

Něco z historie

Článek z Kuchařských předpisů č.2 Oetker, rok 1926

Oetkerův puddingový prášek

s příchutí vanilkovou, mandlovou, čokoládovou, malinovou a citronovou.

Tyto puddingové prášky setkaly se všude se souhlasem hospodyní a matek. Mléko jest nejlepší a nejlacinější poživatinou pro děti a přidá-li se k němu trochu cukru, kousek másla a balíček jmenovaného prášku, získá se pokrm, jemuž co do výživnosti, chuti a láce některý jiný sotva se vyrovná. Přimíchá-li se do puddingu po zavaření ještě žloutek, rozkvedlaný s trochou vody, nebo také sníh z bílků, získá tím jenom pudding ještě na chuti.

Mnohé děti nebo dorostlí pijí velmi neradi svařené mléko, těmto možno puddingové prášky zvláště doporučiti, poněvadž jimi dostane se tělu velké množství této výborné poživatiny. Již šestiměsíční děti zažívají takovéto puddingy a rodiče by měly po celé dětství pečovati o to, aby se dětem dostalo těchto jednoduchých, nerozčilujících pokrmů vždy v poledne a před spaním. Jest radostí pozorovati, jak rády děti pudding požívají.

Především jest nutno uvážiti, že dobře živěné tělo mnohem snadněji odolává nemocem a nákazám, než tělo slabé. Jednoduchý a rychlý způsob přípravy dovoluje každé matce uvařiti dětem denně Oetkerův pudding nebo předložiti jim aspoň v neděli tuto posilující lahůdku.

Při nákupu jest třeba požadovati vždy výslovně Oetkerův puddingový prášek, poněvadž někdy bývají nabízeny napodobeniny.



Kvalita je nejlepší recept.

Vyzkoušejte:

Pečení s puddingy



Receptář č. 7



Kvalita je nejlepší recept.

Vyzkoušejte:

Pečení s pudingy

Další číslo receptáře je tu. Už název „Pečení s pudingy“ napovídá, o čem bude tentokrát řeč. Léto nám končí a dětem opět začíná škola. Nebylo by možná na škodu zpříjemnit jim tyto chvíle nějakou pochoutkou z našeho nového receptáře.

Většina z Vás připravuje pudingy asi především klasickým způsobem, tedy jako dezert s ovocem a piškoty. My bychom Vám rádi na následujících 14-ti receptech ukázali, že využití pudingového prášku může být mnohem rozmanitější.

V receptech jsou použity jak klasické Originál Pudinky v prášku Dr.Oetker, tak i méně známé Pudinky bez vaření Dr.Oetker (kakaový a s příchutí vanilkovou), které se připravují velmi jednoduše. Obsah sáčku se pouze zašlehá do studeného mléka a nemusí se nic vařit. Oba dva druhy pudingů jsou nyní k dostání v nových obalech a s vylepšenými recepturami.



V našem receptáři najdete návody na třená i piškotová těsta, pudingové krémy, slavnostní dorty i rychlé koláče. Všechny recepty jsme vyzkoušeli a doufáme, že Vám budou chutnat stejně, jako nám.

Přejeme Vám hodně příjemných zážitků při pečení a spoustu nadšených pochval od Vašich strávníků.

Lenka Šmídová

Lenka Šmídová
Marketing

Pudinky na vaření



Pudinky bez vaření



Řezy Lambada

Přísady:

Na piškotové těsto:

- 4 vejce (velikost M)
- 4 polévkové lžíce horké vody
- 150 g cukru moučka
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 80 g polobrubé mouky
- 80 g škrobu Solamyl Dr.Oetker
- 2 1/2 zaručené čajové lžičky Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
- 150 ml pomerančové šťávy

Na pomerančový krém:

- 2 Pudingy s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 50 g cukru krupice
- 850 ml pomerančové šťávy

Na ozdobu:

- 400-500 ml šlehačky
- 1 Smeta-fix Dr.Oetker
- Poleva tmavá Dr.Oetker

Vyzkoušejte:



Tip:

Pomerančovou šťávu můžeme nahradit 100% pomerančovým džusem.

Příprava:

1. Na piškotové těsto vyšleháme pomocí el. ručního šlehače při nejvyšší rychlosti asi 1 min. vejce s vodou do pěny. Za stálého šlehání přisypeme cukr i vanilínový cukr a šleháme ještě cca 2 minuty.

2. Smícháme mouku se Solamylem a kypřicím práškem. Směs pomalu přisypáváme do vaječné pěny. Šleháme na nejnižší rychlosti.

3. Těsto natřeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný pečicí plech (38x28 cm), vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev 200-220 °C (s předehřátím)

Plynová trouba: stupeň 3-4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 10 min.

4. Ještě horký piškot polijeme pomerančovou šťávou a necháme na plechu vychladnout.

5. Na pomerančový krém uvaříme z pudingového prášku, cukru a pomerančové šťávy puding dle návodu na obalu pudingu. Ještě teplý ho natřeme na piškotový korpus a necháme vychladnout.

6. Šlehačku se Smeta-fixem ušleháme dotuha, natřeme ji na puding a ozdobíme čokoládovými ozdobami.

7. Na čokoládové ozdoby rozehrějeme sáček s polevou dle návodu na obalu polevy, ustříháme růžek sáčku a na pečicí papír tvoříme ornamenty dle vlastní fantazie. Necháme ztuhnout a poté opatrně sejmete z papíru a použijeme k dozdobení.



Zasněžený dort

Přísady:

Na piškotové těsto:

- 2 vejce (velikost M)
- 2-3 polévkové lžíce horké vody
- 100 g cukru moučka
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 75 g polobrubé mouky
- 50 g škrobu Solamyl Dr.Oetker
- 1 zarovnaná lžička Kypřičího prášku do pečiva Dr.Oetker

Vanilkovo-kokosový krém:

- 1 1/2 Pudingů s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 75 g cukru krupice
- 500 ml mléka
- 200 g výběrového másla
- 250 g polotučného tvarohu
- 150 g strouhaného kokosu
- 2 polévkové lžíce meruňkové marmelády

Na ozdobu:

- 1 plechovka meruňek (bmotnost pevného podílu 480 g)
- 100 g pūlených koktejlových třešní (zavařených)
- stroubaný kokos

Vyzkoušejte:



Tip:

Místo kokosu můžeme některé meruňky obalit v sekaných pistáciích.

Příprava:

1. Na těsto vyšleháme pomocí el.ručního šlehače při nejvyšší rychlosti 1 minutu vejce s vodou do pěny. Poté přisypeme oba cukry a šleháme ještě cca 2 minuty.

2. Mouku smícháme se Solamylem a práškem do pečiva a pomalu za stálého šlehání na nejnižším stupni přisypáváme směs do vaječného krému. Těstem naplníme dortovou formu (Ø 28 cm, s vymaštěným dnem a vyloženou papírem na pečení). Formu ihned vložíme do předehřáté trouby.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev 180-200 °C (s předehřátím)

Plýnová trouba: stupeň 3-4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 20-25 min.

3. Korpus vyklopíme na kuchyňskou mřížku pokrytou papírem na pečení a necháme vychladnout. Připečený papír stáhneme.

4. Na krém připravíme z pudingového prášku, cukru a mléka dle návodu na obalu puding. Vmícháme máslo a za občasného promíchání necháme puding vychladnout. Do vychladlého pudingů vmícháme tvaroh a kokos.

5. Piškotový korpus potřeme meruňkovou marmeládou. Meruňky necháme okapat a několik si jich odložíme na ozdobu.

6. Do každého dílku v meruňce vložíme polovinu třešně a řeznou plochou dolů je stejně poměrně poklademe na piškotový korpus a potřeme vanilkovo-kokosovým krémem.

7. Povrch dortu posypeme kokosem. Zbylé meruňky obalíme v sekaných pistáciích a dort jimi dozdobíme.



Dort pro maminku

Přísady:

- 1 hotový světlý piškotový korpus (průměr 26 cm)



Na ozdobu:

- cca 500 g ovoce, např. angrešt (zavařený), čerstvé jahody (můžeme použít i mražené či kompotované)

Na polevu:

- 2 Dort-želé čiré Dr.Oetker
- 4 polévkové lžičce cukru krupice
- 500 ml jablečné nebo džusu 100%

Na náplň:

- 1 Puding bez vaření s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 300 ml mléka
- 200 g zrněného másla
- 3 polévkové lžičce meruňkové marmelády
- trochu mandlových lupínků

Vyzkoušejte:



Tip:

Na polevu můžeme místo jablečné šťávy použít šťávu ze zavařeného angreštu a doplnit ji vodou na 500 ml.

Příprava:

1. Piškotový korpus rozřízneme vodorovně na polovinu.
2. Angrešt necháme okapat. Jahody omyjeme, zbavíme stopek a nakrájíme na malé kousky (dort se potom lépe krájí).
3. Připravíme polevu z cukru, jablečné šťávy a dortového želé dle návodu na obalu. Vmícháme ovoce.
4. Do skleněné mísy (objem 3 l, Ø cca 26 cm) vymazané tukem vložíme ovoce, které zalijeme želatinovou polevou, uhladíme a dáme do chladna.
5. Na náplň připravíme dle návodu na obalu pudink bez vaření – ALE použijeme pouze 300 ml mléka. Máslo utřeme dohladka a po lžičkách ho vmícháme do pudingu.
6. Přibližně polovinu krému (alespoň 2 polévkové lžičce si dáme stranou na potřetí okrajů dortu) nanese na spodní polovinu korpusu a přikryjeme druhou polovinou korpusu. Vrchní část dortu potřeme meruňkovou marmeládou.

7. Ovocnou polokouli opatrně překlopíme na dort. Korpus případně trochu seřízneme dle velikosti polokoule. Mandle opražíme nasucho na pánvi dozlatova a necháme vychladnout. Okraj piškotového korpusu potřeme krémem, který jsme si dali stranou a dozdobíme mandlovými lupínky.



Letní dortik

Přísady:

- 1 piškotový korpus (průměr 26 cm)
- 1 balíček (100 g) vařlavých trubiček

Na krém:

- 1 1/2 Puding bez vaření s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 400 ml zakysané smetany
- 400 ml mléka

Na ozdobu:

- 500 g jahod

Na polevu:

- 1 Dort-želé čiré Dr.Oetker
- 1 lžičce cukru krupice
- 250 ml vody
- čokoládové hoblinky

Příprava:

1. Korpus položíme na dortový podnos. Vařlavé trubičky rozložíme po okrají korpusu.

2. Na krém dobře promícháme pomocí šlehačím metly puding bez vaření se zakysanou smetanou a mlékem. Krém natřeme na korpus tak, aby po obvodu zůstaly vidět vařlavé trubičky. Dort uložíme do chladna.



3. Na ozdobu omyjeme jahody, necháme je okapat a zbavíme stopek. Jahody rozpůlíme a ve tvaru kupole jimi poklademe ztuhlý krém.

4. Polevu připravíme z dortového želé, cukru a vody dle návodu na obalu. Jahody polevou polijeme a necháme ztuhnout. Dort dozdobíme čokoládovými hoblinkami.

Vyzkoušejte:



Tip:

Místo jahod můžeme použít také směs bobulovitého ovoce (čerstvého nebo zmrazeného). Zmrazené ovoce nerozmrazujeme, dort jím ihned ozdobíme a polijeme polevou.



Dort Gloria

Přísady:

Na piškotové těsto:

- 4 vejce (velikost M)
- 4 polévkové lžíce horké vody
- 200 g cukru moučka
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 1/2 Pudingů s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 200 g polohrubé mouky
- 1 lžička Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

Na náplň:

- 4 lžičky Želatiny čiré Dr.Oetker
- 750 ml šlehačky
- 50 g cukru moučky
- 2 Vanilínové cukry Dr.Oetker
- 2 lžičky instantní kávy
- 2 polévkové lžíce rumu
- 100 g nabrúbo nastrohané hořké čokolády
- 1 polévková lžíce kakaa

Na ozdobu:

- 20 g hořké čokoládové polevy

Vyzkoušejte:



Tip:

Piškotový korpus před nanesením šlehačkového krému potřeme 2 polévkovými lžícemi brusinkové nebo meruňkové marmelády.

Příprava:

1. Na těsto vyšleháme pomocí el.ručního šlehače při nejvyšší rychlosti 1 minutu vejce s vodou do pěny. Poté přisypeme oba cukry a šleháme ještě cca 2 minuty.

2. Mouku smícháme s práškem do pečiva a s pudingem a po částech při nejnižší rychlosti přidáváme do vaječného krému.

3. Těsto natřeme na vymaštěný a papírem na pečení vyložený pečicí plech. Plech ihned vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 220 °C (s předehřátím)

Plynová trouba: stupeň 3-4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 10-15 min.

4. Piškotový plát vyklopíme na papír na pečení posypaný cukrem, připečený papír stáhneme a plát necháme vychladnout. Poté jej podélně nakrájíme na cca 5 cm široké pruhy.

5. Na náplň necháme ve studené vodě nabobtnat želatinu. Šlehačku ušleháme s cukrem a vanilínovým cukrem dotuha. Instantní kávu rozpustíme v rumu a společně s nastrohanou čokoládou a kakaem ji vmícháme do šlehačky.

6. Želatinu rozpuštěnou ve vodní lázni vmícháme do šlehačkového krému. 2/3 krému potřeme pruhy piškoty. Jeden pruh srolujeme do tvaru rolády a položíme jej do středu dortového podnosu. Napojíme další pruh, dokud nemá dort pravidelný kulatý tvar.

7. Povrch a okraje dortu potřeme zbývajícím šlehačkovým krémem a dozdobíme čokoládou



Mandlový dortík

Přísady:

Na těsto:

- 4 vejce (velikost M)
- 150 g cukru moučka
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 125 g polohrubé mouky
- 2 zarovnané lžičky Kypřičího prášku do pečiva Dr.Oetker
- 50 g loupáných mletých mandlí
- 100 g mandlových lupínků
- 15 g cukru moučka
- 25 g másla



Na náplň:

- 1 Puding bez vaření s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 400 ml mléka

Příprava:

1. V míse šleháme pomocí el. ručního šlehače při nejvyšší rychlosti min. 6 minut vejce, cukr a vanilínový cukr.

2. Mouku smícháme s práškem do pečiva a po částech při nejnižší rychlosti přidáváme do vaječného krému. Nakonec přimícháme mleté mandle. Těstem naplníme dortovou formu (Ø 26 cm, s vymaštěným dnem a vyloženou papírem na pečení). Těsto posypeme mandlovými lupínky a moučkovým cukrem. Formu vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 170 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 150 °C (bez předehřátí)

Plýnová trouba: cca stupeň 3 (bez předehřátí)

Doba pečení: cca 30 min.

3. Upečený korpus vyjmeme z formy a položíme ho na kuchyňskou mřížku. Rozpustíme máslo, horký korpus jím potřeme a necháme vychladnout. Vychladlý korpus vodorovně rozřízneme na dvě poloviny.

4. Mléko vlijeme do nádoby a metličkou nebo el.šlehačem mícháme a postupně přisypáváme puding bez vaření. Ušleháme krém, který natřeme na spodní část korpusu a přikryjeme horním dílem.

Vyzkoušejte:



Tip:

Nejlépe chutná čerstvý.



Citronové řezy pro děti

Přísady:

Na třené těsto:

- 200 g másla nebo margarínu
- 200 g cukru moučka
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 4 vejce (velikost M)
- 250 g polohrubé mouky
- 1/2 Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
- šťáva z 1 citronu



Na náplň:

- 1 Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 40 g cukru krupice
- 500 ml mléka
- 500 ml šlehačky
- 30 máslových sušenek

Na polevu:

- 200 g cukru moučka
- 2 polévkové lžíce vody
- 3-4 polévkové lžíce citronové šťávy

Vyzkoušejte:



Tip:

Nejlépe je nechat řezy rozležet do druhého dne.

Příprava:

1. Na třené těsto vyšleháme maslo nebo margarín pomocí el. ručního šlehače při nejvyšší rychlosti dohladka. Postupně přidáváme cukr a vanilínový cukr. Šleháme tak dlouho, dokud nevznikne kompaktní hmota. Potom postupně zašleháme vejce (na každé vejce cca 1/2 minuty).

2. Mouku smícháme s práškem do pečiva a při střední rychlosti vmícháme střídavě s citronovou šťávou po částech do máslového krému (použijeme pouze takové množství citronové šťávy, aby těsto ztěžka odkapávalo ze lžice). Těsto natřeme na vymaštěný a hrubou moukou vysypaný pečicí plech (38x28 cm), vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 200 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 180 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba: stupeň 3-4 (bez předehřátí)

Doba pečení: cca 30 min.

3. Na náplň připravíme z pudingového prášku, cukru a mléka dle návodu na obalu puding, upečený koláč jím potřeme a necháme dobře vychladnout.

4. Šlehačku ušleháme dotuha, natřeme ji na studený puding a poklademe máslovými sušenkami.

5. Na polevu rozmícháme moučkový cukr, vodu a citronovou šťávu a máslové sušenky potřeme. Řezy necháme minimálně 5 hodin uležet. Dozdobíme želatinovými medvídky.



Broskvový koláč z hrnku

Přísady:

Na těsto:

- 4 vejce (velikost M)
- 1 brnec oleje (150 ml)
- 1 brnec cukru krupice (150 g)
- 2 Pudingy s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 1/2 hrnku polobrubé mouky (50 g)
- 2 zarované lžičky Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

Na náplň:

- 1 kelímek (200–250 g) broskvového jogurtu
- 1 plechovka pšeničných broskví (hmotnost pevného podílu 480 g)
- 3 kelímky šlehačky (po 200 ml)
- 2 Smeta-fixy Dr.Oetker

Na polevu:

- 400 ml broskvové šťávy z kompotu
- 2 Pudingy bez vaření s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

Příprava:

1. Na těsto vložíme všechny přísady do mísy a pomocí el. ručního šlehače šleháme při nejvyšší rychlosti 2 minuty. Těsto dáme do vyššího plechu (30x40 cm, vymaštěného a vysypaného hrubou moukou), uhladíme, vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 180 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 160 °C (s předehřátím)

Plynová trouba: stupeň 2-3 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 20-25 min.

2. Koláč necháme vychladnout.

3. Na náplň promícháme ovocný jogurt a tenkou vrstvu natřeme na koláč. Broskve přecedíme (šťávu zachytíme) a necháme okapat. Rozkrájíme je na čtvrtky a poklademe na koláč. Šlehačku ušleháme se Smeta-fixem dotuha a natřeme ji na broskve.

4. Na polevu odměříme 400 ml broskvové šťávy (pokud nám nestačí šťáva z kompotu, doplníme ji vodou na požadovaný objem) a smícháme ji s pudinkem bez vaření dle návodu na obalu. Polevu dáme do zdobícího sáčku a na koláč nastříkáme mřížku. Do doby podávání uložíme koláč do chladna.

Vyzkoušejte:



Tip:

Koláč chutná výborně také s meruňkami.



Šachovnice

Přísady:

Na třené těsto:

- 150 g zrněklého másla nebo margarínu
- 150 g cukru moučka
- 4 vejce (velikost M)
- 150 g polohrubé mouky
- 2 zarovnané lžičky Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
- 1 Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 125 ml mléka
- 200 g loupaných mletých mandlí

Na náplň:

- 1 balíček Želatiny čiré Dr.Oetker
- 3 vejce (velikost M)
- 75 g cukru moučka
- 2 Vanilínové cukry Dr.Oetker
- 50 ml mandlového likéru (Amaretto)
- 400 ml šlehačky

Na ozdobu:

- 125 g sušenek máčených v mléčné čokoládě

Vyzkoušejte:



Tip:

Na náplň je třeba použít zcela čerstvá vejce, neboť je dále tepelně neupravujeme!

Příprava:

1. Na třené těsto vyšleháme pomocí el. ručního šlehače při nejvyšší rychlosti máslo nebo margarín dohladka. Postupně vmícháme cukr a šleháme tak dlouho, dokud nevznikne kompaktní hmota. Potom zašleháme vejce (na každé vejce cca 1/2 minuty).

2. Mouku smícháme s práškem do pečiva a po částech vmícháme při střední rychlosti do máslového krému. Pudingový prášek rozmícháme v mléce a vmícháme do těsta. Přidáme mandle.

3. Těsto rozetřeme na plech (25x25 cm) vymazaný a vyložený papírem na pečení a uhladíme. Plech vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 180 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 160 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba: stupeň 2-3 (bez předehřátí)

Doba pečení: cca 35 min.

4. Hotový korpus vyklopíme z plechu na připravený pečicí papír posypaný moučkovým cukrem (zabraňuje přilepení). Necháme vychladnout.

5. Na náplň necháme v cca 5 lžících studené vody nabobtnat želatinu. Vejce ušleháme do pěny a vmícháme cukr a vanilínový cukr. Mícháme tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Přimícháme mandlový likér.

6. Ve vodě rozpuštěnou želatinu vmícháme do krému. Jakmile začne hmota želírovat, ušleháme dotuha šlehačku a přimícháme ji do krému.

7. Korpus překrojíme vodorovně na poloviny. 1/3 krému potřeme spodní část, položíme na ni horní část a potřeme zbývajícím krémem.

8. Povrch koláče poklademe máčenými sušenkami ve tvaru šachovnice.



Koláč Mandarinka

Přísady:

Na těsto:

- 175 g polohrubé mouky
- na špičku nože Kypřičíbo prášku do pečiva Dr.Oetker
- 60 g cukru moučka
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 1 vejce (velikost M)
- 100 másla nebo margarínu

Na náplň:

- 1 Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 60 g cukru moučka
- 500 ml mléka
- 300 g zakysané smetany
- 2 plechovky mandarinek (á 175 g pevněho podílu)

Na polevu:

- 1 Dort-želé čiré Dr.Oetker
- 2 polévkové lžičce cukru
- 250 ml mandarinkové šťávy

Vyzkoušejte:



Tip:

Koláč Malina: v létě můžeme mandarinky nahradit čerstvými malinami a mandarinkovou šťávou vodou.

Příprava:

1. Na těsto smícháme v míse mouku s práškem do pečiva, přidáme cukr, vanilínový cukr, vejce a máslo nebo margarín. Přísady nejprve krátce promícháme el. ručním šlehačem při nejnižší rychlosti a poté dobře propracujeme těsto (nejlépe rukama na vále).

2. Pokud by se těsto lepilo, je nutné ho uložit na chvíli do chladna. 2/3 těsta vyložíme vymaštěnou dortovou formu (Ø 26 cm) a těsto na několika místech propícháme vidličkou. Ze zbylého těsta uděláme váleček, který přitiskneme po obvodu formy tak, aby vznikl asi 3 cm vysoký okraj. Formu vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 200-220 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 180-200 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba: stupeň 3-4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 10 min.

3. Na náplň připravíme z pudingového prášku, cukru a mléka dle návodu na obalu pudíng a za občasného míchání ho necháme trochu zchladnout. Vmícháme zakysanou smetanu.

4. Mandarinky necháme okapat na síť, šťávu zachytíme a odměříme 250 ml (příp. doplníme vodou).

5. Korpus naplníme pudingovým krémem a poklademe mandarinkami. Formu vložíme znovu do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 180 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 160 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba: stupeň 2-3 (bez předehřátí)

Doba pečení: cca 60 min.

6. Dort vyjmeme z formy a necháme jej vychladnout na kuchyňské mřížce.

7. Polevu připravíme z dortového želé, cukru a mandarinkové šťávy dle návodu na obalu, nalijeme ji na dort a necháme ztuhnout.



Řezy Diplomat

Přísady:

- 200-250 g zmrazeného listového těsta

Na pudingový krém:

- 2 Pudinky s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 100 g cukru krupice
- 250 ml šlehačky
- 500 ml mléka
- 3-4 polévkové lžíce rumu
- 250 ml šlehačky
- 100-150 g cukrářských piškotů
- 3 polévkové lžíce rumu

Na ozdobu:

- cukr moučka na posypání
- 50 g nastroubané čokolády

Příprava:

1. Listové těsto necháme při pokojové teplotě rozmrazit, rozdělíme ho na 2 poloviny, které vyválíme na dva stejné díly tak, aby se nám vešly na plech.

2. Pláty listového těsta složíme na plech vyložený papírem na pečení. Pláty několikrát propícháme vidličkou. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 200 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 180 °C (s předehřátím)

Plynová trouba: cca stupeň 3-4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 15 min.

3. Odstraníme papír na pečení a upečený plát necháme vychladnout na kuchyňské mřížce.

4. Na krém smícháme pudingové prášky s cukrem a dobře je rozmícháme ve šlehačce. Mléko přivedeme k varu, za stálého míchání přilijeme rozmíchaný pudingový prášek a znovu uvedeme do varu.

5. Pudink zakryjeme fólií na potraviny (aby se neudělal škraloup) a necháme vychladnout. Do studeného pudinku přimícháme rum. Šlehačku ušleháme dotuha a vmícháme ji do pudinku.

6. Na jeden díl upečeného těsta rozetřeme část krému, poklademe cukrářskými piškoty, pokapeme rumem a potřeme zbývajícím krémem. Položíme druhý plát a zlehka přitiskneme. Řezy postavíme na 1-2 hodiny do chladna.

7. Před podáváním posypeme řezy moučkovým cukrem a čokoládovými hoblinkami.

Vyzkoušejte:



Tip:

Řezy se nám budou lépe krájet vroubkovaným nožem.



Napoleonovy řezy

Přísady:

Na korpus:

- 300 g zmrazeného listového těsta

Na náplň:

- 1 Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 400 ml mléka
- 50 g cukru krupice
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker

Na potření:

- 2 polévkové lžíce meruňkové marmelády
- 1 polévková lžíce vody

Na polevu:

- 100 g cukru moučka
- 1 lžíce vody

Příprava:

1. Listové těsto necháme při pokojové teplotě rozmrazit. Poté ho vyválíme tak, abychom měli 4 stejně velké díly, které se nám vejdou na plech. Na několika místech je propícháme vidličkou, vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev 200-220 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: 180-200 °C (s předehřátím)

Plynová trouba: stupeň 4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 10-12 min.

2. Upečené pláty necháme vychladnout.

3. Na náplň připravíme puding dle návodu na obalu – ALE pouze ze 400 ml mléka a s vanilínovým cukrem.

4. Jeden plát listového těsta položíme na obdélníkový dortový podnos, potřeme jej 1/3 krému, položíme druhý plát, potřeme ho polovinou zbývajících krému, položíme třetí plát, který potřeme zbytkem krému, a položíme poslední plát. Mírně přitiskneme.

5. Na potření smícháme meruňkovou marmeládu s vodou a necháme v hrnci přejít varem. Směsí potřeme povrch koláče a necháme krátce zaschnout.

6. Z moučkového cukru a vody umícháme hustou polevu a potřeme jí povrch koláče. Polevu necháme ztuhnout.

Vyzkoušejte:



Tip:

Pláty listového těsta necháme před pečením trochu odpočinout, lépe si pak udrží tvar. Chceme-li dosáhnout výraznější ovocné chuti, nahradíme při přípravě pudingu část mléka ovocnou šťávou.



Jahodové řezy

Přísady:

- 300 g zmrazeného listového těsta

Na náplň:

- 1 Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
- 40 g cukru moučka
- 125 ml mléka
- 250 ml šlehačky
- kondenzované mléko na potřetí

Na ozdobu:

- 750 g jahod (čerstvých nebo mražených)
- 50 g cukru krupice



Na polevu:

- 1 Dort-želé čiré Dr.Oetker
- 30 g cukru krupice
- 250 ml vody
- 15 g loupáných sekaných mandlí

Vyzkoušejte:



Tip:

Výraznější ovocné chuti dosáhneme, pokud na polevu použijeme místo vody jahodovou šťávu.

Příprava:

1. Listové těsto necháme při pokojové teplotě rozmrazit.
2. Na náplň připravíme z pudिंगového prášku, cukru, mléka a šlehačky dle návodu na obalu puding, postavíme jej do chladna a občas promícháme.
3. Listové těsto vyválíme a vykrájíme pláty cca 10x20 cm.
4. Zbývající těsto nakrájíme na úzké proužky, vždy dva spleteme do copánku a položíme je po obvodu plátů, který předtím potřeme kondenzovaným mlékem. Proužky také potřeme kondenzovaným mlékem.

5. Pláty těsta propícháme na několika místech vidličkou. Plech vložíme do trouby a pečeme. Pláty těsta během pečení příp. ještě jednou propícháme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev 200-220 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: 180-200 °C (s předehřátím)

Plynová trouba: stupeň 4 (s předehřátím)

Doba pečení: cca 15-20 min.

6. Na ozdobu omyjeme jahody, necháme je dobře okapat, zbavíme stopek, nakrájíme na poloviny, prosypeme cukrem a necháme prosladit.

7. Ihned po upečení pláty sejme z plechu a necháme je vychladnout na kuchyňské mřížce. Vychladlé pláty potřeme pudingem. Jahody naskládáme na puding.

8. Polevu připravíme z dortového želé, cukru a vody dle návodu na obalu a jahody jí polijeme. Podélné strany řezů posypeme mandlemi.



Jahodové srdce

Přísady:

Na třeňé těsto:

- 100 g cukru krupice
- 1 Vanilínový cukr Dr.Oetker
- 3 žloutky
- 100 g hladké mouky
- 1 Puding se smetanovou příchutí Dr.Oetker
- 2 lžičky Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
- 2 polévkové lžičce mléka
- 3 bílky
- špetka soli

Na náplň:

- 250 g čerstvých jahod
- 2 Smeta-fixy
- 100 g cukru moučka
- 400 ml šlehačky

Na ozdobu:

- 200 g jahod
- 2-3 snítky meduňky

Příprava:

1. Na třeňé těsto oddělíme žloutky od bílků a pomocí el. ručního šlehače při nejvyšší rychlosti vyšleháme žloutky s mlékem, cukrem a vanilínovým cukrem. Šleháme, dokud nemáme kompaktní hmotu (cca 3 minuty).

2. Mouku smícháme s pudingovým práškem a práškem do pečiva a při nejnižší rychlosti vmícháme do žloutkové hmoty. Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh, který ručně zlehka zamícháme do těsta.

3. Těstem naplníme vymaštěnou a hrubou moukou vysypanou formu ve tvaru srdce (objem cca 1 l). Formu vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba: horní/spodní ohřev cca 180 °C (s předehřátím)

Horkovzdušná trouba: cca 160 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba: stupeň 3 (bez předehřátí)

Doba pečení: cca 45 min.

4. Korpus necháme cca 10 minut odpočinout ve formě. Poté jej vyklopíme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout.

5. Jahody omyjeme, zbavíme stopek, očistíme a rozmixujeme spolu s cukrem.

6. Šlehačku se Smeta-fixem ušleháme dotuha. Asi do 2/3 šlehačky zlehka zamícháme rozmixované jahody s cukrem. Zbytek šlehačky uschováme na dozdobení hotového dortu.

7. Upečené srdce vodorovně rozřízneme na 2 poloviny. Spodní část korpusu potřeme částí šlehačkové náplně a přiložíme horní část korpusu. Celé srdce potřeme zbývající náplní a dozdobíme šlehačkou, čerstvými jahodami a lístky meduňky.

Vyzkoušejte:



Tip:

Místo pudingu se smetanovou příchutí můžeme použít i puding s vanilkovou příchutí. Pokud doma nemáte formu ve tvaru srdce, můžete použít klasickou kulatou dortovou formu Ø 24 cm.

