

Deserti



Uvod



Uživajte u domaćoj kuhinji!

Dragi čitatelji,

predstavljamo vam **Hrvatsku obiteljsku kuharicu**, seriju od četiri knjižice u kojoj donosimo pregršt tradicionalnih hrvatskih recepata za **predjela**, **glavna jela**, **priloge i salate** te **deserti**. Te će vas kuharice podsjetiti na zaboravljeno bogatstvo hrvatske tradicionalne kuhinje i domaće prehrane. Jela na kojima su odrasli naše bake i djedovi, čak i naši roditelji, po današnjim su pravilima zdrave prehrane zapravo revolucionarna.

Prisjetimo se samo velikog broja povrtnih jela, variva iz kontinentalne Hrvatske ili lešo pripreme iz priobalja, jela od grahorica, slanih i slatkih jela od žitarica, cijelog niza jela od svih vrsta mesa, bogatstva bijele i plave ribe Jadrana, raskošne ponude mliječnih proizvoda... i dobit ćemo zdravu, uravnoteženu, pravilnu prehranu kakvu preporučuju suvremeni nutricionisti.

U četvrtoj knjizi **Hrvatska obiteljska kuharica – Deserti** predstavljamo vam, u tradicionalnoj kuhinji, prepoznatljive deserte, ali i one naših susjeda koji su se već udomačili kod nas. Kolačima i slasticama iz našeg podneblja razveselit ćete svoje goste. Svaka od navedenih slastica u gastronomskom je smislu pažljivo izabrana. Mogu se pripremati u svakoj prigodi, bio to obiteljski ručak ili onaj slavljenički.

Recepti u ovoj knjizi napisani su na sažet i jednostavan način s postupnim opisom izrade pojedinih jela i ilustriranim slikama u boji koje pridonose vizualnom doživljaju hrane i stvaranju teka prije nego što je jelo iskušano. Ova knjiga donosi recepte koji će svakoj obitelji i svima koji kuhaju svakodnevno olakšati izbor dnevnoga objeda, omogućiti pravodobnu nabavku namirnica i uštedjeti vrijeme i novac. Recepti sadržavaju namirnice koje se mogu nabaviti u našim vrtovima, tržnicama i trgovinama, a jela su dostupna svima i zadovoljit će svačiji ukus.

U slast!



<i>Arancini</i>	<i>6</i>	<i>Rafioli</i>	<i>18</i>
<i>Kotonjata (sir od dunje)</i>	<i>7</i>	<i>Bademovi polumjeseci</i>	<i>20</i>
<i>Ušećereni bademi</i>	<i>8</i>	<i>Potkovice od badema</i>	<i>21</i>
<i>Kuglice od suhog voća</i>	<i>9</i>	<i>Kroštule</i>	<i>22</i>
<i>Kuglice od badema u kokosu</i>	<i>10</i>	<i>Krafne.....</i>	<i>23</i>
<i>Kuglice od smokava</i>	<i>10</i>	<i>Fritule s lješnjacima i</i>	
<i>Kuglice s rumom</i>	<i>11</i>	<i>čokoladom.....</i>	<i>24</i>
<i>Smokve u vinu.....</i>	<i>12</i>	<i>Fritule.....</i>	<i>24</i>
<i>Salama od suhих smokava</i>		<i>Kolač s grožđicama</i>	<i>26</i>
<i>(smokvenjak).....</i>	<i>13</i>	<i>Kolač s malinama.....</i>	<i>27</i>
<i>Pandoleti</i>	<i>14</i>	<i>Kocke od badema</i>	<i>28</i>
<i>Medenjaci.....</i>	<i>15</i>	<i>Kolač od višanja.....</i>	<i>29</i>
<i>Keksi</i>	<i>16</i>	<i>Savijača od smokava i jabuka</i>	<i>30</i>
<i>Medvjede šape.....</i>	<i>17</i>	<i>Savijača od višanja.....</i>	<i>31</i>



Deserti

<i>Pita od jabuka.....</i>	<i>32</i>	<i>Prbki voćni kolač</i>	<i>48</i>
<i>Pletena pita od jabuka i smokve.....</i>	<i>33</i>	<i>Bubtli s pekmezom</i>	<i>49</i>
<i>Prepletena savijača</i>	<i>34</i>	<i>Dunavski valovi</i>	<i>50</i>
<i>Rozata s narančama</i>	<i>36</i>	<i>Torta od čokolade</i>	<i>52</i>
<i>Karamel krema s čokoladom.....</i>	<i>36</i>	<i>Torta s kestenom.....</i>	<i>52</i>
<i>Slatki ravioli</i>	<i>38</i>	<i>Dalmatinska torta</i>	<i>54</i>
<i>Makovnjača i orehnjača</i>	<i>40</i>	<i>Mađarica</i>	<i>56</i>
<i>Kuglof</i>	<i>42</i>	<i>Bijela pita</i>	<i>58</i>
<i>Pinca.....</i>	<i>43</i>	<i>Baklava.....</i>	<i>58</i>
<i>Padišpanj (biskvit)</i>	<i>44</i>	<i>Posebne kremšnite</i>	<i>60</i>
<i>Čokoladni hrbat.....</i>	<i>45</i>	<i>Kremšnite sa šlagom.....</i>	<i>62</i>
<i>Mramorni kolač</i>	<i>46</i>	<i>Riža na mljeku</i>	<i>62</i>



str.
6

ARANCINI

oko 70 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 1 kg ocijeđene narančine korice
- 60 – 80 dag šećera
- 0,75 l vode



Narančinu koricu narežemo na rezance i namačemo 5 – 6 dana u vodi. Vodu više puta promijenimo. Nakon 6 dana, korice ocijedimo, narežemo i kuhamo u vodi (oko 0,75 l). Kad su prokuhane, dodamo šećer i kuhamo tako dugo dok se ne zgusne. Korice izvadimo i još vruće uvaljamo u kristal šećer. Ostavimo ih da se osuše složene jedne do drugih na ravnoj površini. Poslužimo nakon nekoliko dana.

LIMONCINI... od limunove korice na isti način kao arancine možete napraviti limoncine. Jako je važno da koristite neprskano voće.



str.
7

KOTONJATA (SIR OD DUNJE)

oko 50 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 2 kg dunja
- 2 kg šećera
- 2 limuna
- lovorovi listići



Dunje operemo, narežemo na kriške i kuhamo u vodi u koju smo dodali limunov sok. Voda mora prekriti dunje. Kuhamo ih dok ne omekšaju pa ih ispasiramo. U posebnu posudu stavimo pasirane dunje, istu količinu šećera i limunov sok. Kuhamo, uz neprestano miješanje, obično 30 – 40 minuta. Kotonjata je gotova kad se odljepljuje od kuhače. Kuhanu smjesu ulijemo u kalupe, prethodno premazane uljem ili hladnom vodom i pustimo da se hladi oko 24 sata. Kotonjatu oprezno vadimo iz kalupa i stavimo na masni papir da se suši nekoliko dana. Do posluživanja spremimo u zatvorene kutije s nekoliko lovorovih listića.



str.
8

UŠĆERENI BADEMI

oko 50 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 50 dag badema
- 50 dag šećera
- malo vode



Bademe prelijemo vrućom vodom i očistimo od kože. U zdjelu stavimo bademe, šećer i vodu. Sve zajedno miješamo na laganoj vatri dok se šećer ne rastopi. Kada dobije boju karamela, maknemo s vatre ali i dalje miješamo. Bademi će se odvojiti svaki za sebe. Ostavimo da se posuše i poslužimo.

UŠĆERENI BADEMI... su gotovi i trebamo ih maknuti s vatre kada počnu pucketati. Istresemo ih na lim koji smo prethodno oprali hladnom vodom i malo protresemo da se razdvoje.



str.
9

KUGLICE OD SUHOG VOĆA

oko 20 min.
stupanj
zahtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 10 dag sušenih šljiva (bez koštica)
- 8 dag badema
- 10 dag smokava
- 2 žlice šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 – 2 žlice ruma
- narančina korica
- 2 – 3 žlice marmelade od šljiva

Sušene šljive, smokve i bademe sitno nasjeckamo, dodamo šećer, vanilin šećer, rum, ribanu narančinu koricu i marmeladu od šljiva. Sve dobro izmiješamo, oblikujemo kuglice, uvaljamo u kristal šećer i poslužimo.

KUGLICE... će nam biti naročito ukusne ako u mješavinu suhog voća dodamo malo domaće rakije.





str.
10

KUGLICE OD BADEMA U KOKOSU

oko 35 min.
stupanj
zabtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 30 dag keksa
- 20 dag maslaca
- 20 dag šećera u prahu
- 24 dag mljevenih badema
- 2 – 3 žlice ruma
- 1 vanili šećer
- 1 – 1,5 dl mlijeka
- 10 dag kokosova brašna

Kekse sameljemo i stavimo u dublju zdjelu. Dodamo omekšani maslac, šećer u prahu, mljevene bademe, rum, vanili šećer i mlijeko. Sastojke dobro promiješamo, tako da dobijemo jednoličnu smjesu. Od dobivene smjese vlažnim rukama oblikujemo kuglice i na kraju uvaljamo u kokosovo brašno.

KUGLICE OD SMOKAVA

Sastojci:

- 40 dag smokava
- 15 dag šećera, 5 dag oraha
- ribana limunova korica
- sok 1 naranče, kristal šećer

oko 35 min., stupanj zabtjevnosti ●○○○○

Navedene sastojke sameljemo i pomiješamo. Oblikujemo kuglice i uvaljamo ih u kristal šećer. Poslužimo ih u papirnatim košaricama.



str.
11

KUGLICE S RUMOM

oko 35 min.
stupanj
zahtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 2 žlice vode
- 50 ml ruma
- 10 dag groždica
- 10 dag mliječne ili gorke čokolade
- 7,5 dag omekšanog maslaca
- 1 vanilin šećer
- 5 dag šećera u prahu
- 10 dag grubo naribane čokolade, kokosovo brašno, sjeckani bademi i pistacije

Vodu pomiješamo s rumom, dodamo grožđice i pustimo da se namaču najmanje tri sata. Čokoladu ugrubo usitnimo i rastopimo je u vodenoj kupelji na laganoj vatri. Maslac stavimo u posudu, dodamo rastopljenu čokoladu, vanilin šećer i prosijani šećer u prahu. Miješamo ručnom miješalicom (metlicama) dok se ne pretvori u jednoličnu smjesu pa ju pustimo oko 30 minuta da se malo stisne. Kratko promiješamo i oprezno dodamo grožđice. Ribanu čokoladu stavimo na plitki tanjur. Uz pomoć dviju žličica odvajamo kuglice pa ih uvaljamo u listiće čokolade kokos, bademe ili pistacije. Kuglice satavimo u papirnate košarice i držimo na hladnom.



str.
12

SMOKVE U VINU

oko 25 min.
stupanj
zahtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 8 većih zelenih smokava
- 2,5 dl bijelog vina
- 1 vrećica cimeta (oko 10 g)
- 10 dag meda



Smokve operemo i posložimo u dublju posudu. Pospemo cimetom te prelijemo tekućim medom i vinom, a po potrebi dolijemo vode. Kad provrije, smanjimo temperaturu i kuhamo oko 15 minuta. Smokve izvadimo rupičastom žlicom, a sok još kuhamo dok se ne zgusne. Dobiveni sirup prelijemo preko smokava, ohladimo na sobnoj temperaturi, a prije posluživanja ohladimo u hladnjaku.

SMOKVE... su odličan izvor vlakana, koja pomažu u kontroli razine šećera u krvi te snižavaju razinu kolesterola. Sadrže visok udio vode i prirodnih šećera pa su korisne kod oporavka od iscrpljenosti i detoksikacije.



str.
13

SALAMA OD SUHIH SMOKAVA (SMOKVENJAK)

oko 80 min.
stupanj
zahtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 1 kg osušenih smokava
- 25 dag badema
- 1 grančica koromača
- rakije po potrebi

Osušene smokve dobro sameljemo. BADEME krupnije narežemo, popržimo i dodamo smokvama. Ulijemo toliko rakije da se može umijesiti smjesa. Smjesu oblikujemo u salamu i posušimo u pećnici (ili ostavimo nekoliko dana na suhom, hladnom mjestu). Kada se ohladi na vrh stavimo grančicu koromača, zamotamo u pergamentni papir i spremimo. Kolač poslužimo uz rakiju.





str.
14

PANDOLETI

oko 40 min.
stupanj
zahtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 35 dag brašna i brašno za posipanje lima
- ½ praška za pecivo
- 3 jaja, 10 dag šećera
- 10 dag badema
- 5 dag maslaca i maslac za premazivanje lima
- naribana limunova korica

Cijele bademe popržimo na tavi bez masnoće. Izmiješamo maslac i šećer. Dodamo jedno po jedno jaje, brašno, limunovu koricu, prašak za pecivo i bademe. Oblikujemo nekoliko tankih valjaka i poslažemo ih podalje jednu od druge na namašćen i pobrašnjen lim. Pečemo pola sata na umjerenoj temperaturi. Kad su pečeni, odmah ih ukoso narežemo ostrim nožem na ploške i ostavimo da se ohlade i osuše.

PANDOLETI... su izvorno toskanski kolačići, ali su se udomačili i u našim krajevima. Keksi su tvrdi pa ih naši susjedi tradicionalno umaču u slatko vino, ali ukusni su i s kavom ili čajem.



str.
15

MEDENJACI

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●○○○○

Sastojci:

- 1 šalica šećera
- 6 šalica brašna
- 1 šalica meda
- 3 jaja
- 1 žličica sode bikarbone
- cimet
- mljeveni klinčići
- oguljeni bademi ili polovice oraha

Med malo zagrijemo pa u njemu otopimo šećer. Pomiješamo s brašnom u koje smo stavili sodu bikarbonu (ili prašak za pecivo). Istučemo jaja i začine. Pustimo da tijesto malo odstoji, a zatim ga razvaljamo i narežemo razne oblike. Ako želimo na vrh svakog medenjaka možemo staviti polovicu oraha ili oguljeni badem. Pečemo u limu na umjernoj temperaturi.

ČUVANJE MEDENJAKA... Ispočetka ih čuvamo u pritravnjenoj posudi dok ne omekšaju, a nakon toga posudu čvrsto zatvorimo. Da bi ostali mekani možemo uz njih u posudu staviti komadić jabuke ili kruha.



str.
16

KEKSI

oko 50 min.
stupanj
zabtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 25 dag maslaca
- 50 dag glatkog brašna
- 4 žumanca
- 25 dag šećera u prahu
- naribana limunova korica
- 1 žumance za ukrašavanje

Pomiješamo brašno sa šećerom u prahu, prosijemo na radnu površinu i u sredini načinimo udubinu u koju stavimo žumance, limunovu koricu i maslac narezan na listiće. Zamijesimo tijesto. Neka odstoji pola sata u hladnjaku. Smjesu razvaljamo na oko ½ cm debljine. Izrežemo keksiće u raznim oblicima, poslažemo na jedan ili dva lima, premažemo žumancem. Pečemo 6 – 7 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 200 °C.





str.
17

MEDVJEĐE ŠAPE

oko 120 min.
stupanj
zabijevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 25 dag maslaca
- 25 dag šećera
- 10 dag vanilin šećera
- 2 jaja, 10 dag mljevenih oraħa
- 50 dag brašna
- ½ praška za pecivo
- 2 žlice mlijeka
- 1 žlica ruma
- malo cimeta
- naribana limunova korica

Maslac, oraħe, šećer i jaja pjenasto izmiješamo. Dodamo ostale sastojke i umijesimo srednje čvrsto tijesto. Otkidamo komadiće i stavljamo ih u namašćene i pobrašnjene kalupe. Ispunimo samo trećinu kalupa jer tijesto pečenjem nabubri. Ostavimo u hladnjaku da se stvrdne. Ispečemo. Pečene uvaljamo u šećer u prahu. Prije posluživanja ostavimo da odstoje nekoliko dana jer su tako najukusnije.

MEDVJEĐE ŠAPE... se uglavnom peku u više navrata zbog malog broja kalupa. Za drugi dio šapa kalupiće ne treba prati, namastiti i pobrašniti.

Sastojci:

- 70 dag oštrog
pšeničnog brašna
- malo praška za pecivo
- 20 dag maslaca
- 3 jaja, 2 žumanca
- 6 dag šećera
- sol, mlijeko

Nadjev

- 4 jaja, 20 dag šećera
- 40 dag badema
- limunova korica
- 3 žlice maraskina
- 1 žlica rakije
- muškatni oraščić
- cimet
- lozovača
- kristalni šećer

Maslac narežemo na listiće. Prašak za pecivo, maslac, jaja, žumance, šećer i sol umiješamo u brašno i umijesimo čvrsto tijesto. Ako je tijesto pretvrdo, dodamo malo mlijeka. Ostavimo da pokriveno odstoji otprilike jedan sat. Tijesto premijesimo i razvaljamo vrlo tanko. Za nadjev, jaja pjenasto izmiksamo sa šećerom, dodamo mljevene bademe, limunovu koricu, maraskino, rakiju, malo muškarnog oraščića i cimet. Na tijesto stavljamo nadjev žličicom u jednom redu u razmacima (ovisno o obliku kojim ćete oblikovati polumjesece). Tijesto preklopimo tako da nadjev bude pokriven. Čašom pritisnemo tijesto tako da polovica čaše obuhvati tijesto s nadjevom pa ukrasnim kotačićem oblikujemo jedan po jedan rafiol. Rafiole složimo na namašćen lim i pečemo oko 20 minuta na 180 °C. Čim su pečeni, premažemo ih odozgor s malo rakije i uvaljamo u kristalni šećer.



TIJESTO... da bi nam tijesto uspjelo i da bi se moglo jako tako razvaljati najbolje je da radimo u zagrijanoj kuhinji. Inače rafioli su "kralj" među slasticama u cijeloj Dalmaciji. Niti jedna proslava ne može proći bez ovog tradicionalnog kolača. Najbolji su kad odleže nekoliko dana.





str.
20

BADEMOVI POLUMJESECI

oko 80 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 25 dag badema
- 25 dag brašna
- 14 dag maslaca
- 10 dag šećera
- 3 žumanca
- 1 vanilin šećer
- 1 bjelance
- 10 dag badema
- glazura od čokolade

Bademe sitno nasjeckamo. Od brašna, maslaca, šećera, žumanaca i vanilin šećera umijesimo prhko tijesto. Ostavimo da odstoji oko 1 sat, a zatim promiješamo i oblikujemo štapiće izrezane na 10 cm dužine. Štapiće premažemo bjelancem i uvaljamo u bademe. Pečemo u namašćenom limu oko 20 minuta na 220 °C. Krajeve možemo umočiti u čokoladnu glazuru. Ohladimo i poslužimo.

BADEMOVI LISTIĆI... ako nam se žuri najbolje je da kupimo blanširane bademove listiće jer ćemo tako uštedjeti na vremenu.



str.
21

POTKOVICE OD BADEMA

oko 70 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 40 dag oštrog brašna
- 25 dag maslaca
- 15 dag šećera u prahu
- 10 dag badema
- 2 žumanca
- 1 vanilin šećer



Bademe sameljemo. Brašno istresemo na dasku i u sredini napravimo udubinu. U nju uspemo mljevene bademe i šećer, dodamo maslac, vanilin šećer, žumanca i po potrebi malo mlake vode. Zamijesimo tijesto. Ne smijemo ga gnječiti. Gotovo tijesto ostavimo da odstoji 20 – 30 minuta na hladnome mjestu. Od tijesta otkidamo djeliće koje oblikujemo u valjčice dugačke 7 – 10 cm, u sredini malo deblje nego pri krajevima. Valjčice savijemo u oblik potkovice i posložimo u lim. Pečemo u zagrijanoj pećnici na 150 – 160 °C dok ne dobiju zlatnožutu boju. Na kraju pečene potkovice uvaljamo u šećer u prahu.



str.
22

KROŠTULE

oko 40 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 20 dag brašna
- 3 žumanca
- sol
- 1 žlica šećera
- 2 žlice ruma
- 1 žlica vrhnja
- šećer u prahu
- 1 vanilin šećer
- ulje za prženje

Brašno prosijemo i dodamo žumanca, šećer, sol, vrhnje i rum. Umijesimo čvrsto tijesto. Tijesto ostavimo pokriveno oko pola sata, a zatim ga tanko razvaljamo. Režemo duguljaste trake (široke oko 6 – 8 cm), a zatim još na 1,5 cm da ih možemo međusobno preklapati. Pržimo u puno ulja. Pržene kroštule posipemo šećerom u prahu i vanilin šećerom.





str.
23

KRAFNE

oko 90 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 1 kg brašna
- 3 dl mlijeka
- 3 jaja
- 12 dag šećera
- 1 dl ulja
- naribana korica
1 limuna
- 3 žlice ruma
- sol
- 1 l ulja za prženje
- 15 dag pekmeza
od marelica
- šećer u prahu
za posipanje

Kvasac stavimo u mlako mlijeko s malo šećera pa pustimo da se diže. U međuvremenu u jednoj posudi umutimo jaja, ulje, rum, mlijeko, šećer i limunovu koricu. U zdjelu stavimo brašno, uzdigli kvas i mješavinu s jajima pa dobro izmijesimo. Ako je tijesto žilavo, dodamo malo mlijeka. Ostavimo da se diže 30 do 45 minuta. Razvaljamo na debljinu od 1,5 cm pa kalupom ili čašom vadimo krafne. Rasporedimo ih na pobrašnjen lim i ostavimo da se dižu pola sata. Pržimo ih u vrućem dubokom ulju sa svake strane po 2 – 3 minute. Okrenemo ih samo jedanput. Pekmez od marelica uštrcamo u toplu krafnu. Pospemo šećerom u prahu.

FRITULE S LJEŠNJACIMA I ČOKOLADOM

oko 90 min.
stupanj
zabtvnosti
●●○○○

Sastojci:

- 40 dag brašna
- 40 dag lješnjaka
- 25 dag jabuka
- 15 dag groždica
- 8 dag šećera
- 5 dag maslaca
- 2 jaja
- 6 dag čokolade
- 1,5 dl vina
- 1 dl mlijeka
- 3 dag šećera u prahu
- 8 dl ulja za prženje
- 0,5 dl rakije
- 2 dag vanilin šećera
- narančina korica
- limunova korica
- sol

Lješnjake sameljemo i kuhamo u mlijeku oko 15 minuta. Dodamo brašno i još malo prokuhamo na laganoj vatri uz stalno miješanje. Jabuke ogulimo i naribamo. Smjesu s lješnjacima ohladimo i dodamo jabuke, rastopljenu čokoladu, groždice, šećer, vanilin šećer, sol, naribanu narančinu i limunovu koricu, vino, rakiju, rastopljen maslac i jaja. Sve dobro izmiješamo. Tijesto stavimo na dasku i rukom oblikujemo manje kuglice. Pržimo ih na vrućem ulju dok sa svih strana ne postanu svijetlosmeđe. Pržene fritule posložimo na tanjur, pospemo šećerom u prahu i poslužimo.



FRITULE

oko 90 min., stupanj zabtvnosti ●●○○○

Sastojci:

- 50 dag brašna
- 1 kocka kvasca
- malo soli
- 6 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- naribana limunova korica
- 1 dl rakije lozovače

Razmravimo kvasac s malo soli, dodamo mu nekoliko žlica brašna, malo šećera i mlake vode te ostavimo da se diže. U posudi za miješanje brašno posolimo, dodamo pripremljeni kvasac, ostatak šećera, vanilin šećer, rakiju i naribanu limunovu koricu. Dolijevamo mlaku vodu po potrebi i sve dobro izmiješamo dok se ne počnu stvarati mjehurići. Ostavimo ga da se diže 1 sat, nakon toga žlicom vadimo komadiće tijesta, pržimo ga u dubokom ulju koje mora biti vruće. Pržene fritule ocijedimo od viška masnoće na papirnatom ručniku i poslužimo. Možemo ih posuti i šećerom u prahu.







str.
26

KOLAČ S GROŽĐICAMA

oko 80 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 30 dag brašna
- 25 dag grožđica
- 25 dag šećera
- 25 dag maslaca
- 1 vrećica praška za pecivo
- 2 dl mlijeka
- 3 jaja
- 1 limun
- rum po potrebi
- 4 žlice cimeta u prahu
- 1 žlica klinčića

Grožđice namočimo u rumu. Jaja razmutimo. Maslac dobro umutimo, dodamo šećer, jaje, limunov sok, ribanu limunovu koricu, cimet i klinčiće. U brašno umiješamo prašak za pecivo. U smjesu s maslacem postupno i naizmjenice umiješamo brašno i mlijeko. Dodamo ocijeđene grožđice. Duguljast kalup premažemo maslacem, pospemo brašnom i u njega stavimo dobivenu smjesu. Pečemo oko 50 minuta, najprije na 200 °C, a zatim smanjimo na 170 °C. Kada je kolač pečen, izvadimo ga iz kalupa, narežemo na kriške i pospemo šećerom u prahu. Poslužimo uz čaj.



str.
27

KOLAČ S MALINAMA

oko 50 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto

- 25 dag brašna
- 15 dag maslaca
- 1 žumance
- 8 dag šećera
- 1 žlica octa
-

Nadjev

- 50 – 60 dag malina
- 17 dag šećera
- 5 bjelanaca

Kupine operemo i dobro ocijedimo. Od bjelanaca i šećera istučemo čvrst snijeg. Od brašna, maslaca, žumanca, šećera i octa umijesimo prhko tijesto. Razvaljamo ga na veličinu kalupa i pečemo oko 25 minuta na 180 – 200 °C, ali ne do kraja. Zatim na toplo tijesto stavimo kupine i prekrijemo ih snijegom od bjelanaca i šećera. Vratimo u pećnicu da se snijeg malo zažuti. Kolač narežemo mokrim nožem i poslužimo.





str.
28

KOCKE OD BADEMA

oko 90 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 8 bjelanaca
- 50 dag brašna
- 28 dag vanilin šećera
- 20 dag badema

Nadjev

- 8 žumanca
- 15 dag vanilin šećera
- 30 dag maslaca
- nekoliko badema i
oguljenih lješnjaka

Bademe ogulimo i sameljemo. Od bjelanaca istučemo čvrst snijeg i postupno dodajemo brašno, vanilin šećer i bademe. Kalup namaštimo, pobrašimo i u njemu pečemo tijesto, koje mora ostati svijetlo. Kada se ohladi, razrežemo popola. U dubljoj posudi na pari tučemo žumanca i vanili šećer dok smjesa ne postane gusta. Maknemo s vatre. Maslac pjenasto umutimo i dodamo mlakim žumancima. Promiješamo da dobijemo jednoličnu smjesu. Narežemo na kocke, a svaku kocku ukasimo bademima i oguljenim lješnjacima.





str.
29

KOLAČ OD VIŠANJA

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 1 kg višanja
- 30 dag brašna
- 15 dag šećera
- 15 dag maslaca
- 3 jaja

Višnjama izvadimo koštice. Maslac, šećer i žumanca izmiješamo miješalicom pa postupno dodamo brašno. Od bjelanaca istučemo čvrst snijeg. Lagano ga kuhačom umiješamo u pripremljenu smjesu. Lim premažemo maslacem i pobrašimo. Stavimo tijesto po kojem rasporedimo višnje. Pečemo na 200 °C 30 – 40 minuta.



VIŠNJE IZ KOMPOTA...

za ovaj kolač možemo koristiti i višnje iz kompota koje su uglavnom bez koštica, ali ih moramo dobro ocijediti.



str.
30

SAVIJAČA OD SMOKAVA I JABUKA

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 8 komada tankog tijesta za savijače
- 50 dag svježih smokava
- 50 dag jabuka
- 15 dag maslaca
- 10 dag oraha
- 8 dag krušnih mrvica
- 12 dag šećera
- limunova korica
- rum
- cimet
- masnoća za premazivanje
- šećer u prahu

Smokve i jabuke narežemo na listiće. Orahe krupno nasjeckamo, a limunovu koricu naribamo. Dva lista tijesta položimo na ubrus i poprskamo rastopljenim maslacem. Nadijevamo mješavinom smokava, jabuka, oraha, limunove korice, cimeta, šećera, ruma i krušnih mrvica. Nadjevene listove tijesta savijemo pomoću ubруса i stavimo u namašćeni lim. Savijače premažemo maslacem i pečemo na 200 °C oko 40 minuta. Vruću savijaču posipemo šećerom i poslužimo.





str.
31

SAVIJAČA OD VIŠANJA

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto za savijaču

- 30 dag brašna
- 1 žlica ulja
- 1,5 dl vode
- ocat, sol
- 5 dag ulja
- 3 dag šećera

Nadjev

- 1 kg višanja
- 5 dag krušnih mrvica
- 6 dag šećera

Višnjama očistimo koštice. U vodu dodamo ocat i sol. Brašno prosijemo, dodamo ulje i slanu vodu, koju treba izmiješati nožem. Umijesimo hljepečić te ga pokrijemo toplom krpom. Tijesto razvaljamo i premažemo uljem. Stavimo na stolnjak i razvlačimo. Odrežemo okrajke i pustimo da se tijesto osuši. Poškropimo uljem i rasporedimo trešnje. Pospemo šećerom i krušnim mrvicama. Preklopimo okrajke tijesta na tri strane i savijemo. Stavimo u namašćeni lim. Savijaču premažemo uljem i pečemo. Kad je pečena, narežemo je na komade i pospemo šećerom.



str.
32

PITA OD JABUKA

oko 90 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●●○○

Sastojci:

Tijesto

- 40 dag brašna
- ½ praška za pecivo
- 1 jaje
- 10 dag šećera
- 15 dag maslaca

Nadjev

- 1,5 kg jabuka
- 3 žlice šećera
- 1 žličica cimeta
- 1 vrećica vanilin šećera
- šaka groždica
- šaka nasjeckanih oraaha

Umijesimo glatko tijesto, podijelimo ga na dva dijela pa ostavimo u hladnjaku barem pola sata. Operemo i naribamo jabuke. Dodamo šećer, vanilin šećer, cimet i groždice. Izmiješamo sve sastojke. Razvaljamo prvi dio tijesta, položimo ga u u namazan i pobrašnjen lim, razvaljamo drugi dio tijesta. Stavimo naribane jabuke na tijesto (ocijedimo ih od viška tekućine), po jabukama pospemo nasjeckane orahe pa prekrijemo drugim dijelom tijesta. Na nekoliko mjesta probodemo tijesto vilicom kako se ne bi napuhalo. Narežemo na kvadrate. Stavimo peći u zagrijanu pećnicu na 180 °C oko 45 minuta. Gotovu pitu pospemo šećerom u prahu.



str.
33

PLETENA PITA OD JABUKA I SMOKVE

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto

- 4 jaja (bjelanca i žumanca odvojiti)
- 3 žlice šećera
- 2 jaja
- 6 žlica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 20 dag šećera

Nadjev

- 4 jabuke, 20 smokvi
- prstohvat cimeta
- 1 vanilin šećer
- naribana korica 1/2 limuna
- šećer u prahu

Od bjelanca istučemo snijeg. U dubljoj posudi izmiješamo žumanca sa šećerom i 2 cijela jaja. U brašno umiješamo prašak za pecivo i dodamo jajima sa šećerom. Šećer (20 dag) kuhamo s malo vode na laganoj vatri da se zgusne. Skinemo s vatre, malo ohladimo i pomiješamo sa snijegom. Dodamo izmiješanu smjesu žumanaca. Jabuke naribamo, smokve sitno nasjeckamo, a limunovu koricu naribamo. U namašćen lim rasporedimo 2/3 tijesta. Gore posložimo jabuke i smokve, vanilin šećer limunovu koricu i cimet. Od ostatka tijesta »ispletemo« rešetku. Pečemo oko pola sata na 180 °C. Prije posluživanja pospemo šećerom u prahu.



str.
34

PREPLETENA SAVIJAČA

oko 120 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto

- 1 vrećica suhog kvasca ili 3 dag svježeg kvasca
- 40 dag brašna
- 8 dag maslaca
- 6 dag šećera
- 2 žumanca
- sol

- limunova korica
- 1 vanili šećer
- 2 – 3 dl mlijeka

Nadjev

- 30 dag marmelade
- šećer za posipanje
- listići badema za ukras



Kvasac razmutimo s malo šećera, brašna i mlake vode. Pokrijemo ga čistom krpom i stavimo na toplo mjesto da se dignu. Brašno stavimo u zdjelu, dodamo rastopljen maslac, šećer, žumanca, sol i ribanu limunovu koricu.



Malo promiješamo pa dodamo dignuti kvasac. S toplim mlijekom umijesimo mekano tijesto i pokriveno ostavimo da se diže. Dignuto tijesto lagano premijesimo, razdijelimo na dva dijela, a svaki razvaljamo na pobrašnjenom ubrusu (oko 55 x 20 cm). Premažemo marmeladom i savijemo. Savijače prepлетemo preslažući jednu preko druge i stavimo u obliku vijenca u namašćen kalup. Ostavimo da se diže oko pola sata, premažemo bjelancem, pospepo lisitćima badema i kristal šećerom i pečemo oko 50 minuta na 220 °C.

KAKO BLANŠIRATI BADEME...

Za ukrašavanje, blanširane bademe narezane na listiće možete kupiti u trgovinama ali i pripremiti sami. Bademe s kožicom stavite u plitku posudu ili tavu s kipućom vodom i kratko prokuhajte. Ohladite ih u hladnoj vodi, a zatim prstima uklonite kožicu i narežite na tanke listiće ili samo prepolovite.

ROZATA S NARANČAMA

oko 80 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●●○○**Sastojci:**

- 5 jaja
- 10 dag šećera
- 4 naranče
- 1/2 limuna
- 15 kocki šećera
za karamel



Narančinu koricu naribamo, istisnemo sok, dodamo limunov sok i u njemu otopimo šećer. Izmiksamo žumanca sa šećernom otopinom. Istučemo čvrst snijeg od bjelanca i dodamo smjesi. Za karamel otopimo šećer na slabijoj vatri. Kad pravimo karamel, dodamo 2 žlice vode, pustimo da se ohladi i tek tada u kalupiče ulijemo smjesu sa žumancima. Kalupiče poslažemo u lim i oko njih nalijemo vodu. Pečemo dok se ne stvrdne. Kad je pečena, pustimo da se malo ohladi pa je nožem odvojimo od kalupića i izvrnemo na tanjur. Ako želimo, prije posluživanja rozatu možemo ukasiti tučenim vrhnjem.

KARAMEL KREMA S ČOKOLADOM

oko 50 min., stupanj zahtjevnosti ●●●○○

Sastojci:

- 27 dag čokolade
sa 70% kakaa
- 1,3 l mlijeka
- 8 jaja + 6 žumanaca
- 62 dag šećera
- 1 vanilin šećer

Za karamel otopimo šećer na laganoj vatri dok ne dobije lijepu zlatnu boju, izlijemo ga u 6 keramičkih posudica i ostavimo hladiti. Izmiješamo jaja i žumanca sa šećerom i istučemo. Mlijeko zagrijemo s vanilin šećerom pa prelijemo preko čokolade natrgane na komade snažno miješajući. Sve izmiješamo s jajima i nalijemo u posudice. Posudice poredamo u dublji lim, nalijemo vodu do polovice i stavimo u pećnicu. Pečemo 30 minuta na 180 °C.

KARAMEL... pripremimo tako da šećer stavite u malo ugrijanu, ali potpuno suhu posudu, bez ikakvih dodataka i miješamo dok ne postane bogate zlatne boje.





str.
38

SLATKI RAVIOLI

oko 90 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto

- 30 dag brašna
- 2 jaja
- malo soli
- vode po potrebi

Nadjev

- 35 dag kravljeg sira
- 6 jaja
- 15 dag šećera
- 8 dag rastopljenog maslaca
- 10 dag grožđica
- malo ruma

- 1 vanilin šećer
- korica 1 limuna
- ribani muškati oraščić

Brašno prosijemo na dasku, napravimo udubinu u koju stavimo jaja, sol i vode koliko je potrebno da umijesimo glatko tijesto. Tijesto razvaljamo, pa dodajemo nadjev žličicom u hrpice na polovinu tijesta. Preklopimo drugom dijelom tijesta i režemo staklenom čašom. Pritisnemo vilicom naokolo da nadjev ne iscuri tijekom kuhanja. Ravioli kuhamo u slanoj kipućoj vodi oko 10 minuta. Ocijedimo ih, posložimo na platneni ubrus da se ohlade i osuše pa poslužimo.



Nadjev

Sir naribamo, jaja razmutimo sa šećerom, grožđice namočimo u rum, a maslac rastopimo. Sve sastojke pomiješamo i dodamo limunovu koricu i muškatni oraščić. Ako je nadjev premekan, dodamo krušne mrvice.

PRELJEV OD MALINA...

Ravioli će biti posebno ukusni ako ih prelijemo vrućim preljevom od malina za koji trebamo 1 paketić želatine, 10 dag šećera i 50 dag svježih ili zamrznutih malina. U posudu stavimo voće i šećer i polako, miješajući, zagrijavamo dok se voće otopi. Želatinu napravimo prema uputi na vrećici i kad nabubri nadodamo vruće voće i sve dobro izmiješamo. Vrućim preljevom prelijemo raviole.

MAKOVNJAČA I OREHNJAČA

oko 120 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto

- 1 vrećica kvasca ili 3 dag svježeg kvasca
- 40 dag brašna
- 8 dag maslaca
- 8 dag šećera
- 2 žumanca
- sol
- limunova korica
- 2 – 3 dl mlijeka

Nadjev za makovnjaču

- 30 dag maka
- 2,5 dl mlijeka
- 25 dag šećera
- 6 dag groždica
- limunova korica
- cimet

Nadjev za orehnjaču

- 40 dag oraha
- 30 dag šećera
- 10 dag groždica
- 2 dl mlijeka
- limunova korica
- cimet
- rum
- 1 vanilin šećer

Kvasac razmutimo s malo šećera, brašna i mlake vode pa ga pokrivenog stavimo na toplo mjesto da se digne. Brašno stavimo u zdjelu, dodamo rastopljen maslac, šećer, žumanca, sol i ribanu limunovu koricu. Malo promiješamo pa dodamo dignuti kvasac. S toplim mlijekom umijesimo mekano tijesto i pokriveno ostavimo da se diže. Dignuto tijesto lagano premijesimo i razvaljamo na pobrašnjenom ubrusu (da lakše savijemo) u jednom listu prema dužini kalupa (oko 35 x 20 cm). Premažemo ga ohlađenim nadjevom pa savijaču savijemo s obje strane do sredine, stavimo u namašćen kalup, premažemo bje-lancem i pečemo oko 1 sat na 220 °C. Toplu savijaču pošećerimo.

Nadjev za makovnjaču

Mljeveni mak skuhamo s mlijekom, a onda dodamo šećer, groždice, ribanu limunovu koricu, cimet i pustimo da se ohladi.

Nadjev za orehnjaču

Mljevene orahe izmiješamo sa šećerom, opranim groždicama, limunovom koricom, cimetom, vanilin šećerom i malo ruma. Sve prelijemo kipućim mlijekom pa ostavimo da se ohladi.







str.
42

KUGLOF

oko 120 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 50 dag namjenskog brašna
- 30 g svježeg kvasca
- 15 dag maslaca
- 7 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 cijelo jaje
- 4 žumanca
- 2 – 3 žlice ruma
- limunova korica
- 0,25 l mlijeka
- 15 – 20 dag groždica

Kvasac, malo šećera i mlakog mlijeka izmiješamo i ostavimo da se diže oko 15 minuta. Maslac miješamo dok se ne zapjeni i postupno dodajemo šećer, vanilin šećer, jaje, žumanca, rum i naribanu limunovu koricu, te posoljeno brašno, dignuti kvasac i mlijeko. Tijesto tučemo dok se ne pojave mjehurići, pokrijemo ga i stavimo na toplo mjesto da se diže oko 50 minuta. Još jedanput istučemo tijesto, dodamo groždice i stavimo u namašćen i brašnom posut kalup za kuglof. Tijesto ostavimo da se digne do 3/4 oblika pa ga pečemo na 200 °C 50 minuta. Pečen kolač posipemo šećerom.



str.
43

PINCA

oko 120 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 1 kg brašna
- 5 žumanaca
- mlijeko
- 1 dl ruma
- 20 dag šećera
- 15 dag maslaca
- 10 dag groždica
- 5 dag svježeg kvasca
- sol
- limunova korica
- 0,5 dl rakije

Kvasac, 10 dag brašna i malo šećera umutimo s malo mlijeka i pustimo da se diže. Brašno prosijemo pa u njega dodamo rastopljeni maslac, groždice, žumanca, rakiju, šećer, narančinu limunovu koricu, rum i dignuti kvasac. Umijesimo ne pretvrdo tijesto i ostavimo da se diže. Ponovno promijesimo i oblikujemo loptu. Kalup premažemo maslacem i stavimo pripremljenu pincu. Ponovno ostavimo malo da malo odstoji, pa narežemo nožem na tri dijela i premažemo žumancem. Pečemo oko 1 sat. Toplu pincu posipemo šećerom u prahu.



str.
44

PADIŠPANJ (BISKVIT)

oko 35 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 5 žumanaca
- 5 bjelanaca
- 12 dag šećera
- 15 dag brašna
- 3 dag maslaca
- 1 dag vanilin šećera

Maslac, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješamo te postupno dodajemo žumanca. Uz stalno miješanje dodajemo žlicu po žlicu brašna. Istučemo snijeg od bjelanaca i lagano ga umiješamo u smjesu. Smjesu izlijemo u namašćen kalup za torte i pečemo na 160 °C 15 minuta. Pečeno posipemo šećerom.

PANDIŠPANJ... je tradicionalna slastica koja se u Dalmaciji obavezno pripremala za svadbe. Pekli bi je u okrugloj posudi, a gotovu bi je posuli kristalnim šećerom i ukasili grančicama sparoge (ukrasne biljke *asparagus*, tankih igličastih listića). Tako ukrašenu odnijeli bi je na dar.



str.
45

ČOKOLADNI HRBAT

oko 50 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 6 jaja
- 6 žlica šećera
- 8 dag maslaca i maslac za premazivanje kalupa
- 7 dag čokolade u prahu
- 4 dag gorkog kakaa
- 8 dag brašna
- 1 čašica likera
- 20 dag pekmeza po izboru
- 15 dag čokolade u prahu
- 1 dl slatkog vrhnja

Duguljasti kalup premažemo maslacem i pospemo mrvicama. Maslac, čokoladu i kakao otopimo na pari. Čokoladnoj smjesi dodamo brašno. Ulijemo u kalup i pečemo 20 minuta na 175 °C. Pustimo da se ohladi. Poprskamo malo likerom koji smo pomiješali s vodom. Premažemo pekmezom. Vrhnje i čokoladu zagrijavamo toliko dugo dok se ne zgusne. Premažemo kolač. U kolač nabodemo 10 dag narezanih badema.





str.
46

MRAMORNI KOLAČ

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

- 30 dag maslaca
- 27,5 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 bočica arome ruma
- 1 prstohvat soli
- 5 jaja (srednje veličine)
- 37,5 dag pšeničnog brašna
- 4 ravne žličice praška za pecivo
- oko 3 žlice mlijeka
- 20 g kakaa u prahu

- 20 g šećera
- 2 – 3 žlice mlijeka
- šećer u prahu
za posipanje

Maslac pjenasto izmiješamo. Postupno dodamo šećer, vanilin šećer, aromu i sol. Miješamo dok ne dobijemo jednoličnu smjesu. Umiješamo jedno po jedno jaje. Brašno pomiješamo s praškom za pecivo, prosijemo, zatim dio po dio, naizmjenice s mlijekom, dodajemo smjesi na srednjoj brzini (stavimo tek toliko mlijeka da se smjesa teško odvaja od žlice). Dvije trećine tijesta stavimo u kalup za kuglof (promjera 24 cm,





prethodno namašćen). Kakao prosijemo i umiješamo sa šećerom i mlijekom u preostalu smjesu tako da se opet teško odvaja od žlice. Tamno tijesto rasporedimo po svijetlom tijestu i pomoću vilice povučemo spiralno kroz slojeve tijesta tako da dobijemo mramorni uzorak. Pečemo oko 30 minuta na 180 °C. Pečeni kolač ostavimo da odstoji još 10 minuta u kalupu, zatim ga izvrnemo na kuhinjsku rešetku i ostavimo da se ohladi. Kolač pospemo šećerom u prahu.

MRAMORNI KOLAČ...

Mramorni kolač je tradicionalni kolač, vrlo jednostavan za pripremu a i jeftin. Ako ga napravite malo više, zamotajte ga u foliju jer se brzo posuši. Ako se, pak, osuši i stvrdne, umočite ga u mlijeko. Da biste dobili što sočniji mramorni kolač ili bilo koji drugi čokoladni kolač od biskvitne smjese, preporučamo da dio kakaa zamijenite s nekoliko žlica nutele ili drugog čokoladnog namaza.



str.
48

PRHKI VOĆNI KOLAČ

oko 150 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 24 dag oštrog brašna
- 16 dag maslaca
- 8 dag šećera
- 4 dag badema
- limunova korica
- 2 žumanca
- 40 dag bobičastog voća (jagode, maline, ribiz)
- 1 žlica šećera u prahu
- 1 vrećica preljeva za torte
- 2 žlice marmelade od višanja ili marelica s malo ruma

Bademe sameljemo a limunovu koricu nari-
bamo, Od brašna, maslaca, šećera, badema,
limunove korice i žumanaca umijesimo prhko
tijesto. Ostavimo da odstoji u hladnjaku 1 – 2
sata. Tijesto premijesimo i razvaljamo u krug
veličine kalupa za tortu. Kalup najprije pre-
mažemo maslacem, a zatim ga cijelog obložimo
tijestom, s time da rub podignemo (zbog
nadjeva) i nabodemo vilicom. Pečemo 20 –
25 minuta na 200 °C. Pečeno tijesto ohladimo,
premažemo marmeladom, a na tijesto
rasporedimo oprano, dobro ocijeđeno voće.
Pospemo preljevom za tortu (prema uputi na
vrećici). Ohladimo i poslužimo.



str.
49

BUHTLI S PEKMEZOM

oko 150 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

Tijesto

- 40 dag brašna
- 5 – 6 žlica mlijeka
- 4 dag kvasca
- 1 jaje
- 2 žumanca
- naribana limunova korica
- 5 dag šećera
- 10 dag maslaca
- malo soli

Nadjev

- marmelada po izboru
- šećer za posipanje

Kvasac namrvimo u mlako mlijeko, dodamo malo šećera i brašna, pa ostavimo na toplom mjestu da se diže. Brašno prosijemo u posudu pa dodamo dignuti kvasac i ostale sastojke za tijesto. Dobro promiješamo mikserom sa spiralnim nastavcima. Pokrijemo. Ostavimo da odstoji sat i pol na toplome mjestu. Dignuto tijesto premijesimo i rastegnemo da bude prst debelo. Narežemo na pravokutnike. Namastimo i pobrašimo lim. Otopimo maslac za premazivanje. Raspodijelimo nadjev na komade tijesta. Čvrsto savijemo oko nadjeva i namastimo maslacem. Poslažemo ih u lim, pokrijemo i držimo na toplome da se još jednom dignu. Pečemo na srednjoj temperaturi oko pola sata.

Sastojci:**Tijesto**

- 2 staklenke kompota od višanja (ocijeđene, 350 g svaka)
- 25 dag omekšanog maslaca
- 20 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- prstohvat soli
- 5 jaja
- 37,5 dag brašna
- 3 žličice praška za pecivo
- 2 dag kakaa
- 1 žlica mlijeka

Krema s maslacem

- 1 puding od vanilije
- 10 dag šećera
- 5 dl mlijeka
- 25 dag omekšanog maslaca

Ocaklina

- 20 dag tamne čokolade
- 2 žlice ulja



Pećnicu uključimo da se ugrije. Lim namaštimo. Višnje ocijedimo, a maslac kremasto izmiješamo. Umiješamo šećer, vanilin šećer i sol. Dodamo jedno po jedno jaje. Svako miješamo otprilike pola minute najvećom brzinom. Brašno pomiješamo s praškom za pecivo, prosijemo i u dva navrata umiješamo u smjesu. Dvije trećine tijesta nanesimo na pripremljeni lim za pečenje, a u preostalo tijesto umiješamo prosijani kakao i mlijeko. Tamnu smjesu ravnomjerno rasporedimo po svije-tloj. Višnje dobro osušimo, rasporedimo po tamnoj smjesi pa svaku utisnemo žlicom. Pečemo u zagrijanoj pećnici otprilike 40 minuta na 180° C. Kad je kolač pečen, izvadimo ga iz pećnice i stavimo na rešetku za kolače da se ohladi. U međuvremenu pripremimo kremu. Puding skuhamo prema uputama na omotu, ali s dodatkom 10 dag šećera. Pustimo da se hladi i povremeno dobro promiješamo kako se ne bi stvorila kožica.

Omekšani maslac pjenasto izmiješamo pa ga žlicu po žlicu umiješamo u ohlađeni puding. Maslac i puding trebaju biti otprilike iste temperature jer se inače smjesa može zgrušati. Kremu premažemo preko ohlađenog kolača, poravnamo i stavimo na hladno otprilike 1 sat.

Čokoladu otopimo s dodatkom ulja u vodenoj kupelji pa je premažemo preko kolača s pomoću vilice u obliku valova.



TORTA OD ČOKOLADE

oko 120 min.
stupanj
zabrtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 8 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 8 dag maslaca
- 5 jaja
- 20 dag mljevenih badema
- 2 žličice praška za pecivo
- 2 žlice narančina soka
- 20 dag čokolade

Krema

- 250 ml slatkog vrhnja
- 25 dag tamne čokolade

Ukrašavanje

- gotova čokoladna glazura

Šećer, vanilin šećer i maslac pjenasto izmiješamo. Dodamo žumanca, bademe, prašak za pecivo, narančin sok i rastopljenu čokoladu. Na kraju lagano umiješamo čvrst snijeg od bjelana. Smjesu izlijemo u namašćen kalup (promjera 26 cm) obložen papirom za pečenje i pečemo oko 50 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C. Za kremu, vrhnje zakipimo i prelijemo preko nasjeckane čokolade. Miješamo dok ne dobijemo glatku smjesu. Ohladimo najmanje jedan sat. Ohlađenu smjesu izmiješamo električnom miješalicom dok ne udvostruči volumen. Pečeni ohlađeni biskvit prerežemo i premažemo pripremljenom kremom. Omekšanom čokoladnom glazurom ukrasimo tortu.

Sastojci:

- 1 kg kestena
- 7 bjelanaca
- 2 vanilin šećera
- maslac i brašno za kalup

Nadjev

- 25 dag šećera u prahu, 5 jaja
- 25 dag čokolade u prahu
- 2 – 3 žlice mlijeka
- 10 dag maslaca
- 2 žlice ruma

Čokoladna glazura

- 2,5 žlica šećera
- 2,5 žlica mlijeka
- 7 dag čokolade u prahu
- 5 dag maslaca

TORTA S KESTENOM

oko 90 min., stupanj zabrtjevnosti ●●○○○

Kestene skuhamo i protisnemo. Bjelanca istučemo u čvrst snijeg. U polovicu kestena umiješamo vanilin šećer i snijeg od bjelanaca. Kalup namastimo i pobrašimo i u njega ulijemo dobivenu smjesu. Pečemo na 180 °C. Za nadjev izmiksamo jaja sa šećerom. Dodamo čokoladu i mlijeko i miješamo na pari dok se ne zgusne. Dodamo preostale kestene i dobro izrađen maslac. Tortu dvaput prerežemo, listove ovlažimo razvodnjenim rumom i slijepimo nadjevom. Za glazuru, na slaboj vatri pomiješamo šećer, mlijeko i čokoladu. Kad se šećer posve otopi, dodamo maslac sobne temperature i dalje miješamo dok se svi sastojci ne povežu. Odmah prelijemo po torti i ukasimo.



DALMATINSKA TORTA

oko 120 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:**Podloga**

- 25 dag badema
- 25 dag šećera
- 6 bjelanca

Biskvit

- 4 jaja
- 4 žlice šećera
- 4 žlice oštrog brašna

Karamel

- 20 dag šećera
- 1 čaša vode

Krema

- 6 žumanaca
- 6 žlica šećera
- 1 žlica oštrog brašna
- 1 vanil šećer
- 0,5 l mlijeka

**Podloga**

Bademe sameljemo. Bjelanca i šećer istučemo u čvrst snijeg i na kraju umiješamo bade-me. Dobivenu smjesu izlijemo u veći namašćeni kalup za tortu i pečemo na 150 °C oko 20 – 30 minuta. Pečenu podlogu izvadimo iz kalupa i ohladimo.

Biskvit

Jaja sa šećerom dobro istučemo u gustu pjenu, dodamo brašno i još sve dobro izmiješamo. Smjesu izlijemo u isti kalup za tortu i pečemo. Pečeni biskvit izvadimo iz kalupa i ohladimo.

Karamel

Šećer stavimo u manju posudu na vatru i zagrijavamo do svijetlosmeđe boje. Zalijemo vodom i kuhamo dok se ne rastopi. Ohladimo.

Krema

Žumanca i šećer dobro izmiješamo, dodamo brašno, vanili šećer i sve prelijemo kipućim mlijekom. Kuhamo oko 8 – 10 minuta na umjerenoj vatri, dok se ne zgusne. Kuhanu kremu ohladimo. Ispečenu podlogu za tortu stavimo na tanjur, prelijemo s pola karamela, zatim premažemo s pola hladne kreme, na to stavimo ispečen biskvit, prelijemo ga preostalim karamelom i premažemo preostalom kremom. Sve dobro ohladimo i tortu ukrasimo listićima prženih badema.



Sastojci:**Kore**

- 30 dag oštrog brašna
- ½ žličice praška za pecivo
- 10 dag maslaca
- 1 jaje, 10 dag šećera
- 3 žličice kiselog vrhnja

Krema

- 20 dag šećera
- 500 ml mlijeka
- 6 dag oštrog brašna
- 15 dag maslaca
- 1 žlica kakaa
- 10 dag šećera

Glazura

- 30 dag čokolade za kuhanje
- 200 ml slatkog vrhnja



Brašno pomiješamo s praškom za pecivo. U to razmrvmemo maslac. Napravimo udubinu, dodamo šećer, jaje i vrhnje te umijesimo tijesto. Ohlađeno tijesto razvaljamo u pet tankih jednolikih listova. Pečemo na okrenutoj posudi na 200 °C oko 15 minuta. Ohladimo. Za kremu, šećer rastopimo na laganoj vatri. Dobiveni karamel prelijemo mlijekom, prokuhamo, dodamo razmućeno brašno, te kuhamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi. Maslac sa šećerom i kakaom pjenasto izmiješamo i umiješamo u smjesu od karamela i mlijeka. Kremu razdijelimo na četiri dijela i premažemo listove tijesta te ih slažemo jedan na drugi. Lagano pritisnemo i na kraju prelijemo čokoladnom glazurom. Za glazuru čokoladu otopimo u posudi na pari lagano miješajući. Pustimo da slatko vrhnje zavre pa ga dodamo otopljenoj čokoladi. Maknemo s vatre i nastavimo miješati metlicom za snijeg dok ne dobijemo jednoličnu glatku masu. Kad se glazura osuši, narežemo kolač na ploške.

BROJ KORA... prema raznim receptima broj kora u mađarici varira, ali uglavnom se kreće od 5 do 8. Najlakše ćemo broj kora odrediti tako da u samom početku tijesto razdijelimo na onoliko komada koliko kora želimo, a nakon toga nam preostaje samo da ga razvaljamo na veličinu lima.



Sastojci:**Tijesto**

- 40 dag glatkog brašna
- 15 dag maslaca
- 18 dag šećera
- na vrhu noža
praška za pecivo
- 2 jaja
- 5 žlica konjaka

Krema

- 0,75 dl mlijeka
- 30 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 5 žlica oštrog brašna
- 5 žutanjaka

Tijesto zamijesimo od svih sastojaka. Ostavimo da odstoji otprilike 1 sat u hladnjaku. Podijelimo na 4 dijela, razvaljamo kore na masnom papiru i pečemo svaku koru (na obrnutoj strani lima za pečenje iz pećnice) na 150 – 160 °C otprilike 10 minuta.

Zakuhamo 0,5 dl mlijeka sa šećerom i vanilin šećerom. Posebno izmiksamo žumanca, 0,25 dl mlijeka i 5 žlica brašna. U ovu smjesu lagano ulijemo zakuhamo mlijeko i dalje kuhamo na laganoj vatri dok se ne zgusne. U ohlađenu smjesu dodamo 15 dag maslaca. Kore premažemo mlijekom i premažemo kremom. Pitu ostavimo u hladnjaku a prije posluživanja pospemo šećerom u prahu.

BAKLAVA

oko 90 min., stupanj zahtjevnosti ●●○○○

Sastojci:

- 1 paket kora za savijače
- 350 g mljevenih oraha
- 1 šalica maslaca
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 žličica mljevenog cimeta
- 1 šalica vode
- 1 šalica šećera
- 1/2 šalice meda

Orahe i cimet pomiješamo. Na dno lima slažemo kore. Svaku koru poprskamo rastopljenim maslacem, a svaku drugu pospemo orasima. Na vrh stavimo dvije kore, prelijemo maslacem i ostrim nožem izrežemo trokute ili kvadrate. Stavimo u zagrijanu pećnicu i pečemo otprilike 50 minuta dok baklava ne dobije zlatnožutu boju. Dok se baklava peče napravimo preljev. Šećer i vodu kuhamo tako dugo dok ne dobijemo žitku smjesu. Maknemo s vatre i dodamo ekstrakt vanilije i med. Dobro izmiješamo i prelijemo preko vruće baklave. Prije posluživanja dobro ohladimo.



POSEBNE KREMŠNITE

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○**Sastojci:****Kore**

- 500 g lisnatog tijesta
- 2 žlice šećera
- 30 g listića badema

Krema

- 4 žumanca
- 100 g šećera u prahu
- 0,5 l mlijeka
- 1 žličica arome vanilije
- 6 dag gustina
- 5 dag maslaca
- korica 1 limuna
- 1 čašica slatkog vrhnja

**GLAZURA...**

Kremšnitu premažemo šećernom glazurom, a prilikom pripreme glazure dodamo malo sirupa od malina ili borovnica pa ćemo dobiti zanimljivu glazuru u boji.

Pećnicu zagrijemo na 200°C. Tijesto pustimo da se opusti na sobnoj temperaturi. Tanko ga razvaljamo na pobrašnjennoj plohi, pa čašom vadimo krugove. Vilicom izbodemo pa složimo u lim, koji smo obložili papirom za pečenje. Tijesto lagano premažemo vodom i pospemo šećerom i listićima badema. Pečemo oko 15 minuta. Dok se tijesto peče, napravimo kremu. Limunovu koricu tanko narežemo. U posudu debljeg dna uspemo mlijeko, dodamo vaniliju i limunovu koricu. Pustimo da se zagrijava na laganoj vatri. Nakon oko 10 minuta limunovu koricu izvadimo i bacimo. U drugoj posudi izmiješamo mikserom žumanca i šećer dok smjesa ne postane blijeda i pjenasta. Dodamo gustin pa još kratko promiješamo. U smjesu s jajima pažljivo uspemo malo zagrijanog mlijeka, promiješamo, pa sve uspemo u posudu s mlijekom. Vatru smanjimo na najmanju temperaturu i brzo miješamo nekoliko minuta dok se smjesa ne zgusne. Kremu sklonimo s vatre i pustimo da se malo rashladi. Dodamo maslac i promiješamo. Da se krema ne bi posušila, na posudu stavimo poklopac i pustimo da se potpuno ohladi. U ohlađenu kremu umiješamo tučeno slatko vrhnje. Kolač složimo u redovima počevši od kore na koju raporedimo kremu a završimo s korom.





KREMŠNITE SA ŠLAGOM

oko 60 min.
stupanj
zahtjevnosti
●●○○○

Sastojci:

- 25 dag lisnatog tijesta
- 6 jaja
- 7 g vanilin šećera
- 1 puding od vanilije
- 3 žlice škrobnog brašna
- 3 žlice brašna
- 8 žlica šećera
- 1 l mlijeka
- 5 dag šećera u prahu
- slatko vrhnje



Lisnato tijesto otopimo na sobnoj temperaturi pa ga podijelimo na dva jednaka dijela. Oba dijela razvaljamo na pobrašnjennoj dasci na veličinu lima u kojem ćemo slagati kremšnite. Obje polovice zatim (jednu po jednu) ispečemo u pećnici zagrijanoj na 220 °C s obiju strana. U dvije zasebne zdjele odvojimo bjelanca od žumanaca. U zdjelu sa žumancima ulijemo 2 dl mlijeka, dobro izmiješamo pjenjačom pa dodajemo prašak za puding, škrobno brašno, prosijano brašno, te vanilin i običan šećer. Stalno miješamo i pazimo da ne ostanu grudice. U loncu zavrijemo 8 dl mlijeka, pa polako i uz stalno miješanje dodajemo pripremljenu smjesu. Sve zajedno uz stalno miješanje kuhamo dok se ne zgusne. Gotovu kremu maknemo s vatre. Od bjelanca istučemo čvrst snijeg i nježno ga umiješamo u još vruću kremu. Jednu koru lisnatog tijesta izrežemo na veličinu dna četvrtaste posude sa stijenkama i na nju izlijemo kremu za kremšnite. Istučemo slatko vrhnje pa je premažemo šlagom. Drugu koru narežemo na jednake kvadrate veličine kremšnita pa njima prekrijemo kremu. Ostavimo da se ohlade na sobnoj temperaturi pa ih pospemo šećerom u prahu.

RIŽA NA MLIJEKU

oko 30 min., stupanj zahtjevnosti ● ○○○

Sastojci:

- 1 l mlijeka
- sol
- 30 dag riže
- 4 dag maslaca
- šećer, cimet

Operemo rižu (najbolja je okruglog zrna) skuhamo je u vrućem mlijeku koje malo posolimo. Kad je gotovo, umiješamo masloac, pospemo šećerom, cimetom ili ribanom čokoladom.



Hrvatska obiteljska kuharica

Deserti

© Mozaik knjiga, 2011.

Izdavač Mozaik knjiga d.o.o., Zagreb, 2010.

Za izdavača Bojan Vidmar

Urednica Aleksandra Stella Škec

Grafičko oblikovanje Marija Morić

Ilustracije © Shutterstock, Dreamstime,

Marija Morić i arhiva Mozaika knjiga

Tisak Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, lipanj 2011.

ISBN 978-953-14-0955-1 (cjelina)

ISBN 978-953-14-0954-4

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu

Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu

pod brojem 770626

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ovoga izdanja ne smije se ni u cijelosti ni djelomično reproducirati, pohraniti ili prenositi ni u kojem obliku i ni na koji način, pohraniti u sustavu za reproduciranje niti prenositi u bilo kojem obliku bez prethodnog dopuštenja autora i izdavača.

