



www.tescoma.com/video/630942



3 Sponge cake
For 3 to 4 moulds: 85 g plain flour, 65 g granulated sugar, 2 eggs, 10 ml water, 17 ml oil, and an extra tsp cocoa for a marble cake. **Recipe:** Whisk the eggs with sugar, add warmed up water and briefly whisk some more. Use your hand to blend the flour and oil into the whisked eggs and fill a mould with the mixture up to about 0.5 cm below the upper rim. For a marble cake, blend cocoa into part of the batter. Pour the dark batter into the mould so that the upper flat surfaces of the protrusions remain uncovered and fill the rest of the mould with the light batter. Bake in a pre-heated oven at 180 °C for approx. 15 minutes or as required by your oven. Turn out the cooled cake by pressing gently on the bottom of the mould. Decorate with dark and white chocolate, egg white coating, marzipan, sprinkles, etc.

5 Moučník z piškotového těsta
Ingredience pro 3-4 formičky: 85 g hladké mouky, 65 g krystalového cukru, 2 vejce, 10 ml vody, 17 ml oleje, pro dvoubarevný moučník navíc 1 lžička kakaa. **Postup:** Vejce vyšlehejte s cukrem, přidejte ohřátou vodu a ještě krátce vyšlehejte. Ručně vmíchejte do vyšlehaných vajec mouku a olej a směsí naplňte formičku cca 0,5 cm pod horní okraj. Dvoubarevný moučník připravte tak, že do části těsta vmíchejte kakao. Tmavé těsto vlijte do formičky tak, aby horní plošky výstupků zůstaly nezakryté a zbytek formičky vyplňte světlým těstem. Pečte v předehřáté troubě při 180 °C cca 15 minut, případně přizpůsobte vaší troubě. Vychladěte pečivo vyklopte jemným zatlačením na dno formičky. Ozdobte tmavou a bílou čokoládou, bílkovou polevou, marcipánem, posypte barevným zdobením apod.

1 Kuchen aus Biskuitteig
Zutaten für 3-4 Formchen: 85 g glattes Mehl, 65 g Kristallzucker, 2 Eier, 10 ml Wasser, 17 ml Öl, für zweifarbigen Dessert noch 1 TL Kakaopulver. **Vorgehensweise:** Eier mit Zucker schaumig rühren, erwärmtes Wasser zugeben, noch kurz rühren. Mehl und Öl zur Eiermasse geben und per Hand verrühren, mit der Masse die Form bis ca. 0,5 cm unter den oberen Rand befüllen. Für das zweifarbige Dessert ist ein Teil der Teigmenge mit Kakaopulver zu vermischen. Den dunklen Teig ins Formchen gießen, wobei die oberen Flächen der Erhebungen ungedeckt bleiben sollen, die Form mit restlichem hellem Teig befüllen. Den Backofen vorheizen, bei 180 °C ca. 15 Minuten backen, bzw. die Garzeit nach Ihrem Backofen anpassen. Auskühlen lassen, leicht an den Formboden andrücken, um Backformchen lösen. Mit dunkler und weißer Schokolade, Eiweißglasur, Marzipanmasse garnieren, mit bunten Zuckerstreuseln usw. dekorieren.

7 Gâteau en pâte à biscuit
Pour 3-4 moules : 85 g de farine fluide, 65 g de sucre cristal, 2 œufs, 10 ml d'eau, 17 ml d'huile, 1 cuillère à café de cacao en plus pour le gâteau aux deux couleurs. **Préparation :** Battre les œufs avec le sucre, ajouter l'eau chaude et battre encore quelques instants. Incorporer à la main la farine et l'huile dans les œufs battus et remplir le moule avec le mélange jusqu'à environ 0,5 cm sous le bord supérieur. Préparer le gâteau aux deux couleurs en ajoutant le cacao dans une partie de la pâte. Verser la pâte brune dans le moule de façon à ce que la surface supérieure des saillies reste non couverte, remplir ensuite le reste du moule avec la pâte blanche. Faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes environ, adapter éventuellement à votre four. Démouler les gâteaux refroidis en appuyant doucement sur le fond du moule. Décorer avec le chocolat noir et blanc, le glaçage en blanc d'œuf, la pâte d'amande, saupoudrer avec des décorations colorées ou autre.

9 Tortina
Ingredienti per 3 o 4 stampi: 85 g di farina, 65 g di zucchero semolato, 2 uova, 10 ml di acqua, 17 ml di olio ed un cucchiaino di cacao per realizzare una torta marmorizzata. **Ricetta:** Amalgamare le uova con lo zucchero, aggiungere dell'acqua calda e continuare a mescolare. Impastare la farina con l'olio e le uova sbattute; riempire uno stampo con il composto ottenuto fino a circa 0,5 cm sotto il bordo superiore. Per realizzare una torta marmorizzata, aggiungere il cacao ad una parte dell'impasto. Aggiungere all'interno dello stampo il composto ottenuto alternando la pastella scura con quella chiara. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C circa per 15 minuti. Rimuovere la tortina premendo leggermente sul fondo dello stampo. Decorare con cioccolato fondente e cioccolato bianco, albume d'uovo, marzapane, zucchero a velo, ecc.

11 Bizcocho esponjoso
Para 3 o 4 moldes: 85 gr de harina, 65 gr de azúcar granulada, 2 huevos, 10 ml de agua, 17 ml de aceite, y una cucharadita extra de cacao para bizcocho marmolado. **Receta:** Batir los huevos con el azúcar, añadir agua templada y batir brevemente un poco más. Mezclar con la mano la harina y el aceite con los huevos batidos y llenar un molde con la mezcla hasta aproximadamente 0,5 cm por debajo del borde superior. Para un bizcocho marmolado, mezclar el cacao en una parte de la masa. Verter la masa oscura en el molde de manera que la superficie plana superior del relieve se mantenga sin cubrir y llenar el resto del molde con la masa clara. Hornear en el horno precalentado a 180 °C aproximadamente 15 minutos o según requiera su horno. Desmoldar el bizcocho frío presionando ligeramente en el fondo del molde. Decorar con chocolate negro y blanco, gaseado, mazapán, virutas o fideos, etc.

13 Bolo simples
Para 3 ou 4 moldes: 85 g farinha, 65 g açúcar granulada, 2 ovos, 10 ml água, 17 ml óleo, e 1 colher de chá extra de cacau para bolo mármore. **Receita:** Bater os ovos com o açúcar, acrescentar a água aquecida e bater um pouco mais. Utilizar as mãos para misturar a farinha e o óleo com os ovos batidos e encher a forma com a massa cerca de 0,5 cm abaixo do bordo. Para um bolo mármore, misturar o cacau em parte da massa. Colocar a massa escura na forma de maneira a que as superfícies superiores planas das saliências permaneçam descobertas e encher o resto da forma com a massa clara. Levar ao forno pré aquecido a 180 °C durante aproximadamente 15 minutos ou conforme instruções do seu forno. Desenformar o bolo arrefecido pressionando ligeiramente o fundo da forma. Decorar com chocolate preto e branco, glacê, maçaçãõ, etc.

15 Deser z ciasta biskwitowego
Składniki na 3-4 foremki: 85 g mąki, 65 g cukru, 2 jajka, 10 ml wody, 17 ml oleju, dla uzyskania dwukolorowego deseru należy dodać jedną łyżeczkę kakao. **Przygotowanie:** Jajka należy ubić z cukrem, dodać przefiltrowaną wodę i ponownie wymieszać. Następnie do jajecznicy masy należy dodać mąkę i olej, ciasto wyrobić ręcznie. Foremkę należy napęścić masą do ok. 0,5 cm jej górnej krawędzi. Aby uzyskać dwukolorowy deser do części ciasta należy dodać kakao. Ciemne ciasto należy przelać do foremki tak, aby tylko w górnej części zostały wypelnione, resztę dopełnić jasnym ciastem. Piec ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C, ewentualnie dostosować do mocy swojego piekarnika. Schłodzone ciasto należy wyjąć delikatnie naciskając na dno foremki. Deser należy ozdobić ciemną lub białą czekoladą, polewą z białek, marcepanem, posypać kolorowymi ozdobami cukiernymi itd.

17 Zweifarbiges Pudding-Dessert mit Gelatine
Zutaten für 3-4 Formchen: 40 g Puddingpulver, 60 ml Obstsirup, 15 g Gelatineplatten, 50 ml Wasser für die Gelatinezubereitung. **Vorgehensweise:** Gelatine nach Anleitung zubereiten. Ca. ein Drittel der aufgelösten Gelatinemasse abnehmen, dazu Obstsirup zugeben, vorsichtig ins Formchen gießen, wobei die oberen Flächen der Erhebungen ungedeckt bleiben sollen. In den Kühlschrank stellen, erstarren lassen, inzwischen flüssigen Pudding mit gewünschtem Geschmack zubereiten und mit restlicher aufgelöster Gelatine vermischen und ins Formchen zugeben, wieder erstarren lassen. Leicht an den Boden und die Wände des Formchens andrücken, zweifarbige Dessert aus dem Formchen vorsichtig lösen.

19 Flan deux couleurs à la gélatine
Pour 3-4 moules : 40 g de flan, 60 ml de sirop de fruits, 15 g de gélatine, 50 ml d'eau pour la préparation de la gélatine. **Préparation :** Préparer la gélatine selon le mode d'emploi. Ajouter le sirop de fruits dans environ un tiers de gélatine fondue, en verser avec précaution dans le moule de façon à ce que la surface supérieure des saillies reste non couverte. Mettre au réfrigérateur et laisser solidifier, ajouter ensuite dans le moule le flan à la saveur de votre choix, encore liquide, préalablement préparé et mélangé au reste de la gélatine fondue, et laisser de nouveau solidifier. Démouler délicatement le flan aux deux couleurs en appuyant doucement sur les parois et le fond du moule.

21 Cheese cake marmorizzato con gelatina
Ingredienti per 3 o 4 stampi: 40 g di formaggio morbido, 60 ml di sciroppo di frutta, 15 g di gelatina, 50 ml di acqua. **Ricetta:** Preparare la gelatina seguendo le istruzioni sulla bustina. Aggiungere lo sciroppo di frutta per circa un terzo della gelatina sciolta e versare il composto ottenuto all'interno dello stampo. Mettere in frigorifero e lasciare a riposo, poi aggiungere nello stampo il preparato liquido con la rimanente gelatina e lasciare a riposo. Rimuovere delicatamente il cheese cake marmorizzato premendo sul fondo dello stampo.

23 Postre de natillas marmoladas con gelatina
Para 3 o 4 moldes: 40 gr de natillas, 60 ml de siropo de fruta, 15 gr de gelatina, 50 ml de agua para la gelatina. **Recepta:** Preparar la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Añadir el siropo de fruta hasta aproximadamente un tercio de la gelatina derretida y verter cuidadosamente la gelatina con el siropo en el molde de manera que la superficie plana superior del relieve permanezca sin cubrir. Introducir los moldes en el frigorífico y dejar enfriar, después añadir al molde las natillas líquidas previamente preparadas con el sabor elegido mezcladas con la gelatina derretida restante y dejar enfriar. Desmoldar con cuidado el postre marmolado presionando ligeramente en las paredes y el fondo del molde.

25 Sobremesa de creme mármore con gelatina
Para 3 ou 4 formas: 40 g creme de ovo, 60 ml xarope de frutas, 15 g gelatina, 50 ml água para a gelatina. **Receita:** Preparar a gelatina seguindo as instruções da embalagem. Acrescentar o xarope nas frutas a cerca de um terço da gelatina preparada e cuidadosamente colocar a gelatina com o xarope nas

27 Muffin
Ingredienti per 3 o 4 stampi: 170 g di farina, 120 g di zucchero semolato, 120 ml di latte parzialmente scremato, 50 g di burro, 1 uovo, ½ cucchiaino di lievito in polvere, scorza d'arancia, un pizzico di sale. **Ricetta:** Amalgamare la farina con il lievito in polvere, un pizzico di sale e lo zucchero, aggiungere la scorza d'arancia, burro fuso, l'uovo sbattuto nel latte e mescolare per bene fino ad ottenere una pastella omogenea; riempire lo stampo fino a 0,5 cm sotto il bordo. Cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti; rimuovere la tortina premendo delicatamente sul fondo dello stampo. **Consiglio utile:** Mescolare 2 cucchiaini di semi di papavero macinati o 1 cucchiaino di cacao oppure 2 g di noci macinate all'interno della pastella prima di riempire gli stampi.

29 Pastel Muffin
Para 3 o 4 moldes: 170 gr de harina, 120 gr de azúcar granulada, 120 ml de leche semi desnatada, 50 gr de mantequilla, 1 huevo, ½ cucharadita de levadura, la piel de media naranja, una pizca de sal. **Receta:** Mezclar la harina con la levadura, una pizca de sal y azúcar. Añadir la piel de naranja rallada, derretir la mantequilla, batir la leche con el huevo y amasarlo todo hasta obtener una masa suave; llenar un molde con la masa hasta aproximadamente 0,5 cm por debajo del borde superior. Hornear en el horno precalentado a 180 °C aproximadamente 15 minutos o según requiera su horno. Desmoldar el bizcocho frío presionando ligeramente en el fondo del molde. Decorar con chocolate negro y blanco, gaseado, mazapán, virutas o fideos, etc. **Consejo útil:** Usted puede mezclar 2 cucharaditas de semillas trituradas de amapola, 2 cucharaditas de cacao o 30 gr de nueces molidas en la masa antes de llenar los moldes.

31 Muffin
Para 3 ou 4 moldes: 170 g farinha, 120 g açúcar granulada, 120 ml leite semidesnatado, 50 g manteiga, 1 ovo, ½ colher de chá de fermento em pó, raspa de meia laranja, uma pitada de sal. **Receita:** Misturar a farinha com o fermento, uma pitada de sal e o açúcar. Acrescentar a raspa da laranja, a manteiga derretida, o leite batido com o ovo e misturar tudo muito bem até obter uma massa homogênea. Encher a forma com a massa cerca de 0,5 cm abaixo do bordo. Levar ao forno pré aquecido a 180 °C durante aproximadamente 15 minutos ou conforme instruções do seu forno. Desenformar o bolo arrefecido pressionando ligeiramente o fundo da forma. Decorar com chocolate preto e branco, glacê, maçaçãõ, etc. **Dica útil:** Pode misturar na massas 2 colheres de chá de sementes de papoila picadas, 2 colheres de chá de cacau ou 30 g de nozes picadas antes de encher as formas.

33 Deser z ciasta muffinkowego
Składniki na 3-4 foremki: 170 g mąki, 120 g cukru, 120 ml półtłustego mleka, 50g masła, 1 jajko, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, starta skórka z ½ pomarańczy, szczypta soli. **Przygotowanie:** Mąkę należy zmieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli oraz cukrem, następnie należy dodać startą skórkę z pomarańczy, rozpuszczone masło, mleko z roztrzepanym jajkiem. Ze składników należy przygotować gładkie ciasto, następnie napęścić nim foremki do ok. 0,5 cm jej górnej krawędzi. Piec ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 °C. Schłodzone ciasto należy wyjąć delikatnie naciskając na dno foremki. Deser należy ozdobić ciemną lub białą czekoladą, polewą z białek, marcepanem, posypać kolorowymi ozdobami cukiernymi itd. **Wskazówka:** Do muffinkowego ciasta też przy napęczeniu foremek można dodać 2 łyżeczki mielonego maku, 1 łyżeczkę kakao lub 30 g mielonych orzechów włoskich.

1 Múčník z piškotového cesta
Pre 3-4 formičky: 85 g hladké mouky, 65 g krystalového cukru, 2 vajcia, 10 ml vody, 17 ml oleja, pre dvojfarebný múčník navyiac 1 lyžička kakaa. **Postup:** Vajcia vyšlehaťe s cukrom, pridajte ohriatu vodu a ešte krátko vyšlehaťe. Ručne vmiešajte do vyšlehaných vajec múku a olej a zmesou naplňte formičku cca 0,5 cm pod horný okraj. Dvojfarebný múčník pripravte tak, že do časti cesta vmiešajte kakao. Tmavé cesto vlejte do formičky tak, aby horné plošky výstupkov zostali nezakryté a zvyšok formičky vyplňte svetlým cestom. Pečte v predhriatej rúre pri 180 °C cca 15 minút, prípadne prispôbte vašej rúre. Vychladené pečivo vyklopte jemným zatlačením na dno formičky. Ozdobte tmavou a bielu čokoládou, biľkovou polevou, marcipánom, posypte farebným zdobením apod.

3 Deser iz biskvitnog testa
Ingredijenti za 3-4 formochek: 85 g mu\u010di, 65 g sahar\u010dno\u0107eg peska, 2 jaja, 10 ml vode, 17 ml podsoljeno\u0107eg masla, za dvo\u0107boj\u0107no piro\u017en\u0107o plus 1 stolov\u0107a lo\u017eka kakao. **Proces\u0107 pripreme:** Jajca vze\u0161ite s saharom, dodajte goru\u0107u vodu i jo\u0161e malo vze\u0161ite. Rukom vmie\u0161ajte muku i maslo vo vze\u0161ite jajca, i smes\u0107u napunite formu na 0,5 cm ni\u017ee vr\u0107njeg kraja. Za dvo\u0107boj\u0107no piro\u017en\u0107o deo testa sme\u0161ajte s kakao. Tamnoe testo vlejite u formu tak, \u0107to\u0161i vr\u0107njene povr\u0161nosti izdaju ostale otvorene, a ostalu\u0107u deo formi\u0107ki napunite svetlim testom. Vypekajte u predvarijatel\u0107no zagretoj duvokvi pri temperaturi 180 °C oko\u0161o 15 minuta, ili vreme, potrebno za va\u0161u duvokvu. Ostavite testo v\u0107nyne, slegka n\u0107maju na dno formi, ukra\u0161te tamnim i belim \u0161okoladom, belkovom glazurom, marcipanom, posypite cvetnim\u0107 ukrasjenjima i t.d.



formas de maneira a que as superfícies superiores planas das saliências permaneçam descobertas. Colocar no frigorífico para solidificar, depois acrescentar à forma o creme previamente preparado com o sabor à escolha misturado com a restante gelatina derretida e deixar solidificar novamente. Cuidadosamente desenformar a sobremesa mármore pressionando ligeiramente as paredes e o fundo da forma. **K. Dwukolorowy budyniowy deser z żelatyną**
Składniki na 3-4 foremki: 40 g budyniu, 60 ml syropu owocowego, 15 g żelatyny, 50 ml wody do przygotowania żelatyny. **Przygotowanie:** Żelatynę należy przygotować według przepisu znajdującego się na opakowaniu. Do ok. jednej trzeciej rozpuszczonej żelatyny należy dodać syrop owocowy, a następnie należy ostrożnie przelać masę do foremki tak, aby tylko wgłębienia formy zostały wypelnione. Foremkę z żelatyną należy włożyć do lodówki, aby żelatyna stężała, następnie należy dodać przygotowany płynny budyni zmieszany z pozostałą rozpuszczoną żelatyną i ponownie pozostawić do stężenia. Dwukolorowy deser należy wyjąć delikatnie naciskając na ścianki i dno foremki.

1 Dvojfarebný pudingový dezert so želatínou
Pre 3-4 formičky: 40 g pudingu, 60 ml ovocného sirupu, 15 g želatíny, 50 ml vody na prípravu želatíny. **Postup:** Želatínu pripravte podľa návodu. Do zhruba jednej tretiny rozpustenej želatíny pridajte ovocný sirup a opatrne ho do formičky nalejte toľko, aby horné plošky výstupkov zostali nezakryté. Vložte do chladničky a nechajte zmraziť, potom do formičky pridajte vodupripravený dezert. Dvojfarebný dezert opatrne vyklopte jemným zatlačením na steny a dno formičky.

3 Dwukolorowy deser z żelatyną
Ingredijenti za 3-4 formochek: 40 g pudinga, 60 ml fruktovog\u0107og sirupa, 15 g \u017elatina, 50 ml vode za pripremu \u017elatina. **Proces\u0107 pripreme:** \u017elatini pripremite v sootvetstviju s instrukcijom. V priblizitel\u0107no jednu tre\u0107 rastvor\u0107eno\u017e \u017elatini dodajte fruktov\u0107y sirup i ostoro\u017eno nalijite u formo\u0107ku tak, \u0107to\u0161i vr\u0107njene v\u0107buste ostali otvoreni. Pomestite u hladilnik i dajte zast\u0107y, zat\u0107m dob\u0107u v\u0107buste u formi\u0107ki predvarijatel\u0107no pripraven\u0107y \u017delid\u0107ny pudin\u0107 s ljubim\u0107im ukusom, sme\u0161an\u0107y s ostavim\u0107im rastvor\u0107en\u0107o \u017elatino\u0107om i snova dajte zast\u0107y. Dvoj\u0107boj\u0107ny deser v\u0107nyne, slegka n\u0107jav na dno i st\u0107enki formi\u0107ki.



1 Múčník z muffinového cesta
Pre 3-4 formičky: 170 g hladkej mouky, 120 g krystalového cukru, 120 ml polotučného mlieka, 50 g masla, 1 vajce, ½ lyžičky prášku do pečiva, kôra z ½ pomaranča, štipka soli. **Postup:** Múku zmiešajte s práškom do pečiva, štipkou soli a cukrom. Pridajte nastrúhanú pomarančovú kôru, rozpuštené maslo, mlieko s rozmesaným vajcom a pripravte hladké cesto, ktorým naplňte formičku cca 0,5 cm pod horný okraj. Pečte v predhriatej rúre pri 180 °C cca 15 minút, prípadne prispôbte vašej rúre. Vychladené pečivo vyklopte jemným zatlačením na dno formičky. Ozdobte tmavou a bielu čokoládou, biľkovou polevou, marcipánom, posypte farebným zdobením apod. **Dobr\u0107y tip:** Muffinové cesto mo\u017ee\u0161te pred naplnenim formi\u0107iek dochuti\u0161 2 ly\u017eicami mlet\u0107o maku, 2 ly\u017eicami kakaa alebo 30 g mlet\u0107y v\u0161\u0107sk\u0107y orechov.

3 Deser iz mlyet\u0107y v\u0161\u0107sk\u0107y orechov
Ingredijenti za 3-4 formochek: 170 g prosto\u017e mu\u010di, 120 g sa\u0107ar, 120 ml polu\u017er\u0107no\u017e masla, 50 g masla, 1 jajo, ½ \u0107.l. poro\u0161ka za v\u0107y\u0107ki, \u0107edra poloviny apelj\u0107no, \u0161etp\u0107ka soli. **Proces\u0107 pripreme:** Sme\u0161ajte muku s poro\u0161kom za v\u0107y\u0107ki, \u0161etp\u0107kou soli i sa\u0107arom. Dodajte v\u0107y\u0107k\u0107o \u0107edru, rastopljeno\u0161e maslo, mloko s jajcom i pripreto\u0161e odnoro\u0107no\u0161e testo, ktor\u0107y\u0107 napunite formi\u0107ki na 0,5 cm ni\u017ee vr\u0107njeg kraja. Vypekajte u predvarijatel\u0107no zagretoj duvokvi pri temperaturi 180 °C oko\u0161o 15 minuta, ili vreme, potrebno za va\u0161u duvokvu. Ostavite v\u0107nyne, slegka n\u0107maju na dno formi, ukra\u0161te tamnim i belim \u0161okoladom, belkovom glazurom, marcipanom, posypite cvetnim\u0107 ukrasjenjima i t.d. **Horos\u0107y sovet:** V testu za kek\u0107ov mo\u017ee\u0161te pred naplenom formochek dodati 2 \u0107.d. kakao ili 30 g mlo\u017e\u0107y gre\u0107ki orechov.



3 Marble custard dessert with jelly
For 3 to 4 moulds: 40 g custard, 60 ml fruit syrup, 15 g jelly, 50 ml water for the jelly. **Recipe:** Prepare the jelly following the instructions on the packet. Add the fruit syrup to about one third of melted jelly and carefully pour the jelly with syrup into the mould in such a quantity that the upper flat surfaces of the protrusions remain uncovered. Put this into the refrigerator and leave to set, then add to the mould the previously prepared liquid custard with a flavour of your choice blended with the remaining melted jelly and leave to set. Carefully turn out the marble dessert by pressing gently on the walls and bottom of the mould.

5 Dvoubarevný pudingový dezert s želatínou
Pro 3-4 formičky: 40 g pudinku, 60 ml ovocného sirupu, 15 g želatíny, 50 ml vody na prípravu želatíny. **Postup:** Želatínu pripravte podľa návodu. Do zhruba jedné tretiny rozpustěné želatíny přidejte ovocný sirup a opatně ji do formičky nalijte tolik, aby horní plošky výstupků zůstaly nezakryté. Vložte do lednice a nechte ztuhnout, pak do formičky přidejte předem připravený ještě tekutý pudink s libovolnou příchuť smíchaný se zbylým rozpustěnou želatínou a nechejte zatuhnout. Dvoubarevný dezert opatně vyklopte jemným zatlačením na stěny a dno formičky.

3 Muffin cake
For 3 to 4 moulds: 170 g plain flour, 120 g granulated sugar, 120 ml semi-skimmed milk, 50 g butter, 1 egg, ½ tsp baking powder, peel of half of an orange, pinch of salt. **Recipe:** Blend flour with baking powder, a pinch of salt and sugar. Add grated orange peel, melted butter, milk whisked with egg and process everything into a smooth batter; fill a mould with the batter up to approx. 0.5 cm below the upper rim. Bake in a pre-heated oven at 180 °C for approx. 15 minutes or as required by your oven. Turn out the cooled cake by pressing gently on the bottom of the mould. Decorate with dark and white chocolate, egg white coating, marzipan, cake sprinkler, etc. **Useful hint:** You can stir 2 tsp of ground poppy seed, 2 tsp of cocoa or 30 g ground walnuts into the batter before filling the moulds.

5 Moučník z muffinového těsta
Pro 3-4 formičky: 170 g hladké mouky, 120 g krystalového cukru, 120 ml polotučného mlieka, 50 g masla, 1 vajce, ½ lyžičky prášku do pečiva, kôra z ½ pomaranča, špetka soli. **Postup:** Mouku zmiešajte s práškom do pečiva, špetkou soli a cukrom. Pridajte nastrúhanú pomarančovú kôru, rozpuštené maslo, mlieko s rozmesaným vajcom a pripravte hladké cesto, ktorým naplňte formičku cca 0,5 cm pod horný okraj. Pečte v predhriatej rúre pri 180 °C cca 15 minút, prípadne prispôbte vašej rúre. Vychladěte pečivo vyklopte jemným zatlačením na dno formičky. Ozdobte tmavou a biľou \u0107okoládou, biľkovou polevou, marcipánem, posypte barevným zdobením apod. **Dobr\u0107y tip:** Muffinové těsto mo\u017ee\u0161te p\u0149d naplněním formi\u0107ek dochuti\u0161 2 l\u017eicami mlet\u0107o maku, 2 l\u017eicami kakaa nebo 30 g mlet\u0107y v\u0161\u0107sk\u0107y orech\u0161.

1 Kuchen aus Muffin-Teig
Zutaten für 3-4 Formchen: 170 g glattes Mehl, 120 g Kristallzucker, 120 ml fettarme Milch, 50 g Butter, 1 Ei, ½ TL Backpulver, Schale von der Orangenhälfte, Prise Salz. **Vorgehensweise:** Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Geriebene Orangenschale, zerlassene Butter und Milch mit verquistem Ei zugeben, glatte Teigmasse zubereiten. Mit dem Teig das Formchen bis ca. 0,5 cm unter den oberen Rand befüllen. Den Backofen vorheizen, bei 180 °C ca. 15 Minuten backen, bzw. die Garzeit nach Ihrem Backofen anpassen. Auskühlen lassen, leicht an den Formboden andrücken, gebackenen Kuchen vom Backformchen lösen. Mit dunkler und weißer Schokolade, Eiweißglasur, Marzipanmasse garnieren, mit bunten Zuckerstreuseln usw. dekorieren. **Guter Tipp:** Sie können zur Teigmasse vor dem Befüllen der Formchen 2 TL gemahlene Mohn, bzw. 2 TL Kakaopulver oder 30 g gemahlene Walnüsse zugeben.

3 Gâteau en pâte à muffins
Pour 3-4 moules : 170 g de farine à gâteaux, 120 g de sucre cristal, 120 ml de lait demi-écrémé, 50 g de beurre, 1 œuf, une demi-cuillère à café de levure chimique, le zeste d'une demi-orange, 1 pincée de sel. **Préparation :** Mélanger la farine avec la levure chimique, la pincée de sel et le sucre. Ajouter le zeste d'orange râpé, le beurre fondu, l'œuf avec un lait et préparer la pâte lisse, en remplir le moule jusqu'à environ 0,5 cm sous le bord supérieur. Faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes environ, adapter éventuellement à votre four. Démouler les gâteaux refroidis en appuyant doucement sur le fond du moule. Décorer avec le chocolat noir et blanc, le glaçage en blanc d'œuf, la pâte d'amande, saupoudrer avec des décorations colorées ou autre. **Conseil pratique :** Il est possible d'assaisonner la pâte à muffins avant d'en remplir les moules avec 2 petites cuillères de cacao ou bien 30 g de noix moulues.

☞ **Marble curd dessert with coffee syrup**

For 3 to 4 moulds: 250 g soft curd, 30 g grated chocolate, 100 ml whipping cream, 15 g jelly, 20 g vanilla sugar, freshly grated lemon peel, 60 ml coffee syrup.
Recipe: Prepare the jelly following the instructions on the packet. Add the coffee syrup to about one third of melted jelly and carefully pour the jelly with syrup into the mould in such a quantity that the upper flat surfaces of the protrusions remain uncovered. Put this into the refrigerator and leave to set, then add the curd with vanilla sugar, grated chocolate, lemon peel and whipped cream, blend everything well with the remaining melted jelly and leave to set. Carefully turn out the marble dessert by pressing gently on the walls and bottom of the mould.
Coffee syrup: Boil 2 parts of sugar and 1 of water until slightly thick, add 1 tsp instant coffee and leave to cool down.

☞ **Dvoubarevný tvarohový dezert s kávovým sirupem**

Pro 3-4 formičky: 250 g měkkého tvarohu, 30 g nastrohané čokolády, 100 ml smetany ke šlehání, 15 g želatiny, 20 g vanilkového cukru, čerstvé nastrohaná citrónová kůra, 60 ml kávového sirupu.
Postup: Želatinu připravte podle návodu. Do zhruba jedné třetiny rozpuštěné želatiny přidejte kávový sirup a opatrně jí do formičky nalijte tolik, aby horní plošky výstupků zůstaly nezakryté. Vložte do lednice a nechejte zatuhnout, pak do formičky přidejte tvaroh s vanilkovým cukrem, nastrohanou čokoládou, citrónovou kůrou a vyšlehanou smetanou, vše dobře promíchané s zbylou rozpuštěnou želatinou a nechejte zatuhnout. Dvoubarevný dezert opatrně vyklopte jemným zatlačením na stěny a dno formičky.
Kávový sirup: Svařte 2 díly cukru a 1 díl vody do mírného zhoustnutí, přidejte 1 lžičku instantní kávy a nechejte vychladnout.

☞ **Zweifarbiges Quarkkuchen mit Kaffee-Sirup**

Zutaten für 3-4 Förmchen: 250 g weicher Quark, 30 g geraspelte Schokolade, 100 ml Sahne zum Schlagen, 15 g Gelatinepulver, 20 g Vanille-Zucker, frisch geriebene Zitronenschale, 60 ml



☞ **Jelly dessert with strawberries**

For 3-4 moulds: 150 g fresh strawberries, 1 tsp sugar, 1 tsp fruit syrup, 15 g jelly, 100 ml water for the jelly.
Recipe: Mix cleaned strawberries with sugar in a food processor and prepare the jelly following the instructions on the packet. Add the fruit syrup to about one third of melted jelly and carefully pour the jelly with syrup into the mould in such a quantity that the upper flat surfaces of the protrusions remain uncovered. Put this into the refrigerator and leave to set, then add the fruit mixture blended with the remaining melted jelly to the mould and leave to set again. Carefully turn out the dessert by pressing gently on the walls and bottom of the mould.

☞ **Želatinový dezert s jahodami**

Pro 3-4 formičky: 150 g čerstvých jahod, 1 lžice cukru, 1 lžice ovocného sirupu, 15 g želatiny, 100 ml vody na přípravu želatiny.
Postup: Očištěné jahody rozmixujte s cukrem a želatinu připravte podle návodu. Do zhruba jedné třetiny rozpuštěné želatiny přidejte ovocný sirup a opatrně jí do formičky nalijte tolik, aby horní plošky výstupků zůstaly nezakryté. Vložte do lednice a nechte ztuhnout, pak do formičky přidejte jahodovou směs smíchanou s zbylou rozpuštěnou želatinou a opět nechte ztuhnout. Dezert opatrně vyklopte jemným zatlačením na stěny a dno formičky.

☞ **Gelatine-Kuchen mit Erdbeeren**

Zutaten für 3-4 Förmchen: 150 g frische Erdbeeren, 1 EL Zucker, 1 EL Obstsirup, 15 g Gelatine, 100 ml Wasser für die Gelatinezubereitung.
Vorgehensweise: Erdbeeren putzen, mit Zucker pürieren, Gelatine nach Anleitung zubereiten. Ca. ein Drittel der aufgelösten Gelatine abnehmen, dazu Obstsirup zugeben, vorsichtig ins Förmchen gießen, wobei die oberen Flächen der Erhebungen unabgedeckt bleiben sollen. In den Kühlschrank stellen, erstarren lassen, Erdbeeren mit restlicher Gelatinemasse vermischen und ins Förmchen gießen, wieder erstarren lassen. Leicht an den Boden und die Wände des Förmchens andrücken, Dessert aus dem Förmchen vorsichtig lösen.

☞ **Dessert à la gélatine aux fraises**

Pour 3-4 moules : 150 g de fraises fraîches, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de sirop de fruits, 15 g de gélatine, 100 ml d'eau pour la préparation de la gélatine.
Préparation : mixer les fraises préalablement nettoyées avec le sucre et préparer la gelatine selon le mode d'emploi. Ajouter le sirop de fruits dans environ un tiers de gélatine fondue, en verser avec précaution dans le moule de façon à ce que la surface supérieure des saillies reste non couverte. Mettre au réfrigérateur et laisser solidifier, ajouter ensuite dans le moule les fraises mixées préalablement mélangées au reste de la gélatine fondue et laisser de nouveau solidifier. Démouler délicatement le dessert en appuyant doucement sur les parois et le fond du moule.

☞ **Gelatina alle fragole**

Ingredienti per 3 o 4 stampi: 150 g di fragole fresche, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di



☞ **Thin gingerbread batter dessert**

For 3 moulds: 130 g medium-ground flour, 50 g sugar, 130 ml semi-skimmed milk, 3 tsp vegetable fat or oil, 1 tsp honey, 1 egg, ½ packet vanilla sugar, 5 g leavening agent for gingerbread, chopped nuts, raisins.
Recipe: Melt the vegetable fat or oil with honey in warm milk. After it cools to room temperature, mix eggs, nuts and raisins in the milk. Separately mix together flour, sugar, vanilla sugar and leavening agent for gingerbread. Put both mixtures together, process them into a batter and pour this into moulds up to approx. 0.5 cm below the upper rim. Bake for approx. 20 minutes at 160–170 °C or as required by your oven. Turn out the cooled cake by pressing gently on the bottom of the mould. Use your imagination to decorate with chocolate, marzipan, etc.

☞ **Moučník z lítného perníkového těsta**

Pro 3 formičky: 130 g polohrubé mouky, 50 g cukru, 130 ml polotučného mléka, 3 polévkové lžice rostlinného tuku nebo oleje, 1 polévková lžice medu, 1 vejce, ½ balíčku vanilkového cukru, 5 g kypřícího prášku do pečiva, nasekané oříšky, rozinky.
Postup: Rostlinný tuk nebo olej a med rozpuste v teplém mléce. Po zchlazení na pokojovou teplotu rozmíchejte v mléce vejce, ořechy a rozinky. Zvlášť smíchejte mouku, cukr, vanilkový cukr a kypřící prášek do pečiva. Obě směsi spojte a připravte těsto, které vlijte do formiček cca 0,5 cm pod horní okraj. Pečte při teplotě 160–170 °C ca 20 minut, případně přizpůsobte vaší troubě. Vychladlé pečivo vyklopte jemným zatlačením na dno formičky. Ozdobte podle fantazie čokoládou, marzipánem apod.

☞ **Kuchen aus Lebkuchen-Rührteig**

Zutaten für 3 Förmchen: 130 g halbrüffiges Mehl, 50 g Zucker, 130 ml fettarme Milch, 3 EL

☞ **Frozen sorbet with yellow plums and cola**

For 3 to 4 moulds: 3 stoned yellow plums (approx. 100 g), 200 ml cola, 1 tsp granulated sugar, ½ tsp grated lemon peel.
Recipe: Shred the stoned yellow plums in a food processor, heat the cola and melt sugar in it. When it cools down, add grated lemon peel and blend with the shredded yellow plums. Fill a mould with the mixture approx. up to 0.5 cm below the upper rim and put into the freezer for 12 hours. Carefully turn out the frozen sorbet by pressing gently on the walls and bottom of the mould.

☞ **Mražený sorbet s blumami a colou**

Pro 3-4 formičky: 3 vypekované blumy (cca 100 g), 200 ml coly, 1 lžička krystalového cukru, ½ lžičky strouhané citrónové kůry.
Postup: Vypekované blumy rozmixujte nahrubo, colu zahřejte a rozpustte v ní cukr. Po vychladnutí přidejte nastrohanou citrónovou kůru a smíchejte s rozmixovanými blumami. Směs naplňte formičku cca 0,5 cm pod horní okraj a dejte na 12 hodin do mrazničky. Mražený sorbet opatrně vyklopte jemným zatlačením na stěny a dno formičky.

☞ **Gefrorenes Sorbet mit Renekloten und Cola-Getränk**

Zutaten für 3-4 Förmchen: 3 Stück entsteinte Renekloten (ca. 100 g), 200 ml Cola-Getränk, 1 TL Kristallzucker, ½ TL geriebene Zitronenschale.
Vorgehensweise: Entsteinte Renekloten grob pürieren, Cola-Getränk erwärmen, Zucker zugeben und auflösen. Auskühlen lassen, geriebene Zitronenschale zugeben, mit Reneklotenpüree verrühren. Das Förmchen bis ca. 0,5 cm unter den oberen Rand befüllen, für 12 Stunden in die Tiefkühltruhe legen. Leicht an die Formwände andrücken und das fertige Sorbet vorsichtig aus der Form lösen.

☞ **Sorbet aux quetsches et au cola**

Pour 3-4 moules : 3 quetsches dénoyautées (environ 100 g), 200 ml de boisson de type cola, 1 cuillère à café de sucre cristal, une demi-cuillère à café de zeste de citron râpé.
Préparation : Mixer grossièrement les quetsches dénoyautées, chauffer le cola et faire fondre le sucre dedans. Après refroidissement, ajouter le zeste de citron râpé et mélanger avec les quetsches mixées. Remplir le moule avec le mélange jusqu'à environ 0,5 cm sous le bord supérieur et mettre au congélateur pour 12 heures. Démouler délicatement le sorbet gelé en appuyant doucement sur les parois et le fond du moule.

Useful hint: For unbaked desserts, you can replace fruit syrup with food colouring. / **Dobry tip:** U nepéčených dezertů můžete ovocný sirup nahradit potravinářským barvivem. / **Guter Tipp:** Obstsirup im Kuchen ohne Backen kann durch Lebensmittelstoff ersetzt werden. / **Conseil pratique :** Pour les gâteaux froids, le sirop de fruits peut être remplacé par des colorants alimentaires. / **Consiglio utile:** Per semifreddi, è possibile sostituire lo sciropo di frutta con coloranti alimentari. / **Consejo útil:** Para postres sin hornear, puede sustituir el siropo de fruta por colorante alimenticio. / **Dica útil:** Para sobremesas não cozidas pode substituir o xarope de frutas por corante alimentar. / **Wskazówka:** W deserach, które nie wymagają pieczenia syrop owocowy można zastąpić barwnikiem spożywczym. / **Dobry tip:** U nepéčených dezertov môžete ovocný sirup nahradit potravinárskym farbivom. / **Хороший совет:** Для десертов, не требующих выпечки, фруктовые сиропы можно заменить пищевыми красителями.

Kaffee-Sirup.
Vorgehensweise: Gelatine nach Anleitung zubereiten. Ca. ein Drittel der aufgelösten Gelatinemasse abnehmen, dazu Kaffee-Sirup zugeben, vorsichtig ins Förmchen gießen, wobei die oberen Flächen der Erhebungen unabgedeckt bleiben sollen. In den Kühlschrank stellen, leicht erstarren lassen, inzwischen Quark mit Vanille-Zucker, Schokoladenraspeln, geriebener Zitronenschale und steif geschlagener Sahne gut vermischen, restliche aufgelöste Gelatinemasse zugeben und gut verrühren, ins Förmchen zugeben, wieder erstarren lassen. Leicht an den Boden und die Wände des Förmchens andrücken, zweifarbiges Dessert aus dem Förmchen vorsichtig lösen.
Kaffee-Sirup: 2 Teile Zucker und 1 Teil Wasser sirupartig einkochen lassen, 1 TL löslichen Kaffee zugeben, auskühlen lassen.

☞ **Dessert de fromage frais au sirop de café**

Pour 3-4 moules : 250 g de fromage frais tendre, 30 g de chocolat râpé, 100 ml de crème à fouetter, 15 g de gelatine, 20 g de sucre vanillé, un zeste de citron fraîchement râpé, 60 ml de sirop de café.
Préparation : Préparer la gélatine selon le mode d'emploi. Ajouter le sirop de café dans environ un tiers de gélatine fondue, en verser avec précaution dans le moule de façon à ce que la surface supérieure des saillies reste non couverte. Mettre au réfrigérateur et laisser solidifier, ensuite ajouter dans le moule le fromage frais avec le sucre vanillé, le chocolat râpé, le zeste de citron et la crème fouettée, le tout préalablement bien mélangé avec le reste de gélatine fondue, et laisser de nouveau solidifier. Démouler délicatement le dessert aux deux couleurs en appuyant doucement sur les parois et le fond du moule.
Sirop de café: Faire bouillir 2 parts de sucre pour une part d'eau jusqu'à un léger épaississement, ajouter une cuillère de café soluble et laisser refroidir.

☞ **Cheese cake marmorizzato con sciropo al caffè**

Ingredienti per 3 o 4 stampi: 250 g di formaggio morbido, 30 g di cioccolato grattugiato, 1 dl di panna montata, 10 g di gelatina in polvere, 20 g di zucchero vanigliato, scorza di limone grattugiata, 60 ml di sciropo di caffè.
Ricetta: Preparare la gelatina seguendo le istruzioni sulla bustina. Aggiungere lo sciropo di caffè alla gelatina e versare il composto all'interno dello stampo. Mettere nel frigorifero e lasciare a riposo, poi aggiungere il formaggio morbido con lo zucchero vanigliato, cioccolato grattugiato, scorza di limone e panna montata, mescolare per bene aggiungendo la gelatina rimanente e lasciare a riposo. Rimuovere la cheese cake premendo delicatamente sul fondo dello stampo.
Sciropo al caffè: Bollire 2 parti di zucchero e 1 di acqua fino ad ottenere un composto semi denso, aggiungere 1 cucchiaino di caffè istantaneo e lasciare raffreddare.

☞ **Postre de cuajada marmolada con sirope de café**

Para 3 o 4 moldes: 250 gr de cuajada suave, 30 gr de chocolate rallado, 100 ml de nata, 15 gr de gelatina, 20 gr de azúcar de vainilla, raspadura de limón, 60 ml de sirope de café.
Receta: Preparar la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Añadir el sirope de café hasta aproximadamente un tercio de la gelatina derretida y verter cuidadosamente la gelatina con el sirope en el molde de manera que la superficie plana superior del relieve permanezca sin cubrir. Introducir los moldes en el frigorífico y dejar enfriar, después añadir la cuajada con el azúcar de vainilla, el chocolate rallado, la raspadura de limón y la nata, mezclar todo bien con la gelatina derretida restante y dejar enfriar. Desmoldar con cuidado el postre marmolado presionando ligeramente en las paredes y el fondo del molde.
Sirope de café: Hervir 2 partes de azúcar y 1 de agua hasta que esté ligeramente espeso, añadir 1 cucharadita de café instantáneo y dejar enfriar.

☞ **Sobremesa de requeijão com xarope de café**

Para 3 ou 4 formas: 250 g requeijão, 30 g chocolate ralado, 100 ml natas, 15 g gelatina, 20 g açúcar baunilhado, raspa de limão ralada no momento, 60 ml xarope de café.
Receita: Preparar a gelatina

Dvoubarevný tvarohový dezert s kávovým sirupem

sciropo di frutta, 15 g di gelatina, 100 ml d'acqua per la gelatina.
Ricetta: Frullare le fragole fresche con lo zucchero. Preparare la gelatina seguendo le istruzioni indicate sulla bustina. Aggiungere lo sciropo di frutta per circa un terzo della gelatina sciolta e versare il composto ottenuto all'interno dello stampo. Mettere in frigorifero e lasciare a riposo, poi aggiungere nello stampo il composto di frutta con la rimanente gelatina e lasciare a riposo. Rimuovere delicatamente la gelatina premendo sul fondo dello stampo.

☞ **Postre de gelatina con fresas**

Para 3-4 moldes: 150 gr de fresas frescas, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de sirope de fruta, 15 gr de gelatina, 100 ml de agua para la gelatina.
Receta: Triturar las fresas lavadas con el azúcar en la batidora y preparar la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Añadir el sirope de fruta hasta aproximadamente un tercio de la gelatina derretida y verter cuidadosamente la gelatina con el sirope en el molde de manera que la superficie plana superior del relieve permanezca sin cubrir. Introducir los moldes en el frigorífico y dejar enfriar, después añadir al molde las natillas líquidas previamente preparadas con el sabor elegido mezcladas con la gelatina derretida restante y dejar enfriar. Desmoldar con cuidado el postre presionando ligeramente en las paredes del fondo del molde.

☞ **Gelatina com morangos**

Para 3-4 formas: 150 g morangos frescos, 1 colher de sopa de açúcar, 1 colher de sopa de xarope de fruta, 15 g gelatina, 100 ml água para a gelatina.
Receita: Misturar os morangos lavados com o açúcar num processador de alimentos e preparar a gelatina seguindo as instruções da embalagem. Adicionar o xarope de fruta a cerca de um terço da gelatina derretida e cuidadosamente colocar a gelatina com o xarope nas formas de maneira a que as superfícies superiores planas das saliências permaneçam descobertas. Colocar no frigorífico para solidificar, depois acrescentar à forma a mistura de fruta com com a restante gelatina derretida e deixar solidificar novamente. Cuidadosamente desenformar a sobremesa pressionado ligeiramente as paredes e o fundo da forma.

☞ **Żelatinowy deser z truskawkami**

Składniki na 3-4 foremki: 150 g świeżych truskawk, 1 łyżka cukru, 1 łyżka syropu owocowego, 15 g żelatyny, 100 ml wody do przygotowania żelatyny.
Przygotowanie: Oczyszczone truskawki należy zmiksować z cukrem. Żelatynę należy przygotować według przepisu znajdującego się na opakowaniu. Do ok. jednej trzeciej rozpuszczonej żelatyny należy dodać syrop owocowy, a następnie masę ostrożnie przelać do foremki tak, aby tylko wgłębienia formy zostały wypełnione. Foremkę z żelatyną należy włożyć do lodówki, aby żelatyna stężała. Do pozostajej żelatyny należy dodać mus truskawkowy i ponownie pozostawić do stężenia. Deser należy wyjąć poprzez delikatne nacisnięcie na ścianki i dno foremki.

☞ **Želatinový dezert s jahodami**

Pre 3-4 formičky: 150 g čerstvých jahod, 1 lžička cukru, 1 lžička ovocného sirupu, 15 g želatiny, 100 ml vody na přípravu želatiny.
Postup: Očištěné jahody rozmixujte s cukrom a želatinu pripravte

Dvoubarevný tvarohový dezert s kávovým sirupem

Pflanzenfett/-öl, 1 EL Honig, 1 Ei, ½ Päckchen Vanille-Zucker, 5 g Backtriebmittel für Lebkuchenteig, gehackte Nüsse, Rosinen.
Vorgehensweise: Pflanzenfett/-öl und Honig in fettarmer Milch auflösen. Auskühlen auf zimmerwarme Temperatur lassen, dann Ei, Nüsse und Rosinen in Milch verrühren. Getrennt Mehl, Zucker, Vanille-Zucker und Backpulver für Lebkuchenteig vermischen. Beide Mischungen zu Teig verarbeiten, die Teigmasse ins Förmchen bis ca. 0,5 cm unter den oberen Rand gießen. Den Backofen vorheizen, bei 160–170 °C ca. 20 Minuten backen, bzw. die Garzeit nach Ihrem Backofen anpassen. Auskühlen lassen, leicht an den Formböden andrücken, gebackenen Kuchen vom Backförmchen lösen. Nach Phantasie mit Schokolade, Marzipanmasse usw. garnieren.

☞ **Gâteau en pain d'épices**

Pour 3 moules : 130 g de farine mi-ronde, 50 g de sucre, 130 ml de lait demi-écrémé, 3 cuillères à soupe de margarine végétale ou d'huile, 1 cuillère à soupe de miel, 1 œuf, un demi-sachet de sucre vanillé, 5 g de levure chimique pour le pain d'épices, noisettes hachées, raisins secs.
Préparation : Faire fondre la margarine végétale ou l'huile et le miel dans le lait chaud. Après le refroidissement à la température ambiante, incorporer au lait les œufs, les noisettes et les raisins secs. Mélanger séparément la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure chimique pour le pain d'épices. Lier les deux mélanges et préparer la pâte, en remplir le moule jusqu'à environ 0,5 cm sous le bord supérieur. Faire cuire au four préchauffé à 160–170 °C pendant 20 minutes environ, adapter éventuellement à votre four. Démouler les gâteaux refroidis en appuyant doucement sur le fond du moule. Décorer selon votre fantaisie avec du chocolat, de la pâte d'amande, etc.

☞ **Dolce al pan di zenzero**

Ingredienti per 3 stampi: 130 g di farina, 50 g di zucchero, 130 ml di latte parzialmente sremato, 3 cucchiaini di grasso o olio vegetale, 1 cucchiaino di miele, 1 uovo, ½ bustina di zucchero vanigliato, 5 g di lievito, noci tritate, uvetta.
Ricetta: Amalgamare il grasso vegetale o l'olio con il miele e il latte tiepido. Dopo che si è raffreddato a temperatura ambiente, aggiungere nel latte le noci, le noci e l'uvetta. Separatamente mescolare la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato ed il lievito. Unire i due composti, amalgamarli per bene fino a formare una pastella omogenea e versarla all'interno degli stampi fino a 0,5 cm sotto il bordo superiore. Cuocere in forno per circa 20 minuti a 160–170 °C. Rimuovere il dolce premendo leggermente sul fondo dello stampo. Usate la vostra immaginazione per decoralo con cioccolato, marzapane, ecc.

☞ **Postre de masa fina de pan de jengibre**

Para 3 moldes: 130 gr de harina, 50 gr de azúcar, 130 ml de leche semi desnatada, 3 cucharadas de grasa vegetal o aceite, 1 cucharada de miel, 1 huevo, ½ paquete de azúcar de vainilla, 5 gr de levadura para pan de jengibre, nueces picadas, pasas.
Receta: Derretir la grasa vegetal o el aceite con la miel en la leche templada. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y después mezclar los huevos, las nueces y las pasas con la leche. Separadamente mezclar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la levadura para pan de jengibre. Poner ambas mezclas juntas, amasar y verter en moldes hasta aprox. 0,5 cm por debajo del borde superior. Hornear aproximadamente 20 minutos a 160–170 °C o según requiera su horno. Desmoldar el pastel frío presionando ligeramente en el fondo del molde. Utilizar su imaginación para decorarlo con chocolate, mazapán, etc.

☞ **Sorbetto alla cola con prugne gialle**

Ingredienti per 3 o 4 stampi: 3 prugne gialle denocciolate (circa 100 g), 200 ml di cola, 1 cucchiaino di zucchero semolato, ½ cucchiaino di scorza di limone grattugiata.
Ricetta: Sminuzcare le prugne gialle denocciolate in un frullatore, scaldare la cola e sciogliere lo zucchero. Quando si raffredda, aggiungere la scorza di limone grattugiata ed amalgamarla con le prugne gialle tritate. Riempire lo stampo con il composto ottenuto fino a 0,5 cm sotto il bordo superiore e mettere in freezer per 12 ore. Rimuovere la gelatina premendo delicatamente sul fondo dello stampo.

☞ **Sorbete de helado con ciruelas amarillas y cola**

Para 3 o 4 moldes: 3 ciruelas deshuesadas (aprox. 100 gr), 200 ml de cola, 1 cucharadita de azúcar granulada, ½ cucharadita de raspadura de limón.
Receta: Triturar las ciruelas deshuesadas en la batidora, calentar la cola y derretir el azúcar en la cola. Cuando se enfrie, añadir la raspadura de limón y mezclar con las ciruelas amarillas trituradas. Llenar un molde con la mezcla aprox. hasta 0,5 cm por debajo del borde superior e introducir en el congelador unas 12 horas. Desmoldar con cuidado el sorbete congelado presionando ligeramente en las paredes y el fondo del molde.

☞ **Gelado com ameixas amarelas e cola**

Para 3 ou 4 formas: 3 ameixas amarelas sem caroço (aprox. 100 g), 200 ml coca-cola, 1 colher de chá de açúcar granulado, ½ colher de chá de raspa de limão.
Receita: Com um processador de alimentos fazer um puré com as ameixas, aquecer a coca-cola com o açúcar. Quando arrefecer acrescentar a raspa de limão e misturar com o puré de ameixa. Encher a forma com o preparado aproximadamente até 0,5 cm abaixo do bordo e colocar no congelador durante 12 horas. Cuidadosamente desenformar o sorvete pressionando ligeiramente nas paredes e no fundo da forma.

☞ **Mrożony sorbet z mirabelkami i colą**

Składniki na 3-4 foremki: 3 wypestkowane mirabelki (ok. 100 g), 200 ml coli, 1 łyżeczka cukru, ½ łyżeczki startej skórki z cytryny.
Przygotowanie: Wypestkowane mirabelki należy grubo zmiksować, colę podgrzać i rozpuścić w niej cukier. Po wystygnięciu, do zmiksowanych mirabelek należy dodać startą skórkę z cytryny. Foremkę należy napełnić masą do ok. 0,5 cm jej górnej krawędzi.

conforme as instruções da embalagem. Acrescentar o xarope de café a cerca de um terço da gelatina derretida e cuidadosamente colocar a gelatina com xarope nas formas de maneira a que as superfícies superiores planas das saliências permaneçam descobertas. Colocar no frigorífico para solidificar, depois misturar o requeijão co o açúcar baunilhado, o chocolate, a raspa de limão e as natas e misturar com a restante gelatina e deixar solidificar novamente. Cuidadosamente desenformar a sobremesa pressionando ligeiramente nas paredes e no fundo da forma.
Xarope de café: Ferver 2 partes de açúcar e 1 de água até engrossar ligeiramente, acrescentar 1 colher de chá de café instantâneo e depois deixar arrefecer.

☞ **Dwukolorowy deser serowy z syropem kawowym**

Składniki na 3-4 foremki: 250 g miękkiego twarogu, 30 g tartej czekolady, 100 ml śmietany kremówki, 15 g żelatyny, 20 g cukru waniliowego, świeżo starta skórka z cytryny, 60 ml syropu kawowego.
Przygotowanie: Żelatynę należy przygotować według przepisu znajdującego się na opakowaniu. Do ok. jednej trzeciej rozpuszczonej żelatyny należy dodać syrop kawowy, następnie masę należy ostrożnie przelać do foremki tak, aby tylko wgłębienia formy zostały wypełnione. Foremkę z żelatyną należy włożyć do lodówki, aby żelatyna stężała, do pozostajej rozpuszczonej żelatyny należy dodać twaróg z cukrem waniliowym, tartą czekolę, startą skórkę z cytryny i ubitą śmietanę, ponownie pozostawić do stężenia. Dwukolorowy deser należy wyjąć poprzez delikatne nacisnięcie na ścianki i dno foremki.
Syrop kawowy: Kukier i wodę, w stosunku 2:1 należy zagotować, tak aby masa zgęstniała, następnie należy dodać 1 łyżeczkę kawy rozpuszczalnej, pozostawić do wystygnięcia.

☞ **Dvofarebný tvarohový dezert s kávovým sirupom**

Pre 3-4 formičky: 250 g mäkkého tvarohu, 30 g nastroháná čokolády, 100 ml smotany na šľahanie, 15 g želatíny, 20 g vanilkového cukru, čerstvo nastroháná citrónová kôra, 60 ml kávového sirupu.
Postup: Želatinu pripravte podľa návodu. Do zhruba jednej tretiny rozpusnenej želatiny pridajte kávový sirup a opatrne jej do formičky nalejte toľko, aby horné plošky výstupkov zostali nezakryté. Vložte do chladničky a nechajte stuhnúť, potom do formičky pridajte tvaroh s vanilkovým cukrom, nastrohánú čokoládu, citrónovú kôru a vyšľahanú smotanu, všetko dobre premiešané so zvyšnou rozpusnenou želatinou a nechajte stuhnúť. Dvofarebný dezert opatrne vyklopte jemným zatlačením na steny a dno formičky.
Kávový sirup: Zvarte 2 diely cukru a 1 diel vody do mierneho zhoustnutia, pridajte 1 lyžičku instantnej kávy a nechajte vychladnúť.

☞ **Двухцветный творожный десерт с кофейным сиропом**

Ингредиенты для 3-4 формочек: 250 г мягкого творога, 30 г тертого шоколада, 100 мл сливок, 15 г желатинового порошка, 20 г ванильного сахара, свежая цедра лимона, 60 мл кофейного сиропа.
Процесс приготовления: Желатин приготовить в соответствии с инструкцией. В приблизительно одну треть растворенного желатина добавить кофейный сироп и осторожно налейте в формочку так, чтобы верхние выступы остались открытыми. Поместите в холодильник и дайте застыть, затем в формочку добавьте творог с ванильным сахаром, тертым шоколадом, цедрой и взбитыми сливками, все тщательно перемешайте с оставшимся раствором желатином и дайте застыть. Двухцветный десерт выньте, слегка нажав на дно и стенки формочки.
Кофейный сироп: Сварите 2 части сахара и 1 часть воды до легкого загустения, добавьте 1 чайную ложку растворимого кофе и дайте остыть.

podľa návodu. Do zhruba jednej tretiny rozpusnenej želatiny pridajte ovocný sirup a opatrne jej do formičky nalejte toľko, aby horné plošky výstupkov zostali nezakryté. Vložte do chladničky a nechajte stuhnúť, potom do formičky pridajte jahodovú zmes zmiešanú so zvyšnou rozpusnenou želatinou a opäť nechajte stuhnúť. Dezert opatrně vyklopte jemným zatlačením na steny a dno formičky.

☞ **Желатиновый десерт с клубники**

Ингредиенты для 3-4 формочек: 150 г свежей клубники, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка фруктового сиропа, 15 г желатина, 100 мл воды для приготовления желатина.
Процесс приготовления: Очищенную клубнику разомните, желатин приготовьте в соответствии с инструкцией. В приблизительно одну треть растворенного желатина добавьте фруктовый сироп и осторожно налейте в формочку так, чтобы верхние выступы остались открытыми. Поместите в холодильник и дайте застыть, затем добавьте в формочки клубничную смесь, смешанную с оставшимся раствором желатином и снова дайте застыть. Десерт осторожно выньте, слегка нажав на дно и стенки формочки.



☞ **Sobremesa de massa fina**

Para 3 formas: 130 g farinha moagem média, 50 g açúcar, 130 ml leite mescladnato, 3 colheres de sopa de manteiga vegetal ou óleo, 1 colher de sopa de mel, 1 ovo, ½ pacote de açúcar baunilhado, 5 g fermento de padeiro, nozes picadas, uvas passas.
Receita: Derretir a manteiga ou o óleo com o mel em leite aquecido. Depois de arrefecer à temperatura ambiente, misturar o ovo, as nozes e as passas no leite. Separadamente misturar a farinha, açúcar, açúcar baunilhado e o fermento de padeiro. Juntar ambas as massas, processar numa batedeira e colocar na forma até cerca de 0,5 cm abaixo do bordo. Levav ao forno a 160–170 °C Aproximadamente 20 minutos ou conforme instruções do seu forno. Desenformar o bolo arrefecido pressionando ligeiramente o fundo da forma. Use a sua imaginação para decorar o bolo com chocolate, maçapão, etc.

☞ **Deser z lejaćego ciasta piernikowego**

Składniki na 3 foremki: 130 g mąki, 50 g cukru, 130 ml półtłustego mleka, 3 łyżki roślinnego lub oleju, 1 łyżka miodu, 1 jajko, ½ opakowania cukru waniliowego, 5 g przyprawy do piernika, posiekane orzechy, rodzynki.
Przygotowanie: Tuszcz roślinny lub olej i miód należy rozpuścić w ciepłym mleku. Do schłodzonego, do temperatury pokojowej, mleka należy dodać jajko, orzechy i rodzynki. Mąkę, cukier, cukier waniliowy oraz przyprawę do piernika należy zmieszać. Wszystkie składniki należy ze sobą połączyć. Przygotować ciasto