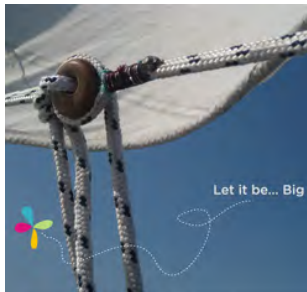




*Domaći
kolači i jela*

BOŽIĆNO I NOVOGODIŠNJE IZDANJE





www.hyper.hr • info@hyper.hr

HYPER

korporativni vizualni identitet • dizajn ambalaže • dizajn promotivnih sredstava
direktna komunikacije • web dizajn • internet marketing • promotivne
kampanje • sportske manifestacije • ilustracije • izložbe • konzalting

SADRŽAJ

- Sedmo nebo ▪
- Kuglice od suhih smokvi ▪
 - Kiflice ▪
 - Išleri ▪
- Londonerice ▪
- Bajadera ▪
- Salama od čokolade ▪
 - Čupavci ▪
 - Linzeri ▪
 - Mak kočke ▪
 - Orah kočke ▪
 - Caruso šnite ▪
 - Paprenjaci ▪
 - Slavonske šnite ▪
 - Sokolski kolač ▪
 - Salama od oraha ▪
 - Smokvenjak ▪
 - Čokoladna salama ▪
- Bakini prhki blagdanski keksići ▪
- Hrapačuša ▪
 - Juliška ▪
- Primorska pita ▪
- Svetojelenske friti ▪
- Voćni Božićni kruh ▪
- Ušećereni bademi ▪
- Torta od badema i prošeka ▪
- Kontonjata (sir od dunja) ▪
- Mousse od šparoga ▪
- Torta čokoladni grijeh ▪
- Brze fritule ▪
- Svečana božićna rolada ▪
- Bijeli Božić ▪
- Tortice s likerom Bailey's ▪
- Božićni kuglof ▪
- Marmelada sa šampanjcem ▪
- Dupli čokoladni mousse ▪

Kiflice



- 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 izmješati izmrvljeni maslac, šećer, vanili šećer, orahe i brašno dok se jednako ne izmješaju. Sve dobro umjesiti na pobrašnenoj podlozi, a ako se tijesto mrví, dodati malo mlijeka (ili slatkog vrhnja) tek toliko da se tijesto ne mrví. 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.

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)

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 izmravljeni 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 je 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 preliti 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 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 makanjem u rastopljenu čokoladu, ali tim načinom trebat će dupla mjera glazure.

Slavonske šnite



Nema sumnje da, sve ukoliko i ne potječu iz Slavonije, slavonske šnite odgovaraju na asocijaciju obzirom na intenzivni okus oraha. Probajte, nećete zažaliti.

Pečeni biskvit

- snijeg od 4 bjelanjaka
- 15 dkg kristal šećera
- 15 dkg maslaca
- 7 dkg brašna (najbolje pomiješati pola oštrog i pola glatkog)
- 15 dkg oraha

Promiješati kristal šećer s maslacem, kad se maslac i šećer povežu dodati brašno, razmutiti i na kraju lagano dodati snijeg od bjelanjaka. Na kraju lagano umješati orahe. Smjesa će biti poprilično gusta pa je treba pažljivo rasporediti u dobro namašćen i pobrašnjen pleh, lijepo jednolično i uredno rasporediti. Ovo je jako bitno budući je tijesto gusto, tako da će mu nakon pečenja ostati isti oblik kako ste ga raspordili u pleh. Dakle, što jednoličnije i ravnomjernije. Peći a 180°C, 15 do 20 minuta (provjerite čačalicom nakon 15, a ako treba, nastaviti peći još 5 minuta.)


Srednji dio

- 4 žumanjca
- 15 dkg prah šećera

Dobro umutiti u gustu masu i prelići po pečenom biskvitu (otprilike sat vremena nakon što ste izvadili iz pećnice, jer biskvit treba biti hladan). Staviti u pećnicu zagrijanu na 50°C i ostaviti da se suši 20 minuta.

Krema

- 15 dkg oraha
- 15 dkg prah šećera
- 0,5 dcl jake crne kave (ili 2 žlice nescafea u 0,5 dcl vruće vode)
- 7 dkg maslaca



U lončić staviti kavu i šećer, kad se šećer rastopi dodati orahe i kratko prohukati. Maknuti s vatre te umiješati maslac. Ovu kremu napraviti čim se umućeni žumanjci stave u pećnicu, kako krema ne bi bila prevruća i rastopila žuti dio kolača. Na kraju sve posti mljevenim orasima za ukras i ostaviti preko noći da se kolač dobro poveže.

Kuglice od suhih smokvi



Fini blagdanski kolači, jednostavni za pripremu, a jedinstvenog osvježavajuće voćnog okusa smokvi i naranče. Preporučujemo kuglice raditi tri do četiri dana ranije, kako bi se prije posluživanja posuše na zraku.

Sastojci

- 500 gr smokava
- 50 gr krupno mljevenih oraha
- 1 cijela naranča
- sok od 1/2 limuna
- 160 gr kristal šećera
- 1/2 dcl ruma
- 2 rebra čokolade

Priprema

Samljeti u pastu suhe smokve i cijelu naranču, pa dodavati krupno mljevene orahe, sok od limuna, rum, šećer, rastoplenu čokoladu, rukom sve dobro izmješati. Kada su sastojci dobro umješani, raditi kuglice, uvaljati ih u kristal šećer, stavljati u papirnate košarice. Prije posluživanja par dana sušiti na zraku.

Svetojelenske friti



- 1 žličica sol
- naribana limunova korica
- naribana narančina korica
- 10 dkg grožđice
- 1 kg brašno - glatko
- 1 l ulja za prženje

Priprema

Kvas i šećer smiješati zajedno i pustiti da se digne. Sve sastojke zajedno izmješati, dobro izraditi sa rukom ili kuhačom, pustiti da se diže na toplome. U tu smjesu dodati i suhe grožđice i jednu žlicu rakije (lozovače) ili ruma. Kada se tjesto diglo, stavljaju se sa žlicom žličnjaci od tijesta u vruće ulje, prže svijetlo žuto i odmah pošecere.

Velika je šnasa da će svaka obitelj s mora imati neki svoj recept za fritule.

Ove fritule nalaze se na popisu 29 certificiranih autohtonih recepata grada Crikvenice, pa preporučujemo da isprobate.

Sastojci

- 6 dcl mlakog mlijeko
- 1 kom friškog kvasa
- 2 žlice šećera
- 1 dcl ulja
- 2 kom jaja
- 1 kom vanilin šećer
- šećer u prahu za posipanje
- 1 dcl bijelog vina

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 mlijeka)

Nadjev

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

Priprema

Maslac narezan na kockice pomiješati sa šećerom, vanilin šećerom, dodati brašno i na kraju jaja i zamjesiti tijesto. Tijesto će biti dosta suho i razmrvljeno, pa dodavati po jednu želicu vrhnja (ili mlijeka ako nema vrhnja) dok se tijesto ne poveže. Ostaviti ga u hladnjak 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, umješati 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.

Juliška



Juliška je kolač prigodan za nedjeljni ručak ili blagodatnu trpezu.

Sastojci za biskvit

- 6 žutanjaka
- 18dkg šećera
- 5 žlica brašna
- 2 žlice kakaa
- snijeg od 6 bjelanjaka

Sastojci za kremu

- 1dcl mlijeka
- 15dkg šećera
- 15 dkg oraha
- 15 dkg maslaca

Priprema

Za smjesu za biskvit pjenasto umutiti žutanjke i šećer, dodati kakao te naizmjenično brašno i snijeg od bjelanjaka. Peći u plehu obloženim masnim papirom u zagrijanoj pećnici na 180°C 30 minuta.

Za kremu prokuhati mlijeko i šećer dok se sav šećer ne otopi, dodati mljevene orahe, maknuti s vatre i dobro izmješati. Kad se smjesa malo ohladi dodati maslac pa premazati preko hladnog biskvita. Na kraju ukasiti ribanom tamnom čokoladom.

Hrapačuša



Uspomena s ljetovanja ili preporuka što svakako treba probati ako ljetujete na Braču. Ova ukusna torta potječe s Dola na Braču i svaka dolska obitelj ima svoj „tajni“ recept. Hrapačuša je dobila ime po kamenu jer izgledom podsjeća na istoimeni kamen.

Sastojci za biskvit

- 2 cijela jaja
- 10 žumanjaka
- korica limuna
- korica naranče
- malo rumažlica ulja
- 20 dkg šećera
- 20 dkg mljevenih badema

- 2 žlice brašna

Sastojci za nadjev

- 12 bjeljanaka
- 70 dkg oraha
- 70 dkg šećera

Priprema

Razdvojiti žumanjke do bjeljanjaka (dva žumanjka će vam ostati). Za biskvit umutiti jaja i šećer dok ne postanu pjenasti, pa dodati mljevene bademe, brašno, ulje, koricu limuna i naranče te malo ruma. Ovu smjesu smjesu peći u masnom pobrašnjenom kalupu (od 1,5 lire) otprilike sat vremena na 180°C. Biskvit je pečeno kada se odvaja od kalupa. Nadjev se počne pripremati čim se biskvit stavi peći. Na laganu vatru staviti bjelanjke, šećer, orahe.

Orahe za nadjev ne mljeti, nego se razdvoje na polovice. Lagano miješati žlicom oko 1 sat. Kad su orasi žućkasto zlatni i smjesa se odvaja od posude, prelići po još vrućem biskvitu. Hrapačuša se poslužuje tek sljedeći dan (jer treba jedan dan da se dobro poveže, prožme i posuši). Može stajati sedmicu dana a da se ne pokvari, ali hrapačušu ne stavljati u hladnjak, nego čuvati, kako će vam reći na Braču, na „hladno i škuro misto“ (primjerica smočnica).

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 pomješati sa šećerom brašnom i žutanjcima. Smjesa će biti mrvičasta i nepovezana, pa treba dodavati (žlicu po žlicu) mlijeka (ili vrhnja) dok neće biti moguće umjesiti 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. Postuti krupnije narezanim orasima ili bademima i staviti u pećnicu. (Za gornji dio kolača mogu se koristiti i orasi i bademi, već kakav okus više volite). Peći na 15 minuta na 100°C, a onda povišiti temperaturu na 150°C i peći još 15 minuta. Narezati kolač dok je vruć.

Sedmo nebo



Ovaj kolač ima potpuno asocijativno ime: ono što ćete osjetiti na ukusnim puljicama vinut će vas u sedmo nebo.

Sastojci

Biskvit

- 4 žumanjaka
- 6 bjelanjaka
- 180 g šećera
- 100 g oraha
- 1 vanilin šećer
- 1 list oblatne

Krema

- 2 žumanjka
- 200 g maslaca
- 150 g šećera u prahu
- 4-5 žlica jake kave

Za ukrašavanje:

- 2 žlice mljevenih oraha

Priprema

Žumanjke i šećer pjenasto izmiješati, dodati mljevene orahe pa umiješati čvrsti snijeg od bjelanjaka. Pleh premazati maslacem, na dno stavite oblatnu i na nju rasporediti smjesu za biskvit, pa peći na pećnici zagrijanoj na 150°C 20 minuta. Za kremu maslac i šećer pjenasto izmiješati, dodati jedan po jedan žumanjak i postepeno umiješajte hladnu kavu. Na ohlađeni biskvit premazati kremu. Kremu ukrasiti krupno ljevenim orasima ili još bolje (ako imate) narezanim bademima.

Bajadera



Ovaj kolač izgledom i okusom podsjeća na poznatu bonbonijeru Bajadera, a budući može stajati i desetak dana, idealan je za blaganske dane.

Sastojci

- 800 g šećera
- 1/2 litara vode
- 250 g maslaca
- 300 g oraha
- 300 g mljevenog 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.

Salama od čokolade



Vrlo jednostavan recept koji će oduševiti vaše najmilije. Kolač koji treba pripremiti dan-dva ranije jer je dobro da se malo "posuši" na zraku.

Sastojci

- 250 g oraha
- 250 g šećera
- 200 g čokolade
- 50 g kakaa

Priprema

Jedini osjetljivi trenutak u pripremi je "špinanje" šećera. Ovu količinu šećera treba otopiti u 16 dcl vode, staviti u lonac pa na umjerenoj

vatri kuhati neprestano mješajući dok se šećer i voda na pretvore u sirupastu tekućinu koja će vam s vrha žlice kapati kap po kap. Ne smije razvlačiti, nego se trebaju odvajati kapi. To je trenutak kad je sirup dovoljno gust. Treba paziti da se previše ne ugusti, jer će se onda šećer u salami kristalizirati, pa će se salama mrviti.

Čokoladu otopiti na pari, umješati orahe i kakao pa sve to umješati u ušpinani šećer i brzo promješati. Pola količine prebaciti na masni papir posipan šećerom u prahu i oblikovati rolicu. Čokoladnu salamu ostaviti dan-dva i rezati neposredno prije nego se servira gostima.

Čupavci



Slasni spoj kokosa i čokolade, čupavci su omiljeni je 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 dl mlijeka

Preljev u koju se umaču kocke tijesta

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


Ukrašavanje

- 20 - 25 dag kokosa

Priprema

Pjenasto umutiti žutanjke sa šećerom, dodati omekšali maslac i mutiti dok se sve fino ne izmješša. Lagano dodavati mlijeko dok se ne dobije jednolična smjesa pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sve jednolično umješšati i na kraju lagano (najbolje ručno) umješšati snijeg od bjelanjaka. U namašćen i pobrašnjen 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 mješanje kuhajte dok ne zavrije i na najslabijoj vatri kuhati još par minuta. Ostaviti preljev petnaestak minuta da se prohladi (da još uvijek bude dosta tekuć, ali ne i kipuće). 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 počeo 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“.

Mak kocke



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

Sastojci

- 25 dkg mljevenog maha
- 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 pa žutanje umutiti sa šećerom pa dodati maslac i 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 maslacom 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.

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 bjelanjka. 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
- 15 dkg maslaca (ostaviti na sobnu temperaturu da bude mekan)

Šećera u prahu pomiješati s mljevenim orasima i prelići vrućim mlijekom, dodati žlicu ruma i na kraju umiješati maslaca.

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

Isti recept recept može se napraviti i kao torta. Tada će se smjesa za biskvit peći u okrugom kalupu za tortu koji se dobro namasti maslaca i pobrašni. Nakon 20 minuta zabosti čačalicu 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.

Caruso šnite



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

Sastojci

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

Izmješati 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 rastopljenu čokoladu, ali tada će šnite biti manje rahle.

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

Peći na 150° 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 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.

Paprenjaci



Paprenjaci su stvarno stari, narodni recept. Nećemo ulaziti u priču odakle paprenjaci vuku korijen, ali možemo ustvrditi su ovdje dobro ukorjenjeni i da postoje mnoštvo recepata.

Naš recept za paprenjake je osnova, tj sastoji se od osnovnih namirnica: meda, masti brašna, cimeta, klinčića i papra. Ovime ujedno i pozivamo da upišete svoje varijacije na temu paprenjaci.

Naš recept za paprenjake je osnova, tj sastoji se od osnovnih namirnica: meda, masti brašna, cimeta, klinčića


i papra. Ovime ujedno i pozivamo da upišete svoje varijacije na temu paprenjaci.

Sastojci

- 25 dkg meda
- 25 dkg masti
- 25 dkg šećera
- 70 dkg brašna
- 2 žumanjka
- 1/2 žličice sode bikarbone
- optrilike 2-3 velike žlice ribanog cimeta
- optrilike 1/2 velike žlica tucanih klinčića
- optrilike 1/2 male žlica svježeg mljevenog papra

Priprema

Med, mast i šećer staviti kuhati dok se ne povežu je jednoličnu masu, maknuti s vatre i pustiti da se ohladi. U originalnom receptu se pod „mast“ misli na svinjsku mast. Zatim dodati žumanjke, cimet, klinčiće i papar te sodu bikarbonu. Omjer začina tj. cimeta, klinčića i papara je proizvoljan, odnosno prema ukusu. Može se povećati ili smanjiti, ovisno o tome koju aromu želite da prevlada.



Tijesto se dobro izmjesi, a to dobro znači najmanje 15-ak minuta dok nije potpuno glatko. Ne možete pretjerati ili predugo mjesiti, ali možete premalo. Dobro je ako se tijesto ostavi stajati da stoji dva sata.

Razvaljati na debljinu prsta ili oko 8 mm i pomoću čaše vaditi polumjesece ili modelima vaditi različite oblike. Postoje i specijalni drveni kalupi koji su mogu naći u specijaliziranim dućanima s kojima će paprenjaci izgledati izrazito dekarotivno.

Peći na namašćenom limu na temperaturi 170°C 20-ak minuta. Treba paziti da ne pregore.

Bakini prhki blagdanski keksići



Prosinac mi je jedan od najdražih mjeseci. Nije to samo zato jer sam rođena u prosincu, mjesecu koji označava kraj jedne i početak nove godine. Ima tu još nešto čarobno: toplina obiteljskog doma, miris svježeg ispečenog kruha, arome kolača. Lampice jelke, jaslice i mahovina. Toplina u srcu, bakine ruke koje te uče praviti kolače, mamini savjeti... Bakini kolačići uvijek su bili najbolji i najjednostavniji, a njihova čar leži upravo u tome što ih ne jedete cijelu godinu već samo za rjetke prilike. Božić, Uskrs. Nema u njima ništa čarobno, najjednostavniji su keksići od prhkog tijesta, a koji se tope u ustima. Što duže stoje, sve su bolji,


mekši... Upravo zbog toga su čarobni...
Sretni blagdani vama i vašoj obitelji!

Potrebni sastojci (za dvije tepsije 41x36 cm):

- 500 g glatkog pšeničnog brašna, tip 550 + još ukoliko je potrebno
- 200 g kristal šećera
- 2 cijela jaja, sobne temperature
- 200 g maslaca (ili masti), sobne temperature
- 120 g mljevenih badema
- 1 limun, ribana korica
- 1 žličica bourbon vanilije u prahu, po želji
- 2 žličice praška za pecivo
- prstohvat soli
- pekmez ili marmelada po želji (ja sam upotrijebila domaće jagode i marelice)
- šećer u prahu, za posipanje

Priprema:

U većoj plastičnoj zdjeli pomiješajte brašno sa soli, šećerom, praškom za pecivo, mljevenim bademima, koricom limuna i vanilijom u prahu. Smjesu dobro izmiješajte, a potom dodajte maslac narezan na kockice ili listiće pa tijesto razmrviite rukama kako bi se maslac upio u tijesto. Dodajte jaja te ukoliko je potrebno još brašna, malo po malo, dok ne zamijesite



glatko prhko tijesto koje se ne lijepi za ruke. Nemojte pretjerivati s brašnom jer će vam keksići biti tvrdi.

Zagrijte pećnicu na 180°C. Tepsije za pečenje premažite s malo otopljenog maslaca i pobrašnite u tankom sloju. Ostavite sa strane.

Tijesto za keksiće nije potrebno ostavljati da odstoji, niti ga je potrebno stavljati na hladno. Razvaljajte ga na pobrašnjenjnoj kuhinjskoj podlozi, na debljinu oko 0.3 cm. Nemojte da tijesto bude debelo ako ćete keksiće spajati pekmezom. Ovo je idealna debljina jer u njima već ima praška za pecivo pa će se malkice i dignuti u pečenju.

Tijesto izrežite kalupićima za kolače u raznim oblicima po želji, a ako se s kalupićem ne podignu od površine, tupim nožem ih podignite i poslažite u pripremljenu tepsiju. Možete ih slagati jedne do drugih, s razmakom od primjerice 0.5 cm jer neće puno narasti. Vodite računa da imate dovoljno keksića za spajanje. Ostatak tijesta ponovno razvaljajte na tanko pa opet izrežite dok sve ne upotrijebite.

Keksiće pecite 7-8 minuta. Dovoljno je da su keksići poprimili blijedo žućkastu boju, nemojte čekati da vam zagore jer se jako brzo zapeku. Odvojite ih od tepsije tupim nožem, istresite u zdjelu i pustite da se ohlade.

Ohlađene keksiće spajajte pekmezom po želji, a potom pospite šećerom u prahu.

Zatvoreni u limene kutijice keksići mogu trajati do 7 dana. Svakim danom su sve bolji i mekši

Sokolski kolač



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

Sastojci

- 350 gr brašna
- 250 gr maslaca
- 125 gr oraha
- 70 gr 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.

Salama od oraha



Ovo je zaista starinski recept u kojem su mjere na šalice i rebra čokolade. Za šalicu kao mjeru najbolje je uzeti onu od 2 dcl.

Sastojci

- 3 šalice mljevenih oraha,
- 1 šalica prah šećera,
- 3 rebra (60 gr) ribane čokolade,
- 1 cijelo jaje
- malo cimeta po ukusu

Priprema

U pećnici ili na pari malo zagrijati čokoladu. Čokolada se ne smije topiti, nego samo omekšati. Sve

sastojke sjediniti pa zamijesiti da se jednolično poveže.

Masni papir staviti na radnu plohu, na njega premjestiti smjesu i oblikovati salamu. Na kraju, salamu uvaljati u šećeru u prahu.

Po originalnom receptu dolazi još i 100 gr oljuštenih i narezanih badema. Bijeli bademi izgledaju lijepo u tamnoj salami, ali radi njih se teško reže i salama zna pucati. Naš je prijedlog da probate jednom s bademima, a drugi put bez, pa kako vam se više sviđi.

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 (lijepo) 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 maslacom.

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

Izmješajte brašno s mašću (ili maslacem), najjednostavnije je pomoću vilice. Neka vas ne brine što se smjesa bitі 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 naribnanu koricu jer će 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 lincere 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 lincera posuti sitno ljevenim 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 u šećerom u prahu.

Mousse od šparoga



Šparoge na tisuću načina kod nas su redovno na stolu, a ovo je jedan od recepata iz Michelinovih restorana koji smo isčeprkali negdje na netu.

Sastojci

- 400 grama zelenih šparoga (pitome bejbi šparoge)
- 200 ml slatkog tučenog vrhnja
- 5 listića želatine
- sol
- papar
- okrugli kalupići za mousse (ako nemate kalupiće napravite ih sami kao mi od plastične cijevi za vodu promjera 50mm.
- ukraši po želji

Priprema

Odrezati vrhove šparoga na cca 3cm dužine. Prokuhati ih u slanoj vodi 3-5 minuta.


Ocijediti i odložiti sa strane da se hlade.

Ostatak šparoga staviti da se kuha u slanoj vodi cca 15 min. Kad su šparoge kuhane usitnimo ih štapićem mikserom ili blenderom te zatim procijedimo kroz sito tako da masa (kašica) bude bez eventualnih mrvica.

Uzmite neku posudu za mjerenje i odmjerite 250ml kašice od šparoga. Za 250ml kašice od šparoga treba vam 200 ml slatkog vrhnja. Ako povećavate masu morate paziti da sve sastojke ravnomjerno uvećavate. Dodajte soli i papra po okusu.

Stavite želatinu u hladnu vodu da omekša, te izmiksajte šlag, ne treba biti skroz tvrd.

Stavite kašicu od šparoga u neku posudu s debelim dnom na laganu vatru. Dok se malo ugrije, ubacite želatinu i mješajte stalno da se otopi. NE SMIJE ZAKUHATI.



Nakon što se maknuli posudu sa vatre, stavite je u drugu posudu sa ledenom vodom i miješajte dok se masa ne rashladi. Po potrebi zamijenite vodu hladnom ili ubacite led. Važno je da se masa stano miješa dok se ne rashladi.

Masa se ohladila kad se počne lijepiti za stijenke posude, a ako imate eventualne grudice, miješajte tako dugo dok ne nestanu.

U ohlađenu masu dodajte postepeno šlag i miješajte sa kuhacom (NE MIKSEROM).

Masu stavite u vrećicu za ukrašavanje torti i u namašćene kalupice stavite malo mase da pokrije samo dno.

Ohlađene vrhove šparoga (one od 3cm) prerežite po dužini i stavite u kalupice. Za svaki kalupić vam treba 6 polovica.

Napunite kalupice do kraja sa smijesom. Stavite da se hladi 4-5 sati.

Posluživanje

Nakon što se mousse dobro ohladio i učvrstio izvadite pazljivo kalupice i ukrasite dodatno po želji. Mi smo ukrasili sa dimljenim "biserima" haringe (ove crne točkice, slično kavijaru), iberiko pršutom i mladom potočarkom.

Torta čokoladni grijeh



Ovo je torta rađena za mog oca...
Tati je bio rođendan, a tata voli
slatko, pretjerano slatko...

Sastojci za bisvit

- 3 jogurta (3 x 180g)
- 3 čaše od jogurta brašna
- 2 čaše šećera
- 1 čaša ulja
- 3 velike žlice kakaa
- 1 prašak za pecivo
- 10 žlica mlijeka

Sastojci za tamnu kremu

- 4 žumanjca
- 10 dag šećera

- 200 ml mlijeka
- 20 dag tamne čokolade za kuhanje
- 500 ml slatkog vrhnja
- 2 instant želatine (ili 2 vrećice želatine u zrcima + 10 žlica vode)
- 2 vanili šećera
- rum - 3 žlice

Sastojci za bijelu kremu

Svi su sastojci isti kao kod tamne kreme, samo umjesto tamne čokolade uzmite bijelu.

Priprema torte čokoladni grijeh

Biskvit

U dublju posudu, zajedno prosijte brašno, kakao i pecilni prašak. Napravite udubinu u koju dodajte jedan po jedan jogurt, cijelo vrijeme miješajući mikserom, dodajte šećer, deset žlica mlijeka te na kraju polagano ulijevajte ulje, cijelo vrijeme miksajući

Kad se sve poveže izlijte smjesu u kalup za tortu (28 cm) obložen papirom za pečenje. Biskvit stavite peći u zagrijanu pećnicu 20 minuta na 200 °C.

Tamna i bijela krema

Lagano zagrijati mlijeko sa vanili šećerom i rumom. Za to vrijeme električnom mješalicom miksati žumanjke sa šećerom dok ne nastane krema. Polagano dolijevati kremu od žumanjaka u zagrijano mlijeko. Konstatno miješajući 10 minuta na laganoj vatri dok se malo ne zgusne. Krema neće biti jako gusta, ostati će u tekućem stanju. Nemojte ostaviti kremu da sama kipi na jakoj vatri bez miješanja. U tom slučaju će se žumanjci zgrušati i odvojiti od mlijeka. Ohladiti kremu od žutanjaka, rastopiti čokoladu i ohladiti ju, bitno je da nije vruća.

Slatko vrhnje izmiksati u šlag, polagano dodavati ohlađenu kremu od jaja i rastoplenu čokoladu. Na kraju dodati instant želatinu, miješati električnom mješalicom do se sve ne poveže i postane čvrsta krema. Biskvit ohladiti i izvaditi iz kalupa, maknuti papir za pečenje, biskvit vratiti natrag u kalup. Na biskvit staviti bijelu kremu, te na nju tamnu kremu. Tortu staviti u frižider na nekoliko sati.

Tortu ukasiti čokoladnim strugotinama koje će te napraviti na način da rastopite čokoladu te ju izlijete na glatku površinu i stavite u frižider da se stvrdne. Pomoću nožića za sir (onaj koji izgleda poput lopatice) povlačite (oštricom) po čokoladi da dobijete strugotine.

Mali savjeti:

- pomoću čačalice ili štapića za ražnjiće nanosite strugotine na tortu, izbjegavajte dirati čokoladu prstima, zbog topline ruku

- bitno je napomenuti da ako koristite instant želatinu kreme će biti kremaste i mekane, ali opet dovoljno čvrste za rezanje a da se torta ne raspadne

- a ako želite da kreme više budu kao parfe kreme, jako čvrste, onda umjesto instant želatine uzmite onu u listićima ili onu u zrcima koju prije uporabe stavite da bubre u tekućini.

Uživajte!

Brze fritule



- 1 žlica ruma, po želji
- 60 ml rakije od ruža (ili neka druga rakija)
- ulje za prženje, oko 600 ml

Priprema:

Pomiješajte jaja s šećerom, ribanim koricama limuna i naranče, rumom, rakijom, pa dodajte kiselo vrhnje i naribanu jabuku.


Brašno pomiješajte s praškom za pecivo pa dodajte gornjoj smjesi, stalno ručno miješajući. Smjesu ostavite sa strane.

U manju, užu tećicu ulijte ulje i stavite da se ulje zagrije dok ne počne „cvrčati“.

Od tijesta pomoću 2 žlice oblikujte fritulice veličine oraha, pa ih stavljajte pržiti u vruće ulje na srednje jakoj vatri. Žlice prije stavljanja u tijesto namočite u čaši hladne vode. Prilikom

Ranojutarnje buđenje natjeralo me na prozor i prispjela sam uhvatiti jesenji izlazak sunca u ružičastoj boji. I to je bilo to, znala sam da je danas dan za izlete, druženja, prijateljstva i Mericine nezaboravne fritule u kojima se doslovno davim i ne dolazim do riječi dok obje ne ispraznimo zdjele...
Potrebni sastojci:

- 720 g glatkog pšeničnog brašna
- 2 cijela jaja
- 4 žlice kristal šećera
- 360 ml kiselog vrhnja
- 1 jabuka, kisela, sitno naribana
- 2 praška za pecivo (24 g)
- 1 limun, ribana korica
- 1 naranča, ribana korica



pečenja fritulice okrećite kako vam ne bi zagorile.

Kada su fritulice rumene, pomoću žlice sa rupicama izvadite ih na tanjur obložen kuhinjskom salvetom kako bi se upio višak masnoće.

Prije posluživanja pospite šećerom u prahu, po želji.

Svečana Božićna rolada - Badnjak (panj)



Ova rolada sa svjećicama simbolizira završetak adventa ili došašća i početak Božićnog vremena. Iznosi se na stol nakon polnočke i dana posta. Vrlo je jednoatavna i osvježavajuća, a sva čar je u tome da se "ugrade" svjećice na vrh rolade.

Za tijesto je potrebno:

- 3 jaja
- 3 žlice šećera
- 3 žlice oštrog brašna
- 1 vanili šećer
- 1 žličica strugane kore narande iz

bio uzgoja


- sok od jedne narande

Za nadjev:

- 250 g maskarpone sira
- 200 g slatkog vrhnja
- 200 g šećera u prahu
- 1 vanili šećer
- malo likera od narande ili ruma
- malo kokosovog brašna za posip
- 4 lampice

Prvo napraviti tijesto. U zdjeli mikserom dobro izlupati bjelanjke, dodavati šećer, pa žutanjke, brašno, koru od narande. Tijesto izliti na veliki pleh koji smo prekrili papirom za pečenje. Peći desetak minuta na 200 st. C. Kad je pečeno, prebaciti tijesto na mokru kuhinjsku krpu, zaviti u roladu i pustiti tako zavijenu da se ohladi.

Za nadjev, maskarpone izmiksati sa šećerom, dodati čvrsto ukupan šlag i malo narandinog



likera ili ruma. S dvije trećine nadjeva premazati tijesto koje smo oslobodili od krpe, a tijesto prije obilno navlažili narandžinim sokom. Zavijenu roladu premazati s ostatkom nadjeva, posipati kokosovim brašnom i napraviti 4 rupice da stanu lampice. Roladu dobro rashladiti nekoliko sati. Prije rezanja i iznošenja na stol umetnuti lampice i zapaliti ih.

Bijeli Božić, kolačići s ledenom kremom



Evo svećanih minjona, starinski kolačić nekih davnih vremena, koji se pravio samo u Božićno vrijeme i služio po finim Bečkim kafanama. Dolje je fino tijesto od tostiranih lešnjaka, ali isto je odlično i od badema ili oraha. Naravno da je u redu i kad se jednostavno izreže u male kockice, naročito ako nemate vremena ili takav mali kalup, promjera 3 cm.

Za tijesto potrebno je:

- 150 g šećera
- 200 g tostiranih i samljevenih lešnjaka
- 1 žlica brašna
- 3 žlice kakaa


- 4 jaja

Nadjev:

- 210 g kristal šećera
- 25 ml vode ili 4 jušne žlice
- 170 g kokosovog ulja, kokosove masti (ceres) ili jednostavno maslaca
- termometar

Postupak pripreme

U lončić staviti vodu i šećer te staviti na vatru. Mješati cijelo vrijeme dok se šećer topi, uroniti termometar i maknuti s vatre dok dosegne temperatura 90 st.C (ili dok se ne počinju praviti veliki mjehuri pri ključanju i sirup se cijedi niz žlicu kao med). Zatim uliti kokosovo ulje i još par minuta mješati. Ostaviti na hladno. Kad se ulje stislo (pretvorilo u mast) uzeti mikser i sve dobro izmiksati da se pretvoti u "snijeg".



Tijesto: razdvojiti jaja, pa bjelanjke istući i postepeno dodavati šećer, pa kad je čvrst, dodati žutanjke, mješavinu brašna i kaka, te lešnjake. Kalup veličine 35x20 obložiti masnim papirom, te izliti tijesto i peći ga na 180 st.C oko 15 minuta. Provjeriti da li je pečeno. Tijesto ohladiti. Tijesto premazati nadjevom, na dobro ohlađenu filu staviti čokoladnu glazuru, ili se poigrati pa raditi ovakve minjone. Modlom sam vadila okrugle oblike od pečenog tijesta i dok je još modla na tijestu napunila žličicom nadjev. Na dobro ohlađeno, koji mlazić čokoladne glazure i malo jestivog zlata, dočarat će Božićni ugođaj.

I još na kraju, za osjećaj hladne file može se dodati neki kemijski element, ne bi ga ni spominjala ni preporučila, meni je vrlo ugodan osjećaj sa par kapi limuna umješanih u filu, a i odlično se slaže s blagim okusom kokosa. Ako ne volite kokos, potražite ceres mast, ima i toga i potpuno je bez okusa.

Tortice s likerom Baileys



Za četiri ovakvih tortica promjera 8 cm i visine 5 cm potrebno je za biskvit:

- 2 jaja
- 2 žlice šećera
- 2 žlice brašna
- 1 žlica kaka
- malo likera za namakanje

za kremu:

- 2 žutanjka
- 3 žlice šećera
- 250 ml mlijeka
- 1 žlica gustina (škrobno brašno)
- 1 list želatine (5g)
- 50 g tamne čokolade

- 250 ml slatkog vrhnja
- 200 ml likera Baileys

za ukras:

- 150 g šećera za karamel
- malo tamne čokolade
- nekoliko kandiranih kumkvata

Priprema:

1. Prvo napraviti biskvit od dva veća jaja. Odvojiti žutanjke od bjelanjaka i od njih istući čvrsti snijeg, dodati žlicu po žlicu šećer, žutanje i prosijano brašno s kakaom.

2. Na dno nekog pleha položiti masni papir o izliti tijesto u tankom sloju debljine malog prsta, i peći oko 15 minuta na 180 stC. Te biskvitne mase je malo, a za pet ovakvih tortica je sasvim dovoljno, pa treba tijesto rasporediti na bilo koji pleh, naravno ne na cijelu površinu. Kad je pečeno, ohladiti.

3. Sad krećemo na izradu ove fine kreme. Prvo list želatine izlomiti i staviti u jako hladnu vodu da nabubri. Ovdije nam trebaju samo žutanjci, pa ćemo njih izmiksati sa šećerom, gustinom i mlijekom, te ih staviti kuhati u vodenu kupelj (u veću posudu voda, pa u nju manja s masom za kremu). Pjenjačem miješati dok se krema ne počne gustiti. Paziti da krema ne prokuha, dovoljno je dovesti ju do temperature oko 70 stC. Maknuti s vatre,

odmah u nju umješati usitnjenu čokoladu, te namočen i ocijeđen list želatine. Dobro sve izmješati i staviti u hladnu vodu da se dobro ohladi.

4. Slatko vrhnje istući u čvrsti šlag i umješati polako liker. Šlag i ohlađenu kremu sjediniti. Ja sam se odlučila da kremu i šlag izmješam lagano da ostane "mramorirano", naravno da to ne mora biti tako.

5. Da bi dobili oblik tortice, koristila sam obruče za aranžiranje riže ili povrća na tanjuru. Prvo sam njima izrezala kolutove - dno i dobro ih natopila likerom. Stavila sam obruče na neki pladanj, utisnula prozirnu i rastezljivu foliju po dnu u stranicama da kasnije lakše vadimo torticu. Prvo na dno ide namočeno tijesto, zatim nekoliko žlica kreme. Staviti na hladno da se stisnu. Ja to radim navečer, pa drugo jutro vadim iz kalupa i stavljam ukrase.

6. Osloboditi tortice obruča i folije, ukasiti ih nekim kandiranim voćem i nitima karameliziranog šećera.

Savjet:

1. Kumkvat treba narezati i kratko prokuhati u vodi, vodu baciti pa u isti ločić ostaviti kumkvat i dodati nekoliko žlica čičera, te kuhati dok se ne zagusti, a kumkvat ne postane proziran.

2. Za ukras od karamela uzeti posudu debljeg dna, staviti šećer i otopiti ga na vatri. Kad počinje dobivati blago smeđu boju, skinuti s vatre. Vilicom izvlačiti niti, to raditi dok se ne počnu ukrućivati, a za onaj pločasti ukras, malo karamela izlila sam na masni papir i čvrsto pritisnula nekim kuhinjskim priborom, u mom slučaju je to kutljača za pravljenje pire krompira, koju treba malo namazati običnim uljem.

Voćni Božićni kruh



oraščica
Priprema

Sastojci:

- 2.5 dl mlakog mlijeka
- 40 g svježeg kvasca
- 2 žlice kristal šećera
- 700 g glatkog pšenicnog brašna
- 100 g šećera u prahu
- 1 prstohvat soli
- 2 vanilin šećera (bourbon)
- 250 g maslaca
- 150 g kandirane korice naranče
- 50 g kandirane korice limuna
- 5 sitno sjeckanih sušenih marelica
- 50 g kandiranog ananasa u boji
- 2 žlice ruma
- 1 žličica cimeta u prahu
- malo ribanog muškarnog

1. U 2.5 dl mlakog mlijeka dignuti kvasac s 2 žlice šećera.
2. U međuvremenu u 700 g brašna dodati šećer u prahu, vanilin šećer, sol, cimet, oraščic, dodati razmrvljeni maslac sobne temperature i dobro promiješati. Pri kraju dodati dignuti kvasac i sjeckano sušeno i kandirano voće.
3. Zamijesiti glatko tijesto kao za pizzu (po potrebi dodati još malo brašna, ali tijesto ne smije biti pretvdo, vec malkice ljepljivo za ruke).
4. Ostaviti da se tijesto diže nekih 20 minuta na toplom.
5. Nakon što se tijesto diglo, premjesiti ga i staviti u kalup za pečenje kruha. Ostaviti da se diže još 20 minuta prije pečenja.
6. Zagrijati pecnicu i staviti peci oko 50min do 1 sat na 180*.
7. Rezati tek nakon što se kruh ohladi.

Ušćereni bademi



Tradicionalan Dalmatinski specijalitet za blagdane.

Potrebni sastojci (za 2 osobe):

- 1 čaša očišćenih badema
- 1 čaša kristal šećera
- 1 čaša hladne vode

Priprema:

Stavite u hladnu tavu jednaku količinu šećera, badema i vode.

Pustite da vrije na srednje jakoj vatri uz neprestano miješanje.

Nakon 10.-ak minuta prženja, šećer će se početi grudvati.

Kada ispari sva voda i smjesa postane blijedo ružičasta i jako suha, odmah skinite s vatre te istresite na papir za pečenje.

Bademe raširite da se ne bi slijepili jedan za drugog.

Ostavite da se hlade 10 minuta, a potom ih stavite u zdjelu za serviranje.

Torta od badema i prošeka (svečana kaštelanska torta)



Kaštelanska torta naziva se svečanom jer u nju (ni manje ni više) ide 12 jaja, a radila se tradicionalno za blagdane, vjenčanja, krštenja, krizme, rođendane, no, shvatili ste - za svaku svečaniju prigodu. Nemojte da vas količina jaja natjera u bijeg, nisu stare dalmatinske none bile lude :) Mada jest kolesterolska bomba, ona se također sastoji i od badema koji je tradicionalno imala svaka kuća u Dalmaciji. Nemojte da vas ni količina šećera otjera, jer torta uopće nije slatka. Inače ne volim preslatke kolače i uvijek količinu šećera prilagodim sebi, ali ova torta zaista ne treba nikakva prilagođavanja. Ona je jednostavna i u toj svojoj

jednostavnosti je savršena! Ako ste ljubitelj marcipana i čokolade, onda je ova torta pun pogodak za vas - jer ona nije ništa drugo do mekanog savršenstva - bez brašna, sa skoro pola kg bajama (badema) ona je pravi pečeni marcipan!

Potrebni sastojci (za 12 osoba):

Za biskvit:

- 12 domaćih jaja- 240 g fino mljevenih badema- 160 g grublje sjeckanih badema- 400 g kristal šećera- 150 g krušnih mrvica ili mljevenog dvopeka- 100 ml Prošeka (Dalmatinsko slatko desertno vino)- 50 g čokolade za kuhanje, 42% kaka

Za glazuru:

- 200 g čokolade za kuhanje, 42% kaka- 50 g maslaca- 2 žlice neutralnog ulja

Priprema:

Zagrijte pećnicu na 180°C.

Kalup za torte (veličine 26 cm) obložite papirom za pečenje, pa ga premažite s malo otopljenog maslaca. Ostavite sa strane.

U manjoj zdjeli, krušne mrvice prelijte s prošekom, promiješajte pa ostavite sa strane.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Žumanjke izmiksajte električnim mikserom sa cijelom količinom šećera. Miksajte oko 10 minuta dok smjesa ne postane blijedo žuta. Ostavite smjesu sa strane.

U odvojenoj zdjeli, izmiksajte bjelanjke u čvrsti snijeg. Ostavite sa strane.

U smjesu žumanjaka dodajte grublje ribanu čokoladu, mljevene bademe, grublje sjeckane bademe i krušne mrvice s prošekom. Dodajući jedan po jedan sastojak, neprestano miksajte. Na kraju, dodajte žlicu po žlicu snijega od bjelanjaka neprestano miksajući. Smjesu dobro izmiksajte kako bi se svi sastojci spojili.

Smjesu izlijte u pripremljen kalup za tortu.

Pecite na istoj vatri oko 45-50 minuta. Prije nego tortu izvadite van, provjerite čačalicom u sredini torte da li se ispekla.

Izvadite tortu iz pećnice pa ju ostavite u kalupu da se ohladi na sobnoj temperaturi, oko 10 minuta.

U me uvremenu, dok se torta hladi, pripremite glazuru. U manjem lonču kombinirajte nalomljenu čokoladu, maslac i ulje. Postavite lončić nad drugim, većim lončićem u kojem ste zavrili vodu, pa sve sastojke za glazuru rastopite na pari miješajući. Pazite da vam čokolada ne zagori, a ako je potrebno dodajte još 1 žlicu ulja.

Tortu izvadite iz kalupa pa ju premažite čokoladom. Možete pomoću donje strane žlice čokoladu podizati da vam izgleda „čupavo“, da dobije rustikalniji štih. Možete ju ukrasiti i bademima.

Tortu ostavite u hladnjaku preko noći (ne dulje od dva dana).

Marmelada od jagoda sa šampanjcem



Zašto blagdanima ne nazdraviti i šampanjcem u marmeladi?

Sastojci

- 450 g jagoda (količina smrznutog pakiranja jagoda)
- 350 g šećera
- 1 vanilin šećer
- malo (1/2 žličice) limuntusa
- 1,5 dcl šampanjca
- 1/2 vrećice želina + 1-2 žličice šećera

Postupak

Jagode odmrznuti i usitniti u blenderu ili štapnim mikserom

Usitnjene jagode staviti u lonac za kuhanje, dodati šećer i vanilin šećer i sve dobro umješati

Kuhati smjesu dok ne uzavri i zatim još 5 minuta uz stalno mješanje

Zatim dodati limuntus i umješati ga u smjesu i kuhati slijedećih 5 minuta uz mješanje

Dodati želin pomiješan sa 1-2 žličice šećera, dobro umješati, neka opet uzavri i kuhati još oko 2-3 minute

Maknuti sa vatre i dodati šampanjac, umješati ga oko 20-30 sekundi

Marmelada je gotova , razliti je u čiste zagrijane staklenke. Dobro ih zatvoriti, okrenuti na poklopac i neka tako stoje 10-tak minuta.

Vratiti ih na pravu stranu, ohladiti i - uživati !

Kontonjata (sir od dunja)



Potrebno:

- 1,5 kg dunja
- 1 kg šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- malo klinčića u prahu
- po potrebi voda
- oko 150 g oraha
- po potrebi lišće lovora

Dunje izrezati na kockice i staviti ih kuhati u što manje vode, samo da ih voda prekrije.

Kada omekšaju usitniti ih u

multipraktiku ili propasirati

Zatim dunjama dodati šećer i vanilin šećer te po želji klinčića i na malo jačoj vatri kuhati i mješati dok se ne zgusne. Za ovaj dio trebati će 2,5 - 3 sata. Obavezno je stalno mješanje jer se inače brzo masa zalijepi za dno.

Kada je dovoljno zgusnuto (skuhano) dodajte nasjeckane orahe (ovo je po želji ali vam preporučujem da ih dodate jer toliko daju na aromi i okusu da me čak iznenadilo). Kuhajte još 10 minuta, ne zaboravite mješati, i tada je konjonjata gotova.

Razlijte je u kalupe, zdjelice, koje ste prethodno navlažili sa hladnom vodom.

U kalupima na sušenju i stvrdnjavanju bi je trebalo ostaviti 2-3 dana. Idealni uvjeti su da je sunčano vrijeme i puše bura. U Zagrebu ni sunca ni bure, pa se sušila na zraku na lo i dok je vani bilo oblačno (i još uvijek je :(i kišovito. Kada sam shvatila da se neće tako lako osušiti i stisnuti treći dan sam je stavila u pećnicu na 50 stupnjeva gdje je provela oko 2 sata i situacija je bila bolja iako ne baš najbolja što se vidi iz oblika nakon što je izva ena iz kalupa. No, nećemo u detalje to joj nije umanjilo aromu i zbilja odličan okus koji sam dobila.

Dakle, nakon sušenja izvadimo je iz kalupa, na kartonski podložak na koji ste stavili listove lovora. Prekrijemo je prozirnrom folijom. I tako je čuvamo na suhom i hladnom mjestu (može i u frižideru ali ne mora).

Može se izostaviti orah i tada se dobije glatka, želatinozna konjonjata.

Božićni kuglof



Sastojci


- 200 g maslaca ili margarina (može i pola-pola)
- 150 g šećera
- 4 kom jaja
- 300 g brašna
- 1 vrećica praška za pecivo
- malo mlijeka (po potrebi)
- 100 g badema
- 70-100 g kandiranog voća
- 50 g tamne čokolade (za kuhanje)
- 100 g groždica
- par kapi ekstrakta limuna
- za posipanje štaub

Priprema:

- bademe nasjeckati na komadiće
- čokoladu za kuhanje nasjeckati na komadiće
- groždice namočiti u mlijeko

Postupak:

- Margarin i šećer mutiti mikserom na najvećoj brzini
 - Naizmjenice dodavati jedno po jedno jaje i nastaviti mutiti, računa se najmanje 5 minuta po jajetu.
 - Kada je pjenasto umućeno, drvenom žlicom umješati brašno sa praškom za pecivo. Ukoliko je potrebno za vezivanje smjese dodati malo mlakog mlijeka.
 - Zatim u tijesto dodati bademe, kandirano voće, groždice, čokoladu i ekstrakt limuna.
- Sve lagano zamješati.
- Kalup namastiti i pobrašniti. Izliti tijesto u kalup.



- Peći na 180-200 stupnjeva (prethodno zagrijati pećnicu), oko 40 minuta.

Vidjet ćete kada je gotovo po krajevima koji će se početi odvajati od kalupa ili po staroj dobroj metodi provjere čačalicom koja mora izaći čista :-)

- Pustiti da se malo prohladi pa zatim izvaditi iz kalupa.

- Posuti štaub šećerom.

Kandirano voće je najbolje koristiti ono koje se može kupiti u kutijicama, mješano i narezano na kockice. Ili po želji možete sami narezati razne vrste kandiranog voća.

Ekstrakt limuna može se zamjeniti ekstraktom ruma ili badema

Smokvenjak



pečenje ili prozirnom folijom pa pospremite.

Poslužite tanko narezan uz domaći liker.

Sastojci

- 500 g suhih smokava
- 1/2 grančice koromača
- 1 dl Travarice ili Rogačice
- 150 g grubo mljevenih badema

Postupak

Suhe smokve sameljite na mašini za mljeveno meso ili usitnite u blenderu. Dodajte bademe, sitno sjeckan koromač te rakiju. Smjesu dobro promiješajte, oblikujte po želji pa stavite u pećnicu na 80°C na 40 minuta da se osuši.

Smokvenjak omotajte papirom za

Dupli čokoladni mousse



Potrebni sastojci:

Za mousse od tamne čokolade:

- 100 g tamne čokolade s 70% kaka
- 50 ml vrhnja za šlag
- 3 bjelanjka
- prstohvat soli
- 2 kapi ekstrakta vanilije

Za mousse od bijele čokolade:

- 100 g bijele čokolade
- 50 ml vrhnja za šlag
- 3 bjelanjka
- 2 kapi ekstrakta vanilije

Priprema:

Tamnu čokoladu nalomite na kockice, stavite ju u zdjelu te otopite na pari. Potpuno ohladite.

Vrhnje za šlag dobro rashladite pa istucite u čvrsti snijeg. Ohlađenoj čokoladi dodajte tučeno vrhnje u tri navrata, brzo miješajući drvenom žlicom ili silikonskom lopaticom. Dodajte par kapi ekstrakta vanilije.

Bjelanjke istucite s prstohvatom soli u ekstra čvrsti snijeg pa pažljivo umiješajte u čokoladu.

Dobro promiješajte pa ulijte u visoke čaše do polovice.

Na isti način napravite mousse od bijele čokolade pa ulijte u čaše preko moussa od tamne čokolade.

Ostavite u hladnjaku preko noći da se dobro rashladi.

Prije posluživanja ukasite čokoladnim strugotinama.

Čokoladna salama



Sastojci:

- 50 g šećera u prahu
- 100 g margarina sobne temperature
- 1 kora oblatne (ne jedno pakiranje!)
- 20 g tamne čokolade s 72% kaka
- 100 g mljevenih keksa (Petit)
- 20 g sjeckanog kandiranog voća
- 2 žlice sjeckanih oraha
- 1 jaje
- par kapi ekstrakta ruma

Priprema:

1. Oblatnu staviti između dvije mokre i dobro ocijedene kuhinjske krpe, pa

ju pustiti neka tako odstoji 10-12 minuta.

2. U međuvremenu: Pjenasto umutiti jaje s šećerom u prahu. Dodati margarin i čokoladu pa skuhati na pari dok smjesa ne bude gusta kao za puding, pazeci da jaja ne provriju jer će se smjesa grudati.

3. Kad je smjesa postala gusta, skinuti ju s vatre, pa dodati ekstrakt ruma, mljevene kekse, sjeckane orahe i sitno nasjeckano kandirano ili sušeno voće.

4. Smjesu premazati po omekšaloj oblatni pa je polagano pomoću donje krpe zaviti u roladu.

5. Zamotati roladu u aluminijsku foliju i ostaviti u hladnjaku da se stvrdne najmanje 3 sata.

6. Stvrdnutu roladu rezati na fete debljine 1 cm, ali ih ponovno spremite u hladnjak zamotane u foliju ili u plastičnu kutiju kako se ne bi kora osušila.



recepti.hr

