



Deserty I.

*Oblíbené recepty
z kuchyně Dr. Oetkera*

Dr. Oetker spol. s r.o.
Servis pro zákazníky
Americká 2335
272 01 Kladno
e-mail: oetker@oetker.cz



Kvalita je nejlepší recept.



Dobrý den!

Právě držíte v rukou nejnovější receptář "Deserty z kuchyně Dr. Oetkera". Na následujících stránkách naleznete návody k přípravě nejoblíbenějších desертů z vyhlášené kuchyně Dr. Oetkera. Všechny deserty připravíte velmi snadno a rychle, úspěch máte předem zaručen! Není-li uvedeno jinak, připravíte dle našich návodů vždy 4 porce lahodného potěšení. Přejeme dobrou chuť!

Váš



Višňový krém (6 porcí)

Pudingový krém:

1 balíček vanilkového pudingu Dr. Oetkera
3 vrchovité lžičce cukru krystal (75 g)
750 ml mléka
250 ml smetany ke šlehání
1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetkera

K tomu přidáte:

1 sklenici višňového kompotu
(375 g okapaného ovoce)
2 polévkové lžičce šťávy z višňového kompotu
čokoládu na zdobení

Pracovní postup: Obsah sáčku vanilkového pudingu smícháme společně s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, odebere se ze sporáku a vmícháme do něj předem připravenou směs. Puding za stálého míchání vaříme ještě asi 1 minutu. Uvařený puding zakryjeme průhlednou fólií a dáme vychladnout.

Smetanu dobře vyšleháme společně s vanilínovým cukrem. Asi 1/3 šlehačky ponecháme na zdobení. Zbylou šlehačku a dvě polévkové lžičce šťávy z višňového kompotu zlehka vmícháme do dobře vychlazeného pudingu. Višně necháme okapat. Několik plodů odložíme stranou, zbytek rozdělíme do pohárů a zalijeme pudingovým krémem. Poháry dozdobíme zbylou šlehačkou, višněmi a čokoládou.



Klasický puding je znám již přes 100 let. V roce 1894 ho vyvinul a uvedl na trh Dr. August Oetker v příchuti vanilkové a čokoládové. Takže když puding, tak jedině Dr. Oetker!

TIP: Po přikrytí průhlednou fólií se nevytvorí na povrchu pudingu škrálop.

Jemný vanilkový krém s ovocem

Ovocný krém:

250 g ostružin nebo jiného drobného ovoce
125 g měkkého tvarohu
150 ml smetany ke šlehání
1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetkera
1 polévková lžičce cukru krystal

Vanilkový krém:

500 ml studeného mléka
100 ml smetany ke šlehání
1 balíček pudingu bez vaření Dr. Oetkera
s vanilkovou příchutí
125 g měkkého tvarohu
50 ml mléka

Ovocný krém: Několik kousků ovoce si odložíme na zdobení. Zbylou část ovoce rozmačkáme, přecedíme přes sítko a vymícháme společně s tvarohem v hladkou směs. Smetanu vyšleháme s vanilínovým cukrem a zlehka vmícháme do tvarohu s ovocem. Ovocný krém dochutíme jednou lžičkou cukru.

Vanilkový krém: 500 ml studeného mléka, smetanu a obsah sáčku vanilkového pudingu bez vaření dáme do vyšší nádoby. Ručním šlehačem nejprve na nejnižší stupni krátce rozmícháme, pak na vyšší stupni šleháme přibližně jednu minutu tak, aby vznikl krém. Tvaroh vymícháme s mlékem a přidáme do vanilkového krému. Ovocným a vanilkovým krémem střídavě naplníme skleněné poháry a dozdobíme ovocem. Podáváme chlazené.

Rychlý pro přípravu, lahodný v chuti - to je puding Dr. Oetkera, který se nemusí vařit. Jednoduše přidáme mléko, jednu minutu šleháme a můžeme servírovat. Opravdový požitek!



Meruňkovo - vanilkový duet (8 porcí)

Fruttina:

1 balíček Fruttiny s meruňkovou příchutí
500 ml vody
3 polévkové lžíce cukru krystal (75 g)

Vanilkový puding:

1 balíček vanilkového pudingu Dr. Oetkera
500 ml mléka
2 polévkové lžíce cukru krystal (40g)

K tomu přidáte:

250 g jahod

Fruttina: Obsah sáčku dobře rozmícháme ve 100 ml vody. Zbylou vodu se třemi polévkovými lžícemi cukru přivedeme k varu. Do vroucí vody pomalu vlijeme předem připravenou směs. Za stálého míchání povaříme ještě asi 2 - 3 minuty. Misky vypláchneme studenou vodou a do poloviny je naplníme teplou Fruttinou.

Vanilkový puding: Obsah sáčku smícháme společně s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, odebereme ze sporáku a vmícháme do něj předem připravenou směs. Pudink za stálého míchání vaříme ještě asi 1 minutu.

Na Fruttinu v miskách položíme jahody a zalijeme ještě teplým vanilkovým pudinkem. Asi na 3-4 hodiny postavíme na chladné místo. Po vychladnutí vyklopíme pudink na desертní talířky a dle přání dozdobíme jahodami.



Meruňková Fruttina, to je lehký a osvěžující ovocný desert. Samostatně či s čerstvým ovocem - chutná obzvláště v horkých letních dnech.



Vanilkový ráj

Krém:

500 ml studeného mléka
1 balíček pudingu bez vaření Dr. Oetkera
s vanilkovou příchutí

K tomu přidáte:

250 ml zakysané smetany
2 polévkové lžíce vaječného likéru
1 polévková lžíce nahrubo nasekané čokolády
ovoce na ozdobu, např. jahody, meruňky, ananas

Pracovní postup: Do vyšší nádoby nalijeme 500 ml studeného mléka. Obsah sáčku vsypeme do mléka a šleháme ručně vidličkou nebo elektrickým šlehačem asi 1-2 minuty do zhoustnutí. Zakysanou smetanu, vaječný likér a nasekanou čokoládu lehce vmícháme do vanilkového pudingu. Pudinkem naplníme skleněné poháry, ozdobíme ovocem a servírujeme.



Desert, který si vysloužil své jméno!

Nezaměnitelně nadýchaný s lahodným vanilkovým aroma. Je tak jednoduchý na přípravu!



Broskve plněné čokoládovým krémem

Čokoládový krém:

1 balíček čokoládového pudingu Dr. Oetkera
400 ml mléka
2 polévkové lžice cukru krystal (40 g)
250 ml zakysané smetany

K tomu přidáte:

8 broskví (ze použít také kompotované ovoce)

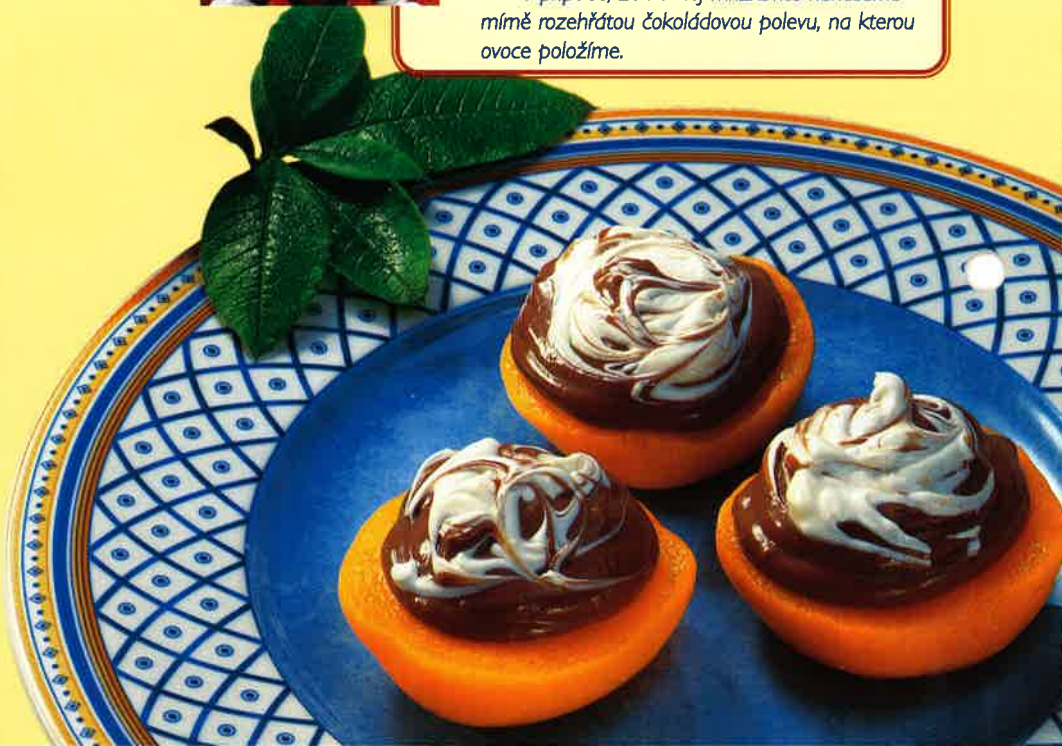
Pracovní postup: Obsah sáčku čokoládového pudingu smícháme společně s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, odebereme ze sporáku a vmícháme do něj předem připravenou směs. Puding za stálého míchání vaříme ještě asi 1 minutu.

Uvařený puding přikryjeme průhlednou fólií a dáme vychladnout. Dvě polévkové lžice zakysané smetany odložíme na zdobení. Zbytek smetany spolu s vanilínovým cukrem zlehka vmícháme do dobře vychlazeného pudingu. Poloviny broskví naplníme čokoládovým krémem, přidáme zbylou smetanu a přizdobíme pomocí vidličky.



Puding s jemným kakaovým nádechem a nezaměnitelnou čokoládovou chutí. U dětí obzvláště oblíbený!

TIP: Ovoce nebude klouzat po hladkém talíři v případě, že na něj mřížkovitě nanese mímě rozehřátou čokoládovou polevu, na kterou ovoce položíme.



Desert Mousse

Mousses:

250 ml mléka
1 balení Mousse Dr. Oetkera (jahodovo-rebarborový, pomerančový, citronovo-jogurtový nebo mango-jogurtový)

Pracovní postup: Do 250 ml mléka pokojové teploty vsypeme obsah sáčku. Krátce zašleháme elektrickým šlehačem na nejnižších otáčkách. Po promíchání prášku s mlékem šleháme při nejvyšších otáčkách ještě přibližně 3 minuty. Hotovou směs vlijeme do hlubokého talíře a vložíme na 1 hodinu ztuhnout do lednice. Ze ztuhlé hmoty vykrajujeme lžící noky, které dozdobíme vhodným ovocem, čokoládou, apod.



Vychutnejte si svěží a voňavou lehkost!

Mousse s příchutí jahodovo-rebarborovou, pomerančovou, citronovo-jogurtovou a mango-jogurtovou. Z luxusních restaurací přichází přímo k Vám domů.

TIP: Pro snadnější porcování namáčíme lžící do vody.

Kakaový puding s mocca korunkou

Kakaový puding:

1 balíček pudingu bez vaření Dr. Oetkera s kakaovou příchutí
500 ml studeného mléka

Kávoová šlehačka:

1 polévková lžice instantní kávy
1 polévková lžice horké vody
250 ml smetany ke šlehání
1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetkera
1 balíček Smeta-fixu Dr. Oetkera

K tomu přidáte:

čokoládovou polevu Dr. Oetkera
náhrubo nasekané ořechy

Puding: Do vyšší nádoby nalijeme 500 ml studeného mléka. Obsah sáčku vsypeme do mléka a šleháme ručně vidličkou nebo elektrickým šlehačem asi 1-2 minuty do zhoustnutí.

Mocca-šlehačka: Instantní kávu zalijeme v hrníčku horkou vodou a necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme společně s vanilínovým cukrem, Smeta-fixem a vychlazenou kávou. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček na zdobení s hvězdicovitým výřezem.

Kakaový puding rozdělíme do skleněných pohárů a bohatě ozdobíme šlehačkou z cukrářského sáčku. Dle přání dozdobíme čokoládovou polevou a posypeme oříšky.



Rychlý na přípravu, lahodný v chuti - to je puding Dr. Oetkera, který se nemusí vařit. Jednoduše přidáme mléko, jednu minutu šleháme a servírujeme. Opravdový požitek!

Krém pro pány

Pudingový krém:

1 balíček smetanového pudingu Dr. Oetkera
2 polévkové lžice cukru krystal (40 g)
500 ml mléka

K tomu přidáte:

4-5 polévkových lžic rumu
75 - 100 g náhrubo nastrouhané hořké čokolády
250 ml smetany ke šlehání
1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetkera
1 balíček Smeta-fixu Dr. Oetkera

Pudingový krém: Obsah sáčku smetanového pudingu smícháme společně s cukrem a 1/3 mléka. Zbylé mléko přivedeme k varu, odebereme ze sporáku a vmícháme do něj předem připravenou směs. Puding za stálého míchání vaříme ještě asi 1 minutu. Uvařený puding přikryjeme průhlednou fólií a necháme vychladnout.

Smetanu dobře vyšleháme spolu s vanilínovým cukrem a Smeta-fixem. 1/3 hotové šlehačky a část čokolády odložíme na zdobení. Zbytek šlehačky, čokolády a rum vmícháme do dobře vychlazeného pudingu. Krémem naplníme skleněné poháry, ozdobíme odloženou šlehačkou a čokoládou. Podáváme chlazené.

Milujete mnohostrannost a změnu? Pak vyzkoušejte puding Dr. Oetkera s jemnou smetanovou příchutí. Samostatně nebo v kombinaci s čerstvým ovocem nabízí chuťový zážitek pro malé i velké.

Tip: Alkoholem poslouží pro

zjemnění deserty. Dle přání lze vynechat nebo zaměnit ovocnou šťávou.

