

Dr. Oetker



**DO SERNIKÓW, DESERÓW
I MAS NA ZIMNO**

NOWOŚĆ!

Żelatyna-fix

DESEROWA

*Puszysta
konsystencja
Bez
grudek*



**PROSTE
PRZEPISY
w środku!**



Deser jogurtowy z musem malinowym

Do masy:

- ✓ 1 Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
- ✓ 500 g jogurtu naturalnego
- ✓ 150 g cukru

Do musu:

- ✓ 1 Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
- ✓ 500 g malin świeżych lub mrożonych
- ✓ 150 g cukru

- W misce zmiksować jogurt z cukrem. Jedną **Żelatynę-fix deserową** przygotować zgodnie z przepisem umieszczonym na opakowaniu, dodać ją do jogurtu, krótko miksując do połączenia składników.
- Masę od razu przelać do pucharków i odstawić do lodówki.
- Świeże maliny przebrać, ewentualnie przepłukać i odsączyć (mrożone owoce rozmrozić i nie odsączać). Owoce zmiksować blenderem, przetrzeć przez sitko, aby pozbyć się pestek, dodać cukier i całość zmiksować.
- Drugą **Żelatynę-fix deserową** przygotować zgodnie z przepisem umieszczonym na opakowaniu, dodać ją do musu i krótko zmiksować.
- Gotowy mus wylać do pucharków na masę jogurtową i ponownie odstawić deser do lodówki na ok. 1 h do stężenia.

Porada: tak przygotowaną masę i mus można podać również w formie ciasta na zimno. Wystarczy wylać masy do tortownicy o \varnothing 22 cm. Ciekawe pomysły na szybkie i smaczne spody do ciast na zimno znajdziesz na tyle ulotki.



Sernik z musem truskawkowym

Do masy:

- ✓ 1 Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
- ✓ 0,5 kg Twarogu aksamitnego Dr. Oetkera
- ✓ 250 ml słodkiej śmietanki 30% tł.
- ✓ 150 g cukru pudru

Do musu:

- ✓ 1 Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
- ✓ 500 g truskawek świeżych lub mrożonych
- ✓ 100 g cukru

- Dobrze schłodzoną śmietankę ubić na sztywno z cukrem pudrem. Do miski włożyć twaróg, dodać ubitą śmietankę i delikatnie wymieszać ją z twarogiem. Jedną **Żelatynę-fix deserową** przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, dodawać ją stopniowo do twarogu miksując do połączenia składników.
- Całość przelać do tortownicy o \varnothing 22 cm i wstawić do lodówki.
- Świeże owoce przebrać, odszypułkować i umyć (mrożone rozmrozić, przebrać i nie odsączać). Owoce zmiksować blenderem na mus dodając cukier.
- Drugą **Żelatynę-fix deserową** przygotować zgodnie z przepisem umieszczonym na opakowaniu, dodać do owoców i krótko zmiksować wszystko razem do połączenia składników.
- Uzyskany mus od razu wylać na warstwę twarogową i ponownie wstawić całość do lodówki na ok. 2 h do stężenia.

Porada: Ciekawe pomysły na szybkie i smaczne spody do ciast na zimno znajdziesz na tyle ulotki.





Panna Cotta

- ✓ 1 Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
- ✓ 500 ml słodkiej śmietanki 30% tł.
- ✓ 200 ml mleka 3,2% tł.
- ✓ 50 g cukru
- ✓ 1 Cukier wanilinowy Dr. Oetkera 8 g
- ✓ 3 łyżki likieru toffi (opcjonalnie)

- W rondelku na średnim ogniu rozgrzać, prawie do zagotowania, cały czas mieszając: śmietankę, mleko, cukier, cukier wanilinowy i likier. Odstawić do ostudzenia.
- Żelatynę-fix deserową przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu i od razu dodać do ostudzonej wcześniej masy, cały czas mieszając aż do połączenia składników.
- Całość przelać do małych miseczek i odstawić na około 2 h do stężenia.
- Przed podaniem każdą miseczkę na kilka sekund zanurzyć w gorącej wodzie i odwracając ją do góry dnem nad talerzykiem wyłożyć deser (można pomóc sobie delikatnie łyżką).
- Deser poleać Sosem truskawkowym Dr. Oetkera.



Tiramisu

- ✓ 1 Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
- ✓ 500 g serka mascarpone
- ✓ 250 ml słodkiej śmietanki 30% tł.
- ✓ 100 g cukru
- ✓ 200 g podłużnych biszkoptów
- ✓ 6 łyżeczek kawy rozpuszczalnej
- ✓ 250 ml gorącej wody
- ✓ 100 ml likieru amaretto
- ✓ Kakao do posypania deseru

- Do przygotowanej wody dodać kawę, amaretto i odstawić do wystygnięcia.
- Dobrze schłodzoną śmietankę ubić na sztywno. Do miski wyłożyć serek i cukier, dokładnie wymieszać. Dodać ubitą śmietankę i wszystko delikatnie połączyć.
- Żelatynę-fix deserową przygotować według przepisu na opakowaniu. Stopniowo dodawać ją do masy krótko miksując.
- Połowę biszkoptów maczać w kawie i układać równo na dnie formy o wymiarach ok. 23 x 28 cm. Na biszkopty wyłożyć połowę masy i równo ją rozsmarować. Następnie ułożyć drugą część nasączonych w kawie biszkoptów, a na nie pozostałą masę.
- Po wyrównaniu powierzchni ciasta wstawić na ok. 2 h do lodówki. Przed podaniem wierzch posypać kakao.

*Czy wiesz, że z nową Żelatyną-fix deserową
przygotujesz każdy sernik na zimno,
masę śmietanową i mus owocowy
w 5 minut?*

*Tylko nowa Żelatyna-fix deserowa Dr. Oetkera
zawiera żelatynę instant, która błyskawicznie się rozpuszcza
i idealnie łączy się z nabiałem i owocami.*

*Przygotujesz ją bez długiego rozpuszczania i studzenia!
Wystarczy krótko ją zmiksować z wodą.
Dzięki temu wszystkie desery i ciasta na zimno mają
puszystą konsystencję, bez grudek!*



*Szybkie i pyszne spody
do ciast na zimno:*

Herbatniki

200 g pokruszonych na drobno herbatników wymieszać ze 150 g rozpuszczonego masła.

Słodkie sucharki

150 g pokruszonych na drobno słodkich sucharków zagnieść ze 120 g miękkiego masła, dodając 1 Cukier wanilinowy Dr. Oetkera.

Suche wafle

200 g pokruszonych na drobno wafli wymieszać z 80 g miękkiego masła.

- **Przed wyłożeniem masy, formę należy wyłożyć papierem do pieczenia.**
- **Zagniecioną masę przełożyć do formy, ugnieść równomiernie łyżką, wstawić do stężenia do lodówki.**



Jakość przepisem na sukces