

Alege:



În lumea Pudding



Calitatea e cea mai bună rețetă.

Caiet de rețete nr. 13



Alege:

Totul face parte din lumea Pudding!

Original Pudding de la Dr. Oetker are o tradiție de peste 115 ani în Germania și 11 ani în România. Nu e de mirare că toată lumea îl cunoaște și îl îndrăgește!

În rețetarul de față vei întâlni câteva idei noi de preparare a puddingului, care cu siguranță îți vor stârni imaginația și te vor îndemna să crezi, la rândul tău, rețete noi.

De la specialități turcești până la iglu de căpșuni și pudding cu măr, toate fac parte din lumea Pudding.

Te invităm să o savurezi chiar acum!

Pudding marmorat

Conține: peste 150 ml lapte/porție

Preț:
1
leu/porție*

Ingrediente:

(pentru 6 porții)

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie de la Dr. Oetker;

2 linguri cu zahăr (40 g);
500 ml lapte;

1 plic Original Pudding cu gust de ciocolată de la Dr. Oetker;

3 linguri cu zahăr (50 g);
500 ml lapte;

În plus: 6 forme de desert

Mod de preparare:

Se prepară budinca de vanilie conform instrucțiunilor de pe plic, cu 40 g zahăr și 500 ml lapte. Cu budinca fierbinte se umple până la jumătate cele 6 forme de desert,

clătite în prealabil cu apă rece.

Se prepară apoi budinca de ciocolată cu 50 g zahăr și 500 ml lapte. Budinca de ciocolată se toarnă în cele 6 cupe, peste cea de vanilie.

Desertul se marmorează, cu ajutorul unei furculițe, prin mișcări în spirală, de jos în sus și apoi se lasă la frigider pentru 3-4 ore. Pentru servire, se răstoarnă budinca pe farfuriuțe de desert și se ornează, după gust, cu bucăți de ciocolată și cacao.

Alege:





Iglu cu căpșuni și ciocolată

Conține: peste 125 ml lapte/porție

Preț:
1,5
lei/porție*

Ingrediente:

(pentru 4 porții)

1 plic Original Pudding
cu gust de căpșuni de la
Dr. Oetker;
500 ml lapte;
3 linguri cu zahăr;
2 plicuri Ciocco Latte
Instant de la Dr. Oetker;
1 lingură de unt;
puțină ciocolată rasă;
În plus: 4 forme mici de
budincă.

2/3 din amestec se toarnă
în formele clătite în
prealabil cu apă rece.

Restul de budincă se
amestecă cu cele 2 plicuri
de Ciocco Latte Instant
și după omogenizare se
toarnă peste budinca din
forme (în mijloc).

Desertul se lasă la frigider
timp de 2 ore.

La servire se răstoarnă
din forme și se ornează cu
fulgi de ciocolată.

Mod de preparare:

Se prepară budinca
de căpșuni conform
instrucțiunilor de pe plic,
cu 3 linguri de zahăr și
500 ml lapte, după care se
lasă la răcit 30 minute la
temperatura camerei.
Apoi se amestecă cu untul.

Alege:





Măr cu spumă de frișcă

Conține: fruct proaspăt și suc de fructe

Preț:
1,8
lei/porție*

Ingrediente:

(pentru 4 porții)

1 plic Original Pudding cu gust de frișcă de la Dr. Oetker;
50 g zahăr;
1/2 linguriță nucșoară măcinată;
400 ml suc de mere;
1 măr roșu;
puțin suc de lămâie;
aprox. 40 g migdale tăiate sau fulgi de măr;
150 ml lapte;
1 plic Praful de Spumă pentru deserturi cu gust de frișcă de la Dr. Oetker.

Mod de preparare:

Praful de budincă, nucșoara și zahărul se amestecă cu 6 linguri cu suc de mere și se omogenizează. Restul de suc de mere se fierbe, după care se dă deoparte și peste el se adaugă amestecul de

mai sus. Compoziția rezultată se pune din nou la fiert pentru încă 1 minut, timp în care se amestecă ușor și continuu.

Budinca astfel preparată se toarnă apoi într-o formă dreptunghiulară (aprox. 18 x 13 cm) clătită în prealabil cu apă rece și se lasă la răcit minim 2 ore. Mărul se spală și se curăță de semințe, apoi se taie în rondele foarte subțiri, care se stropesc cu suc de lămâie.

Budinca răcită se taie în cubulețe (cu latura de aprox. 4 cm), care se tăvălesc apoi prin migdale și se așează pe rondelele de măr.

Se prepară frișca conform instrucțiunilor de pe plic, cu 150 ml lapte și cu ea se ornează desertul în jurul rondelelor de măr. După preferință se pudrează cu scorțișoară.

Alege:





Specialitate turcească

Conține: suc de fructe

Preț:
1,3
lei/portie*

Ingrediente:

(pentru 4 porții)

1 plic Original Pudding cu gust de ciocolată de la Dr. Oetker;
400 ml suc de portocale;
Pentru decorat:
fistic măcinat;
nucă de cocos;
migdale tăiate.

Budinca răcită se taie în cubulețe care se tăvălesc apoi prin fistic, nucă de cocos sau migdale.

Mod de preparare:

Se prepară budinca conform instrucțiunilor de pe plic cu 400 ml suc de portocale în loc de lapte. Se toarnă apoi într-un vas dreptunghiular (aprox. 10 x 20 cm) și se lasă la frigider cel puțin 3 ore.

Alege:





Pudding cu sos de lămâie

Conține: lapte și iaurt

Preț:
1,3
lei/portie*

Ingrediente:

(pentru 4 porții)

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie de la Dr. Oetker;
90 g zahăr;
300 ml lapte;
150 g iaurt;
1 lime (lămâie verde);
1 plic Finesse aromă naturală de coajă de portocală de la Dr. Oetker.

Mod de preparare:

Budinca de vanilie se prepară conform instrucțiunilor de pe ambalaj cu 40 g zahăr și 300 ml lapte. După ce se ia de pe foc, budinca se lasă puțin la răcit și apoi se amestecă cu iaurtul. Amestecul astfel obținut se

toarnă în forme de budincă și se pune la congelator pentru 30 minute sau se lasă la frigider minim 2 ore. Lămâia verde se spală și se usucă.

Coaja de lămâie se curăță și se taie în fâșii subțiri. Apoi se stoarce lămâia și sucul obținut împreună cu restul de zahăr și plicul de Finesse se fierb timp de 1 minut. Sosul astfel preparat se lasă să se răcească.

Formele cu budincă se răstoarnă pe farfuriuțe de desert și se decorează cu sosul de lămâie și cu feliuțele de coajă de lămâie.

Alege:





pudding crocant de cocos și ciocolată

Conține: 125 ml lapte/porție

Preț:
1,5
lei/porție*

Ingrediente:

(pentru 4 porții)

1 plic Original Pudding cu gust de cocos de la Dr. Oetker;
80 g ciocolată neagră;
500 ml lapte;
½ pahar cu fulgi de porumb cu gust de ciocolată.

adaugă în forme, peste budincă.

Desertul se ține 2-3 ore la frigider.

Pentru servire, budinca se răstoarnă pe farfuriuțe de desert și se decorează cu sos de ciocolată.

Mod de preparare:

Se topește ciocolata la bain-marie. Se prepară apoi budinca conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se toarnă în forme de budincă, clătite în prealabil cu apă rece. Fulgii de porumb se amestecă energic în ciocolata topită și apoi se

Alege:





Sfaturi și trucuri în pregătirea puddingului:

Formarea pojghiței

Pentru a evita formarea pojghiței la suprafață, puteți aplica direct pe budinca un strat de folie alimentară, până când aceasta se răcește. Nu este recomandat acest truc dacă doriți să răsturnați budinca din formă, aplicarea foliei face ca budinca să fie mai moale.

Gustatul

Este recomandat să nu utilizați aceeași lingură pentru a gusta de mai multe ori din budinca proaspăt preparată. Saliva umană conține o enzimă de dizolvare a amidonului care, chiar și în cantități mici poate determina fluidizarea budincii.



5 941132 111347

Consistența

Budinca răcită poate căpăta o consistență cremoasă dacă o mixați cu un tel sau mixer.

Răsturnatul din formă

Dacă doriți să obțineți budinca într-o anumită formă este recomandat să clățiți în prealabil forma cu apă rece. De asemenea budinca trebuie păstrată la frigider minim 2-4 ore. Cu cât este mai rece, cu atât se va răsturna mai ușor. Apoi aveți grijă să desprindeți budinca de pe marginile formei cu ajutorul un cuțit, după care să o dezlipiți de pereții vasului, trăgând ușor cu degetele. Odată ce aerul a pătruns între pereții formei și budinca, aceasta se va putea răsturna imediat.



Calitatea e cea mai bună rețetă.