

IRENA GAVRAN - MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK - NINA MRVICA

*slatka božićna kuharica*



# UVOD

Slatka božićna kuharica je knjižica s preko 30 predivnih blagdanskih recepata koje možete raditi tijekom cijele godine. U njoj ćete pronaći recepte za razne torte, rolade, kekse, slatka tijesta nadjevena suhim voćem, zimske napitke i još štošta. No, ako malo bolje zavirite, vidjet ćete da je knjižica satkana od puno ljubavi, truda i želja. Kada smo razmišljale o njoj, nismo znale kako će izgledati, koje recepte će sadržavati, niti koliko će nas na kraju zbližiti. Znale smo samo da dijelimo istu ljubav prema divnim receptima i da ih želimo pokloniti vama. Ujedinile smo snage i stvorile ove stranice, za vas. Provele smo mnogo sati razgovarajući o receptima, izmijenile stotine poruke i mailova, jednako toliko vremena provele u kuhinji i iza fotoaparata. I na kraju, s velikim zadovoljstvom možemo reći da je naš božićni poklon gotov. Poklanjamo vam ovu kuharicu u nadi da ćete u njoj naći pregršt zanimljivih recepata i ideja za vaš blagdanski stol. Želimo vam da uz Slatku božićnu kuharicu provedete najljepše blagdane, da vam dugo služi i da uz nju stvarate neke lijepe uspomene.

Htjele bi se zahvaliti Bosch-u koji je prepoznao našu ideju i podržao nas u realizaciji. Hvala.

Sretan Božić!

Vaše,

*Irena, Mihaela & Nina*

# SADRŽAJ



- 03 božićna torta
- 05 buche de noel
- 07 torta od brusnica i naranče
- 09 rolada s karameliziranim orasima (jež rolada)
- 12 kuglof s rumom
- 14 ledeni rolat
- 15 lješnjak šnite
- 17 lješnjak torta
- 19 snježna torta
- 21 božićna panj torta
- 24 stollen
- 26 babka s bijelom čokoladom, cimetom i višnjama
- 28 mini pite od suhog voća
- 31 božićna drvca od dizanog tijesta
- 34 panettone
- 36 čovječuljci pite od pekan oraha
- 38 gingerbread kućica
- 40 keksi za bor
- 42 čokoladna salama
- 43 prutići od oraha
- 44 dvobojni shortbread keksi
- 46 bečki keksi
- 47 čokoladni raspucanci
- 48 muscovado keksi s cimetom
- 50 linzer stabla
- 51 čokoladni keksi s narančom
- 53 linzer keksi s pericima i karamelom
- 55 alfajores
- 57 raspucanci od oraha i ruma
- 59 božićni poljupci s bademima
- 60 ferrero praline
- 61 brze fritule
- 62 eggnog (liker od jaja)
- 63 vruća čokolada
- 64 blagdanski punč
- 65 poklon staklenka

# BOŽIĆNA TORTA

AUTORICA: NINA MRVICA

Svečani blagdanski stol ne bi bio potpun bez božićne torte. Naša božićna torta je nadahnuta okićenim borovima i Candy cane lizalicama. Jednostavna je za pripremu pa će vam ostati dovoljno vremena za izradu drugih recepata ili za vrijeme uz najmilije.



## SASTOJCI

### Biskvit:

- 420 g glatkog brašna
- 12 g praška za pecivo – *jedna vrećica*
- 180 g maslaca, *sobne temperature*
- 280 g šećera
- 90 g ulja
- prstohvat soli
- 7 bjelanjaka, *sobne temperature*
- 350 g mlijeka

### Krema:

- 100 g brašna
- 225 g šećera
- 500 g mlijeka
- 1 žličica arome vanilije
- 450 g maslaca, *sobne temperature*
- 1 žličica crvene jestive boje
- 1 žličica zelene jestive boje

### Dodatno:

- 2 korneta
- jestive perlice za ukrašavanje korneta
- kokosovo brašno za posipanje

## PRIPREMA

- **Biskvit:** Pripremite tri kalupa promjera 18 cm. Dno obložite papirom za pečenje, a rubove namastite.
- Pećnicu zagrijte na 180 stupnjeva.
- Maslac i šećer pjenasto izradite.
- Dodajte bjelanjak po bjelanjak miksajući između svakog dodavanja.
- Dodajte ulje i sve povežite. Potom dodajte prethodno pomiješano brašno, sol i prašak za pecivo.
- Dodajte mlijeko i izradite biskvit. Smjesu ravnomjerno podijelite u kalupe te pecite 25 – 30 minuta, odnosno dok čačkalica zabodena u sredinu ne izađe suha. Biskvit ohladite na rešetki za hlađenje.
- **Krema:** Brašno, šećer i mlijeko pomiješajte pjenjačom pa na srednje jakoj vatri kuhajte dok se smjesa ne zgusne. Pokrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi.
- Mikserom izradite maslac sobne temperature pa dodajte ohlađenu smjesu. Kremu povežite mikserom.
- Trećinu kreme odvojite i podijelite na dva dijela. U jedan umiješajte crvenu, a u drugi zelenu boju.
- Bijelu i crvenu kremu stavite u dresir vrećice s otvorom od 0,5 cm, a zelenu kremu u dresir vrećicu s manjim zvjezdastim nastavkom.
- **Slaganje:** Prvi biskvit postavite na pladanj, istisnite bijelu kremu uzduž vanjskog ruba, pa do nje crvenu i tako sve dok ne dođete do sredine. Isto ponovite s drugim biskvitom.
- Treći biskvit prekrijte s bijelom kremom. Obložite cijelu tortu s preostalim bijelom kremom te je pospite kokosovim brašnom.
- Kornete skratite te postavite na tortu. Pomoću zvjezdastog nastavka istisnite kremu. Pospite mrvice po ukrašenom kornetu.
- Tortu ohladite prije posluživanja.

# BUCHE DE NOEL

AUTORICA: NINA MRVICA

Buche de Noel je tradicionalni božićni kolač pripremljen u obliku rolade. Iako nosi francusko ime poznat je diljem svijeta te je idealan odabir za blagdanski stol. Ovu roladu možete poslužiti i kao tortu i kao kolač.



6 OSOBA, VRIJEME PRIPREME: 25 MIN VRIJEME PEČENJA: 11-13 MIN

## SASTOJCI

### Biskvit:

- 6 jaja, *L veličine, odvojeni bjelanjci i žumanjci*
- 65 g glatkog brašna
- 35 g kakao praha
- 150 g šećera, (*podijeljeno na 100 g i 50 g*)
- prstohvat soli
- šećer u prahu za posipanje

### Krema:

- 500 g mascarpone sira
- 250 g vrhnja za šlag
- 3 listića želatine

## PRIPREMA

- **Biskvit:** Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.
- Pripremite lim za pečenje približnih dimenzija 38 x 26 cm. Dno obložite papirom za pečenje i namastite uljem u spreju ili tankim slojem maslaca.
- U zasebnoj posudi pomiješajte prosijano brašno i kakao.
- Žumanjke pjenasto stucite sa 100 g šećera i prstohvatom soli.
- Dodajte smjesu brašna pa sve kratko povežite.
- Od bjelanjaka i 50 g šećera napravite snijeg miksajući ih nekoliko minuta.
- Snijeg pomoću špatule nježno umiješajte u smjesu sa žumanjcima.
- Smjesu oprezno iskrenite na pripremljen lim te je nježnim pokretima poravnajte.
- Pecite 11 -13 minuta.
- Pripremite čistu kuhinjsku krpu i pospite je šećerom u prahu.
- Pečeni biskvit oprezno okrenite na krpu, odstranite papir za pečenje pa odmah zarolajte biskvit (rolate dužu stranu) i ostavite da se ohladi.
- **Krema:** Listiće želatine namočite po uputama na pakiranju. Odvojite malo vrhnja za šlag pa ga s listićima ugrijte na pari ili u mikrovalnoj pećnici.
- Mascarpone i vrhnje miksajte, dodajte otopljenu želatinu. Kada vam se krema dovoljno smiksala možete je odmah koristiti.
- Biskvit lagano odmotajte. Premažite ga s 2/3 kreme i lagano zarolajte.
- Buche de Noel premažite s preostalom kremom i ukasite po želji.

# TORTA OD BRUSNICA I NARANČE

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Super sočan i nježan biskvit s laganom kremom od mascarponea i naranče s izuzetno ukusnim slojem curda od brusnica savršen je desert za vaše blagdanske stolove i definitivno torta koje će privlačiti poglede! Naranča i brusnica su onaj spoj okusa koji si pašu nevjerovatno dobro!





## SASTOJCI

### Biskviti:

- 4 jaja, *L veličine, sobne temperature, odvojeni bjelanjci i žumanjci*
- 120 g maslaca, *sobne temperature*
- 120 g ulja
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 300 g šećera
- 350 g glatkog brašna
- 40 g gustina
- ½ žličice soli
- 7 g praška za pecivo
- 2 g sode bikarbone
- 300 g stepke, *sobne temperature*

### Curd od brusnica:

- 200 g smrznutih brusnica
- 150 g šećera
- 2 žličice naribane korice naranče
- 2 žlice svježe cijedenog soka od naranče
- prstohvat soli
- 1 jaje + 1 žumanjak, *L veličine*
- 60 g maslaca, *sobne temperature*

### Krema od mascarponea i naranče:

- 250 g mascarpone sira
- 250 g vrhnja za šlag
- 100 g šećera u prahu
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- sitno naribana korica 1 naranče

## PRIPREMA

- **Biskviti:** Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Tri kalupa za torte od 20 cm namastite i na dno stavite papir za pečenje. Također namastite i pobrašnite rubove.
- Brašno, gustin, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol zajedno izmiješajte u većoj zdjeli. Stavite sa strane.
- Električnim mikserom izmiksajte maslac i šećer na srednjoj brzini dok ne postane kremasto, oko 2-3 minute. Pomoću špatule sastružite rubove zdjele, ako vam se maslac zalijepio. Dodajte ulje i dobro izmiksajte.
- Dodajte žumanjke i ekstrakt vanilije i miksajte još oko 1 minute.
- Mikserom na maloj brzini dodajte suhe sastojke u 3 navrata naizmjenično sa stepkom (suhi-stepka-suhi-stepka-suhi).
- Umutite 4 bjelanjaka u čvrst snijeg. Špatulom nježno umiješajte u smjesu.
- Podijelite smjesu na 3 dijela u pripremljene kalupe.
- Pecite 20-25 minuta ili dok čačkalica umetnuta u sredinu ne izađe čista (budite oprezni da ne ih ne prepečete). Izvadite biskvite iz pećnice i ostavite da se ohlade u kalupu 20 minuta, a zatim uklonite rubove i ostavite da se potpuno ohlade. Ne uklanjajte papir za pečenje sve dok ne namjeravate slagati tortu.
- **Curd od brusnice:** Kuhajte brusnice, šećer, koru naranče i sok u loncu na srednje jakoj vatri, povremeno gnječite brusnice gnječilicom za krumpir, dok se brusnice uglavnom ne raspadnu, oko 10 do 12 minuta. Procijedite smjesu kroz fino cjedilo, pritiskujući žlicom da bi istisnuli što više pirea. Stišćite žlicom sve dok vam ne ostanu samo kožice i koštice i to bacite. U maloj zdjeli umutite jaje i žumanjak pa dodajte pire od brusnica i dobro umutite. Vratite smjesu u lonac i kuhajte na srednje jakoj vatri, uz stalno miješanje, 5 do 7 minuta. Maknite s vatre i umiješajte maslac. Curd prebacite u zdjelu, pritisnite plastičnu foliju izravno na površinu curda i stavite u hladnjak na najmanje 3 sata.
- **Krema od mascarponea i naranče:** U zdjelu za miješanje dodajte hladno vrhnje za šlag, šećer u prahu i ekstrakt vanilije i miksajte dok se ne stvori meki šlag. U šlag dodajte malo po malo mascarpone sira i koricu naranče i miksajte dok ne dobijete čvrst šlag.
- **Slaganje torte:** Pomoću nazubljenog noža izravnajte vrhove biskvita ako je potrebno. Jedan sloj biskvita stavite na stalak za tortu ili tanjur. Pomoću lopatice ili vrećice za ukrašavanje s okruglim nastavkom, razmažite trećinu kreme od mascarponea, ali tako da napravite povišeni rub od kreme na rubovima biskvita i unutra razmažite (ili koristeći vrećicu za ukrašavanje, istisnite) curd od brusnice. Rub kreme od mascarponea sprječava curenje curda od brusnice. Ponovite s drugim slojem torte, kremom od mascarponea i curdom od brusnica. Stavite treći sloj biskvita. Cijelu tortu ili dio (ako želite polu "naked" izgled) premažite ostatkom kreme.
- Tortu čuvajte u hladnjaku, umotanu u plastičnu foliju ili u dobro zatvorenoj posudi, ali izvadite je barem pola sata prije posluživanja.

# ROLADA S KARAMELIZIRANIM ORASIMA (JEŽ ROLADA)

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Ovo je desert, koji se od kad znam za sebe, tradicionalno radi u našoj obitelji za božićne blagdane. Mekani biskvit od oraha i krema s karameliziranim orasima, pravi je san za oraholjupce. Nadam se da ćete i vi stvarati nove tradicije, te ćete u njih uključiti i ovaj desert.



## SASTOJCI

### Karamelizirani orasi:

- 150 g oraha
- 150 g šećera

### Biskvit:

- 5 jaja, *L veličine, odvojeni bjelanjci i žumanjci*
- 90 g šećera
- 50 g glatkog brašna
- 50 g mljevenih oraha
- prstohvat soli
- 3 g praška za pecivo
- 1 žličica ekstrakta od vanilije

### Krema:

- 150 g mlijeka
- 100 g šećera
- 2 žličice ekstrakta od vanilije
- 30 g brašna
- 200 g maslaca, *sobne temperature*
- polovica karameliziranih oraha, *mljevenih ili u obliku „maslaca“ (opisano u pripremi)*

## PRIPREMA

- **Karamelizirani orasi:** Pripremite srednje veliku zdjelu koju premažite uljem ili maslacem. Mora biti namašćena tako da se orasi ne zalijepe za rubove zdjele.
- Stavite šećer u veću tavu ili lonac od inoxa (ne koristite teflonske tave) i stavite na srednje jaku vatru da se otopi, povremeno miješajući tako da se topi ravnomjerno. Kada se šećer otopi i počne dobivati zlatnu boju, dodajte orahe i drvenom kuhačom sve dobro pomiješajte da se rastopljeni šećer ravnomjerno raspodijeli po orasima.
- Nastavite zagrijavati i miješati nekoliko minuta dok šećer ne postane smeđ i miriši poput karamele. Pažljivo prebacite u podmazanu zdjelu i pustite da se potpuno ohladi.
- **Biskvit:** Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.
- Pekaču za pečenje dimenzija otprilike 42 x 30 cm dno premažite uljem i prekrijte papirom za pečenje. I papir za pečenje premažite uljem.
- Odvojite žumanjke i bjelanjke.
- U zdjeli pjenjačom izmiješajte brašno, mljevene orahe i prašak za pecivo.
- Bjelanjke sa soli istucite u čvrst snijeg.
- U odvojenoj posudi miksajte žumanjke i šećer dok ne dobijete pjenastu smjesu, blijede boje, oko 4–5 minuta.
- Smjesu od žumanjaka pažljivo špatulom pomiješajte sa snijegom od bjelanjaka.
- Dodajte suhe sastojke i špatulom sve dobro, ali nježno izmiješajte dok se svi sastojci ne sjedine.
- Pecite oko 10 minuta, tj. dok čačkalica gurnuta u sredinu ne izađe čista.
- Kuhinjsku krpu koja je veća od pekača pospite šećerom u prahu, a čim biskvit izvadite iz pećnice, nježno ga okrenite na pripremljenu krpu i uklonite papir za pečenje. Posipajte biskvit s malo šećera u prahu.

-> nastavak na sljedećoj stranici

- Polako zarolajte biskvit s kuhinjskom krpom, rolajući ga od kratkog do drugog kratkog kraja. Ostavite da se potpuno ohladi.
- **Krema:** U manjem loncu izmiješajte mlijeko, šećer, vaniliju i brašno. Zagrijavajte na srednje jakoj vatri sve dok se ne zgusne poput pudinga. Ulijte u zdjelu, pokrijte plastičnom folijom pazeći da folija dolazi u kontakt s pudingom i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. Za brže hlađenje, stavite u hladnjak.
- Ohlađene i karamelizirane orahe podijelite na pola. Za kremu postoje dvije opcije, samo je tekstura malo drugačija.
- Prva opcija je, fino sameljite jednu polovicu oraha, a drugu sitno nasjeckate.
- Drugi način je, prvu polovicu karameliziranih oraha stavite u multipraktik i blendate sve dok se ne formira masna tekstura poput maslaca (neće biti u potpunosti glatka, jer će se osjetiti komadići karameliziranog šećera i to je u redu), a sitno nasjeckajte drugu polovicu oraha.
- U zasebnoj zdjeli izmiksajte maslac dok ne postane potpuno kremast, oko 5 minuta. Dodavajte žlicu po žlicu ohlađenog pudinga i dobro izmiksajte.
- Dodajte karamelizirane orahe (mljevene ili u obliku "maslaca") i sve dobro izmiksajte da se svi sastojci sjedine.
- Pažljivo odrolajte biskvit. Dvije trećine kreme premažite ravnomjerno po biskvitu i pažljivo zarolajte. Ostatak kreme premažite po cijeloj rolandi i pospite, tj. utisnite sjeckane karamelizirane orahe po cijeloj površini.
- Stavite u hladnjak na najmanje 30 minuta prije posluživanja.



# KUGLOF S RUMOM

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Naizgled običan, ovaj kuglof će vas iznenaditi svojom punoćom okusa i neodoljivim spojem ruma i sočnog biskvita od vanilije. Jednostavan za pripremu, savršen je odabir za bilo koju prigodu.

14-16 KRIŠKI, VRIJEME PRIPREME: 20 MINUTA, VRIJEME PEČENJA: 60-70 MINUTA

## SASTOJCI

- 3 jaja, *L veličine*
- 4 žumanjka
- 1 žličica ekstrakta od vanilije
- 1 žličica ekstrakta od badema
- 70 ml ruma za kolače
- 300 g glatkog brašna
- 12 g praška za pecivo
- prstohvat soli
- 185 g smeđeg šećera
- 100 g šećera
- 250 g maslaca

Za preljev/premaz kuglofa:

- 100 g maslaca
- 70 ml vode
- 150 g šećera
- 50 ml ruma za kolače

## PRIPREMA

- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.
- Kalup za kuglof dobro namastite sa svih strana (sva udubljenja i cijev kroz sredinu) i pobrašnite, a višak brašna istresite.
- Jaja, žumanjke, ekstrakte i rum pomiješajte i sjedinite u jednoj posudi.
- U drugoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol i šećere. Dodajte maslac i lagano miksajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu.
- Ulijte trećinu mokrih sastojaka i miksajte. Možda ćete morati malo špatulom sastrugati smjesu sa stijenki posude. Kad se smjesa ujednačila, dodajte ostatak mokrih sastojaka. Kratko miksajte i ulijte preostalu tekućinu i miksajte da dobijete finu, ujednačenu smjesu.
- Smjesu izlijte u kalup za kuglof i pecite otprilike 60 - 70 min. Najbolje provjerite s čačalicom - ako izađe suha, gotovo je.
- Kuglof ostavite u kalupu da se hladi.



-> nastavak na sljedećoj stranici

- Otopite maslac u manjem loncu na slaboj vatri. Dodajte vodu i šećer i kuhajte dok ne zavrije. Smanjite vatru i ostavite na laganoj vatri oko 5 minuta, povremeno promiješajte. Maknite smjesu s vatre i umiješajte rum.
- Uzmite čačalicu ili štapić za ražnjiće i izbodite što više rupa po kuglofu. Razmažite pola preljeva i pustite da se tekućina upije.
- Okrenite kalup na rešetku za hlađenje i pažljivo izvadite kuglof.
- Gornju stranu kuglofa pomoću kuhinjskog kista premažite ostatkom preljeva.
- Ostavite premazani kuglof otprilike sat vremena neka odmara i upija preljev, a onda ga prebacite na tanjur za posluživanje.
- Po želji pospite šećerom u prahu.



# LEDENI ROLAT

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Beze rolat, krema od bijele čokolade i omiljeni pekmez je sigurna kombinacija za nešto prefino. Iako smo naviknuli puniti ovakve rolate svježim voćem, jednako ih volimo raditi i zimi kad trošimo zalihe domaćih džemova i pekmeza.

6-8 OBROKA

VRIJEME PRIPREME: 40 MINUTA

VRIJEME PEČENJA: 25 MINUTA

## SASTOJCI

Rolat:

- 4 bjelanjka, *sobne temperature*
- prstohvat soli
- pola žličice octa
- 150 g šećera
- 1 žličica ekstrakta od vanilije

Krema:

- 100 g bijele čokolade
- 200 g krem sira
- 200 g vrhnja za šlag
- nekoliko žlica pekmeza od višnje, *ili okusa po želji*

## PRIPREMA

- Miksajte bjelanjke sa soli. Kad zapjene, dodajte ocat i četvrtinu šećera, pa miksajte dalje nekoliko minuta. Dodajte drugu četvrtinu šećera, pa miksajte opet nekoliko minuta. I tako još dva puta dok ne potrošite šećer. Snijeg će biti sjajan, gust i "ljepljiv".



- Pećnicu zagrijte na 160 stupnjeva.
- Lim obložite papirom za pečenje. Snijeg rasporedite ravnomjerno po papiru. Pecite 25 minuta.
- Izvadite pleh iz pećnice i ostavite 5 min da se malo ohladi. Uzmite drugi komad papira za pečenje i stavite ga na radnu površinu i pospite šećerom u prahu.
- Uzmite koru i prebacite ju na pripremljeni papir za pečenje. Gornja strana kore će sada biti dolje, na papiru posutom šećerom u prahu. S one strane na kojoj je stari papir od pečenja, maknite ga. Ostavite koru da se tako ohladi još 15 min.
- **Za kremu:** Otopite čokoladu na pari i ostavite 10 minuta da se ohladi, ali i dalje mora biti tekuća. Krem sir miksajte dok ne postane kremast. Dodajte mu prohladenu otopljenu čokoladu i sjedinite mikserom. Na kraju uspite tekuće vrhnje za šlag i miksajte dok se krema ne ujednači i dok se šlag ne izradi.
- Rolat premažite kremom. Na kremu rasporedite pekmez i malo prošarajte kako biste bili sigurni da ćete uživati u svakom zalogaju. Pažljivo zarolajte uz pomoć papira za pečenje. Neka vas ne brine ako malo pukne, takva je kora – izvana hrskava i puca, a unutra pjenasta i mekana.
- Rolat zamotan u papir ostavite u hladnjaku nekoliko sati, a najbolje preko noći. Ukrasite ga po želji i uživajte.

# LJEŠNJAK ŠNITE

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Sitni kolači su božićna tradicija naših krajeva i božićni pladanj mi je nezamisliv bez njih. S tankim korama od lješnjaka i finom kremom od vanilije, ove Lješnjak šnite zajamčeno će biti jedan od najistaknutijih kolača na vašem blagdanskome pladnju.





## SASTOJCI

### Kore:

- 400 g šećera
- 100 g ulja
- 100 g vode
- 8 bjelanjaka
- 125 g brašna
- 200 g mljevenih lješnjaka
- 30 g kakao praha
- 12 g prašaka za pecivo

### Krema:

- 8 žumanjaka
- 500 g mlijeka
- 80 g šećera
- 1 puding od vanilije
- 1 žličica ekstrakta od vanilije
- 250 g maslaca, *sobne temperature*

### Čokoladna glazura:

- 150 g tamne čokolade
- 100 grama vrhnja za šlag
- sjeckani lješnjaci za posip

## PRIPREMA

- **Krema:** Mlijeko zakuhati do slabog vrenja. U međuvremenu, izmiksati žumanjke sa šećerom i vanilijom, dok ne postane blijedo i jako pjenasto.
- Umiksati i puding od vanilije. U to umiksajte nekoliko žlica vrućeg mlijeka, da bi zagrijali jaja i spriječili njihovo grudanje.
- Smjesu ulijte u vruće mlijeko i kuhajte na srednje laganoj vatri, miješajući konstantno oko 5 minuta. Pazite da vam ne zagori.
- Pokrijte puding po površini plastičnom folijom i pustite da se ohladi.
- Kada je krema ohlađena, maslac izmiksamo dok ne postane kremast i umiksamo ga u ohlađen puding. Krema mora biti glatka i bez grudica. Podijelite kremu na 4 jednaka dijela.
- **Kore:** Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. U manjem loncu vodu, ulje i šećer kuhajte 10 minuta dok se malo ne zgusne.
- U međuvremenu od bjelanjaka istucite čvrst snijeg. Malo po malo ulijevajte vrući sirup u snijeg i miksajte na najmanjoj brzini da vas vruće ne bi pošpricalo.
- Kakao, brašno i prašak za pecivo prosijte i špatulom umijesite u snijeg dok se potpuno sve ne sjedini. Dodajte lješnjake i sve dobro, ali nježno izmiješajte.
- Pekač dimenzija oko 33x23 cm, ili slično okrenite naopačke. Smjesu podijelite na 5 jednakih dijelova. Papir za pečenje zgužvajte, namočite u vodi, ocijedite i razvucite preko dna pekača. Jednim dijelom smjese ravnomjerno premažite dno pekača i pecite oko 10 minuta. Nemojte da vam rubovi zagore.
- Kore će biti mekanije kada ih izvadite, ali će se prilikom hlađenja stvrdnjavati. Papir za pečenje nemojte još odljepljivati. Ponovite postupak s ostatkom smjese.
- Kore ostaviti da se potpuno ohlade.
- **Slaganje kolača:** Stavite jednu koru (papir za pečenje dolje) na veliki pladanj, pa premažite jednim dijelom kreme.
- Stavite drugu koru (papir za pečenje gore) i tek kada se zalijepi za kremu, polako odlijepite papir za pečenje (ako se na mjestima teško skida, malo ga navlažite). Ponovite postupak dok ne potrošite svu kremu i kore.
- Zadnju koru premažite čokoladnom glazurom.
- **Čokoladna glazura:** U manjem loncu zagrijte vrhnje za šlag, dok ne bude vruće (nemojte da počne vriti). Za to vrijeme čokoladu nasjeckajte.
- U vruće vrhnje stavite čokoladu, pustite da odstoji oko 5 minuta, da se čokolada rastopi, pa žustro miješajte dok ne dobijete glatku i sjajnu smjesu.
- Pustite da se ohladi oko 5 minuta pa premažite kolač. Posipajte sa sjeckanim lješnjacima.

# LJEŠNJAK TORTA

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Ova nježna torta s predivnim dacquoise korama i kremom od lješnjaka je toliko posebna i lijepa da je možete poslužiti za bilo koju prigodu. Mi smo s njom odučili dočekati Novu godinu i učiniti neodoljivo ukusnima njene prve trenutke



## SASTOJCI

### Praline pasta:

- 300 g lješnjaka, *oljušteni i tostirani*
- 200 g šećera
- 1 žličica ulja

### Dacquoise kore 2x26 cm:

- 160 g bjelanjaka
- prstohvat soli
- 140 g šećera
- 160 g mljevenog prženog lješnjaka

### Čokoladna krema:

- 200 g tamne čokolade, (70%)
- 200 g vrhnja za šlag

### Mousse:

- 250 g vrhnja za šlag
- 100 g mlijeka
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 10 g mljevene želatine
- 30 g hladne vode
- 6 žumanjaka, *sobne temperature*
- 150-200 g praline paste

### Dodatno:

- 400 g vrhnja za šlag
- 50 g cornflakes
- 50 g mljevenih lješnjaka

## PRIPREMA

- Lješnjake za praline i dacquoise kore tostirajte 10 – 15 minuta na 180 stupnjeva. Pomoću čiste kuhinjske krpe toplim lješnjacima odstranite ljusku. Odvojite 300 g lješnjaka za pastu.
- **Za praline pastu:** Šećer stavite u lonac s debljim dnom te ga na srednje jakoj vatri karamelizirajte. Kada šećer poprimi tamniju zlatnu nijansu i osjetite miris karamela, dodajte 300 g lješnjaka pa sve dobro promiješajte. Karamelizirane lješnjake prebacite na lim za pečenje obložen papirom dok se potpuno ne ohlade. Ohlađene lješnjake pomoću jače sjeckalice usitnite do paste. Trebat će vam 10 – 15 minuta za ovaj korak.
- **Za dacquoise kore:** Na dva papira za pečenja iscrtajte kružnice promjera 26 cm.
- Bjelanjke krenite tući u snijeg. Dodajte im prstohvat soli, a kada se krenu pjeniti dodavajte žlicu po žlicu šećera. Na kraju nježno umiješajte mljevene lješnjake.
- Slastičarskom vrećicom ispunite nacrtane kružnice pa poravnajte površinu kako bi se kore ravnomjerno ispekle. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko 18 min. Kore ohladite pa ih oprezno odvojite od papira. Jednu koru stavite na dno kalupa za torte promjera 26 cm obrubljenog obručem.
- **Za čokoladnu kremu:** Vrhnje za šlag zagrijte do vrenja pa prelijte preko prethodno usitnjene čokolade. Pustite minutu, pa pomiješajte da se sjedini. Polovicom kreme prelijte dacquoise koru i stavite u hladnjak da se stisne.
- **Za mousse:** Želatini dodajte hladnu vodu i ostavite po strani da nabubri.
- U lonac s debljim dnom stavite mlijeko i vrhnje za šlag pa kuhajte do vrenja.
- Žumanjke i vaniliju istucite pjenjačom pa im postepeno dodajte mlijeko i vrhnje miješajući cijelo vrijeme. Smjesu vratite na vatru. Kada se krema zgusne dodajte nabubrenu želatinu i pastu od lješnjaka te sve dobro promiješajte. 400 g vrhnja za šlag istucite u meki šlag. Šlag dodajte prohladenoj kremi od lješnjaka u tri intervala.
- **Slaganje:** Pola kreme stavite na beze koru prekrivenu čokoladnom kremom pa na vrh dodajte izmrvljene cornflake i lješnjake. Sve prekriti preostalom polovicom kreme. Tortu spremite u hladnjak na sat vremena pa je premažite preostalom polovicom čokoladne kreme i postavite drugu beze koru.
- Tortu ohladite preko noći pa je prije posluživanja ukasite po želji.

# SNJEŽNA TORTA

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Mekani biskvit s prozračnom kremom od bijele čokolade i krem sira. Izgledom savršena za snježne dane i blagdansko doba. Snježna torta posuta kokosom podsjeća na neodoljive Raffaello kuglice.



## SASTOJCI

Biskvit:

- 4 jaja, *L veličine*
- 85 g šećera
- 60 g glatkog brašna
- 1 žličica ekstrakta vanilije

Krema:

- 300 g vrhnja za šlag
- 50 g maslaca
- 300 g bijele čokolade
- 300 g krem sira
- 5 g želatine u prahu
- 2 žlice vode

Za ukras:

- ribani kokos ili naribana bijela čokolada



## PRIPREMA

- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.
- Kalup promjera 26 cm obložite papirom za pečenje, a stranice kalupa namastite maslacem.
- Brašno prosijte. Jaja sa šećerom i vanilijom miksajte na najjačoj brzini oko 5 minuta. Smjesa mora biti pjenasta i svijetlo žute boje.
- Dodajte brašno i lagano sjednite špatulom.
- Izlijte smjesu u pripremljeni kalup i pecite dok ne postane zlatno-smeđe boje, oko 20–25 minuta. Testirajte čačkalicom koja mora izaći čista.
- Izvadite biskvit i pustite da ga se ohladi. Biskvit će izgubiti na volumenu, no to je normalno.
- **Za kremu:** Pomiješajte želatinu s 2 žlice vode i ostavite da nabubri.
- Vrhnje za šlag zagrijte do laganog vrenja, maknite s vatre i dodajte sjeckanu čokoladu. Miješajte dok se čokolada u potpunosti ne otopi.
- Dodajte želatinu, promiješajte i ostavite da se hladi.
- Krem sir kratko izmiksajte, dodajte ohlađenu smjesu s bijelom čokoladom i miksajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- Kremu izlijte preko ohlađenog biskvita i stavite u hladnjak na najmanje 6 sati, a najbolje preko noći.
- Maknite obruč od kalupa, pa po želji pospite kokosom ili naribanom bijelom čokoladom.

# BOŽIĆNA PANJ TORTA

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Božićna panj torta s čokoladnim biskvitima i finom kremom od kokosa, a biskviti koji su rolani tako da dobijete jednu veliku spiralnu tortu. Ukrašena dekoracijom poput brezine kore, zasigurno će privući najviše pažnje vaših prijatelja i obitelji.



## SASTOJCI

### Biskvit:

- 6 jaja, *L veličine*
- 150 g šećera
- 70 g ulja
- 120 g glatkog brašna
- 30 g kakao praha
- 5 g praška za pecivo
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- prstohvat soli

### Krema:

- 250 g mlijeka
- 30 g gustina
- 100 g šećera
- 50 g kokos brašna
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- prstohvat soli
- 200 g maslaca, *sobne temperature*

### Za dekoraciju, *po želji*:

- 300 g bijelih candy meltsa (ili kvalitetne bijele čokolade)
- 10 g tamne čokolade

## PRIPREMA

- **Biskvit:** Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Namastite pekač veličine 42x30 cm ili sličnih dimenzija, a zatim ga obložite papirom za pečenje. Lagano namastite i papir za pečenje.
- Prosijte brašno, kakao, prašak za pecivo i sol u zdjelu.
- Miksajte jaja sa šećerom dok ne postanu pjenasta i blijede boje, 5-7 minuta.
- Dodajte ulje i ekstrakt vanilije, pa miksajte još oko 1 minute.
- Koristeći špatulu nježno umiješajte suhe sastojke dok se potpuno ne sjedine.
- Smjesu ravnomjerno rasporedite u pripremljen pekač. Pecite 10 minuta ili dok čačkalica izađe čista.
- Na ravnu površinu stavite kuhinjsku krpu i lagano ju posipajte kakaom ili šećerom u prahu. Pečen biskvit nježno okrenite na pripremljenu krpu, odstranite gornji sloj papira za pečenje. Polako zarolajte biskvit s kuhinjskom krpom, rolajući ga od kratkog do drugog kratkog kraja. Ostavite da se potpuno ohladi.
- **Krema:** Otprilike 200 grama mlijeka zagrijte do slabog vrenja. Gustin, šećer, vaniliju i sol pomiješajte s ostatkom mlijeka, pa dodajte u vruće mlijeko, dodajte kokos brašno i kuhajte oko 5 minuta dok se ne zgusne. Ohladite. Omekšali maslac kremasto izmiksajte i dodajte u kremu i miksajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- Ohlađeni biskvit pažljivo odrolajte pa prerežite dužom stranom na 3 jednaka dijela. Na svaki dio razmažite oko 3 žlice kreme. Zarolajte jedan dio, pa kraj prve rolade stavite na početak drugog dijela biskvita, tako da jedan sloj postane produžetak drugog, tj. drugi nadjeveni biskvit omotajte oko prvog. Treći dio biskvita stavite na kraj drugog i omotajte oko drugog dijela, da dobijete široku roladu.
- Roladu okrenite tako da je spirala na dnu i prebacite na tanjur ili pladanj i stavite u hladnjak.

-> nastavak na sljedećoj stranici

- **Za efekt brezine kore, po želji:** Rastopite tamnu čokoladu. Lim prekrijte papirom za pečenje. Učvrstite papir ljepljivom trakom. Koristeći mali kist, tamnom čokoladom crtajte uzorke poput brezine kore (točkice, crtice, krugove i slično). Stavite u zamrzivač.
- Candy melts (ili bijelu čokoladu) rastopite na pari. Ostavite da se ohladi, ali da je još maziva. Izvadite lim iz zamrzivača i u tankom sloju premažite bijelom čokoladom. Vratite u zamrzivač da se potpuno stegne. Okrenite lim tako da je kraća strana prema vama. Odignite papir za pečenje pa rukama trgajte (ili režite nožem) komade čokolade tako da dobijete duge trakice u visini torte. Ako koristite bijelu čokoladu, ona će se dosta brzo topiti pa slobodno vratite u zamrzivač na nekoliko minuta (moguće je da će vam se neke trake previše zdrobiti, ali ne brinite, jednostavno ih zalijepite za tortu kao i ostatak čokoladnih traka).
- Ostatak kreme premažite po vrhu i stranicama torte, a trake čokolade okomito lijepite na stranice torte kao koru drveta.





# STOLLEN

AUTORICA: NINA MRVICA

Stollen ili božićni slatki kruh je tradicionalan blagdanski kolač. Možete ga raditi s dodatkom marcipana i suhog voća po želji. Jednostavan je za pripremu i može vam trajati danima. Idealan je kao poklon ili kao poslastica uz kavu ili čaj.



OKO 12 OBROKA,  
VRIJEME PRIPREME: 30 MINUTA+  
2.5 SATA ODMARANJA TIJESTA;  
VRIJEME PEČENJA: 35-40 MINUTA

## SASTOJCI

- 180 g grožđica
- 180 g suhog voća po izboru (brusnice, borovnice, smokve)
- 2 žlice ruma
- 225 g mlijeka, (odvojeno na 100 g i 115 g)
- 365 g glatkog brašna, (odvojeno na 300 g i 65 g)
- 14 g suhog kvasca, (dvije vrećice)
- 15 g šećera
- 6 g soli
- korica jedne naranče i jednog limuna
- 7 g cimeta
- 1 jaje, *L veličine*
- 75 g maslaca, *sobne temperature*
- 60 g vode
- 60 g marcipana, *po želji*

Dodatno:

- ulje za premazivanje
- šećer u prahu



## PRIPREMA

- Večer prije namočite grožđice i suho voće u 100 g mlijeka pomiješanog s rumom. Prekrijte i ostavite na sobnoj temperaturi preko noći.
- Za tijesto prvo napravite kvas. U posudi pomiješajte 65 g glatkog brašna, 115 g mlakog mlijeka i suhi kvasac. Pokrijte i ostavite sat vremena da odstoji.
- U posudi od električnog miksera ili običnoj posudi pomiješajte preostalo brašno, šećer, sol i korice naranče i limuna. Dodajte uzdigli kvasac, jaje, maslac i vodu te sve povežite u smjesu pomoću nastavka za tijesto ili kuhačom.
- Odvojite trećinu namočenog suhog voća, a preostalo dodajte tijestu. Tijesto izradite mikserom ili rukama. Za ovaj korak će vam trebati 5- 7 minuta.
- Tijesto prebacite u lagano nauljenu posudu te ga prekrijte i ostavite sat vremena na toplom.
- Premijesite ga na radnoj površini, podijelite na dva jednaka dijela te svaki razvaljate na dimenzije 20 x 12 cm.
- Sredinu nadjenite preostalim voćem i marcipanom. Preklopite tijesto i prebacite na lim za pečenje obložen papirom. Isto ponovite s preostalom polovicom tijesta.
- Uljem u spreju lagano nasprijajte tijesto pa ga pokrijte. Neka vam odstoji 1.5 do 2 sata, odnosno dok se ne udvostruči.
- Stollen pecite 35 – 40 minuta na 180 stupnjeva. Stollen će poprimiti smeđu boju prilikom pečenja.
- Tek pečeni stollen premažite rastopljenim maslacem i odmah pospite obilnim slojem šećera u prahu.

# BABKA S BIJELOM ČOKOLADOM, CIMETOM I VIŠNJAMA

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Tijekom blagdanskog tjedna, jedan dan si priuštim miris dizanog tijesta po kući, jer su dizana tijesta nešto u čemu stvarno uživam. Zato sam odlučila da je ovaj kolač zaslužio biti u ovoj kuharici, jer želim dio svog blagdanskog ugođaja prenijeti i u vaše domove.



## SASTOJCI

### Tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 4 g suhog kvasca
- 40 g maslaca, *sobne temperature*
- 40 g šećera
- 1 jaje, *L veličine*
- 60 g mlakog mlijeka
- prstohvat soli

### Nadjev:

- 200 g bijele čokolade
- 80 g maslaca
- 1-2 žličice cimeta
- 200 g višanja

### Savjet:

- ako koristite zamrznute višnje, odmrznite ih. A ako koristite one iz staklenke, ocijedite ih.

## PRIPREMA

- U posudu od električnog miksera ili običnu posudu stavite kvasac, žličicu šećera i mlijeko.
- Nakon 5 minuta dodajte brašno, preostali šećer, jaje, sol i maslac iskidan na komadiće.
- Nastavkom za tijesto ili rukama zamijesite tijesto. Po potrebi dodajte malo mlijeka ili brašna. Tijesto vam treba biti glatko i sjajno te se odvajati od rubova posude za miksanje.
- Tijesto prebacite u lagano nauljenu posudu, pokrijte prozirnom folijom i ostavite na toplom dok se ne udvostruči (1-2 sata).
- Nakon što se udvostručilo, tijesto premijesite, oblikujte pravokutnik te ga zamotajte u prozirnu foliju i spremite u hladnjak minimalno 1 sat, a najbolje preko noći.
- Za nadjev čokoladu i maslac otopite na pari pa dodajte cimet. Kremu miješajte dok ne postane kompaktna i sjajna. Ostavite je po strani da se malo ohladi.
- Tijesto izvadite iz hladnjaka te ga razvaljajte na pravokutnik debljine pola centimetra. Tijesto premažite kremom pa rasporedite višnje.
- Nadjeveno tijesto zarolajte krenuvši od duže strane pa ga prerežite uzdužno.
- Polovice tijesta posložite u oblik slova X. Ispletite babku tako da prebacujete jednu stranu preko druge.
- Babku prebacite u kalup za kruh koji ste prethodno namastili.
- Pokrijte je čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom dva sata.
- Pecite je 40 minuta na 180 stupnjeva, ako vam tamni prekrijte je aluminijskom folijom zadnjih 15 minuta.
- Ohladite prije posluživanja.

## MINI PITE OD SUHOG VOĆA

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Mincemeat pite tradicionalni su dio Britanskog Božića još od 16. stoljeća. Tada su rađene od začinjene slatke mješavine mesa, a danas se rade s mješavinom suhog voća, šećera i začina, uz dodatak loja. No umjesto loja može se koristiti maslac ili biljna mast. Mincemeat pite značajan su dio baštine britanskog Božića.



## SASTOJCI

### Nadjev:

- 2 granny smith jabuke, *oguljene i nasjeckane*
- 40 grama groždica, *smeđih ili zlatnih*
- 40 g suhih brusnica
- 80 g suhih šljiva, *narezanih na manje komadiće*
- 80 g suhih marelica, *narezanih na manje komadiće*
- 80 g suhih smokvi, *narezanih na manje komadiće*
- 40 g kandirane narančine korice
- 60 ml svježe cijedenog soka od naranče
- ½ žlice sitno ribane narančine korice
- 1 žlica soka od limuna
- ½ žlice sitno ribane limunove korice
- 3 g cimeta
- prstohvat soli
- 50 g smeđeg šećera
- 60 g maslaca
- 250 ml jabukovače (*mutnog soka od jabuke*) + dodanih 50 ml
- 45 ml ruma ili brandyja

### Tijesto:

- 300 g glatkog brašna + *još ako je potrebno*
- 30 g šećera
- 4 g soli
- 230 g maslaca, *narezanog na kockice*
- 120 -140 g kiselog vrhnja
- 1 manje jaje, *razmućeno za premaz + šećer za posip*

## PRIPREMA

- **Za nadjev:** U većem loncu pomiješajte jabuke, suho voće, kandiranu naranču, sok od naranče i limuna, koricu naranče i limuna, cimet, sol, smeđi šećer, maslac i 250 ml jabukovače te pustite da zavrije. Smanjite vatru i pustite da krčka oko 45 minuta, povremeno miješajući, dok tekućina ne ispari.
- Dodajte ostatak jabukovače i rum (ili brandy) i kuhajte još oko 5-8 minuta dok ne dobijete smjesu nalik džemu.
- Pustite da se ohladi. Dobivenu smjesu možete staviti u hladnjak i čuvati do 4 dana.
- **Za tijesto:** U zdjeli pomiješajte brašno, šećer i sol. Dodajte maslac i trljajte ga prstima dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte 120 grama kiselog vrhnja i izmiješajte vilicom dok se brašno ne navlaži (ako vam se čini da je presuho dodajte još kiselog vrhnja, ali maksimalno još 20 grama).
- Prebacite tijesto na lagano pobrašnjenu radnu površinu i izmjestite nekoliko puta i oblikujte tijesto u kuglu (tijesto ne smije biti previše ljepljivo – tekture tipa glinamola, tj. play-doha.).
- Razdijelite na dva dijela, svaki dio stisnite u disk debljine oko 2 cm, dobro zagladite rubove (tako će vam tijesto manje pucati prilikom valjanja) i zamotajte u plastičnu foliju. Stavite u hladnjak na najmanje 2 sata.

> nastavak na sljedećoj stranici

- Izvadite tijesto iz folije i stavite na pobrašnjenu radnu površinu. Pobrašnite gornji dio tijesta i valjak, i razvaljajte ga na debljinu oko 4 mm. Ako vam rubovi pucaju, spojite ga prstima i dalje valjajte.
- Pećnicu zagrijte na 200 stupnjeva. Pripremite kalup za muffine.
- Čašom ili kalupom (koji je veći od rupe za muffin u kalupu, oko 9 cm), izrežite krugove. Ostatak će vam tijesta, koje slobodno opet povežete, lagano izmijesite i razvaljajte. Trebali bi imati oko 16-18 krugova, ovisno o veličini kalupa za muffine.
- Od ostatka tijesta izrežite zvjezdice ili manje krugove s kojima ćete pokriti pite.
- Svaki krug tijesta lagano utisnite u kalup za muffine, tijesto ne treba ići do samog vrha kalupa.
- Napunite krugove tijesta s dobivenom smjesom od suhog voća i svaki pokrijte sa zvjezdicom ili manjim krugom.
- Svaku pitu premažite s razmućenim jajetom i pospite s malo šećera.
- Pecite oko 20 minuta (ako su vam kalupi za muffine manji, pecite kraće) ili dok ne poprime zlatno smeđu boju.
- Pustite da se malo ohlade, izvadite iz kalupa i pospite šećerom u prahu.

**SAVJET:** Umjesto navedenog voća možete koristiti 320 grama miješanog suhog voća ili suhog voća po izboru.



# BOŽIĆNA DRVCA OD DIZANOG TIJESTA

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Simpatični borići od dizanog tijesta, uvaljani u cimet šećer, a iznutra premazani Nutellom. Nisu teški za izradu, tako da možete uključiti i najmlađe članove obitelji, a donose prekrasan blagdanski ugođaj svakom stolu. Možete ih koristiti kao poklon ili dekoraciju, ili ih poslužite za doručak uz čašu mlijeka.





## SASTOJCI

Tijesto:

- 7 g suhog kvasca
- 60 g meda
- 250 g toplog mlijeka
- 60 g kiselog vrhnja, *sobne temperature*
- 120 g maslaca, *sobne temp. i narezanog na kockice*
- 1 jaje, *L veličine*
- 500-550 g glatkog brašna
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 2 g soli

Dodatno:

- 50 g rastopljenog maslaca
- 10 korneta
- 100 g šećera
- 1 žličica cimeta
- Nutella
- tamna čokolada, komadići lješnjaka, i ukrasne zvjezdice

## PRIPREMA

- U zdjelu stavite mlijeko, kvasac i med, promiješajte i ostavite oko 10 minuta da se kvasac aktivira.
- Koristeći obične metlice za mikser (ili plosnatu lopaticu, ako imate samostojeći mikser) na maloj brzini umiješajte jaje, kiselo vrhnje, vaniliju, sol i otprilike četvrtinu brašna u smjesu mlijeka i kvasca, miksajte dok se ne poveže.
- Na maloj brzini dodajte kockice maslaca, komad po komad dok se potpuno ne sjedini, polako dodajte oko 370 grama brašna i miksajte kratko dok se brašno ne navlaži. Na mikser stavite kukicu za tijesto (ili kukice ako koristite ručni mikser) i miksajte 5-7 minuta ili dok tijesto ne bude glatko i rastezljivo, ali još uvijek mekano i ne pretjerano ljepljivo. Ako vam se tijesto čini vrlo mekano i jako ljepljivo dodajte ostatak brašna, žlicu po žlicu, miksajući između dodavanja, dok ne dobijete glatko i rastezljivo, ali još uvijek mekano tijesto.
- Prebacite tijesto u lagano nauljenu posudu, poklopite posudu plastičnim folijom i ostavite da se diže na toplom mjestu dok se ne udvostruči, oko 1-1.5 sata.
- Svaki kornet zamotajte u aluminijsku foliju dok ga potpuno ne omotate, pazite da vam je vrh folije špičast, a mali dio folije ugurajte u sam kornet da bi se držala na mjestu.
- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva, a lim obložite papirom za pečenje. Šećer pomiješajte s cimetom.
- Ispuhnite tijesto tako da ga udarite šakom i stavite ga na pobrašnjenu radnu površinu.
- Razvaljajte tijesto u pravokutnik veličine oko 40 x 25 cm.
- Izrežite ga u 10 dugih traka.

-> nastavak na sljedećoj stranici

- Svaki kornet omotan folijom premažite s maslacem. Uzmite jednu traku tijesta, mali dio ugurajte u dno korneta, a ostatak rolajte oko ostatka korneta pazeći da tijesto ne preklapate. Odrežite višak tijesta i oblikujte špičasti vrh.
- Rukama rolajte kratko omotani kornet po radnoj površini da bi traku tijesta dobro zalijepili. Premažite s maslacem i uvaljajte u cimet šećer. Prebacite na pripremljeni lim i ponovite postupak s ostatkom tijesta.
- Pecite oko 18–20 minuta, tj. dok ne dobije zlatno smeđu boju.
- Ostavite da se ohlade, te tada pažljivo izvucite kornet tako da eventualno odrežete višak tijesta koji smeta. Ako borići ne stoje ravno, nožem ili škarama poravnajte donji dio bora.
- Nutellu kratko zagrijte u mikrovalnoj pećnici, te svaki borić iznutra premažite, pažljivo rukujte da vam se tijesto ne bi počelo odvajati.
- Za ukras rastopite čokoladu, koristeći žličicu izlijte malo po svakom vrhu borića. Posipajte sjeckanim lješnjacima i ukasite zvjezdicom.
- Čuvajte ih dobro u zatvorenoj posudi na sobnoj temperaturi.



# PANETTONE

AUTORICA: NINA MRVICA

Panettone potječe iz Italije te je jedan od najpoznatijih božićnih slatkih kruhova. Tradicionalno se poslužuje za vrijeme Božića i Nove godine diljem svijeta. Njegova priprema seže od one jednostavne do zahtjevne i dugotrajne, ovisno kojem receptu pristupite. U kuharici vam donosimo recept za jednostavan Panettone prepun okusa.



OKO 12 OBROKA,  
VRIJEME PRIPREME: 15 MINUTA+  
1 SAT DIZANJA TIJESTA;  
VRIJEME PEČENJA: 60 MINUTA

## SASTOJCI

- 650 g glatkog brašna
- 14 g suhog kvasca (dvije vrećice)
- 200 g maslaca, *otopljen*
- 150 g šećera
- 250 ml mlakog mlijeka
- 5 žumanjaka
- 1 žličica soli
- 1/2 žličice mljevenog kardamoma
- naribana korica jednog limuna i naranče
- 150 g kandirane naranče i limuna
- 150 g grožđica



## PRIPREMA

- Pripremite kalup za Panettone ili dublji lonac promjera 18 cm. Kalup namastite i obložite papirom za pečenje.
- Odvojite 65 g brašna, kvasac i 115 g mlakog mlijeka pa sve pomiješajte i poklopite. Ostavite pola sata na toplom.
- Kvasu dodajte žumanjke, šećer, sol, mljeveni kardamom te rastopljen i prohladen maslac.
- Dodajte preostalo mlijeko i brašno pa dobro izradite tijesto pomoću nastavka za tijesto ili kuhačom. Prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite pola sata da odmori.
- Sada umiješajte grožđice i kandirano voće, oblikujte kuglu pa tijesto prebacite u pripremljen kalup.
- Ugrijte pećnicu na 180 stupnjeva.
- Pokrijte i ostavite još pola sata. Prije pečenja tijesto zarezite u križ.
- Panettone pecite 55 – 60 minuta. Ohladite prije posluživanja.

# ČOVJEČULJCI PITE OD PEKAN ORAHA

AUTORICA: NINA MRVICA

Kada klasična pita od pekan oraha poprimi blagdansko ruho dobijemo ove neodoljive čovječuljke. Prhko tijesto nadjeveno pekan orasima uz prstohvat cimeta će svakom domu donijeti topli miris blagdana. Čovječuljci su idealni kao poklon ili kao dekoracija na vašem stolu. Uz film i čašu mlijeka ili kao doručak uz topli čaj.



**6 KOMADA,**  
**VRIJEME PRIPREME: 30 MINUTA+**  
**1 SAT HLAĐENJA;**  
**VRIJEME PEČENJA: 17 MINUTA**

## SASTOJCI

Tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 95 g šećera u prahu
- 1 jaje, L *veličine*
- 150 g maslaca
- prstohvat soli
- 30 g mljevenih badema
- 1 žličica cimeta

Nadjev:

- 50 g mljevenih pekan oraha
- 50 g šećera
- 50 g maslaca
- 1 malo jaje

Dodatno:

- 1 malo jaje
- 2 žlice vode
- komadići kandis šećera, *po želji*



## PRIPREMA

- **Tijesto:** Maslac i šećer izradite mikserom.
- Dodajte im jaje pa sve povežite. Dodajte prosijano brašno, cimet, mljevene bademe i sol i izradite tijesto koje će biti ljepljivo.
- Tijesto omotajte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena.
- **Nadjev:** Pekan orahe, šećer, maslac i jaje stavite u multipraktik i sve izmiješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Stavite sa strane.
- Pripremite lim za pečenje koji ste obložili papirom za pečenje. Pećnicu upalite na 180 stupnjeva.
- Na pobrašnenoj ravnoj podlozi razvaljate tijesto na debljinu 2 do 3 mm. Pomoću kalupa utisnite komade te ih prebacite na pripremljen lim. Na fotografiji su čovječuljci dimenzija 13 x 10 cm.
- Svaki komad tijesta nadjenite nadjevom po sredini te preklopite s drugim komadom tijesta. Pomoću vilice utisnite rubove.
- Po želji svakom čovječuljku izradite ukras poput šala, dugmadi i sl. koristeći preostalo tijesto.
- Čovječuljke premažite razmućenim jajetom kojem ste dodali dvije žlice vode. Po želji pospite komadićima šećera.
- Pecite 15 – 17 minuta.
- Ohladite prije posluživanja.

# GINGERBREAD KUĆICA

AUTORICA: NINA MRVICA

Gingerbread kućice su jedan od najljepših božićnih jestivih ukrasa. One su glavna zvijezda svakog izloga, vitrine ili stola. Posute s malo šećera u prahu i s glazurom koja simbolizira snijeg, ove kućice se za tren pretvaraju u pravu zimsku bajku.



VRIJEME PRIPREME: 1 SAT + HLADENJE 2 SATA; VRIJEME PEČENJA: 14 MIN

## SASTOJCI

- 150 g maslaca, *sobne temperature*
- 150 g smeđeg šećera
- 1 jaje, *L veličine*
- 115 g meda
- 1 žličica arome vanilije
- 400 g glatkog brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- 1 žličica začina za medenjake

Dodatno:

- 150 g šećera u prahu
- 2 -3 žlice mlijeka

## PRIPREMA

- Maslac i šećer izradite mikserom, dodaje im jaje pa povežite smjesu. Dodajte med i aromu vanilije.
- U zasebnoj posudi pomiješajte brašno, sodu bikarbonu i začine za medenjake pa sve uspite u smjesu s maslacem. Izradite tijesto koje će biti ljepljivo, ali nemojte dodavati više brašna. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku na dva sata.
- Upalite pećnicu na 180 stupnjeva, pripremite dva lima za pečenje koje ste obložili papirom za pečenje. Od dimenzija naznačenih iznad teksta izrežite šablone od papira.
- Na pobrašnjenom radnoj podlozi ili na papiru za pečenje razvaljate polovinu tijesta na debljinu od 3 milimetra. Tijesto prebacite na pripremljen lim. Nožem urežite oblike prema šablona, nemojte rezati, samo urežite.
- Tijesto s urezanim šablonama pecite 7- 10 minuta, odnosno dok rubovi ne krenu tamniti.
- Pečeno tijesto s papirom za pečenje oprezno prebacite na radnu površinu pa oštrim nožem izrežite oblike prema urezanim crtama na tijestu. Ne zaboravite napraviti prozor na prednjoj stranici kućice te prozore na bočnim stranicama koristeći kalupiče po želji.
- Izrezano tijesto ohladite na sobnoj temperaturi.
- S drugim dijelom tijesta ponovite isto koristeći preostale šablone.
- Šećer i mlijeko pomiješajte kako bi dobili gustu glazuru, po potrebi dodajte još šećera ili mlijeka. Glazuru prebacite u dresir vrećicu pa načinite malen otvor.
- Glazuru istisnite uz unutrašnji rub prednje stranice pa na glazuru postavite bočnu stranicu. Isto ponovite s drugom bočnom stranicom nasuprot. Pričekajte par minuta da se glazura osuši. Sada na slobodne rubove bočnih stranica postavite glazuru pa na njih zalijepite stražnju stranicu. Na kraju zalijepite krov. Na jednak način složite dimnjak.
- Kućicu ukasite po želji.

## DIMENZIJE ZA ŠABLONE

- Prednja i stražnja stranica – 14 cm (donja stranica) x 21 cm (visina prednje stranice po sredini- 12 ravni rub stranice i 11 cm stranica krova)
- Bočne stranice – 13 x 11 cm
- Krov – 16 x 13 cm
- Vrata 3 x 5 cm
- Dimnjak – prednji dio 5 x 4 cm (napravite izrez za krov u obliku slova V) i bočni dio 4 x 4 cm
- Od svake šablone vam trebaju dva gingerbread komada.



# KEKSI ZA BOR

AUTORICA: NINA MRVICA

Prhki keksići sa stakalcima od bombona idealni su ukras za svaki bor, ali i predivan poklon obitelji ili prijateljima. U izradu uključite najmilije i tako keksićima udahnite posebnu vrijednost - ispunite ih uspomenama.



**25 KOMADA,**  
**VRIJEME PRIPREME: 20 MINUTA+**  
**1 SAT HLAĐENJA;**  
**VRIJEME PEČENJA: 7-9 MIN.**

## SASTOJCI

- 225 g maslaca, *sobne temperature*
- 115 g šećera u prahu
- 1 žličica arome vanilije
- 30 g žumanjaka, (2 žumanjka jaja S veličine)
- 320 g glatkog brašna
- prstohvat soli
- tvrdi bomboni za stakalca



## PRIPREMA

- Tvrde bombone usitnite u prah pomoću sjeckalice te ih stavite po strani.
- Maslac i šećer pjenasto izradite pa im dodajte žumanjke i mikserom sve povežite.
- Dodajte aromu vanilije, sol i brašno te izradite tijesto.
- Tijesto omotajte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena.
- Pećnicu zagrijte na 180 stupnjeva.
- Na lim za pečenje postavite papir za pečenje.
- Tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj radnoj podlozi na debljinu oko 4 milimetra. Pomoću kalupa načinite oblike, svakom napravite rupu u sredini te rupicu na vrhu.
- Rupu u sredini keksića ispunite mljevenim tvrdim bombonima.
- Keksiće pecite 7-9 minuta.
- Keksiće ohladite na rešetki za hlađenje pa kroz svaku rupicu provucite konac ili traku. Konac ili traku zavežite na vrhu pa ukasite bor.

# ČOKOLADNA SALAMA

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Čokoladna salama spada u tradicionalne recepte koji su omiljeni na svakom blagdanskome stolu.

Jednostavna za izradu, a prepuna okusa, oduševit će svakoga tko je proba.

1 SALAMA, VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 200 g petit keksa, *usitnjeni*
- 70 g lješnjaka, *tostirani, očišćeni i sjeckani*
- 220 g Nutelle
- 250 g mascarpone sira, *sobne temperature*
- šećer u prahu, *za posipanje*

## PRIPREMA

- Nutellu i mascarpone dobro promiješajte u većoj posudi.
- Dodajte usitnjene petit kekse i sjeckane lješnjake.
- Špatulom miješajte dok se svi sastojci ne povežu i dok se keks ne obloži kremom.
- Papir za pečenje pospite sa šećerom u prahu. Dobivenu smjesu prebacite na papir i zarolajte u salamu.
- Krajeve papire smotajte čvrsto (kao bombon). Rukama još malo oblikujte, kako bi što ljepše izgledala.
- Ostavite u hladnjaku barem 6 sati, a najbolje preko noći.
- Salamu izvadite iz hladnjaka, odmotajte iz papira, pa pospite šećerom u prahu sa svih strana.
- Režite na šnite željene debljine.
- Čuvajte u hladnjaku do posluživanja i režite po potrebi.



# PRUTIĆI OD ORAHA

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Prutiće (ili štangice) od oraha možemo nazvati pravim tradicionalnim blagdanskim kolačićem. Budući da je ovo starinski recept koji potječe još iz kuharice moje bake, ne sumnjam da je godinama krasio blagdanske pladnjeve. Tradiciju nastavljamo svake godine jer je Božić bez ovih prutića nezamisliv.

OKO 40 KOM, VRIJEME PRIPREME: 15 MINUTA,  
VRIJEME PEČENJA 1.5 SATI

## SASTOJCI

- 3 bjelanjka
- 300 g šećera u prahu
- 300 g mljevenih oraha
- 2 žlice soka od limuna

## PRIPREMA

- Zagrijte pećnicu na 100 stupnjeva.
- Istucite snijeg od bjelanjaka, dodajte šećer u prahu i limun i tucite dok smjesa ne postane sjajna. Limuna dodajte po ukusu, ne smije biti prekiselo.
- Razdvojite smjesu u dva dijela i u jedan dio nježno špatulom umijesite mljevene orahe.
- Radnu površinu dobro pobrašnite (ili posipajte s još mljevenih oraha) i razvaljajte tijesto na debljinu oko 1 cm.
- Iz tijesta izrežite prutiće otprilike 1,5 x 5 cm (operite ili obrišite nož nakon svakog rezanja, bit će vam jednostavnije), poslažite ih na lim na koji ste stavili papir za pečenje. Ostatak snijega stavite u vrećicu za ukrašavanje torti sa zvjezdastim nastavkom i na svaki prutić istinite malu količinu snijega.
- Sušite kolačiće na niskoj temperaturi dok se snijeg ne stvrdne (ne smije požutiti), otprilike 1 - 1.5 sati, ovisno o vašoj pećnici.



# DVOBOJNI SHORTBREAD KEKSIĆI

AUTORICA: NINA MRVICA

Ove dvobojne shortbread keksiće možete raditi u različitim oblicima i bojama. Predivno će se uklopiti u bilo koju kutijicu s keksićima i razveseliti najmlađe. Jednako ih je zabavno izrađivati koliko i jesti.



OKO 12 KOM,  
VRIJEME PRIPREME: 20 MINUTA+  
HLAĐENJE TIJESTA;  
VRIJEME PEČENJA: 9 MINUTA

## SASTOJCI

- 225 g maslaca, *sobne temperature*
- 115 g šećera u prahu
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 2 žumanjka
- 320 g glatkog brašna
- prstohvat soli

Dodatno:

- 50 g šećera u prahu
- 1 žličica mlijeka
- jestive perlice u boji



## PRIPREMA

- Maslac i šećer izradite mikserom. Dodajte im žumanjke, aromu vanilije i sol pa sve povežite. Smjesi dodajte brašno pa izradite tijesto.
- Odvojite polovinu tijesta te je podijelite na dva jednaka dijela. U jedan dio umiješajte malo crvene, a u drugi zelene jestive boje.
- Svako tijesto zasebno omotajte prozирnom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena.
- Pripremite lim za pečenje koji ste obložili papirom za pečenje. Pećnicu upalite na 180 stupnjeva.
- Tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj radnoj podlozi na debljinu od 2 do 3 mm. Pomoću okruglog kalupa izrežite krugove. U sredinu od svakog kruga utisnite kalup za drvce.
- Krugove od tijesta s praznim oblikom drvca prebacite na pripremljen lim. Sada razvaljajte zeleno tijesto pa izrežite drvca. Zelena drvca stavite u prazni dio kruga. Isto ponovite s crvenim tijestom i oblikom Candy cane-a.
- Keksiće pecite 7 – 9 minuta, odnosno dok rubovi ne krenu poprimati tamniju boju. Ohladite prije ukrašavanja.
- Šećer u prahu i mlijeko pomiješajte dok ne dobijete kompaktnu glazuru. Rub svakog keksića umočite u glazuru pa potom u jestive perlice. Ostavite pola sata na rešetki za hlađenje pa poslužite.

# BEČKI KEKSI

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Klasik nad klasicima. Svake godine u nekom obliku ovi keksi završe u blagdanskoj kolekciji kolača. Eksperimentirati možete koliko god želite s njima, a ja vam donosim recept i pripremu za osnovnu verziju ovih kolačića.

25-28 KOMADA, VRIJEME PRIPREME: 25 MINUTA, VRIJEME PEČENJA: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 230 g maslaca, sobne temperature
- 90 g šećera u prahu
- 2 žlice ekstrakta od vanilije
- 300 g glatkog brašna

Dodatno:

- 100g otopljene bijele čokolade
- kokos ga prosipanje

## PRIPREMA

- Maslac i šećer u prahu miksajte dok ne dobijete kremastu smjesu, 3-4 minute.
- Dodajte vaniliju i malo brašna i miksajte. Brašno dodajte još u dva do tri navrata, miksajući dok se ne sjediti između novog dodavanja.
- Dobit ćete mekano tijesto.
- Tijesto prebacite u čvrstu slastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom.
- Dva lima od pećnice obložite papirom za pečenje, a pećnicu zagrijte na 180 stupnjeva.
- Čvrsto držite vrećicu i istiskuje oblike kao na slici ili pravite okrugle keksiće.
- Dobit ćete dva puna lima keksića, a količina će ovisiti o veličini koju ste odabrali.
- Pecite 10 do 12 minuta, dok malo ne posmeđe.
- Otopite čokoladu na pari, pa svaki ohlađeni keks umočite malo u čokoladu. Po želji dio pospite kokosom.
- Ostavite da se čokolada stvrdne pa ih nakon toga stavite u hladnjak..





# ČOKOLADNI RASPUCANCI

AUTORICA: NINA MRVICA

Čokoladni raspucanci su omiljeni blagdanski keksići. Jednostavni su za izradu te u njima može uživati cijela obitelj. Uključite djecu i zajedno pripremite ovu blagdansku poslasticu. Osim na stolu, idealni su kao poklon prijateljima i rodbini.

OKO 30 KEKSIĆA

VRIJEME PRIPREME: 20 MINUTA

VRIJEME PEČENJA: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade
- 200 g glatkog brašna
- 2 jaja, *L veličine*
- 100 g smeđeg šećera
- 50 g maslaca, *sobne temperature*
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- prstohvat soli
- pola žličice praška za pecivo
- šećer u prahu

## PRIPREMA

- Čokoladu otopite na pari. Neka vam se malo ohladi.
- Maslac, šećer i vaniliju pjenasto izradite. Smjesi dodajte jaje po jaje miksajući između svakog dodavanja. Umiksajte vaniliju i ohlađenu čokoladu.
- U zasebnoj posudi pomiješajte brašno koje ste prethodno prosijali, prašak za pecivo i prstohvat soli.
- Brašno dodajte smjesi s maslacem. Kada sve sastojke povezali i dobili jednolično tijesto, pokrijte ga i spremite u hladnjak na dva sata.
- Pećnicu ugrijte na 180 stupnjeva.
- Pripremite dva lima za pečenje koja ste obložili papirom za pečenje.
- U posudu stavite šećer u prahu (u njega ćete valjati kuglice).
- Pomoću žlice vadite tijesto veličine oraha. Rukama oblikujte kuglicu. Oblikovanu kuglicu uvaljajte u šećer u prahu, pa je prebacite na lim za pečenje. Kuglice slažite pazeći da ostavite razmak između svake.
- Raspucance pecite oko 10 minuta, sredina će i dalje biti mekana na dodir, ali će se hlađenjem stisnuti.

## SAVJETI

- Smjesu ohladite minimalno dva sata.
- Ohlađene keksiće spremite u kutiju za kekse i potrošite unutar 14 dana.



# MUSCOVADO KEKSI S CIMETOM

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Jednostavni za pripremu, a tako mekani i aromatični. Prefin okus smeđeg maslaca u kombinaciji s muscovado šećerom i dodatkom cimeta, čini ove keksiće neodoljivom blagdanskom slasticom.



20-25 KEKSA  
VRIJEME PRIPREME: 20 MINUTA  
+ HLAĐENJE  
VRIJEME PEČENJA: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 125 g glatkog brašna
- 125 g pirovog brašna, *ili glatkog*
- 4 g sode bikarbone
- 3 g mljevenog cimeta
- 2 g soli
- 5 g gustina
- 120 g smeđeg maslaca, *potrebno je 150 g običnog*
- 200 g muscovado šećera, *svijetli ili tamni*
- 30 g ulja
- 1 jaje, *L veličina*
- 1 žumanjak
- 1 žličica ekstrakta od vanilije

Dodatno:

- 50 g šećera
- 5 g cimeta



## PRIPREMA

- Glatko i pirovo brašno pomiješajte pjenjačom sa sodom bikarbonom, gustinom, cimetom i soli.
- Otopite 150 grama maslaca u loncu srednje veličine. Miješajte dok se ne prestane pjeniti oko 3– 4 minute i početak će mirisati orašasto, a na dnu lonca vidjet ćete male smeđe komadiće. Ulijte u veliku posudu i hladite 10–15 minuta.
- Ohlađenom smeđem maslacu dodajte ulje i muscovado šećer te električnim mikserom miksajte oko 1 minute. Dodajte jaje, žumanjak i vaniliju i miksajte još oko minute.
- Dodajte suhe sastojke i špatulom (ili mikserom na najsporijoj brzini) izmiješajte tek toliko da se sastojci povežu i nema vidljivih dijelova brašna. Pazite da previše ne izmiješate.
- Prekrijte posudu plastičnom folijom i stavite u hladnjak na najmanje 1 sat.
- Pomiješajte 50 grama šećera i cimet u manjoj zdjeli.
- Izvadite tijesto iz hladnjaka, a ako ste ga hladili duže od 2 sata, pustite da odstoji oko 10 minuta.
- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva i dva lima prekrijte papirom za pečenje. Žlicom za sladoled ili jušnom žlicom vadite tijesto oko 25–30 grama, rolajte u kuglice i uvaljajte u cimet šećer.
- lažite na pripremljeni lim s razmakom između kuglica od oko 4–5 cm. Pecite oko 7 minuta, izvadite iz pećnice i lupite limom nekoliko puta o radnu ploču, vratite u pećnicu, pecite minutu, pa ponovite postupak. Vratite u pećnicu i pecite još oko 2–3 minute. Keks u sredini mora biti jako mekan (izgledat će nepčen), a stvrdnuti će se dok se hladi.
- Čuvajte u dobro poklopljenoj posudi na sobnoj temperaturi oko tjedan dana.

# LINZER STABLA

AUTORICA: NINA MRVICA

Prhki Linzeri su neizostavni keksići na svakom blagdanskome stolu. Osim tradicionalnih okruglih, linzeri mogu biti i u raznim oblicima. Punjeni marmeladom od malina i u obliku stabalaca, ovi linzeri su postali pravi mali ukrasi na stolu.

25-28 KOMADA, VRIJEME PRIPREME: 25 MINUTA+ HLAĐENJE 1 SAT, VRIJEME PEČENJA: 10 MIN

## SASTOJCI

- 225 g maslaca, *sobne temperature*
- 100 g šećera u prahu
- 150 g mljevenih badema ili lješnjaka
- 1 jaje, *L veličine*
- 5 g cimeta
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 2 g soli
- 250 g glatkog brašna

Dodatno:

- marmelada od malina, *ili po izboru*

## PRIPREMA

- Maslac sobne temperature i šećer pjenasto izradite. Dodajte jaje i ekstrakt vanilije pa nastavite miksati dok se sve ne poveže.
- U zasebnoj posudi pomiješajte brašno, mljevene bademe ili lješnjake, cimet i sol pa ih dodajte jajima. Izradite tijesto.
- Obložite ga prozirnrom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena da se stisne.
- Pećnicu upalite na 180 stupnjeva i pripremite tri lima za pečenje koje ste obložili papirima za pečenje.
- Tijesto razvaljate na debljinu oko 3 milimetra. Kalupićima utisnite oblik stabla ili po želji. Od pola kalupa načinite rupice pomoću čačkalice ili drugi oblik po želji.
- Pecite 7-11 minuta, odnosno dok vam rub keksića ne krene poprimiti rumenu boju, ali pazite da vam ostanu svijetli.
- Keksiće ohladite na rešetki za hlađenje pa one s rupicama pospite šećerom u prahu.
- Keksiće koji su punog oblika okrenite obrnuto od pečenja te na donju stranu po sredini postavite pola žličice marmelade.
- Poklopite s keksićem koji ste već posuli šećerom u prahu.
- Gotove linzere spremite u kutiju za kekse i potrošite unutar 12 dana.





# ČOKOLADNI KEKSI S NARANČOM

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Keksi koji se tope u ustima koliko su mekani. Gorki keks i slatka krema – prožeti mirisom i aromom naranče su dobitna kombinacija.

OKO 20 KEKSA, VRIJEME PRIPREME: 25 MINUTA, VRIJEME PEČENJA: 15 MINUTA

## SASTOJCI:

### Keksi:

- 125 g maslaca sobne temperature
- 30 g šećera u prahu
- 115 g glatkog brašna
- 25 g tamnog kakao praha
- 20 g gustina
- naribana korica pola naranče

### Krema:

- 50 ml vrhnja za šlag
- 150 g bijele čokolade

### Glazura:

- 200 g čokolade za kuhanje
- 2 žlice ulja

## PRIPREMA

- **Keksi:** Sve sastojke stavite u posudu od miksera. Miksajte dok se sve ne sjedini, prebacite na pobrašnjenu radnu površinu i umijesite rukama glatko tijesto.
- Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 20 minuta.
- Dno 2 lima obložite papirom za pečenje.
- Zagrijte pećnicu na 170 stupnjeva.
- Razvaljajte tijesto na debljinu od oko 3–4 mm. Okruglim kalupom izrežite kekse.
- Pažljivo ih prebacite na pripremljene limove. Ostatke tijesta premijesite i ponavljajte postupak dok ne potrošite sve tijesto.
- Kekse pecite oko 15 minuta i ostavite da se potpuno ohlade.
- **Krema:** Vrhnje za šlag zagrijte skoro do vrenja. Prelijte preko čokolade, pa miješajte da se sve sjedini. Ako se čokolada ne otopi – nastavite smjesu topiti na pari.
- Dobiveni ganache hladite u hladnjaku 2 sata. Mora biti čvrst, ali maziv. Takav ganache izradite mikserom kako biste dobili tučeni ganache od bijele čokolade.
- Jedan keks namažite s malo kreme, pa preklopite drugim keksom.
- **Glazura:** Na pari otopite čokoladu s uljem i miješajte dok se čokolada ne otopi.
- Svaki keks u potpunosti (ili samo polovicu, ako želite) uronite u otopljenu čokoladu i prebacite na žičanu rešetku da se višak čokolade ocijedi.
- Stavite u hladnjak da se čokolada potpuno stegne.

# LINZER KEKSI S PERECIMA I KARAMELOM

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Ovih blagdana uz klasične Linzer kekse, poslužite i ove prhke keksiće s dodatkom mljevenih pereca i nadjevom od neodoljivog karamela. Ako ste ljubitelj slatko-slanih kombinacija, onda ćete uživati u ovoj blagdanskoj poslastici.

OKO 20 KEKSA, VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA + HLAĐENJE, VRIJEME PEČENJA: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 130 g pereca
- 220 g glatkog brašna
- 100 g šećera
- 50 g smeđeg šećera
- 240 g maslaca, *hladnog i narezanog na kockice*
- 3 g praška za pecivo
- 2 g soli
- 1 jaje, *L veličine*
- 1 žumanjak

Karamel:

- 200 g šećera
- 80 g maslaca
- 100 g vrhnja za šlag, *sobne temperature*
- 2 g soli
- šećer u prahu za posipanje

## PRIPREMA

- Koristeći multipraktik, usitnite perece, toliko sitno da dobijete brašno. Dodajte glatko brašno, šećere, prašak za pecivo i sol. Pulsirajte nekoliko puta da se sastojci sjedine.
- Dodajte maslac narezan na komadiće i pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte jaje i žumanjak i pulsirajte dok se smjesa ne poveže. Prebacite na lagano pobrašnjenu radnu površinu i kratko izmijesite. Ako vam se čini da je tijesto presuho, dodajte žličicu ili dvije vode.
- Podijelite tijesto na dva dijela i svaki dio valjkom, između dva papira za pečenje, razvaljajte na debljinu oko 3 mm. Prebacite oba razvaljana tijesta s papirom za pečenje na lim ili dovoljno velik pladanj i stavite u hladnjak na minimalno 30 minuta.
- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva i lim prekrijte papirom za pečenje.
- Izvadite jedno tijesto i odlijepite gornji dio papira za pečenje. Utisnite rezač za keksiće u brašno, pa izrežite oblike po želji. Ostatke tijesta kratko izmijesite i opet razvaljajte i režite keksiće. Ako vam se tijesto čini preljepljivo stavite ga na nekoliko minuta u zamrzivač.



-> nastavak na sljedećoj strani

- Polovici izrezanih keksa izrežite sredinu u obliku po želji. Prebacite na pripremljeni lim i stavite u hladnjak na 15 minuta.
- Izvadite iz hladnjaka i pecite 9-10 minuta, dok rubovi ne počnu dobivati laganu smeđu boju. Nemojte ih prepeći. Keksiće prebacite na rešetku za hlađenje i pustite da se potpuno ohlade.
- Ponovite postupak s drugim dijelom tijesta.
- Za karamel, zagrijavajte šećer u srednje velikom loncu na laganoj vatri, uz stalno miješanje kuhačom. Šećer će se prvo zgrudati, ali s vremenom će se potpuno rastopiti. Nakon što se šećer potpuno rastopi, odmah dodajte maslac i pjenjačom umutite dok se ne sjedini. Budite oprezni jer će se smjesa naglo početi kipjeti i stvorit će se mjehurići. Karamel miješajte dok se maslac potpuno ne rastopi. Ako vam se čini da se maslac odvaja od šećera, maknite s vatre i jako miješajte dok se sve opet ne poveže. Polako ulijte vrhnje za šlag i miješajte dok se potpuno ne sjedini. Ostavite da smjesa vrije 1-2 minute. Maknite s vatre i umiješajte sol. Pustite da se ohladi, tek toliko da karamel nije vruć na dodir.
- Keksiće s rupama u sredini lagano pospite šećerom u prahu.
- Drugi dio keksića koji su punog oblika, okrenite obrnuto i na svaki stavite oko 1 žličice karamela i poklopite s keksima posipanim šećerom.
- Keksiće čuvajte u hladnjaku u zatvorenoj posudi oko 2 tjedna, a poslužite ih sobne temperature.

SAVJET: Tijesto možete zamijesiti i ručno. U tom slučaju maslac pustite da odstoji oko 10 minuta da omekša. Imajte na umu da pereci moraju biti jako sitno samljeveni.





# ALFAJORES

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Alfajores keksi potječu iz Južne Amerike, a najpopularniji su u Argentini. Dva vrlo prhka keksića, koja se doslovno tope u ustima, spojena neodoljivim dulce de lecheom, a potom, po želji urolana u kokos brašno.

20-24 KOMADA,  
VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA+ HLAĐENJE 2 SATA,  
VRIJEME PEČENJA: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 150 g glatkog brašna
- 200 g gustina
- 3 g praška za pecivo
- 3 žumanjka
- 100 g šećera
- 2 žličice ekstrakta vanilije
- 180 g maslaca, *sobne temperature*

Dodatno:

- šećer u prahu
- dulce de leche, (*recept na drugoj strani*)
- kokos brašno, po želji

## PRIPREMA

- Prosijte brašno, gustin i prašak za pecivo.
- Maslac i šećer miksajte oko 3 minute dok ne postane kremast.
- Dodajte žumanjke i vaniliju i dobro izmiksajte.
- Mikserom na najsporijoj brzini, dodajte suhe sastojke i miksajte tek toliko da se sastojci povežu. Nemojte previše izmiksati.
- Tijesto oblikujte u glatku kuglu, te ga rukama pritisnite u oblik diska. Zamotajte u plastičnu foliju i stavite u hladnjak na 1-2 sata.
- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Lim obložite papirom za pečenje.
- Izvadite tijesto iz hladnjaka i ostavite ga da odstoji oko 5 minuta. Na pobrašnenoj površini (ili između dva papira za pečenje) razvaljajte ga na debljinu od oko 3 mm.

-> nastavak na sljedećoj stranici



- Okruglim rezačem za kekse izrežite krugove te ih slažite na pripremljeni lim.
- Stavite u hladnjak na 10 minuta (keksi će biti manje skloni širenju kod pečenja).
- Pecite 8-10 minuta, tj. kada na rubovima počnu poprimiti laganu zlatnu boju.
- Ostavite ih da se ohlade na limu oko 10 minuta, pa ih pažljivo prebacite na rešetku za hlađenje.
- Na polovicu keksa stavite 1 žličicu dulce de leche, te nježno i oprezno pokrijte s drugom polovicom keksa.
- Pospite sa šećerom u prahu i po želji rubove urolajte u kokos brašno.

#### KAKO NAPRAVITI DULCE DE LECHE

- Potrebna vam je jedna limenka zaslađenog kondenziranog mlijeka.
- Zatvorenu limenku uronite u vodu te kuhajte na vrlo laganoj vatri oko 2-3 sata, pazeći da je razina vode konstantno oko 1-2 cm iznad vrha limenke.
- Izvadite limenku iz vode i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. Ni u kojem slučaju ne otvarajte vruću limenku.
- Dobiveni dulce de leche prebacite u staklenku s poklopcem i čuvajte u hladnjaku do mjesec dana.
- Ako za ovaj recept koristite dulce de leche iz hladnjaka, lagano ga ugrijte u mikrovalnoj pećnici, tek toliko da postane tekuć.

Ninin recept za domaći dulce de leche!

#### SASTOJCI:

- 1 l mlijeka, (3,6 % *m.m.*)
- 300 g šećera
- 100 g maslaca
- 1 žličica sode bikarbone
- 1 mahuna vanilije ili 1 žličica arome vanilije

#### PRIPREMA:

- U lonac s debljim dnom ulijte mlijeko i dodajte mu šećer. Neka vam vatra bude jača dok mlijeko ne zakuha.
- Smanjite vatru na laganu pa dodajte preostale sastojke (maslac iskidan na kockice, sodu bikarbonu i sjemenke vanilije).
- Povremeno miješajte kako vam mlijeko ne bi zagorjelo na dnu lonca.
- Kada se karamel počne zgušnjavati (nakon 1, 1.5 h) tada miješajte učestalije.
- Kada ste zadovoljni gustoćom karamela, nakon 1,5 do 2 sata, tada ugastite vatru i vaš dulce de leche prebacite u sterilizirane staklenke.
- Ukupna količina dulce de leche karamela će vam biti duplo manja od početne količine mlijeka.
- Dulce de leche možete odmah koristiti. Ako ga želite spremiti, tada karamel prvo ohladite na sobnoj temperaturi pa ga prebacite u hladnjak. Dulce de leche potrošite unutar mjesec dana.

# RASPUCANCI OD ORAHA I RUMA

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Raspucanci su savršen desert za blagdane, zar ne? Šećer u prahu je poput snježnog pokrivača. Ovi raspucanci od oraha i ruma izvana su hrskavi, a mekani iznutra i savršeno uravnoteženim ukusima ruma i oraha.



OKO 20 KEKSIĆA, VRIJEME PRIPREME: 10 MIN + HLAĐENJE; VRIJEME PEČENJA: 10 MIN

## SASTOJCI

- 80 g maslaca, *sobne temperature*
- 50 g šećera
- 50 g smeđeg šećera
- 1 jaje, *L veličine, sobne temperature*
- ½ žličice ekstrakta vanilije
- 2 žlice ruma
- 1 paketić rum šećera, *po želji (onda smanjite količinu šećera za 10 g)*
- 150 g glatkog brašna
- 100 g mljevenih oraha
- 3 g praška za pecivo
- 2 g sode bikarbone
- 2 g soli

Dodatno:

- 50 grama šećera
- 50 grama šećera u prahu

## PRIPREMA

- Pjenjačom izmiješajte brašno, mljevene orahe, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.
- U velikoj zdjeli izmiksajte maslac i šećere (i rum šećer ako ga koristite) zajedno, dok ne postane kremasto, 3–4 minute.
- Umutite vaniliju, jaje i rum. Smanjite brzinu miksera na nisku i postepeno dodavajte suhe sastojke. Miksajte tek toliko da se sve sjedini, pazeći da ne izmiksate previše.
- Pokrijte posudu i ohladite u hladnjaku najmanje 3–4 sata ili preko noći. Hlađenje je obavezno za ovaj tip keksa.
- Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva . Lim za pečenje obložite papirom za pečenje.
- Uzmite oko 15 grama smjese i rukama oblikujte kuglicu. Kuglice slažite na tanjur ili pladanj prekriven papirom za pečenje. Stavite ih u zamrzivač na oko 20–25 minuta.
- Izvadite iz zamrzivača, pa svaku kuglu uvaljajte najprije u kristal šećer, a zatim u šećer u prahu.
- Kuglice stavite na pripremljeni lim za pečenje i pecite 8–10 minuta. Osam minuta za mekši keksić i 10 minuta za hrskaviji.
- Ostavite da se keksi ohlade 5 minuta na limu za pečenje, a zatim prebacite na žičanu rešetku da se potpuno ohlade.
- Čuvajte u dobro zatvorenoj posudi.



## BOŽIĆNI POLJUPCI S BADEMIMA

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Božićni poljupci s bademima, su toliko jednostavni za izradu i podsjećaju na fine praline da ih je nemoguće ne voljeti. Gotovi su za svega 10 minuta te ih se zaista isplati probati.

25-30 KOMADA, VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA

### SASTOJCI

- 200 g badema u štapićima
- naribana korica pola naranče
- 300 g mliječne čokolade
- 1 vanilin šećer
- pola žličice začina za medenjake

### PRIPREMA

- Bademe malo propržite na tavi, dok ne počnu pucketati i poprimati smečkastu boju (nekoliko minuta miješajući kuhačom).
- Čokoladu otopiti na pari, dodajte i umiješajte vanilin šećer i začine za medenjake.
- Dodajte pržene bademe i naribanu koricu naranče i sve sjedinite kuhačom.
- Uz pomoć dvije čajne žličice slažite hrpice smjese na limove obložene papirom za pečenje.
- Čuvajte na hladnom da se stvrdnu i uživajte u budućim omiljenim slatkim zalogajčićima.



## FERRERO PRALINE

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Domaće Ferrero praline su jednostavni, hrskavi i jako, jako ukusni slatki zalogaji.

25-30 KOMADA, VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA + HLAĐENJE

### SASTOJCI

- 100 g Nutelle ili tamne Lino lade
- 150 g tamne čokolade
- 75 g vrhnja za šlag s mliječnom masti
- 50 g mljevenih lješnjaka
- 50 g prženih i bez kožice sjeckanih lješnjaka
- oko 30 prženih cijelih lješnjaka

Za umakanje:

- 50 g mliječne čokolade
- 50 g tamne čokolade
- 150 grama sjeckanih prženih lješnjaka

### PRIPREMA

- Na pari otopite čokoladu i Nutellu.
- Dodajte sjeckane i mljevene lješnjake i vrhnje za šlag.
- Dobro izmiješajte i stavite u hladnjak na najmanje 1 sat.
- Rastopite mliječnu i tamnu čokoladu, ostavite da se lagano ohladi, a u posebni tanjur stavite sjeckane lješnjake.
- Od ohlađene mase rukama oblikujte kuglice i u svaku stavite lješnjak.
- Lagano umočite u mješavinu mliječne i tamne čokolade pa uvaljajte u sjeckane lješnjake.
- Ako imate žičanu rešetku, posložite kuglice na nju da se ohlade i stegnu.
- Čuvajte u hladnjaku.

# BRZE FRITULE

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Fritule su nam omiljena zimska slastica. Svake godine, kada šetamo gradom za vrijeme Adventa, obavezno ih kupujemo. Ali ipak, one domaće su mi najdraže. Nakon što se isprže, kuća savršeno miriši još satima! Ove fritulice su hrskave izvana, a mekane iznutra i gotove unutar 30 minuta.

4 OBROKA

VRIJEME PRIPREME: 5 MINUTA

VRIJEME PEČENJA: 5 MINUTA

## SASTOJCI

- 400 g glatkog brašna
- 12 g praška za pecivo
- 2 jaja, *L veličine*
- 60 g šećera
- prstohvat soli
- 360 g običnog jogurta
- 1 bourbon vanilija šećer
- 1 žlica ruma/rakije po želji
- ulje za prženje
- šećer u prahu za posip

## PRIPREMA

- Pomiješajte brašno s praškom za pecivo.
- U posebnoj posudi, jaja izmiješajte sa šećerom, dodajte sol, jogurt, bourbon vanilija šećer i rum ako koristite. Dobro izmiješajte i dobivenu smjesu špatulom umiješajte u brašno dok ne dobijete glatku smjesu bez grudica.
- Zagrijati ulje u loncu (mora biti barem 3 cm ulja, da se fritule ne bi lijepile za dno).
- Ubacite komadić smjese da provjerite je li ulje dovoljno zagrijano, ako cvrči, ulje je spremno za prženje. Smanjite vatru.
- Koristite dvije žličice, jednom grabite smjesu, a drugom gurnite smjesu u vruće ulje. Ne pržite veliku količinu odjednom, fritule moraju imati mjesta da se napuhnu i same okreću. Ukoliko se same ne okrenu, okrenite ih vilicom.
- Kada dobiju zlatnu boju s jedne i druge strane, ocijedite ih na papirnatom ručniku i tople pospite šećerom u prahu.





# EGNOG (LIKER OD JAJA)

AUTORICA: MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK

Slatko piće na bazi jaja i mlijeka, a začinjeno muškatnim oraščićem i cimetom, uz dodatak alkohola, po želji. Egnog je tradicionalno božićno piće u Sjedinjenim Državama i Kanadi, a konzumira se tijekom cijele božićne sezone.

4 OSOBE  
VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA  
VRIJEME KUHANJA: 5 MINUTA

## SASTOJCI

- 4 žumanjka
- 75 g šećera
- 400 g mlijeka
- 300 g vrhnja za šlag, *sobne temperature*
- 1 mahuna vanilije
- ½ žličice muškarnog oraščića
- ½ žličice cimeta
- prstohvat soli
- 3-4 žlice ruma, *ili po okusu*

## PRIPREMA

- Mahunu vanilije prerežite na pola cijelom duljinom, a sjemenke sastružite i zajedno s mlijekom, cimetom i muškatnim oraščićem stavite u manji lonac.
- Zagrijavajte sve dok ne dođe do laganog vrenja, pa maknite s vatre.
- Za to vrijeme, jaja i šećer, električnim mikserom miksajte dok ne dobijete gustu i blijedu smjesu, oko 4-5 minuta.
- Polako dodavajte vruće mlijeko, cijelo vrijeme miksajući, tako da temperirate jaja.
- Dobivenu smjesu vratite u lonac i zagrijavajte oko 3-4 minute, ali pazite da vam ne zavrije, jer će vam se jaja zgrudati.
- Maknite s vatre i dodajte vrhnje za šlag, dobro izmiješajte pjenjačom.
- Dodajte rum, po okusu. Poslužite hladno s tučenim slatkim vrhnjem i posipano s malo muškarnog oraščića.
- Čuvajte u hladnjaku.

## SAVJETI

- Ako vam se jaja zgrudaju, nemojte paničariti. Ulijte smjesu u blender i blendajte sve dok ne dobijete glatku smjesu, 1-2 minute.
- Umjesto ruma možete koristiti neko drugo alkoholno piće (whisky, bourbon, konjak, brandy) ili izbacite alkohol u cijelosti.

# VRUĆA ČOKOLADA

AUTORICA: NINA MRVICA

Ovaj topli napitak je kao stvoren za hladne zimske dane. Domaća vruća čokolada je gotova za tren, možete je poslužiti uz razne arome i dodatke poput šlaga ili sljezovih kolačića. Idealna je za druženja s prijateljima ili uz film i dekiću.

4 ŠALICE, VRIJEME PRIPREME: 10 MINUTA

## SASTOJCI

- 200 g čokolade, s min. 65% kaka
- 200 g mlijeka
- 200 g vrhnja za šlag
- prstohvat soli
- mahuna vanilije
- 2 žličice šećera
- štapić cimeta, po želji
- 1 žličica gustina, po želji

Dodatno:

- tučeno vrhnje za šlag
- sljezovi kolačići, po želji
- mrvice čokolade, po želji

## PRIPREMA

- Čokoladu iskidate na sitne komadiće i stavite u posudu otpornu na toplinu.
- U lonac s debljim dnom stavite grijati mlijeko, vrhnje za šlag, šećer, sjemenke i mahunu vanilije i po želji, cimet.
- Kada zakuha maknite s vatre i ostavite 10 minuta po strani. Ako želite gušću čokoladu, odvojite dvije žlice toplog mlijeka i vrhnja pa ih pomiješajte s žličicom gustina. Kada se gustin rastopi, dodajte ga mlijeku.
- Izvadite mahunu vanilije i cimet ako ga koristite.
- Toplo mlijeko i vrhnje dodajte nasjeckanoj čokoladi. Ostavite nekoliko minuta pa sve promiješajte dok ne dobijete kompaktnu smjesu.
- Poslužite odmah uz tučeno vrhnje ili sljezove kolačiće.





# BLAGDANSKI PUNČ

AUTORICA: IRENA GAVRAN

Za savršeno druženje u blagdanskim večerima, pogotovo ako imamo sreće, pa nam i snijeg padne – obavezno kuhamo vino ili radimo punch s ekipom. Ovo je moja verzija koju stvarno volimo.

4 OSOBE  
VRIJEME PRIPREME: 5 MINUTA  
VRIJEME KUHANJA: 5 MINUTA

## SASTOJCI

- 500 ml vode
- 2 vrećice crnog čaja
- 100 g šećera
- naribana korica jedne naranče
- 1 štapić cimeta
- 1 zvjezdasti anis
- 150-200 ml soka od naranče
- 100 ml tamnog ruma



## PRIPREMA

- Vodu, šećer, vrećice čaja i začine stavite kuhati. Kad proključa, smanjite vatru i kuhajte još 5 minuta.
- Procijedite prokuhalu tekućinu od začina.
- Dodajte sok od naranče i rum.
- Pomiješajte, uspite u čaše i uživajte u toplom božićnom napitku.

# POKLON STAKLENKA

AUTORICA: NINA MRVICA

Ako tražite jednostavan i zanimljiv poklon za blagdane, ova staklenka će biti idealan odabir. U njoj se nalazi većina sastojaka za omiljene choco chip keksiće. Na vama je samo da sastojke uspete u staklenku, zavežete vrpcom i napišete uputstva. I predivan poklon je spreman za darivanje!

## SASTOJCI ZA STAKLENKU OD 350 ML

- 110 g glatkog brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- prstohvat soli
- 110 g smeđeg šećera
- 30 g bijelog šećera
- 100 g čokolade za kuhanje

Dodatno:

- staklenka zapremnine 350 ml
- konopčić i karton za uputstva

## PRIPREMA

- Brašno pomiješajte sa sodom bikarbonom i prstohvatom soli.
- U čistu staklenku postavite dresir vrećicu s otvorom od nekoliko cm.
- Uspite brašno pazeći da vam rubovi budu ravni. Sada uspite smeđi šećer pa bijeli i na kraju čokoladu koju ste prethodno usitnili.

## UPUTSTVA ZA STAKLENKU

- „Mikserom izradi 90 g maslaca i 1 jaje. Dodaj sadržaj staklenke i sve promiješaj. Tijesto spremi u hladnjak na dva sata, oblikuj kuglice, pazi na razmak i peci 11 -13 minuta na 180 stupnjeva.“



# IMPRESSUM

Autorice recepata i fotografija

**IRENA GAVRAN**



@[pregacha](#)



[pregacha.com](#)

**MIHAELA KOZARIĆ ŠEBREK**



@[mihaela biteitquick](#)



[biteitquick.com](#)

**NINA MRVICA**



@[bake me by nina](#)



[bakeme.com.hr](#)

**NASLOVNA FOTOGRAFIJA:** Mihaela Kozarić Šebrek



Powered by



**BOSCH**

