

magazin.hr



Uskršnja
kuharića

u suradnji s

 net.hr



Sadržaj

Pinca
Šunka u kruhu
Uskršnja jaja
Janjeća kalja
Kozlić na teću
Grah salata
Žuto smeđa salama
Linzeri
Londonerice
Mak kocke
Orah kocke
Prolječne šnite
Primorska pita
Bajadera
Čupavci
Išleri
Kiflice
Kolač s oblatnama
Sokolski kolač
Caruso šnite

magazin.hr

> net.hr



Pinca



Pinca, uskršnji slatki kruh, kršćanima simbolizira kruh posljednje večere.

Pinca i pečena šunka nalazili su se na stolovima naših predaka i prije nego što je običaj preuzelo kršćanstvo kao dio proslave proljetne ravnodnevnicе. Danas, uz pisanice i kolače, neizostavni su dio uskršnjeg doručka koji se, po katoličkoj tradiciji, prije blagovanja nosi u crkvu na blagoslov.

Sastojci za tijesto

- 1 kg brašna
- 6 cijelih jaja
- 4 žumanjka
- 25 dkg maslaca
- 30 dkg šećera
- prstohvat soli
- 2 dcl mlakog mlijeka
- naribana korica 1 naranče i 1 limuna
- malo ruma
- 10 dkg groždica

Sastojci za kvasac

- 8 dkg svježeg kvasca
- 1 žlica šećera
- 1 žlica brašna

Priprema

Kvasac razmutiti s malo toplog mlijeka, žlicom šećera i brašna, pokriti i ostaviti na toplom 15-ak minuta da se digne. U većoj posudi pjenasto izmiješati maslac sa šećerom, dodati jedno po jedno jaje i žumanjke, potom prstohvat soli, ruma, naribanu koricu naranče i limuna, grožđice, dobro izmiješati pa dodati brašno (ostavite brašna koliko će vam trebati za posipanje kod miješanja) i dignuti kvasac. Preliti sve mlakim mlijekom. Kuhačom tuči tijesto dok ne postane glatko i dok se ne počne odvajati od posude. Prebaciti na dasku, te mijesiti najmanje pola sata.

Ukoliko ne želite tijesto rukom mijesiti pola sata, možete i staviti posudu iznad vodene kupelji 10-ak minuta, pa kratko premjesiti i taj postupak ponoviti tri puta.

Ostaviti tijesto na toplom da se diže dva do tri sata (koliko mu treba da udvostruči volumen). Potom ponovno premjesiti tijesto, podijeliti ga na četiri jednaka dijela, oblikovati okrugle hljepčice, složiti ih na dobro namašćeni veliki lim, pokriti čistom krpom i ostaviti još dva sata da se diže. Kad se tijesto digne, u sredinu ubosti jedan krak škara i razrezati prema van hljepčić, tako prerezati tri puta od sredine da bude razdijeljen na tri dijela pa premazati umućenim jajetom i peći na 180°C 40-ak minuta.

Šunka u kruhu



Bez šunke nema uskršnjeg doručka, a najslađa je pečena u kruhu.

Uz pincu, pisanice i kolače, neizostavni su dio uskršnjeg doručka, a kruh u kojem se pekla šunka prava je poslastica.

Sastojci za tijesto za šunku težine 1 kg*

- 1 kg polubijelog brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 žličica šećera
- 15 g soli
- 0,5 dcl ulja
- 0,5 l mlake vode

*za svaki kilogram šunke povećati količinu materijala za tijesto

Priprema

Šunku malo isprati pod toplom vodom i dobro osušiti papirnatim ubrusima. Važno je da šunka bude potpuno suha, kako bi tijesto fino obložilo cijelu šunku. Kocku svježeg kvasca razmutiti u malo mlake vode i sa žličicom šećera. Ne treba ga pustiti dizati. U brašno dodati sol, ulje, kvasac i mlaku vodu pa umijesiti glatko tijesto kao za kruh. Tijesto razvući onoliko koliko je potrebno da omotate cijelu šunku. Staviti na pouljeni lim i peći na 200°C po sat vremena za svaki kilogram šunke.

Uskršnja jaja



Nekad nije bilo industrijskih boja za uskršnje pisanice, a jaja su svejedno bila žarko crvene boje. Otkrit ćemo vam tajnu kako.

Obitelj bi otprilike od Božića do Uskrsa čuvala ljuske od crvenog luka pa bi s njima obojili uskršnja jaja u žarko crvenu boju kakvu ne možete dobiti industrijskim bojama.

Sastojci

- ljuske od luka
- jaja
- par zrna bibera
- žličica soli
- po želji žlica ulja

Priprema

Složiti ljuske luka na dno lonca, staviti jaja, naliti vode da pokrije jaja, staviti nekoliko zrna papra, posoliti kao da se kuha juha. Ovako složeno staviti na laganu vatru, kad zakipi kuhati još otprilike sat vremena.

Ako želite da jaja budu malo ukusnija i ne presuha, može se dodati žlica ulja.

Ukoliko niste skupili dovoljno ljuski od luka (a nikad ih nije previše) pa vam je boja nedovoljno intenzivno crvena, kad su jaja kuhana slobodno ih još obojite bojom iz vrećice. Dobit ćete krasne duboke, intenzivno crveno obojane pisanice.

Janjeća kalja



Vrlo lagano i ukusno jelo koje ljubitelji janjetine lako mogu pripremiti u vlastitoj kuhinji. Umjesto janjetine može se koristiti teletina kao i kombinacija janjetine i teletine.

Sastojci

- 1 kg janjetine s kostima
- 1 glavica kupusa
- 1 rajčica
- 1 manja glavica luka
- 4 krumpira
- 10-ak zrna papra
- Sol po ukusu
- 1 lovorov list

Priprema

Meso narezati na komadiće veličine nekoliko centimetra. Na komade približno iste veličine narezati kupus, krumpir i luk. U posudu prvo staviti malo luka, kupusa i krumpira, zatim poredati red mesa, pa opet luka, kupus i krumpir, pa red mesa, na kraju dodati papar u zrnju, lovorov list, posoliti i dodati vode tako da prekrije sve sastojke. Kad zavrije, po potrebi skinuti pjenu s vrha, zatim smanjiti plamen ili temperaturu i ostaviti da se lagano kuha otprilike sat, sat i pol. Servira se sve zajedno, povrće i meso u duboke tanjure uz dodatak tekućine u kojoj se kuhalo, tj. juhe.

Po želji može se dodati još krupno mljevenog papra i nekoliko kapi maslinovog ulja.

Kozlič na teću



Što vam je draže: janjetina ili kozletina?
Probajte ovaj istarski recept prije nego donesete presudu.

Sastojci

- 1 kg kozletine narezane na komade
- 3 veće glavice luka
- 1 vezica korjenastog povrća (mrkva, peršin, celer)
- lovora i ružmarina po ukusu
- 2 svježe rajčice narezane na kockice
- 0,5 l mesnog temeljca
- 0,5 l bijelog vina (istarska malvazija)

Priprema

Na vrućem ulju prodinstati luk i korjenasto povrće. Kad povrće omekša, usitiniti ga. Na ulju kratko zapeći meso s jedne i druge strane tek da pobijeli pa ga staviti u povrće i sve izmiješati. Podliti sa vinom, dodati lovor i ružmarin i lagano dodavati temeljac. Kuhati na laganoj vatri dok se svo povrće sasvim ne raskuha, dodatno podlijevajući temeljcem i bijelim vinom po potrebi.

Grah salata



Grah salata je uobičajena na blagdan-skom stolu, jer se računa da je posno jelo prikladno za Badnju večer. Inače još i odlično paše uz roštilj, a može se poslužiti i kao samostalno jelo.

Sastojci

- 1/2 kg suhog graha (ili 1 kg mladog)
- 2 glavice luka
- bučino ulje
- ocat, sol i papar po ukusu

Priprema

Suhi grah namočiti preko noći (mladi grah ne treba namakati). Sljedeći dan, u lonac s hladnom, posoljenom vodom staviti grah i kuhati otprilike sat do sat i pol (ovisno o grahu, vatri i loncu).

Luk narezati na tanke kolutove. Kad je grad kuhan, ocijediti ga, staviti u zdjelu i odmah ga toplog začiniti bučnim uljem, octom, dodati luk te po ukusu i potrebi popapriti i dosoliti. Ostaviti da se ohladi pa poslužiti.

Ovako pripremljena salata može u hladnjaku stajati par dana. Grah salatu možete pripremiti i od konzerviranog graha, kojeg treba oprati, pa potom izmiješati s lukom, uljem i octom. Ako se priprema od konzerviranog graha, salatu treba pripremiti dan ranije kako bi grah „povukao“ sve okuse.

Žuto-smeđa salama



Osim što je dekorativna pa će lijepo izgledati na pladnju s kolačima, ova salama mora se sušiti na zraku nekoliko dana prije posluživanja i idealna je za božićne i uskršnje blagdane kad se s pripremom kolača počinje i tjedan dana unaprijed.

Za žutu smjesu


- 80 g maslac
- 80 g šećera
- 2 žumanjka, tvrdo kuhana pa propasirana
- 1 velika žlica ruma

Za smeđu smjesu

- 150 g badema (bademi se mogu zamijeniti mljevenim orasima)
- 150 g kristal šećera (bolji je šećer sitnih kristala)
- 60 g ribane čokolade
- 1 bjelanjak
- 1 velika žlica ruma

Skuhati dva tvrdo kuhana jaja, odvojiti žutanjak i bjelanjak, pa žutanjke fino ispasirati (može i vilicom). Kuhani bjelanjak nam za ovaj recept neće trebati.

Pjenasto umutiti maslac, dodati šećera, propasirane tvrdo kuhane žumanjke i veliku žlicu ruma. Sve fino izmiješati pa ostaviti na hladnom da se stegne.



Bademe blanširati u vrućoj vodi (prokuhati kratko dok se koža ne napuhne), pa oljuštiti smeđu kožu i samljati. U originalnom receptu bademi su bez kože iako se može ostaviti koža, ali će tada okus biti malo gorkast, a bademi se mogu zamijeniti orasima. Bademe i šećer zamijesiti s jednim bjelanjkom i jednom velikom žlicom ruma, a tijesto dobro izraditi.

Smeđe tijesto razvaljati na otprilike pola centimetra debljine, premazati žutom smjesom i rolati.

Linzeri



Linzeri su suhi kolačići ili čajni keksići koji se obično spravljaју u vrijeme blagdana budući da su ukusni i desetak dana.

Recept nije posebno zahtjevan i nema opasnosti da neće uspjeti. Najkompliciranije je vaditi oblike pomoću formi (najčešće su to zvijezdice ili cvjetići) koji se kasnije spajaju (lijepe) pekmezom po izboru, a uobičajeno je koristiti pekmez od marelice ili šumsko voće jer su po okusu kiselkasti.

Po starinskom receptu linzeri se prave od svinjske masti, a kako je to danas pomalo neobično (iako se svinjska mast može nabaviti u supermarketima i na tržnicama), svinjska se mast može zamijeniti maslacem.

Sastojci

- 1/2 kg glatkog brašna
- 20 dkg svinjske masti (koju možete zamijeniti s istom količinom maslaca)
- 10 dkg šećera
- 3 žumanjka
- naribana korica jednog cijelog limuna
- sok od pola limuna
- bjelanjak
- sitno mljeveni orasi za posipanje
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Izmiješajte brašno s mašću (ili maslacem), najjednostavnije je pomoću vilice. Neka vas ne brine što će smjesa biti mrvičasta i nejednaka, jer kako se postepeno dodaju jaja, sok od limuna i šećer, smjesa će se ujednačiti. U sok od limuna možete odmah staviti i naribanu koru jer će je tako biti jednostavnije dodati masi brašna i masti. Kad se dodaju i povežu svi sastojci, tijesto rukom mijestiti dok ne bude glatko i jednolično.

Ukoliko radite s maslacem, tijesto se može omotati u plastičnu foliju i ostaviti pola sata u hladnjaku, ali nije nužno. Tijesto staviti na masni papir, prekriti drugim komadom masnog papira pa takno razvaljajte (otprilike pola centimetra). Kalupom vadite oblike. Ako nemate oblike baš za linzere koji će odmah "izrezati" gornji i donji dio, treba voditi računa da imate isti broj jednih i drugih.

Keksiće koji će poslužiti kao gornji dio linzera posuti sitno mljevenim orasima pa peći u pećnici zagrijanoj na 180°C otprilike 10 do 15 min pri čemu treba paziti da se ne presuše i da ostanu svijetli.

Čim se izvade iz pećnice, spajati gornji i donji dio pekmezom i još tople posuti šećerom u prahu.

Londonerice



Londoneri, london štanglice, londonski prutići... sve su to nazivi jednog te istog kolača koji se udomaćio u svečanim i blagdanskim prigodama.

Sastojci za tijesto

- 3 žutanjka
- 30 dkg brašna
- 18 dkg maslaca
- 10 dkg šećera
- 2-3 žlice vrhnja (ili mlijeka)
- 4-5 žlica marmelade od marelica

Priprema

Maslac narezan na kockice pomiješati sa šećerom brašnom i žutanjcima. Smjesa će biti mrvičasta i nepovezana, pa treba dodavati (žlicu po žlicu) mlijeka (ili vrhnja) dok neće biti moguće umijesiti tijesto. Ovo tijesto se mijesi rukom i čim se poveže u tijesto, treba ga razvaljati i staviti u pleh. Lakše će se razvaljati ako odstoji pola sata u hladnjaku.

Peći na 150°C 30 minuta. Izvaditi iz pećnice i premazati marmeladom od marelica

Sastojci za gornji dio

- 3 bjelanjka
- 15 dkg šećera u prahu
- 20 dkg oraha (ili badema) krupnije rezani orasi (ili bademi) za posipanje



Priprema

Čvrsto umutiti snijeg od bjelanjaka i prah šećera, dodati orahe (ili bademe) i sve premazati preko tijesta. Posuti krupnije narezanim orasima ili bademima i staviti u pećnicu. (Za gornji dio kolača mogu se koristiti i orasi i bademi, ovisno kakav okus više volite). Peći 15 minuta na 100°C, a onda povišiti temperaturu na 150°C i peći još 15 minuta. Narezati kolač dok je vruć.

Mak kocke



Mak kocke su kolač koji će uspjeti svakom početniku, a okusom zadovoljiti svakoga. Aromatičan spoj maka i naranče u kockama s glazurom od marelice, savršeni su desert svakom jelu.

Sastojci

- 25 dkg mljevenog maka
- 7 jaja
- 25 dkg kristal šećera
- 15 dkg maslaca
- 1 šalica mrvica od keksa (najbolje petit beurre)
- 2 žlice ruma
- naribana korica od 1/2 naranče

Postupak

Odvojiti bjelanjke od žutanjaka zatim žutanjke umutiti sa šećerom i dodati maslac, te sve pjenasto umutiti. Mrvice od keksa prelići rumom i dodati u mak pa sve zajedno dodati u već umućenu smjesu maslaca, šećera i jaja. Na kraju lagano umutiti snijeg od bjelanjaka, najbolje ručno kako bi snijeg od bjelanjaka zadržao čim više zraka (tj. kako bi ostao što većeg volumena).

Smjesu uliti u maslacem namašćeni i pobrašnjeni pleh, pa peći na 150°C 30 minuta. Nakon toga provjeriti čačkalicom jesu li mak kocke pečene (zabosti čačkalicu u sredinu kolača pa ako se na čačkalicu ne uhvati tijesto, znači da je pečen) pa ako je potrebno, peći još 5-10 minuta.



Glazura

4 velike žice marmalede od marelica (bez komadića) i 2 žlice ruma zagrijati da se marmelada otopi (nikako ne da zakipi) i bude tekuća kako bi se lako premazao kolač.

Orah kocke



Za ljubitelje intenzivnog okusa oraha, orah kocke su idealan kolač. Orah kocke mogu se poslužiti i kao desert za svečani ručak.

Za biskvit


- 25 dkg mljevenih oraha
- 4 jaja
- 20 dkg šećera u prahu
- 15 dkg maslaca
- 4 dkg brašna
- 1 žlica ruma
- 5 žlica mlijeka

Za biskvit pjenasto umutiti žumanjke sa šećerom, dodati mljevene orahe, pa naizmjenično dodavati brašno i snijeg od bjelanjaka. Na plitki lim za pečenje staviti masni papir, uliti smjesu i peći na 180° stupnjeva 20 minuta.

Kad je biskvit pečen izvaditi iz pleha i odstraniti papir pa biskvit prerezati na 3 jednaka dijela i pustiti da se ohladi.

Za nadjev

- 10 dkg šećera u prahu
- 15 dkg mljevenih oraha
- 5 žlica mlijeka.
- 1 žlica ruma
- 15 dkg maslaca (ostaviti na sobnu temperaturu da bude mekan)



Šećer u prahu pomiješati s mljevenim orasima i preliti vrućim mlijekom, dodati žlicu ruma i na kraju umiješati maslac.

Slagati red biskvita, red kreme. Završiti s kremom koja se može ukasiti s malo mljevenih oraha ili naribanom čokoladom za kuhanje.

Isti recept može se napraviti i kao torta. Tada će se smjesa za biskvit peći u okruglom kalupu za tortu koji se dobro namasti maslacem i pobrašni. Nakon 20 minuta zabosti čačkalicu u sredinu kolača pa ako se na čačalicu ne uhvati tijesto, znači da je pečen, a ako se na čačalicu uhvatilo tijesto, peći još 5-10 minuta.

Projetne šnite



Nešto zahtjevniji kolač obzirom da se radi iz tri dijela, ali nakon što ga prvi put napravite, nećete žaliti truda.

Pečeni biskvit

- 4 bjelanjka
- 150 g šećera
- 150 g badema ili oraha
- 150 g maslaca
- 100 g brašna
- malo praška za pecivo

Bjelanjci se umute u snijeg s pola količine šećera. Drugu polovicu šećera, umiješati u maslac, dodati bademe i brašno pa dodati smjesi. Nije lako pomiješati bjelanjke i maslac, ali neka vas to ne obeshrabri.

Peći na 150°C, 15 do 20 minuta (provjerite čačalicom nakon 15 min, a ako treba, nastaviti peći još 5 minuta.)

Srednji dio

- 4 žumanjka
- 15 dkg šećera u prahu

Žumanjke dobro umutiti sa šećerom u prahu dok nije pjenasto i gusto pa premazati ispečeno tijesto i sušiti na 50°C 20-ak minuta.



Kuhana krema

- 150 g šećera
- 150 g mljevenih oraħa
- 1 vanilin šećer
- malo mlijeka
- 60 g maslaca

Prokuhati oraħe s malo mlijeka (toliko da prekriju i povežu oraħe) šećerom i vanilin šećerom, tome dodati 60 g maslaca pa uredno i ravnomjerno premazati preko posušene smjese šećera i žumanjaka i posuti mljevenim orasima za ukraš.

Primorska pita



U dugim zimskim danima, pripremala se ova pita od sušenog voća, jer je u vremena prije uvoza iz dalekih zemalja jedino sušeno voće bilo dostupno.

Sastojci

Tijesto

- 20 dkg maslaca
- 3 žumanjka
- 15 dkg šećera
- 1 vanilin šećer
- 30 dkg brašna
- 2-3 žlice kiselog vrhnja (ili mljeka)

Nadjev

- 5 bjelanjaka
- 10 dkg suhих smokvi
- 10 dkg suhих marelica
- 10 dkg grožđica (namočiti u toploj vodi)
- 20 dkg smeđeg šećera

Priprema

Maslac narezan na kockice pomiješati sa šećerom, vanilin šećerom, zatim dodati brašno i na kraju jaja i zamijesiti tijesto. Tijesto će biti dosta suho i razmrvljeno, pa dodavati po jednu žlicu vrhnja (ili mlijeka ako nema vrhnja) dok se tijesto ne poveže. Ostaviti ga u hladnjaku na pola sata kako bi se lakše razvaljalo na veličinu lima za pečenje.

Tijesto peći na 150°C 30 minuta. Dok se tijesto peče, sitno narezati smokve i marelice. Bjelanjke istući u čvrsti snijeg, umiješati smeđi šećer i lagano suho voće. Kad se prhko tijesto ispeklo, pojačati pećnicu na 160°C, na tijesto staviti nadjev od snijega i suhog voća i vratiti u pećnicu na 15-ak minuta.

Bajadera



Ovaj kolač izgledom i okusom podsjeća na poznatu bonbonjeru "Bajadera", a budući da može stajati i do desetak dana, idealan je za blagdanske dane.

Sastojci

- 800 g šećera
- 1/2 litre vode
- 250 g maslaca
- 300 g oraha
- 300 g mljevenih keksa (petit beurre ili slično)
- 75 čokolade

Glazura

- 150 g čokolade za kuhanje
- 75 g maslaca
- Ušpinati šećer (staviti šećer i vodu u veći lonac i kuhati dok se sav šećer otopi, a smjesa postane sirupasta)

Priprema

Treba paziti da se predugo ne drži na vatri (da se ne bi šećer počeo ponovno kristalizirati, a opet da se ugusti kao sirup) pa dodati maslac, orahe i kekse. Podijeliti masu na dva dijela i u jedan dodati 75 dkg rastopljene čokolade. Tako će se dobiti karakteristične dvije boje bajadere. Pleh za kolače namastiti, dno obložiti stanijolom te prvo uliti tamnu, a onda svijetlu smjesu. Preko svega prelići glazuru.

Napomena: u originalnom receptu za bajaderu glazura se radi od 150 g čokolade i žlice masti.

Čupavci



Slasni spoj kokosa i čokolade, čupavci su omiljeni za nedjeljne ručkove i proslave. Puno je varijacija na temu, a mi predlažemo ovu recepturu.

Sastojci

Tijesto

- 3 jaja
- 20 dkg šećera
- 1 vanilin šećer
- 50 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 25 dag maslaca
- cca 1 dcl mlijeka

Preljev u koji se umaču kocke tijesta

- 5 dcl mlijeka
- 15 dkg čokolade za kuhanje
- 3 žlice šećera
- 12 dkg maslaca

Ukrašavanje

- 20 - 25 dkg kokosa

Priprema

Pjenasto umutiti žutanjke sa šećerom, dodati omekšali maslac i mutiti dok se sve fino ne izmiješa. Lagano dodavati mlijeko dok se ne dobije jednolična smjesa pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sve jednolično umiješati i na kraju lagano (najbolje ručno) umiješati snijeg od bjelanjaka. U namašćen i pobrašnjeni pleh za kolače uredno i ravnomjerno rasporediti smjesu (koja je dosta gusta) pa peći 35 minuta na 150°C

Kolač pustiti da se potpuno ohladi pa ga narezati na kockice željene veličine.

Na laganoj vatri (ili još bolje na pari) otopiti čokoladu, dodati mlijeko, šećer i maslac i uz neprestano miješanje kuhajte dok ne zavrije i na najslabijoj vatri kuhati još par minuta. Ostaviti preljev petnaestak minuta da se prohladi (da još uvijek bude dosta tekući, ali ne i kipući). Pripremiti masni papir, pa umakati komade kolača (budućih čupavaca) u preljev tako da se obloži sa svih strana i stavljati na masni papir. Na kraju, kad se nakon par minuta preljev počne sušiti, čokoladne kocke uvaljati u kokos što je završna faza kad od čokoladnih kocki nastanu čupavci. Mali trik kod pripreme čupavaca: Ako se još vrući komadi kolača uvaljaju u kokos, kokos ne ostane sasvim bijeli, nego se malo „zamagli“.

Išleri



Ovo su sitni kolači koji se obično pripremaju oko blagdana od ostataka bjelanjaka nakon pripreme drugih vrsta kolača. U išlerima iskoristit ćemo sve preostale bjelanjke na najukusniji način. Dva prhka keksića slijepe se kremom, preliju glazurom od čokolade i fini išleri su spremni za ukućane i goste.

Za tijesto

- 15 dkg kristal šećera
- 15 dkg oraha (lješnjaka ili badema)
- 30 dkg maslaca
- 30 dkg mekog brašna
- 1 cijelo jaje naribana
- korica od limuna
- malo cimeta

Za kremu

- 20 + 10 dkg šećera
- 5 – 6 bjelanjaka
- velika žlica ribane čokolade (ili žlica čokolade u prahu)

Za glazuru

- 10 dkg čokolade
- 3 žlice kristal šećera
- 3 žlice vode

Priprema

Sve staviti da se lagano otopi, najbolje na pari, a može i na laganoj vatri. Kad se sve otopi dodati 5 dkg maslaca i dobro izmiješati. Prstima miješati izmrvljeni maslac, šećer, orahe i brašno dok se jednako ne izmiješaju, dodati malo naribane korice limuna, malo cimeta i jedno cijelo jaje. Dobro umijesiti, oblikovati kao veću pogaču, oviti plastičnom folijom i staviti u hladnjak najmanje 30 minuta da se maslac stisne.

Dok se tijesto "odmara" u hladnjaku, pripremiti kremu za nadjev kojom ćemo lijepiti po dva keksića. 20 dkg šećera i jednu vrećicu vanilin šećera staviti u lonac s debljim dnom i prelići vodom toliko da je sav šećer pokriven vodom i kuhati na jakoj vatri do jake gustoće, ali prije nego što sva voda ispari i dok je šećer još tekući odnosno dok se šećer ponovno ne počne kristalizirati. (Umjesto vanilin šećera, još je bolje ako se koriste sjemenke iz polovice mahune vanilije). Kad je šećer kuhan, maknuti ga s vatre i staviti da se hladi.

Istući čvrsti snijeg od 5 – 6 bjelanjaka (koliko vam je ostalo od drugih kolača ili primjerice majoneze za francusku salatu), a kada je do pola umućen, dodati preostalih 10 dkg šećera, pa do kraja izmutiti vrlo čvrsti snijeg. U gotov čvrsti snijeg od bjelanjaka, neprestano miješajući, u tankom mlazu ulijte ohlađen kuhani šećer pa kad je sve fino jednolično izmiješano, dodati jednu veliku žlicu ribane čokolade.

Zagrijati pećnicu na 150°C. Tijesto izvaditi iz hladnjaka i jednolično ga razvaljati na debljinu otprilike 5 mm. Okruglim kalupom (ili manjom čašom), vaditi keksiće i staviti ih na pleh koji smo dobro namastili i pobrašnili, ili još bolje staviti na masni papir za pečenje. Staviti u zagrijanu pećnicu i peći 10 do 15 minuta. Izvaditi iz pećnice i ostaviti u plehu da se keksi ohlade. Kad se keksi ohlade, spajati dva po dva mažući između kremu i na kraju premazati glazurom od čokolade. Glazirati se može i namakanjem u rastopljenu čokoladu, ali tim načinom trebat će dupla mjera glazure.

Kiflice



Ovi fini sitni kolači, tradicionalno se pripremaju u blagdansko doba, a varijacija na recept za kiflice ima bezbroj.

U nekim receptima ima jaja, u nekima nema ni jaja ni oraha, u nekim receptima se čak udomaćilo i kokosovo brašno (iako sa sigurnošću možemo tvrditi da to nikako nije baš tradicionalno, a nipošto autohtono) jednako kao i što ćete ih naći pod imenina: vanilice, roščići...

Sastojci

- 50 dkg brašna (pola oštrog, pola mekog)
- 25 dkg maslaca
- 20 dkg kristal šećera
- 1 vrećica vanili šećera (ili sjemenke od pola mahune vanilije)
- 1/2 vrećice praška za pecivo
- 10 – 20 dkg oraha (lješnjaka ili badema)

Priprema

Prstima izmiješati izmravljeni maslac, šećer, vanili šećer, orahe i brašno dok se jednako ne izmiješaju. Sve dobro umijesiti na pobrašnjeloj podlozi, a ako se tijesto mrvi, dodati malo mlijeka (ili slatkog vrhnja) tek toliko da se tijesto ne mrvi. Kad je tijesto za kiflice gotovo, namastiti pleh maslacem i pobrašniti. Među dlanovima se naprave mali valjčići koji se saviju i oblikuju u kiflice i stavljaju u pleh.

Peći na 170°C 15 do 20 minuta. Na kraju posuti šećerom u prahu.

Kolač s oblatnama



Sastojci

-Paket gotovih oblatni

Krema od oraha

- 20 dkg oraha
- 20 dkg šećera u prahu
- 15 dkg maslaca
- 1 dcl mlijeka
- 1 žlica ruma

Krema od limuna

- 4 žumanjka
- 20 dkg šećera u prahu
- sok 1 limuna
- 15 dkg maslaca

Krema od čokolade

- 10 dkg maslaca
- 10 dkg šećera u prahu
- 1 jaje
- 10 dkg čokolade za kuhanje
- 10 dkg petit beurre keksa
- malo ruma

Priprema

U kremu od oraha izmiješati mljevene orahe i šećer u prahu i preliteri vrućim mlijekom u koje se za aromu doda malo ruma.

Kremu od limuna započeti miješanjem na pari žumanjke i šećer u prahu. Smjesu miješati lagano, ručno da ne bi zagorila i previše se ugustila. Čim se žumanjci počnu gustiti treba maknuti s vatre, da se jaja ne bi skuhalo. Kad se jaja i šećer ohlade, dodati limunov sok i umiješati maslac. Na pari otopiti čokoladu. Umutiti maslac, šećer, dodati jaje i pjenasto umutiti pa dodati otoplenu čokoladu i kekse natopljene u rumu.

Slagati red oblatni, red kreme. Između oblatni će biti kreme, svaka u svojoj boji, a oblatnu na vrhu pritisnuti težinom kako bi se kreme ravnomjerno rasporedile u kolaču (najbolje između 2 kuhinjske daske, a na gornju stavite dodatno uteg). Kolač čuvati u hladnjaku ili na hladnom mjestu.

Sokolski kolač



Sokolski kolač jedan je od onih bez kojih naše bake nisu mogle zamisliti svečanije proslave ili blagdanske prigode. Sličan je kiflicama, a opet dovoljno drugačiji da ih se može zajedno poslužiti na istom blagdanskom pladnju.

Sastojci

- 350 g brašna
- 250 g maslaca
- 125 g oraha
- 70 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 1-2 velike žlice kiselog vrhnja

Priprema

Tijesto dobro izraditi i praviti sitne kuglice, u svaku zabosti komadić oraha ili lješnjaka i peći na vrlo blagoj vatri (oko 100°C) dok se ne odvajaju od pleha, ali da ostanu bijele.

Obilato posipati šećerom u prahu.

Caruso šnite



Tko voli čokoladu, bit će oduševljen caruso šnitama koje se naprosto tope u ustima.

Sastojci

- 4 žutanjka
- 14 dkg maslaca
- 14 dkg šećera (dobro umiješati), pa dodati
- 10 dkg ribane čokolade
- 10 dkg mljevenih lješnjaka (ili oraha)
- 7 dkg brašna

Izmiješati žutanjke, maslac i šećer u pjenastu jednoličnu smjesu, pa dodati ribanu čokoladu, mljevene lješnjake i brašno. Za pjenasto tijesto koje će se topiti u ustima bitno je da čokolada za kuhanje bude naribana. Naravno, ovo je mala tajna za caruso šnite. Nije pogrešno staviti niti rastoplenu čokoladu, ali tada će šnite biti manje rahle.

Dobro izmiješati i na kraju nježno dodati snijeg od bjelanjaka. Bjelanjke je najbolje ručno umiješati kako bi snijeg od bjelanjaka zadržao čim više zraka (tj. kako bi ostao što većeg volumena).

Peći na 150°C 30 minuta.



Glazura

- 3 rebra čokolade (odnosno 10 dkg)
- 3 žlice šećera
- 3 žlice vode
- 5 dkg maslaca

Čokoladu rastopiti na pari s vodom i šećerom i gusto ukuhati. Treba paziti da se makne s vatre čim se čokolada rastopi kako se ne bi napravile grudice. U tu smjesu polagano dodati otprilike 5 dkg maslaca.

Preliti po ohlađenom tijestu i pustiti 2-3 sata da se hladi, pa narezati.

uskršnja kuharica
by

 net.hr

mogazin.hr

