



Tort mandarynkowy

Składniki:

Ciasto:

- 4 jajka
- 170 g (10 łyżek) cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy 8 g Dr. Oetkera
- 85 g (4 łyżki) mąki ziemniaczanej
- 85 g (4 łyżki) mąki tortowej
- 12 g (2 łyżeczki) proszku do pieczenia Dr. Oetkera

Masa:

- 2 masy śmietanowej o smaku śmietankowym Dr. Oetkera
- 1000 ml schłodzonej, słodkiej śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

- 2 puszki mandarynek



Fot. Dr. Oetker

Sposób przygotowania:

Żółtka oddzielić od białek. Połowę cukru pudru i cukier wanilinowy wsypać do żółtek i utrzeć na puszystą masę. Przesiane mąki zmieszać z proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania wsypać pozostały cukier puder i dodać do utartych żółtek. Całość wymieszać dodając po trochu mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką tortownicą o średnicy 26 cm. Piec około 45 minut.

Piekarnik gazowy: temp. 170°C (nie powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 170°C (powinien być podgrzany)

Po upieczeniu i ostudzeniu przekroić biszkopt na dwie części i nasączyć sokiem pozostałym po odsączeniu mandarynek. Schłodzoną śmietankę 30% ubijać mikserem. Pod koniec ubijania do ubitej śmietany wsypać masę śmietanową i delikatnie wymieszać mikserem na najniższych obrotach. Połowę mandarynek ułożyć na spodzie, a następnie przykryć je masą. Położyć drugi blat. Wierzch tortu obłożyć i udekorować pozostałą masą i mandarynkami. Do czasu podania przechowywać w lodówce.

Potrzebne produkty:

- Masy śmietanowej
- Proszek do pieczenia
- Cukier wanilinowy

Rolada jogurtowa

Składniki:

Ciasto:

- 4 jajka
- 4 łyżki gorącej wody
- 1/2 szklanki cukru
- 1 cukier wanilinowy 16 g Dr. Oetkera
- 75 g (3 czubate łyżki) mąki tortowej
- 50 g (2,5 łyżki) mąki ziemniaczanej
- 1/2 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia Dr. Oetkera

Krem:

- 150 g jogurtu naturalnego Dr. Oetkera
- 250 ml wody
- 1 krem jogurtowy Dr. Oetkera

Do dekoracji:

- świeże owoce lub starta czekolada do przybrania



Fot. Dr. Oetker

Sposób przygotowania:

Przygotować blachę z wyposażenia piekarnika (wysmarować ją tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia). Jajka z wodą ubijać przez 1 minutę na puszystą masę, dodać cukier wymieszany z cukrem wanilinowym, ubijać jeszcze przez 2 minuty. Obie mąki zmieszane z proszkiem do pieczenia przesiać do ciasta i delikatnie wymieszać. Ciasto natychmiast wylać na blachę, delikatnie wyrównać łyżką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 10-12 min.

Piekarnik gazowy: temp. 200°C (nie powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 200°C (powinien być podgrzany)

Czystą ściereczką rozłożyć na blacie i posypać cukrem. Biszkopt zaraz po upieczeniu wyłożyć na ściereczkę, zdejmując papier ze spodu ciasta. Biszkopt zwinąć razem ze ściereczką w roladę, odstawić do ostygnięcia.

Do wysokiego naczynia wlać jogurt i wodę, następnie powoli miksować, dosypując stopniowo krem jogurtowy. Następnie zwiększyć obroty miksera i całość miksować około 3 minut. Roladę rozwinąć, odłożyć ściereczkę. Połowę kremu posmarować ciasto i ponownie je zwinąć. Resztą kremu posmarować wierzch i boki rolady. Udekorować owocami lub startą czekoladą i wstawić do lodówki.

Potrzebne produkty:

- Jogurt naturalny
- Proszek do pieczenia
- Kremy do ciast
- Cukier wanilinowy

Kwintal.pl - portal owocnych transakcji

Jak sprzedawać owoce, warzywa i inne płody rolne przez Internet? Jak zwiększać zyski dzięki obniżeniu kosztów transportu? Zarejestruj się bezpłatnie na portalu www.kwintal.pl pozyskuj klientów, licytuj, komentuj i zarabiaj więcej.

Kwintal.pl to platforma aukcyjna przeznaczona dla branży spożywczej i rolnej, która tworzy nowy kanał dystrybucji dla handlu między producentami, przetwórcami, sprzedawcami hurtowymi i detalicznymi. Wystawianie aukcji w serwisie jest całkowicie bezpłatne. W początkowym okresie działalności nie jest również pobierana prowizja za dokonane transakcje.



– Tworząc portal zależało nam na tym, by udostępnić narzędzia do optymalizacji planowania transportu, który często jest



W Polsce nie powstał jak dotąd żaden portal aukcyjny, którego przedmiotem obrotu byłyby produkty spożywcze i rolne. Uniwersalne serwisy aukcyjne, w obecnej formie, nie są w stanie w sposób zadowalający podoląć potrzebom rynku w zakresie sprzedaży świeżej żywności – mówi Magdalena Kasprzak, koordynatorka projektu Kwintal.pl

kluczowy ze względu na opłacalność wymiany towarów – opowiada Magdalena Kasprzak, koordynatorka projektu Kwintal.pl. Ponadto przyświecała nam idea przygotowania serwisu, który daje możliwości szerokiego kojarzenia podmiotów rynku rolnego i spożywczego oraz usprawnia zarządzanie terminami realizacji zamówień. Dzięki takim funkcjonalnościom zwiększa się efektywność dysponowania zasobami – dodaje Kasprzak.

Kwintal.pl daje doskonale możliwości komunikacji, optymalizacji kosztów oraz klasyfikacji produktów według norm unijnych, dzięki czemu klient szybciej odnajdzie konkretnego sprzedawcę.

Portal wyróżnia się możliwością precyzyjnego określenia warunków transportowych i odległości dowozu. Kontrahenci zaznaczają na mapie położenie swoich magazynów, następnie system oblicza odległość między magazynem sprzedawcy a klienta, wlicza koszty transportu, które uwzględni w końcowej kwocie transakcji a także pomaga ustalić dogodny dzień

przekazania towaru. Wszystko to sprawia że Kwintal.pl jest innowacyjnym narzędziem ułatwiającym dystrybucję, a przez to pozwalającym zachować świeżość towarów, oszczędzić czas i paliwo.

Większość osób zajmujących się rolnictwem napotyka na problem związany z warstwami opakowań. Kwintal.pl rozwiązuje ten kłopot pozwalając użytkownikowi samodzielnie określić moduł sprzedaży i wybrać najmniejszą ilość sprzedawanego towaru. Wygodnym rozwiązaniem systemu jest możliwość sprzedaży wielu odbiorcom na jednej aukcji. Przygotowane funkcjonalności systemu opracowane są pod kątem sprzedaży świeżych produktów rolnych, takich jak owoce, warzywa, kwiaty, zboża, nabiał i mięso. Umożliwiają także obrót przetworzonymi towarami spożywczymi, środkami produkcji rolnej, maszynami czy paliwami.

Usługa nie wyklucza dotychczas wypracowanych metod dystrybucji. Zanim sprzedający spróbuje sprzedać swój produkt tradycyjnymi formami handlu (np. na targowisku), może wykorzystać nowy kanał sprzedaży za pośrednictwem serwisu kwintal.pl, nie wychodząc z domu.

Kwintal.pl jest realizowany w ramach projektu: „Stworzenie internetowego portalu aukcyjnego dla podmiotów z branży przemysłu gastronomicznego, spożywczego i rolnego” w ramach Działania 8.1 PO IG.

