

In der  
**Versuchsküche**  
der Backpulverfabrik von  
**Dr. Oetker, Bielefeld**



3. Aufl. 1909.

*Dobar recept  
zlata vredi*

versuche folgenden Rezept:  
**Dr. Oetker's  
Geburtsstagskuchen.**

300 g Butter, 350 g  
1/2 Liter, das Weisse zu  
geschlagen, 500 g Weis-  
t. Mehlchen Dr. Oet-  
kerpulver, 100 g Zucker,  
50 g Rosinen, das ab-  
zuwischen, 100 g  
1/2 Liter Milch.  
100 g Butter rühre  
mit Zucker, Eigelb,  
1/2 Liter Milch mit dem  
Pestisch, lassen sich  
Mandeln, Rosinen,  
mit dem Eierweisse  
wie ein Kuchen  
backen.



**Kranzkuchen**

Zutaten:

1 Pfund Mehl,  
1/2 Liter Milch,  
1/2 Liter Zucker,  
1/2 Liter Butter,  
1/2 Liter Eierweisse,  
1 Päckchen Dr. Oetker's Back-  
pulver „Marke“.

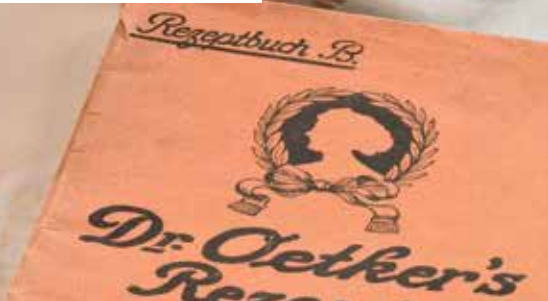
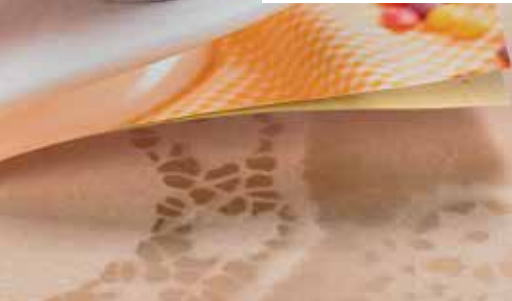
1 Päckchen  
Dr. Oetker's  
Backpulver „Marke“.

Wie stellt sich der Kuchen stellt,  
jede Hausfrau weiss es sicher.

**Substituierung:** Da kein gelbes Fett  
verwendet wird, kann man auch Butter, oder  
andere Fettstoffe verwenden, wenn man  
wünscht, dass der Kuchen etwas weicher  
wird. Das untere Rezept kann man  
auch mit anderen Zutaten, wie  
Kartoffeln, oder anderen Fettstoffen,  
auf dem gleichen Plan, nachstellen.



*Kvalitet je najbolji recept.*





# Dobar recept zлата vredi

Zadovoljstvo nam je da sa Vama podelimo nekoliko novih recepata kreiranih u čuvenoj Dr.Oetker probnoj kuhinji.

Tajna naših savršenih poslastica je u dodacima za kolače koji garantuju da će svaki kolač uspeti.

Sve je počelo davne 1891. godine u Bilefeldu, u Nemačkoj, kada je mladi apotekar Dr. August Oetker u zadnjoj sobi apoteke, istraživao i razvio prvi Prašak za pecivo. Kao sin pekara imao je ogromno interesovanje za pripremanje kolača. Zahvaljujući tačnim srazmerama mešavine i kvalitetu korišćenih sirovina, Dr. Oetker više od 120 godina pomaže domaćicama da zablistaju sa svojim kuhinjskim remek delima.

Upravo zbog duge i potvrđene tradicije kvaliteta, Dr. Oetker je i danas pravi izbor, jer Vaše omiljene poslastice čini nezaboravnim.

Srdačno,  
Vaš Dr. Oetker

Za još više uživanja u neodoljivim Dr. Oetker receptima posetite našu web i Facebook stranicu:

[www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)  
[www.facebook.com/pages/DrOetker](https://www.facebook.com/pages/DrOetker)

#### Prikaz složenosti recepta i vremena potrebnog za njegovu pripremu



Jednostavno



Zahteva određeno umeće



Komplikovano

Do 20 minuta

Do 40 minuta

Do 60 minuta

Dr. Oetker sastoji su jedina garancija uspeha recepata iz knjižice.



Jednostavno

### Sastojci za mučeno testo:

- 100g putera ili margarina
- 100 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 4 žumanca
- 50 g pšeničnog brašna
- 1 ravna kašičica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
- 75 g seckanih lešnika
- 125 g mlevenih lešnika
- 50 g rendane čokolade za kuvanje
- 4 belanca

### Sastojci za fil:

- 1 kesica Dr. Oetker fila za torte sa ukusom lešnika
- 300 ml mleka
- 100 g putera (po želji)



## Brza lešnik torta

- 1. Pripremiti:** Penasto umutite puter ili margarin, muteći mikserom najvećom brzinom. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer i mutite sve dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih pola minuta dodajte po jedno žumance. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u umućenu smesu iz nekoliko puta. Umešajte lešnike i čokoladu. Umutite belanca u čvrst sneg i varjačom umešajte u smesu. Sipajte testo u okrugli kalup sa štipaljkom (26 cm, podmazano dno, obloženo papirom za pečenje). Stavite da se peče na rešetki od rerne.
- 2. Temperatura pečenja:**  
Gornji i donji grejači: oko 180°C (prethodno zagrejati rernu)  
Topao vazduh: oko 160°C (prethodno zagrejati rernu)  
Gas: stepen 2-3 (prethodno zagrejati rernu)  
Vreme pečenja: oko 40 min.
- 3. Koru odvojite od kalupa i istresite na rešetku, odstranite papir za pečenje i ostavite je da se ohladi. Presecite je jednom vodoravno.**  
Položite donju koru na tacnu za torte. Premažite je sa 1/3 fila, preklopite gornjom korom i blago pritisnite. Preostalim filom premažite tortu odozgo i sa strane i ukasite po želji celim i seckanim lešnicima.

### SAVETI:

Umesto fila za torte od lešnika možete da koristite i fil od vanile ili čokolade.



Zahteva određeno umeće

### Za pleh za pečenje:

Papir za pečenje

### Testo:

50 g seckanih badema

150 g pšeničnog brašna

1 ravna kafena kašika Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

100 g omekšalog putera ili margarina

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker vanilin šećera

2 kašike mleka

### Za posipanje:

oko 2 Dr. Oetker vanilin šećera

## Šišarke



- 1. Pripremiti:** Bademe propržite u tiganju bez masnoće i ostavite da se ohlade. Pleh obložite papirom za pečenje. Zagrejte rernu. Električna rerna: oko 180°C  
Topli vazduh: oko 160°C
- 2.** U činiji za mućenje pomešajte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i bademe. Sve to izmešajte mikserom (nastavcima za testo) prvo na najsporijoj, zatim na najvećoj brzini, tako da dobijete glatko testo. Komade veličine lešnika oblikujete u ravne ovale i stavite na pleh za pečenje. Uz pomoć makaza napravite zareze sa leve i desne strane.
- 3.** Na svaki komad testa stavite malo vanilin šećera. Pleh za pečenje stavite u rernu na srednju pregradu i pecite oko 10 minuta. Šišarke sa papirom za pečenje prevucite na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

**Za kalup sa štipaljkom (Ø 26cm):**

papir za pečenje

**Specijalno biskvitno testo:**

150 g Dr. Oetker Vitalis hrskavog

čokoladnog muslija

250 ml vode

3 žumanca

pola rendane kore od pomorandže

3 belanca

100 g žutog šećera

140 g integralnog pšeničnog brašna

1/2 kesice Dr. Oetker Original Backin

praška za pecivo

**Fil:**

500 ml jogurta

100 g žutog šećera

150 g Dr. Oetker Vitalis hrskavog

čokoladnog muslija

pola rendane kore od pomorandže

6 listova Dr. Oetker belog želatina

**Za ukrašavanje:**

250 ml slatke pavlake

1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

malo Dr. Oetker Vitalis hrskavog

čokoladnog muslija



## Vitalis torta



**1. Pripremiti:** Zagrejte rernu. Obložite dno kalupa sa štipaljkom, papirom za pečenje.

**2: Specijalno biskvitno testo:**

Pomešajte Vitalis sa vodom i ostavite 10 min. da nabubri. Dodajte žumanca i koru od pomorandže i dobro umešajte. Čvrsto umutite belanca sa šećerom i pažljivo sjedinite sa musli smesom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i sjedinite sa umućenom smesom. Smesu sipajte u kalup i poravnajte. Pecite u donjoj polovini rerne.

**3: Temperatura pečenja:**

Gornji i donji grejači: oko 180°C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 160°C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 2-3 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 35 min.

Odstranite obruč kalupa. Pečenu koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku, ostavite da se ohladi pa presecite jednom vodoravno.

**4: Fil:** Dobro pomešajte jogurt sa šećerom, muslijem i korom pomorandže. Želatin potopite i rastvorite prema uputstvu sa ambalaže. Sjedinite još topao želatin prvo sa 4 kašike jogurt smese, potom pomešajte sa preostalom smesom. Premestite donju koru na tacnu i uokvirite je očišćenim obručem kalupa. Rasporedite fil preko kore u kalupu. Preklopite drugom korom i blago pritisnite. Ostavite da odstoji u frižideru najmanje 1 sat.

**5: Ukrašavanje:** Umotite slatku pavlaku sa Kremfixom, ali ne previše čvrsto. Time premažite tortu odozgo i sa strane. Ukрасite muslijem.

### SAVETI:

Po želji u modlice možete sipati lešnik krokant ili suvo grožđe iz ruma, koje ćete nakon otprilike 30 minuta hlađenja posuti.



### Sastojci:

- 1 l soka od pomorandže
- 1 Dr. Oetker šipka burbon vanile
- Sok od 1 limuna
- 50 g šećera
- 150 ml likera od pomorandže

### Za ukrašavanje:

- 2 kašike šećera
- 1 cela pomorandža



## Punč sa pomorandžama

- 1. Pripremiti:** Uzmite 8 čaša za punč, gornju ivicu navlažite vodom i uronite u šećer. Ostavite da se korica od šećera osuši.
- 2.** Sok sipajte u lonac. Šipku vanile razrežite po dužini i srž izgrebite poleđinom noža. Šipku vanile, srž i ostale sastojke spojite i sve to zagrejte uz povremeno mešanje (ne kuvajte).
- 3. Ukrašavanje:** Pomorandže operite vrelom vodom, isecite na 8 tankih kriški. Na jednom mestu ih zasecite. Šipku vanile izvadite iz lonca. Punč sipajte u čaše dok je vreo i ukasite kriškom pomorandže.

### **SAVETI:**

Ako želite punč bez alkohola, liker zamenite voćnim sokom.



Zahteva određeno umeće

### Za kalup kuglofa (Ø 22 cm):

malo masnoće,  
malo pšeničnog brašna

### Testo:

200 g omekšalog margarina ili putera  
250 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker vanilin šećera  
4 jaja  
500 g pšeničnog brašna  
1 kesica Dr. Oetker Original Backin  
praška za pecivo  
250 ml mleka  
100 g seckanih badema  
200 g suvog grožđa

### Dodatno:

malo šećera u prahu



## Rodendanski kuglof u više varijanti

- 1. Pripremiti:** Kalup za kuglof podmažite i pospite brašnom. Zagrejte rernu. Električna rerna: oko 170°C  
Topli vazduh: oko 150°C
- 2. Testo:** Margarin ili puter umutite mikserom dok ne postane penast. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer uz mešanje, sve dok ne dobijete kompaktnu masu. Kada dodate jaje mutite oko pola minuta najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte iz dva puta naizmenično sa mlekom i uz mućenje srednjom brzinom. Na kraju dodajte badem i suvo grožđe. Testo sipajte u kalup za kuglof i poravnajte. Pecite na donjoj pregradi u rerni oko 65 minuta. Kolač ostavite u kalupu 10 minuta da se ohladi na rešetki za kolače, zatim ga izvadite iz kalupa i ostavite na rešetki da se ohladi.
- 3. Ukrašavanje:** Kolač pospite šećerom u prahu i po želji ukaršite rodendanskim svećicama.

### **SAVETI:**

Kuglof može da bude ukusniji ako suvo grožđe ostavite da prenoći u 5 kašika ruma.

### **Kuglof sa čokoladom**

Suvo grožđe zamenite sa 200 g grubo seckane čokolade. Ohlađeni kuglof prelijte sa 150 g istopljene čokolade i/ili seckanim badenom.





### Smesa za penaste valjuške od

#### cimeta:

- 2 belanca
- 70 g šećera
- malo cimeta
- 3 listića Dr. Oetker belog želatina
- 1 kašika ruma
- 250 ml slatke pavlake

#### Prilog:

- 3 oljuštene pomorandže
- sok 2 pomorandže
- 3 kašike šećera
- 1 kašika Dr. Oetker Gustina
- 3 kašike likera od narandže

## Penasti valjušci od cimeta sa pomorandžom



- 1. Pripremiti:** Za valjuške od cimeta čvrsto umutite belance, postupno dodajte šećer i čvrsto umutite u sneg (zasecite nožem da proverite čvrstoću). Umešajte cimet. Želatin pripremite prema uputstvu sa kesice, zagrejte s rumom i dobro umešajte u smesu od belanaca. Umotite slatku pavlaku i pažljivo umešajte. Smesu sipajte u špric bez nastavka i na prozirnu foliju našpricajte valjuške po želji. Ostavite tri sata da odstoje u frižideru.
- 2.** Filetirajte pomorandže i stavite ih sa strane. Pomešajte sok od pomorandže sa šećerom i Gustinom i uz mešanje zakuvajte. Skinite s vatre, umešajte liker od narandže i uz često mešanje ohladite. Valjuške aranžirajte sa filetima pomorandže i prelivom.

### **SAVETI:**

Po želji valjuške pospite rendanom čokoladom ili Dr. Oetker kakao mrvicama.

**Sastojci:**

- 100 g lešnik-nugata
- 50 g čokolade za kuvanje
- 50 g ulja od kokosa
- 4 kapi Dr. Oetker Rum arome  
modlice za praline



## Ledene praline

- 1. Pripremiti:** Modlice za praline postavite na veliki tanjir ili dasku. Nugat, čokoladu i masnoću kokosa sitno isecite. Sve sastojke sipajte u mali lonac i u vodenoj kupki otopite na niskoj temperaturi. Tečnu masu sipajte kašikom u modle za praline. Ledene praline ostavite da odstoje najmanje 1 sat u frižideru, a takođe ih čuvajte u frižideru.

**SAVETI:**

Po želji Ledene praline možete ukrasiti koštunjavim ili suvim voćem.



Zahteva određeno umeće  

#### Za šerpu:

malo masnoće  
malo pšeničnog brašna

#### Kvasno testo:

1,5 kg pšeničnog brašna  
3 kesice Dr. Oetker Suvog kvasca  
pola šolje mleka  
rendana kora limuna  
malo osveštane vodice  
1 kašičica šećera  
1 kašičica soli  
4 žumanca  
100 g otopljenog putera

#### Za premazivanje:

1 žumance

## Slavski kolač



- 1. Pripremiti:** **Testo:** Prosejte brašno u činiju i dobro pomešajte sa kvascem. Dodajte preostale sastojke i mutite kratko mikserom (nastavci za mešenje) najmanjom brzinom, potom najvećom brzinom oko 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji na toplom mestu dok se vidno ne uveća.  
U međuvremenu podmažite duboku šerpu.
- 2.** Testo još jednom kratko promesite na radnoj površini. Oblikujte  $\frac{3}{4}$  testa u kuglu, položite u pripremljeni kalup i blago pritisnite. Premazite površinu kolača žumancetom. Od preostalog testa oblikujte ukrase, pletenicu za rub, ružice, krstić, grozd, zrnjicu, klas žita itd. Poslažite ukrase preko kolača i blago pritisnite. Ostavite kolač ponovo da odstoji dok se vidno ne uveća (15 - 20 min.).  
U međuvremenu zagrejte rernu. Stavite šerpu u donju trećinu rerne.  
Temperatura pečenja:
- 3.** Gornji i donji grejači: oko 200°C (prethodno zagrejati rernu)  
Topao vazduh: oko 180°C (prethodno zagrejati rernu)  
Gas: stepen 3-4 (prethodno zagrejati rernu)  
Vreme pečenja: oko 50 min.
- 4.** Proverite da li je kolač pečen tako što ćete zabosti drveni štapić u nekoliko mesta u kolač. Ako ne ostane testo na štapiću, kolač je pečen.

### SAVETI:

Pred kraj pečenja  
pokrijte površinu kolača  
papirom za pečenje da  
ne potamni.

# Tako jednostavni, a tako savršeni!



## LAVA KOLAČ

Postoje kolači koji nam postanu omiljeni već nakon prvog pravljenja. Dr. Oetker vam predstavlja iznenađenje za prave ljubitelje čokolade - četiri sočna Lava kolača sa kalupima u samo jednoj mešavini!

Ne propustite uživanje u ovom neobičnom desertu sa srcem od tečne tople čokolade koji možete napraviti za samo deset minuta. Obradujte sebe i svoje najdraže pravom erupcijom čokoladnog zadovoljstva.

## MAFINI

Zar nisu slatki u svojim nabranim papirnim korpicama? Kolači sa kojima ne možete pogrešiti, jer oni su ukusni favorit svih generacija.

Uz jednostavnu pripremu, Dr. Oetker Mafini pružaju jedinstven ukus pravih domaćih kolača. Oni ne ostavljaju ravnodušnim ni ljubitelje čokolade ni ljubitelje vanile.

Jedna kutija je dovoljna za 12 kolača, a u pakovanju uz smesu za kolače dobijate i čokoladne komadiće i papirne korpice u kojima pečete savršeno oblikovane mafine.



*Kvalitet je najbolji recept.*