



Dr. Oetker

Pikantny tort z brokułami

Składniki:

Ciasto:

- ▶ 250 g mąki
- ▶ ½ łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera
- ▶ jajko
- ▶ 3 łyżki wody
- ▶ 120 g margaryny
- ▶ ½ płaskiej łyżeczki soli

Farsz:

- ▶ 500 g brokułów świeżych lub mrożonych
- ▶ 2 cebule
- ▶ 250 ml kwaśnej śmietany 18% tł.
- ▶ jajko surowe
- ▶ 3 jajka ugotowane na twardo
- ▶ 150 g sera Rokpol albo Feta
- ▶ łyżka oleju
- ▶ 150 g żółtego sera
- ▶ sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 24 cm posmarować tłuszczem. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać sól, margarynę, jajko i wodę, składniki zagnieść. Ciasto rozłożyć w tortownicy pamiętając, aby brzegi były również wyklejone do wysokości 3 cm.

Brokoły umyć, włożyć do wrzącej osolonej wody, gotować 5 minut. Wyłożyć na sito, wystudzić. Grubsze łodygi pokroić na plasterki. Jajka posiekać, ser zetrzeć na tarce jarzynowej, cebulę obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć krótko na oleju. Do brokułów dodać wszystkie składniki, doprawić pieprzem i solą. Farsz nałożyć na ciasto, wyrównać, posypać startym serem. Piec ok. 50 minut.

Piekarnik gazowy: temp. 180°C (nie powinien być podgrzany). Piekarnik elektryczny: temp. 180°C (powinien być podgrzany).

Kurczak w galarecie

Składniki:

- ▶ 1 Żelatyna z bulionem i przyprawami Dr. Oetkera
- ▶ 500 g ugotowanego mięsa z kurczaka
- ▶ 1 szklanka zielonego groszku
- ▶ ½ szklanki kukurydzy z puszki
- ▶ 4 ugotowane marchewki
- ▶ 1 ugotowany, średni brokuł

Sposób przygotowania:

Żelatynę z bulionem i przyprawami przygotować zgodnie ze sposobem użycia podanym na opakowaniu. Ok. 500g ugotowanego mięsa z kurczaka (np.: 1 pierś i 2 udka) pokroić na kawałki. 1 szklankę groszku zielonego z puszki,

½ szklanki kukurydzy z puszki dokładnie odsączyć z zalewy. 4 ugotowane marchewki pokroić w paski. Brokuł podzielić na kwiatostany. Mięso i warzywa ułożyć w miseczkach i zalać wystudzoną żelatyną. Odstawić do lodówki do stężenia.



Dr. Oetker



Dr. Oetker

Owocowy Raj

Składniki:

Ciasto:

- ▶ 3 jajka
- ▶ ½ szklanki cukru
- ▶ 1 Cukier wanilinowy 16 g Dr. Oetkera
- ▶ 3 łyżki wody
- ▶ 1 łyżka soku z cytryny
- ▶ ½ szklanki mąki tortowej
- ▶ ½ płaskiej łyżeczki Proszku do pieczenia Dr. Oetkera

Masa:

- ▶ 1 Masa śmietanowa o smaku śmietankowym Dr. Oetkera
- ▶ 500 ml schłodzonej, słodkiej śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

- ▶ świeże owoce do przybrania - truskawki, maliny, porzeczki, jagody

Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 24 cm wysmarować tłuszczem i obsypać mąką. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywno, dodać cukier, cukier wanilinowy, wodę oraz sok z cytryny. Kolejno dodawać żółtka mieszając mikserem na najniższych obrotach. Następnie stopniowo dodawać mąkę i proszek do pieczenia, delikatnie mieszając łyżką. Ciasto przełożyć do tortownicy i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 35–40 minut.

Piekarnik gazowy: temp. 175°C (nie powinien być podgrzany). Piekarnik elektryczny: temp. 175°C (powinien być podgrzany).

Po upieczeniu ciasto wystudzić. Schłodzoną śmietankę ubijać mikserem, pod koniec ubijania stopniowo dodawać masę śmietanową, delikatnie mieszając mikserem na najniższych obrotach. Gotową masę przełożyć na ciasto, delikatnie wyrównać wierzch i udekorować owocami. Gotowe ciasto wstawić do lodówki. ■