

Kolači i kolačići!

BAJADERA A'LA KRAŠ

Sastojci:

- 20 dkg mljevenih keksi petit beure
- 20 dkg mljevenih lješnjaka
- 32 dkg margarin za kreme
- 10 dkg čokolade za kuhanje
- 2 velike žlice ruma
- 50 dkg šećera
- 15 velikih žlica vode

U većoj zdjeli izmiješati kekse, lješnjake i margarin kao tijesto.

Skuhati od vode i šećera sirup. Gotov je kad se sa žlice počne istezat tanka nit umjesto kapljice. Brzo umiješati u smjesu keksa, lješnjaka i margarina.

Smjesu podijeliti u dva dijela. U jedan dio umiješati otopljenu čokoladu, a u drugi rum.

U protvu prvo staviti dio sa čokoladom, pa na njega dio sa rumom. Ostavit da se ohladi.

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 5 dkg margarina

Otopiti na pari i preliti preko bajadere.

BAJADERA I

Smjesa:

- 25 dkg mljevenih keksa
- 25 dkg mljevenih oraha
- 25 dkg putra
- 50 dkg šećera
- 11 velikih žlica vode
- ½ bočice ekstrata od naranče
- 10 dkg čokolade za kuhanje.

Šećer, ekstrat i vodu skuhati u gusti sirup i vruće umiješati u smjesu keksa, oraha i putra.

Pola odvojiti i umiješati otopljenu čokoladu. Smjesu sa čokoladom podijeliti na pola.

Svaku smjesu posebno razvaljati i složiti; tamnu-svijetlu-tamnu.

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 1 dl slatkog vrhnja

Otopiti na pari i preliti preko bajadere.

RUM-ORAH KUGLICE

- 20 dkg štaub šećera
- 20 dkg mljevenih oraha
- 10 dkg čokolade za kuhanje
- 0,3 dl ruma
- 1 bjelanjak

Čokoladu otopiti na pari. Dodati ostalo i dobro izmiješati.

Oblikovati kuglice i uvaljati ih u čokoladne mrvice / mljevene orahe / kristal šećer po ukusu.

ČOKO-KOKOS KUGLICE

- 20 dkg keksa
- 10 dkg kokosovog brašna
- 25 dkg štaub šećera
- 1 vanili šećer
- 3 velike žlice ruma
- 3 velike žlice putra
- 10 dkg mliječne čokolade
- 1,5 kavena šalica vode

Sve osim kokosa i keksa prokuhati i u vruće umiješati kokos i kekse.

Kad se ohladi oblikujte kuglice i uvaljajte ih u kokosovo brašno.

ORAHOVA ROLADA

Tijesto:

- 10 dkg štaub šećera
- 10 dkg mliječne čokolade
- 20 dkg mljevenih oraha
- 1 bjelanjak
- 1 velika žlica ruma

Čokoladu otopite na pari, umiješajte ostalo.

Krema:

- 4 kuhana žumanjka
- 1 velika žlica ruma
- 10 dkg putra
- 10 dkg štaub šećera

Žumanjke propasirajte. Sve zajedno dobro izmiješajte.

Tijesto razvaljajte između dvije prozirne folije, premažite kremom i zavijte roladu.
Roladu uvaljajte u čokoladne mrvice / mljevene orahe / kristal šećer po ukusu.

KOKOS ROLADA

- 20 dkg kokosovog brašna
- 20 dkg putra
- 20 dkg mljevenog keksa
- 20 dkg štaub šećera
- ½ dl mlijeka
- 1 bjelanjak

Sve zajedno dobro izmiješajte. Podijelite na dva dijela.

- 10 dkg čokolade

Čokoladu otopite na pari i umiješajte u jednu polovicu.

Od tamnog dijela napravite "kobasicu". Svijetli razvaljajte na dužinu "kobasice" i toliko široko da "kobasicu" možete omotati.
Poladu uvaljajte u kokosovo brašno.

RAFAELO I

- 40 dkg štaub šećera
- 2 dl vode
- 25 dkg margarina
- 40 dkg mlijeka u prahu
- 15 dkg kokosovog brašna + kokos za uvaljati kuglice
- 20 dkg oguljenog badema

Šećer ukuhati u vodi. Uz miješanje neka lagano kipi 10 min. Umiješati margarin, mlijeko u prahu i kokos. Dobro izmiješati i ostaviti da se hladi.

Od hladnoga oblikovati kuglice u čiju sredinu se stavi 1 badem.

Gotove kuglice uvaljati u kokosovo brašno

RAFAELO II

- 25 dkg štaub šećera
- ½ l mlijeka
- 25 dkg margarina
- 30 dkg kokosa + 10 dkg za uvaljati kuglice
- 8 velikih žlica gustina
- 8 velikih žlica šećera
- oljušteni bademi

U mlijeku ukuhati šećer i gustin kao puding.

margarin i štaub pjenasto izraditi. Dodati kokos i ohlađenu kuhanu kremu. Dobro izmiješati.

Radići kuglice u čiju sredinu se stavi badem. Kuglice uvaljati u kokosovo brašno.

ROLADA OD KEKSA

- 3 jaja
- 25 dkg keksa
- 10 dkg oraha
- 15 dkg štaub šećera
- 12,5 dkg margarina
- 10 dkg čokolade
- 1 velika žlica ruma
- 2 velike žlice grožđica
- 1 list oblatne

Oblatnu pošropite sa mlijekom i rumom tako da se može savijati.

Pola keksa samljati, drugu polovicu grubo izlomiti. Orahe nasjeckati. Grožđice namočiti u rum.

Jaja i šećer pjenasto izmiješajte, skuhanje na pari i dobro ohladite.

Margarin dobro izradite mikserom i umiješajte ostalo.

Oblatnu premažite kremom i savijte u roladu.

Roladu možete prelit čokoladnom glazurom

CARIGRADSKI PRUTIĆI

- 12 dkg meda

- 4 bjelanjaka
- 25 dkg šećera
- 15 dkg sjeckanih oraha
- 10 dkg grožđica
- 2 lista oblatni

Bjelanjke i šećer istući u čvrsti snijeg. Skuhati na pari stalno miješajući.
U vruće umiješati med, orahe i grožđice.
Nafilati oblatne. Gornju pritisnuti. Kad se sasvim ohladi izrezati na prutiće.

BAJADERA OD KIKIRIKIJA

Smjesa:

- 20 dkg margarina
- 20 dkg šećera
- 1 dl mljeka
- 20 dkg čokolade
- 20 dkg pečenog, neslanog kikirikija
- 30 dkg običnog keksa

Otopiti margarin, šećer i čokoladu. Dobro promiješati tako da nastane glatka povezana smjesa. Dodati mljeko, kikiriki i kekse. Kikiriki i kekse samljati u flajš mašini ili ih zdrobiti valjkom za tijesto.

Izliti u manju protvu, poravnati i prelići glazurom od čokoladu.

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 2 velike žlice ulja

Čokoladu i ulje otopiti i dobro pomiješati tako da se dobije glatka, povezana smjesa.

KIKIRIKI KOLAČIĆI

Sastojci:

- 25 dkg prženog kikirikija
- 25 dkg margarina
- 25 dkg šećera u prahu
- 3 jaja
- 30 dkg mljevenih keksi
- 20 dkg čokolade

Izmiješati pjenasto margarin sa šećerom u prahu i jajima. Dodati mljevene kekse, grubo zdrobljen kikiriki i 10 dkg rastopljene čokolade . Sve dobro izmiješati.

Razvaljati na cm i pol ili oblikovati "kobasicu" pa rezati na pločice od cm debljine.

Na pari rastopiti 10 dkg čokolade i 3 žlice ulja.

Ako je kolač razvaljan prelići ga glazurom i hladno rezati na kockice ili prutiće. Ako su oblikovane pločice svaku do pola umočiti u glazuru.

KUGLICE OD SMOKAVA

- ½ kg suhih smokava
- 10 dkg šećera + šećer za uvaljati kuglice
- 20 dkg čokolade u prahu
- 10 dkg oraha
- 1 naranča
- 1 velika žlica ruma
- 1 vanili šećer

Smokve i naranču sameljite. Pola oraha sameljite, pola nasjeckajte. Sve zajedno dobro izmiješajte.

Oblikujte kuglice i svaku uvaljajte u krupni kristal šećer

RUM KUGLICE

- 60 dkg keksa
- 20 dkg štaum šećera
- 25 dkg putra ili margarina
- 1 jaje
- 2 velike žlice pekmeza
- 2 velike žlice kakaa
- 10 dkg čokolade u prahu
- 2 velike žlice ruma
- kristal šećer za uvaljati kuglice

Kekse samljati. Sve zajedno dobro izmiješati.

Oblikovati kuglice i svaku uvaljati u krupni kristal šećer.

DVOBOJNE KOCKE

- 4 velike oblatne
- 8 jaja
- 25 dkg keksa
- 10 dkg mljevenih oraha
- 20 dkg kristal šećera
- 20 dkg štauba
- 20 dkg putra
- rum
- 10 dkg čokolade
- 5 dkg putra

Nadjev I:
Bjelanjke i kristal šećer. U čvrsti šaum umiješati samljevene kekse i oraha i rum.

Nadjev II:
Žumanjke i štaub pjenasto izmiješajte i skuhanje na pari. Putar pjenasto izradite i umiješajte ohlađenu kuhanu kremu i rum.

Na hrapaviju stranu oblatne namažite kremu sa orasima, poklopite drugim listom, premažite ga žutom kremom i postupak ponovite. Zadnji list oblatne okrenite glađom stranom prema gore.

Čokoladu i putar otopite na pari i premažite površinu.

Ostavite stajati min 2 dana.

MOKA KOCKE OD KEKSA

- 1 kutija keksa (Petitt Buerre)
- 3 žumanjka
- 15 dkg šećera
- 20 dkg putra
- 3 žlice instant kave
- 5 dkg mljevenih lješnjaka
- 2 žlice ruma
- 3 dl slatkog vrhnja
- malo mljevene kave

Žumanjke i šećer pjenasto izmiješajte i skuhanje na pari. Putar pjenasto izradite i umiješajte kuhanu kremu, lješnjake i 1 žlicu instant kave. Ostatak kave umutite u 1,5 dl vode i dodajte rum. Složite red keksa na tacnu, navlažite kavom sa rumom i premažite kremom. Tako slažite dok sve ne potrošite. Stavite kolač u frižider da prenoći. Sutradan ga premažite tučenim vrhnjem i pospite mljevenom kavom.

KASATO PLOŠKE

- 25 dkg margarina
- 25 dkg keksa (pola mljeveno, pola izlomljeno na male komadiće)
- 20 dkg štauba
- 10 dkg narezanih grožđica
- 10 dkg nasjeckanih oraha
- 10 dkg narezanih žele bombona
- 1 jaje
- 2 velike žlice ruma

Sve zajedno dobro izmiješajte. Stavite u kalup prekriven folijom ili oblikujte štrucu.

- 10 dkg čokolade
 - 5 dkg putra
- Otopite na pari i prelijte preko kolača. Ako je bio u kalupu glazirajte ga nakon par sati kad se stisne.

HRSKAVI MEDENI KOLAČIĆI

- 1 velika žlica meda
- 10 dkg lješnjaka
- 10 dkg šećera
- 4 dkg margarina ili putra
- 10 dkg čokolade

Lješnjake popržite u tavi te ih ogulite i sitno nasjeckajte. Otopite na vatri šećer i med stalno miješajući. U otopljeno dodajte putar i prelijte preko lješnjaka. Izmiješajte i pomoću 2 žlice oblikujte kolačiće na alu

foliji.
Kolačiće prelijte otopljenom čokoladom.

MEDENA ČOKOLADA

- 40 dkg meda
- 50 dkg kakaa
- 20 dkg margarina
- 10 dkg nasjeckanih oraha
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica mljevenog klinčeka
- 10 dkg štaub šećera
- 2 vanilin šećera

Med i kakao kuhati cca ½ sata na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Nakon toga makne se sa vatre i umiješa se ostalo osim štampa. Ulije se u dugi, uski kalup premazan uljem i posut štambom. Kad se ohladi narezati na kocke.

MENTOL ROLICE

- 1 bjelanjak
- 20 dkg štaub šećera
- žličica mentol arome
- par kapi zelene boje za hranu
- 20 dkg čokolade za kuhanje

U bjelanjak postupno umiješajte šećer. Umiješajte aromu i mjestite kao tijesto. Podijelite na dva dijela i jedan dio obojite. Oba dijela tanko razvaljajte između kuhinjske folije u duge uske trake. Stavite jedan na drugi i zarolajte. Narežite na prutiće. Svaki do pola umočite u otopljenu čokoladu.

CHERRY KUGLICE

- 35 dkg štaub šećera
- 25 dkg mljevenih oraha
- 10 dkg čokolade u prahu
- 2 bjelanjaka
- 2-3 žlice višnjevače
- višnje iz višnjeva
- čokoladne ljuskice

istucite snijeg od bjelanjaka. Umiješajte šećer, orahe, čokoladu u prahu i višnjevaču. Oblikujte kuglice i u svaku utisnite višnju. Kuglice u valjajte u čokoladne ljuskice.

ČOKOLADA

- ½ kg šećera
- ¼ kg mlijeka u prahu
- 5 dkg kakaa
- 1 dl vode
- 25 dkg margarina
- 1 žlica ruma
- grožđice, orasi, lješnjaci, bademi, narančine korice,..

Vodu i šećer prokuhati. Margarin otopiti i uliti u vodu sa šećerom. Umiješati mlijeko u prahu i kakao. Izliti u kalup namazan uljem i posuti grožđicama, orasima,...

ROLADA OD KEKSA

- „Tijesto“:
- ½ kg mljevenog keksa
 - 10 dkg štaub šećera
 - 2 žlice kakaa
 - 1 dl kave

Sve zajedno izmiješati.
Razvaljati između dvije kuhinjske folije.

Nadjev:

- 15 dkg putra
- 15 dkg štaub šećera
- 2 žutanjka
- 1 žlica ruma

Sve zajedno pjenato izmiješati.

Namazati po razvaljanom „tijestu“. Zarolati u roladu.

Možete ju prelit čokoladnom glazurom.

SALAMA

- paket oblatni
- 25 dkg margarina
- 10 dkg čokolade
- 75 dkg keksa, zdrobiti
- 10 dkg lješnjaka, sitno nasjeckati
- 10 dkg oraha, sitno nasjeckati
- 10 dkg badema, sitno nasjeckati
- 50 dkg suhih smokava, sitno nasjeckati
- 10 dkg groždica
- 30 dkg žele bombona, sitno nasjeckati
- 1-2 žlice ruma
- mlijeka po potrebi

Sve zajedno dobro izmiješajte. Mlijeka dodajte toliko da se smjesa poveže.

Oblatne navlažite pomoću mokre kuhinjske krpe. Nafilajte ih i savijte u roladu.

GRILAŽ ŠTANGICE I

- 6 žumanjaka
- 20 dkg šećera
- 25 dkg margarina
- 25 dkg nasjeckanih oraha
- 25 dkg šećera
- 2 oblatne

Žumanjke, šećer i margarin zajedno pjenasto izmiješati i skuhati na pari.

Šećer ispržiti u karamel. Karamel i orahe umiješati u kuhanu kremu.

Nafilati oblatne.

Kad se ohladi prelit glazurom od čokolade.

GRILAŽ ŠTANGICE II

- 70 dkg šećera
- 25 dkg putra
- 8 bjelanjaka
- 35 dkg sjeckanih oraha
- 10 dkg čokolade
- 2 oblatne

Šećer ispržiti u karamel. Dodati putar, bjelanjke istučene u čvrsti snijeg i orahe.

Kuhati na laganoj vatri uz miješanje cca ½ sata.

Vruće izliti na jednu oblatnu i pokrit sa drugom.

Hladno prelit glazurom od čokolade.

GLJIVICE

- 10 dkg oljuštenih mjevenih badema
- 10 dkg štaub šećera
- 1 bjelanjak
- 2 dkg čokolade za kuhanje
- 10 dkg bijele čokolade
- crvena jestiva boja

Bjelanjak blago ulupajte vilicom. Dodajte bademe i šećer. Izmijeste. Odvojite četvrtinu i u nju umiješajte otopljenu tamnu čokoladu. Od svijetle smjese oblikujte klobuke, od tamne nožice. Gljivice spojite sa malo bjelanjka tako da se zalijepe. Otopite bijelu čokoladu, malo stavite na stranu a veći dio obojite crveno.

Obojanom čokoladom prevucite klobuke i neobojanom čokoladom nacrtajte točkice.

BOMBICE OD MRKVE I JABUKE

- 50 dkg očišćene i naribane mrkve
- 50 dkg očišćenih i naribanih kiselih jabuka
- 2 vrećice vanili šećera
- 2 žlice ulja
- sok i kora od 1 limuna

Sve zajedno staviti u veću rajnglu i dinastati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Kad se ohladi oblikovati kuglice, uvaljati ih u kristal šećer i staviti u košarice.

PUNJENE KUGLICE

„Tijesto“:

- 25 dkg štaub šećera
- 25 dkg mljevenih lješnjaka
- 2 bjelanjka
- 10 dkg čokolade
- malo ruma

Čokoladu otopiti na pari i sve zajedno izmiješati.

Nadjev:

- 10 dkg štaub šećera
- 3 kuhana žumanjka
- 12 dkg putra
- malo ruma

Žumanjke propasirati ili naribati na ribežu za limunovu koru. Putar i šećer pjenasto izraditi, umiješati žumanjke i rum.

Obje smjese staviti u frižider da se stisnu.

Od nadjeva napravite kuglicu koju obučete u tijesto.

Kuglice uvaljajte u ribanu čokoladu ili mljevene lješnjake.

KRUŠKE

- 30 dkg samljevenih smokava
- 4 šalice mljevenih oraha
- 20 dkg štaub šećera
- sok od 1 naranče

Sve zajedno dobro izmiješate.

Oblikujete kruške i stavite da se suše na zraku. U svaku kruškicu utaknite komadić čačkalice kao kličak.

JAGODE

- 20 dkg mljevenih oraha
- 25 dkg štaub šećera
- sok od jednog limuna
- ekstrakt jagode
- kristal šećer za uvaljat jagode

Od svih sastojaka umijesite glatku smjesu. Oblikujte jagode, uvaljajte ih u kristal šećer i stavite da se suše na zraku.

Prije posluživanja možete u svaku jagodu utaknut list metvice ili melice.

USHIĆENJE

- 25 dkg čokolade za kuhanje
- 12,5 dkg marcipana
- 1 bjelanjak
- ekstrakt mente
- 10 dkg bijele čokolade
- listići metvice

Tamnú čokoladu otopiti na pari. Umiješati marcipan i dobro izgnječiti. Kad postane suho dodati malo bjelanjka po potrebi. Dodati ekstrakt mente po ukusu.

Oblikovati kuglice.

Otopite bijelu čokoladu na pari. Svaku kuglicu nabosti na čačkalicu i do pola uroniti u čokoladu. Izvaditi čačkalice i u rupicu gurnuti po jedan listić.

MARASKINO KUGLICE

Tijesto:

- 10 dkg čokolade u prahu
- 10 dkg štaub šećera
- 5 dkg badema
- 1 jaje
- 1 žlica maraskina

Sve zajedno izmiješati u čvrsto tijesto.

Nadjev:

- 2 dkg putra
- 3 dkg štaub šećera
- 1 vanili šećer
- 1 žličica maraskina
- 1 kuhan, nariban žumanjak

Sve zajedno dobro izmiješati.

Obje smjese stavite u frižider da se stisnu.

Od svijetle smjese oblikujte male kuglice i obucite ih u tijesto.

Gotove kuglice uvaljajte u ribanu čokoladu.

MARCIPAN

- 25 dkg mljevenih badema
- 25 dkg štaub šećera
- 2 male žličice soka od limuna
- 2 male žličice višnjevače ili brendija
- 2 bjelanjka

Bademi moraju biti oguljeni i 2 puta samljeveni.

Sve izmiješajte. Bjelanjke lagano potucite vilicom i dodajte ih postepeno tako da smjesa bude ljepljiva ali ne i vlažna.

Mijesite tijesto dok ne postane glatko.

Od marcipana možete raditi kolače i ukrase.

LJEŠNJAK KUGLICE

- 20 dkg poprženih mljevenih lješnjaka
- 30 dkg štaub šećera
- 2 dkg naribane čokolade
- 2 bjelanjka
- 2 žlice ruma
- cijeli lješnjaci, poprženi
- 8 dkg čokolade

Mljevene lješnjake, šećer, čokoladu, bjelanjke i rum dobro izmiješamo. Oblikujemo malo plosnate kuglice. U svaku utisnemo lješnjak tako da viri. Stavimo ih u košarice. Po vrh kuglice s lješnjakom iscrtamo rešetku od otopljene čokolade.

ŽELE ROLADA

- 25 dkg šećera
- 8 dkg putra
- 15 dkg mljevenih oraha
- 15 dkg mljevenih keksi
- 15 dkg sitno nasjeckanih žele bombona
- 5 dkg nasjeckanih datulja

- 5 dkg groždica
- 5 + d dkg čokolade

Šećer sa malo vodi ušpinati. Dodati ostalo, dobro izmiješati i oblikovati roladu.
Roladu prelići sa otopljenom čokoladom i posuti sjeckanim orasima.

SLAVIČINA ROLADA

- 1,5 šalice mlijeka u prahu
- 1,5 šalice štaub šećera
- 1/3 šalice sjeckanih oraha
- ¼ šalice rastopljenog putra
- 2 žlice soka od naranče
- ribana kora od 1 naranče

Pomiješajte mlijeko u prahu sa šećerom i orasima. Putar rastopite i dodajte sok i koru naranče.
Sve zajedno izmiješajte i oblikujte roladu.

- 10 dkg bijele čokolade
 - sjeckani orasi
- Roladu prelijte sa otopljenom bijelom čokoladom i pospite sjeckanim orasima.

KARAMEL KUGLICE

- 20 dkg štaub šećera
- 20 dkg mljevenih oraha
- 1 velika žlica pekmeza od višanja
- 1 bjelanjak
- 2 velike žlice čokolade u prahu
- višnje iz kompota ili kandirane

Sve zajedno dobro izmiješati. Oblikujte kuglice kojima u sredinu utisnite po 1 višnju. U svaku kuglicu ubodite čačkalicu.

- 20 dkg kristal šećera
- Šećer na laganoj vatri ispržite u svijetli karamel. Kuglice umačite u karamel. Stavljajte ih na porculanski tanjur premazan uljem.
Kad se ohlade stavite ih u papirnate košarice.

MANDULAT

- 4 jaja
- 40 dkg šećera
- 25 dkg meda
- 25 dkg badema, od toga 2/3 krupno zdrobljenih ostali cijeli
- 2 lista oblatni

Jaja i šećer pjenasto izmiješajte. Stavite na paru i kuhajte stalno miješajući postupno dodavajući med i bademe.
Kuhajte tako dugo dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače.
Vruće izlijte na oblatnu, razmažite i pokrijte drugim listom oblatne. Dobro pritisnite.
Drugi dan režite na prutiće.

BIJELA BAJADERA

- Tijesto:
- 30 dkg šećera
 - 8 velikih žlica vode
 - 15 dkg mljevenih oguljenih badema
 - 15 dkg mljevenih keksi
 - 15 dkg putra

Šećer stavite da prokuha s vodom. U vruće umiješajte orahe, kekse i putar.
Smjesu stavite u podmazanu protvu i ravnomjerno razmažite. Ostavite da prenoći u frižideru.

- Nadjev:
- 15 dkg štaub šećera
 - 1 jaje
 - 10 dkg putra
 - 10 dkg mljevenog keksa

- 5 dkg rastopljene čokolade (crne ili bijele, po ukusu)
Pjenasto izmiješajte jaje i šećer. Dodajte putar stalno miješajući. Umiješajte kekse i čokoladu.

Tijesto narežite na kocke, stavite na njih nadjev. Stavite u frižider da se stegnu.

Glazura:

- bijela čokolada
- krupno sjeckani bademi

Čokoladu otopite na pari. Svaki kolačić glazirajte i pospite ga bademima.

LUBENICE

- 25 dkg mljevenih oraha
- 15 dkg mljevenog keksa
- 25 dkg štaub šećera
- 2 bjelanjka
- 1 žlica ruma
- jestiva crvena i zelena boja
- malo crne čokolade ili čokoladnih mrvica za ukras
- kristal šećer za uvaljat

Orahe, kekse, bjelanjke, šećer i rum umiješajte u glatko tijesto.
2/3 smjese obojite crvenom bojom, 1/3 obojite zelenom bojom.
Od crvene smjese napravite veće loptice, kao za pingač. Obložite ih zelenom smjesom.
Svaku lubenicu uvaljajte u kristal šećer. Ostavite ih preko noći u frižideru.
Idući dan ih narežite na šnite.
Svakoj šniti na crvenom dijelu ucrtajte koštice ili utisnite čokoladne mrvice

BIJELI TROKUTI

- 50 dkg šećera
- 50dkg mlijeka u prahu
- 2 vanili šećera
- 2 šalice vode
- 25 dkg margarina
- 10 dkg nasjeckanih oraha
- 10 dkg nasjeckanih žele bombona
- čokolada z glazuru

Šećer ušpinamo (ukuhamo gusto) u vodi. U vruće dodamo margarin tako da se otopi.
Miješajući postepeno dodajemo mlijeko u prahu tako da se ne naprave grudice. Umiješamo vanili šećer, orahe i žele bombone.
Smjesu istresemo na protvu obloženu folijom i rastanjimo na 1 – 1,5 cm debljine.
Stavimo u frižider preko noći.
Drugi dan narežemo na trokute.
Svaki trokut do pola umočimo u rastopljenu čokoladu.
ČEŠERI

- 10 dkg šećera
- 10 dkg meda
- 10 dkg margarina
- 15 dkg kuruznih pahuljica
- 10 dkg čokolade

Šećer i med rastopiti na pari. Dodati margarin i čokoladu i sve otopiti. Kad se malo prohladi dodati pahuljice.
Žlicom vaditi češere i stavljati ih u papirnate košarice.

GRINSBERGER PLOŠKE

- gotove oblatne

Krema:

- 6 žumanjaka
- 25 dkg margarina
- 25 dkg šećera + 25 dkg šećera
- 6 žlica brašna
- 25 dkg sjckanih oraha

Žumanjke i šećer izmiješati. Dodati margarin i brašno. Tući na pari. U kuhanu vruću kremu umiješati orahe.
Drugi dio šećera ispržiti u karamel i dodati ga u gornju smjesu.
Vrućim filati oblatne.

KOŠNICE

„Tijesto“:

- 2 bjelanjka
- 25 dkg mijevenih oraha
- 15 dkg šećera u prahu
- 10 dkg mijevenih keksi
- malo ruma

Sve zajedno izmiješati u tijesto.

Njime obložiti iznutra kalupe za košnice koje smo prije toga malo namastili i posuli kristal šećerom.

Nadjev:

- 2 žumanjka
- 1 jaje
- 4 velike žlice šećera
- 1 žlica vode
- 1 žlice brašna
- 10 dkg čokolade (može i bez, po izboru)

Sve zajedno izmiješati i skuhati na pari.

U ohlađeno umiješati jedan dobro izrađen margarin.

Košnice se pune tom kremom i poklope okruglom oblatnom (tanko kao papir).

MEDENJACI I

- 60 dag brašna
- 4 jaja
- ½ dl ulja
- ½ praska za pecivo
- 25 dag šećera
- 4 žlice meda
- 1 vanili šećer
- malo cimeta

Zamijesiti tijesto, pustiti da odstoji, rezati tanke šnite, od njih napraviti dugački tanki valjak, rezati komadiće i oblikovati kuglicu između dlanova. staviti na namašteni lim sa razmakom između. Ispeći da dobiju lijepu boju.

Tko voli, može dobro istući bjelanjke sa šećerom, da postane gusta krema, pa u to uvaljati pečene medenjake - tada će biti bijeli izvana.

ORAHOVI ROŠČIĆI

Tijesto:

- 40 dag brašna
- 1 prašak za pecivo
- 10 dag šećera
- 1 vanili šećer
- 1 jaje
- 5 žlica mlijeka
- 10 dag margarina

Umijesite tijesto i stavite ga ½ sata u hladnjak.

Krema:

- 20 dag mijevenih oraha
- 5 dag šećera
- 1 vanili šećer
- 2-3 žlice ruma
- 5 dag groždica

Sve zajedno dobro izmiješati.

Tijesto tanko razvaljati, rezati na kvadrate pa na trokute i premazati kremom. Zarolati, savinuti u roščić i premazati dobro izmiješanim jajem. Ispeći.

LIMUN ŠTANGICE

Tijesto:

- 5 bjelanjaka
- 20 dag šećera
- 4 žlice brašna
- 5 dkg čokolade u prahu
- 10 dag oraha

Bjelanjke i šećer istući u čvrsti šaum. Umiješati ostalo i ispeći.

Krema:

- 5 žumanjaka
- 20 dag šećera
- 4 žlice brašna
- 1 limun - sok i korica
- 20 dag maslaca

Žumanjke, limun, šećer i brašno dobro izmiješati i kuhati na pari. Putar pjenasto izraditi, umiješati hladnu kuhanu kremu.

- 2 lista oblatni

Složiti kolač. Oblatna – krema – tijesto – krema – oblatna.

BEČAR ŠNITE

Krema 1:

- 20 dag mljevenih oraha
- 20 dag šećera u prahu
- malo mljeka
- 1 žlica ruma

Sve zajedno dobro izmiješati. Mlijeka staviti koliko treba da se dobije gusta krema koja se može mazati.

Krema 2:

- 4 jaja
- 15 dag šećera u prahu
- 1 limun – sok
- 15 dag putra

Jaja pjenasto izmiješamo sa šećerom i skuhamo na pari. Putar pjenasto izradimo i u njega umiješamo limunov sok i hladnu kuhanu kremu.

Krema 3:

- 20 dag mljevenih smokava
- 10 dag groždica
- 10 dag šećera
- 2 naranče

Sve zajedno izmiješamo.

- 4 oblatne (pakiranje)

Oblatne redom mažemo kremama. Zadnju pritisnemo i lagano opteretimo. Npr. praznom provom.

BERLIN ŠNITE

Tijesto:

- 25 dag brašna
- 15 dag margarina
- 7 dag šećera
- ½ praska za pecivo
- 1 bjelanjak

Umijesite prhko tijesto. Stavite ga na ½ sata u frižider. Zatim ga razvaljajte i stavite u provu.

Krema:

- 20 dag šećera
- 25 dag mljevenog suncokreta (mogu i orasi ili rogač)
- 1 vanili šećer
- 1 žličica mljevene kave
- 1 rebro čokolade
- po potrebi toplog mljeka

Izmiješati u glatku smjesu i premazati je preko tijesta u provi. Na pol ispeći.

Biskvit:

- 20 dag šećera
- 3 žumanjka
- 1 dl mljeka
- 1,5 dl ulja
- 20 dag brašna
- ½ praska za pecivo
- 3 bjelanjka - snijeg

Žumanjke i šećer pjenasto izraditi. Umiješati ostalo i čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Biskvit izliti na polupečeno tijesto sa kremom i ispeći do kraja.

Na kolač možete staviti glazuru od čokolade.

TONKINE NAPOLITANKE

- 2 oblatne
- 15 dag pekmeza

Tijesto:

- 6 bjelanjaka
- 25 dag šećera
- 12 dag maslaca
- 15 dag groždica
- 15 dag brašna

Od bjelanjaka i šećera istući čvrsti snijeg. Umiješati otopljen putar i ostalo. Ispeći.

Slagati: oblatna, pekmez, tijesto, pekmez, oblatna.

GRČKI KOLAČIĆI

- 3 jaja
- 3 kavene šalice šećera
- 3 kavene šalice ulja
- 3 velike žlice meda
- 1 vanili šećer
- 1 kg brašna
- 1 prašak za pecivo
- na vrh noža sode bikarbone
- ribana korica limuna

Jaja i šećer izmiješati. Dodati ostalo i umijesiti glatko tijesto. Staviti zamotanu u foliju na sat u frižider. Razvaljati i rezati kekse čašom ili nekim kalupom. Staviti peč. Pečene odmah vaditi iz pleha. Spojiti po dva keksa pekmezom od marelica ili višanja.

Glazura:

- 1,5 dl vode
 - 5 velikih žlica šećera
 - 6 velikih žlica kakaa
 - 1 velika žlica margarina
 - 3 velike žlice mlijeka
- Glazuru prokuhati.

Kolačiće do pola umakati u glazuru i uvaljati u kokos brašno.

PAPRENJACI

- 30 dag margarina
- 5 dl šećera
- 2 dl meda
- 2 dl vode
- 1 žlica pimenta
- 1 žlica cimeta
- 2 žlice mljevenih klinčića
- 2 žličice kardamona
- 1 žlica soda bikarbone
- 90 dag oštrog brašna (po potrebi i više)

Pjenasto izmiješati margarin, šećer i med. Dodati vodu, začine, sodu bikarbonu i brašno. Umijesiti glatko tijesto. Staviti ga zamotanog u foliju da prenoći u frižideru. Drugi dan razvaljati, izrezati drvenim kalupina za paprenjake i ispeći. Ako nemate kalupe za paprenjake možete ih rezati čašom ili kotačićem. Pečene odmah izvaditi iz pleha

VANILIN KIFLICE

- 25 dag glatkog brašna
- 25 dag margarina
- 10 dag mljevenih oraha
- 7 dag šećera u prahu

Zamijesiti tijesto, napraviti kiflice (komadic tijesta staviti na dasku, ravnim dlanom "rolati" tijesto da se dobije valjić i zavinuti ga na oba kraja). Ispeći i vruće posuti šećerom u prahu ili ohlađene umočiti u rastopljenu čokoladu.

KOKOS KOCKE

Biskvit:

- 4 žutanjka
- 12 žlica šećera
- 1 dl ulja
- 1 dl mlijeka
- 12 žlica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 bjelanjka – snijeg

- 2 žlice kakaa
Napravite klasičan biskvit. Podijelite na dva dijela i u jedan umiješajte kakao.

Nadjev:

- ½ l mlijeka
- 3 žlice brašna
- 10 dag kokosova brašna
- 10 žlica šećera

U protvu uliti prvo tamno tijesto. Staviti da se malo zapeče.
Na to uliti nadjev i pokriti ga svijetlim tijestom.
Staviti u rol da se ispeče do kraja.

MEDVJEDE ŠAPE

- 25 dkg putra ili margarina (originalno bi trebala ići mast)
- 25 dkg šećera
- 10 dkg vanili šećera
- 2 jaja
- 10 dkg mljevenih oraha
- 50 dkg brašna
- ½ praška za pecivo
- 2 velike žlice mlijeka
- 1 velika žlica ruma
- malo cimeta
- ribana kora od limuna

Pjenasto izmiješajte masnoću šećer i jaja. Dodajte ostale sastojke i umijesite srednje čvrsto tijesto.
Otkidajte male komadiće i stavljajte ih u kalupe. Treba biti ispunjena samo 1/3 kalupa jer tijesto pečenjem naraste
Kalupe prije namastite putrom i pobrašnite. Stavite ih u frižider da se puta sčvrstne.
Ispecite.
Pečene uvaljajte u štaub šećer.
Moraju par dana odstajati.

ČOKOLADNE PUSLICE

- 15 dkg brašna
- 10 dkg putra
- 10 dkg mljevenih oraha
- 10 dkg šećera
- 15 dkg čokoladnih ljuskica
- 1 žutanjak
- pekmez od marelica
- 10 dkg čokolade za glazuru

Umijesiti glatko tijesto. Oblikovati loptice, staviti ih na pleh i malo pritisnuti da se spljošte.
Ispeći.
Po dvije spajati pekmezom i do pola ih umočiti u otopljenu čokoladu.

BAKINE VANILICE

- 20 dkg putra ili margarina
- 50 dkg brašna
- 1 jaje
- 1 žumanjak
- 4 velike žlice šećera
- pekmez
- sitno sjeckani orasi

Od svega umijesiti glatko tijesto. Razvaljati i rezati male pogačice. Svaku posuti sjeckanim orasima i ispeći.
Pečene spajati po dvije sa pekmezom.

KOKOS ČOKO PUSLICE

- 15 dkg šećera
- 15 dkg kokosovog brašna
- 3 bjelanjaka
- putar za pleh ili papir za pečenje
- 20 dkg čokolade za glazuru

Bjelanjke i šećer istucite u čvrsti snijeg. Umiješajte kokos.
Puslice pomoću žlice stavljajte na pleh.
Pecite ih na maloj temperaturi dok ne požute.
Ohlađene umačite u čokoladu do pola.

SOFIJINE ŠTANGICE

- 25 dkg mljevenih oraha
- 12,5 dkg šećera
- 1 vanili šećer
- 1 bjelanjak
- cimet, klinčeki po ukusu

Izmiksati bjelanjak i šećer u čvrst snijeg. Dodati orahe i umijesiti čvrsto tijesto.

Glazura:

- 1 bjelanjak
 - 25 dkg šećera
 - nekoliko kapi limunovog soka
- Izmiksati sve u čvrsti snijeg.

Smjesu sa orasima razvaljati na 1 cm. Premazati glazuro. Rezati štangice.
Staviti ih peći. Peći na niskoj temperaturi tako da snijeg ostane bijeli.

ŽUTE ŠTANGICE

Tijesto:

- 15 dkg margarina
- 10 dkg šećera
- 10 dkg mljevenih oraha
- 4 bjelanjaka

Pjenasto istući margarin sa šećerom. Umiješati orahe i snijeg od bjelanjaka.
Izliti u protvu i ispeći tako da tijesto bude blijedo žuto.

Nadjev I:

- ½ dl mlijeka
- 15 dkg štaub šećera
- 15 dkg mljevenih oraha
- 1 vanili šećer
- 6 dkg putra
- 5 dkg čokolade

Zakipiti mlijeko i pofuriti orahe. margarin izmiješati sa šećerom i otopljenom čokoladom. Pomiješati obje smjese zajedno.
Staviti nadjev preko tijesta.

Nadjev II:

- 4 žutanjka
- 15 dkg štaub šećera

Žutanjke i šećer pjenasto izraditi.

Preliti preko prvog nadjeva i vratiti u rol da se uhvati korica na žutanjcima.

LONDONERICE

- 30 dkg brašna
 - 15 dkg putra
 - 8 dkg šećera
 - 3 žutanjka
 - 2 velike žlice vrhnja
 - naribana korica od 1 limuna
- Umijesiti glatko tijesto. Zamotati ga u foliju i staviti na 1 sat u frižider.
Razvaljati na ½ cm debelo.

Nadjev:

- 3 bjelanjaka
- 20 dkg šećera
- 20 dkg sjeckanih oraha

Istući čvrsti snijeg od bjelanjaka i šećera. Umiješati orahe.

- pekmez od marelica ili višanja

Tijesto premazati pekmezom. Staviti gore nadjev.
Ispeći.

ŠTANGICE SA ČOKOLADOM

Tijesto:

- 8 dkg putra
- 16 dkg šećera
- 5 dkg čokolade
- 8 dkg brašna
- 6 bjelanjaka

Pjenasto izmiješajte putar i šećer. Umiješajte brašno i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ispecite.

Nadjev:

- 6 žumanjak
- 1 jajae
- 10 dkg šećera
- 5 dkg čokolade
- 10 dkg putra

Skuhajte na pari izmiješane žutanjke, jaje, šećer i čokoladu. Pjenasto izradite margarin. Umiješajte u njega hladnu kuhanu kremu.

Pečeno tijesto premažite pekmezom i nadjevom.
Pospite sitno sjeckanim orasima.

Kinda šnite

- Staviti 1 list oblatne u tepsiju (neku manju)
- Krema:
 - 30 dkg šećera
 - 4 cijela jaja
 - 20 dkg narezanih oraha (ne ribati nego rezati na sitno)
 - 10 dkg čokolade
 - 1 margarin
 - 1 vanilin šećer
- Sve zajedno smiješati i kuhati, vruće prelij preko oblatne
- Poklopi s drugom oblatnom

Snaha šnite

1.Tijesto -

-od 6 bjelanjaka izlupaj čvrsti snijeg te dodaj 13 dkg šećera, 17 dkg kokosa, sok jednog limuna i 2 žlice brašna. Kad se ohladi reži na pola.

2.Tijesto -

- od 5 bjelanjaka izlupaj čvrsti snijeg i dodaj 13 dkg šećera, 3 štange čokolade, 13 dkg ribane čokolade, 13 dkg oraha i 2 žlice brašna. Isto reži po pola.

- Krema-

-11 žumanjaka i 20 dkg šećera izlupaj sa mikserom te kuhaj na pari dok se ne zgusne. U hladno dodaj 25 dkg margarina.

- Filu podijeli na pola pa u jednu polovicu stavi naribane čokolade i malo oraha. Tu filu namaži na svijetli dio kolača a drugu žutu polovicu na tamni dio kolača. Odozgora posipaj sa orasima.

Narančine ploške

Tijesto -

- 4 bjelanjaka, 20 dkg oraha, 15 dkg šećera, 2 žlice krušnih mrvica i pola žlice brašna.

Krema -

- 4 žutanjka, 15 dkg šećera, sok i ribana korica od 1 naranče i 1 žlica brašna. U hladnu kremu umiksaj 20 dkg margarina.

-Za glazuru stavite tučeno vrhnje ili još bolje biljni šlag i na svaku narezanu kocku kolača stavite malu kriškicu naranče.

Kolači su stvarno vrhunski, probajte:)

MOCCA MINJONI

Tijesto:

- 10 dkg šećera

- 3 jaja
- 1 dl jake crne kave (obične ili instant)
- 1 velika žlica prezli
- ½ praška za pecivo
- 1 vanili šećer

Pjenasto umutite žumanjke sa šećerom. Dodajte kavu, prezle i prašak za pecivo. rrahlo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Ispecite. Hladno prerežite jedanput vodoravno.

Nadjev:

- 15 dkg šećera
- 2 žumanjka
- 3 dkg brašna
- 2 dl mlijeka
- 2 dl jake crne kave
- 12 dkg putra

Žumanjke, šećer, brašno, mlijeko i crnu kavu skuhaite kao puding u glatku kremu.

Pjenasto izmiješat putar i umiješat ohlađenu kremu.

Glazura:

- 30 dkg čokolade
- 2 dl slatkog vrhnja

Čokoladu otopite na pari. Slatko vrhnje zakipite i ulijte u čokoladu. Miješajte na pari tako da dobijete glatku smjesu.

Tijesto nafilet kremom. Staviti na par sati u frižider da se stegne.

Rezati male kocke. Svaku nabost na vilicu i umakat u glazuru.

Kad se glazura stegne minjone išarati sa malo otopljene bijele čokolade i ukrasiti čokoladnim bombonima u obliku zrna kave.

NOUGAT MINJONI

Tijesto:

- 20 dkg šećera u kockama
- 4 jaja
- 2 velike žlice prezli
- 2 velike žlice jake crne kave
- 1 vanili šećer
- 1 prašak za pecivo

Šećer prelići sa 2 velike žlice vode i kuhati dok ne posmeđi. Za vrijeme kuhanja skidati pjenu.

Polu kuhanog šećera izliti na ploču posutu štaubom.

Ohlađeni šećer istucati u avanu, zatim pjenasto izmiješati sa žutanjcima, dodati ostale sastojke i čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Uliti u protvu i ispeći. Hladno prerezati jedanput vodoravno.

Nadjev:

- pola kuhanog šećera
- 5 jaja
- 10 dkg šećera
- 1 velika žlica jake crne kave
- 10 dkg mljevenih badema
- 10 dkg mljevenih lješnjaka
- 15 dkg putra

Na pari skuhati žumanjke, kavu i šećer u gustu glatku kremu.

Kuhanom šećeru umiješati bademe i lješnjake, vratiti na vatru i dopržiti. Izliti na ploču posutu štaubom. Kad se ohladi istucati u avanu.

Putar pjenasto izraditi i sve tri smjese zajedno pomiješati.

Glazura:

- 30 dkg čokolade
- 2 dl slatkog vrhnja

Čokoladu otopite na pari. Slatko vrhnje zakipite i ulijte u čokoladu. Miješajte na pari tako da dobijete glatku smjesu.

Tijesto nafilet kremom. Staviti na par sati u frižider da se stegne.

Rezati male kocke. Svaku nabost na vilicu i umakat u glazuru.

Kad se glazura stegne minjone ukrasiti sa bademima i lješnjacima.

PAHULJICA MINJONI

Tijesto:

- 8 dkg šećera
- 6 jaja
- 5 dkg ribane čokolade
- 2 velike žlice prezli
- 1 vanili šećer
- ½ praška za pecivo

Pjenasto izmiješati žumanjke sa šećerom. Umiješati prezle, čokoladu, prašak za pecivo i čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Ispeći. Hladno dvaput vodoravno prerezati.

Nadjev:

- 4 bjelanjka
- 15 dkg šećera
- 10 dkg mljevenih oraha

- vanili šećer
Bjelanjke i šećer istući u čvrsti snijeg. Umiješati orahe.

Sa ½ nadjeva nafilati kore. Staviti kolač na par sati u frižider da se stisne.

Izrezati male kocke. Premazati ih sa svih strana odvojenim nadjevom.
Posuti čokoladnim mrvicama.

RUM MINJONI

Tijesto:

- 15 dkg šećera
- 4 jaja
- 2 velike žlice prezli
- ½ praška za pecivo
- 1 vanili šećer
- 1 žlica ruma

Pjenasto izmiješati žumanjke i šećer. Umiješati ostalo i čvrst snijeg od bjelanjaka.
Ispeći u plehu.

Hladno kalupom ili čašom izrezati u pogačice.

Ostatak tijesta narezati u sitne kocke i preliti sa 2 velike žlice ruma.

Nadjev:

- 4 žumanjka
- 15 dkg šećera
- 10 dkg putra
- 5 dkg čokolade
- 1 vanili šećer
- 2 žlice ruma
- 1 dl mlijeka
- pekmez od marelice

Ostatak tijesta narezati u sitne kocke i preliti sa 2 velike žlice ruma.

Žumanjke, šećer i mlijeko skuhati na pari u gustu, glatku kremu.

Putar pjenasto izmiksati. Umiješati hladnu kuhanu kremu, ribanu čokoladu i tijesto.

Glazura:

- 20 dkg štaub šećera
 - 2 žlice ruma
- Dugo miješati.

Pločice tijesta premazati pekmezom. Stavljati hrpice nadjeva (u obliku kestena) preliti ih glazurom.

ORAH MINJONI

Tijesto:

- 7 dkg šećera
- 5 jaja
- 5 dkg oraha
- 3 velike žlice prezli
- 1 vanili šećer
- 1 prašak za pecivo

Pjenasto istući žumanjke sa šećerom. Umiješati ostalo i čvrst snijeg od bjelanjaka.

Ispeći. Hladno jedanput vodoravno prerezati.

Nadjev:

- 10 dkg šećera
- 15 dkg mljevenih oraha
- 1,5 dl mlijeka
- 15 dkg putra
- 2 žlice ruma
- 1 vanili šećer

Šećer, orahe i mlijeko gusto ukuhati. Putar pjenasto izmiješati, umiješati ohlađenu skuhanu smjesu i orahe.

Tijesto nafilati sa 2/3 nadjeva. Odozgora premazati ostatak nadjeva.
Kolač staviti u frižider da se stegne. Izrezati male kocke.

Glazura:

- 30 dkg štaub šećera
- 4 žlice jake crne kave

Dobro izmiješati. Glazirati minjone.

Ukrasno ih išarati otopljenom čokoladom (tamnom ili bijelom) i ukrasiti polovicom oraha.

KIFLICE OD KOKOSA

- 40 dkg brašna
- 25 dkg margarina
- 1 prašak za pecivo
- 2 jaja
- 10 dkg šećera
- 25 dkg kokosa.

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga nap sati u frižider.
Oblikujte kiflice. Ispecite ih.
Pečene uvaljajte u štaub šećer,

KOKOS PUSLICE

- 30dkg kokosa
- 30 dkg šećera
- 4 bjelanjka

Bjelanjke i šećer istucite u čvrsti snijeg. Umiješajte kokos.
Žlicom oblikujte puslice na dobro podmazanom limu i pecite na blagoj vatri.

CIMET KIFLICE

- 25 dkg brašna
- 2 žumanjka
- vanili šećer
- 1 žličica cimeta
- 10 dkg mljevenih badema
- 20 dkg putra

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
Oblikujte kiflice i ispecite ih. Pečene uvaljajte u štaub šećer u koji ste umiješali malo cimeta.

ČAJNE KUGLICE

- 25 dkg brašna
- 20 dkg šećera
- 3 velike žlice meda
- cimet
- klinček
- 1/2 žličice sode bikarbone

Za uvaljati:
- 1 bjelanjak
- 10 dkg sitno sjeckanih oraha / badema / lješnjaka

Zamijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
Oblikujte kuglice. Uvaljajte ih u blago tučeni bjelanjak i zatim u sjeckane orahe.
Ispecite.

ENGLESKI KEKSI

- 25 dkg integralnog brašna
- 5 dkg zobnih pahuljica
- 5 dkg kukuruznih pahuljica
- 10 dkg šećera
- 1 jaje
- 1 žumanjak
- 12,5 dkg putra

Od svega umijesiti tijesto. Staviti ga na par sati u frižider.
Tijesto razvaljati i rezati kalupom.
Kekse premazati umućenim žumanjkom i posuti zobnim pahuljicama, kukuruznim pahuljicama, sesamom, sjeckanim orasima – po izboru.

Ispeći.

MUESLI KEKSI

- 18 dkg putra
- 10 dkg šećera
- 3 velike žlice meda
- ribana kora 1 naranče
- 1 jaje
- 10 dkg brašna
- 35 dkg muesli, ja po ukusu

Putar i šećer (ako su mueslii dosta slatki smanjite količinu šećera) istucite u pjenastu smjesu. Dodajte ostalo i umijesite tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte, izrežite kalupom kekse i ispecite.

BEČKE ŠAPICE

- 15 dkg putra
- 20 dkg štaub šećera
- 2 jaja
- 15 dkg brašna
- ribana korica limuna

Putar i šećer pjenasto izraditi. Dodavati postepeno jaja stalno miješajući. Dodati brašno i umijesiti mekano tijesto.

Špricom raditi na limu (podmazanom i posutom brašnom) šapice. Možete raditi i vjenčice. Ispecite ih.

Pečene sa oba kraja umočite u otopljenu čokoladu i pospite sjeckanim orasima ili pistacijama.

KOLAČIĆI SA MAKOM

Tijesto:

- 12,5 dkg putra
- 12,5 dkg štaub šećera
- 3 žumanjka
- 25 dkg brašna
- na vrh noža soli
- par kapi vanilin ekstrakta

Od svega umijesite glatko tijesto. Zamotajte ga u foliju i stavite u frižider na par sati.

Razvaljajte i izrežite okrugle pločice.

Nadjev:

- 1 velika žlica meda
- 0,6 dl vode
- 5 dkg mljevenog maka
- 2 velike žlice štaub šećera
- ribana korica od limuna
- 1 žlica soka od limuna
- 3 dkg grožđica
- 5 dkg mljevenih badema
- 1 jaje

Mak pomiješajte sa vodom, medom, šećerom i limunom. Zagrijte do ključanja stalno miješajući.

Umiješajte ostalo.

Svaku pločicu premažite sa ulupanim jajem. Na sredinu stavite hrpicu nadjeva. Krajeve savijte prema sredini tako da djelomično pokriju nadjev oblikujući trougao. Dobije se izgled trorogog vojničkog šešira. Ispecite.

GRIZ RUŽICE

- 30 dkg putra
- 10 dkg štaub šećera
- 6 jaja
- 30 dkg griza
- čvrsti pekmez

Na pari miješajte putar i štaub. Maknite sa pare i umiješajte jedan po jedan žumanjak tako da smjesa bude pjenasta. Tada dodajte griz i dobro izmiješajte.

Tijesto stavite u špricu. Na podmazanom i pobrašnjenom plehu istiskujte ružice. U sredinu svake stavite malo pekmeza. Ispecite.

GLAZIRANE VANILICE

- 30 dkg brašna
- 1 žličica cimeta
- 1/2 žličice klinčeka
- 2 jaja
- 1 žumanjak
- 15 dkg šećera

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga u frižider na par sati.
Razvaljajte i izrežite polumjesece. Ispecite ih.

Glazura:

- 10 dkg štaub šećera
- 1 žlica soka od limuna

Dobro izmiješajte i glazirajte kolačiće.

MALI MEDENJACI

- 50 dkg brašna
- 25 dkg meda
- 1 prašak za pecivo
- 12 dkg šećera
- 2 žličice cimeta
- 2 jajeta
- 10 dkg putra

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
Oblikujte kuglice, stavite ih na pleh i blago pritisnite.
Ispecite.
Možete ih pečene prošarati otopljenom čokoladom, svjetlom ili tamnom.

1. MEDVJEDE ŠAPE

- 1 šalica brašna
- 1/4 praška za pecivo
- 1/2 šalica masti
- 1 šalica šećera
- 1 šalica mljevenih oraha
- 1 jaje

Zamijesiti, peći u kalupićima za šape namazanim rastopljenom mašću i posutim brašnom. Vruće uvaljati u šećer u prahu. Peći NAJMANJE 10 dana prije Božića (po tradiciji se peku 13.12. na Svetu Luciju), jer moraju omekšati. Čuvati u limenoj kutiji.

2. BOŽIČNO ČAJNO PECIVO

- 50 dag maslaca
- 25 dag šećera u prahu
- 3 bjelanjka
- 70 dag glatkog brašna
- 2,5 dag kakao-praha
- 1 vanilin-šećer

Pjenasto izmiješati maslac, dodati šećer, bjelanjke, brašno i vanilin šećer. U polovicu smjese umiješati umiješati kakao. Štrcaljkom ili presom za kekse istiskivati ružice na vlažan lim i peći na 180 stupnjeva. Po dvije – tamnu i svjetlu spajati džemom.

3. BOŽIČNI LINZERI

- 30 dag brašna
- 6 dag Gustina
- 9 dag šećera u prahu
- 21 dag maslaca
- 6 dag badema
- 4 žutanjka

Umijesiti prhko tijesto, neka se odmara u hladnjaku 1 sat. Tanko razvaljati i praviti okrugle kekse, polovicu s rupicama. Peći na masnom papiru, 10 minuta na 200 stupnjeva. Oprezno izvaditi, a kekse s rupicama još vruće posuti šećerom u prahu. Cijele kekse namazati marmeladom od jagoda ili višnje, i pokriti keksima su rupicama.

4. ZVJEZDICE S CIMETOM

3 bjelanjka
25 dag šećera u prahu
1 žlicu mljev. cimeta
2 žlice limunovog soka
25 dag sitno samljevenih badema

U čvrst snijeg od bjelanjaka pomalo umiješati šećer u prahu, miješati još 7 minuta da smjesa postane sjajna. 3 žlice odvojiti za ocaklinu. U snijeg umiješati bademe, cimet i limunov sok. To tijesto hladite 1 sat u hladnjaku u plastičnoj foliji. Razvaljati 0,5 cm debelo, na površini posutoj kristal-šećerom. Izrezati zvjezdice i položiti ih na lim pokriven masnim papirom. Zvjezdice premazati odvojenim dijelom snijega. Ostaviti ih na sobnoj temperaturi (najbolje preko noći). Peći ih na 225 stupnjeva 4-5 minuta. Paziti da ocaklina ostane bijela.

5. RUM TORTICE

10 dag šećera
18 dag maslaca
2 žutanjka
1 vanilin-šećer
limunova korica
1 žličica praška za pecivo
25 dag glatkog brašna

Maslac, žutanjke i šećer pjenasto izmiješati, dodati malo ruma, limunovu koricu, temeljito izmiješati. Dodati brašno s praškom za pecivo, zamijesiti tijesto, zamotano u foliji hladiti 2 sata. Razvaljati 2-3 mm debelo, izrezati kalupićem, i svjetložuto ispeći na 180 stupnjeva. Ohlađeno spojiti pekmezom od marelice.

2 žlice ruma
šećer u prahu

Izmiješati u glazuru, umočiti svaku torticu i ukrasiti polovicom kandirane trešnje.

6. CVJETIĆI

1 prašak za pecivo
100 g mljevenih lješnjaka
70 g šećera u prahu
1 jaje
150 g maslaca
200 g brašna

nutella

Umijesiti tijesto, tanko razvaljati, rezati kekse, od kojih polovicu s rupicom. Peći na 180 stupnjeva, 10-12 minuta. Gornje kekse posuti šećerom u prahu, spajati s ugrijanom nutellom.

7. ČOKOLADNI PERECI

14 dag brašna
1/8 praška za pecivo
6 dag šećera
vanilin šećer
1 dag čokolade
5 dag oraha
7 dag maslaca
1 jaje
1/2 žlice mljeka

Izrezati perece, ispeći u namaštenom limu.

8. BRESKVICE

3 kuhana žutanjka
17,5 dag brašna – pola oštro, pola meko
14 dag maslaca
7,5 dag šećera u prahu
pola praška za pecivo
1 vanilin šećer
malo rakije breskovače

Žumanca propasirajte, dodajte brašno izmiješano s praškom za pecivo, maslac, šećer u prahu, vanilin šećer i breskovaču. Zamijesite tijesto i ostavite ga stajati 1 sat. Oblikujte male okruglice, složite ih na namašćen pleh i pecite na temperaturi od 160°C oko 30 minuta. Kuglice ne smiju biti jako pečene (ne smiju se zažariti).

Ohlađene kuglice spajajte pripremljenom kremom
5 – 7,5 dag maslaca
5 – 7,5 dag šećera u prahu
7,5 dag mljevenih oraha
Obojati ekstraktom od jagoda i mente i uvaljati u šećer

9. ORAHOVI POLJUPCI

2 bjelanjka
21 dag šećera
1 žumanjce
lim. korica
21 dag oraha

U tvrdi snijeg dodati šećer, žutanjak, lim.koricu, pa na kraju orahe. Peći 30 minuta, na 150 stupnjeva.

10. TORTICE

25 dag brašna
3 dag kakao praha
10 dag margarina
15 dag šećera
2 žutanjka
malo sode bikarbone
prašak za pecivo
1/4 čaše kiselog vrhnja

Razvaljati na 3 mm, praviti tortice, peći na 150 stupnjeva

Puniti kremom: 1/4 l mlijeka
2 žlice griza
1 vanilin šećer – skuhati da bude gusto. U hladno umiješati
12,5 dag margarina
10 dag šećera

Lijepiti kremom, prelitu glazurom od čokolade.

11. ČOKOLADNE ZVJEZDICE

25 dag šećera
20 dag oraha
5 dag čokolade
2 bjelanjka

U čvrsti snijeg umiješati šećer, bademe, naribanu čokoladu. Razvaljati, oblikovati zvjezdice, peći na 150 stupnjeva. Ohlađene umočiti u čokoladnu glazuru.

12. ZVJEZDICE S OKUSOM NARANČE

20 dag brašna
6 dag mljevenih oraha
1/2 žličice praška za pecivo
15 g kakao-praha
7,5 dag šećera
1 vanilin šećer
narančina korica
1 jaje
15 dag margarina

Umijesiti tijesto, tanko razvaljati, izrezati zvjezdice, peći na limu obloženom masnim papirom 10 min. na 200 stupnjeva.

7,5 dag bijele čokolade
7,5 dag slatkog vrhnja
7,5 dag maslaca
narančina korica

U zagrijanom slatkom vrhnju otopiti usitnjenu čokoladu, u ohlađeno dodati izrađeni maslac i koricu naranče. Miješati 2-3 minute mikserom. Naštrcati nadjev na polovicu zvjezdica, pokriti preostalima, ukrasiti po želji.

13. PRALINE

9 dag maslaca
3 dag šećera u prahu
1 vanilin šećer
12,5 dag brašna

Mikserom miješati maslac i šećer, dodati brašno, hladiti 15 min zamotano u foliju. Razvaljati na 3 mm, izrezati krugove, peći na 200 stupnjeva 8 minuta.

15 dag nugata (kinderlada)
7,5 dag čokolade
3-4 žlice slatkog vrhnja

Nugat, usitnjenu čokoladu i vrhnje otopiti na pari. Izmiješati mikserom. Na ohlađene kekse štrcaljkom nanijeti nadjev. Preliti čokoladnom glazurom i ukrasiti komadićem ušećerene trešnje.

14. IŠLERI

20 dag maslaca
28 dag brašna
10 dag šećera
7 dag oraha
1 jaje.

Razvaljati, peći tortice

Hladno puniti kremom: 10 dag šećera
5 dag čokolade
2 žličice kakao praha
10 dag maslaca
2 žličice crne kave
Prelići čokoladnom glazurom.

15. CRNE VANILICE

400 g brašna
280 g maslaca
140 g šećera u prahu
2 žutanjka
100 g čokolade

Umijesiti tijesto i praviti kekse (polovicu s rupicom). Peći na 200 stupnjeva. Gornji kolačić prelići čokoladnom glazurom, spajati kremom po želji.

16. SLATKA ROLADA

10 dag oraha
10 dag šećera u prahu
10 dag čokolade
2 žlice ruma

Zamijesiti i razvaljati na foliji.

5 dag maslaca
10 dag šećera u prahu
1 tvrdo kuhani žutanjak
1 žlica ruma

Pjenasto izmiješati maslac sa šećerom, dodati pasirani žutanjak i rum. Razvaljati na tijesto s orasima i napraviti tanku roladu. Sušiti 2 dana i rezati na ploške.

17. ČOKOLADNE KUGLICE S RUMOM

18,5 dag otopljene tamne čokolade
1,25 dl kiselog vrhnja
25 dag mljevenog kekisa
60 ml tamnog ruma
15 dag nasjeckanog neslanog kikirikija
18,5 dag otopljenog maslaca
2,5 dag kakao praha
16 dag šećera u prahu

Za glazuru, 125 g otopljene čokolade, 30 g maslaca, 90 g kokosovog brašna

Otopljenu čokoladu pomiješati s vrhnjem, i, nakon što se stisne u hladnjaku, napraviti čokoladne loptice.

U većoj posudi, pomiješati kekise, rum, kikiriki, maslac, kakao i šećer. Tom smjesom obložiti kuglice od čokolade, ostaviti da se stisnu u hladnjaku.

Kuglice umiješati u smjesu otopljene čokolade, maslaca i kokosovog oraha.

18. KUGLICE OD JABUKA

3-4 jabuke
10 dag kekisa
10 dag mljevenih oraha
10 dag šećera

Jabuke naribati, posuti šećerom i pirjati na laganoj vatri da ispari sav sok. Dodajte sitno samljevene kekise i orahe i sve dobro izmješajte. Praviti kuglice, uvaljati u orahe.

19. KUGLICE OD KEKSA I ORAHA

15 dag petit beurre kekse
1 žlica ruma
3-4 žlice šećera u prahu
1 Vanilin šećer Dolcela
10 dag mljevenih oraha
100 ml mlijeka

5 dag kokosovog brašna

Usitniti kekse, dodati bademe, vanilin šećer, šećer u prahu, rum i mlijeko. Oblikovati kuglice, Smjesu dobro promiješajte tako da dobijete kompaktnu smjesu. Uvaljati u kokos.

OBLATNE S KAVOM

- 75 dkg šećera
- 3 žumanjka
- 10 dkg čokolade za kuhanje
- 0,5 dl jake crne kave
- 25 dkg putra
- 1 paket oblatni

U kavi rastopiti čokoladu na pari.

Pjenasto izraditi žumanjke sa šećerom. Umiješati ohlađenu kavu s čokoladom.

Pjenasto izraditi putar, pomiješati sa kremom sa žumanjcima.

Nafilati oblatne, gornju staviti sa glađom stranom prema gore.

Premazati sa kremom i posuti sa malo obične mnjevene kave ili staviti glazuru od čokolade.

PAHULJICA OBLATNE

- 1 paket oblatni
- 10 dkg bijele čokolade za glazuru
- 40 dkg šećera
- 1 dl vode
- 25 dkg margarina
- 4 dl mlijeka u prahu
- 3 vanili šećera

Šećer i vodu staviti da provri. U vruće dodajte narezani margarin, mlijeko u prahu i vanili šećer. Dobro izmiješajte. Filajte oblatne. Gornju stavite sa glatkom stranom prema gore. Po njoj premažite čokoladu otoplenu na pari.

KARAMEL KOCKE

- 80 dkg šećera
- 1 l mlijeka
- 15 dkg mljevenih oraha
- 2 vanili šećera
- 1 paket oblatni
- šaka sitno sjeckanih oraha

Šećer i mlijeko kuhajte dok se ne zgusne i sirup dobije boju bijele kave.

Skinite s vatre i umiješajte mljevene orahe i vanili šećer.

Filajte oblatne. Gornju stavite sa glatkom stranom prema gore. Po njoj premažite filu i pospite sjeckanim orasima.

OBLATNE SA SMOKVAMA

- 1 pakiranje oblatne
- 20 dkg sitno nasjeckanih smokava
- 25 dkg šećera
- 25 dkg mljevenih oraha
- 2 velike žlice ruma
- 2-3 žlice vode
- 10 dkg čokolade za kuhanje

Šećer i vodu prokuhati. Kad se zgusne umiješati smokve, orahe i rum.

Filati oblatne i preliti sa otopljenom čokoladom.

VOĆNE OBLATNE

- 1 pakiranje oblatni
- 8 žumanjaka
- 1 limun
- 25 dkg putra
- 25 dkg šećera
- 5 velikih žlica džema po ukusu
- 10 dkg bijele čokolade za glazuru
- sjeckano kandirano voće ili žele bomboni za ukras

Pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer. Skuhajte na pari. U ohlađeno umiješajte džem i limunov sok.

Putar pjenasto izradite i umiješajte u gornju smjesu.

Filajte oblatne.

Po zadnjoj premažite otoplenu čokoladu i pospite žele bombonima ili kandiranim voćem.

Možete prvo izmiješati kuhanu kremu s putrom i limunovim sokom pa podijeliti na 3 dijela i u svaki umiješati drugi džem.

FINI MEDENJACI

- 2 velike žlice meda
- 25 dkg brašna
- 10 dkg šećera
- 15 dkg oraha
- 12 dkg masti (margarina, putra)
- na vrh noža soli
- cimet
- ribana korica limuna
- 1 velika žlica ruma
- 3 žumanjka

Umijesite glatko tijesto. Stavite na par sati u frižider.

Razvaljajte i režite kekse ili oblikujte polu loptice.

Ispecite.

MEDENE ZVJEZDICE

- 50 dkg meda
- 30 dkg šećera
- 35 dkg brašna
- 15 dkg margarina
- 10 dkg mljevenih badema
- 10 dkg mljevenih lješnjaka
- 10 dkg naribane čokolade
- 1 jaje
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica đumbira
- 1 prašak za pecivo
- kondenzirano mlijeko i bademi za ukuras

Na pari zagrijavajte miješajući med, šećer i margarin da dobijete glatku smjesu.

Kad se ohladi umiješajte ostalo i izradite glatko tijesto. Stavite na par sati u frižider.

Razvaljajte, izrežite kalupom zvijezdice, premažite ih kondenziranim mlijekom i ukrasite bademima.

Ispecite.

HVARSKI PAPRENJACI

- 1 l meda
- ¼ l ulja
- ¼ l prošek
- klinčić u prahu
- cimet u prahu
- vanilija
- žličica šafrana
- na vrh noža papra
- brašna po potrebi

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte na 1 cm debljine. Kalupom za paprenjake izrežite kekse.

Ispecite ih.

SLAVONSKI PAPRENJACI

- 25 dkg meda
- 25 dkg brašna
- 25 dkg mljevenih oraha
- 20 dkg masti
- 2 cijela jaja
- cimet
- vanilija
- klinčić

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga u frižider na par sati.
Razvaljajte na 1 cm debljine, kalupima za paprenjake izrežite kekse.
Ispecite ih. Pečene pospite štaub šećerom.

ORAHOVI ROŠČIĆI

Tijesto:

- 40 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 10 dkg šećera
- 1 vanili šećer
- 1 jaje
- 5 velikih žlica mlijeka
- 10 dkg putra

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
Tanko razvaljajte i izrežite kvadratiće.

Nadjev:

- 20 dkg mljevenih oraha
- 5 dkg šećera
- 1 vanili šećer
- 2-3 velike žlice ruma (ili mlijeka)
- 5 dkg grožđica.

Sve zajedno izmiješajte.

na kvadratiće stavite malo nadjeva, dijagonalno ih smotajte i savijte roščiće.
1 jaje dobro umutite i premažite roščiće.
Ispecite ih.

ANANAS HRPICE

- 3 koluta ananasa iz konzerve
- 1 žlica soka od ananasa
- 3 bjelanjka
- 15 dkg šećera
- 40 dkg mljevenih badema

Ananas sitno narežite. Od bjelanjaka i šećera istucite čvrsti snijeg, umiješajte ananac, sok i bademe.
Žlicom slažite male hrpice na podmazan pleh. Pecite na blagaj vatri.

Glazura:

- 15 dkg štaub šećera
- 2 žlice soka od ananasa

Dugo miješajte da dobijete glatku smjesu.

Glazuru prelijte preko vrućih kolačića.

ROMBOVI SA KOKOSOM I ORASIMA

Tijesto:

- 25 dkg brašna
- 25 dkg margarina
- 15 dkg šećera
- 2 jaja
- na vrh noža soli
- 2 vanili šećera

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte i položite u protvu.

Tijesto premažite sa nekim kiselkastim pekmezom.

Krema:

- 15 dkg kokosa

- 15 dkg mljevenih oraha
- 10 dkg šećera
- 1 vanili šećer
- 5 dkg margarina
- 3 žlice vode

Rastopite margarin, umiješajte ostalo. Premažite po pekmezu i ispecite.

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 5 dkg putra

Otopite na pari i dobro izmiješajte u glatku smjesu.

Glazuru premažite po pečenom kolaču i pospite sjeckanim orasima i kokosom.

Hladno izrežite na male rombove

LJUBAVNA PISMA

Tijesto:

- 30 dkg brašna
- 15 dkg putra
- 5 dkg šećera
- 4 žumanjka
- ½ praška za pecivo

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte i izrežite kvadrate.

Nadjev:

- 4 bjelanjaka
- 15 dkg šećera
- 15 dkg mljevenih badema

Bjelanjke i šećer istucite u čvrsti snijeg. Umiješajte bademe.

Na kvadrate tijesta stavljajte hrpice nadjeva i savinite stranice kao pismo.

Ispicite

- marcipan
- jestiva crvena boja

Obojite marcipan, razvaljajte ga i režite malena srca.

Srva sa malo bjelanjaka slijepite na sred pisma, „zapečatite“ ga.

Ili stavite kupovna šećerna srca.

BRESKVICE

Tijesto:

- 1 kg brašna
- 6 žumanjaka
- 1,5 dl ulja
- 2 dkg germe
- 4,5 dl mlijeka
- 1 žlica šećera

- ribana limunova korica

Germu, šećer i 1 veliku žlicu brašna razmutite u 2 dl toplog mlijeka. Kad se dignu umijesite sa ostalim sastojcima. Tijesto tucite tako dugo dok se ne počnu pojavljivati mjehuri.

Premijesite, stavite u vandlicu, pokrijete kuhinjskom krpom i ostavite da se dignu.

Tijesto premijesite i oblikujte kuglice veličine oraha.

Ispicite ih. Kad se ohlade izdubite ih i stavite mrvice na stranu.

Nadjev:

- mrvice od tijesta
- 15 dkg mljevene čokolade
- 1 dl ruma
- 10 dkg šećera
- 6 bjelanjaka stučenih u čvrsti snijeg
- 5 dkg otopljene čokolade ili 2 velike žlice pekmeza od šljivja

Sve zajedno dobro izmiješajte.

Punite kuglice i spajate ih po dvije zajedno.

Obojite ih ekstraktom maline, banane, marelice i mentola. Četvrtinu pistacije možete zataknuti kao kličak.

ZACINJENE PLOŠKICE

Tijesto:

- 15 dkg putra
- 12 dkg šećera
- 1 jaje
- pol žličice cimeta
- na vrh noža mljevenog klinčeka
- malo muškarnog orašića

- ribana korica 1 limuna
- 12 dkg brašna
- 10 dkg mljevenih badema
- 2 dkg jako sitno sjeckanih badema
- 12 dkg prezli

- 1 žumanjak i polovice badema za ukras ili
- 20 dkg štaub šećera i 3 žlice limunovog soka i malo arancina

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte i izrežite pravokutnike.

Svaki premažite umućenim žumanjkom . Polovice badema stavite u svaki kut po jednu i jednu u sredinu ploškice. Kolačiće ispecite.

Možete rezati i razne oblike kalupima i pečene glazirati glazurom od šećera i posuti arancinima.

MARCIPIAN KOCKE

Tijesto:

- 15 dkg mljevenih badema
- 15 dkg šećera
- 20 dkg putra
- 4 bjelanjaka
- 7 dkg brašna

istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i šećera. Pjenasto izradite putr pa mu primješajte snijeg, bademee i brašno. Ispecite

Nadjev I:

- 4 žumanjka
- 15 dkg šećera

Pjenasto izmiješajte, premažite na tijesto i dopecite na blagoj vatri.

Nadjev II:

- 7 dkg šećera
- 7 dkg putra
- 10 dkg šokolade

Otopite na pari i dobro izmiješajte u glatku smjesu.

Premažite po ohlađenom kolaču.

Pospite sitno sjeckanim bademima.

LIMUN ŠNITE

Tijesto:

- 30 dkg brašna
- ¼ praška za pecivo
- 8 dkg margarina
- 6 dkg šećera
- 1 jaje
- naribana korica 1 limuna
- malo mlijeka po potrebi

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Podijelite na 4 jednaka komada i svaki tanko razvaljate u list.

List ispecite na prevrnutoj protvi u kojoj ćete kolač slagati.

Nadjev:

- 4 dl mlijeka
- 1 puding okusa limuna
- 17 dkg margarina
- 1 vanili šećer
- ribana korica limuna
- 2 žlice limunovog soka

U mlijeku skuhajte puding i šećer. Ohladite.

Margarin pjenasto izradite pa mu dodajte hladan puding, koricu i sok limuna.

Listove tijesta nafilajte kremom.

Gornji list premažite kremom i pospite sitno sjeckanom kandiranom limunovom koricom.

MEDVJEDE ŠAPE II

- 3 šalice brašna
- ¼ praška za pecivo
- 1 šalica šećera
- 2 šalice mljevenih oraha
- 1 šalica svinjske masti
- 1 jaje
- 2 žlice meda

- vanilija
- štaub šećer

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider. Kalupe premažite mašću i pobrašnite. Utisnite malo tijesta, ne više od 2/3 kalupića jer će pečenjem narasti. Ispecite šapice. vreće ih vadite iz kalupa i uvaljajte u štaub šećer.

RAFIOLI

Tijesto:

- 70 dkg brašna
- 20 dkg margarina
- 4 jaja
- 2 žutanjka
- 6 dkg šećera
- na vrh noža soli
- ribana korica limuna
- mlijeka po potrebi

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider. Tanko razvaljajte (kao za rezance).

Nadjev:

- 4 jaja
 - 40 dkg šećera
 - 40 dkg mljevenih badema
 - ribana korica limuna
 - 3 žlice maraskina
 - 1 žlica rakije
 - cimet
 - malo muškato oraščića
- Izmješajte sve zajedno.

Na razvaljano tijesto stavljajte u redu hrpice nadjeva, preklopite ih tijestom i režite polukružne oblike čašom ili kalupom. Ispecite.

Pečene odmah na jednoj strani navlažite sa malo rakije i uvaljajte u kristal šećer. Moraju odstajati nekoliko dana.

PRINCEZICE

Tijesto:

- 2,5 dl mlijeka
- mali soli
- 10 dkg margarina
- 15 dkg brašna
- 4 jaja

Mlijeko i sol stavite da zakuha. Dodajte margarin i stalno mješajte da dobijete povezanu smjesu. Uspite brašno. Kuhajte stalno miješajući tako da dobijete smjesu kao puding.

Maknite sa vatre i dodajte jedno po jedno jaja stalno miješajući. kad se smjesa malo prohladi.

Na namazanu protvu stavljajte male hrpice tijesta na većim razmacima.

Ispecite.

Nadjev:

- 3 žutanjka
- 15 dkg šećera
- 4 dkg brašna
- 1/2 l mlijeka
- 7 dkg putra
- 1 vanili šećer

Žutanjke pjenasto izmješajte sa šećerom. Umješajte brašno i pofurite kipućim mlijekom. Skuhajte na pari u glatku smjesu.

Putar pjenasto izradite i umješajte hladnu kuhanu kremu.

Hladne pricenzice vodoravno prerežete i nafilate kremom pomoću vrećice (ili šprice) za ukrašavanje. Poklopite i poklopčić pospite štaub šećerom.

Kako tijesto jako navlači vlagu (postat će žilavo a ne hrskavo), princeze slažite prije posluživanja.

BIJELE ŠAPE

- 15 dkg kokosovog brašna
- 2 jaja
- 20 dkg šećera
- 25 dkg margarina
- 50 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo
- ribana korica limuna
- mlijeko po potrebi

Od svega umijesite tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
kalupe dobor namastite i pospite brašnom. Komadiće tijesta urtisnite u kalupe samo do 2/3 jer će narasti.
Ispecite. Još vruće vadite iz kalupa i kad se ohlade uvaljajte u štaub šećer.

NON PLUS ULTRA

Tijesto:

- 28 dkg brašna
- 25 dkg putra
- 3 žumanjaka
- 5 dkg šećera
- 1 vanili šećer

Umijesite glatko tijesto i stavite ga na par sati u frižider.
Razvaljajte i izrežite okrugle keksiće.

Nadjev:

- 3 bjelanjka
- 20 dkg šećera

Bjelanjke i šećer istucite u čvrsti snijeg.

Na tijesto stavljajte male hrpice snijega ili ga ukrasno istisnite špricom za ukrašavanje.
Ispecite.

Po dva kolačića sljepite kiselkastim pekmezom.

ŠTRUMFOVI

Tijesto:

- 4 jaja
- 4 dl šećera
- 1 dl ulja
- 1 dl mljeka
- 4 dl brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice kakaa

Žumanjke i šećer pjenasto izradite. Umiješajte ostalo i čvrsti snijeg od bjelanjaka.
Ispecite u većoj protvi, tako da tijesto bude tanko.

Hladno izrezati na okrugle pločice. Pločice navlažiti sa mlijekom i rumom. Ostatak tijesta zdrobiti.

Nadjev:

- 1 dl vode
- 10 dkg šećera
- 10 dkg kokosovog brašna
- 10 dkg putra

Vodu i šećer prokuhati u gusti sirup. Putar pjenasto izraditi. Umiješati kokos, komadiće tijesta i hladan sirup.

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 5 dkg putra

Čokoladu i putar otopiti na pari i izmiješati u glatku smjesu.

Pločice tijesta filati kremom. Preliti glazurom i ukrasiti čokoladnim mrvicama i kokosom.

KORČULANSKE KUGLICE

Tijesto:

- 30 dkg putra
- 12 dkg šećera
- 3 žumanjka
- ribana korica limuna
- 45 dkg brašna

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
Oblikujte kuglice veličine oraha. Svaku u sredini izdubite pomoću kuhače.
Stavite ih na protvu i premažite tučenim žumanjkom.

Nadjev:

- 1 bjelanjak
- 1 žlica šećera
- 2 vanili šećera
- 10 dkg čokolade u prahu
- 3 velike žlice mljevenih oraha
- 2 velike žlice mljevenih badema
- 1 veća jabuka sitno naribana

Bjelanjak i šećer istucite u čvrsti snijeg, umiješajte ostalo.

Kolačiće punte nadjevom i ispecite.

ORASI

Tijesto:

- 45 dkg margarina
- 15 dkg šećera
- 15 dkg mljevenih oraha
- 2 žličice kakaa
- 2 velike žlice ribane čokolade
- 40 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo

Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.

Komadiće tijesta stavljajte u dobro podmazane i nabrašnjene kalupe u obliku orahovih polutki. Napunite kalupić so 2/3 jer će se tijesto pečenjem dići. Ispecite ih.

Nadjev:

- 20 dkg margarina
- 15 dkg šećera
- 10 dkg mljevenih oraha
- 2 žumanjke
- 2 žlice ruma

Žumanjke i šećer pjenasto izradite i skuhaite na pari tako da se zgusne.

Margarin pjenasto izradite. Umiješajte hladnu kuhanu kremu, orahe i rum.

Kremom sljepljujte dva i dva kolačića.

ŠUBARE I

Tijesto:

- 25 dkg brašna
- 10 dkg margarina
- 20 dkg šećera
- 5 dkg ribane čokolade
- 1 jaje
- 1 žličica kakaa
- 1 prašak za pecivo.

Margarin i šećer pjenasto izradite, dodajte jaje i dalje tucite dok ne dobijete glatku pjenušavu svijetlu masu. Umiješajte ostalo i ispecite.

Pečeno hladno tijesto izrežite u okrugle pločice.

Nadjev:

- 2 dl mlijeka
- 15 dkg oraha
- 1 vanili šećer
- 15 dkg šećera
- 15 dkg margarina

Zakipite mlijeko sa šećerom i pofurite orahe. Margarin pjenasto izmiješajte i umiješajte ohlađene orahe.

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 5 dkg putra

Čokoladu i putar otopite na pari i izmiješajte u glatku smjesu.

- grubo mljeveni orasi za ukras

Sa nadjevom spojite po dvije pločice tijesta. Kolačić malo omažite naokolo.

Okolo ga uvaljajte u mljevene orahe, a po vrh premažite čokoladnom glazurom.

ŠUBARE II

Tijesto:

- 8 jaja
- 7 velikih žlica brašna
- 8 velikih žlica šećera
- 1 dl mlačne vode
- malo ribane korice limuna
- 1/2 praška za pecivo

Pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer. Umiješajte ostalo i čvrst snijeg od bjelanjaka.

Ispecite biskvit. Hladan prerežite jedanput vodoravno.

Nadjev:

- 1/2 l mlijeka
- 1 vanili šećer
- 4 velike žlice šećera

- 2 velike na vrh žlice brašna
 - 25 dkg margarina
- U mlijeku skuhanje brašno i šećer kao puding.
margarin pjenasto izradite i umiješajte hladnu kuhanu kremu.

Glazura:

- 10 dkg bijele čokolade
 - 5 dkg putra
- Čokoladu i putar otopite na pari i izmiješajte u glatku smjesu.

- kokosovo brašno za ukras

Tijesto nafilajte kremom (malo kreme odvojite) i kolač po površini premažite sasvim tanko. Stavite u frižider da se stegne.

Režite kalupom ili čašom male šubarice. Po rubu ih premažite sa malo kreme i samo rub uvaljajte u kokos.
Po vrhu kolačić premažite glazurom.

SVEKRVINE OČI

- 25 dkg mljevenih lješnjaka
- 25 dkg štaub šećera
- 2 jaja
- sok i naribana korica 1 limuna
- 1 vanili šećer
- sitno sjeckani lješnjak za uvaljati kuglice
- kandirane višnje

Sve sastojke zajedno izmiješajte.
Oblikujte kuglice koje uvaljajte u sjeckane lješnjake.
U svakoj kuglici utisnite udubinu u koju stavite kandiranu višnju.

VUKOVARSKO OBLATNE

- 1 pakiranje oblatni

Bijela krema:

- 5 bjelanjaka
- 15 žlica šećera

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i šećera. Kuhajte ga na pari stalno miješajući.

Žuta krema:

- 5 žutanjaka
- 20 dkg šećera
- 20 dkg putra

Žutanjke i šećer pjenasto izmiješati. Skuhati na pari uz stalno miješanje u glatku kremu.
Putar pjenasto izraditi i umiješati u hladnu kuhanu kremu.

Punjenje:

- petit beure keksi
- crna kava

Glazura:

- 10 dkg čokolade
- 5 dkg putra

Otopite ih na pari i dobro izmiješajte u glatku masu.

oblatnu premažite bijelom kremom, stavite oblatnu, premažite ju žutom kremom, položite sloj keksa natopljenih u kavu, premažite bijelom kremom, stavite oblatnu, premažite ju žutom kremom, stavite zadnju oblatnu i prelijte ju glazurom.

LJEŠNJAK TROKUTIĆI

Tijesto:

- 20 dkg brašna
- 10 dkg šećera
- 5 dkg margarina
- 1 jaje
- 1 vanili šećer
- ½ žličice praška za pecivo

Umijesite glatko tijesto. stavite ga na par sati u frižider.
Razvaljajte ga i stavite u protivu. Premažite pekmezom.

Nadjev:

- 10 dkg margarina
- 10 dkg šećera
- 20dkg lješnjaka

- 2 žlice mlijeka
- 1 vanili šećer
Lješnjake popržite. Skinite im kožicu (koliko ide trljanjem) pa pola sameljite, a pola sitno nasjeckajte.
Otopite na vatri margarin i šećer u mlijeku. Kad zakipi umiješajte lješnjake.
Premažite na tijesto i ispecite.

Glazura:
- 10 dkg čokolade
- 5 dkg putra
Otopite na pari i dobro izmiješajte u glatku smjesu.

Ohladenom kolaču obrežite rubove. Narežite ga prvo na kvadrate, pa ih dijagonalno prerežite na trokute.
Oštre kutove umočite u glazuru.

RUŽICE OD ORAHA

Tijesto:
- 40 dkg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 20 dkg margarina
- 2 jaja
- 2-3 žlice mlijeka
- 2 žlice šećera
- ribana korica limuna
Umijesite glatko tijesto. Stavite ga na par sati u frižider.
Valjajte trake širine 15 cm ili po volje, kako velike ružice želite.

Nadjev:
- 20 dkg oraha
- 12 žlica mlijeka
- 6 žlica šećera
- 1 vanii šećer
- 1-2 žlice ruma
- 2 velike žlice prezli
Zakuhajte mlijeko sa šećerom, umiješajte ostalo.

Kad se nadjev ohladi premažite ga preko tijesta.
Savijte u roladu. Pokrijte folijom i stavite na sat u frižider.
Režite ostrim nožem šnite debele 1-1,5 cm. Malo ih na donjoj strani stisnite.
Stavite ružice u podmazan pleh i ispecite.

Preljev:
- 3 dl vode
- 25 dkg šećera
- sok od 1 limuna
Ukuhati u sirup.

Pečene ružice polijte vrućim preljevom.

BLAGDANSKO VOĆE

- 24 lijepje polovice oraha
- 12 datulja
- 12 suhih šljiva
- 10 dkg marcipana
- malo crvene, zelene i žute jestive boje
- 10 dkg čokolade
- 2 žlice slatkog vrhnja
- 10 dkg šećera

Marcipan podijelite na tri dijela i svaki pastelno obojite. Dobro ga izmijesite i od svake trećine napravite 12 jajašca.
Datuljama i šljivama izvadite koštice.
Na mjesto koštica stavite marcipan tako da kroz prerez viri. Marcipanom spojite polovice oraha
Čokoladu i vrhnje otopite na pari i glatko izmiješajte. 2/3 punjenih voćki umočite do pola u čokoladu.
Šećer sa 2 žlice vode ispržite u svijetli karamel. Umočite u njega preostalo voće.
Voće stavite u papirate košarice.

MEDENA SALAMA

Tijesto:
- 25 dkg raženog brašna
- 5 dkg glatkog brašna
- 5 žlica meda
- 2 jaja

- 1 prašak za pecivo
- 1 žličica cimeta
- malo klinčića
- 2 žlice ruma

Od svega umijesite glatko tijesto. Stavite ga u frižider na par sati. Podijelite na tri dijela i svaki tanko razvaljajte.

Nadjev:

- 5 dkg sjeckanih oraha
- 5 dkg arancina
- 5 dkg sjeckane čokolade
- 5 dkg grožđica
- 5 dkg sjeckanih smokava
- 5 dkg sjeckanih suhih šljivva
- 5 dkg sjeckanih suhih marelica
- 15 dkg šećera
- 1 žličica cimeta

Razvaljano tijesto premažite pekmezom i pospite nadjevom. Savijte salame. Premažite ih tučenim žumanjkom i ispecite.

Hladno režite u koso na šnite.

CITRON KEKSI

Tijesto:

- 20 dkg brašna
- 15 dkg putra
- 6 dkg šećera
- 5 dkg oguljenih mljevenih badema
- naribana korica 1 limuna

Umijesite glatko tijesto i stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte ga i režite kekse oblika po izboru.

Ispicite ih.

Glazura:

- 30 dkg štaub šećera
- sok 1 limuna

U šećer umiješajte sok. Dugo miješajte tako da dobijete glatku sjajnu bijelu masu.

Spajati sa glazurom po dva keksa.

Gornji keks prevući glazurom i ukrasiti citronatom ili komadićima želea od limuna.

KARAMELIZIRANE HRPICE

- 1,5 kg raznog sušenog i koštunjicavog voća (orasi, lješnjaci, bademi, pistacije, pinjoli, grožđice, datulje, suhe marelice, smokve, suhe šljive) veće voće narežite na komadiće
- 1/2 kg šećera
- 1/2 dl vode

Šećer i vodu na laganoj vatri upržite u svijetli karamel. Umiješajte voćnu mješavinu.

Pomoću dvije žlice stavljajte hrpice u košarice za minjone.

Žlice svaki put umočite u ulje

FIRENTINCI

- 10 dkg arancina
- 10 dkg bademovih listića
- 10 dkg grožđica
- 15 ušećerenih trešanja, narežite na 4 komada
- 10 dkg šećera
- 5 dkg meda
- 1/2 dl statkog vrhnja
- 1 žlica ruma
- 6 dkg gustina

Vrhnje, med i šećera prokuhati.

U hladno dodati ostalo.

Na papir za pečenje stavljat hrpice smjese i rastanjiti ih. Kolačići moraju biti tanki.

Ispići.

Glazura:

- 10 dkg čokolade

- 5 dkg putra
Otopiti na pari i izmiješati u glatku smjesu.

Donju stranu kolačića prevući glazurom i vilicom ucrtati valove.

BADEM TORTICE

Tijesto:

- 30 dkg brašna
- 20 dkg putra
- 10 dkg šećera
- 1 jaje
- ribana korica 1 limuna

Umijesite glatko tijesto i stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte ga, odrežite odgovarajuće komade i stavite u kalupe za tortice.

Tortice napunite nekim džemom ili ukuhanim voćem.

Nadjev:

- 2 žutanjka
 - 2 žlice slatkog vrhnja
 - 2 na vrh žlice mljevenih badema
- Izmiješajte i stavite na nadjev u torticama.
Ispecite.

VOĆNE KOCKE

Tijesto:

- 30 dkg brašna
- 20 dkg putra
- 10 dkg šećera
- 1 jaje
- ribana korica 1 limuna

Umijesite glatko tijesto i stavite ga na par sati u frižider.

Razvaljajte ga, položite u protvu i premažite nekim pekmezom.

Nadjev:

- 3 bjelanjaka
- 15 dkg sitno sjeckanih badema
- 15 dkg sitno sjeckanih oraha
- 15 dkg groždica
- 5 žlica slatkog vrhnja
- 10 dkg šećera
- 4 žlice prezli
- 1 velika žlica ruma

Bjelanjke i šećer istucite u čvrsti snijeg, umiješajte ostalo i premažite preko tijesta.

- 5 dkg bademovih listića

Pospite ih po nadjevu.

Ispecite.

LJEŠNJAKOVI PUŽIĆI

Tijesto:

- 2 jaja
- 12 dkg putra
- 20 dkg brašna
- 10 dkg mljevenih lješnjaka
- 10 dkg šećera
- 2 žlice kakaa
- sjeckani lješnjaci i 1 bjelanjak za ukras

Od svega osim kakaa umijesite glatko tijesto. Odvojite polovicu pa u nju umiješajte kakao. Stavite na par sati u frižider.

Svako posebno razvaljajte. Blago utucite bjelanjka. Lagano (samo da se ovlaži) premažite bjelanjkom svijetlo tijesto, položite tamno i čvrsto savijte roladu.

Radite rolade promjera 4-5 cm. Premažite ih izvana umućenim bjelanjkom i uvaljajte u sjeckane lješnjake.

Režite na pločice debljine 1 cm.

Ispecite.

LEBKUCHEN

Tipični Božićni keksi u Njemačkoj. Peku se ranije (kod mene doma oko tjedan dana ranije), omataju u foliju (ja ne) i čuvaju u hermetički zatvorenim posudama na hladnom. Traju par tjedana.

Što duže stoje bolji su i mekši, ali najčešće ne prežive dugo :D

4 jaja
255g štampi šećera
1 čajnu žličicu ekstrakta vanilije
1/2 čajne žličice mljevenih klinčića (ak nemreš kupit već mljevene možeš doma samljet na mlinac za kavu, ali samo pupoljke!!!)
1 velika žlica (jušna) ruma
140g sitno najeckane korice limuna i naranče
ribana korica jednog limuna
200g mljevenih badema
100g mljevenih lješnjaka
pek papir narezan na krugove promjera oko 10- 11 cm
cijeli bademi

tući zajedno jaja, štampi šećer i ekstrakt vanilije dok smjesa ne postane čvrsta i kremasta

U tu smjesu dodati ostale sastojke i umijesiti čvrsto tijesto

Ako je tijesto premekano, dodati još mljevenih lješnjaka

Zagrabiti vrhom punu čajnu žličicu tijesta i pomoću nje formirati okrugle kekse na pek papiru (centralno moraju biti viši/ deblji)

ukrasiti cijelim bademima

staviti na nenamašćen pleh

Peći na 125 C pol sata

Ohladene kekse ukrasiti glazurom od čokolade ili badema.

Čokoladna glazura:

200 g štampi šećera

30 g kakaa u prahu

Promiješati kakao i šećer. Dodavati vrelu vodu uz konstantno miješanje dok se ne dobije čvrsta, maziva masa kojom se premazuju keksi.

Glazura od badema:

200 g štampi šećera

1 do 2 kapi ekstrakta badema

Dodavati vrelu vodu uz konstantno miješanje dok se ne dobije čvrsta, maziva masa kojom se premazuju keksi.

Kuglice od suhih smokvi

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

500 gr smokava

50 gr krupno mljevenih oraha

1 cijela naranča

sok od 1/2 limuna

160 gr kristal šećera

1/2 dcl ruma

2 rebra čokolade

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

Tutti – frutti muesli pločice

Tutti – frutti muesli pločice

Priprema:

1. Sušeno voće i orašaste plodove sitno nasjeckati. Pomiješati nasjeckano suho voće, orašaste plodove i familia c.m.plus.

2. Posuti smjesu brašnom i dobro pomiješati. Rastopiti maslac i dodati ga u smjesu zajedno s sokom od jabuka i medom. Na kraju dodati ulje.

3. Masu rasporediti ma okrugli ili četvrtasti lim. Peći u pećnici zagrijanoj na 180 °C, 30 minuta. Kada je gotovo ostaviti da se ohladi i rezati na šnite.

Sastojci:

200 g sušenog voća

150 g miješanih orašastih plodova

300 g mueslija Familia c.m. plus

50 g brašna

100 g maslaca

1 dl soka od jabuke

250 g tekućeg meda

1 velika žlica maslinovog ulja

Količina: približno 20 komada

Trajanje pripreme:

50 min

Miješano bobičasto voće sa slatkim njokima od palente

Miješano bobičasto voće sa slatkim njokima od palente

Priprema:

1. Poškropite bobice konjakom i narančinim sokom pa ostavite da se mariniraju 1 sat.
2. Obložite posudu za pečenje papirom za pečenje. Za njoke: stavite vodu, limunov sok, šećer i maslac u duboku tavu i zakuhajte. Smanjite vatru i postupno dodajte palentu. Kuhajte, često miješajući, 5 minuta da sve postane gusto i kremasto.
3. Skinite s vatre i umijesite limunovu koricu i grožđice s kojih ste ocijedili narančin sok. Lopaticom uronjenom u hladnu vodu raširite palentu po papiru za pečenje u sloj debeo 1 cm. Ostavite da se ohladi i stisne. Zatim je razrežite na 4 trokuta. Zagrijte roštilj tavu ili lončić i pecite palentu na srednje jakoj vatri 1-2 minute sa svake strane da poprimi zlaćanu boju.
4. Prebacite bobice, zajedno s tekućinom od marinade, na 4 tanjura i poslužite s njokima od palente. Ukrasite šećerom u prahu.

Savjet za pripremanje

Trokuti od palente mogu se pripremiti i dan ranije pa čuvati u hladnjaku.

Sastojci:

- 300 g miješanog bobičastog voća, primjerice jagoda, borovnica i malina
- 4 žlice konjaka
- Sok 1 naranče
- Šećer u prahu, za posipanje

Za njoke:

- 250 ml vode
- Sok 1 limuna
- 3 žlice šećera u prahu
- 15 g polumasnog neslanog maslaca
- 5 žlica instant palente ili semolina brašna (oštrog brašna dobivenog iz durum pšenice)
- 1 žličica naribane limunove korice
- 75 g velikih grožđica bez koštica, 20 minuta namakanih u malo vruće vode ili narančinog soka

Količina: 4 porcije