



Smaki lata

SPRAWDZONE PRZEPISY NA
WYJĄTKOWE DESERY

Smaker

...dla ludzi ze smakiem

Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 85 tysięcy sprawdzonych przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy.

Ponadto, w serwisie możesz przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki. Dziel swoją pasję i zarabiaj dzięki przepisom!

Redakcja serwisu: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Teksty: Dr. Oetker

Projekt okładki: Sylwia Cisowska

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Fotografie: Dr. Oetker

SPIS TREŚCI



05

BEZA MATCHA & LIMONKA

07

PRZEKŁADANIEC Z FISTASZKAMI

09

DESER DIAMENTOWE OWOCE

11

**CIASTO TRUSKAWKOWO-
ŚMIETANKOWE**

13

TARTA Z GALARETKĄ KRYSTALICZNĄ

15

TARTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

17

**PEŁNOZIARNISTA TARTA Z
TRUSKAWKAMI**

19

PLACEK Z TRUSKAWKAMI

21

SERNIK NA ZIMNO

23

BEZA Z MASĄ ŚMIETANOWĄ I MALINAMI

25

BEZY SŁONY KARMEL Z ORZECHAMI

27

SERNIK NA ZIMNO MATCHA & LIMONKA

29

ROLADA Z OWOCAMI LEŚNYMI

31

SERNIK "KALEJDOSKOP"

33

TORT SŁONY KARMEL & POPCORN

35

MALINOWY OBŁOCZEK

37

TRUSKAWKOWE TRIO

39

TARTA Z GALARETKĄ KRYSTALICZNĄ

41

**TARTA Z MASĄ ŚMIETANOWĄ Z OWOCAMI
LEŚNYMI**

43

**BABECZKI Z MASĄ ŚMIETANOWĄ I
OWOCAMI**







BEZA MATCHA & LIMONKA



średnie
trudność



12
porcje



20
minut

sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzej do temperatury 120°C. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Do miski wlej białka, dodaj cukier i miksuj na wysokich obrotach do uzyskania sztywnej piany. Masa powinna być biała i gęsta. Pod koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną, wymieszaj.

Z masy utwórz blat o średnicy ok. 22 cm, tworząc na środku wgłębienie. Bezę włóż do piekarnika i piecz przez 30 minut.

Bezę pozostaw w piekarniku do całkowitego wystudzenia. Wgłębienie w bezie posmaruj białą czekoladą. Zapobiegnie to wsiąkaniu masy śmietanowej do bezy.

Susz bezę w piekarniku nagrzanym do temperatury 100°C przez około 150 minut.

Schłodzoną śmietankę ubij mikserem. Pod koniec ubijania dodaj masę śmietanową i delikatnie wymieszaj na mniejszych obrotach. Na bezę wyłóż masę śmietanową, udekoruj kawałkami truskawek, plasterkami limonki i świeżą miętą.

składniki

beza

- 5 białek
- 250 g cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 30 g czekolady białej

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Matcha & Limonka Dr. Oetkera

dekoracja

- 100 g truskawek
- 1 limonka
- 2 gałązki mięty





PRZEKŁADANIEC ZE SŁONYM KARMELEM I FISTASZKAMI



średnie
trudność



20
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Piekarnik nagrzej do 170°C, prostokątną blachę o wym. 23 x 29 cm wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Żółtka utrzyj z cukrem na jasną masę, dodaj skórkę, sok z cytryny i zmiksuj. Dodaj suche składniki i krótko wymieszaj. Białka ubij na sztywno, dodaj do masy i wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Gotowe ciasto wyłóż równomiernie do blaszki i wstaw do piekarnika. Piecz przez 25-30 minut. Po upieczeniu wystudź.

Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej słony karmel i zmiksuj na jednolitą konsystencję. Masło orzechowe wymieszaj dokładnie z 3-4 łyżkami masy słony karmel.

Czekoladę rozpuść powoli razem z masłem w rondelku na niewielkiej mocy palnika. Wymieszaj na jednolitą konsystencję.

Wystudzony biszkopt przekrój na pół na dwa blaty, jeden ułóż w formie. Dolny blat posmaruj równomiernie kremem fistaszkowym, posyp posiekanymi orzeszkami i dociśnij je do kremu. Następnie wyłóż równomiernie ok. 2/3 masy słony karmel i przykryj drugim blatem biszkoptu. Wierzch posmaruj pozostałą częścią kremu, ozdób polewą czekoladową i posyp orzeszkami.

składniki

biszkopt

- 100 g mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- 4 jajka
- 150 g cukru
- sok i skórka z cytryny

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Słony Karmel Dr. Oetkera

krem

- 150 g masła orzechowego
- 50 g orzeszków ziemnych solonych

polewa

- 50 g czekolady deserowej lub gorzkiej
- 25 g masła

dekoracja

- 50 g orzeszków ziemnych solonych







DESER DIAMENTOWE OWOCE



łatwe
trudność



4
porcje



20
minut

sposób przygotowania

Zagotuj wodę i odmierz 800 ml. Zawartość torebki z galaretką wsyp do wody i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia.

Do formy o wymiarach 21 cm x 21 cm wlej ciekłą warstwę galaretki (na ok. 0,5 cm). Wstaw naczynie do lodówki i schłódź. Gdy galaretka zacznie wyraźnie tężeć poukładaj w niej owoce, zachowując między nimi taką samą odległość.

Wstaw do lodówki na około 10 minut do stężenia. Resztę galaretki wylewaj równomiernie ciekłą stróżką do formy i wstaw do lodówki na około 3 godziny do całkowitego stężenia.

składniki

- 800 ml wody
- 2 opakowania Galaretki kryształcznej o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
- 15 malin
- 15 borówek amerykańskich





CIASTO TRUSKAWKOWO-ŚMIETANKOWE



średnie
trudność



24
porcje



20
minut

sposób przygotowania

Truskawki umyj, osusz i usuń szypułki. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Blachę o wym. 24 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek. Białka ubij mikserem na najwyższych obrotach, cały czas ubijając dodawaj stopniowo cukier. Następnie dodawaj kolejno żółtka ciągle ubijając. Cienkim strumieniem wlewaj do masy olej cały czas mieszając. Mąkę z proszkiem delikatnie wymieszaj z masą przy pomocy szpatułki. Ciasto przełóż do blachy. Na wierzch ciasta wyłóż połówki truskawek rozcięciem do dołu i lekko je wciśnij. Kilka truskawek odłóż do dekoracji.

Ciasto wstaw do piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i wystudź.

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej i krótko zmiksuj do połączenia składników. Gotową masę wyłóż równomiernie na ciasto, całość odstaw do lodówki do schłodzenia na ok. 1 h. Przed podaniem udekoruj truskawkami.

składniki

ciasto

- 500 - 600 g truskawek
- 150 g mąki
- ½ łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- 3 jajka
- 90 g cukru
- 75 ml oleju

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej smak Śmietankowy Dr. Oetkera





TARTA Z GALARETKĄ KRYSTALICZNĄ



średnie
trudność



16
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Zagotuj wodę i odmierz 400 ml wody. Zawartość torebki z galaretką wysyp do wody i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia. Wystudź, a następnie odstaw do lodówki do lekkiego stężenia.

Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki przełóż do grubego worka foliowego i używając wałka, drobno pokrusz. Mieszając stopniowo dodawaj rozpuszczone masło do herbatników, aż masa „ciasteczkowa” zacznie być klejąca. Następnie rozłóż ją równomiernie w tortownicy również na bokach formy (na wysokość ok. 3 cm). Dokładnie dociśnij, aby utworzyć stabilny spód ciasta. Schłódź w lodówce przez ok. 15 minut.

Budyń i cukier rozpuść w zimnej śmietance. Przelej go do garnka i ciągle mieszając, podgrzewaj do czasu, aż budyń zgęstnieje. Budyń wylej na ciasteczkowy spód i przykryj folią spożywczą. Odstaw do wystudzenia.

Na przestudzony budyń połóż świeże owoce. Zalej je tężejącą galaretką. Ciasto odstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

składniki

galaretka

- 400 ml wody
- 1 opakowanie Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera

spód

- 220 g herbatników
- 110 g masła (roztopionego)

krem budyniowy

- 1 budyń o smaku waniliowym Dr. Oetkera
- 3 łyżki cukru
- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

dekoracja

- 75 g borówek amerykańskich
- 75 g malin





TARTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM



średnie
trudność



15
porcje



60
minut

sposób przygotowania

Serek mascarpone i maślanekę wyjmij z lodówki na ok. 2 godz. przed przygotowaniem.

Masło rozpuść i ostudź. Herbatniki pokrusz na drobne kawałki, połącz z masłem i wyłóż nim dno formy o śr. 24 cm oraz boki dokładnie uciskając. Spód wstaw do lodówki do schłodzenia.

Listki żelatyny namocz w zimnej wodzie ok. 5 - 7 minut. Mascarpone utrzyj z maślanką, cukrem i startą skórką z cytryny. Listki żelatyny podgrzej w garnku, nie gotuj. 4 łyżki masy wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną, a następnie połącz z resztą masy. Masę rozłóż równo na spodzie i wstaw do schłodzenia do lodówki na ok. 2 godz.

Listki żelatyny namocz w zimnej wodzie przez 5 - 7 minut. Truskawki zmiksuj (jeśli użyłeś mrożonych truskawek najpierw je rozmroź), wymieszaj z cukrem pudrem. Żelatynę rozpuść w garnku, nie gotuj. 3 łyżki musu wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną, a następnie dodaj do pozostałej części musu. Całość dokładnie wymieszaj. Gotowy mus wylej na wierzch masy sernikowej i odstaw do schłodzenia na ok. 6 godz. w lodówce.

składniki

spód

- 110 g masła
- 220 g herbatników

masa

- 4 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
- 500 g sera mascarpone
- 250 ml maślanki
- 100 g cukru
- skórka z 1 cytryny

mus truskawkowy

- 2 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
- 250 g truskawek
- 3 łyżki cukru pudru





PEŁNOZIARNISTA TARTA Z TRUSKAWKAMI



średnie
trudność



12
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Ciastka zbożowe przełóż do grubego worka foliowego i używając wałka, drobno pokrusz. Dodaj kakao i dobrze wymieszaj z ciasteczkami. Rozpuszczone masło stopniowo dodawaj do herbatników, aż masa zacznie być klejąca. Rozłóż równomiernie na spodzie i bokach formy do tarty o śr. ok. 23 cm. Dokładnie dociśnij, aby utworzyć stabilny spód ciasta. Wstaw do lodówki na ok. 15 minut.

Serek mascarpone razem ze schłodzoną śmietanką ubij mikserem. Pod koniec dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach. Masę rozłóż na spodzie tarty.

Na kremie ułóż świeże truskawki pokrojone w ćwiartki. Czekoladę deserową rozpuść w kąpeli wodnej lub mikrofalówce, a następnie polej ciasto rozpuszczoną czekoladą. Przygotowane ciasto wstaw do lodówki na ok. 3 h.

składniki

spód

- 200 g ciastek zbożowych
- 20 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
- 100 g masła

spód

- 250 g serka mascarpone
- 250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Matcha & Limonka Dr. Oetkera

dekoracja

- 250 g truskawek
- 50 g czekolady deserowej





PLACEK Z TRUSKAWKAMI



średnie
trudność



24
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Foremkę o wymiarach 30 x 25 cm wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.

Przygotować kruszonkę. W misce zagnieść masło, mąkę, cukier i cukier wanilinowy. Wstawić do lodówki na czas przygotowania ciasta.

Jajka umyć, oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić mikserem sztywną pianę, pod koniec dodając cukier i cukier wanilinowy. Następnie dodać żółtka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną, powoli dodając olej i maślanke. Truskawki umyć, usunąć szypułki, większe pokroić na połówki. Truskawki ułożyć na cieście i posypać kruszonką.

Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C. Piec przez 55-60 minut.

składniki

kruszonka

- 45 g masła
- 40 g mąki
- 15 g cukru
- 1 opakowanie Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera

ciasto

- 2 jajka
- 220 g cukru
- 2 opakowania Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
- 3 łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- 375 g mąki
- 250 ml maślanki
- 125 ml oleju
- 300 g truskawek





SERNIK NA ZIMNO



średnie
trudność



12
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, boki wysmaruj masłem. Herbatniki przełóż do grubego worka foliowego i za pomocą wałka drobno pokrusz. Dodaj rozpuszczone masło i dobrze wymieszaj. Masę ciasteczkową rozłóż na spodzie tortownicy i delikatnie dociśnij, tak by utworzyć stabilny spód. Wstaw do lodówki do schłodzenia.

Zagotuj wodę i odmierz 300 ml. Wsyp dwie galaretki i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia. Twaróg zmiksuj ze śmietanką i cukrem pudrem. Stopniowo wlewaj wystudzoną galaretkę, aż do połączenia się składników. Całość przelej do formy i odstaw na 2 h.

Truskawki umyj i osusz. Odłóż 7-8 truskawek. Pozostałe owoce pokrój w plasterki i zalej je lekko tężejącą galaretką. Wstaw do lodówki na ok. 2 h.

Odłożone wcześniej truskawki pokrój w plasterki, a następnie jeszcze na pół. Śmietankę ubij z łyżeczką cukru pudru. Przełóż ją do rękawa cukierniczego i wyciskaj ubitą śmietankę na galaretkę na cieście. Na śmietance ułóż truskawki, tworząc motylki.

składniki

spód

- 150 g herbatników
- 80 g masła

masa serowa

- 300 ml wody
- 2 opakowania Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia
- 1000 g twarogu
- 200 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 100 g cukru pudru

dekoracja

- 500 g truskawek
- 500 ml wody
- 1 opakowanie Galaretki o smaku truskawkowym Dr. Oetkera
- 100 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 łyżeczka cukru pudru





BEZA Z MASĄ ŚMIETANOWĄ I MALINAMI



średnie
trudność



10
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Piekarnik nagrzej do temperatury 110°C (grzanie góra-dół). Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia.

Do miski wlej białka, dodaj cukier, sól i miksuj na najwyższych obrotach przez 15 minut, do uzyskania lśniącej, sztywnej masy.

Pianę rozsmaruj na blasze na okrągły blat o grubości około 4 cm. Piecz przez około 110 minut.

Schłodzoną śmietankę ubijaj mikserem. Pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach.

Na wystudzoną bezę (po ok. 1 h) wyłóż łyżką masę śmietanową i udekoruj malinami i listkami mięty.

składniki

beza

- 4 białka
- 250 g cukru
- 1 szczypta soli

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Malinowej z kawałkami owoców Dr. Oetkera

dekoracja

- 450 g malin
- 5 listków mięty





BEZY SŁONY KARMEL Z ORZECHAMI



średnie
trudność



6
porcje



20
minut

sposób przygotowania

Piekarnik nagrzej do temp. 130°C, blachę z wyposażenia piekarnika posmaruj cienko masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Białka ubijaj na najwyższych obrotach miksera, aż do uzyskania puszystej, „miękkiej” piany wówczas zacznij dodawać stopniowo cukier, łyżka po łyżce. Ubijaj, aż masa stanie się gładka i lśniąca, dodaj sok z cytryny i krótko zmiksuj, a następnie zmniejsz obroty miksera i dodaj mąkę ziemniaczaną. Zmiksuj do połączenia się składników.

Z gotowej masy, na blasze do pieczenia wykonaj 6 gniazdek, po uformowaniu natychmiast wstaw do nagrzanego piekarnika. Zmniejsz temperaturę pieczenia do 110°C. Po upieczeniu wystudź.

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej i ubijaj jeszcze przez chwilę do połączenia się składników.

Gotowe gniazdzka bezowe wypełnij kremem i posyp dużą ilością orzechów.

składniki

beza

- 6 białka
- 300 g cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Słony Karmel Dr. Oetkera

dekoracja

- 100 g orzechów włoskich grubo posiekanych





SERNIK NA ZIMNO MATCHA & LIMONKA



średnie
trudność



12
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Okrągłą formę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciastka pokrusz na piasek, wymieszaj z kakao, a następnie dodaj roztopione masło i dokładnie wymieszaj. Wysyp całość równomiernie do formy i łyżką dociśnij na całej powierzchni tak, aby uformować spód. Wstaw na krótko do lodówki, aby spód związał i był zwarty.

Twaróg wymieszaj z cukrem i cukrem z wanilią, aż się rozpuszczą. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i pozostaw na chwilę do napęcznienia. W międzyczasie ubij śmietankę na sztywno, dodaj do twarogu i delikatnie wymieszaj na jednolitą konsystencję. Napęczniałą żelatynę rozpuść w kąpielii wodnej (nie gotuj!), dodaj do niej 3-4 łyżki masy serowej, wymieszaj a następnie przelej do pozostałej masy i dokładnie wymieszaj, aby równomiernie rozprowadzić żelatynę. Gotową masę przelej do formy, wyrównaj i wstaw do lodówki na ok. 1,5 h do stężenia.

Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej i krótko zmiksuj do połączenia się składników. Od razu wyłóż całość na stężałą wcześniej masę serową, wyrównaj i wstaw do lodówki do schłodzenia.

Wierzch sernika udekoruj owocami granatu, bezikami i limonką.

składniki

spód

- 160 g ciastek maślanych
- 70 g masła (rozpuszczonego)
- 1 płaska łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

masa serowa

- 500 g twarogu trzykrotnie mielonego
- 130 g cukru
- 2 -3 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
- 250 ml śmietanki 30% tł.
- 10 g Żelatyny 20 g Dr. Oetkera

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Matcha & Limonka Dr. Oetkera

dekoracja

- 5 - 6 szt. bezy (małe)
- 1 granat
- 1 limonka







ROLADA Z OWOCAMI LEŚNYMI



trudne
trudność



12
porcje



80
minut

sposób przygotowania

Piekarnik nagrzej do temperatury 190°C. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia.

Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek i ubij z solą na najwyższych obrotach miksera na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj stopniowo cukier. Ciągłe ubijając dodawaj kolejno żółtka. Zmniejsz obroty miksera i delikatnie wymieszaj z wcześniej przesianą mąką i proszkiem do pieczenia.

Biszkoptową masę wyłóż równomiernie na przygotowaną blachę. Piecz przez ok. 12 minut. Gorący biszkopt przełóż na czystą ściereczkę papierem do góry dnem i delikatnie ściągnij papier. Ciasto przykryj ściereczką i zwiń w roladę. Odstaw do całkowitego wystudzenia.

Schłodzoną śmietankę ubijaj mikserem. Pod koniec dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej, rozmrożone owoce i sok z cytryny. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach.

Rozwiń wystudzoną roladę i rozsmaruj na niej masę śmietanową równą warstwą. Zwiń ciasno i wstaw do lodówki. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem i udekoruj owocami.

składniki

rolada

- 100 g mąki
- 1 łyżeczka Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- 5 jajek
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru

masa śmietanowa

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej o smaku Śmietankowym Dr. Oetkera
- 70 g mieszanki owoców leśnych (mrożonych)
- 2 łyżki soku z cytryny

dekoracja

- 100 g borówek amerykańskich
- 100 g jeżyn
- 20 g cukru pudru





SERNIK "KALEJDOSKOP"



średnie
trudność



12
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Każdą galaretkę rozpuść osobno w 300 ml przegotowanej gorącej wody i rozlej do trzech płaskich naczyń. Odstaw do całkowitego stężenia. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Kilka herbatników odłóż do posypania ciasta. Pozostałe przełóż do grubego worka i przy pomocy wałka drobno pokrusz. Wymieszaj z roztopionym masłem i wyłóż równomiernie na dno formy. Odstaw do lodówki na czas przygotowania sernika.

Galaretki rozpuść we wrzątku, wymieszaj do rozpuszczenia się galaretki i odstaw do wystudzenia. Serek mascarpone zmiksuj z jogurtem, dodaj przesiany cukier puder, wymieszaj. Cały czas mieszając, dodaj wystudzoną galaretkę. Stężone kolorowe galaretki pokrój na kawałki i wmieszaj w masę serową. Odstaw na kilka minut do lodówki, by masa zaczęła tężeć. Tężejącą masę przelej na przygotowany spód, wyrównaj. Odstaw na kilka godzin do lodówki.

Przed podaniem posyp pokruszonymi herbatnikami i udekoruj owocami.

składniki

galaretki

- 900 ml wody (wrzącej)
- 1 opakowanie Galaretki o smaku kiwi Dr. Oetkera
- 1 opakowanie Galaretki o smaku malinowym Dr. Oetkera
- 1 opakowanie Galaretki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera

spód

- 150 g herbatników
- 80 g masła (roztopionego)

masa sernikowa

- 2 opakowanie Galaretki kryształcznej o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
- 300 ml wody (wrzącej)
- 250 g serka mascarpone
- 800 g jogurtu naturalnego 2% tł.
- 120 g cukru pudru

dekoracja

- 20 g malin
- 20 g jeżyn







TORT SŁONY KARMEL & POPCORN



średnie
trudność



10
porcje



60
minut

sposób przygotowania

Dno formy o śr. 20 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Z połowy składników przygotuj pierwszy biszkopt. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiej razem do miski. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier. Następnie ciągle ubijając dodawaj kolejno żółtka i miksuj dokładnie na jednolitą masę. Do masy wsypuj stopniowo suche składniki delikatnie mieszając. Ciasto wyłóż do formy i wyrównaj.

Formę z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka (około 30 minut). Po upieczeniu wyjmij biszkopt i delikatnie uderz dnem o blat, aby pozbyć się nadmiaru pęcherzyków powietrza. Odstaw do wystudzenia.

Z drugiej połowy składników upiecz drugi biszkopt. Obydwa biszkopty należy przekroić w poprzek, aby uzyskać 4 blaty.

Śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj masę śmietanową i delikatnie zmiksuj. Blat biszkoptu ułóż na paterze, pokryj go równomiernie masą, przykryj następnym blatem i ponownie przykryj masą. Tak postępuj z pozostałymi blatami biszkoptu. Dokładnie wygładź masę na bokach tortu, ale nie pokrywaj nim boków biszkoptu. Schłódź w lodówce 1-2 h. Udekoruj tort solonym popcornem.

składniki

biszkopt

- 90 g mąki
- 3 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
- ½ łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- 6 jajek
- 150 g cukru

spód

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej Słony Karmel Dr. Oetkera
- 50 g popcornu solonego





MALINOWY OBŁOCZEK



trudne
trudność



18
porcje



120
minut

sposób przygotowania

Piekarnik nagrzej do temp. 140°C. Formę do pieczenia o wym. 32 x 21 cm, odwróć do góry dnem, posmaruj lekko masłem i połóż na nie papier do pieczenia by nieco zwisał na boki. Białka umieść w misie miksera i ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier. Gotową masę bezową rozsmaruj na blasze, posyp płatkami migdałów i wstaw do piekarnika. Piecz przez 60 minut.

Galaretki rozpuść we wrzącej wodzie, wymieszaj do rozpuszczenia, a następnie schłódź do uzyskania gęstej konsystencji.

Piekarnik nagrzej do 180°C. Formę do pieczenia o wym. 32 x 21 cm wysmaruj na dnie masłem i wyłóż papierem. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Miękkie masło utrzyj mikserem na jasną masę, następnie dodaj cukier, cukier wanilinowy, szczyptę soli i dalej ucieraj. Stopniowo dodawaj po jednym żółtku. Następnie dodawaj do masy po łyżce przesianej mąki i miksuj do połączenia składników. Ciasto rozsmaruj na spodzie formy cienką warstwą, a następnie piecz do zarumienienia przez ok. 20 minut. Po upieczeniu przestudź, a następnie wyjmij ciasto z formy.

Gotowy spód zdejmij z papieru do pieczenia i przełóż do formy w której był pieczony. Galaretkę wymieszaj z malinami i wyłóż równomiernie na spód z ciasta. Odstaw do lodówki do stężenia.

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj masę śmietanową i krótko zmiksuj do połączenia. Gotową masę wyłóż równą warstwą na galaretkę z malinami, a następnie przykryj wcześniej upieczoną bezą. Odstaw do lodówki do schłodzenia.

składniki

beza

- 3 białka
- 150 g cukru
- 100 g płatków migdałowych

galaretki

- 2 Galaretki o smaku malinowym Dr. Oetkera
- 800 ml wody (wrzącej)

ciasto kruche

- 100 g masła (miękkiego)
- 100 g cukru
- 1 opakowanie Cukru wanilinowego 8g Dr. Oetkera
- 1 szczypta soli
- 3 żółtka
- 125 g mąki
- ½ łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera

przełożenie

- 500 g malin
- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie. Masy śmietanowej Malinowej z kawałkami owoców Dr. Oetkera





TRUSKAWKOWE TRIO



średnie
trudność



16
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Formę o wymiarach 24 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na spodzie poukładaj pierwszą warstwę herbatników.

Galaretkę rozpuść we wrzątku, dokładnie wymieszaj i odstaw do wystudzenia. Truskawki zblenduj na gładką masę, dolej wystudzoną galaretkę i ponownie zblenduj, do powstania pianki. Mus odstaw do lodówki do lekkiego stężenia.

Ćwierć szklanki mleka wymieszaj z budyniem i cukrem. Pozostałe mleko zagotuj, przelej budyń i cały czas mieszając, ponownie zagotuj. Ugotowany budyń przykryj folią i odstaw do wystudzenia.

Miękkie masło utrzyj mikserem na puszysty krem i stopniowo, cały czas miksując, dodawaj wystudzony budyń. Krem budyniowy wyłóż równomiernie na herbatniki i przykryj drugą warstwą ciasteczek. Kiedy truskawkowy mus zacznie gęstnieć, przełóż go na herbatniki. Ułóż na nim kolejną warstwę ciasteczek.

Galaretkę kryształczną rozpuść w 500 ml wrzątku, wymieszaj i odstaw do wystudzenia. Śmietankę ubij na sztywno, pod koniec dodając wymieszany cukier puder ze śmietan-fixem. Ubitą śmietankę wyłóż na wierzch ciasta. Truskawki przekrój na pół i dokładnie osusz. Kiedy galaretka będzie już gęsta, ale jeszcze lejąca, poukładaj truskawki na śmietance i polej je galaretką.

składniki

- 300 g herbatników
- 150 ml wody (wrzącej)
- 1 opakowanie Galaretki o smaku truskawkowym Dr. Oetkera
- 400 g truskawek (świeżych)
- 400 ml mleka
- 1 opakowanie Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera
- 5 łyżek cukru
- 200 g masła (miękkiego)
- 1 opakowanie Galaretki kryształcznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera
- 500 ml wody (wrzącej)
- 250 g truskawek (świeżych)
- 250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 opakowanie Śmietan-fixu Dr. Oetkera







TARTA Z GALARETKĄ KRYSTALICZNĄ



średnie
trudność



16
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Zagotuj wodę i odmierz 400 ml wody. Zawartość torebki z galaretką wsyp do wody i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia. Wystudź, a następnie odstaw do lodówki do lekkiego stężenia.

Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki przełóż do grubego worka foliowego i używając wałka, drobno pokrusz. Mieszając stopniowo dodawaj rozpuszczone masło do herbatników, aż masa „ciasteczkowa” zacznie być klejąca. Następnie rozłóż ją równomiernie w tortownicy również na bokach formy (na wysokość ok. 3 cm). Dokładnie dociśnij, aby utworzyć stabilny spód ciasta. Schłódź w lodówce przez ok. 15 minut.

Budyń i cukier rozpuść w zimnej śmietance. Przelej go do garnka i ciągle mieszając, podgrzewaj do czasu, aż budyń zgęstnieje. Budyń wylej na ciasteczkowy spód i przykryj folią spożywczą. Odstaw do wystudzenia.

Na przestudzony budyń połóż umyte, odszypułkowane i osuszone truskawki. Zalej je tężejącą galaretką. Ciasto odstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

składniki

galaretka

- 400 ml wody
- 1 opakowanie. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera

spód

- 220 g herbatników
- 110 g masła (rozpuszczonego)

krem budyniowy:

- 1 opakowanie Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera
- 3 łyżki cukru
- 500 ml śmietanki 30% tł.

dekoracja

- 150 g truskawek





TARTA Z MASĄ ŚMIETANOWĄ Z OWOCAMI LEŚNYMI



średnie
trudność



16
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Formę do pieczenia tarty o średnicy 24 cm wysmaruj masłem i oprósz mąką. Do miski przesiej mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia i wymieszaj. Dodaj pokrojone w kostkę masło, cukier puder i jajko. Zagnieć wszystkie składniki i uformuj kulę. Jeśli ciasto za bardzo klei się do rąk dodaj trochę mąki. Kulę z ciasta zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut.

Stolnicę oprósz mąką i rozwałkuj schłodzone ciasto na grubość około 5 mm. Ciasto owiń na wałek i ostrożnie przełóż na przygotowaną formę. Wstaw do lodówki na 30 minut.

Przed wstawieniem do piekarnika ponakłuwaj spód widelcem i obciąż, przykrywając papierem do pieczenia z suchą fasolą lub ryżem. Po 20 minutach pieczenia zmniejsz temperaturę do 180, zdejmij papier z obciążeniem i piecz jeszcze przez 5 minut na jasnożółty kolor. Po upieczeniu wystudź.

Schłodzoną śmietankę ubij mikserem. Pod koniec dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej, rozmrożone owoce i sok z cytryny. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach. Połowę masy rozprowadź równą warstwą na spodzie tarty. Drugą połowę nałóż wokół rantu tarty, używając dwóch łyżek do formowania owalnych kształtów. Wnętrze tarty wypełnij owocami. Udekoruj listkami mięty.

składniki

galaretka

- 200 g mąki
- 100 g masła
- 1 jajko
- 40 g cukru pudru
- ½ łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- 1 szczypta soli

krem budyniowy:

- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 1 opakowanie Masy śmietanowej smak Śmietankowy Dr. Oetkera
- 70 g mieszanki owoców leśnych (mrożonych)
- 2 łyżki soku z cytryny

dekoracja

- 50 g jeżyn
- 50 g borówek amerykańskich
- 50 g malin
- 50 g truskawek
- 6 - 8 listków mięty





BABECZKI Z MASĄ ŚMIETANOWĄ I OWOCAMI



średnie
trudność



12
porcje



40
minut

sposób przygotowania

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, mleko i olej. Całość wymieszaj rózgą lub łyżką do uzyskania gładkiej konsystencji. Połowę ciasta równomiernie rozłóż w foremkach do połowy wysokości (po ok. 1 łyżce stołowej). Natnij rożek saszetki z konfiturą i wyciśnij z niej konfiturę do każdej foremki. Na wierzch rozłóż resztę ciasta, przykrywając nim konfiturę.

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika. Piecz przez 20 minut. Upieczone babeczki ostudź.

Do wysokiego naczynia wlej mocno schłodzoną śmietankę i ubijaj mikserem. Pod koniec ubijania wsyp zawartość opakowania masy śmietanowej i delikatnie miksuj na najniższych obrotach. Masę przełóż do rękawa cukierniczego lub woreczka z odciętym rogim i wyciskaj na babeczki. Następnie posyp każdą babeczkę jagodami, a na wierzchu ułóż maliny.

składniki

- 1 opakowanie Babeczek z konfiturą jagodową Dr. Oetkera
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 50 ml oleju
- 75 g jogurtu naturalnego 2% tł.

dekoracja

- 500 ml śmietanki 30% tł.
- 1 opakowanie Masy śmietanowej smak Śmietankowy Dr. Oetkera
- 200 g czarnych jagód
- 12 malin

