

recipes / recepty
 Recepte / recettes
 ricette / recetas
 receitas / przepisy
 recepty / рецепты



Vanilla custard with fruit coating

Powdered vanilla custard, 200 g seasonal fruits: strawberries, blueberries, raspberries, plums, apricots, peaches, 2 tbsp. sugar. Make vanilla custard according to the directions on the packaging, pour it into the moulds, close and leave to set for at least 4 hours in a cool place. Serve the custard topped with seasonal fruits cut into pieces and boiled in water with sugar, 1 tbsp. sugar per 100 g fruits.

Vanilkový pudink s ovocnou polevou

Vanilkový pudink v prášku, 200 g sezónneho ovoce: jahody, borůvky, maliny, švestky, meruňky, broskve, 2 lžice cukru. Vanilkový pudink pripravte podľa návodu, nalijte jej do formičiek, uzaviete a nechajte v chlade najmenej 4 hodiny ztuhnúť. Pudink podávajte prieliaty rozvarom zo sezónneho ovoce, ktorý pripravte povarením naporcovaného ovoce vo vode s cukrom v pomere 1 lžice cukru na 100 g ovoce.

Vanille-Pudding mit Fruchtsoße

Puddingpulver mit Vanille-Geschmack, 200 g frisches Obst der Saison: Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, 2 EL Zucker. Vanille-Pudding nach der Anleitung kochen, in die Förmchen gießen, schließen, mindestens 4 Stunden kalt stellen und erstarren lassen. Frisches Obst der Saison im Wasser mit Zucker im Verhältnis 1 EL Zucker zu 100 g Obst aufkochen, die Fruchtsoße über das Pudding gießen und servieren.

Flan à la vanille au coulis de fruits

Flan à la vanille en sachet, 200 g de fruits de la saison : fraises, myrtilles, framboises, prunes, abricots, pêches, 2 cuillères à soupe de sucre. Préparer le flan à la vanille selon le mode d'emploi, verser dans les moules, fermer et laisser solidifier au frais pendant au moins 4 heures. Servir le flan nappé de coulis de fruits de saison préparé en faisant bouillir les fruits découpés en morceaux dans de l'eau avec le sucre, dans une proportion d'une cuillère à soupe de sucre pour 100 g de fruits.

Crema pasticcera con salsa alla frutta

Preparato di crema pasticcera, 200 g frutta di stagione: fragole, mirtilli, lamponi, prugne, albicocche, pesche, 2 cucchiai di zucchero. Preparare la crema pasticcera seguendo le istruzioni, versarla negli stampi, chiudere e lasciar raffreddare almeno 4 ore. Servire con una salsa ottenuta dalla frutta a pezzi bollita in acqua e zucchero; considerare 1 cucchiaio di zucchero ogni 100 g di frutta.

Natillas de vainilla con recubrimiento de fruta

Natillas de vainilla en polvo, 200 g de fruta de temporada: fresas, arándanos, frambuesas, ciruelas, albaricoques, melocotones, 2 cucharadas de azúcar. Preparar las natillas siguiendo las instrucciones del paquete, verter en los moldes, cerrar y dejar reposar durante al menos 4 horas en un lugar frío. Servir las natillas con las frutas de temporada por encima cortadas en trozos y hervidas en agua con azúcar, 1 cucharada de azúcar por cada 100 g de fruta.

Custard de baunilha com cobertura de fruta

Custard de baunilha em pó, 200 g fruta da época: morangos, mirtilos, framboesas, ameixas, damascos, pêssegos, 2 colheres de sopa de açúcar. Fazer o custard de baunilha de acordo com as instruções da embalagem. Deite-o nos moldes, feche e deixe a repousar em local fresco durante 4 horas. Sirva o custard decorado no topo com frutas da época cortadas aos pedaços e cozidas em água com açúcar. 1 colher de açúcar por cada 100 g de fruta.

Budyń waniliowy z polewą owocową

Opakowanie budyń waniliowego w proszku, 200 g sezonowych owoców: truskawek, jagód, malin, śliwek, moreli, brzoskwiń, 2 łyżki cukru. Budyń waniliowy należy przygotować według przepisu znajdującego się na opakowaniu, następnie należy przelać go do foremek, zamknąć i odstawić na co najmniej 4 godziny aż stężeje. Budyń należy podawać z polewą z owoców sezonowych, którą należy przygotować z porcji owoców, wody i cukru w proporcji 1 łyżka cukru na 100 g owoców.

Vanilkový puding s ovocnou polevou

Vanilkový puding v prášku, 200 g sezónneho ovocia: jahody, čučoriedky, maliny, slivky, marhule, broskyne, 2 lyžice cukru. Vanilkový puding pripravte podľa návodu, nalejte ho do formičiek, uzavrite a nechajte v chlade najmenej 4 hodiny stuhnúť. Puding podávajte prieliaty rozvarom zo sezónneho ovocia, ktorý pripravte prevarením naporcovaného ovocia vo vode s cukrom v pomere 1 lyžica cukru na 100 g ovocia.

Ванильный пудинг с фруктовой глазурью

Порошок для ванильного пудинга, 200 г сезонных фруктов: клубника, черника, малина, слива, абрикос, персик, 2 ложки сахара. Ванильный пудинг приготовьте согласно рецепту, налейте его в формочки, закройте и поместите минимально на 4 часа в холодное место для застывания. Пудинг подавайте политым сиропом из сезонных фруктов, который приготовьте, поварив нарезанные фрукты в воде с сахаром в соотношении 1 ложка сахара на 100 г фруктов.



Fruit jelly

400 ml apple juice, 160 g berries: blueberries, cranberries, strawberries, raspberries, 100 g granulated sugar, 14 g gelatine (8 slices). Leave the gelatine to swell in apple juice, add sugar, heat and stir until the gelatine dissolves. Pour an approx. 0.5 cm layer of liquid gelatine onto the bottoms of the moulds and leave to set. Fill the moulds with several layers of fruits and pour the melted gelatine on top and leave to set. Serve the fruit jelly e.g. with fruit sorbet.

Ovocné želé

400 ml jablečného moštu, 160 g letného bobulového ovoce: borůvky, brusinky, lesní jahody, maliny, 100 g cukru krystal, 14 g želatiny (8 plátků). Želatinu nechte nabobtnat v jablečném moštu, přidejte cukr, zahřejte a míchejte, dokud se želatina nerozpustí. Vrstvu tekuté želatiny silnou cca 0,5 cm nalijte na dna formiček a nechte ztuhnout. Formičky plňte v několika vrstvách směsí letního ovoce, které přelijte vrstvou rozpuštěné želatiny a nechte ztuhnout. Ovocné želé podávajte například s ovocným sorbetem.

Fruchtgelee

400 ml Apfelmose, 160 g Beerenobst: Heidelbeeren, Preiselbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, 100 g Kristallzucker, 14 g Gelatineplatten (8 St.). Gelatineplatten im Apfelmose einweichen lassen, Zucker zugeben, erhitzen und rühren, bis die Gelatineplatten aufgelöst sind. Flüssige Gelatine ca. 0,5 cm hoch in die Förmchen gießen, erstarren lassen. Dann Fruchtmischung geben, über das Obst wieder die Gelatineschicht gießen, den Vorgang wiederholen. Fruchtgelee z.B. mit Fruchtsorbet servieren.

Gelée aux fruits

400 ml de jus de pomme, 160 g de baies et de petits fruits de l'été : myrtilles, airelles, fraises des bois, framboises, 100 g de sucre cristal, 14 g de gélatine (8 feuilles). Faire gonfler la gélatine dans le jus de pomme, ajouter le sucre, chauffer et mélanger jusqu'à la dissolution totale de la gélatine. Verser sur les fonds des moules une couche de gélatine d'une épaisseur de 0,5 cm environ et laisser solidifier. Remplir les moules en plusieurs couches avec l'assortiment de fruits de l'été, les couvrir avec une couche de gélatine diluée et laisser solidifier. Servir la gelée aux fruits avec par exemple du sorbet aux fruits.

Gelatina di frutta

400 ml succo di mela, 160 g frutti di bosco: mirtilli, lamponi, fragole, 100 g zucchero semolato, 14 g colla di pesce (8 fogli). Lasciare la colla di pesce in ammollo nel succo di mela, aggiungere lo zucchero, far scaldare in un pentolino e mescolare fino a completo scioglimento. Versare negli stampi 0,5 cm di composto e lasciar riposare. Riempire con la frutta e versare sopra il liquido rimasto. Far raffreddare, servire con sorbetto alla frutta.

Gelatina de fruta

400 ml de zumo de manzana, 160 g de bayas: moras, arándanos, fresas, frambuesas, 100 g de azúcar en grano, 14 g de gelatina (8 láminas). Dejar la gelatina aumentar en el zumo de manzana, añadir el azúcar, calentar y remover hasta que la gelatina se disuelva. Verter una capa de aproximadamente 0,5 cm de gelatina líquida en el fondo de los moldes y dejar reposar. Llenar los moldes con varias capas de frutas y verter la gelatina derretida por encima y dejar reposar. Servir la gelatina de fruta p. ej. con sorbete de fruta.

Gelatina de fruta

400 ml sumo de maça, 160 g bagas de mirtilo, amoras, morangos, framboesas, 100 g açúcar granulado, 14 g gelatina (8 fatias). Deixe a gelatina expandir no sumo de maça, adicione açúcar, aqueça e mexa até a gelatina se dissolver. Deite uma camada de gelatina líquida, com aproximadamente 0,5 cm, no fundo dos moldes e deixe a repousar/endurecer. Encha os moldes com várias camadas de frutas e deite a gelatina derretida no topo, deixe fazer forma. Sirva a gelatina de fruta por exemplo com gelado de frutas.

Owocowe galaretki

400 ml musu jabłkowego, 160 g owoców leśnych: borówek, żurawiny, jagód, malin, 100 g cukru, 14 g żelatyny (8 listków). Żelatinę należy pozostawić w musie jabłkowym do momentu, aż napęcznieje. Następnie należy dodać cukier, całość podgrzać i mieszać dopóki żelatyna się nie rozpuści. Foremki należy napełnić rozpuszczoną żelatyną do ok. 0,5 cm wysokości, pozostawić do stężenia. Galaretki można podawać z owocowym sorbetem.

Ovocné želé

400 ml jablčného muštu, 160 g letného bobulového ovocia: čučoriedky, brusnice, lesné jahody, maliny, 100 g kryštálového cukru, 14 g želatíny (8 plátok). Želatinu nechajte napučať v jablčnom mušte, pridajte cukor, zahrejte a miešajte, kým sa želatina nerozpustí. Vrstvu tekutej želatiny o hrúbke cca 0,5 cm nalejte na dno formičiek a nechajte stuhnúť. Formičky plňte v niekoľkých vrstvách zmesou letného ovocia, ktoré prelijte vrstvou rozpustenej želatiny a nechajte stuhnúť. Ovocné želé podávajte napríklad s ovocným sorbetom.

Фруктовое желе

400 ml яблочного морса, 160 г летних ягод: черника, брусника, земляника, малина, 100 г сахара, 14 г желатина (8 пластин). Желатин поместите в яблочный морс для набухания, добавьте сахар, подогрейте и мешайте до полного растворения желатина. Слой жидкого желатина толщиной 0,5 см налейте на дно формочек и дайте застыть. Формочки наполняйте в несколько слоев смесью летних фруктов, которые залейте слоем растворенного желатина и дайте застыть. Фруктовое желе подавайте, например, с фруктовым шербетом.

Custard mould set, 4 pcs

Formičky na pudink, 4 ks

Pudding-Förmchen, 4 St.

Moules à flan, 4 pcs

Stampi per budino, 4 pz

Jgo moldes flanes, 4 pzs

Conjunto de moldes custard, 4 pcs

Foremki na budyń, 4 szt.

Formičky na puding, 4 ks

Формочки для пудинга, 4 шт.



Art.: 630590