



Blagdanska kuharica A1 ekipe





A
1

Odojak na ražnju



Sastojci:

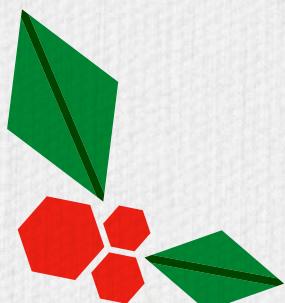
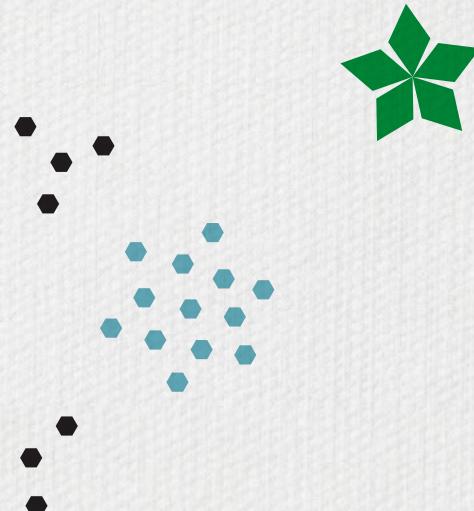
Odojak
Sol
Rakija



*Antonija
Konjar*

Priprema:

1. Odojak dobro posoliti i staviti na ražanj te peći.
2. Nakon 5-6 sati pečenja i nekoliko čašica rakije s dobrim društvom, odojak se može skinuti i staviti na hlađenje.
3. Nakon hlađenja potrebno je s puno ljubavi, nježno izrezati odojak i slasno ga pojesti.



Beskvasni kruh



Sastojci:

490 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
7 g soli
3 dl mlijeka
0,5 dl ulja

Dodatno po želji:

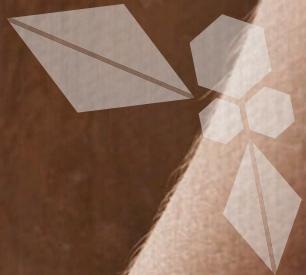
Jaje (za premazivanje) i sezamove sjemenke svježeg peršina

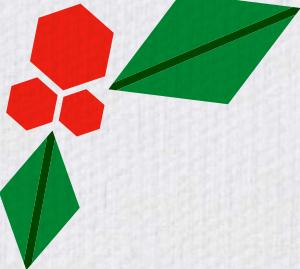
Priprema:

1. Zajedno s brašnom pomiješati prašak za pecivo i sol.
2. U lonac dodati ulje i pustiti ga da se grijе.



3. Nakon toga dodati mlijeko i ugrijati da bude mlako (ne vruće).
4. Izliti mlijeko s uljem u posudu u kojoj ćete mijesiti kruh.
5. Dodati samo polovicu brašna i miješati par minuta, nakon toga dodati ponovo drugu polovicu brašna i miješati par minuta.
6. Tijesto se ne treba dizati, odmah možete zamijesiti kruh i oblikovati željeni oblik.
7. Prema želji možete premazati jajetom te posipati sa sezamovim sjemenkama. Peći na 200 stupnjeva 30 minuta.
8. Pričekati da se ohladi i narezati. :)





Bajadere

Sastojci:

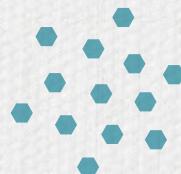
25 dag šećera
1 dl vode
15 dag maslaca
15 dag mljevenih keksa
10 dag čokolade za
kuhanje
15 dag mljevenih oraha

Glazura:

10 dag čokolade
5 dag maslaca

Priprema:

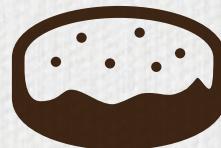
1. Šećer se kuha u vodi, a kad zavrije, dodaju se: maslac, mljeveni orasi i mljeveni keksi.
2. Na laganoj vatri kuhati samo 5 minuta.
3. Podijeliti u 2 dijela, u jedan dodati omešanu čokoladu za kuhanje, drugi ostaviti kakav je.
4. U tepsiju slagati prvo tamnu smjesu pa svijetlu smjesu i kad se ohladi, premazati glazurom od 10 dag čokolade i 5 dag maslaca



Helena
Štefulej



(čokoladu otopiti na pari i glatko promiješati s maslacem pa prelit).



Čokoladni raspucanci



Sastojci:

210 g oštrog brašna
220 g čokolade za kuhanje
55 g maslaca
100 g šećera
2 jaja
Pola žličice praška za pecivo
Malo ruma
Prstohvat soli
Šećer u prahu

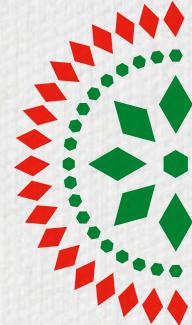


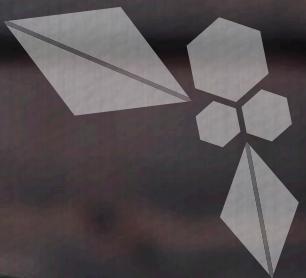
Marta Tukerić

3. Umiješati rastopljenu čokoladu u smjesu s jajima i zatim ručno umiješati dio po dio brašna dok se sve ne poveže.
4. Ulići smjesu u posudu, prekriti je folijom i ostaviti u hladnjaku najmanje 4 sata. Smjesa mora biti jako tvrda.
5. Zagrijati pećnicu na 170°.
6. Izvaditi smjesu iz hladnjaka i žličicom grabiti male kuglice smjesu (promjera 2,5 cm). Oblikovati kuglice rukama, uvaljati ih u šećer u prahu i slagati ih s dosta razmaka na pleh s papirom za pečenje.
7. Peći na sredini pećnice 10-ak minuta.
8. Pečene keksiće ohladiti i pospremiti u zatvorenu posudu. Od navedene količine sastojaka dobije se 56 keksića (naravno, ovisno o veličini).

Priprema:

1. U većoj posudi pomiješati brašno sa solju te rastopiti čokoladu s maslacem na pari.
2. Istući jaja sa šećerom i rumom dok smjesa ne posvijetli i šećer se rastopi.







A1

Blagdanska sočna purica



Sastojci:

Purica



4 litre vode

300 g soli

150 g šećera

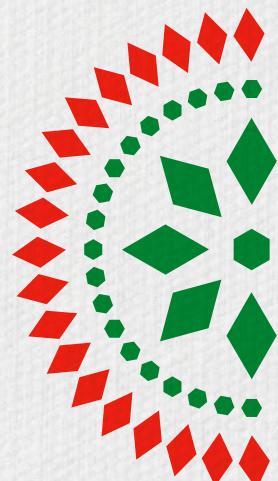
Papar u zrnu i češnjak

Priprema:

1. Tajna je držanje purice 24 sata prije pečenja u rasolu.
2. Rasol se radi od vode, soli, šećera, papra u zrnu i češnjaka.
3. Sve sastojke dobro promiješati (da se otopi sol i šećer) i potopiti puricu.
4. Ako je purica veća, treba povećati količinu rasola.
5. Nakon 24 sata izvaditi puricu, pustite je da se ocijedi, premazati s masti ili uljem i peći na 180-200 stupnjeva onoliko sati koliko je purica teška.
6. Pred kraj se može pojačati malo temperatura da purica dobije lijepu boju.



Iva Kos



Božićna kućica od čokolade

Sastojci:

Čokolada za kuhanje
Šećer u prahu
Bjelanjak od jajeta
Razni bomboni
Silikonski kalup za kućicu, ali može i bez



Darko Šuk



Priprema:

1. Za snijeg i ljepilo potrebno je zamutiti šećer u prahu s bjelanjkom da bi se dobila gusta bijela ljepljiva smjesa.
2. Ako se radi bez kalupa, može poslužiti 6 gotovih čokolada koje se međusobno zalijepe kao i na slici.
3. Vrlo jednostavno, a lijepo izgleda na Božićnom stolu, a kada se skine krov unutra je puna raznih božićnih bombona.







A1

Išleri

Sastojci tijesto:

20 dag oštrog brašna
10 dag margarina
8 dag šećera u prahu
8 dag mljevenih oraha
Na vrh noža sode
bikarbune
1 bjelanjak

Sastojci punjenja:

10 dag margarina
10 dag šećera u prahu
1 žumanjak
1 žlica soca crne kave
2 žlice kakaa



Maja Keleković

Priprema punjenja:

1. Tako izrađenom punjenju dodati soc i kakao.
2. Punjenjem puniti kolutiće i lijepiti ih po dva.
3. Ostaviti preko noći u hladnjaku da se stvrdnu i zatim drugi dan močiti ih u glazuru od čokolade.



Kuhano bijelo vino

Sastojci:

2 litre bijelog vina
1 dl vode
3 naranče
6 žlica šećera
Štapić cimeta
8 klinčića



Jasmina Skorup



Priprema:

1. Iscijedite narančin sok.
2. Dodajte ga u vino sa šećerom, cimetom i klinčićem.
3. Lagano zagrijavajte do ključanja, smanjite vatru i pustite da lagano kuha još 15 minuta.
4. Poslužite vruće.

I odmah krenite s pripremanjem druge ture, jer nestaje u trenu. :)

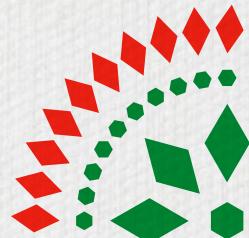






A1

Arancini



Sastoјci:

Korica 4 naranče/
limuna



Šećer (izvagati
narezane korice pa
staviti tu količinu)

Voda (50-150 ml
ovisno o količini
korica/šećer)

Šećer/čokolada
(visok udio kakaa) za
ukrašavanje



Priprema:

1. Koricu izrezati na tanke prutiće.
2. 2 do 3 puta pustiti samo da prokuhaju u vodi i svaki put uzeti novu vodu kako bi izašla gorčina. Druga opcija je namakati ih 2-3 dana i mijenjati vodu.
3. Procijediti korice i izvagati ih te pripremiti istu toliku količinu šećera.
4. U posudu staviti šećer i vodu (dodati šećer od vanilije po želji) i staviti na vatru da se šećer otopi i dobije sirup. Što je sirup gušći, brže će biti gotovo zato pripaziti da se ne stavi previše vode.
5. Ubaciti korice i na laganoj vatri uz miješanje ih kuhati dok voda gotovo do kraja ne ispari, nekih 20-30min.
6. Kad korice postanu staklaste, zasitile su se šećerom i tad ih možete izvaditi. Ja ih pustim još malo i vadim ih kad se na arancinima lagano počne ponovno kristalizirati šećer. Budu nešto tvrdi, ali meni fini. Šećer u posudi se ne smije početi pretvarati u karamel zato tu treba stalno miješati.
7. Pripremite papir za pečenje.
8. Ako ste ranije izvadili arancine prije kristaliziranja, da bi dobili klasične arancine, papir pospite šećerom,

uvaljavajte u nj arancine i odmah ih odvojite.

9. Pustite da se tako dodatno osuše 4-5 sati ili preko noći.
10. Ako želite čokoladne arancine ne posipajte šećerom nego ih razdvojite na papiru, pustite da se prosuše par sati.
11. Otopite čokoladu i umačite arancine te vratite na papir da se čokolada stvrdne.
12. Konzumirati što prije :) ili dobro zatvoriti u staklenku da se ne presuše na zraku. Na sličici imate limun varijantu, naranče još nisu došle na red :)



Krancli (cvjetići) Rafaelo kuglice Rum kuglice Orah kiflice



Filip Kruhek

Sastojci (Krancli):

300 g glatkog brašna
200 g maslaca/margarina
sobne temperature
100 g šećera
2 vanilin šećera
1 jaje

2. Smjesu dobro rashladiti u frižideru i razvaljati na podlozi koju ste prethodno pobrašnili.
3. Vaditi oblike pomoću kalupa i peći ih 5-7 min na 160 stupnjeva. Spajati ih pomoću omiljenog vam pekmeza.

Priprema (Krancli):

1. Rukama sjediniti sve sastojke dok ne nastane kompaktna smjesa.







Sastoјci (Rafaelo kuglice):

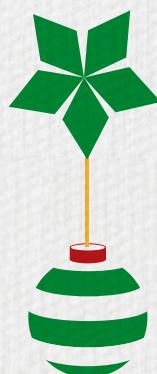
250 ml vrhnja za šlag
500 g bijele čokolade
za kuhanje
150 g kokosa za
smjesu (+ kokos

za uvaljati kuglice)
korica/šećer)

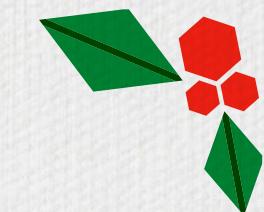


Priprema (Rafaelo kuglice):

1. Vrhnje i bijelu čokoladu zajedno otopiti i dodati kokos.
2. Smjesu ohladiti nekoliko sati u frižideru da se dobro stegne.
3. Oblikovati kuglice i po želji dodati badem ili lješnjak.
4. Uvaljati ih u kokos.
5. Staviti ponovno na hlađenje.
6. Nemojte brinuti ako će vam se smjesa činiti premekana, takva mora biti.



1



Sastojci (Rum kuglice):

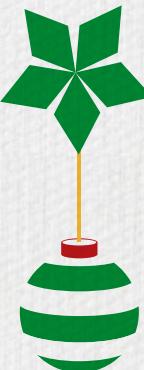
100 g margarina
40 g šećera
20 g kakao praha
200 g mljevenih keksi
60 ml mlijeka

Rum
100 g čokolade za
kuhanje
Ulje



Priprema (Rum kuglice):

1. Zamijesiti smjesu od margarina, šećera, kakaa, mljevenih keksa, mlijeka i ruma te oblikovati kuglice i dobro ih ohladiti prije posluživanja.
2. Prema želji mogu se umočiti u glazuru od čokolade za kuhanje i 3 žlice ulja.



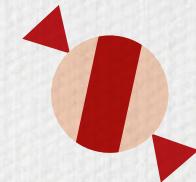




Sastojci (Orah kiflice):

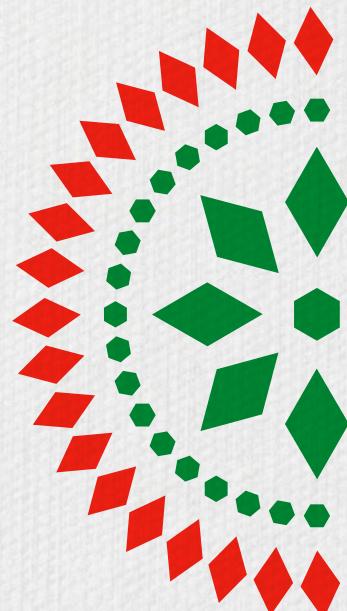
250 g brašna (pola
oštro, pola meko)
125 g maslaca
100 g šećera
Vanilin šećer

Na vrh žličice praška za
pecivo
100 g oraha



Priprema (Orah kiflice):

1. Rukama oblikovati kompaktnu smjesu i oblikovati kiflice.
2. Prije pečenja ih ohladiti u frižider da se maslac stegne
i da zadrže oblik prilikom pečenja.
3. Peći ih na 170 stupnjeva, 15-20 minuta.



Medenjaci

Sastojci:

500 g brašna (glatko)
200 g šećera u prahu
5 velikih žlica meda
100 g maslaca
2 jaja
1 mala žličica cimeta
1 mala žličica mljevenih klinčića
1 mala žličica sode bikarbonate
 $\frac{1}{2}$ male žličice praška za pecivo

Bijela glazura sastojci:

1 bjelanjak
200 g šećera u prahu
Malo limunske kiseline
1 mala žličica gustina



Antonela Lozančić

Priprema tijesta:

1. Sve sastojke zajedno izmiješajte i sjedinite (tijesto izmijesim rukama).
2. Tijesto ostaviti u frižider 12 h.
3. Kada je tijesto odstojalo, izmijesiti ga na debljinu od 5 milimetara i izraditi kalupiće po želji.
4. Peći na 160 stupnjeva otrprilike 7-10 minuta (ovdje je jako bitno pripaziti na vrijeme pečenja. Vrijeme pečenja ovisi o vašoj pećnici, ali ni slučajno peći više od navedenoga.)
5. Dok su medenjaci još vrući možete ih premazati razmućenim jajetom – ovo možete napraviti ukoliko želite da vam medenjaci budu sjajni.

Priprema glazure:

1. Sve sastojke miksatи otrprilike 5 minuta.
2. Smjesa mora biti glatka.
3. Dobivenu glazuru stavite u vrećicu za ukrašavanje gdje si možete dati oduška i ukrašavati svoje medenjake po svome guštu.







Cimet rolice



Sastojci tijesto:

600 g glatkog
brašna
1 kockica
svježeg kvasca
220 ml toplog
mljeka
3 žlice šećera

1 žlica soli
2 jaja
150 g maslaca



Sastoјci posip:

10 žlica cimeta
10 žlica šećera
150 g maslaca



120 g šećera u prahu
50 g maslaca
100 ml mlijeka



Sastoјci preljev:

100 g sirnog namaza



Priprema:

1. U toplom mlijeku u koje treba dodati 1 žlicu šećera rastvoriti i pomiješati kvasac.
2. Pustiti da odstoji na sobnoj temperaturi 10-tak minuta dok se ne počne uzdizati.
3. Pomiješati u većoj posudi brašno, ostatak šećera, sol, jaja i otopljeno 150 g maslaca.
4. Dodati tada uzdignuti kvasac pa umijesiti dizano tijesto. Tijesto mora biti potpuno kompaktno i glatko.
5. Pokriti ga i pustiti na toplom mjestu da se diže 30 minuta.
6. Uzdignuto tijesto premjestiti na radnu površinu. Malo ga oblikovati rukama u veći valjak pa podijeliti na dva dijela.
7. Svaki dio tijesta na pobrašnjenoj radnoj podlozi razvaljati u pravokutnik debljine 6-7 mm.
8. Premazati tijesto otopljenim maslacem pa ga ravnomjerno posipati cimetom i šećerom. Zarolati u roladu.
9. Oštrim nožem rezati rolice debljine cca 1,5 cm.
10. Rolice slagati u lim za pečenje koji ste prethodno obložili papirom za pečenje jednu do druge. Neka ne

budu baš pregusto natiskane. Roladice možete peći i odvojeno jednu od druge u većem limu, samo imajte na umu da će se one tijekom pečenja malo 'odrolati', ali ako volite zapečeno i hrskavo tjesto učinite tako.

11. Uključite pećnicu da se grie na 200 stupnjeva i za to vrijeme pustite roladice da malo narastu. Pećte cinnamon rolls u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva, 25 minuta.
12. Dok se rolice peku, napravite preljev. Pomiješajte otopljeni maslac sa šećerom u prahu i sirnim namazom.
13. Na kraju polako ulijevajte mlijeko uz neprestano miješanje dok ne dobijete glatku masu. Ako je pregusto, slobodno dodajte još malo mlijeka.
14. Pečene rolice sa cimetom prelijte pripremljenim preljevom i poslužite. Ako ne želite prelići sve, tada dio rolica premjestite u manju posudu pa ih onda zalijte.
15. Poslužite i uživajte svim osjetilima. Dobar tek!



Petra Bakač



Božićni makaronsi

Sastojci:

100 g bademovog brašna

100 g šećera u prahu

72 g bjelanjaka (sobne temperature)

100 g šećera

25 g vode

Prehrambena boja u prahu
po izboru



Tima Redžović

šećera u prahu (ne miješajte).

3. U manjem loncu stavite kuhati vodu i šećer te u zasebnoj zdjeli počnите miksati ostatak bjelanjaka (36 g).

4. Lonac pokrijte kako voda ne bi isparavala i povremeno miješajte.

5. Kada temperatura dosegne 116°C (ako nemate termometar bitno je da smjesa zavrije, pričekajte 1 minutu nakon što zakipi i trebali biste dobiti teksturu sirupa) dodajte sirup (voda + šećer) u izmiksane bjelanjke.

6. Vrući sirup obavezno sipajte u tankom mlazu u bjelanjke i to po rubu posude.

7. Miksajte na srednjoj brzini dok ne dobijete gustu i sjajnu smjesu (čvrsti vrhovi). Ova smjesa se naziva meringa.

8. Pomiješajte bademovo brašno, šećer u prahu i obojene bjelanjke.

9. Dodajte prethodno pripremljenu meringu u nekoliko navrata (2-4 puta). Obavezno nježno i polagano miješajte smjesu. Trebali biste dobiti smjesu koja po teksturi sliči na lavu. :)

10. Sada istisnite smjesu na silikonsku podlogu (neki

Priprema:

1. Prosijte bademovo brašno i šećer u prahu (ukoliko bademovo brašno nije sitno mljeveno, ponovite postupak 2-3 puta).

2. U 36 g bjelanjaka dodajte prehrambenu boju po želji, pomiješajte i dodajte u smjesu bademovog brašna i



stavljuj u i na papir za pečenje, ali meni puno bolje ispadnu na podlozi). Važno je da makaronse ne istiskujete s velike visine već nisko i okomito na podlogu.

11. Ostavite makaronse da se suše na sobnoj temperaturi sve dok ne dobiju koricu (površina im na dodir mora biti posve suha).

12. Stavite ih peći na 140°C oko 12-15minuta (ovisno o pećnicici).

13. Znati ćete da su macaronsi gotovi kada su na dodir

čvrsti i ne miču se.

14. Na kraju preostaje još punjenje i ukrašavanje. Puniti ih možete kremom po izboru, a za dekoraciju preporučam kraljevsku glazuru koju možete sami napraviti ili kupiti već gotovu smjesu.





A 1

Brownies

Sastojci:

160 g Nestlé Dessert Noir čokolade
160 g maslaca
225 g šećera u prahu (ako koristite drugu čokoladu, onda upola manje šećera)
1 vanilin šećer
3 jaja
105 g višenamjenskog brašna
Prstohvat soli
80 g Nestlé Dessert Noir čokolade narezane na kockice
80 g Nestlé Dessert Corse čokolade narezane na kockice

Priprema:

1. Pećnicu zagrijati na 165 stupnjeva.
2. Kalup veličine 25 x 25 cm obložiti papirom za pečenje.
3. 160 g Nestlé Dessert Noir čokolade i maslac rastopiti



Marija Velić

na sasvim laganoj vatri te miješati pjenjačom dok se ne dobije glatka i sjajna smjesu.

4. Ostaviti desetak minuta da se ohladi.
5. Jaja, šećer u prahu i vanilin šećer izraditi električnim miskerom na srednje jakoj brzini.
6. Kada se nakon nekoliko minuta zapjeni, ručno umiješati ohlađenu čokoladnu smjesu.
7. Zatim dodati prosijano brašno i sol te čokoladu narezanu na kockice.
8. Uliti u kalup i peći 30 do 35 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici.
9. Po želji ukrasiti šećerom u prahu ili prošarati rastopljenom čokoladom.

Preporuka za dodatno zadovoljstvo:

Poslužiti toplo uz omiljeni sladoled.



Odojak na ražnju



Sastoјci:

Odojak
Sol
Dobar ražanj/vatra

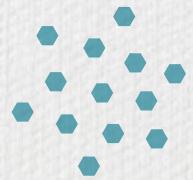


Dominik
Benković

Priprema:

Kako bi pripremili ukusnog odojka na ražnju, morat ćete biti okretni. Posoli ovdje, zaveži тамо, pojačaj vatru... puno je to posla i detalja o kojima treba razmišljati. Recepata i priprema, naravno isto onoliko koliko ima i ražnjeva, ali neke osnove su svima zajedničke.

Primjerice, svi se slažu da je priprema odojka na ražnju pomalo svečan trenutak koji zahtjeva budno oko prijatelja i veselo druženje.







A1



Ružice

Sastoјci tijesto:

250 g glatkog brašna
125 g maslaca
50 g šećera
2 žumanjka
5 dcl vode
malo soli



Sastoјci krema:

1/2 litre mlijeka
50 g glatkog brašna
70 g šećera
2 žumanjka
1 štapić vanilije

Priprema tijesta:

1. Miješati žumanjke i šećer.
2. Dodati vode.
3. Narezati hladan maslac iz frižidera na manje komade, te pomiješati maslac i brašno dok se ne dobije smjesa u obliku debelog pijeska (ne smiju se vidjeti komadi maslaca).
4. Na kraju dodati mix žumanjaka, šećera i vode te mijesati sve skupa. Tijesto je dosta ljepljivo i to je ok.



Marija Jagarčec

5. Stavljati u kalup za muffine i raditi ružice.
6. Izbosti vilicom tijesto i peći cca 15 min na 180 stupnjeva.

Priprema kreme:



1. Miješati žumanjke sa šećerom.
2. Dodati brašno i 100 ml mlijeka te ponovno miješati.
3. Izvaditi sjemenke iz mahune koje se stave u lonac sa mlijekom (preostalih 400 ml).
4. Kad je mlijeko toplo dodati ga u mješavinu žumanjaka i šećera, vratiti sve u lonac i nastaviti kuhati na laganoj vatri. Kad zakipi miješati još minutu dok se ne pretvoriti u prekrasnu kremu.
5. Kremu ohladiti na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frižider. Na kraju, puniti ružice s tom kremom.
6. Zadnji korak - na laganoj vatri uz malo šećera kuhati smrznuto voće po želji koje se stavi na kremu.



Puding keksi

Sastojci za žuti dio keksa:

130 g glatkog brašna
45 g praška za puding od vanilije
1 vrećica vanilin šećera
50 g šećera u prahu
125 g maslaca

Sastojci za smeđi dio keksa:

130 g glatkog brašna
45 g praška za puding od čokolade
2 vrećice vanilin šećera
50 g šećera u prahu
125 g maslaca



Jelena Katalava

Priprema:

1. Za žuti dio pomiješati brašno, šećer, vanilin šećer, puding od vanilije, dodati nasjeckan maslac pa umijesiti prhko tjesto.
2. Omotati folijom i pospremiti u hladnjak na 20-tak minuta.
3. Za smeđi dio pomiješati brašno, šećer, vanilin šećer, puding od čokolade, dodati nasjeckan maslac pa umijesiti prhko tjesto.
4. Omotati folijom i pospremiti u hladnjak na 20-tak minuta.
5. Ohlađena tjesteta prepoloviti na dva dijela. Ovo radimo zato da kolutići nakon pečenja ne budu preveliki.
6. Prvo na radnoj površini razvaljati smeđi dio tjesteta na debljinu 7-8 mm.
7. Razvaljati tada posebno i žuti dio tjesteta tako da površinom bude malo manji od ovog smeđeg dijela.
8. Premjestiti ga tada na sredinu smeđeg tjesteta.
9. Razvaljati sve zajedno valjkom za tjesto na debljinu cca 5 mm.
10. Pažljivo zarolati pa rezati kolutiće.





11. Slagati ih u lim preko papira za pečenje u malim razmacima.

12. Peći u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva, 13 minuta.

13. Kada su puding keksi pečeni, biti će jako mekani. Zato ih treba ohladiti na limu, pa tek onda pospremiti u kutije sa poklopcem do posluživanja.





Ruske kape s kremom od bijele čokolade

A 1

Sastojci tijesto:

8 bjelanjaka
1 prstohvat soli
8 žumanjka
320 g šećera
1,25 dl ulja
1,25 dl vode
(tople)

320 g brašna
2,5 žlice kakao
praha
1 omot vanilin
šećer
1 omot praška za
pecivo

Sastojci krema:

3 dl mlijeka
150 g šećera
1 omot vanilin šećer
125 g gustina
2 žlice brašna
6 dl mlijeka
150 g bijele čokolade (sjeckane)

245 g maslaca

Sastojci glazura:

200 g tamne čokolade
2 žlice ulja
100 g bijele čokolade
1 žlica ulja
200 g kokosovih mrvica



Priprema:

1. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje i na lim stavite obruc za kolače (33 x 42 cm). Pripremite okrugli kalup za kekse (\varnothing 6 cm), 2 vrećice za ukrašavanje i nekoliko čačkalica.

2. Krema

3 dl mlijeka, šećer, vanilin šećer, gustin i brašno pomoću metlice za snijeg dobro promiješajte u zdjeli tako da nema grudica. Zakuhanje 6 dl mlijeka u tavi. Smanjite temperaturu, dodajte smjesu s gustinom, stalno miješajući zakuhanje i nastavite kuhati sve dok se smjesa ne zgusne. Maknite tavu sa štednjaka i umiješajte bijelu čokoladu. Na vruću kremu izravno stavite foliju za čuvanje svježine i ostavite da se ohладi. Mikserom pjenasto istucite maslac. Ohlađeni nadjev promiješajte i umiješajte maslac, žlicu po žlicu. Pazite na to da maslac i nadjev budu na sobnoj temperaturi jer će se krema od maslaca u protivnom zgrušati. Stavite još dva sata na hladno.

3. Tijesto

Zagrijte pećnicu. Električna pećnica 200 °C. Pećnica na vrući zrak 180 °C.

4. Bjelanjak i sol čvrsto istucite i stavite kratko na hladno. Žumanjak i šećer u zdjeli mikserom pjenasto istucite na

najvećoj brzini, tako da smjesa postane potpuno svjetla. Pomiješajte ulje i vodu i dodajte polagano u prvu smjesu. Pomiješajte brašno, kakao u prahu, vanilin šećer i prašak za pecivo, prosijajte po smjesi od jaja i pomiješajte. Dodajte snijeg od bjelanjaka i sve zajedno oprezno pomiješajte. Poravnajte tijesto u kalup i stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 20 minuta.

5. Izvadite tijesto i istresite ga na čist papir za pečenje. Uklonite papir za pečenje, pokrijte tijesto i ostavite da se ohlađi. Kalupom za kekse (\varnothing 6 cm) izrežite krugove i svaki prerežite jednom ili dva puta vodoravno.

6. Glazura, stavite tamnu čokoladu s 2 žlice ulja u zdjelu i otopite na pari. Bijelu čokoladu s 1 žlicom ulja otopite na pari i stavite u vrećicu za ukrašavanje. Kremu stavite u vrećicu za ukrašavanje i nadjenite krugove biskvita. Na kraju svaku kapicu premažite naokolo kremom i uvaljavajte u kokosove mrvice. Dodajte 1 do 2 žličice tamne glazure i raspodijelite žličicom za kavu ili špatulom, odmah bijelom glazurom nacrtajte spiralu i čačkalicom izradite uzorak.



Lungić u umaku



Sastoјci:

Lungić
Sol, papar, timijan
Tjestenina
Vrhnje za kuhanje



Luka Šikulen

Priprema:

1. Lungić narežemo na medaljone.
2. Začinimo – sol, papar, timjan.
3. Pržiti na maslacu.
4. Skuhati tjesteninu, dodati vrhnje za kuhanje.
5. Izmješati i poslužiti.

Dobar tek!







A 1

Cheesecake

Sastoјci podloga:

250 g Mc'Vities digestive keksa
100 g maslaca
2 žlice ruma
1 žličica cimeta

Sastoјci žuta krema:

500 g svježeg kravljeg sira
2 jaja
180 g šećera u prahu
1 vanilin šećer

Sastoјci bijela krema:

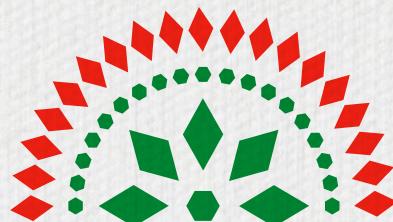
400 g milerama ili 2 kisela vrhnja
90 g šećera u prahu
1 vanilin šećer



Jelena Katalava

Priprema punjenja:

1. Samljjeti kekse i pomiješati ih ručno s maslacem i cimetom, utisnuti u kalup i staviti u frižider da se ohladi i stisne.
2. Za žutu kremu, izmiksati sir s 2 žumanjka, šećerom u prahu i vanilin šećerom.
3. Dodati dva bjelanjka, umijesiti u smjesu, izliti na podlogu i peći 25 minuta na 180 stupnjeva.
4. Kada se ispeče, napraviti bijelu kremu te dodati na žutu.
5. Peći 5 minuta te hladiti na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frižider na barem 5 sati.



Sacher torta

Sastojci:

8 jaja
20 dag šećera
6 dag čokolade u prahu
12 dag brašna
10 dag maslaca
5 dag biskvitnih mrvica (može i mljevenih petit keksa)
1 velika šalica marmelade od marelica
20 dag čokolade za kuhanje



Marija Tomas

Priprema:

1. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva.
2. Razdvojite žumanjke od bjelanjaka; žumanjke pjenušavo istuci s 10 dag šećera, a s preostalim šećerom istuci čvrsti snijeg od bjelanjaka.
3. Prosijte čokoladu u prahu i brašno u smjesu od žumanjaka i lagano umijesite s rastopljenim maslacem te zatim dodajte snijeg od bjelanjaka i mrvice.
4. Izlijte tijesto u kalup premazan maslacem i pecite 40 minuta.
5. Biskvit mora stajati barem 6 sati, a može i dulje.
6. Kada se ohladi, prerezati biskvit jednom i prvi dio biskvita premazati sa zagrijanom marmeladom, staviti drugi dio biskvita i premazati i njega s ostatkom marmelade.
7. Otopiti čokoladu za kuhanje s kapljicom ulja i mlijeka i premazati tortu. Ostaviti da se čokolada stisne i možete rezati šnite. :)



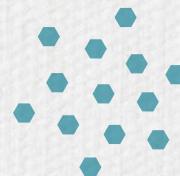




Božićni keksići

Sastojci:

500 g brašna
2 jaja
1 maslac
150 g mljevenih oraha ili kokosa
1 prašak za pecivo
13 dag šećera
1 vanilin šećer



Priprema:

1. Izmiksati šećer, jaja, vanilin šećer, maslac sobne temperature, dodati orahe (umjesto oraha može i kokos) i dodati brašno s praškom za pecivo.
2. Rukom umijesiti do kraja tjesto.
3. Peći na plehu obloženom papirom za pečenje na 180 stupnjeva 13-15 minuta ovisno o pećnici (moraju ostati svijetli).
4. Tople kekse posuti šećerom u prahu.



Silvija Glasnović

