

Zimní dobroty

Zkuste svou rodinu překvapit novým receptem. Variací je nespočet, proto by byla škoda nezkusit nějaký nový. Oblíbené budou jistě kokosové kostky, vyzkoušet můžete odlehčenou variantu z piškot pro svého partnera a ani slaná variace nezůstane pozadu.

Foto: Dr. Oetker



Kokosové kostky se srdíčky

snadná příprava

Doba přípravy: asi 30 minut

Vystačí na: asi 25 kusů

Na tmavou směs

- ✓ 200 g hořké čokolády
- ✓ 125 g zahuštěného kondenzovaného mléka (salko)
- ✓ 75 g strouhaného kokosu

Na světlou směs

- ✓ 200 g bílé čokolády
- ✓ 125 g zahuštěného kondenzovaného mléka (salko)
- ✓ 75 g strouhaného kokosu

Na ozdobení

- ✓ 1 balení Čokoládových srdíček Dr.Oetker

Ještě potřebujeme

- ✓ hranatou dózu (asi 20 x 20 cm)
- ✓ potravinářskou fólii

1. Na přípravu tmavé směsi do kastrůlku nalámeme hořkou čokoládu a nad párou ve vodní lázni ji rozpustíme. Vmícháme kondenzované mléko a kokos a mícháme, dokud se vše nespojí. Směs nanese do dózy vyložené potravinářskou fólií a pomocí lžice uhladíme.

2. Světlou směs připravíme stejným způsobem, nanese ji na tmavou směs a opět pomocí lžice uhladíme.

3. Uložíme do chladničky a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí směs vyklopíme z dózy, stáhneme fólii a ostrým nožem nakrájíme na kostičky. Dozdobíme srdíčky a podáváme.



Valentýnské blues

snadná příprava

Doba přípravy: asi 40 minut

Doba pečení: asi 40 minut

Vystačí na: asi 12 porcí

Na těsto

- ✓ 1 balení Piškotových variací Dr.Oetker
- ✓ 3 vejce
- ✓ 50 ml oleje
- ✓ 50 ml vody
- ✓ 3 zarovnané PL prosátého kakaa

Na náplň

- ✓ 250 g polotučného tvarohu
- ✓ 100 g zakysané smetany
- ✓ 100 g moučkového cukru
- ✓ 150 g jahod
- ✓ 1 balíček Želatinového ztužovače Dr.Oetker
- ✓ 100 ml vody
- ✓ barva gelová potravinářská červená Dr.Oetker
- ✓ 4 zarovnané PL jahodového džemu

Na ozdobení

- ✓ 1 balení Čokoládových číslic a písmenek Dr.Oetker
- ✓ 1 balení Čokoládových srdíček Dr.Oetker

Ještě potřebujeme

- ✓ dortovou formu (Ø 26 cm)
- ✓ ponorný mixér
- ✓ elektrický ruční šlehač

1. Na přípravu těsta vyšleháme, elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka podle návodu na obale, směs na piškotové těsto s vejci, olejem, vodou a kakaem. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Plynová trouba: stupeň 2
Doba pečení: asi 40 minut

2. Korpus necháme ve formě vychladnout. Poté ho vyjmeme z formy a podélně rozřízneme.

3. Na přípravu náplně v míse smícháme tvaroh se smetanou a cukrem. Jahody rozmixujeme a vmícháme do směsi. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do směsi. Náplň obarvíme gelovou barvou.

4. Povrch korpusů potřeme rozeřtým džemem. Spodní díl korpusu přeneseme na podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy. Korpus potřeme polovinou náplně, přiložíme druhou polovinu korpusu a potřeme zbytkem náplně.

5. Dozdobíme písmenky a srdíčky a necháme v chladničce ztuhnout.