

ČOKOLADNI KOLAČI



ČOKOLADNI KOLAČI



Predgovor

Predgovor

Otkad znamo za čokoladu, ona nas opčinjava svojom čarolijom.

Malo tko može odoljeti tom slatkom iskušenju.

Već njezin baršunasto-smeđi sjaj izaziva naš zanos, a tek kad u nosu osjetimo taj topli, plemeniti miris, više nas ništa ne može zadržati.

Pa i zašto?

Ovu radost za sva osjetila trebamo si češće priuštiti.

Čokolada opušta, čini nas sretnima, a u malim količinama čak i povoljno utječe na zdravlje.

Postoji puno načina da nam se taj užitek topi na jeziku.

U ovoj knjizi naći ćete više od 40

profinjenih malih i velikih iskušenja od tamne, mliječne ili bijele čokolade.

Ona nisu samo zavodljiva, već imaju i takav okus – a to može samo čokolada.

San od višanja u čokoladi, torta s kremom od pjenušca i pralina, pita Helena od krušaka, čokoladni svitak s ribizom i ploške s jagodama i čokoladom drže što njihovo ime obećava.

Tako ćete u svakom receptu uživati u potpunosti.

Svi recepti su provjereni u Dr. Oetkerovoj pokusnoj kuhinji.

Molimo da obratite pažnju i na savjete na kraju knjige.



Torte

Cappuccino torta

Omiljena

Vrijeme pripreme: 45 Minuten

Vrijeme pečenja: 35-40 Minuten

Sastojci:

Za biskvit:

200 g	tamne čokolade (70-72 % kaka)
175 g	maslaca
4	jaja
125 g	finog šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 prstohvat	soli
125 g	pšeničnog brašna
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
2 omota (25 g)	cappuccino instant praha

Za premaz:

1 omot (12,5 g)	cappuccino instant praha
150 ml	vruće vode
200 g	tamne čokolade (70-72 % kaka)

Za nadjev:

500 g	sira mascarpone (tal. svježiji sir)
70 g	šećera
250 g	nemasnog svježeg kravljeg sira

Za preljev:

200 g	vrhnja za šlag
200 g	čokolade za kuhanje

1. Za tijesto razlomite čokoladu na komade, zajedno s maslacem je rastopite u loncu na pari i ostavite da se ohladi. Jaja tucite mikserom s metlicama 1 minutu na najvećoj brzini dok ne dobijete pjenastu masu. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom i soli, tijekom 1 minute dodavajte u masu od jaja i tucite još 2 minute.
2. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prahom za cappuccino, prosijte na masu od jaja i na najnižoj brzini kratko umiješajte. Na kraju pažljivo umiješajte maslac s čokoladom. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom i obložen masnim papirom) i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: 30-35 minuta.

3. Odvojite biskvit od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače obloženu masnim papirom i ostavite da se ohladi. Potom odvojite masni papir s biskvita, biskvit okrenite i jednom vodoravno prerežite.
4. Za premaz u malom loncu izmiješajte prah za cappuccino s vrućom vodom. Čokoladu narežite na veće komade i rastopite je u otopljenom cappuccinu dok ne dobijete glatku smjesu. Eventualno malo zagrijte. Čokoladnu kremu rasporedite po donjem dijelu biskvita, poravnajte i na nj položite gornji biskvit.
5. Za nadjev stavite sir mascarpone sa šećerom u posudu i mikserom s metlicama dobro izmiješajte. Kratko umiješajte svježi kravljji sir i kremom namažite površinu i rub biskvita. Čuvajte tortu otprilike 1 sat na hladnome.
6. U međuvremenu, za preljev zagrijte vrhnje u posudi pa ga skinite s vatre. Nasjeckajte čokoladu za kuhanje i rastopite je u toplom vrhnju uz stalno miješanje. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete glatku smjesu. Ostavite da se preljev ohladi na sobnoj temperaturi (ne stavljajte ga u hladnjak).
7. Preljevom prelijte rashlađenu površinu torte i rasporedite žlicom tako da malo curi preko ruba. Neka se preljev stvrdne.

Savjet: Donji dio biskvita možete dodatno poprskati s 4 žlice likera od kave.



Torte

Trobojna čokoladna torta

Omiljena

Vrijeme pripreme: 90 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 20 minuta

Sastojci:

Za pripremu tamne pariške kreme*:

300 g	mlječne čokolade
300 g	vrhnja za šlag
50 g	mekanog maslaca
2 žlice	vinjaka

Za pripremu svijetle pariške kreme:

150 g	bijele čokolade
150 g	vrhnja za šlag
50 g	mekanog maslaca

Za tijesto:

100 g	mekanog maslaca ili margarina
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
2	jaja
75 g	pšeničnog brašna
2 ravne žlice	kakaa u prahu
1 ravna žlica	Dr. Oetker Original Backin
	praška za pecivo
50 g	naribane čokolade

Za ukras:

po 75 g	bijele, mlječne i tamne čokolade
	kakao u prahu



1. Za tamnu parišku kremu dan ranije razlomite čokoladu na komade. U loncu zakuhajte vrhnje za šlag, skinite s vatre i u njemu otopite čokoladu uz stalno miješanje. Potom umiješajte maslac i vinjak. Parišku kremu ulijte u posudu i ostavite da se hladi preko noći. Svijetlu parišku kremu pripremite na isti način i stavite na hladno mjesto.
2. Za tijesto mikserom s metlicama dobro izradite maslac ili margarin na najvećoj brzini. Postupno dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete povezanu masu. Umiješajte jedno po jedno jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute).
3. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte i u 2 porcije umiješajte na srednjoj brzini. Na kraju kratko umiješajte naribanu čokoladu. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom i obložen masnim papirom) i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 20 minuta.

4. Odvojite tijesto od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače, odvojite masni papir s tijesta i ostavite da se ohladi. Potom tijesto položite na pladanj za torte i oko njega postavite očišćeni obruč od kalupa za torte ili kartonski prsten za torte.
5. Mikserom s metlicama kremasto istucite svijetlu parišku kremu te njome napunite u štrcaljku s okruglim otvorom (Ø otprilike 12 mm). Kremu naštrcajte na tijesto u 3 kruga s razmakom od cca. 1,5 cm.
6. Mikserom s metlicama kremasto istucite tamnu parišku kremu te dobrom polovicom kreme napunite u štrcaljku s okruglim otvorom (Ø otprilike 12 mm). Naštrcajte kremu u međuprostore. Pripremljenu tortu stavite nekoliko minuta u zamrzivač kako bi se krema malo stvrdnula.
7. Preostalu tamnu parišku kremu pažljivo lopaticom za tijesto namažite po površini tako da su svijetli prsteni prekriveni. Tortu stavite na hladno mjesto oko 3 sata.
8. Prije ukrašavanja odvojite i skinite obruč kalupa za torte ili kartonski prsten. Čokolade razlomite na komade i svaku zasebno u loncu na slaboj vatri rastopite na pari. Čokolade jednu pored druge tanko razmažite po ploči. Po želji lopaticom za tijesto malo međusobno pomiješajte i ostavite da se ohladi (ne stavljajte na hladno).
9. Širokom lopaticom načinite čokoladne strugotine te ih pomoću vilice položite na tortu. Tamnim strugotinama obložite rub.

*Pariška krema ili canache je čvršći nadjev za čokoladne bombone koji se spravlja od čokolade i vrhnja za šlag.



Torte

Sacher torta

Klasična

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 50 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

150 g	tamne čokolade
6	bjelanjaka
160 g	mekanog maslaca ili margarina
160 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
6	žumanjaka
100 g	krušnih mrvica

Za nadjev:

125 g	džema od marelica
-------	-------------------

Za preljev:

60 g	šećera
7 žlica	vode
200 g	tamne čokolade

Za ukras:

50 g	tamne čokolade
------	----------------

1. Za tijesto u loncu na slaboj vatri otopite čokoladu na pari i ostavite da se ohladi. Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. Mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro razradite maslac ili margarin. Postuno dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete povezanu smjesu. Umiješajte jedan po jedan žumanjak. Na srednjoj brzini primiješajte otopljenu čokoladu i krušne mrvice. Pažljivo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom i obložen masnim papirom), poravnajte i stavite kalup na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 50 minuta.

2. Odvojite tijesto od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Potom pažljivo odvojite masni papir na kojem se tijesto peklo i jednom ga vodoravno prerežite. Donji dio tijesta namažite džemom od marelica i položite gornji dio tijesta na to.
3. Za preljev u loncu kuhajte vodu sa šećerom toliko dugo dok se šećer ne rastopi. Lonac skinite s vatre. Čokoladu razlomite na komade, umiješajte komad po komad, stalno miješajući dok se čokolada ne otopi i preljev počne sjajiti. Preljev izlijte na sredinu torte i rasporedite ga „pokretanjem“ torte tako da se ravnomjerno razlije po čitavoj površini i rubovima, eventualno preljev na rubovima razmažite nožem. Kako biste dobili ravnomjernu površinu, pladnjem za tortu lagano „tucite“ po radnoj ploči. Neka se preljev stvrdne.
4. Za ukras razlomite čokoladu na komade i otopite. Na torti zagrijanim nožem označite 12 komada. Čokoladni preljev napunite u papirnatu vrećicu ili vrećicu za zamrzavanje, odrežite jedan kutić i na svaki komad torte napišite „Sacher“. Tortu do posluživanja čuvajte na hladnom.

Savjet: Budući da je torta sočna, dobro spremljena može stajati i do 5 dana.



Torte

Torta s čokoladnom kremom

Omiljena

Vrijeme pripreme: 40 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 35-40 minuta

Sastojci:

Pripremiti:

500 g vrhnja za šlag
300 g tamne čokolade
75 g mekanog maslaca

Za biskvit:

100 g maslaca
6 jaja
200 g šećera
1 omot Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat soli
150 g pšeničnog brašna
100 g Dr. Oetker finog škroba Gustin
50 g kaka u prahu

Za ukras i posipanje:

200 g čokolade za kuhanje
1 žlica kaka u prahu

1. Vrhnje za šlag zakuhajte u loncu i maknite s vatre. Čokoladu razlomite na komade i uz stalno miješanje rastopite u vrhnju dok ne dobijete glatku smjesu. Ostavite da se smjesa ohladi, pri tome povremeno promiješajte. Maslac umiješajte u ohlađenu, ali ne stvrdnutu smjesu od čokolade i vrhnja i smjesu čuvajte preko noći na hladnome.
2. Otopite maslac i ostavite da se ohladi. Tucite jaja pjenasto 1 minutu mikserom na najvećoj brzini. Pomiješajte šećer, vanilin šećer i sol, umiješajte tijekom 1 minute, potom miješajte još 2 minute.
3. Pomiješajte brašno s Gustinom i kakaom, polovicu prosijte na kremu od jaja i kratko umiješajte na najnižoj brzini. Preostalu mješavinu od brašna i kaka umiješajte na isti način. Na kraju pažljivo umiješajte ohlađeni maslac. Tijesto napunite u kalup za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom i obložen masnim papirom) i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: 35-40 minuta.

4. Odvojite biskvit od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače. Ostavite da se biskvit ohladi. Potom odvojite masni papir na kojem se biskvit pekao i biskvit dva puta vodoravno prerežite.
5. Istucite smjesu od čokolade i vrhnja mikserom s metlicama da dobijete kremu. Donji dio biskvita položite na pladanj za torte i namažite jednom trećinom kreme. Položite srednji dio biskvita, malo ga pritisnite i premažite polovicom preostale čokoladne kreme. Na to položite gornji dio biskvita i malo pritisnite. Površinu i rubove torte namažite preostalom kremom i čuvajte tortu na hladnom.
6. Za ukras narežite čokoladu za kuhanje na veće komade i dvije trećine otopite na pari u loncu na slaboj vatri. Izvadite lonac iz vodene kupelji. Preostalu čokoladu nasjeckajte na fine komadiće i umiješajte u već otopljenu glazuru dok se također ne otopi.
7. Glazuru još jednom kratko zagrijte, izlijte na okrugli komad masnog papira (Ø 35 cm) i razmažite da dobijete ravnomjeran sloj. Ostavite 2 cm slobodnog ruba. Neka se glazura malo stvrdne, pa je, još mekanu, s masnim papirom prema gore položite na tortu. Na rubovima masnog papira načinite labave nabore i malo ih pritisnite. Tortu stavite 10-15 minuta u hladnjak, dok se glazura potpuno ne stvrdne, onda masni papir pažljivo odvojite. Površinu torte pospite kakaom izravno prije posluživanja.

Savjet: Prije slaganja biskvit poprskajte trešnjevačom.



Torte

Božićna torta sa špekulacijus-keksima

Voćna, bez pečenja

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Sastojci:

Za ukrašavanje:

200 g tamne čokolade
1 žličica ulja

Za tijesto:

50 g tamne čokolade
75 g maslaca
250 g špekulacijus-keksa (kao zamjena mogu i keksi s maslacem i bademima)

Za nadjev:

6 listova Dr. Oetker bijele želatine
600 g punomasnog svježeg sira
75 g šećera
100 ml mlijeka
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

Osim toga:

1 staklenka kompota od krušaka (masa 360 g)
na vrh noža mijevenih klinčića, cimeta i kardamona

1. Za ukras razlomite čokoladu na komade i zajedno s uljem rastopite u loncu na pari pri slaboj vatri. Četvrtinu čokolade (otprilike 50 g) razmažite u tankom sloju od otprilike 2 mm na komad masnog papira i ostavite da se stvrdne. Izrežite 6-8 zvjezdica različitih veličina. Možete se poslužiti i modlicama za kekse. Preostalu tekuću čokoladu stavite sa strane za nadjev.
2. Za tijesto razlomite čokoladu (50 g) na komade. Otopite maslac u loncu i skinite s vatre. Dodajte čokoladu i rastopite je uz stalno miješanje. Pažljivo prepolovite 12-16 komada špekulacijusa kojima ćete obložiti rub kalupa za torte i stavite ih sa strane. Ostale kekse stavite u vrećicu za zamrzavanje, zatvorite vrećicu, valjkom za tijesto izmrvite i umiješajte u smjesu od maslaca i čokolade.
3. Obložite pladanj za torte podloškom ili masnim papirom te na to postavite obruč kalupa za torte (Ø 26 cm). Po dnu rasporedite masu od keksa, pomoću žlice pritisnite o dno i stavite na hladno mjesto.
4. Za nadjev prema uputi na omotu namočite želatinu. Pomiješajte svježi sir sa šećerom, mlijekom i Bourbon vanilin šećerom. Želatinu otopite u malom loncu na slaboj vatri (ne kuhajte) te je pomiješajte s malo smjese sa sirom. Preostalu smjesu umiješajte u sa svježim sirom. Pripremljene polovice keksa postavite uz rub kalupa za torte na ohlađeno tijesto od keksa i čokolade.
5. Odvojite gotovo trećinu smjese sa svježim sirom, umiješajte kompot od krušaka, pažljivo izlijte na pripremljeno tijesto od keksa i čokolade i izravnavajte. Preostalu tekuću čokoladu (od onih 200 g) eventualno još jednom podgrijte, umiješajte u ostatak smjese od svježeg sira te dodajte začine. Masu pažljivo rasporedite žlicom po smjesi od krušaka i svježeg sira te poravnajte.
6. Tortu čuvajte oko 3 sata na hladnom. Potom odvojite i skinite obruč od kalupa za torte. Tortu ukrasite čokoladnim zvjezdicama.

Savjet: Špekulacijus ćete lakše prepoloviti, ako najprije malim zupčastim nožem zarežete mjesto prijeloma i onda kekse na tom mjestu prelomite. Umiješajte 2 žlice groždica natopljenih s rumom u smjesu od krušaka i svježeg sira.



Torte

Torta s čokoladom i jogurtom

Za goste

Vrijeme pripreme: 60 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 45 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

150 g	maslaca ili margarina
200 g	pšeničnog brašna
2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
30 g	kakaa u prahu
1 omot	šećera
4	Dr. Oetker vanilin šećera
125 ml (1/8 l)	jaja tekućeg jogurta s 0,9% m.m.

Za nadjev:

100 g	maslaca
200 g	čokolade za kuhanje
200 g	vrhnja za šlag
70 g	prosijanog šećera u prahu

Za ukras:

šećerne perlice

Za posipati:

kakao prah

1. Za tijesto rastopite maslac ili margarin i ostavite da se ohladi. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom, prosijte u posudu koju možete zatvoriti (zapremnine od cca. 3 l) i pomiješajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jaja, maslac ili margarin i jogurt te posudu čvrsto zatvorite.
2. Posudu više puta (ukupno oko 15-30 sekundi) snažno protresite da se svi sastojci dobro izmiješaju. Sve još jednom metlicom ili kuhačom dobro promiješajte da se umiješaju i suhi sastojci s ruba. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 22 cm, s namaštenim dnom) i poravnajte ga. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 45 minuta.

3. Ostavite tijesto da odstoji 5 minuta u kalupu, potom ga odvojite od kalupa i pustite da se ohladi na rešetki za kolače koju ste obložili masnim papirom.
4. Za nadjev narežite maslac i čokoladu za kuhanje, zajedno s vrhnjem i šećerom u prahu stavite u posudu i pustite da se otopi na slaboj vatri, povremeno promiješajte. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete glatku smjesu. Neka se čokoladna smjesa ohladi. Zatim je kuhačom miješajte tako dugo dok ne postane maziva.
5. Tijesto dva puta vodoravno prerežite. Polovicom kreme namažite dva dijela tijesta. Spojite tijesto i položite treći dio tijesta na to. Od preostale kreme odvojite 2 žlice za ukras i napunite u štrcaljku s malim zvjezdastim nastavkom. Cijelu tortu premažite preostalom čokoladnom kremom i kratko stavite na hladno.
6. Tortu položite na pladanj za tortu te gornji i donji rub ukrasite točkicama od kreme. Stavite tortu na hladno i ukrasite prije posluživanja šećernim perlicama te pospite kakao prahom.



Torte

Višeslojna torta od bijele čokolade

Omiljena

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Vrijeme pečenja: 8-10 minuta po limu

Sastojci:

Za tijesto:

100 g	tamne čokolade
175 g	maslaca ili margarina
125 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	sol
3	jaja
125 g	pšeničnog brašna
50 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za posipanje:

100 g	naribane čokolade (mliječne ili tamne)
-------	--

Za nadjev:

300 g	bijele čokolade
400 g	vrhnja za šlag
2 omota	Dr. Oetker Kremfixa
3-4 žlice	likera od naranče

Za ukras:

kakao i šećer u prahu

1. Za tijesto razlomite čokoladu na komade, rastopite pri slaboj temperaturi na pari i ostavite da se malo ohladi. Dobro razradite maslac ili margarin mikserom s metlicama. U posudu s maslacem postupno dodavajte šećer, vanilin šećer i sol.
2. Na najvećoj brzini umiješajte jaje po jaje (svako otprilike 1/2 minute). Dodajte čokoladu. Pomiješajte brašno, Gustin i prašak za pecivo, prosijte i umiješajte u 2 navrata.
3. Tijesto podijelite na 6 dijelova iz kojih ćete ispeći ploče od tijesta. Po 2 ploče (svaka Ø 20 cm) namažite na lim koji ste prethodno obložili masnim papirom, i pospite s malo naribane čokolade. Limove jedan za drugim stavite u pećnicu (kod pećnice na vrući zrak pecite istodobno).

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: 8-10 minuta po limu.

4. Tijesto nakon pečenja zajedno s masnim papirom skinite s lima na rešetku za kolače da se ohladi.
5. Za nadjev nožem za guljenje povrća ili na ribežu naribajte bijelu čokoladu. Od vrhnja i Kremfixa istucite čvrsti šlag. Umiješajte dvije trećine čokolade i liker.
6. Rasporedite čokoladni šlag po pločama tijesta, razmažite i spojite tijesta u tortu. Stavite tortu 1-2 sata na hladno.
7. Prije posluživanja pospite gornji sloj šlaga preostalom čokoladom.

Savjet: Liker od naranče ne morate stavljati.

Ako čokoladu držite na sobnoj temperaturi, moći ćete je naribati na lijepe komadiće. Tortu prije posluživanja dodatno pospite s malo kakaa u prahu.



Torte

Bečka čokoladna torta

Profinjena

Vrijeme pripreme: 40 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 70 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

250 g	tamne čokolade
250 g	mekanog maslaca
150 g	šećera
5	žumanjaka
3	jaja
200 g	oljuštenih, mljevenih badema
100 g	krušnih mrvica
2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
5	bjelanjaka
100 g	naribane čokolade

Za premaz:

3 žlice	želea od ribiza ili pekmeza od naranči
2 žlice	vode

Za preljev i ukras:

250 g	tamne čokolade
2-3 žličice	ulja
1 žlica	kakaa u prahu



1. Za tijesto razlomite čokoladu na komade, miješajte je na pari pri slaboj vatri dok se na rastopi i ostavite da se malo ohladi. Dobro izradite maslac mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Postupno dodajte 100 g šećera, žumanjke i jaja (svako jaje miješajte otprilike 1/2 minute). Promiješajte bademe s krušnim mrvicama i praškom za pecivo te umiješajte u smjesu u više navrata.
2. Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg, dodajte preostali šećer i pažljivo umiješajte u tijesto. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 28 cm, namašteni) i poravnajte ga. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: 160-180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: 140-160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 70 minuta.

3. Tijesto odvojite od kalupa i pustite da se ohladi na rešetki za kolače.
4. Za premaz glatko izmiješajte žele ili džem, odnosno protisnite kroz sito i kuhajte uz stalno miješanje zajedno s vodom oko 2-3 minute. Cijelo tijesto premažite time i ostavite da se malo osuši.
5. Za preljev čokoladu nasjeckajte na grubo i miješajući s uljem rastopite u loncu na pari. Tortu prelijte s dvije trećine preljeva.
6. Za ukras ostatak glazure glatko namažite na okruglom komadu masnog papira (Ø 30 cm), a pri tome ostavite slobodan rub od 2 cm. Masni papir položite na duboki tanjur za juhu da se stvori nabor. Tanjur stavite 5-10 minuta na hladno dok se glazura ne stvrdne.
7. Tanjur izvadite iz hladnjaka i pažljivo odvojite masni papir. Ploču od glazure pažljivo položite na površinu torte. Tortu prije posluživanja pospite kakao prahom.

Savjet: Bečka čokoladna torta posebno će prijati nakon što je odstajala (2-3 dana). Tijesto možete dodatno nadjenuti. Tada pečeno tijesto ostavite da se potpuno ohladi i vodoravno ga prerežite. Donji dio tijesta premažite s 2 žlice želea od ribiza, džema od marelica ili pekmeza od naranči, na to položite drugi dio tijesta i lagano pritisnite. Potom tortu premažite glazurom kako je opisano u receptu.



Torte

Torta s narančama i konjakom

Omiljena

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

Sastojci:

Za tijesto :

50 g pšeničnog brašna
na vrh noža Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
40 g šećera
1 jaje
50 g mekanog maslaca ili margarina

Za posipanje:

25 g naribane tamne čokolade

Za miješano tijesto:

125 g pšeničnog brašna
1/2 ravne žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g šećera
1 omot Dr. Oetker vanilin šećera
1 jaje
50 g maslaca

Za premaz:

150 g pekmeza od gorkih naranči

Za nadjev:

300 g tamne čokolade (otprilike 60% kaka) Dr. Oetker bijele želatine
5 listova mljek
100 ml mljek
1 žlica šećera
3 žumanjka
400 g vrhnja za šlag
3-4 žlice konjaka ili Grand Marnier-a (liker od naranče)

Za ukrašavanje rubova:

3 bjelanjaka
100 g šećera
naribana korica 1 naranče

1. Za tijesto pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte ostale sastojke i izradite glatko tijesto miješajući 2 minute mikserom s metlicama na najvećoj brzini.
2. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno), poravnajte i pospite čokoladom. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 10 minuta.

3. Tijesto odvojite od kalupa i pustite da se ohladi na rešetki za kolače koju ste obložili masnim papirom.
4. Za miješano tijesto pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte ostale sastojke i mikserom s lopaticama najprije kratko miješajte na najnižoj, a potom izradite na najvećoj brzini. Tijesto kratko izmijesite na malo pobrašnjenoj radnoj ploči, izvaljajte na dnu kalupa za torte (Ø 26 cm, namašten) i više puta ubodite vilicom. Postavite obruč kalupa oko tijesta, kalup gurnite na rešetku u pećnici i **pecite pri istoj temperaturi 12-15 minuta.**
5. Odvojite dno kalupa od obruča, ali ostavite da se tijesto na njemu malo ohladi. Tijesto pažljivo premjestite na pladanj za torte, još ga toplog premažite pekmezom i ostavite da se ohladi. Oko tijesta položite obruč kalupa za torte ili papirnati prsten za torte.
6. Za nadjev izlomite čokoladu na komade, miješajući u malom loncu otopite je na pari na slaboj vatri i ostavite da se malo ohladi. Želatinu otopite prema uputi na omotu. Mlijeko zajedno sa šećerom i žumanjcima ulijte u posudu te miješajte na pari mikserom s metlicama dok ne dobijete gustu smjesu (otprilike 5 minuta).
7. Želatinu malo iscijedite i uz stalno miješanje otopite u smjesi. Skinite kremu od žumanjaka s pare. Od tekuće čokolade odvojite 2 žlice za ukras, a preostalu čokoladu kratko umiješajte u 2 navrata u smjesu od jaja. Smjesu povremeno promiješajte i ostavite da se ohladi.
8. Istucite čvrsti šlag i u 2 porcije pažljivo umiješajte u kremu od čokolade. Potom umiješajte alkohol. Gotovo polovicu kreme izlijte na tijesto koje ste premazali pekmezom i poravnajte. Potom na to položite tijesto „sve u 1“, premažite preostalom čokoladnom kremom i poravnajte. Tortu čuvajte otprilike 2 sata na hladnom.
9. Za ukrašavanje rubova odvojite i skinite obruč kalupa za torte ili prsten za torte. Od bjelanjaka i šećera istucite čvrsti snijeg. Umiješajte voćnu smjesu od naranče. Štrcaljku s malim zvjezdastim otvorom punite beze smjesom te ukrasite rubove. Beze malo zažutite pomoću uređaja s plamenom. Odvojenu čokoladu ponovno malo zagrijte i njome poprskajte tortu.

Savjet: Umjesto s beze-om možete rubove torte ukrasiti i s čvrstim tučenim šlagom.



Torte

Fina čokoladna torta

Za goste

Vrijeme pripreme: 40 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

150 g	tamne čokolade
150 g	maslaca ili margarina
75 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
2	jaja
4	žumanjka
150 g	pšeničnog brašna
20 g	kakao praha
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
4	bjelanjka
75 g	šećera

Za premaz:

4-6 žlica	želea od ribiza
-----------	-----------------

Za preljev:

100 g	tamne čokolade
5 žlica	vrhnja za šlag

1. Za tijesto razlomite čokoladu na komade, miješajući otopite u malom loncu na pari pri slaboj vatri i ostavite da se malo ohladi. Maslac ili margarin dobro izradite mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Postupno dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete glatku smjesu.
2. Dodajte jedno po jedno jaje i žumanjke (svako jaje miješajte gotovo 1/2 minute). Pomiješajte brašno s kakaom i praškom za pecivo, prosijte, kratko umiješajte u smjesu u 2 navrata srednjom brzinom. Čokoladu također brzo umiješajte.
3. Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. Postupno dodavajte šećer. Snijeg pažljivo umiješajte u tijesto, ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno) i poravnajte. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta.

4. Kalup izvadite na rešetku za kolače. Ostavite tijesto da odstoji 10-ak minuta u kalupu, potom odvojite od kalupa i iskrenite na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom. Neka se tijesto ohladi pa ga jednom vodoravno prerežite.
5. Donji dio tijesta premažite s 2-3 žlice želea od ribiza, položite gornji dio tijesta na to. Namažite rub i površinu torte ravnomjerno preostalim želeom od ribiza.
6. Za preljev razlomite čokoladu na manje komade, rastopite na pari zajedno s vrhnjem u manjem loncu na slaboj vatri i toliko dugo miješajte metlicom dok ne dobijete glatku smjesu. Neka se preljev malo ohladi. Preljite tortu preljevom. Pomoću noža u preljevu načinite valove i ostavite da se stvrdne.

Prilog: Čvrsto istučeni šlag.



Torte

Torta s pralinama

Omiljena

Vrijeme pripreme: 50 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 30-35 minuta

Sastojci:

Priprema za nadjev:

500 g	vrhnja za šlag
100 g	čvrstog nougata (ne namaza)
300 g	čokolade za kuhanje
1-2 žlice	likera od naranči

Za tijesto:

150 g	čokolade za kuhanje
100 g	pšeničnog brašna
25 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
3 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
3	jaja
100 g	mekanog maslaca ili margarina

Za premaz i ukras:

400 g	vrhnja za šlag
2 omota	Dr. Oetker Kremfixa
malo	kakao praha
nekoliko	belgijskih pralina u obliku morskih plodova

1. U loncu zakuhajte vrhnje i maknite s vatre. U njemu uz stalno miješanje otopite nugat od lješnjaka te na komade izlomljenu čokoladu za kuhanje. Dodajte liker. Čokoladno vrhnje ulijte u posudu, prekrijte folijom za čuvanje svježine i preko noći držite na hladnom.
2. Za tijesto razlomite čokoladu za kuhanje na veće komade. Neka se uz miješanje rastopi u malom loncu na pari pri slaboj vatri. Ostavite da se ohladi. Pomiješajte brašno s Gustinom i praškom za pecivo i prosijte u posudu. Izradite tijesto od sastojaka za otprilike 2 minute s mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Na kraju umiješajte otopljenu čokoladu. Ulijte tijesto u kalup za torte (Ø 24 cm, namašteno dno, obložen masnim papirom) i poravnajte ga. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: 30-35 minuta.

3. Tijesto odvojite od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Potom skinite masni papir na kojem se tijesto peklo te ga jednom vodoravno prerežite.
4. Za nadjev mikserom s metlicama kratko promiješajte čokoladno vrhnje. Donji dio tijesta položite na pladanj za torte i namažite ga čokoladnom kremom. Položite na to gornji dio tijesta, malo pritisnite i čuvajte tortu na hladnom.
5. Za premaz istucite čvrsti šlag od vrhnja s Kremfixom. Premažite s njime rubove i površinu torte te ukasite pomoću nazubljene lopatice. Tortu ponovno stavite na hladno. Za ukrašavanje površinu torte prije posluživanja pospite s malo kakaa i ukasite pralinama u obliku plodova mora.





Torte

Torta s brusnicama i čokoladom

Omiljena

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

Sastojci:

Za biskvit:

4	jaja
3 žlice	vruće vode
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
100 g	pšeničnog brašna
25 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
10 g	kakaa u prahu
1 dobar vrh noža	mljevenog cimeta
1/2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za nadjev:

100 g	mlječne čokolade
100 g	tamne čokolade
1 staklenka (395 g)	brusnica
2 žlice	limunovog soka
800 g	vrhnja za šlag
3 omota	Dr. Oetker Kremfixa

Za ukras:

100 g	tamne čokolade
-------	----------------

1. Za tijesto pjenasto istucite jaja i vodu miješajući mikserom s metlicama na najvećoj brzini 1 minutu. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom, uspite tijekom 1 minute pa tucite još 2 minute.
2. Pomiješajte brašno s Gustinom, kakaom, cimetom i praškom za pecivo, prosijte na kremu od jaja i kratko promiješajte najmanjom brzinom. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno, obložen masnim papirom). Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta.

3. Biskvit odvojite od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom i ostavite da se ohladi. Potom skinite masni papir na kojem se biskvit pekao te ga jednom vodoravno prerežite.
4. Za nadjev razlomite čokolade na veće komade, otopite ih na pari u malom loncu uz stalno miješanje na slaboj vatri i ostavite da se ohladi. Pomiješajte brusnice s limunovim sokom. Položite donji dio tijesta na pladanj za torte. Rasporedite voćnu masu brusnica po biskvitu i ostavite slobodan rub od 1 cm. Od vrhnja s Kremfixom istucite čvrsti šlag. Pomiješajte 2 žlice šlaga s ohlađenom glazurom, potom postupno umiješajte u preostali šlag.
5. Namažite polovicu čokoladnog šlaga po brusnicama i položite gornji dio biskvita na to. Površinu i rubove torte premažite preostalim čokoladnim šlagom. Tortu držite 2-3 sata na hladnom.
6. Za ukras razlomite čokoladu na komade i miješajući je rastopite u loncu na pari na slaboj vatri. Čokoladu u tankom sloju namažite na pladanj i ostavite da se stvrdne (ne držite na hladnom). Širokom lopaticom lijepo nastrožite čokoladu i strugotine pomoću vilica položite na tortu.



Torte

Torta s kremom od šampanjca

Profinjena - za goste

Vrijeme pripreme: 60 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 30-35 minuta

Sastojci:

Za pripremu kreme:

450 g	vrhnja za šlag
180 g	maslaca
300 g	bijele čokolade
100 g	oljuštenih, mljevenih badema

Za prhko tijesto:

100 g	pšeničnog brašna
40 g	šećera
60 g	maslaca

Za biskvit:

2	jaja
2 žlice	vruće vode
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
75 g	pšeničnog brašna
25 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za kremu od šampanjca:

20 g	šećera
10 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
1	žumanjak
125 ml (1/2 l)	šampanjca ili pjenušca

Za ukras:

150 g	bijele čokoladne glazure
25 g	maslaca
1 žličica	šećera

1. Za pripremu kreme zakuhajte vrhnje u loncu uz stalno miješanje. Maknite lonac s vatre, otopite maslac u njemu, a potom stalno miješajući rastopite čokoladu u komadićima dok ne dobijete povezanu masu. Posudu napunite kremom i stavite najmanje 4 sata (najbolje preko noći) na hladno. U tavi bez masnoće malo popržite bademe pa ih ostavite na tanjuru da se ohlade.
2. Za prhko tijesto prosijte brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i izradite mikserom s lopaticama. Tijesto kratko izmijesite na malo pobrašnjenoj radnoj ploči i izvaljajte na dnu namaštenog kalupa za torte (Ø 24 cm). Tijesto više puta ubodite vilicom, postavite обруč kalupa oko njega i kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 12 minuta.

3. Odvojite tijesto od kalupa, ali ga ostavite da se na njemu ohladi.
4. Za biskvit mikserom s metlicama na najvećoj brzini pjenušasto istucite jaja i vodu miješajući 1 minutu. Pomiješajte šećer i vanilin šećer, uspite tijekom 1 minute pa tucite još 2 minute. Pomiješajte brašno s Gustinom i praškom za pecivo, prosijte na kremu od jaja i kratko umiješajte najmanjom brzinom. Na kraju umiješajte 50 g poprženih badema. Tijesto ulijte u očišćeni kalup za torte (Ø 24 cm, namašteno dno, obložen masnim papirom) i poravnajte. Kalup gurnite na rešetku u pećnici i **pri istoj temperaturi pecite 20-25 minuta.**
5. Odvojite biskvit od kalupa, iskrenite ga na rešetku za kolače obloženu masnim papirom i ostavite da se ohladi. Potom uklonite masni papir na kojem se biskvit pekao i biskvit jednom vodoravno prerežite.
6. Za kremu od šampanjca pomiješajte šećer i škrob u malom loncu i dodajte žumanjak i malo šampanjca ili pjenušca. Dodajte preostali šampanjac ili pjenušac i sve uz stalno miješanje kratko zakuhajte. Miješajte dok se krema ne ohladi. Prhko tijesto položite na pladanj za torte, premažite kremom i položite donji dio biskvita na to.
7. Ohlađenu kremu od bijele čokolade istucite mikserom s metlicama. Pomoću dviju žličica odvojite 14-16 pralina te ih i na masnom papiru stavite na hladno mjesto. Potom uvaljajte praline u preostale bademe.
8. Polovicu preostale kreme namažite na biskvit u obliku kupole, položite drugi dio biskvita na to i malo pritisnite. Premažite površinu i rubove preostalom kremom.
9. Za ukras rastopite glazuru i umiješajte maslac. Ostavite da se masa ohladi te njome napunite papirnatu štrcaljku. Odrežite vrh i ukrasite tortu trakastim uzorkom. Površinu torte pospite šećerom. Tortu ukrasite pralinama i stavite na hladno.



Torte

Torta s orasima i viskijem

Omiljena

Vrijeme pripreme: 50 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

Sastojci:

Za biskvit:

150 g	očišćenih oraha
3	jaja
2 žlice	vruće vode
125 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
75 g	pšeničnog brašna
1 omot	Dr. Oetker Gala pudinga s okusom čokolade s narančom
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za poprsinati:

6 žlica	viskija
---------	---------

Za nadjev:

3 lista	Dr. Oetker bijele želatine
4 žlice	čokoladnog sirupa
300 g	vrhnja za šlag
20 g	šećera u prahu
100 g	mliječne čokolade

Za ukras i dekoraciju:

150 g	tamne čokolade
500 g	vrhnja za šlag

1. Odvojite 16 oraha za dekoraciju, a ostale orahe sameljite za tijesto, malo ih popržite na tavi bez masnoće pa ih ostavite na tanjuru da se ohlade.
2. Pjenasto istucite jaja i vodu mikserom s metlicama na najvećoj brzini miješajući 1 minutu. Pomiješajte šećer i vanilin šećer, uspite tijekom 1 minute pa tucite još 2 minute.
3. Pomiješajte brašno s praškom za puding i praškom za pecivo, prosijte na kremu od jaja i kratko umiješajte najmanjom brzinom. Na kraju dodajte 50 g poprženih oraha. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 24 cm, namašteno dno, obložen masnim papirom), poravnajte i kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta.

4. Odvojite biskvit od kalupa, istresite ga na rešetku obloženu masnim papirom, skinite masni papir i ostavite da se biskvit ohladi.
5. Biskvit jednom vodoravno prerežite i poprskajte donji dio biskvita polovicom viskija.
6. Za nadjev namočite želatinu prema uputi na omotu. Potom želatinu lagano istisnite, otopite je u malom loncu pri slaboj temperaturi (ne kuhati) i postupno umiješajte sirup od čokolade. Od vrhnja istucite čvrsti šlag, dodajte mješavinu sa sirupom i umiješajte zajedno sa šećerom u prahu.
7. Čokoladu fino nasjeckajte i zajedno s preostalim prženim orasima umiješajte u vrhnje sa sirupom. Kremu namažite na donji dio biskvita i poravnajte. Položite gornji dio biskvita na to i poprskajte preostalim viskijem. Tortu stavite oko 1 sat na hladno.
8. Za ukras razlomite čokoladu na komadiće i otopite u loncu na pari pri slaboj vatri. 2 žličice odvojite za poprsinati i ulijte u malu vrećicu za led, a preostalu čokoladu pustite da se ohladi. Istucite čvrsti šlag. Ohlađenu tekuću čokoladu pomiješajte s 1-2 žlice šlaga, potom tu smjesu metlicom kratko promiješajte s preostalim šlagom.
9. Šlag u porcijama napunite u vrećicu za štrcanje s velikim zvjezdastim nastavkom i ukrasite površinu i rub torte ružicama. Čokoladu u vrećici za zamrzavanje malo izmijesite, eventualno ju malo zagrijte u vodi i odrežite mali kut. Ružice poprskajte čokoladom i ukrasite preostalim polovicama oraha.

Savjet: Dodajte u čokoladni šlag 2 žlice viskija.



Torte

Firentinska torta

Omiljena

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta

Sastojci:

Pripremiti za nadjev:

250 g	vrhnja za šlag
50 g	maslaca
400 g	čokolade za kuhanje
3 žlice	likera od badema

Za smjesu za firentince:

25 g	maslaca
50 g	šećera
20 g	meda
75 g	vrhnja za šlag
100 g	badema u listićima
4	crvene ušećerene trešnje
20 g	ušećerene narančine korice
malo	naribane limunove korice

Za biskvit:

100 g	mljevenih lješnjaka
4	jaja
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
100 g	pšeničnog brašna
40 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
15 g	kakao praha
1 ravnu žličicu	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za premaz:

50 g	čokolade za kuhanje
------	---------------------

1. Za nadjev stavite vrhnje i maslac u lonac i otopite na slaboj vatri. Dodajte čokoladu nasjeckanu na veće komade i pri slaboj vatri miješajte metlicom dok ne dobijete glatku masu. Masu ulijte u posudu, ostavite da se ohladi i umiješajte liker od badema. Masu stavite najmanje 4 sata (najbolje preko noći) na hladno.
2. Za masu za firentince stavite maslac, šećer i med u posudu i uz stalno miješanje zagrijavajte toliko dugo dok masa ne dobije lagano smečkastu boju. Dodajte vrhnje i miješajte sve dok se šećer ponovno ne otopi. Dodajte bademe, na komadiće narezane trešnje i ušećerenu narančinu koricu te uz stalno miješanje kratko zakuhajte dok se masa ne poveže. Odvojite 3 žlice mase za tijesto, a ostatak rasporedite po kalupu za torte (Ø 20 cm) obloženim masnim papirom te ravnomjerno razmažite u tankom sloju. Kalup gurnite na rešetku u pećnici i pecite masu za firentince dok ne dobije zlatnožutu boju.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: 8-10 minuta.

3. Masu za firentince ostavite na rešetki za kolače da se ohladi u kalupu.
4. Za tijesto lagano popržite lješnjake i ostavite da se ohlade. Pjenasto istucite jaja mikserom s metlicama na najvećoj brzini miješajući 1 minutu. Pomiješajte šećer i vanilin šećer, uspite tijekom 1 minute, potom tucite još 2 minute. Pomiješajte brašno s Gustinom, kakaom i praškom za pecivo, prosijte na kremu od jaja i kratko umiješajte na najmanjoj brzini. Na kraju kratko umiješajte lješnjake i masu za firentince. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno, obložen masnim papirom) i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici i **pecite biskvit na istoj temperaturi otprilike 30 minuta.**
5. Biskvit odvojite od kalupa, istesite na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom i ostavite da se ohladi. Odvojite masni papir na kojem se biskvit pekao i biskvit dva puta vodoravno prerežite. Položite donji dio tijesta na pladanj za torte.
6. Za nadjev kremasto istucite ohlađeni čokoladni nadjev mikserom s metlicama. Trećinom mase namažite donji dio biskvita. Položite drugi dio biskvita na to pa rasporedite polovicu preostalog nadjeva i prekrijte zadnjim dijelom biskvita. Od preostale kreme odvojite 2 žlice i napunite u vrećicu za štrcanje s malim zvjezdastim nastavkom. Ostatak premažite površinu i rub torte.
7. Pečenu koru za firentince odvojite od kalupa i iskenrite na masni papir. Odvojite masni papir na kojem se masa pekla. Donju stranu premažite čokoladom otopljenom na pari, eventualno lopaticom za ukrašavanje načinite valove i ostavite da glazura očvrсне. Kору položite na čokoladom premazanu stranu i narežite na 16 komada. Na torti označite 16 komada i na svaki dio uz rub naštrcajte ružicu od kreme iz štrcaljke. Položite po jedan firentinac na kremu. Tortu čuvajte oko 2 sata na hladnom.



Torte

San od višanja u čokoladi

Malo složenija - s alkoholom

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 45 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

1 staklenka	višanja (ocijeđena masa 350 g)
100 g	tamne čokolade (70 % kaka) i
6	čokoladnih bombona s višnjama u
	alkoholu
250 g	maslaca ili margarina
200 g	šećera
2 omota	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
6	jaja
325 g	pirovog brašna tipa 630
2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za
	pecivo
4 žlice	soka od višanja iz staklenke

Za nadjev i ukras:

12	čokoladnih bombona s višnjama u
	alkoholu
200 g	tamne čokolade (70 % kaka) i
800 g	vrhnja za šlag
2 omota	Dr. Oetker Kremfixa
40 g	šećera u prahu

Za posipati:

50 g	naribane tamne čokolade
	(70 % kaka)

1. Za tijesto ostavite višnje da se °Cijede u cjedilu, pri tome sačuvajte sok i odvojite 4 žlice. Čokoladu nasjeckajte na sitne komade. Čokoladne bombone narežite na veće komade. Mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro izradite maslac ili margarin. Malo po malo dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete povezanu masu.
2. Dodajte jaje po jaje (svako miješajte oko 1/2 minute). Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i naizmjenice sa sokom od višanja umiješajte na srednjoj brzini. Na kraju kratko umiješajte čokoladu i čokoladne bombone.
3. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno) i poravnajte. Rasporedite višnje po površini. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 45 minuta (nakon 30 minuta pokrijte masnim papirom).

4. Neka tijesto odstoji 10 minuta, potom ga odvojite od kalupa, izvadite na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom i ostavite da se ohladi. Tijesto vodoravno prerežite dva puta.
5. Za nadjev položite donji dio tijesta na pladanj za torte i po njemu rasporedite čokoladne bombone s višnjama u alkoholu, pri tome ostavite slobodan rub od 1-2 cm. Usitnite čokoladu. Istucite čvrsti šlag s Kremfixom i šećerom u prahu i umiješajte čokoladu.
6. Gotovo trećinu kreme od šlaga rasporedite po donjem dijelu tijesta i čokoladnim bombonima i pažljivo poravnajte. Položite drugi dio tijesta na to i po njemu razmažite gotovo polovicu od preostale kreme. Stavite još treći dio biskvita na to. Površinu premažite preostalim šlagom u tankom sloju, a rub malo deblje pa stavite tortu na hladno.
7. Pospite rub i površinu torte naribanom čokoladom.



Torte

Pralina torta

Profinjena

Vrijeme pripreme: 40 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta

Sastojci:

Za pripremu kreme:

750 g vrhnja za šlag
300 g tamne čokolade (60% kakao udjela)

Za pripremu tijesta:

150 g čokolade za kuhanje
150 g maslaca
1 žlica praha (granula) za instant espresso

Za tijesto:

200 g pšeničnog brašna
3 ravne žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g šećera
3 jaja
2 omota Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
100 g neslanog, fino nasjeckanog kikirikija

Osim toga:

6 listova Dr. Oetker bijele želatine
1 žlica kakaa u prahu
nekoliko malih pralina

1. Za pripremu kreme dobro zagrijte vrhnje u loncu i skinite s vatre. Čokoladu razlomite na komade i stalno miješajući metlicom rastopite u vrhnju. Čokoladnu masu pokrijte folijom za čuvanje svježine i preko noći stavite na hladno.
2. Za pripremu tijesta nasjeckajte čokoladu za kuhanje na komadiće i zajedno s maslacem i prahom za espresso u malom loncu na pari miješajte dok se ne poveže. Ostavite da se malo ohladi.
3. Za tijesto pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte u posudu koja se može zatvoriti (otprilike 3 l) i pomiješajte sa šećerom. Dodajte jaja, aromu i čokoladnu smjesu. Posudu čvrsto zatvorite poklopcem.
4. Posudu više puta (ukupno 15-30 sekundi) snažno protresite da se svi sastojci dobro pomiješaju. Dodajte kikiriki. Sve skupa metlicom ili kuhačom još jednom pažljivo promiješajte, kako bi se umiješali i suhi sastojci s ruba.
5. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 28 cm, namašteno dno) i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta.

6. Tijesto odvojite od kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki za kolače.
7. Želatinu namočite prema uputi na omotu, lagano istisnite i otopite u malom loncu pri slaboj vatri (ne kuhati). Umiješajte jednu žlicu šlag kreme.
8. Preostalu šlag kremu istucite mikserom s metlicama da bude gotovo čvrsta. Uz stalno miješanje dodajte mješavinu sa želatinom i istucite čvrstu šlag kremu. Šlag kremu rasporedite po tijestu i poravnajte. Na šlag kremi vilicom ili nazubljenom lopaticom za torte izvucite rešetkasti uzorak i stavite tortu 2-3 sata na hladno.
9. Tortu prije posluživanja pospite kakaom i ukasite malim čokoladnim bombonijerama.



Torte

Ledena torta snježne kraljice

Za goste - laka priprema

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja i zamrzavanja

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

75 g	pšeničnog brašna
25 g	šećera
50 g	mekanog maslaca ili margarina
1	žumanjak

Za masu od bjelanjka:

50 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1	bjelanjak

Osim toga:

50 g	tamne čokolade
------	----------------

Za nadjev:

100 g	bijele čokolade
600 g	vrhnja za šlag
75 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera naribana korica 1 limuna

1. Za tijesto prosijte brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i sve dobro izradite mikserom s lopaticama najprije na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini. Potom tijesto još kratko izmijesite na malo pobrašnenoj radnoj ploči. Tijesto izvaljajte na dnu kalupa za torte (Ø 22 cm, namašteno dno), više puta ubodite vilicom i postavite obruč kalupa oko toga. Kalup gurnite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 200 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 3-4 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 10 minuta.

2. Skinite obruč kalupa za torte, odvojite tijesto od dna kalupa, ali ostavite da se na njemu ohladi na rešetki za kolače.
3. Za masu od bjelanjka pomiješajte šećer s vanilin šećerom. Bjelanjak istucite u gotovo čvrsti snijeg, postupno umiješajte mješavinu šećera i istucite čvrsti snijeg. Masu od bjelanjka stavite u vrećicu za štrcanje s velikim okruglim nastavkom i naštrcajte točke veličine oraha na lim za kolače (namašten, obložen masnim papirom). Gurnite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 140 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 1-2 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta.

4. Točke bezea zajedno s masnim papirom povucite na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade. Položite tijesto na pladanj za torte i postavite oko njega prsten za torte ili očišćeni obruč kalupa za torte (obruč obložite masnim papirom).
5. Usitnite tamnu čokoladu, rastopite je uz stalno miješanje u loncu na pari pri slaboj vatri i ostavite da se malo ohladi. Tijesto premažite njome i ostavite da očvrstne. Preostalu čokoladu u tankom sloju nanosite na masni papir i stavite sa strane za ukrašavanje (ne staviti na hladno).
6. Za nadjev sitno nasjeckajte bijelu čokoladu. Od vrhnja šećera, vanilin šećera i limunove korice istucite čvrsti šlag. Točke bezea (osim 8-10 komada) razrežite na četiri komada i umiješajte u šlag zajedno s čokoladom. Kremom napunite prsten za torte ili obruč kalupa za torte i površinu valovito ukasite pomoću žlice.
7. Preostale točke bezea rasporedite po torti kao dekoraciju. Tortu stavite najmanje 5 sati u zamrzivač.
8. Prije posluživanja nastružite čokoladu s masnog papira i ukasite tortu.

Savjet: Tortu odledite 15-ak minuta prije posluživanja.



Torte

Brownie torta

Omiljena

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta

Sastojci:

Za pripremu kreme:

175 g bijele čokolade
150 g milerama

Za tijesto „sve u 1“:

150 g očišćenih oraha
100 g tamne čokolade
225 g pšeničnog brašna
20 g kakao praha
2 ravne žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g šećera
100 g smeđeg šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1/2 ravne žličice soli
225 ml ulja, npr. od suncokreta
3 jaja
2 žlice mljeka

Osim toga:

50 g ušećerene narančine korice

Za ukras i dekoraciju:

100 g tamne čokolade



1. Za pripremu kreme dan ranije razlomite čokoladu na komade, stavite s mileramom u lonac i stalno miješajući otopite na pari pri slaboj vatri. Smjesu čokolade i milerama ulijte u posudu za miješanje i preko noći stavite na hladno.
2. Za tijesto grubo nasjeckajte orahe i čokoladu. Pomiješajte brašno s kakaom i praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte ostale sastojke, osim oraha i čokolade, i izradite glatko tijesto mikserom s metlicama kratko na najmanjoj, a potom 2 minute na najvećoj brzini. Na kraju dodajte orahe i čokoladu.
3. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 20 cm, namašteno dno) i poravnajte. Kalup gurnite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta.

4. Tijesto u kalupu stavite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Ohlađeno tijesto izvadite iz kalupa.
5. Za kremu vrlo sitno nasjeckajte ušećerenu narančinu koricu. Masu od čokolade i milerama kremasto istucite mikserom s metlicama na najvećoj brzini i umiješajte ušećerenu narančinu koricu. Tijesto namažite kremom sa svih strana.
6. Za ukras razlomite čokoladu na komade i uz miješanje otopite u malom loncu na pari pri slaboj vatri. Čokoladu ulijte u papirnatu vrećicu ili malu vrećicu za zamrzavanje, odrežite mali kut i ukrasite tortu. Polovice oraha položite na još vlažnu čokoladu i ostavite da se čokolada stvrdne.

Savjet: Tijesto možete ispeći i nekoliko dana ranije i skladištiti umotano u aluminijsku foliju; ono će posebno prijati ako malo odstoji i okusi se povežu.

Tijesto je prikladno za zamrzavanje.

Umiješajte 2-3 kapi ruma tako da čokolada postane malo gušća. Miješajte toliko dugo dok čokolada ne postane ponovno glatka. Čokolada će postati gušća i dat će se lijepo rasporediti.



Torte

Torta s čokoladnom kremom od maslaca

Klasična

Vrijeme pripreme: 60 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta

Sastojci:

Za biskvit:

4	jaja
3 žlice	vruće vode
150 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
100 g	pšeničnog brašna
25 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za kremu s maslacem:

1 omot	Dr. Oetker praška za puding od čokolade
75 g	šećera
500 ml (1/2 l)	mlijeka
100 g	tamne čokolade (72 % kaka)
300 g	mekanog maslaca

Za ukras:

naribane ili nastrugane tamne čokolade

1. Za biskvit pjenasto istucite jaja i vodu 1 minutu mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Pomiješajte šećer i vanilin šećer, uspite tijekom 1 minute i tucite još 2 minute.
2. Pomiješajte brašno s Gustinom i praškom za pecivo. Polovicu prosijte na kremu od jaja i kratko umiješajte na najmanjoj brzini. Na isti način umiješajte preostalu mješavinu brašna. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno, obložen masnim papirom) i stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: 25-30 minuta.

3. Izvadite biskvit iz kalupa na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom. Ostavite da se ohladi. Potom skinite masni papir na kojem se biskvit pekao i biskvit prerežite vodoravno dva puta.
4. Za kremu od maslaca pripremite puding prema uputi na omotu od praška za puding, šećera i mlijeka. Čokoladu razlomite na komade i rastopite u vrućem pudingu stalno miješajući. Položite foliju za čuvanje svježine izravno na površinu pudinga i ostavite da se puding ohladi (ne stavite na hladno).
5. Mikserom s metlicama dobro izradite maslac, ohlađeni puding umiješajte žlicu po žlicu. Bitno je da su i maslac i puding sobne temperature, inače će se krema zgrušati.
6. Donji dio biskvita premažite trećinom kreme s maslacem. Položite drugi dio biskvita na to, namažite polovicom preostale kreme i poklopite trećim dijelom biskvita. Rub i površinu torte ravnomjerno namažite ostatkom kreme.
7. Rub torte i vanjski rub površine torte ukasite pomoću vilice. Rub površine torte dodatno ukasite naribanom ili nastruganom čokoladom.

Savjet: Donji dio biskvita, prije nanošenja kreme s maslacem, premažite s 2-3 žlice džema od malina.



Pite & kolači

Pita Helena od krušaka

Omiljena

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta

Sastojci:

Za mrvičasto tijesto:

225 g	pšeničnog brašna
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1/2 žličice	mljevenog cimeta
2	žumanjka
125 g	maslaca ili margarina

Za nadjev:

1 velika limenka	polovica krušaka (ocijeđena masa 460 g)
300 g	vrhnja za šlag
1 omot	Dr. Oetker pudinga s okusom vanilije
2	bjelanjka
1 prstohvat	sol

Za čokoladni preljev:

175 g	vrhnja za šlag
1 omot (25 g)	Dr. Oetker vruće čokolade u prahu Ciobar
100 g	mlječne čokolade
100 g	tamne čokolade

1. Za tijesto prosijte brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i mikserom s metlicama izradite mrvice. Dvije trećine mrvica raspodijelite u kalupu za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom) i pritisnite uz dno.
2. Preostale mrvice izmijesite i oblikujte valjak. Valjak položite s unutrašnje strane uz rub kalupa i načinite rub visine 2-3 cm.
3. Za nadjev °Cjedite kruške. Pripremite puding prema uputi na omotu, ali s vrhnjem za šlag. Od bjelanjaka i soli istucite čvrsti snijeg i umiješajte u kremu od pudinga.
4. Kremu stavite na tijesto i poravnajte. Kruške položite na kremu sa zaobljenom stranom prema gore. Kalup na rešetki stavite u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta.

5. Neka se pita u kalupu hladi otprilike 1 sat na rešetki za kolače.
6. Za čokoladni preljev u loncu pomiješajte vrhnje s Ciobar prahom, zagrijte i skinite s vatre. Čokolade izlomite na komade, miješajući otopite u vrhnju i ostavite da se masa malo ohladi. Čokoladni preljev rasporedite po kruškama. Pitu stavite najmanje 3 sata na hladno. Kod rezanja bi preljev trebao biti mekši.

Savjet: Po želji pitu pospite prženim bademima u listićima. Pitu možete kao idealan desert poslužiti sa sladoledom od vanilije.



Pite & kolači

Rolada od ribiza i čokolade

Omiljena

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 12 minuta

Sastojci:

Za biskvit:

4	jaja
5 žlica	vrućeg mlijeka
100 g	šećera
75 g	pšeničnog brašna
1 omot	Dr. Oetker praška za puding s okusom čokolade
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Nadjev I:

100 g	džema od crnog ribiza
150 g	duboko zamrznutih borovnica
20 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
1 žlica	vode
1 žličica	šećera
100 ml	likera od ribiza

Nadjev II:

200 g	tamne čokolade
400 g	vrhnja za šlag
1 žličica	šećera
2 omota	Dr. Oetker Kremfixa

Za posipati:

naribana ili nastrugana mliječna ili tamna čokolada

1. Za tijesto pjenasto istucite jaja i mlijeko 1 minutu mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Tijekom 1 minute uspite šećer pa tucite još 2 minute.
2. Pomiješajte brašno s praškom za puding i praškom za pecivo, prosijte na kremu od jaja kratko umiješajte na najmanjoj brzini. Rasporedite tijesto na limu za kolače (30 x 40 cm, namašten, obložen s masnim papirom) i gurnite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 200 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 3-4 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 12 minuta.

3. Iskrenite tijesto na masni papir posut šećerom i pažljivo skinite masni papir na kojem se tijesto peklo. Biskvit labavo namotajte s duže strane pomoću masnog papira i ostavite da se ohladi.
4. Za nadjev I u loncu zagrijte džem, dodajte borovnice i kratko zakuhajte dok se bobice ne otope. Voćnu masu skinite s vatre. Zamiješajte Gustin s vodom i šećerom, ulijte u voćnu masu i uz stalno miješanje ponovno zakuhajte. Voćnu masu maknite s vatre, umiješajte 2 žlice likera od ribiza i ostavite da se ohladi.
5. Za nadjev II grubo narežite čokoladu, otopite je u loncu na pari pri slaboj vatri i ostavite da se ohladi. Od vrhnja, šećera i Kremfixa istucite šlag. Dodajte ohlađenu, tekuću čokoladu i promiješajte.
6. Biskvit pažljivo odmotajte i poprskajte preostalim likerom od ribiza. Voćnu masu rasporedite po biskvitu i razmažite. Po tome rasporedite dvije trećine čokoladnog šlaga, razmažite i pažljivo namotajte biskvit. Roladu nakratko stavite na hladno.
7. Površinu rolade premažite preostalim čokoladnim šlagom i vilicom ili nazubljenom lopaticom za ukrašavanje torti izvucite uzorak. Pospite naribanom čokoladom. Stavite roladu 1-2 sata na hladno.

Savjet: Čokoladu ćete moći lijepo nastrugati, ako je pri sobnoj temperaturi stružete nožem za guljenje povrća. Čokolada ne smije biti hladna.



Pite & kolači

Mousse-au-chocolat pita

Profinjena – lako se priprema

Vrijeme pripreme: 25 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 35 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

200 g	tamne čokolade
150 g	maslaca
5	bjelanjaka
1 prstohvat	sol
5	žumanjaka
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
100 g	oljuštenih, mljevenih badema
1 omot	Dr. Oetker praška za puding s okusom čokolade
na vrh noža	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za posluživanje:

1 žlica	kakao praha
eventualno	
200 g	vrhnja za šlag

1. Za tijesto razlomite čokoladu na komade i zajedno s maslacem otopite u loncu pri slaboj temperaturi. Ostavite da se ohladi. Od bjelanjaka i soli istucite tako čvrsti snijeg da ostane vidljiv trag rezanja nožem.
2. U drugoj posudi mikserom s metlicama tucite žumanjke sa šećerom i vanilin šećerom dok ne dobijete bjelkastu pjenastu masu u koju umiješajte smjesu od čokolade i maslaca, te snijeg od bjelanjaka. Pomiješajte bademe s praškom za puding i praškom za pecivo i također umiješajte.
3. Tijesto ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom, obložen masnim papirom) i kalup gurnite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 35 minuta.

4. Pitu ostavite da se cca. 1 sat hladi u kalupu, potom odvojite obruč kalupa i skinite ga. Pitu položite na rešetku za kolače i pustite da se potpuno ohladi.
5. Pitu do posluživanja čuvajte na hladnom zamotan u aluminijsku foliju. Prije posluživanja pospite je kakaom u prahu i po želji ponudite s tučenim vrhnjem.

Savjet: Mousse-au-chocolat pita bit će blažeg okusa, ako polovicu tamne čokolade zamijenite mliječnom čokoladom.



Pite & kolači

Kuglof s čokoladom i višnjama

Omiljena

Vrijeme pripreme: 25 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 35–40 cca. 75 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

1 staklenka	višanja (ocijeđena masa 350 g)
200 g	pšeničnog brašna
2 omota	Dr. Oetker praška za puding s okusom čokolade
1 omot	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
5	jaja
150 ml	ulja
125 ml (1/8 l)	mlačenice (ili tekućeg jogurta s 1% m.m.)
100 g	naribane čokolade

Za posipati:

Dr. Oetker vanilin šećer u prahu

1. Za tijesto ostavite višnje da se u cjediljci dobro ocijede. Pomiješajte brašno s praškom za puding i praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte šećer, vanilin šećer, jaja, ulje i mlačenicu (ili tekući jogurt). Od sastojaka mikserom s metlicama izradite glatko tijesto miješajući 2 minute.
2. Pažljivo umiješajte naribanu čokoladu i višnje. Ulijte tijesto u kalup za kuglof (Ø 26 cm, s namaštenim dnom, obložen masnim papirom) i stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 75 minuta.

3. Poslije pečenja ostavite kolač 10 minuta u kalupu, potom ga odvojite od kalupa, iskrenite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Prije posluživanja kolač pospite Dr. Oetker vanilin šećerom u prahu.

Savjet: Kolač prelijte sa 100 g otopljene tamne čokolade tako da preljev curi s kolača u velikim „suzama“.

Kolač će prijati i s preljevom od višnjinog soka i šećera u prahu kojeg ćete pripremiti od 150 g šećera u prahu i otprilike 2 žlice soka od višanja.



Pite & kolači

Kolač od kave

Omiljen

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 35 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

250 g	maslaca ili margarina
175 g	smeđeg šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
4	jaja
200 g	pšeničnog brašna
25 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
75 ml	mlijeka ili vrhnja

Za tijesto I:

100 g	čokoladnih dražeja sa zrnima kave
50 g	mliječne čokolade
2 žlice	prosijanog kakaa u prahu
na vrh noža	mljevenog cimeta

Za tijesto II:

50 g	oljuštenih, mljevenih badema
1 žlica	ruma

Za preljev i dekoraciju:

150 g	mliječne čokolade
1 žličica	ulja
50 g	čokoladnih dražeja sa zrnima kave
1-2 žličica	kakao praha

1. Za tijesto mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro izradite maslac ili margarin. Postupno dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte dok ne dobijete povezanu masu.
2. Umiješajte jedno po jedno jaje (svako jaje miješajte cca. 1/2 minute). Pomiješajte brašno s Gustinom i praškom za pecivo, prosijte i naizmjenice s mlijekom ili vrhnjem u 2 navrata umiješajte srednjom brzinom.
3. Odvojite dvije trećine tijesta i umiješajte nadroblijene dražeje s kavom, fino nasjeckanu čokoladu, kakao i cimet. U preostalu trećinu tijesta umiješajte bademe i rum. Oba tijesta naizmjenično žlicom stavljajte u kalup za torte (Ø 26 cm, s namaštenim dnom) i pažljivo poravnajte.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 35 minuta.

4. Kolač odvojite od kalupa i pustite da se ohladi na rešetki za kolače obloženoj masnim papirom.
5. Za preljev razlomite čokoladu na komade, zajedno s uljem otopite u malom loncu na pari pri slaboj vatri te prelijte kolač.
6. Za dekoraciju narežite dražeje s kavom u veće komade, pospite ih sredinom torte u još vlažan preljev i pustite da se preljev stvrdne. Površinu oko dražeja s kavom pospite kakao prahom.

Savjet: Kolač možete ispeći i u četvrtastom kalupu (24 x 24 cm).

Dražeje s kavom možete nabaviti u specijaliziranim trgovinama kavom, slatkišima te u posebnim coffee-shopovima.



Pite & kolači

Kolač s kokosom i metvicom

Omiljen

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

100 g	čokolade s metvicom
50 g	tamne čokolade (60 % kaka)
175 g	maslaca ili margarina
175 g	šećera
4	jaja
250 g	pšeničnog brašna
25 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
2 1/2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
150 ml	slatkog vrhnja za šlag
100 g	kokosovog brašna

Za premaz i posipati:

100 g	tamne čokolade (60% kaka)
200 g	mekanog maslaca
150 g	šećera u prahu
25 g	kokosovog čipsa

1. Za tijesto narežite čokoladu s metvicom u male kocke i stavite na hladno. Tamnu čokoladu razlomite na komade, otopite u malom loncu na pari uz stalno miješanje te ostavite da se malo ohladi.
2. Mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro izradite maslac ili margarin. Postupno dodavajte šećer. Miješajte dok ne dobijete povezanu masu.
3. Umiješajte jaje po jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute). Pomiješajte brašno s Gustinom i praškom za pecivo, prosijte i umiješajte srednjom brzinom u 2 navrata. Potom kratko umiješajte slatko vrhnje.
4. Prepolovite tijesto. U jednu polovicu umiješajte kokosovo brašno. To tijesto ulijte u četvrtasti kalup (30 x 11 cm, namašten, pobrašnjen) i poravnajte. U preostalo tijesto umiješajte otoplenu čokoladu i komadiće čokolade s metvicom.
5. Čokoladno tijesto ulijte u svjetlo tijesto, poravnajte i vilicom lagano spiralno provucite kroz donji dio tijesta. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta.

6. Kolač ostavite 10 minuta u kalupu, potom ga odvojite od kalupa i pustite da se ohladi na rešetki za kolače koju ste obložili masnim papirom.
7. Za premaz tamnu čokoladu narežite na veće komade, rastopite u loncu na pari pri slaboj vatri uz stalno miješanje i ostavite da se ohladi. Maslac i šećer u prahu pjenasto izradite i umiješajte glazuru. Masu nakratko stavite na hladno.
8. Kolač naokolo premažite masom i pospite kokosovim čipsom.

Savjet: U tijesto s kokosom dodatno umiješajte 2 žlice kokosovog likera.

Kolač se može peći i bez mramornog uzorka.

Kolač možete preliti samo s čokoladom. Za to Vam je potrebno 150 g tamne čokolade otopljene s 2 žličice ulja.



Pite & kolači

Čokoladni kolač s đumbirom

Soćan

Vrijeme pripreme: 60 minuta, bez prožimanja i hlađenja

Vrijeme pećenja: cca. 60 minuta

Sastojci:

Pripremiti:

200 g	ušećerenog đumbira
100 g	groždica
3 žlice	ruma

Za tijesto:

200 g	sirovog marcipana
250 g	mekanog maslaca ili margarina
200 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	sol
1 žlica	mljevenog cimeta
4	jaja
150 g	pšeničnog brašna
3 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
40-50 g	kakao praha
70 ml	ruma

Za kalup:

50 g	sjeckanih lješnjaka
------	---------------------

Za preljev i dekoraciju:

3 žlice	džema od marelica
3 punije žlice	šećera u prahu
cca. 1 žlica	ruma
	sjeckani lješnjaci
	nekoliko groždica
	ušećereni đumbir

1. Đumbir narežite na sitne kockice i zajedno s groždicama stavite u rum otprilike 20 minuta, povremeno promiješajte.
2. Za tijesto marcipan narežite na vrlo sitne komadiće. U posudi mikserom s metlicama dobro izradite maslac ili margarin s marcipanom. Postupno dodavajte šećer, vanilin šećer, sol i cimet uz stalno miješanje. Miješajte dok ne dobijete glatku masu. Umiješajte jedno po jedno jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute).
3. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom, prosijte i naizmjenice s rumom umiješajte u smjesu u 2 navrata srednjom brzinom. Na kraju dodajte voće iz ruma. Tijesto pažljivo ulijte u kalup za torte (Ø 26 cm, namašteno dno, posipano sjeckanim lješnjacima), poravnajte i kalup gurnite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 170 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 150 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2 (nezagrijana)

Vrijeme pećenja: cca. 60 minuta.

4. Kolač ostavite 10 minuta u kalupu, potom ga odvojite od kalupa, iskrenite na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom te ostavite da se ohladi.
5. Za preljev i dekoraciju protisnite džem kroz sito, u loncu kratko zakuhajte i premažite kolač. Prosijte šećer u prahu i pomiješajte s toliko ruma da dobijete gusti preljev. Žličicom raspodijelite preljev u mrljama po kolaču i ukrasite lješnjacima, groždicama i đumbirom narezanim na prutiće.

Savjet: Kolač je prikladan za zamrzavanje. Nakon odležavanja ga premažite džemom i ukrasite.



Pite & kolači

Punč vijenac

S alkoholom

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Vrijeme pečenja: 35-40 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

100 g	maslaca ili margarina
150 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
3	jaja
100 g	pšeničnog brašna
10 g	kakao praha
2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
2 žlice	crnog vina
50 g	oljuštenih, mljevenih badema
100 g	naribane mliječne ili tamne čokolade

Za nadjev:

125 ml (1/8 l)	crnog vina
korica 1	naranče
1 žlica	narančinog soka
40 g	šećera
na vrh noža	mljevenog cimeta
na vrh noža	mljevenih klinčića
175 g	tamne čokolade
100 g	sirovog marcipana
2-3 žlice	narančinog soka

Za preljev i dekoraciju:

100 g	tamne čokolade
125 g	džema od marelica
1 žličica	šećera
1 žlica	vode
125 g	šećera u prahu
2-3 žlice	crnog vina

1. Za tijesto mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro razradite maslac ili margarin. Postupno dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte dok ne dobijete povezanu masu.
2. Umiješajte jaje po jaje (svako jaje miješajte otprilike 1/2 minute). Pomiješajte brašno s kakaom i praškom za pecivo, prosijte i naizmjenice s vinom umiješajte u 2 navrata srednjom brzinom. Na kraju dodajte bademe i naribanu čokoladu.
3. Tijesto ulijte u kalup za kuglof (Ø 20 cm, namašten, pobrašnjen), poravnajte i kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: 35-40 minuta.

4. Vijenac ostavite cca. 5 minuta u kalupu, potom ga iskrenite na rešetku za kolače koju ste obložili masnim papirom i ostavite da se ohladi. Ohlađen vijenac vodoravno prerežite tri puta.
5. Za nadjev u loncu zakuhajte crno vino s narančinom koricom, šećerom i začинима. Maknite lonac s vatre, dodajte 1 žlicu soka i razlomljenu čokoladu i miješajući rastopite. Drugi sloj tijesta odozdo namrvite. Umiješajte mrvice u čokoladnu masu i ostavite da se masa malo ohladi.
6. Položite donji dio tijesta na pladanj za torte. Marcipan narežite na male komade, dodajte 2-3 žlice narančinog soka i miješajte s mikserom s metlicama dok ne dobijete glatko masu. Masu namažite po tijestu. Polovicu čokoladne mase rasporedite po masi od marcipana i dobro razmažite.
7. Položite srednji (treći) dio tijesta na to i dobro utisnite. Po njemu rasporedite preostalu čokoladnu masu i razmažite. Položite gornji dio tijesta na to i dobro utisnite. Vijenac stavite na hladno oko 2 sata.
8. Za preljev i dekoraciju razlomite čokoladu na komade i miješajući rastopite u loncu na pari. Pomoću žličice izlijte dvije trećine čokolade u obliku kapljica na masni papir i ostavite da se stvrdnu. Preostalu glazuru stavite na stranu.
9. Džem protisnite kroz sito i zajedno sa šećerom i vodom dobro zakuhajte. Vijenac namažite vrućim džemom koristeći kist. Šećer u prahu i crno vino pomiješajte da dobijete gusti preljev. Premažite kolač.
10. Još vlažan preljev poprskajte preostalom tekućom čokoladom i ukrasite čokoladnim kapljicama.

Savjet: Punč vijenac može se pripremiti i dobro zamotan držati 1-2 dana na hladnom mjestu. Kad malo odstoji ima posebno dobar okus.



Pite & kolači

Sočni čokoladni kolač

Omiljen

Vrijeme pripreme: 35 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

150 g	mliječne ili tamne čokolade
4	bjelanjka
250 g	maslaca ili margarina
200 g	šećera
1 omot	Dr.Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	sol
4	žumanjka
200 g	pšeničnog brašna
30 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
30 g	kakao praha
3 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
3-4 žlice	ruma ili mlijeka

Za preljev:

150 g	mliječne ili tamne čokolade
1 žlica	ulja

1. Za tijesto nasjeckajte čokoladu na manje komade. Bjelanjke tucite toliko dugo dok ne ostane vidljiv trag rezanja nožem. Maslac ili margarin dobro izradite u posudi mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Postupno dodavajte šećer, vanilin šećer i sol. Miješajte dok ne dobijete glatku masu. Umiješajte žumanjak po žumanjak.
2. Brašno s Gustinom, kakaom i praškom za pecivo prosijte i naizmjenice s rumom ili mlijekom umiješajte u 2 navrata srednjom brzinom. Na kraju dodajte bjelanjke i nasjeckanu čokoladu. Tijesto ulijte u četvrtasti duguljasti kalup (30 x 11 cm, namašten, pobrašnjen) i poravnajte. Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta (nakon 15 minuta šiljastim nožem urežite cca. 1 cm dubok prerez u sredini i po dužini cijelog kolača).

3. Nakon pečenja kolač ostavite 10 minuta u kalupu, potom ga odvojite od kalupa i ostavite da se ohladi.
4. Za preljev razlomite čokoladu na komade i uz stalno miješanje rastopite s uljem u malom loncu na pari pri slaboj vatri. Ostavite da se malo ohladi i prelijte ohlađeni kolač. Pustite da se preljev stvrdne.

Savjet: Kolač se može zamrznuti bez preljeva. Umjesto mliječne ili tamne čokolade za preljev možete koristiti čokoladu s kavom ili cappuccinom i vrhnjem.)

Kolač će biti još sočniji, ako ga odmah nakon pečenja prelijete kuhanim džemom od marelica. Za to protisnite 4 žlice džema od marelica kroz sito i zakuhajte s 1 žlicom vode u uz stalno miješanje. Vrući kolač odmah premažite, ostavite da se ohladi i prelijte preljevom.

Za hrskaviju varijantu kolača možete nasjeckati još 50 g različitih orašastih plodova, pomiješati s brašnom i umiješati u tijesto prije uljevanja u kalup.



Pite & kolači

Čokoladna pita s lješnjacima

Omiljen

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Vrijeme pečenja: 55-60 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

50 g	marcipana
1	žumanjak
175 g	pšeničnog brašna
50 g	šećera u prahu
1 prstohvat	sol
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
125 g	maslaca

Za nadjev:

100 g	mliječne čokolade s cijelim lješnjacima
100 g	tamne čokolade s cijelim lješnjacima
100 g	maslaca
4	jaja
1	bjelanjak
75 g	šećera
1 bočica	Dr. Oetker arome ruma

1 čaša

(150 g)	slatkog vrhnja
100 g	piškota

Za posipati:

šećer u prahu

1. Za tijesto marcipan narežite na vrlo male komade, zajedno sa žumanjkom stavite u posudu i dobro izradite mikserom s metlicama. Pomiješajte brašno sa šećerom u prahu i prosijte u posudu. Dodajte sol, vanilin šećer i maslac u komadićima i od svega mikserom s lopaticama izradite glatko tijesto.
2. Tijesto izvaljajte na ploči (Ø 32 cm) i položite u kalup za pite (Ø 28 cm, namašten, pobrašnjen), utisnite i više puta ubodite vilicom. Ispecite do pola u donjoj trećini pećnice.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 10 minuta

3. Do pola pečeno tijesto u kalupu stavite na rešetku za kolače i ostavite da se tijesto ohladi.
4. Za nadjev razlomite čokolade na komade, lješnjake nasjeckajte nožem na veće komade. Komade čokolade i lješnjaka rastopite s maslacem u loncu na pari i ostavite da se malo ohladi.
5. Jaja i bjelanjak stavite u posudu i mikserom s metlicama miješajte 1 minutu, tijekom 1 minute dodavajte šećer i miješajte još 2 minute. Dodajte aromu, tekuću čokoladu i slatko vrhnje.
6. Razlomite ili narežite piškote na komade i dodajte u čokoladnu masu. Sve izlijte po napola pečenom tijestu i rasporedite. Kalup gurnite na rešetku u pećnici (donja trećina) i pri istoj temperaturi za 35-40 minuta ispecite pitu do kraja.
7. Kalup odložite na rešetku za kolače i ostavite da se pita u njemu ohladi. Po želji kolač prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

Savjet: Umjesto pola mliječne i pola tamne čokolade možete koristiti i samo mliječnu ili samo tamnu čokoladu.



Pite & kolači

Kuglof „Brownie“

Omiljen

Vrijeme pripreme: 25 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

100 g	tamne čokolade
125 g	australskih oraha (makadamija) (prženi i malo soljeni)
100 g	mješavine orašastih plodova i grožđica
200 g	maslaca ili margarina
75 g	šećera
75 g	smeđeg šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
4	jaja
200 g	pšeničnog brašna
3 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
75 g	praha za napitak od kaka
200 g	svježeg pudinga od čokolade (iz hladnjaka)

Za preljev i dekoraciju:

150 g	čokolade za kuhanje
1 žlica	ulja
	po želji nekoliko australskih oraha i malo mješavine orašastih plodova i grožđica

1. Za tijesto otopite čokoladu na pari na slaboj vatri, promiješajte i ostavite u loncu da se ohladi. Orašaste plodove grubo nasjeckajte. Maslac ili margarin kremasto razradite uz pomoć ručne mješalice na najvišoj brzini. Postupno umiješajte šećer, smeđi šećer i vanilin šećer. Miješajte dok ne nastane povezana smjesa.
2. Postupno (u razmaku po minute) dodavajte jaja stalno miješajući. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte i postupno umiješajte pri srednjoj brzini. Na kraju umiješajte prah za kaka napitak, puding i otopljenu čokoladu te ručno umiješajte nasjeckane orašaste plodove. Tijesto ulijte u kalup za kuglof (Ø 22-24 cm, namašten, pobrašnjen). Kalup stavite na rešetku u pećnici.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 60 minuta

3. Kolač ostavite cca. 10 minuta u kalupu, iskenite na rešetku za kolače obloženu s masnim papirom i ostavite da se ohladi.
4. Za preljev sitno narežite čokoladu i s uljem rastopite u loncu na pari na slaboj vatri uz stalno miješanje. Preljite kolač i po želji ukrasite australskim orasima ili mješavinom orašastih plodova i grožđica. Ostavite da se preljev stvrdne.

Savjet: Dobro zamotan Kuglof može se čuvati više dana na hladnome. Umjesto čokolade za kuhanje za preljev možete koristiti i tamnu čokoladu.



Pite & kolači

Meksička čokoladna torta

Omiljen

Vrijeme pripreme: 40 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 15-20 minuta

Sastojci:

Priprema nadjeva:

300 g vrhnja za šlag
2 žlice tekućeg meda
250 g tamne čokolade (60 % kaka)

Za tijesto:

150 g pšeničnog brašna
20 g kakao praha
1-2 vrhova noža Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
na vrh noža mljevenog cimeta
na vrh noža mljevenih klinčića
65 g smeđeg šećera
1 omot Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat soli
100 g mekanog maslaca ili margarina

Za rub:

1 ravna žlica pšeničnog brašna

Za posipati:

kakao prah

1. U loncu uz stalno miješanje zakuhajte vrhnje i med. Skinite lonac s vatre. Čokoladu razlomite na male komade i miješajući rastopite u vrhnju. Čokoladni šlag stavite na hladno.
2. Za tijesto pomiješajte brašno s kakaom, praškom za pecivo, cimetom i klinčićima i prosijte u posudu. Dodajte ostale sastojke i dobro izradite mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Tijesto kratko izmijesite na malo pobrašnjenoj radnoj ploči.
3. Izvaljajte otprilike dvije trećine tijesta na dnu kalupa za torte (Ø 26 cm, namašten) i više puta ubodite vilicom. Postavite obruč kalupa za torte oko tijesta.
4. Preostalo tijesto izmijesite s 1 žlicom brašna i oblikujte dugački valjak. Isti položite na tijesto kao rub te pritisnite da bude visok otprilike 2 cm. Kalup stavite 1 sat na hladno te ga rešetki stavite u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 200 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 3-4 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 15-20 minuta

5. Kalup stavite na rešetku za kolače. Odvojite tijesto s obruča i dna kalupa, ali ga ostavite da se ohladi u kalupu. Ponovno postavite obruč kalupa za torte.
6. Čim se čokoladni šlag počne stvrdnjavati, izlijte ga na tijesto i poravnajte. Tortu stavite otprilike 3 sata na hladno, potom pažljivo nožem odvojite od kalupa.
7. Za posipanje položite rešetkasti uzorak na površinu torte i pospite kakaom. Rešetku pažljivo maknite.

Savjet: Za dekoraciju tortu najprije pospite šećerom u prahu, a onda od čvrstog papira izrežite male kaktuse ili sunce i šablone položite na šećer u prahu. Čitavu bijelu površinu pospite kakaom. Pažljivo skinite papirnatu šablone.



Kolači s lima

Lumumba-ploške

Omiljene

Vrijeme pripreme: 35 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

200 g	maslaca ili margarina
150 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	sol
4	jaja
300 g	pšeničnog brašna
25 g	kakao praha
4 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
300 g	svježeg pudinga od čokolade s vrhnjem (iz hladnjaka)
100 g	naribane tamne čokolade

Za premazati:

2 žlice	ruma
---------	------

Za nadjev:

10 listova	bijele želatine
75 g	šećera
30 g	kakao praha
400 ml	mlijeka
75 ml	ruma
500 g	vrhnja za šlag

Za posipati:

100 g	tamne čokolade
-------	----------------

1. Za tijesto mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro izradite maslac ili margarin. Postupno dodavajte šećer, vanilin šećer i sol. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete povezanu masu.
2. Umiješajte jaje po jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute). Pomiješajte brašno s kakao prahom i praškom za pecivo, prosijte te umiješajte srednjom brzinom u 2 navrata. Na kraju dodajte puding i naribanu čokoladu.
3. Tijesto rasporedite na limu za kolače (30 x 40 cm, namašten, pobrašnjen) i poravnajte. Gurnite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

4. Lim izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se tijesto ohladi. Tijesto premažite rumom i oko njega postavite okvir.
5. Za nadjev namočite želatinu prema uputi na omotu. U loncu pomiješajte šećer s kakaom te stalno miješajući metlicom postupno ulijevajte mlijeko. Zakuhajte mješavinu s mlijekom, ulijte u posudu, u njoj miješajući rastopite lagano °Cijedenu želatinu i ostavite da se tekućina ohladi. Dodajte rum i čuvajte mješavinu 1/2-1 sat na hladnom.
6. Kad se nadjev počne stvrdnjavati, umiješajte tučeni čvrsti šlag. Čokoladni šlag podijelite po tijestu i poravnajte.
7. Za posipanje narežite čokoladu nožićem za guljenje povrća ili naribajte na ribež. Pospite u debelom sloju po površini. Kolač stavite 2-3 sata na hladno.

Savjet: Umjesto tamne čokolade za posipanje možete koristiti gotovu naribanu gorcu čokoladu.

Tko želi voćnu varijantu, može dobro °Cijediti limenku marelica (ocijedeni masa 480 g), narezati ih na komadiće i rasporediti po tijestu prije čokoladnog šlaga.

Možete i sami pripremiti čokoladne strugotine: rastopite čokoladu, namažite je u tankom sloju na komad masnog papira i ostavite da se stvrdne, ali ne stavlajte na hladno.

Lopaticom nastrožite široke čokoladne strugotine i pomoću dviju vilica pažljivo položite na ploške (slika).



Kolači s limo

Ploške s bijelom čokoladom i limetama

Omiljene

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

Sastojci:

Pripremiti:

2	limete (neprskane, neobrađene voskom)
4 žlice	soka od limete
100 g	šećera
150 g	bijele čokolade

Za tijesto:

200 g	maslaca ili margarina
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
5	jaja
200 g	pšeničnog brašna
75 g	Dr. Oetker finog škroba Gustin
2 1/2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za preljev:

350 g	bijele čokolade
200 g	vrhnja za šlag
150 g	maslaca
2	limete (neprskane, neobrađene voskom)

Za dekoraciju:

nekoliko	svježih malina
50 g	bijele čokolade

1. Limete operite pod vrućom vodom, tanko ogulite i koricu narežite na fine trakice (ili koricu tanko ogulite strugačem).
2. Istisnite sok limetama te ga zakuhajte u loncu sa šećerom i koricom. Neka ključa 2-3 minute na laganoj vatri pa skinite s vatre. Čokoladu razlomite na komade i miješajući rastopite u vrućoj smjesi od limeta i šećera. Ostavite da se masa malo ohladi.
3. Za tijesto mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro razradite maslac ili margarin. Postupno dodavajte šećer i vanilin šećer. Miješajte toliko dugo dok ne dobijete povezanu masu.
4. Umiješajte jaje po jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute). Dodajte smjesu limeta i šećera. Pomiješajte brašno s Gustinom i praškom za pecivo, prosijte te umiješajte srednjom brzinom u 2 navrata. Obložite lim (30 x 30 cm) masnim papirom, ulijte tijesto i poravnajte. Gurnite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

5. Ostavite tijesto da se ohladi pa skinite masni papir.
6. Za preljev uz stalno miješanje rastopite bijelu čokoladu s vrhnjem i maslacem. Ostavite da se malo ohladi. Masu stavite 30-ak minuta na hladno. Limete operite u vrućoj vodi, nastrožite koricu u trakice ili ih tanko ogulite pa narežite koricu na tanke trakice ili sitne komadiće. Iscijedite sok i ravnomjerno pokapajte površinu tijesta.
7. Kremasto istucite čokoladnu masu i umiješajte koricu limeta. Zgusnuti preljev razmažite po površini kolača u obliku valova. Maline položite na još vlažni preljev i ploške stavite oko 1 sat na hladno.
8. Čokoladu (čuvan u sobnoj temperaturi) narežite nožićem za guljenje povrća i pospite po ploškama.



Kolači s lima

Ploške s čokoladnim karamelama

Profinjeno

Vrijeme pripreme: 35 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: 12-15 minuta

Sastojci:

Pripremiti:

400 g čokoladnih karamela (meke karamele prelivene tamnom čokoladom)
1 kg vrhnja za šlag

Za biskvit:

4 jaja
2 žlice vruće vode
125 g šećera
1 omot Dr. Oetker vanilin šećera
125 g pšeničnog brašna
25 g Dr. Oetker finog škroba Gustin
15 g kakao praha
1 ravna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za nadjev:

3 omota Dr. Oetker Kremfixa

1. Čokoladne karamele zajedno s vrhnjem stavite u lonac (4-6 karamela sačuvajte za ukrašavanje) te uz stalno miješanje zakuhajte dok se karamele ne rastope. Masu ulijte u posudu, prekrijte folijom za čuvanje svježine i preko noći (najmanje 12 sati) stavite u hladnjak.
2. Za tijesto mikserom s metlicama na najvećoj brzini 1 minutu pjenasto stucite jaja s vodom. Tijekom 1 minute uspite šećer i vanilin šećer i miješajte još 2 minute.
3. Pomiješajte brašno s Gustinom, kakaom i praškom za pecivo, polovicu prosijte na masu od jaja te kratko umiješajte najnižom brzinom. Ostatak brašna umiješajte na isti način. Tijesto rasporedite na limu (30 x 40 cm, namašten, pobrašnjen) i poravnajte. Gurnite lim u pećnicu i odmah pecite.

Električna pećnica: cca. 200 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 4 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: 12-15 minuta

4. Položite lim na rešetku za kolače i ostavite da se kolač ohladi. Potom postavite okvir.
5. Za nadjev istucite šlag s karamelom u 2 navrata s po 1 1/2 omota Kremfixa. Odvojite malo šlaga za ukrašavanje, ostali šlag namažite po ohlađenom biskvitu.
6. Preostali šlag napunite u štrcaljku s okruglim otvorom i naštrcajte točkice na nadjev. Po želji ploške ukasite prepolovljenim karamelama. Tortu stavite oko 1 sat na hladno. Prije posluživanja odvojite okvir i skinite ga.

Savjet: Ploške pripremite maksimalno 1 dan prije posluživanja.

Premažite biskvit s 4-5 žlica promiješanog džema od marelica prije nego što ga namažete masom od šlaga.



Kolači s lima

Browniesi s višnjama i preljevom

Omiljeni

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

225 g	maslaca
200 g	tamne čokolade
6	jaja
300 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
375 g	pšeničnog brašna
3 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
200 g	nasjeckanih oraha

Za nadjev:

1 staklenka	višanja (ocijeđena masa 350 g)
50 g	naribane čokolade

Za preljev:

200 g	tamne čokolade
100 ml	mlijeka
60 g	maslaca

1. Za tijesto u loncu rastopite i razlomljene komade tamne čokolade. Ostavite da se masa ohladi. U posudu stavite jaja i dobro ih izmiješajte sa šećerom i vanilin šećerom. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, prosijte i umiješajte u 2 navrata na srednjoj brzini. Na kraju umiješajte smjesu čokolade i maslaca i dodajte orahe.
2. Tijesto izlijte na lim (30 x 40 cm, namašten, obložen masnim papirom) i poravnajte. Višnje dobro ocijedite i rasporedite na polovici tijesta. Pospite naribanu čokoladu po višnjama. Stavite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta.

3. Položite lim na rešetku za kolače i ostavite da se kolač ohladi.
4. Za preljev grubo narežite čokoladu. Zakuhajte mlijeko s maslacem, skinite s vatre i u njemu rastopite čokoladu. Miješajte dok ne dobijete glatku masu i ostavite da se malo ohladi. Valovito razmažite preljev po polovici tijesta bez višanja te kolač 1-2 sata stavite na hladno.
5. Prije posluživanja kolač narežite na male kvadrate (otprilike 5 x 5 cm).



Kolači s lima

Treset na pijesku

Omiljen

Vrijeme pripreme: 45 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 52 minute

Sastojci:

Za tijesto:

200 g	maslaca
300 g	pšeničnog brašna
1/2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
200 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	sol

Za biskvit:

300 g	tamne čokolade
125 g	maslaca
5	jaja
150 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
150 g	pšeničnog brašna
1 ravna žličica	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za posipati:

kakao prah

1. Za tijesto u loncu rastopite maslac i pustite da malo poprimi smeđu boju. U posudi pomiješajte brašno s praškom za pecivo, šećerom, vanilin šećerom i soli. Dodajte mlaki maslac i sve zajedno izmiješajte mikserom s lopaticama najprije na najnižoj pa na najvećoj brzini izradite mrvice.
2. Rasporedite mrvice na namašteni lim (25 x 25 cm) i pritisnite ih da dobijete ravnomjernu plohu. Stavite lim u pećnicu i tijesto ispecite do pola.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 12 minuta.

3. Položite lim na rešetku za kolače i ostavite da se kolač malo ohladi. Pri tom ostavite pećnicu uključenu.
4. Za biskvit razlomite čokoladu na komade i rastopite s maslacem u loncu na pari pri slaboj vatri. Ostavite da se malo ohladi. Jaja pjenasto tucite 1 minutu mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom, uspite tijekom 1 minute i tucite još 2 minute.
5. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte na kremu od jaja i najnižom brzinom kratko umiješajte. Dodajte mješavinu čokolade i maslaca. Tijesto ravnomjerno razmažite po do pola pečenom tijestu. Lim ponovno stavite u pećnicu i kolač pecite pri istoj temperaturi još 40-ak minuta.
6. Kolač na limu položite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.
7. Prije posluživanja kolač obilno pospite kakao prahom i narežite na ploške.



Kolači s lima

Jako fine čokoladne ploške

S alkoholom – laka priprema

Vrijeme pripreme: 60 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

300 g	čokolade za kuhanje
250 g	maslaca ili margarina
225 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	sol
5	jaja
1 bočica	Dr. Oetker arome ruma
125 g	vrhnja za šlag
6 žlica	ruma
200 g	pšeničnog brašna
na vrh noža	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za posipati:

50 g	oljuštenih, na prutiće narezanih badema
------	---

Za preljev:

250 g	tamne čokolade
75 g	slatkog vrhnja
25g	maslaca
	naribana korica 2 naranče

1. Za tijesto sitno nasjeckajte čokoladu. 200 g rastopite u loncu na pari pri slaboj vatri stalno miješajući rastopite i ostavite da se ohladi. Maslac ili margarin dobro izradite mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Postupno dodavajte šećer, vanilin šećer i sol. Miješajte dok ne dobijete povezanu masu.
2. Umiješajte jaje po jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute) pa rastopljenu čokoladu, aromu, vrhnje i rum.
3. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, prosijte i na srednjoj brzini kratko umiješajte u 2 navrata. Dodajte preostalih 100g nasjeckane čokolade.
4. Ulijte tijesto u lim (30 x 40 cm, namašten) i poravnajte. Stavite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta.

5. Nakon 15-ak minuta pečenja pospite bademe po kolaču i kolač ispecite do kraja.
6. Lim izvadite na rešetku za kolače. Ostavite da se kolač ohladi.
7. Za preljev razlomite čokoladu na komade te zajedno sa slatkim vrhnjem i maslacem otopite u malom loncu na pari. Umiješajte naribanu narančinu koru. Kolač premažite i ostavite da se preljev stvrdne.



Kolači s limo

Čokoladne ploške s jagodama

Omiljene

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Vrijeme pečenja: 20-25 minuta

Sastojci:

Za prhku podlogu:

125 g	petit beurre kekse s čokoladnim preljevom (od mliječne ili tamne čokolade)
150 g	pšeničnog brašna
ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
75 g	finog šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
125 g	maslaca

Za tijesto :

200 g	pšeničnog brašna
15 g	kakao praha
3 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g	šećera
4	jaja
100 ml	ulja
100 g	prirodnog jogurta

Za nadjev I:

100 g	mliječne čokolade s jogurtom
500 g	jagoda
50 g	šećera
7 listova	Dr. Oetker bijele želatine
400 g	vrhnja za šlag

Za nadjev II

3 lista	Dr. Oetker bijele želatine
400 g	prirodnog jogurta
75 g	šećera
100 g	tamne čokolade (70 % kaka)

Za ukrašavanje i dekoraciju:

75 g	tamne čokolade
1 žličica	ulja
otprilike 100 g	malih jagoda

1. Za podlogu stavite petit beurre kekse u vrećicu za zamrzavanje, zatvorite je i kekse izdrobite valjkom za tijesto da ostanu i veći komadići mrvica. Prosijte brašno u posudu, dodajte ostale sastojke i dobro izradite mikserom s lopaticama. Na kraju kratko umiješajte mrvice od kekse. Prhko tijesto kratko izmijesite na malo pobrašnjenoj radnoj ploči te izvaljajte na dubljem limu (30 x 40 cm, namašten).
2. Za tijesto pomiješajte brašno s kakao prahom i praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte ostale sastojke i izradite tijesto miješajući otprilike 2 minute mikserom s metlicama na najvećoj brzini. Tijesto rasporedite po podlozi, pažljivo poravnajte i stavite lim u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: 20-25 minuta.

3. Ispečeno tijesto na limu odložite na rešetki za kolače i ostavite da se ohladi.
4. Za nadjev I nastrožite čokoladu nožem za guljenje povrća. Operite jagode, ostavite da se ocijede, očistite, narežite na komadiće i dodajte šećer. Želatinu namočite prema uputi na omotu. Istucite čvrsti šlag. Želatinu lagano istisnite, otopite je u malom loncu pri slaboj vatri (ne kuhajte) i brzo umiješajte u šlag. Dodajte jagode i naribanu čokoladu, raspodijelite po tijestu i poravnajte. Stavite namazano tijesto 2 sata na hladno.
5. Za nadjev II namočite želatinu. Čokoladu razlomite na komadiće i rastopite u malom loncu na pari pri slaboj vatri uz stalno miješanje. Jogurt pomiješajte sa šećerom. Otopite želatinu, pomiješajte s malo mase od jogurta te umiješajte u preostalu masu od jogurta. Na kraju pažljivo umiješajte čokoladu. Masu od čokolade i jogurta pažljivo rasporedite po šlagu s jagodama i poravnajte. Stavite kolač oko 2 sata na hladno.
6. Za ukrašavanje i dekoraciju kolač narežite na kvadrate. Čokoladu razlomite na komade, otopite s uljem i na svaki kvadrat stavite koju kap. Na još tekuću čokoladu položite oprane, očišćene i osušene jagode.



Kolači s lima

Brownies s maslacem od kikirikija

Omiljene

Vrijeme pripreme: 40 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

150 ml	vode
50 g	kakaa u prahu
2	čokoladna prutića s kikirikijem (po 55 g)
150 g	fine kreme od kikirikija („creamy“)
100 ml	suncokretovog ulja
200 g	šećera
1 prstohvat	sol
3	jaja
300 g	pšeničnog brašna
2 pune žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za preljev:

25 g	maslaca
100 g	šećera u prahu
30 g	kakao praha
5 žlica	vrhnje za kuhanje

1. Za tijesto pomiješajte vodu s kakaom i zakuhajte uz stalno miješanje. Skinite lonac s vatre. Čokoladne prutiće prepolovite po duljini, onda poprijeko narežite na komadiće.
2. Kremu od kikirikija miješajte 2 minute s uljem, šećerom, soli i jajima mikserom s metlicama glatko. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i naizmjenice s tekućinom s kakaom kratko umiješajte u smjesu u 2 navrata srednjom brzinom. Umiješajte komadiće čokoladnih prutića.
3. Tijesto ulijte u četverokutni kalup za kolače (25 x 25 cm, namašten) i poravnajte (ili postavite okvir veličine 25 x 25 cm na namašteni, masnim papirom obloženi lim i ulijte tijesto). Kalup na rešetki ili lim gurnite u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (nezagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (nezagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 40 minuta.

4. Kolač odvojite od kalupa i iskenrite na rešetku za kolače obloženu masnim papirom ili pak kolač zajedno s masnim papirom povucite s lima na rešetku za kolače. Ostavite da se ohladi.
5. Za preljev otopite maslac i pustite da se malo ohladi. Pomiješajte šećer u prahu s kakaom i prosijte u posudu. Dodajte maslac i vrhnje za kuhanje i kuhačom dobro promiješajte.
6. Preljev izlijte po kolaču i stavite na hladno. Kolač izvadite iz hladnjaka otprilike 1/2 sata prije posluživanja i narežite na komade.



Kolači s lima

Čokoladne ploške s konjakom

Omiljene

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

Sastojci:

Pripremiti za čokoladni šlag:

500 g vrhnje za šlag
150 g čokolade za kuhanje

Za tijesto:

100 g čokolade za kuhanje
3 bjelanjka
150 g mekanog maslaca
75 g šećera
1 omot Dr. Oetker vanilin šećera
3 žumanjka
50 g pšeničnog brašna
1-2 ravne žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g oljuštenih, mljevenih badema
50 g oljuštenih, nasjeckanih badema

Za nadjev:

1 staklenka divljih brusnica
(ocijeđena masa 175 g)
1 omot Dr. Oetker crvenog preljeva za torte
30 g šećera
4 žlice konjaka

Za ukras:

nastrugane čokolade

1. Za čokoladni šlag zakuhajte vrhnje pa maknite lonac s vatre. Nasjeckajte čokoladu za kuhanje, rastopite u vrhnju i miješajte dok ne dobijete glatku masu. Čokoladni šlag prebacite u posudu i stavite na hladno preko noći.
2. Za tijesto nasjeckajte čokoladu za kuhanje. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka. Mikserom s metlicama na najvećoj brzini dobro razradite maslac. Postupno dodavajte šećer i vanilin šećer dok ne nastane povezana masa. Umiješajte žumanjak po žumanjak.
3. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte i umiješajte. Na kraju dodajte bademe, čokoladni preljev i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Postavite okvir (20 x 30 cm) na lim obložen masnim papirom. Tijesto u tome rasporedite, poravnajte i lim gurnite u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 200 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 3-4 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta.

4. Kolač odvojite od okvira, iskrenite na rešetku za kolače obloženu masnim papirom i ostavite da se ohladi. Potom odvojite masni papir.
5. Za nadjev zakuhajte brusnice sa sokom. Zamiješajte prah za preljev za torte sa šećerom i 3-4 žlice vode, umiješajte u brusnice i kratko zakuhajte. Dodajte konjak. Masu namažite po tijestu i ostavite da se ohladi.
6. Čokoladni šlag čvrsto istucite i namažite po masi od brusnica. Za ukrašavanje kolač narežite na ploške i ukrasite nastruganom čokoladom.

Savjet: Prije nanošenja brusnica kolač pokapajte s 2-3 žlice konjaka.

Varijanta s višnjama umjesto brusnica: °Cijedite staklenku (350 g) višanja. Od 250 ml (1/4 l) soka od višanja, 30 g šećera i 1 omota preljeva za torte pripremite preljev, dodajte višnje, eventualno dotjerajte okus s konjakom ili vinjakom i namažite tijesto.

Ako želite pripremiti cijeli lim, jednostavno napravite dvostruku smjesu.



Kolači s lima

Trokuti s marelicama i kikirikijem

Omiljeni

Vrijeme pripreme: 50 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta

Sastojci:

Za tijesto:

100 g	suhih marelica
100 g	prženog slanog kikirikija
175 g	mekanog maslaca ili margarina
150 g	smeđeg šećera
1 omot	Dr. Oetker vanilin šećera
1 prstohvat	soli
3	jaja
1 čaša (150 g)	slatkog vrhnja
3 žlice	mlijeka
150 g	integralnog pšeničnog brašna
20 g	kakao praha
2 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Za preljev:

100 g	tamne čokolade
30 g	maslaca

1. Za tijesto nasjeckajte marelice i kikiriki. Mikserom s metlicama na najvećoj brzini u posudi dobro izradite maslac ili margarin. Postupno dodavajte šećer, vanilin šećer i sol. Miješajte dok ne dobijete povezanu masu. Umiješajte jaje po jaje (svako jaje miješajte oko 1/2 minute). Dodajte slatko vrhnje i mlijeko.
2. Pomiješajte integralno brašno s kakao prahom i praškom za pecivo i umiješajte srednjom brzinom. Na kraju dodajte nasjeckane marelice i kikiriki. Postavite okvir (25 x 25 cm) na lim (namašten, obložen masnim papirom). Ulijte tijesto i poravnajte. Lim gurnite u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 25 minuta.

3. Lim odložite na rešetku za kolače i ostavite da se kolač hladi. Potom odvojite i skinite okvir.
4. Za preljev čokoladu sitno nasjeckajte i zajedno s maslacem rastopite u malom loncu na pari pri slaboj vatri uz stalno miješanje. Kolač valovito premažite i ostavite da se preljev stvrdne.
5. Prije posluživanje kolač narežite na trokute.

Savjet: Kolač se može također peći i u kalupu za torte (Ø 28 cm) pri istoj temperaturi pećnice.



Kolači s lima

Hrskave čokoladne ploške

Za djecu

Vrijeme pripreme: 35 minuta, bez hlađenja

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta

Sastojci:

Za mrvičasto tijesto:

100 g	pšeničnog brašna
100 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
150 g	mekanog maslaca ili margarina
300 g	Vitalis hrskavih čokoladnih mûsla

Za tijesto:

250 g	mekanog maslaca ili margarina
1 čaša (150 g)	slatkog vrhnja
200 g	šećera
1 omot	Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 prstohvat	soli
5	jaja
350 g	pšeničnog brašna
25 g	kakao praha
4 ravne žličice	Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

1. Za mrvičasto tijesto prosijte brašno u posudu i pomiješajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte maslac ili margarin i sve kratko izradite mikserom s lopaticama. Na kraju dodajte mûsli i od svega izradite mrvice.
2. Za tijesto dobro izradite maslac ili margarin i slatko vrhnje mikserom s metlicama. Postupno uz stalno miješanje dodavajte šećer, vanilin šećer i sol. Miješajte dok ne dobijete povezanu masu. Umiješajte na najvećoj brzini jaje po jaje (svako jaje miješajte po 1/2 minute).
3. Pomiješajte brašno s kakaom i praškom za pecivo, prosijte i kratko na srednjoj brzini umiješajte u 2 porcije. Tijesto ulijte na lim ili u posudu za hvatanje masnoće (30 x 40 cm, namašten) i poravnajte. Lim gurnite u pećnicu.

Električna pećnica: cca. 180 °C (zagrijana)

Pećnica na vrući zrak: cca. 160 °C (zagrijana)

Pećnica na plin: cca. stupanj 2-3 (zagrijana)

Vrijeme pečenja: cca. 30 minuta.

4. Kolač na limu odložite na rešetku za kolače i ostavite da se hladi.



Svijet čokolade je velik i raznolik.

U supermarketima i specijaliziranom prodavaonicama se nudi gotovo neiscrpan asortiman najrazličitijih okusa, ali i s finim nijansama.

Čokoladne glazure za preljeve (Kuvertüre)

Postoje tipične glazure (Kuvertüre) koje su posebno prikladne za ukrašavanje i prelijevanje. One imaju veći udio masnoće (kakaovog maslaca) nego čokolada u tablama i zato nisu toliko slatke. U trgovini možete nabaviti glazure od tamne, mliječne i bijele čokolade.

U ovoj knjizi smo čokoladne glazure radi više cijene u dućanima, a i u slučaju nedostatka istih na policama, zamijenili u receptima s čokoladom za kuhanje.



Čokolada

Osim čokolada za glazure postoje i čokolade u tablama. One su namijenjene izravnoj konzumaciji, ali su izvrsne i za pripremu čokoladnih kolača. Tu postoje poznate vrste kao što su tamna, mliječna i bijela čokolada u mnogobrojnim varijacijama i s najrazličitijim punjenjima.

U ovoj knjizi se uglavnom radi o čokoladama bez punjenja.



Bijela čokolada

se sastoji od kakaovog maslaca, šećera i mlijeka u prahu.



Mliječna čokolada

sadrži dodatnu kakao masu.



Tamna čokolada

ima još veći udio kakao mase, ali ne sadrži mlijeko u prahu.

Ako tamna čokolada sadrži više od 50 % kakao mase, često se nudi kao gorka čokolada. Postoje i čokolade sa 60, 70, 85 i više % kakao mase. Što je veći udio kakao mase, manji je udio šećera i čokolada je manje slatka.

Osim ovih čokolada postoji i čokolada za kuhanje. Ona je prvenstveno namijenjena za kolače i kuhanje i sadrži više kakao mase i manje šećera i kakaovog maslaca od čokolade za konzumiranje.

Temperiranje čokolade i glazure za preljev

Želite li koristiti glazuru ili čokoladu kao preljev ili ukras, morate je temperirati kod rastapanja. To znači da glazuru/čokoladu najprije trebate u potpunosti rastopiti, zatim malo ohladiti i na kraju ponovno malo zagrijati. Tim postupkom postići ćete mat sjajnu površinu, homogenu boju, nježno topivo svojstvo i dobar lom čokolade.

Ako glazuru ili čokoladu ne temperirate ili pogrešno temperirate, možete dobiti sivkasto prugastu ili mrljavu površinu jer će se sastojci glazure/čokolade rastaviti. Osim toga, glazura/čokolada će postati lomljiva i na dodir će se brzo topiti.

Termometar za namirnice će zasigurno biti od pomoći kod točnog temperiranja, ali s malo vježbe uspjete i bez termometra.

???

Prema vrsti i udjelu kakaovog maslaca usitnjena glazura/čokolada zagrijava se na pari na 40-45 °C (bijela i mliječna) ili na 45-50 °C (tamna). Pri tome bi je trebalo povremeno promiješati. Ne smije doći u dodir s vodom ili vodenom parom, jer će se inače stvrdnuti. Glazuru/čokoladu ne bi nikada trebalo zagrijavati iznad 50 °C.



Potom se glazura/čokolada treba brzo ohladiti na 26-28 °C. To se može učiniti dodavanjem fino nasjeckane glazure/čokolade (otprilike četvrtina rastopljene glazure/čokolade) i laganim miješanjem.

Druga mogućnost hlađenja je tabljanje. U tu se svrhu dvije trećine rastopljene glazure/čokolade razmaže po mramornoj ploči ili hladnoj radnoj ploči te se lopaticom za tijesto miješa dok ne postane gušća. Zatim se ponovno pomiješa s preostalom glazurom/čokoladom. Pri tome bi trebalo spriječiti ulaženje zraka i paziti na normalnu sobnu temperaturu.

Tako ohlađenu glazuru/čokoladu ponovno treba malo zagrijati na 30-33 °C pa se može odmah upotrijebiti.

Provjera

Najbolje da najprije provjerite temperaturu. Lopaticu za tijesto ili plastičnu kuhaču tanko premažite s malo glazure/čokolade i pustite da se stvrdne. Tako ćete brzo vidjeti rezultat.

Glazura/čokolada bi se pri sobnoj temperaturi trebala malo stvrdnuti za nekoliko minuta i imati homogenu, mat sjajnu površinu.

Ukoliko Vam je sjaj preljeva jako važan, trebali biste – kao što je navedeno u nekim receptima – umjesto ulja koristiti kakaov maslac (možete ga nabaviti u ljekarni). Kakaov maslac dodajte kod rastapanja čokolade – treba ga temperirati.

Premazivanje

prije preljeva torte možete preliti s džemom koji ste protisnuli kroz sito i dobro zakuhalo s malo vode. Tako se mrvice neće odvajati i dobit ćete glatku površinu. Torta koju prelijavate ne bi smjela biti hladna jer prejev nakon stvrdnjavanja može popucati.



Čokoladu treba čuvati na hladnom (15-18 °C) i suhom mjestu kako ne bi došlo do gubitka kvalitete. Isto vrijedi i za čokoladne kolače s preljevom. Zato kolače s preljevom nikada ne čuvajte dulje vrijeme u hladnjaku. Uslijed visoke vlažnosti zraka u glazuri/čokoladi će se izdvojiti šećerni kristali te će na površini ostaviti nelijepi šećerni trag.

Čokoladne strugotine

Temperiranu čokoladu razmažite po masnom papiru ili po podlozi za torte i pustite da se stvrdne na sobnoj temperaturi. Gotovo čvrstu čokoladu nastrožite lopaticom ili širokim nožem i pažljivo položite na tortu pomoću dviju vilica (u rukama bi se čokolada brzo rastopila).



Male strugotine možete načiniti nožem za guljenje povrća: ostružite čokoladu izravno na mjestu prijeloma pri sobnoj temperaturi.



Sadržaj

Torte

Cappuccino torta	7
Trobojna čokoladna torta	9
Sacher torta	11
Torta s čokoladnom kremom	13
Božićna torta sa špekulacijus-keksima	15
Torta s čokoladom i jogurtom	17
Višeslojna torta od bijele čokolade	19
Bečka čokoladna torta	21
Torta s narančama i konjakom	23
Fina čokoladna torta	25
Torta s pralinama	27
Torta s brusnicama i čokoladom	29
Torta s kremom od šampanjca	31
Torta s orasima i viskijem	33
Firentinska torta	35
San od višanja u čokoladi	37
Pralina torta	39
Ledena torta snježne kraljice	41
Brownie torta	43
Torta s čokoladnom kremom od maslaca	45

Pite & kolači

Pita Helena od krušaka	47
Rolada od ribiza i čokolade	49
Mousse-au-chocolat pita	51
Kuglof s čokoladom i višnjama	53
Kolač od kave	55
Kolač s kokosom i metvicom	57
Čokoladni kolač s đumbirom	59
Punč vijenac	61
Sočni čokoladni kolač	63
Čokoladna pita s lješnjacima	65
Kuglof „Brownie“	67
Meksička čokoladna torta	69

Kolači s limom

Lumumba-ploške	71
Ploške s bijelom čokoladom i limetama	73
Ploške s čokoladnim karamelama	75
Browniesi s višnjama i preljevom	77
Treset na pijesku	79
Jako fine čokoladne ploške	81
Čokoladne ploške s jagodama	83
Browniesi s maslacem od kikirikija	85
Čokoladne ploške s konjakom	87
Trokuti s marelicama i kikirikijem	89
Hrskave čokoladne ploške	91

Sadržaj

Abecedni pregled recepata

B		K		S	
Bečka čokoladna torta	21	Kolač od kave	55	Sacher torta	11
Božićna torta sa špekulacijus-keksima	15	Kolač s kokosom i metvicom.	57	San od višanja u čokoladi	37
Brownie torta	43	Kuglof „Brownie“	67	Sočni čokoladni kolač	63
Browniesi s maslacem od kikirikija.	85	Kuglof s čokoladom i višnjama	53		
Browniesi s višnjama i preljevom	77			T	
		L		Torta s brusnicama i čokoladom	29
C		Ledena torta snježne kraljice.	41	Torta s čokoladnom kremom	13
Cappuccino torta.	7	Lumumba-ploške.	71	Torta s čokoladnom kremom od maslaca.	45
Čokoladna pita s lješnjacima.	65			Torta s čokoladom i jogurtom	17
Čokoladne ploške s jagodama.	83			Torta s kremom od šampanjica.	31
Čokoladne ploške s konjakom	87	M		Torta s narančama i konjakom	23
Čokoladni kolač s đumbirom	59	Meksička čokoladna torta	69	Torta s orasima i viskijem.	33
		Mousse-au-chocolat pita	51	Torta s pralinama.	27
F				Treset na pijesku	79
Fina čokoladna torta.	25			Trobojna čokoladna torta.	9
Firentinska torta.	35	P		Trokuti s marelicama i kikirikijem	89
		Pita Helena od krušaka	47		
H/I		Ploške s bijelom čokoladom i limetama	73	V	
Hrskave čokoladne ploške.	91	Ploške s čokoladnim karamelama	75	Višeslojna torta od bijele čokolade.	19
Jako fine čokoladne ploške.	81	Pralina torta	39		
		Punč vijenac.	61		
		R			
		Rolada od ribiza i čokolade.	49		

Zaštita okoliša Ova knjiga otisnuta je na papiru prešanom bez klora. Prozirna folija za zaštitu izrađena je od lako reciklirajuće PE-folije u skladu s propisima za zaštitu okoliša.

Napomena Imate li komentare, prijedloge ili pitanja, pišite nam:

Dr. Oetker d.o.o., Josipa Lončara 9a,
10 090 Zagreb-Susedgrad
service@oetker.hr

Copyright © 2008 by Dr. Oetker Verlag KG, Bielefeld

Nakladnik Dr. Oetker d.o.o. Hrvatska
Za nakladnika Olaf Cordts
Uredili Jasmin Gromzik, Svetlana Tišma

Konditori Pokusna kuhinja, Dr. Oetker Bielefeld

Titelfoto Thomas Diercks, Hamburg
Ilustracija Walter Cimbäl, Hamburg (S. 5, 7, 8, 9, 12, 13, 15, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 29, 31, 33, 35, 37, 42, 43, 44, 45, 47, 49, 55, 57, 60, 61, 65, 71, 73, 77, 83, 89)
Thomas Diercks, Kai Boxhammer, Hamburg (S. 25, 39, 53, 63, 69, 75, 81, 85)
Ulli Hartmann, Bielefeld (S. 51, 67)
Kramp & Gölling, Hamburg, (S. 11, 87)
Bernd Lippert, Bielefeld (S. 92, 93)
Axel Struwe, Bielefeld (S. 41, 59, 79, 91)
Brigitte Wegner, Bielefeld (S. 92, 93)
www.infozentrum-schoko.de (S. 92)

Grafički koncept kontur.design, Bielefeld
Priprema i prijelom MDH Haselhorst, Bielefeld

Tisak i uvez GGP Pöbneck, Pöbneck

Autori su ovu knjigu pripremili prema svom najboljem znanju i mogućnostima. Svi recepti i savjeti odabrani su i isprobani s brigom i u skladu s Dr. Oetker kvalitetom. Preuzimanje odgovornosti nakladnika i njegovih suradnika za štetu nastalu osobama ili imovini bilo koje prirode je isključena.

Za naknadni tisak, djelomičnu ili cjelokupnu uporabu materijala iz ove knjige nakladnik zadržava sva prava.

ISBN 978-953-99368-3-7

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem ???.