta pro hlavičku a ocásek odebereme polovinu, uhněteme kuličku a položíme ji jako ocásek na tělíčko. Z druhé poloviny vytváříme „kapku“. Na špičatém konci těsto nastříháme (vzniknou ouška) a položíme na tělíčko jako hlavičku. Hlavičku a ocásek lehce potřeme vejcem a rozinky dáme jako očička. Zajíčky necháme na teplém místě ještě asi 15 minut nakynout. Poté pečeme v předehřáté troubě.

**Elektrická trouba:** 190 °C

**Horkovzdušná trouba:** 170 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** 20 minut

**5.** Po upečení a vychladnutí zajíčky lehce posypeme práškovým cukrem.



# Ruličkový dortík



## Příklady:

### Na těsto:

- 6 bílků
- 250 g nastrobaných mandlí nebo ořechů
- 200 g moučkového cukru

### Na krém:

- 6 žloutků
- 100 g moučkového cukru
- 2 Vanilínové cukry Dr.Oetker
- 1 PL instantní silné kávy
- 200 g měkkého másla

### Na ozdobení:

- cca 15 cukrářských trubiček



## Vyzkoušejte:



## Příprava:

**1.** Z bílků vyšleháme pevný sníh. Dobře promícháme mandle nebo ořšky s cukrem a opatrně smícháme se sněhem.

**2.** Čtvrtinu těsta dáme na dno dortové formy (průměr 24 nebo 26 cm, vyložené papírem na pečení) uhladíme a pečeme v předehřáté troubě.

**Elektrická trouba:** 200 °C

**Horkovzdušná trouba:** 180 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 12 minut

**3.** Po upečení vyklopíme korpusový plát na mřížku, opatrně stáhneme pečicí papír a necháme vychladnout. Takto upečeme další čtvrtinu těsta a celý postup opakujeme ještě dvakrát.

**4.** Příprava krému:

V horké vodní lázni našleháme žloutky, cukr, vanilínový cukr a kávu do pěny. Poté nádobu z lázně vyndáme a pěnu šleháme do vychladnutí. Máslo vyšleháme do pěny a po lžičkách zašleháváme do žloutkové pěny až se vše spojí do hladkého krému.

**5.** Tři čtvrtiny krému použijeme na namazání všech plátů dortu, které na sebe poskládáme. Zbývající čtvrtinu krému použijeme na potřetí horní plochy a stran dortu.

**6.** Dvě třetiny ruliček válečkem rozdrtíme a posypeme horní a boční strany dortu. Zbývající ruličky nakrájíme na kousky o velikosti 3 - 4 cm a dort jimi dozdobíme. Dort necháme 3 - 4 hodiny uležet v ledničce.



# Vanilko-čokoládové řezy



## Přísady:

### Na těsto:

- 4 žloutky
- 90 g moučkového cukru
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 4 bílky
- 100 g hladké mouky
- 2 PL kakaa
- 1 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
- 100 g rozdrčených lískových oříšků

### Na krém:

- 1 Dortová náplň vanilková Dr.Oetker
- 200 g měkkého másla
- 200 ml studeného mléka

### Na ozdobení:

- 1 Světlá poleva Dr.Oetker
- 1 Tmavá poleva Dr.Oetker
- 2 PL řádké marmelády

## Vyzkoušejte:



## Příprava:

**1.** Žloutky, moučkový a vanilínový cukr vyšleháme do pěny. Z bílků vyšleháme sněh, který lehce vmícháme do žloutkové pěny. Prosetou mouku s kakaem a kypřicím práškem přimícháme společně s oříšky do těsta. Vše důkladně promícháme. Těsto dáme na plech (cca 30 x 35 cm) vyložený pečicím papírem. Pečeme ve střední části předehřáté trouby.

**Elektrická trouba:** 190 °C

**Horkovzdušná trouba:** 170 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 14 minut

Po upečení necháme korpus vychladnout, stáhneme pečicí papír a přeřízneme na dvě poloviny.

**2.** Příprava krému:

Krém připravíme dle návodu na obalu Dortové náplně (varianta: příprava s mlékem a máslem), ale použijeme 200 g měkkého másla.

**3.** Krémem potřeme polovinu korpusu a druhou polovinu na ni přiklopíme tak, aby spodní strana korpusu zůstala nahoře. Povrch lehce potřeme marmeládou (jen abychom zakryli póry) a dáme na hodinu do ledničky ztuhnout.

**4.** Nakonec ozdobíme dort polevami. Nejprve podle návodu rozpustíme tmavou polevu a potřeme povrch moučnicku. Poté rozehrájeme světlou polevu, ustříháme malý růžek a dozdobíme „cákance“. Moučnick dáme (nejlépe přes noc) uležet do lednice. Krájíme nožem, který si vždy namočíme do horké vody, aby nám poleva při krájení nepopraskala. Moučnick uchováváme v chladu.



# Červená Karkulka



## Příklady:

### Na těsto:

- 150 g velmi měkkého másla
- 150 g moučkového cukru
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 3 vejce
- 180 g hladké mouky
- 2 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
- 3 PL nastrobané čokolády
- 100 ml mléka (lze nahradit červeným vínem)

### Na krém do korpusu:

- 200 ml smetany ke šlebaní
- 1 PL nugátového krému
- 1 PL moučkového cukru
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker
- 50 g nasekaných opražených liskových oříšků

### Na krém na pomazání dortu:

- 250 ml smetany ke šlebaní
- 1 PL moučkového cukru
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker

### Na ozdobení:

- 1 Poleva tmavá Dr.Oetker
- několik jahod, špetka cukru krupice a malé množství červené potravinářské barvy

## Příprava:

**1.** Máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a vejci utřeme do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a nastrohanou čokoládu a vše promícháme. Nakonec přidáme mléko (popř. víno) a vyšleháme do hladkého těsta.

**2.** Dno dortové formy (průměr 26 cm) vyložíme pečicím papírem. Poté těsto do formy vylijeme a stěrkou uhladíme. Dáme péci do předehřáté trouby.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 40 minut

Po upečení necháme korpus vychladnout a 2x podélně rozřízneme.

**3.** Příprava krému do korpusu:

Smetanu s nugátovým krémem a cukrem dobře smícháme a vyšleháme se smeta-fixem podle návodu na obale. Nakonec opatrně (ručně) přimícháme oříšky a takto připraveným krémem naplníme korpus.

**4.** Příprava krému na pomazání dortu:

Smetanu, cukr a smeta-fix vyšleháme do tuha. Krémem potřeme dort po obvodu a nahoře. Jednu polévkovou lžici krému dáme do mikrotenového sáčku, ustříhne me větší roh a vytváříme krémem nosík.

**5.** Zdobení dortu:

Polevu rozehrějeme dle návodu na obale, odstříhne me malinkatý růžek a vytvoříme ofinu, copy, pusu a oči. Pomocí párátka uděláme pihy. Na závěr nakrájíme na plátky jahody a vytvoříme z nich červený čepeček a mašličky. Potravinářskou barvu smícháme s cukrem a posypeme na dort jako tvářičky. Dort necháme 2 hodiny v lednici ztuhnout a poté servírujeme.



## Vyzkoušejte:



# Koláč Ferdy Mravence



## Přísady:

### Na těsto:

- 210 g *bladké mouky*
- 70 g *moučkového cukru*
- 2 KL *Kypřičího prášku do pečiva Dr.Oetker*
- 1 *Vanilínový cukr Dr.Oetker*
- 1 PL *kakaa*
- 1 *vejce*
- 140 g *měkkého másla*
- 2 PL *mléka*

### Na tvarohovou náplň:

- 750 g *měkkého tvarohu*
- 2 *vejce*
- 250 g *rozpuštěného másla*
- 100 g *moučkového cukru*
- 3 *Vanilkové pudinky Dr.Oetker*
- 1 *Vanilínový cukr Dr.Oetker*

### Na makovou náplň:

- 140 ml *mléka*
- 100 g *mletého máku*
- 1 PL *moučkového cukru*
- 1 *Skořicový cukr Dr.Oetker*

## Příprava:

**1.** Všechny suroviny na přípravu těsta (máslu nakrájíme) dáme na vál a ručně propracujeme. Na mouku posypaném vále vyválíme na plát velikosti vyššího plechu (cca 28 x 30 cm). Těsto opatrně přeneseme (pomocí válečku) na vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto upravíme rovnoměrně po celé ploše plechu (i do rohů).

**2.** Příprava tvarohové náplně: Všechny suroviny na náplň v míse rozmícháme do hladka (lze použít mixer).

**3.** Příprava makové náplně: Dáme vařit mléko, přidáme mák, cukr, skořicový cukr a na mírném ohni asi 3 minuty povaříme. Poté necháme vychladnout. Je-li náplň příliš hustá, přidáme 1 lžici vody.

**4.** Na těsto nalijeme tvarohovou náplň a uhladíme. Poté pomocí dvou lžic nanese makovou náplň, kterou lehce uhladíme. Dáme péci do předehřáté trouby.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 3 - 4

**Doba pečení:** cca 45 minut

**5.** Koláč necháme vychladnout a až poté krájíme.



## Vyzkoušejte:



# Tvarohová štola



## Přísady:

### Na těsto:

- 500 g *bladké mouky*
- 1 *Kypřicí prášek do pečiva Dr.Oetker*
- 180 g *cukru krupice*
- 2 *Vanilínové cukry Dr.Oetker*
- 150 g *měkkého másla*
- 100 g *jemně nastrobaných mandlí*
- *nastrobaná kůra z jednoho citronu*
- 1 *špetka soli*
- 2 *vejce*
- 250 g *měkkého tvarohu*
- 50 g *kandovaného ovoce*
- 50 g *rozínek*

### Na potřeni:

- 20 g *rozpuštěného másla*

### Na posypání:

- 5 PL *Práškového cukru s vanilkovou příchutí Dr.Oetker*

## Příprava:

**1.** Na vál dáme mouku, kypřicí prášek, cukr krupici, vanilínové cukry, nakrájené měkké máslo, mandle, citrónovou kůru, sůl, vejce a tvaroh. Vše ručně propracujeme v hladké těsto.

**2.** Těsto vyválíme na silný plát, který posypeme kandovaným ovocem a rozínkami. Poté těsto opět propracujeme a necháme asi 20 minut odležet.

**3.** Na pomoučeném vále vyválíme z těsta obdélník asi 2 - 3 cm silný. Nyní budeme tvarovat štolu: delší okraje proti sobě složíme tak, aby se ve středu dotýkaly. Poté přehneme podélnou stranou ještě na polovinu. Štola položíme na plech vyložený papírem na pečení a dáme péci do předehřáté trouby.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 60 minut

**4.** Po upečení ještě teplou štolu potřeme máslem a okamžitě posypeme práškovým cukrem.



## Vyzkoušejte:



# Řepkový koláč



## Přísady:

### Na těsto:

- 200 g *bladké mouky*
- 1 KL *Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker*
- 1 KL *soli*
- 1 *vejce*
- 100 g *měkkého másla*
- 2 PL *vody*

### Na náplň:

- 3 PL *oleje*
- 250 g *očistěného a najemno nakrájeného póru*
- 1 *menší nakrájená cibule*
- 250 g *na kostičky nakrájené slaniny*
- 250 ml *smetany na vaření*
- 3 *vejce*
- 80 g *bladké mouky*
- 1 KL *soli*
- *špetka mleté sladké papriky*

## Příprava:

**1.** Všechny přísady dobře propracujeme na hladké těsto, které dáme na 30 minut do ledničky.

**2.** Na rozehrátém oleji orestujeme pórek, cibuli a slaninu (restujeme asi 2 minuty). Poté odebereme z plotny a necháme vychladnout.

**3.** Těsto vyválíme asi na 3 mm silný plát, přeneseme ho do vymazané dortové formy (průměr 26 cm) a přitiskneme i k okrajům formy do výšky asi 3 cm.

**4.** Příprava náplně: Smetanu, vejce a mouku dobře promícháme. Přidáme sůl, papriku a připravenou orestovanou směs a vše pečlivě smícháme. Náplň nalijeme na těsto a uhladíme. Dáme péci do předehřáté trouby.

**Elektrická trouba:** 170 °C

**Horkovzdušná trouba:** 150 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 45 minut

**5.** Po upečení necháme koláč asi 5 minut zchladnout a ještě teplý krájíme.



## Vyzkoušejte:



# Královská koruna



## Přísady:

### Na těsto:

- 5 vajec
- 130 g moučkového cukru
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 1 Skořicový cukr Dr.Oetker
- 160 g hladké mouky
- 50 g mandlových plátek

### Na náplň:

- 900 g oloupaných jablek bez jadřinců
- 370 ml jablečného džusu
- šťáva z 1 citronu
- 90 g cukru krupice
- 2 Dort-želé čiré Dr.Oetker
- 3 PL Gustinu Dr.Oetker (kukuřičný škrob)
- 60 ml jablečného džusu

### Na ozdobení:

- 8 párátek
- 8 malin (nejlépe čerstvých)

### Na posypání:

- korpusové drobečky
- 1 Skořicový cukr Dr.Oetker

## Příprava:

**1.** Vejce s cukrem, vanilínovým a skořicovým cukrem ušleháme do pěny a poté přimícháme mouku. Dno dortové formy (průměr 26 cm) vyložíme papírem na pečení a posypeme mandlovými plátky. Těsto nalijeme do formy a dáme do předehřáté trouby péci.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 30 - 35 minut

**2.** Po upečení necháme korpus zcela vychladnout. Poté korpus 1x podélně rozřízneme. Ze spodního dílu stáhneme pečící papír a upevníme ho opět do dortové formy. Horní díl rozřežeme na 8 trojúhelníků. Každý trojúhelník seřízneme tak, aby byl vysoký 8 cm. Odřízané zbylé korpusové kousky rozdrobíme a smícháme se skořicovým cukrem.

**3.** Na kostičky nakrájená jablka dáme do hrnce, přidáme džus, citrónovou šťávu, cukr a dort-želé. Vše přivedeme k varu a na mírném ohni za občasného míchání povaříme asi 5 - 7 minut (dle tvrdosti jablek). Gustin smícháme se 60 ml džusu a přimícháme do hrnce k jablekům. Krátce povaříme do zhoustnutí a odebereme z plotny.

**4.** Trojúhelníky postavíme pravidelně po obvodu korpusu a doprostřed opatrně nalijeme rozvařená jablka. Uhladíme až ke krajům formy. Do středu dortu nasypeme korpusové drobečky smíchané se skořicovým cukrem. Maliny napícheme na párátka a druhým koncem nasadíme na špičky trojúhelníků.

**5.** Nejprve necháme vychladnout náplň při pokojové teplotě a poté dáme dort do lednice asi na 4 hodiny ztuhnout. Servírujeme dobře vychlazené.

## Vyzkoušejte:



# Štrašidýlka



20 kusů

## Přísady:

### Na těsto:

- 240 g *bladké mouky*
- 1/2 *Droždí Dr.Oetker*
- špetka *solí*
- 1 *Vanilínový cukr Dr.Oetker*
- 2 PL *moučkového cukru*
- 1 *vejce*
- 150 ml *vlažného mléka*
- 50 g *rozpustěného másla*
- *nastroubaná citrónová kůra z 1 citrónu*

### Na krém:

- 5 *plátek Želatinu Dr.Oetker*
- 2 *žloutky*
- 3 PL *moučkového cukru*
- 150 g *žervé*
- 250 ml *smetany ke šlehání*

### Na zdobení:

- 2 - 3 PL *jabodové marmelády*

## Příprava:

**1.** Do mísy dáme mouku, droždí, sůl, vanilínový cukr, moučkový cukr, vejce mléko, máslo a citrónovou kůru a ručně zaděláme kynuté těsto. Poprášíme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout asi 50 - 60 minut.

**2.** Po vyknutí těsto ještě jednou propracujeme. Poté z těsta vytváříme váleček, který rozkrájíme na 20 stejných kousků. Z každého kousku vytvoříme bochánek. Bochánky dáváme na plech (vyložený papírem na pečení) dále od sebe. Pro 20 kousků použijeme 2 plechy. Bochánky necháme na plechu ještě asi 5 - 10 minut nakynout. Před pečením je dlaní trochu „zploštíme“ na placičku a dáme péci do předehřáté trouby.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** 13 - 15 minut

### 3. Příprava krému:

Plátky želatinu namočíme do studené vody. Ve vodní lázni utřeme žloutky s cukrem do pěny. Žloutkovou pěnu vyndáme z vodní lázně a zašleháme do ní žervé. Želatinu lehce vymačkáme a na mírném ohni ji rozpustíme. Za stálého šlehání ji přilíváme do žloutkové hmoty a poté dáme do ledničky. Občas krém zamícháme a jakmile začne tuhnout, přidáme ušlehanou smetanu, ze které jsme si odebrali 1 PL do mikrotenového sáčku a odložili do lednice na pozdější použití. Krém necháme asi 30 minut v lednici.

**4.** Krémem naplníme zdobící sáček s hladkou zdobičkou střední velikosti. Na spodní díl každého bochánku nastříkáme proužky krému mřížkovitě přes sebe jako „zuby“.

**5.** Marmeládu dáme do mikrotenového sáčku, odstříháme malinkou špičku a na zuby nastříkáme proužky marmelády. Přiklopíme horním dílem bochánku. U sáčku se šlehačkou ustříháme malý růžek a nastříkáme očka, na která pak dáme nepatrně marmelády. Před servírováním necháme ještě v ledničce ztuhnout.

## Vyzkoušejte:



# Ananasový koláč



## Přísady:

### Na těsto:

- 150 g měkkého másla
- 120 g moučkového cukru
- 1 špetka soli
- nastroubaná kůra z 1 citronu
- 3 vejce
- 150 g hladké mouky
- 4 PL Gustinu Dr.Oetker (kukuřičný škrob)
- 1 KL Kypřičího prášku do pečiva Dr.Oetker

### Na ozdobení:

- 1 středně velký čerstvý ananas nebo 1 velká plechovka kompotu (šťávu z kompotu lze použít na přípravu želé)
- cca 40 g mandlovcích lupínků
- 2 Dort-želé číre Dr.Oetker

## Příprava:

1. Máslo, cukr, sůl a citrónovou kůru vyšleháme do pěny, postupně zašleháme vejce. Mouku, Gustin a kypřicí prášek prosejeme a krátce vmícháme do vyšlehané pěny. Těsto vylijeme do vyššího vymazaného a vysypaného plechu (cca 36 x 26 cm). Nakrájený ananas na kousky (popř. na kolečka) poklademe hustě na těsto a vše posypeme lupínky z mandlí. Dáme do předehřáté trouby péci.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plýnová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 35 minut

Koláč necháme po upečení zcela vychladnout.

2. Dort-želé připravíme dle návodu na obale a necháme chvíli zchladnout. Nejprve nalijeme na koláč slabou vrstvu želé, dáme ztuhnout (asi na 30 vteřin do lednice) a poté opatrně nalijeme na koláč zbytek želé. (Pokud želé příliš ztuhlo, opět ho na mírném ohni rozejdeme).



## Vyzkoušejte:



# Cipískův oblíbený dortík



## Přísady:

### Na těsto:

- 150 g měkkého másla
- 150 g moučkového cukru
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 4 vejce
- 200 g nastrobaných ořechů
- 3 PL kakaa
- 3 PL sladké mouky
- 1 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

### Na ovocný rosol:

- 350 g marmelády (nejlépe brusinkové)
- 1 Dort-želé číré Dr.Oetker

### Na krém:

- 400 ml Smetany na šlehání
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker
- (popř. 1 PL rumu)

### Na posypání:

- 2-3 PL nastrobané čokolády

## Příprava:

**1.** Máslo s cukrem a vanilínovým cukrem vyšleháme do pěny a postupně zašleháváme vejce. Mouku, kakao a kypřicí prášek prosejeme a společně s ořechy zlehka vmícháme do ušlehané vaječné pěny. Mícháme tak dlouho, až vznikne hladké těsto, které vylijeme do vymazané a vysypané dortové formy o průměru 26 cm. Pečeme v předehřáté troubě.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** 30 - 35 minut

**2.** Po upečení necháme korpus chvíli zchladnout a oddělíme okraj formy. Necháme zcela vychladnout.

**3.** Příprava ovocného rosolu: Krátce rozmixujeme marmeládu s dortovým želé a na mírném ohni rozvaříme. Necháme zchladnout a jakmile rosol drží tvar (aby se neroztékal), natřeme na dort a uložíme na 1 hodinu do lednice ztuhnout.

**4.** Příprava krému: Vyšleháme smetanu se Smeta-fixem, vanilínovým cukrem, popř. rumem do tuha. Krém natřeme na dort, uhladíme, posypeme strouhanou čokoládou a do doby servírování uchováváme v chladu.



## Vyzkoušejte:



# Ovocné osvěžení



## Příklady:

### Na těsto:

- 160 g *bladké mouky*
- 100 g *másla nebo margarínu*
- 30 g *moučkového cukru*
- 1 *Vanilínový cukr Dr.Oetker*
- 1 *vejce*

### Na náplň:

- 4 *plátky Želatinu Dr.Oetker*
- 250 g *nízkotučného tvarohu*
- 200 g *bílého jogurtu*
- 120 g *moučkového cukru*
- *šťáva z jednoho pomeranče*
- *šťáva z 1/2 citronu*

### Na oblohu:

- *různé druhy drobného ovoce (čerstvé nebo dobře odkapané)*

### Na želé:

- 250 ml *šťávy z černého rybízu (např. džus)*
- 1 *Dort-želé číré Dr.Oetker*

## Vyzkoušejte:



## Příprava:

**1.** Všechny přísady dobře propracujeme na hladké těsto a odložíme na 1/2 hodiny do chladu. Ze dvou třetin těsta vyválíme plát, který položíme na dno dortové formy (průměr 26 cm) vyložené papírem na pečení. Zbylé těsto vytvarujeme podél okraje formy do výšky asi 3 cm. Těsto propíchneme několikrát vidličkou a dáme do předehřáté trouby péci.

**Elektrická trouba:** 200 °C

**Horkovzdušná trouba:** 180 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** cca 14 - 16 minut

**2.** Příprava náplně:

Nejprve namočíme želatinu dle návodu na obalu. Mezitím vyšleháme metličkou tvaroh, jogurt, moučkový cukr a pomerančovou šťávu.

Želatinu vymačkáme, přilijeme citrónovou šťávu a na mírném ohni rozpustíme. Za stálého šlehání přiléváme želatinu k jogurtové směsi. Takto připravenou náplň opatrně nalijeme na upečený korpus a dáme asi na 3 hodiny do lednice ztuhnout.

**3.** Poté na náplň poklademe ovoce a připravíme želé podle návodu na obalu (jako tekutinu použijeme šťávu z černého rybízu). Hotové želé nalijeme opatrně na ovoce a dort necháme v lednici dobře vychladit.

**4.** Před servírováním odstraníme okraj formy a nakrájíme.



# Šunkové rohlíčky



32 kusů

## Přísady:

### Na těsto:

- Buchty Dr.Oetker
- 260 ml vlažné vody
- 12 PL oleje

### Na náplň:

- 150 g jemně nastrouhaného tvrdého sýra
- 200 g brubě nastrouhané šunky
- 2 KL kečupu
- sůl, mletá sladká paprika
- pizza koření

### Na potřetí a dozdobení:

- 1 rozšlehané vejce
- špetka soli
- sezamová semínka, mák

## Příprava:

**1.** Kynuté těsto připravíme dle návodu na obale výrobku Buchty. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly a na pomoučeném vále uhněteme 4 bochánky. Každý bochánek vyválíme na kulatou placku o průměru cca 30 cm a rádytkem ji rozkrájíme na 8 trojúhelníků (jako pizzu).

**2.** Příprava náplně: Všechny suroviny na náplň v míse důkladně promícháme.

**3.** Na kratší stranu trojúhelníku dáme 1 polévkovou lžici náplně a těsto zavineme do „rohlíčku“. Rohlíček položíme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem, malinko posolíme, posypeme semínky, mákem a pečeme v předehřáté troubě.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 2 - 3

**Doba pečení:** 30 - 35 minut

Takto upečené rohlíčky chutnají nejlépe vlažné.



Vyzkoušejte:



# Čokoládové kuličky



35 - 40 kusů

## Přísady:

### Na těsto:

- 80 g moučkového cukru
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 50 g oloupaných nasekaných mandlí
- 2 PL rozinek namočených ve vodě (popř. rumu)
- 20 g kakaa
- 2 bílky
- 200 g rozdrčených piškotů
- 2 PL rumu

### Na zdobení:

- 1 Poleva tmavá Dr.Oetker
- Barevná ozdobná rýže Dr.Oetker
- papírové košíčky



## Příprava:

**1.** Všechny přísady na těsto dáme do misky, ručně prohněteme až vznikne kakaové těsto. Z těsta uděláme 35 - 40 stejných kousků, které lehce obalíme v moučkovém cukru. Z každého kousku ukoulíme kuličku a dáme vychladit do ledničky.

**2.** Polevu vyndáme z obalu a necháme v horké vodní lázni rozpustit.

### 3. Zdobení:

Kuličku napícheme na špičku špejle a namočíme do rozpuštěné polevy. Opatrně stáhneme ze špejle na kuchyňskou mřížku a ihned posypeme dekoracním zdobením. Necháme ztuhnout. Poté kuličky opatrně přendáme do papírových košíčků a před servírováním uchováme v chladu.

## Vyzkoušejte:

