

A<sup>1</sup>



KuhA<sup>1</sup>rica



Na slici gore je točka 7.,  
taman prije nego su BBQ  
umak karamelizirao i dobio  
onu crnu boju.

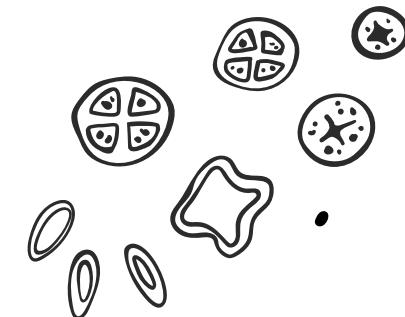


# Rebrica na roštilju

(indirektno kuhanje pod poklopcem)

## sastojci:

rebrica  
jabučni ocat  
sok od jabuke  
BBQ umak



## priprema:

1. Marinirati rebrica po želji i držati ih min 12h u marinadi.
2. Zagrijati roštilj na temperaturu 120C i održavati ju za vrijeme cijelog pečenja.
3. Pošpricati rebrica s obje strane mješavinom jabučnog octa i soka od jabuke te staviti peći tako da je mesnatija strana gore.
4. Nakon prvog sata, ponovo pošpricati rebrica mješavinom iz točke 3.
5. Nakon drugog sata, zamotati rebrica u foliju, pošpricati mješavinom iz točke 3. te upakirane u foliju vratiti na roštilj.
6. Nakon trećeg sata, izvaditi rebrica iz folije, premazati s obje strane BBQ umakom (ili sličnim po želji) i vratiti nazad na roštilj.
7. Nakon 3,5h pečenja, ponovo premazati BBQ umakom.
8. Nakon 4h pečenja, rebrica su gotova. Ostaviti ih 20 min da dodu k sebi i to je to. Naravno treba i prilog, salata i ostalo po želji.



Boris Deković

# Hobotnica s povrćem



Ivan Vidic

## sastojci:

hobotnica od 1,5 do 2,5 kg  
1-2 kg krumpira  
1-2 dl maslinova ulja  
2-3 dl vina  
3-4 česna češnjaka  
2-3 velike žlice sitno sjeckanog  
svježeg peršina  
3-4 mrkve  
2-3 kapule



## priprema:

1. Odmrznuti hobotnicu. U tepsiju ulijte ulje, hobotnicu. Staviti je u pećnicu 15 min.

2. Nakon (cca 15 min) što hobotnica pusti svoje sokove, dodajemo povrće na način da hobotnica ide dolje, a povrće gore. Vraćamo na pečenje cca 40 min bez otvaranje.

3. Krumpire i ostalo povrće koji su bili gornji sada stavimo na dno tepsije, a hobotnicu na vrh, dolijemo vino i vratimo u pećnicu 35 min.

4. Pospite peršinom i poslužite.





# Lasagne

## sastojci:

1 srednji luk  
slanina nasjeckana sitnije  
režanj češnjaka  
2 dl vina  
700g miješanog faširanog mesa  
ili još bolje samo junetine  
2 passate rajčice  
paket tijesta za lasagne  
60 g maslaca  
malo brašna  
 $\frac{1}{2}$  l mlijeka  
ribani tvrdi sir  
mozzarela po ukusu  
ružmarin, origano, majčina dušica, bosiljak

## priprema:

Luk sitno nasjeckati i zažutiti na ulju, dodati slaninu, sve malo posoliti i zaliti vinom. Kad ishlapi alkohol, kad izgubi jačinu i malo karamelizira, dodati malo vode. Kad voda ishlapi, dodati meso, peći i usitniti kao za bolognese umak. Kad se malo zapeče, dodati sitno sjeckani češnjak i zaliti passatom nakon kratkog prženja. Začiniti origanom, majčinom dušicom, bosiljkom, ružmarinom i solju pa prokuhati.  
U drugom loncu otopiti maslac na laganoj vatri, dodati brašna toliko da umiješano bude srednje gusto i malo zažutiti. Dodati svo mlijeko i žličicu ribanog muškatnog

oraha pa kuhati dok malo ne zgusne (treba ostati tekuće).  
U veliku tepsiju složiti 1. red tijesta da pokrije dno, listovi se mogu preklapati, a po potrebi listove trgati i oblikovati prema tepsiji. Na listove ide dio umaka od mlijeka (bechamela) pa na to dio umaka od mesa. Prekriti slojem tijesta, posuti bechamelom i posuti sirom i trganom mozzarellom. Na taj način slagati slojeve dok ima materijala, a završiti bechamelom i sirom. Peći 20min ili dulje po potrebi na 180 stupnja. Zapeći 5 minuta odozgo.



Helena Štefule



# Špageti carbonara

## sastojci:

100 g špeka  
(meni više paše sušene govedine ali ova  
sa špekom bila)  
50 g pecorino sira  
50 g parmezana  
(ili grano padano)  
3 režnja češnjaka  
3-4 jaja ovisno o veličini  
300-400 g špageta  
(#3 meni najbolje)  
papar, sol, peršin  
maslinovo ulje  
maslac



## priprema:

U vodu za špagete žlica soli i kocka maslaca. U wok tavi  
propržiti češnjak (zgnječen samo) na maslinovom ulju.  
Sireve naribati i pomiješati s jajima, kao za omlet. Špek  
ubaciti u wok s češnjakom. Kad se proprži češnjak, izvaditi,  
ugasiti vatru i ubaciti kuhanе špagete. Ne cijediti iz vode

odmah u wok. Lagano sipati jaja sa sirevima i miješati.  
Važno je da nema plamena ispod woka. Ako je pre gusto  
dodati malo vode od špageta. Nakon minuti - dvije  
miješanja odmah na tanjur. Malo papra, peršina i po želji  
ribanca i to je to...



Bojan Bajac





# Burger

## sastojci:

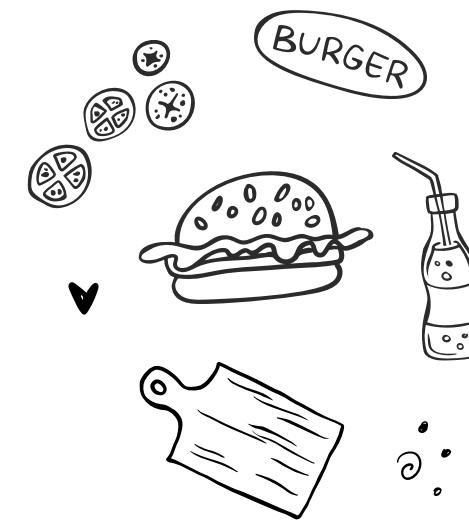
250 g čiste junetine  
sol i papar  
svježa salata  
rajčica  
sir  
domaći umak s mladim lukom  
hambi pecivo

## priprema:

Prije stavljanja na roštilj, junetina se začini sa začinima, a zatim se stavlja na roštilj. Pecivo se zapeče kako ne bi upilo umak. Nakon što se meso speče, slažu se navedeni sastojci u burger.



Zoran Ružić



# Tortilje a la Greda

## sastojci:

3 luka  
2 pileća file-a  
1 crvena paprika  
kukuruz  
crveni grah u umaku od čilija  
tortilje  
vrhnje  
sir  
pasirana rajčica



## priprema:

Luk narezati na tanke polukrugove, dinstati dok ne požuti. Piletinu narezati na trakice, začiniti sa soli, paprom i čilijem. Zatim dodati ju u luk te zajedno pržiti 5 min.

Crvenu papriku narezati na tanke trakice, te prepeći na kapi ulja u drugoj tavi na najjačoj vatri 2 minute. Dodati u piletinu i luk, papriku, kukuruz i grah. Kuhati na najjačoj vatri 2 min, dodati pasirane rajčice te kuhati još 2 min.



Tomislava  
Črnković  
Gredičak





# Pizza

## sastojci:

1 tekući jogurt  
2 čaše brašna  
2 žlice ulja  
0,5 prašak za pecivo  
dodaci po želji  
(umak od rajčice, sir, šunka)

## priprema:

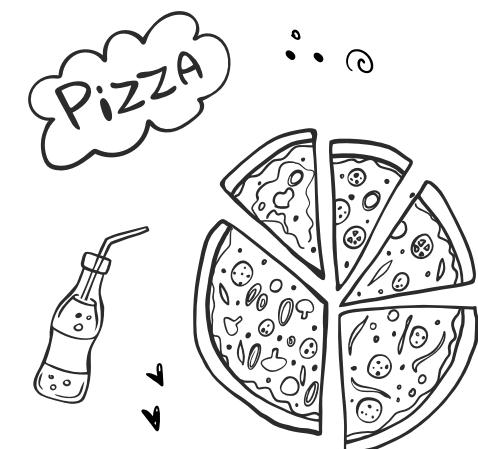
Rukom promiješati sastojke dok se ne formira tijelo oblika lopte.

Nakon toga #periruke kako bi bile čiste za daljnji rad. Razvaljati tijesto neposredno nakon pranja ruku. Postaviti u posudu za pečenje. Postaviti najboljih 11 na teren. Pećnicu zagrijati na 200° i peći dok ne bude gotovo.

Veliki feature ove pizze je da se ne mora čekati na dizanje tjesteta, a radimo je kao dokaz da se ne mora uvijek dignuti da bi bilo dobro.



Jozo Petrović



# Buredžici

## sastojci:

junetina  
sol i papar  
češnjak  
šalica vruće vode  
kore za savijače

## preljev:

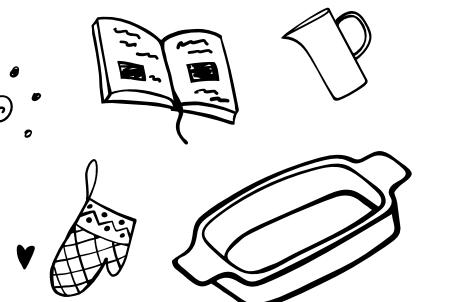
jogurt  
češnjak

## priprema:

Junetinu, sol, papar, češnjak umješati sa šalicom vruće vode. Posložiti na kore za savijače. Narezati na veličinu čevapa te posložiti na nauljenu tepsiju. Peći 30 min na 200 stupnjeva. Kad je pečeno, odmah zaliti mješavinom jogurta i češnjaka te vratiti još 15 min u ugašenu pećnicu.



Minja Vukelić





# Sirnica (slana)

## sastojci:

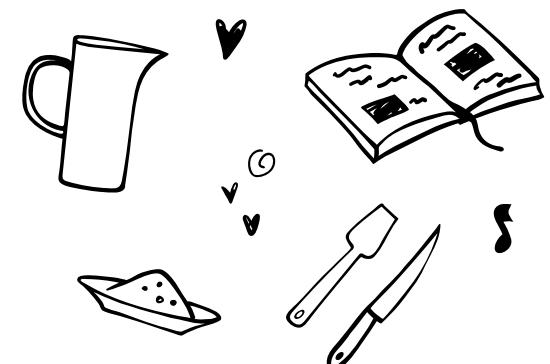
pola kg sira  
1 pakiranje kora  
1/2 L mineralne s 1 dc ulja  
sol u tekućini prema potrebi

## priprema:

U duboku okruglu tepsiju stavljamo 2 lista kore, zatim zalijemo malo tekućinom od mineralne vode s uljem i malo soli te stavljamo sir, nekoliko „hrpica“. Tako ponavljamo postupak dok ne potrošimo smjesu i kore. Kada završimo za kraj pospemo ostatak tekućine po tjestu te stavljamo u pećnicu.



Marija Dopar



# Sendvič obitelji Ružić

## sastojci:

2 šnите kruha  
domaća ljuta kobasicica  
sir Gauda narezana na šnite,  
može i Zdenka trokut sir  
majoneza  
1 jaje (L)  
sol i papar



## priprema:

Složiti kao na slici te staviti na tavicu par minuta da se kruh zapeče.

Razmutiti jaje u šalici te ga lagano preliti preko sendviča, ostaviti par minuta da se zapeče. Okrenuti kruh kako bi se jaje zapeklo a sir otopio, ostaviti par minuta.

Izvaditi na tanjur i uživati!



Zoran Ružić

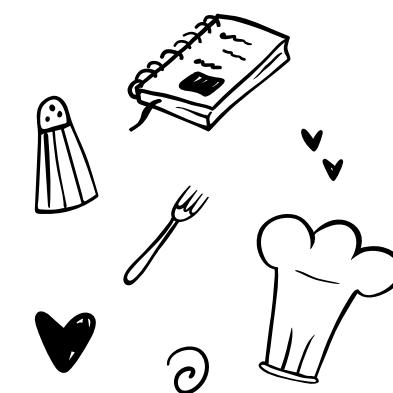




# Quiche

## sastojci:

kiseli krastavci  
šunka  
slanina  
brašno  
sol  
putar  
jaja  
pavlaka



## priprema:

1. Kisele krastavce i šunku isjeći na kockice. Slaninu na manje lističe.
2. U brašno staviti sol, dodati hladan putar isječen na kockice. Rukama umijesiti brašno u putar dok se ne dobije mrvičasto tijesto. Dodati vodu i umijesiti glatko tijesto.
3. Tijesto razviti u krug malo veći od pleha ( $\varnothing$  26 cm), prebaciti na nepodmazan pleh. Tijesto malo izbušiti vilicom.
4. Slaninu proprižiti. Na tijesto staviti slaninu, kisele krastavce i šunku.
5. Vilicom razmutiti jaja sa pavlakom i preliti preko.
6. Peći na 200-220°C dok ne porumeni lijepo odozgo. Cca 15 minuta.

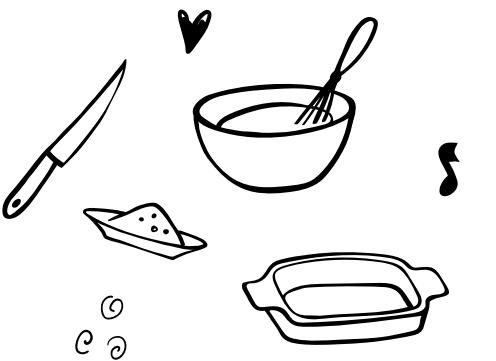


Matij Ahmetović

# Malo drugačija sirnica

## sastojci:

500 g posnog sira (krem sir)  
100 g cornflakesa  
(nezaslđena varijanta)  
1 jaje  
2 bjelanjka  
1 šalica običnog jogurta



## priprema:

Sve sastojke pomiješati u većoj zdjeli, izliti u kalup i peći 40-tak minuta na 200°C.

Ohladiti 10-tak minuta, pa rezati i uživati!



Nikola Jurković





# Burek

## sastojci:

250 g junetine  
2 glavice luka  
1 paketa kora Spar  
1 dcl vode  
1 dcl ulja

## priprema:

Nasjeckat luk, jednu glavicu luka prepeći na ulju toliko da skoro zagori, drugu glavicu normalno dinstati. U drugoj posudi dodati junetinu (začini po želji sol, papar) kad je meso potamnilo dodati prženi luk promiješati sve zajedno i maknuti sa vatre.

Skuhati 1 dl vode i dodati 1 dl ulja.

Sa mješavinom ulja i vode namazati zdjelu za pečenje. Staviti četiri (istok, zapad, sjever, jug) kore, svaka se maže sa mješavinom ulja i vode .

Nakon toga se stave dvije kore, (svaka se maze), nakon toga pola mesa se rasporedi. Stave se 3 kore. rasporedi se ostatak mesa, 2 kore i zatvori se.

Pečenje 180 stupnjeva, 35-40 min ovisi o pećnici.

Kada je gotov obavezno ga vrućeg okrenuti i pustit da se ohladi 5 min .

Nakon toga se nareže i dobar tek!



Davor Šuk

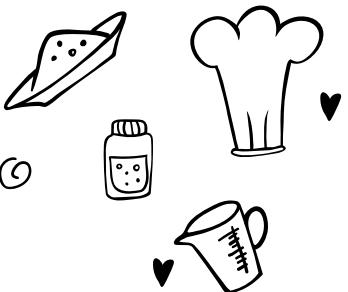
# Štrudla od sira (slana)

## sastojci:

500 g gotovih kora za pite, savijače  
(meni najdraže od Veronike)  
400 g milerama  
(može i punomasno kiselo vrhnje,  
creme fraiche, Veronika)  
zeleno punomasno vrhnje  
1 jaje  
3 velike žlice ulja  
dva prstohvata soli  
500 g svježeg kravljeg sira  
50 g otopljenog maslaca



Vatroslav Ćuljat



## priprema:

U posudu dodati mileram ili punomasno kiselo vrhnje 20% mm ili creme fraiche, ulje, jaje i sol. Sve dobro promiješati.

Uzeti dvije kore odnosno dva lista (ili po jedan list za deblje kore) pa premazati s mješavinom s mileramom/punomasnim vrhnjem po sredini do 3 cm od svakog ruba kore.

Dodati oko 80 g sira ali onako da budu male "hrpice" ili kupovi jer onda se na kraju taj siri vidi, ne otopi se pa da ga upiju kore. Upravo tako preporučujem da i vi napravite.

Zamotati (sve rubove presavinuti prema unutra, granica za presavijanje vam je upravo ovih 3 cm koje niste premazali) pa poslagati na prethodno namašćen ili poulijen lim. S ovom količinom bi trebali dobiti cca 5 ili 6 komada savijača sa sirom.

Premazati sa otopljenim maslacem po vrhu i peći pola sata na 200 C.

Nakon proteka vremena i nakon što je savijača sa sirom pečena, potrebno je ohladiti barem 15 minuta kako bi se slegnula i kako bi prilikom konzumacije okus više došao do izražaja.



(Gotovi ili kupovni kore za savijače i pite imaju oko 10-12 komada listova u paketu dok Veronika deblje kore koje preporučam imaju 5-6 listova u paketu).



# Domaći kruh

(iz kiselog tijesta)

## sastojci kiselo tijesto:

cca 250 g vode  
cca 250 g brašna (raženo)

## sastojci kruh:

450 g bijelo brašno  
50 g raženo brašno  
8 g soli  
150 g startera  
325 g vode

## priprema kiselo tijesto:

1.dan Kratko pomiješati 50g vode i 50g brašna (najbolje raženo) i ostaviti u labavo poklopljenoj posudi.

2.dan Pola smjese baciti i dodati ponovo 50g vode i 50g brašna i kratko promiješati.

Ponavljati proces dok u posudi nije vidljivo stvaranje mjehurića (aktivnosti kvasca). Miris aktivnog kiselog tijesta je kao kod nekih kraft piva - miris fermentacije.

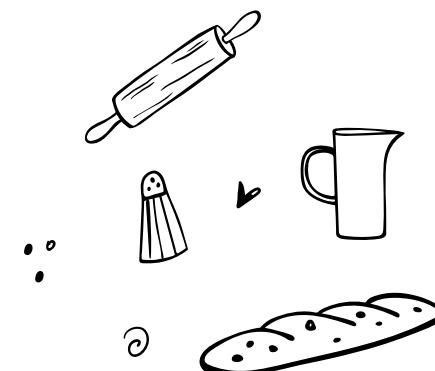
## priprema kruh:

Miješati u mikseru 4min. Odmor 5min pa miksati 6min.  
- alternativa je naravno ručno, dok se ne razvije gluten i postane blago gumenasto.

Preklopiti 4x stretch&fold metodom svakih 30 min pa ostaviti u hladnjaku preko noći. Ujutro izvaditi iz hladnjaka i ostaviti 2h na sobnoj temperaturi. Nakon toga prvo oblikovanje pa odmaranje na pultu 30min. Nakon toga finalno oblikovanje i stavljanje u pobrašnjenu posudu sa sjemenkama. Ostaviti 4h da fermentira i zatim peći na 230 stupnjeva 30min poklopljeno i 30 min otklopljeno bez poklopca.



Nenad Drezga



# Domaći slanci

## sastojci:

50 g glatkog brašna  
7-10 g suhog kvasca(pakiranje)  
10 g soli  
5 g šećera  
3 dl mlakog mlijeka  
80 ml ulja  
100 ml jogurta  
1 velika žlica octa (sirćeta)

## slani dio:

15 g soli  
45 g brašna  
cca 10 žlica vode  
malo sode bikarbone/prška za pecivo

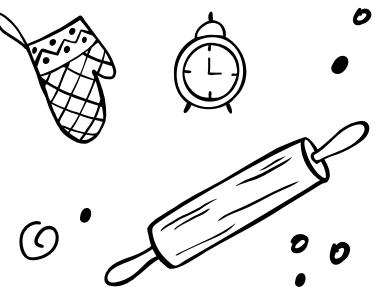
## priprema:

Pomiješati odvojeno suhe i mokre dijelove, pa sve zamijesiti, ostaviti da se diže 45min do 1,5h - cca dok se ne podupla veličinom. Nakon toga napraviti „zmijice“, nastojte da budu jednake - cca 115 g komad.

Ostaviti još 20 minuta da stoje - za to vrijeme zagrijte pećnicu na max.



Željko Markić



Peći 10 minuta, a za to vrijeme napravite slani dio.

Slani dio: Pomiješati sve sastojke. (Trebate dobiti polutekuće, kao smjesu za palačinke)

Sa žlicom izliti (imitirajte pekare) smjesu i staviti u pećnicu još 2 minute. Na kraju bonus - premazati sa uljem. Pustiti 10 min da se malo ohlade.





njamaaa...

# Brownie kolač

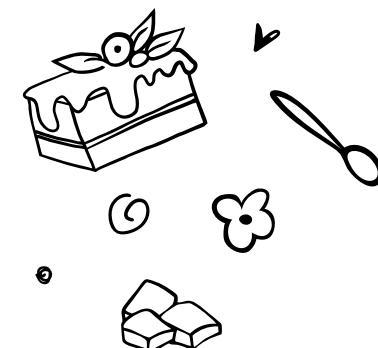
## sastojci:

160 g Nestle Dessert  
Noire čokolade  
160 g maslaca  
225 g šećera u prahu  
1 vanilin sećer  
3 jaja  
105 g brašna  
80 g Nestle Dessert Noir  
čokolade narezane  
80 g Nestle Dessert  
Corse čokolade narezane

## priprema:

Pećnicu zagrijati na 165°C. Kalup 25x25 obložiti papirom za pečenje. 160 g Nestle Noir i maslac otopiti na laganoj vatri i miješati dok se ne dobije glatka i sjajna smjesa. Ostaviti 10 min da se ohladi.

Jaja, šećer u prahu i vanilin šećer izraditi mikserom da se zapjeni.



antonio lozanić

Ručno umiješati ohlađenu otopljinu čokoladnu smjesu. Dodati brašno i prstohvat soli. Dodati čokoladu narezanu na kockice.

Ulini u kalup i peći na 165°C 30-35 minuta. Po želji ukrasiti sa šećerom u prahu.

# Bijeli kuglof

## sastojci:

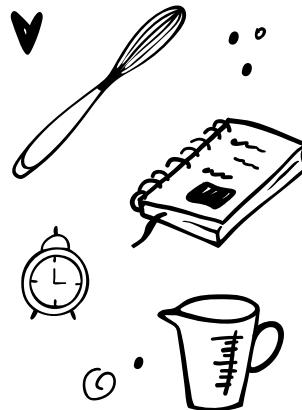
250 g glatkog brašna  
3 velike žlice gustina  
1 prašak za pecivo  
prstohvat soli  
1,5 žličica mljevenog cimeta-po ukusu  
1/2 žličice mljevenih klinčića -po ukusu  
3 cijela jaja  
3 žlice šećera (kristal)  
1 vrećica vanilin šećera  
120 ml meda  
120 ml slatkog vrhnja  
120 ml ulja  
125 g blanširanih-oguljenih i grubo sjeckanih badema

## bijela glazura:

100 g bijele čokolade (bijela s kokosom)  
par žlica slatkog vrhnja  
bademi, grubo sjeckani za ukrašavanje



*Silvija Glasnović*



## priprema:

1. Priprema kuglofa - u većoj posudi-zdjeli, pomiješajte suhe sastojke, brašno, gustinu, prašak za pecivo, prstohvat soli i začine.
2. U drugoj posudi-zdjeli, pomiješajte mokre sastojke tako da prvo pjenasto izmiksajte cijela jaja sa šećerom i vanilin šećerom, zatim dodajte, med, slatko vrhnje i ulje te nastavite miksati sve dok ne dobijete pjenastu smjesu.
3. Lagano umiješajte suhe sastojke, pa dodajte blanširane, grubo mljevene bademe. Pustite da biskvitna smjesa odstoji najmanje pola sata, pokrivena na sobnoj temperaturi.
4. Zagrijte pećnicu na 170-180 stupnjeva. Kalup za kuglof napunite smjesom i pecite pola sata ili ovisno o jačini vaše pećnice. Može to biti dulje ili kraće vrijeme-pečenja. Pečeni kuglof neka se lagano ohladi u kalupu, pa ga oprezno prebacite na tanjur za posluživanje i prelijte bijelom glazurom. Otopite sastojke i prelijte pečeni i ohlađeni kuglof i ukrasite s blanširanim-oguljenim i grubo sjeckanim bademima.
5. Kalup za kuglof premažite s maslacem i poprašite s gustinom prije pečenja, veličina 22/24 cm.





# Ružice

## sastojci:

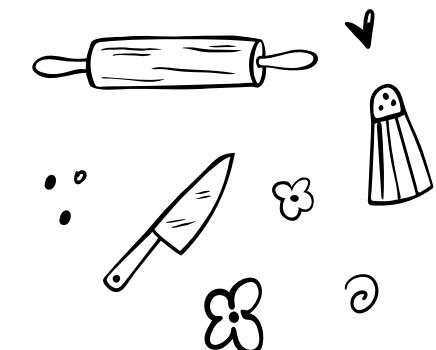
700 g brašna  
1 kvasac  
1 jogurt  
1 kiselo vrhnje  
4 jaja (posebno umutiti bjelanjke i kasnije dodati u tijesto)  
2 žličice soli  
1 žličica šećera

## priprema:

Tijesto podijeliti na dva dijela, razvaljati i premazati istopljenim maslacem. Zarolati i rezati na jednake dijelove (3 prsta otprilike). Slagati u krug i preliti ostatkom maslaca. Peći na 200°C.



Danijela Nikic



# Orahnjača/ makovnjača

## sastojci tijesto:

900 g glatkog brašna  
100 g šećera  
1 svježi kvasac ili 14g suhog kvasca  
ribana korica pola limuna  
100 ml ulja  
100 g kiselog vrhnja  
2 žumanjka  
1 vanilin šećer  
6 g soli

## mak nadjev:

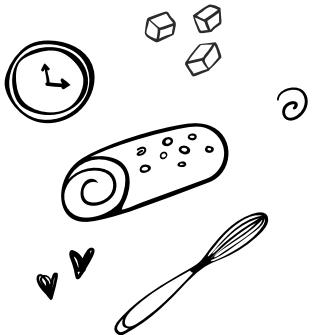
400 g maka  
200 g šećera  
2 bjelanjka izraditi u snijeg  
2 žlice džema (ribizl, šljiva...)  
2 žlice ruma  
500 ml mlijeka zakuhati i prelit po smjesi

## orah nadjev:

500 g oraha  
sok pola limuna  
50 g grožđica  
2 žlice ruma  
200 g šećera  
300 ml mlijeka  
(zakuhati i prelit po smjesi)



Nenad Drezga



## priprema:

Kratko izmiješati 200 g brašna sa šećerom, kvascem i mlijekom, pa ostaviti 10-15 minuta. Nakon toga dodati ulje, vrhnje, žumanjke, vanilin šećer, 700 g brašna i soli. Umijesiti tijesto i ostaviti da se diže 30 minuta. Premjesiti pa ponovo staviti da se diže 1h.

Umiješati sastojke za nadjev i ohladiti 20 minuta, a za to vrijeme podijeliti tijesto na 4 dijela i razvaljati na

35 x 30 cm dimenzije. Premazati nadjevom ostavljajući pri vrhu prazno da se može spojiti. Složiti u tepsiju i ostaviti pokriveno 30 min da se digne. Staviti u hladnu pećnicu i podesiti temperaturu na 175 stupnjeva te peći 30 min.

Nakon toga staviti odozgo papir za pečenje i peći još 20 min. Otopiti 80 g maslaca i premazati njime štruce. Kome nije dosta slatko može posipati i s mljevenim šećerom.





# Kiflice

## sastojci:

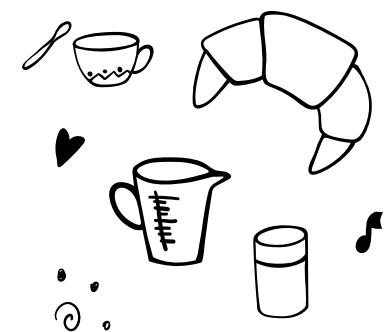
30 dg glatkog brašna  
1 žličica soli  
2 dcl hladne vode  
nutella / džem  
margarin

## priprema:

Brašno, sol i vodu dobro umijesiti cca 5 minuta onda ostaviti na pola sata u hladnjaku. Razvući tijesto i po sredini složiti izrezani margarin na šnите i tijesto preklopiti pa izvaljati te onda opet u hladnjak na 20 minuta. Još dva put razvaljati i dobije se idealno lisnato tijesto. Poslije se izreže na kockice i maže se ili nutelom ili pekmezom. Na kraju zafrknuti i staviti peći.



Davor Savic



# Zvijezda s orasima

## sastojci tijesto:

350 g mekog brašna  
(mogu i kombinacije, integralno, pirovo)  
35 g šećera  
1 vanilin šećer  
prstohvat soli  
1 vrećica suhog kvasca  
200-220 ml toplog mlijeka  
50 g otopljenog maslaca

## sastojci nadjev:

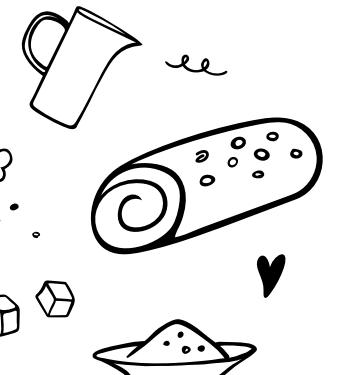
kao za orahnjaču, orasi pofureni s  
mlijekom, malo ruma i vanilin šećer  
(mogu i druge kombinacije: čokolada,  
pekmez...)

## priprema:

Može se rolati kao klasična rolada, a meni je fora ova zvijezda.



Iva Turčin





# Princess košarice

## sastojci:

250 ml vode  
125 ml ulja  
malo soli  
3 žličice šećera  
150 g brašna  
4 jaja

## krema:

4 žutanjka  
14 dg šećera  
6 dg brašna  
1/2 L mlijeka  
8 dg maslaca  
1 vanilija

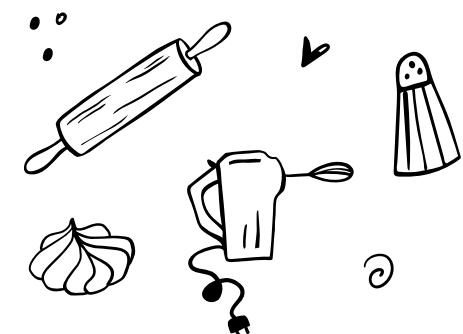
## priprema:

Košarice: Ugrijati pećnicu na 200°C. Zakuhati vodu, ulje sol i šećer. Kada je zakuhalo maknuti s vatre i dodati brašno. Promiješati i pustiti da se malo ohladi. Smjesu miksatи dodavajući jedno po jedno jaje. Smjesu oblikovati i peći 30-40min.

Krema: Žutanjak+šećer izmiješati pjenasto, dodati brašno i vaniliju i promiješati s kipućim mlijekom. Kremu kuhati u vodenoj kupelji dok ne zgušne. Kad se ohladi, umiješati omekšali maslac. Ohladiti kremu i puniti princeze. Miksati 1/2 šлага i staviti na vrh kreme.



Aleksandar Marković



# Čokoladna torta s ticino masom

## sastojci krema:

4 pudinga od čokolade  
6 žlica šećera  
malo mlijeka od 1 L  
150 g tamne čokolade  
250 g margarina

## biskvit:

12 bjelanjaka  
prstohvat soli  
12 žumanjaka  
12 žlica šećera  
9 žlica brašna  
estrakt vanilije  
prašak za pecivo  
7 žlica kakao praha

## krema 2:

400 ml vrhnja za šlag

## ticino masa:

15 g želatine  
(staviti u posudu i naliti malo hladne vode da se želatine otopi)  
8 žlica fruktoze  
15 ml glucerina  
900 g šećera u prahu, istresti u što veću posudu



Iva Bišianić



## priprema:

Krema 1: izraditi puding, šećer i мало mlijeka i dodati u ostatak od litre mlijeka i kuhati uz miješanje dok ne zgusne. Maknuti s plamenom i dodati tamne čokoladu i otopiti. Kremu ohladiti i u ohlađenu kremu dodati na sobnoj temperaturi otopljeni margarin.

Biskvit: bjelanjke s prstohvatom soli izraditi u snijeg. Ostale sastojke izraditi i dodati izrađeni snijeg koji ručno izradite (NE mikser). Staviti peći. Ispečeno dobro ohladiti i izrezati na „3 biskvita“.

Krema 2: Dobro izraditi u čvrsti snijeg.

Otopiti lagano na vatri 9 velikih žlica kisele marmelade (ja znam staviti višnju, no i marelica je ok).

1. Donji biskvit namazati s 3 žlice marmelade + staviti kremu 1 + staviti kremu 2.

2. Poklopiti s drugim biskvitom i ponoviti postupak.

3. Poklopiti s gornjim biskvitom i premazati s ostatkom kreme 1.

Opcija 1: Preko torte napraviti čokoladni ganache.

Opcija 2: Ukrasiti sa ticino masom (kao primjer na fotkama).

Ticino masa: Fruktozu otopiti na laganoj vatri. Kada je gotova, maknuti s vatre, dodati glicerin i želatinu. Otopiti i takvo dodati malo po malo u posudu sa šećerom u prahu. Zamijesiti kao tjesto. Smjesa će biti poput tjesteta. S njom svašta možete raditi od bojanja jestivim bojama do izrade figura.





# Torta ledeni vjetar

## sastojci kore:

9 bjelanjaka  
30 dg šećera  
1 jušna žlica jabučnog octa

## sastojci krema:

9 žutanjaka  
4 žlice šećera  
2,5 dl mlijeka  
4 žlice oštrog brašna  
250 g margarina

## sastojci krema 2:

500 ml slatkog vrhnja

## priprema:

Kore: Bjelanjke miksatи dok nisu čvrsti, dodati šećera i jušnu žlicu jabučnog octa te miksatи još sve skupa dok se ne osjete kristali šećera.

Tepsiju namazati s maslacem, pobrašniti, staviti na to aluminijsku foliju ili papir za pečenje i opet namazati i pobrašniti. Sušiti u pećnici na 140°C sat vremena.

Krema: Kuhate žumanjke koji se miksaјu sa šećerom i vanilin šećerom. Doda se mlijeko i oštvo brašno. Miksa se dok ne bude gusto. U ohlađenu kremu umiksatе margarin.



Željka Pavušek



Krema 2: Smiksate 500 ml slatkog vrhnja i spremni ste za slaganje.

Po ovom receptu koru režete na 3 jednakata dijela. Pa na koru mažete žutu kremu, slažete banane, pa slatko vrhnje, kora, žuta krema, jagode, slatko vrhnje, kora, kivi, slatko vrhnje.

Možete i ananas staviti, breskve, marelice, šumsko voće... ovisi što volite...