

Kolač od kokosa

Potrebno je :

1. 4 jaja,
2. 200 g margarina,
3. 300 g brašna,
4. 200 g šećera u prahu,
5. 150 g kokosovog brašna,
6. 1 kesica vanilin šećera,
7. 1 kesica praška za pecivo,
8. 100 g čokolade i malo butera,
9. šoljica mleka.



Margarin umutiti penasto, dodajte šećer u prahu, vanilin šećer i 4 žumanca, pa kada je to smešano, dodajte kašiku po kašiku 70 g kokosovog brašna, pa zatim brašno i prašak za pecivo i na kraju sneg od 4 tvrdo umućena belanca. Pecite kolač u specijalnom plehu koji daje oblik obruča, koji ste predhodno dobro zamastili i posuli brašnom i to 45 minuta u umereno zagrejanjoj retni. Ohlađen kolač namažite rastopljenom čokoladom i buterom, a odozgo, gusto pospite preostalim kokosovim brašnom.

Lubenice

Potrebno je :

1. 250 g. mlevenih oraha,
2. 250 g. prah šećera,
3. 2 belanca.

Belanca umutiti u sneg, dodati prah, šećer i orahe. Rukom dobro umesiti. Podeliti testo na dva dela. Jedan deo obojiti crvenom, a drugi deo zelenom slatkarskom bojom. Od svakog dela napraviti po 5 lopti. Zelenu loptu rastanjiti rukom, a u nju staviti crvenu i obložiti je zelenom. Ostaviti da se ohladi preko noći, pa iseći na 16 delova. Svako parče lubenice ukasiti rastopljenom čokoladom.



Starinski koh od griza

Potrebno je :

1. 5 jaja,
2. 8 kašika šećera,
3. 6 kašika griza,
4. kesica vanilin šećera,
5. 7,5 dl mleka.



Umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika šećera, zatim umešati čvtsto ulupan sneg od belanaca i griz, pa ovu masu sipati u dobro podmazan i brašnom posut pleh i u umereno zagrejanjoj pećnici ispeći. Kad je koh pečen, iseći ga na kocke i preliti vrućim mlekom sa 3 kašike šećera i kesicom vanile.

Šeri kuglice

Potrebno je :

1. 200 g. mlevenih oraha,
2. 100 g. čokolade,
3. 100 g. kristal šećera,
4. belance, ušećerene višnje,
5. kristal šećer za ukrašavanje.

Pomešati orahe sa rendanom čokoladom. Umutiti belance sa šećerom, dodati orahe i čokoladu i dobro promešati. Smesom obložiti višnju, formirati kuglice i uvaljati u kristal šećer.



Bombice od smokava

Potrebno je :

1. 200 g. smokava,
2. 200 g. oraha, (lešnika,badema)
3. 350 g. šećera,
4. malo soka od pomorandže ili rum.

Iseckati ili samleti krupno 200 g. smokava i 200 g. oraha (lešnika, badema). Špinovati 350 g. šećera sa malo vode, dodati smokve, orahe, sok od pomorandže ili rum. Ako je masa retka dodati mlevene orahe ili bademe. Bombice uvaljati u mlevene orahe.



Pečeni sneg sa jabukama

Potrebno je :

1. 8 osrednjih jabuka,
2. 400 g. šećera,
3. 8 belanaca,
4. 200 g. mlevenih oraha.

Oprane i oljuštene jabuke istrugati. Umutiti belanca i šećer u čvrst sneg, dodati orahe i ocedene jabuke. Sipati u podmazan i brašnom posut kalup i peći na umerenoj vatri. Seći na kocke.



Voćne korpice

Potrebno je :

1. 250 g. brašna,
2. malo praška za pecivo,
3. 100 g. mlevenog badema,
4. 150 g. putera,
5. 100 g. kristal šećera,
6. 1 žumance, malo soli.

Zamesiti testo od navedenih sastojaka, pokriti čistom salvetom i ostaviti u frižideru oko 1 sat. Testo tanko razviti pa njime obložiti namašćene kalupčiće (dobićete oko 20 komada korpica). Peći na umerenoj temperaturi 10-15 minuta da postanu zlatno-smeđe. Vaditi iz kalupa dok su još tople. Puniti korpice umućenom slatkim pavlakom, kremom, pekmezom ili želeom. Ukrasiti svežim ili ušećerenim voćem.



Muškacone

Potrebno je :

1. 125 g. mlevenih oraha,
(koje prvo treba malo propeći u rerni),
2. 125 g. prah šećera,
3. 1 jaje, 1 belance,
4. 2 kašike ruma,
5. mrvica biskvita toliko da zamesi testo.

Sve sastojke dobro umesiti i praviti muškacone. U sredinu utisnuti obaren i oljušten ceo badem. Staviti muškacone u pleh i blede ispeći.



Čokoladni kuglof

Potrebno je :

1. 100 g brašna,
2. 1 prašak za pecivo,
3. 140 g šećera u prahu,
4. 1 kesica vanilin šećer,
5. 140 g butera ili margarina,
6. 70 g strugane čokolade,
7. 70 g sitno seckanih badema,
8. 4 jaja,
9. 2 do 3 kašike mleka.

Glazura:

1. 100 g čokolade,
2. 100 g butera,
3. 2 kesice šlaga topping,
4. 1 kesica vanilin šećera.



Penasto umutiti buter ili margarin, dodati šećer u prahu, vanilin šećer, čokoladu i žumanca, pa sve dobro umutiti. Dodati zatim brašno i prašak za pecivo, potrebnu količinu mleka i sneg od 4 belanca, te sve sjediniti. Namastiti i brašnom posuti modlu "kuglofa", prečnika 16 cm i sipati testo. Peći ga na srednjoj teperaturi, 35 minuta.

Glazura: 100 g čokolade i 100 g butera omekšati u posudi koju ste stavili nad kipuću vodu. Dobro promešati i preliti po torti, a zatim je staviti da se ohladi. Umutite prema uputstvu na kesici, 2 kesice šlag toppinga i dodajte jednu kesicu vanilin šećera, pa ukasite ohlađenu tortu, kao na slici.

Torta od ribizli

Potrebno je :

1. 4 jaja,
2. 1/2 kg ribizli,
3. 400 g. šećera,
4. 4 kašike brašna,
5. 200 g. pudinga,
6. 100 g. šlag krema ili pene.



Umutiti jaja sa 4 kašike šećera, u to dodati 4 kašike brašna, sipati u pleh i peći. U litar vode dodati preostali šećer i ribizle, malo prokuvati, u to dodati 200 g. pudinga i zakuvati. Sipati preko patišpanja. Kad se ohladi, odozgo staviti umućen šlag krem ili penu od belanaca, ili posuti šećerom u prahu i ukasiti ribizlama.

Rafaelo trouglovi

Potrebno je :

1. 500 g. kristal šećera,
2. 500 g. mleka u prahu,
3. 2 kesice vanilin šećera,
4. 2 šoljice vode,
5. 250 g. margarina,
6. 100 g. seckanih oraha,
7. 100 g. seckanih žele bombona,
8. rastopljena čokolada.



Blago špinovati šećer sa 2 šoljice vode. Dodati margarin da se rastopi. Skinuti sa šporeta i dodati mleko u prahu. Mešati polako da se ne bi napravile grudvice. Dodati vanilin šećer, orahe i žele bombone. U trouglasti kalup (prethodno obložen celofanom) izručiti masu i ostaviti preko noći u frižideru. Sutradan izvaditi iz kalupa, seći na trouglove debljine malog prsta i svaki trougao umočiti u rastopljenu čokoladu (do trećine trougla).

Banana split (za jednu porciju)

Potrebno je :

1. 1 banana,
2. 3 kugle sladoleda,
3. preliv od voća.



Oljuštiti banane i prepoloviti uzduž. Staviti u tanjir jednu pored druge polovine, da ostane mesta po sredini, gde ćete sipati sladoled. Preliti bilo kojim prelivom, a možete napraviti i domaću glazuru od čokolade.

Ananas sa sladoledom i narom

Potrebno je :

1. 1 nar,
2. 2 bebi ananasa,
3. 20 g putera,
4. 3 kafene kašičice braon šećera,
5. 1/2 kafene kašičice vanilinog šećera,
6. 1 pomorandža,
7. 2 supene kašike ruma,
8. 150 g sladoleda od vanile,
9. 10 g seckanih pistaća.



Ananas oljuštiti, iseći na malo deblje kolutove i iseći srednji deo. Rastopiti puter u tiganju, poređati ananas i posuti šećerom i vanillin šećerom. Oko 4 minuta karamelizovati i stalno okretati ananas. Paziti da karamel ne potamni. Pomorandžu iscediti, dodati rum i sve to sipati u tiganj da provri i kratko prokuvati. Staviti ananas na tanjir, dodati sladoled i posuti sa zrnima celog nara i seckanim pistaćima.

Nepečena torta od alve

Potrebno je :

1. 600 g. čvrsto ulupanog šlaga,
2. 300 g. alve,
3. 300 g. mlevenog plazma keksa,
4. 50 g. čokolade.

Umutiti 400 g. šlaga sa izdrobljenom alvom i mlevenim keksom, pa ovu masu oblikovati kao tortu i ostaviti u frižideru da se dobro rashladi i stegne. Zatim premazati odozgo i sa strane ostatkom šlaga, najbolje pomoću šprica za ukrašavanje torti i posuti krupno struganom čokoladom.



Pišinger torta

Potrebno je :

1. 1 veći omot oblandi, svežih,
2. 4 cela jajeta,
3. 2 žumanceta,
4. 300g šećera,
5. 100g čokolade,
6. 300g butera ili margarina,
7. 150g badema,
8. sok od pola limuna,
9. čokoladna glazura.

Pomoću okrugle posude izrezati 10 okruglih listova oblandi. **Fil:** Jaja, žumanca, šećer i čokoladu umutiti mešajući na pari. Kad smesa počne da se zgušnjava, sklonite je da se prohladi. Umešati penasto umućeni buter, limunov sok i mlevene bademe, koje ste prethodno očistili i malo propržili. Napravljenim filom premažite oblande i složite jednu na drugu, a zatim ih ostavite da se ohlade između dve ploče. Dobro ohlađenu tortu prelijte čokoladnom glazurom i ukasite.



Krem od jabuka

Potrebno je :

1. 1/2 kg. jabuka,
2. 1/2 čaše šećera,
3. 1 belance,
4. 1/2 limuna,
5. 1 kesica želatina.



Jabuke ispeći u rerni, ohladiti i propasirati. Mutiti belance sa šećerom dok sneg ne postane gust. Dodati sok i nastruganu koru limuna, kesicu želatina rastopljenog u malo mlake vode i sve izmešati. Masu izručiti u staklene činije i ostaviti u frižideru da se dobro ohladi.

Kesten torta

Potrebno je :

Kora:

1. 8 žumanaca,
2. 2 cela jaja,
3. 210 g šećera,
4. 8 belanaca,
5. 4-5 štangli čokolade,
6. 4-5 kašika skuvane kafe,
7. 280 g propasiranog kestena (ne kesten pire!),
8. 1 kašika ruma.



Fil:

1. 2 dcl mleka,
2. 200 g kesten pirea,
3. malo čokolade,
4. 200 g maslaca,
5. 3 kesice šlaga.

Umutiti 8 žumanaca i tome dodati umućena cela jaja sa šećerom i posebno umućena belanca. Takođe dodati rastopljenu čokoladu, kafu, propasiran kesten i rum. Od dobijene mase ispeći koru (na 180 °C oko 20 min). Zagrejati mleko i dodati kesten pire, zatim malo čokolade i kuvati. Kada se ohladi dodati maslac. Nafilovati koru, a celu tortu premazati umućenim šlagom.

Šišarke od kornflex pahuljica

Potrebno je :

1. 100 g. šećera,
2. 100 g. meda,
3. 100 g. margarina,
4. 150 g. kornflex pahuljica,
5. 100 g. čokolade.

Rastopiti šećer i med na blagoj vatri, dodati čokoladu i margarin. Skinuti sa štednjaka i kada se malo prohladi dodati kornflex pahuljice. Kašikom vaditi šišarke i ređati u papirne korpice.



Rolat od kokosa

Potrebno je :

1. 500 g. mlevenog keksa,
2. 250 g. prah šećera,
3. 50 g. kakaoa

izmešati sa gaziranim sokom da masa ne bude ni gusta ni retka. Masu rastanjiti na foliji do debljine pola cm. **FIL:** umutiti 250 g. maslaca sa 250 g. prah šećera i dodati 200 g. kokosa. Premazati preko tamne kore i uviti rolat.



Voćna jogurt torta

Potrebno je :

Za biskvit:

1. 100 g brašna,
2. 4 kašike šećera,
3. 75 g putera.

Za fil:

1. 6 listića želatina,
2. 250 g šlaga,
3. 375 g jogurta,
4. 6 kašika šećera,
5. ½ limuna (sok).

Ostali materijal:

1. 1/8 l soka od jabuka,
2. 6 listića želatina,
3. 500 – 750 g pripremljenog svežeg voća (jagode, kajsije).



U vanglicu staviti brašno, dodati šećer, hladan na listiće iseckan puter i zamesiti (rukom) glatko testo, zaviti ga u foliju i ostaviti u frižider 30 min. Pleh podmazati, razviti testo, viljuškom na nekoliko mesta izbockati i staviti da se peče. Peče se na 200 °C oko 10 min. Kada je pečeno, izvaditi iz rerne i pleha, ostaviti da se hladi, staviti u kalup za tortu i filovati. Želatin pripremiti po uputstvu sa kesice, šlag dobro umutiti, jogurt pomešati sa šećerom i sokom od limuna. Želatin dodati masi s jogurtom, promešati i kada počne zgušćavanje dodati umućeni šlag. Promešati i ravnomerno naneti na biskvit. Ostaviti 2 h u frižider, naneti pripremljeno voće i preko voća želatin pripremljen u soku od jabuke. Vratiti u frižider još 1 h osloboditi obruč tj. prsten od kalupa i servirati.

P. S. Želatin se priprema: listice želatina potopiti u hladnu vodu i ostaviti 5 min. da odstoji. Iscediti želatin, zaliti ga sa 6 kašika vruće vode i staviti na ringlu da se zagreje. Pri tome paziti da ne proključa. Sok od jabuke se stavi umesto vode.

Piškote

Potrebno je :

1. 1/2 šalice biljnog ulja,
2. 3 jaja,
3. 1 šalice šećera,
4. 1 žlica ekstrakta anisa ili 3 kapi ulja od anisa,
5. 3 1/4 šalice višenamjenskog brašna,
6. 1 žlica praška za pecivo.

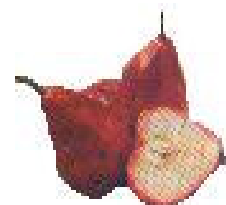


Ugrijte pećnicu na 200 stupnjeva Celzijusa. Namastite i pobrašnite kalup ili obložite papirom za pečenje. U zdjeli miješajte jaja, ulje, šećer i anis sve dok se smjesa dobro ne ujednači. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, dodajte smjesu s jajima pa izmijesite teško tijesto. Razdijelite na dva dijela. Svaki modelirajte po dužini svog kalupa za pečenje. Postavite u kalup i prignječite tako da bude 5 centimetara debelo. Pecite 25 do 30 minuta, tj. dok ne dobiju zlatno smeđu nijansu. Uklonite ih iz pećnice i pustite da se ohlade. Kada piškote budu dovoljno hladne da ih uzmete u ruku, narežite ih po dužini i postavite opet u kalup za pečenje. Pecite još 6 do 10 minuta, na svakoj strani.

Pijane kruške

Potrebno je :

1. kilogram krupnijih krušaka,
2. 2 dl crnog vina,
3. šolja šećera,
4. kesica vanilin šećera,
5. 100 g. mlevenih oraha,
6. 100 g. čokolade za kuvanje,
7. 50 g. suvog grožđa, po želji šlag.



Oprane kruške oljuštiti, ali ostaviti drške. Staviti da provri vino sa šoljom šećera (odvojiti dve kašike) i vodom koliko je potrebno da kruške, kada se spuste u ovu tečnost, budu pokrivene do drške. Prokuvati da samo malo omekšaju, pa ih ocediti i ohladiti. U činiju staviti čokoladu koja je istopljena sa vanilin šećerom, 2 kašike šećera i malo vode, posuti mlevenim orasima i suvim grožđem, a odozgo poređati uspravno kuvane, od vina crvene kruške. Može se po želji poslužiti uz šlag.

Punjeno voće

Potrebno je :

1. suvo ili ušećereno voće,
(šljive, smokve, urme i kajsije)

za nadev :

1. 250 g kristal šećera,
2. 250 g. oraha

za glazuru :

1. 375 g. kristal šećera,
2. 250 g. vode.



Voće potopiti u vodu i izvaditi koštice (ako ima). Dobro ocediti, osušiti i puniti sledećim nadevom. Staviti da provri šećer sa malo vode, dodati mlevene orahe, ohladiti i puniti voće. Svaku punjenu voćku umočiti u ohlađen sirup od 375 g. kristal šećera skuvanog u 250 g. vode.

Bele štanglice

Potrebno je :

1. 250 g. mlevenih oraha,
2. 150 g. prah šećera,
3. 1 vanilin šećer,
4. 1 belance.

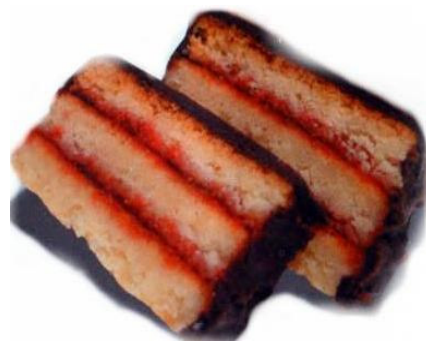
Sve sastojke dobro umesiti, oblikovati pravougaonik i namazati belom glazurom. **Glazura:** 2-3 kašike prah šećera mutiti sa malo soka od limuna da pobeli.



Štanglice sa malinama

Potrebno je :

1. 110 g. putera,
2. 50 g. prah šećera,
3. 50 g. obarenih, oljuštenih i samlevenih badema,
4. malo brašna, džem od malina,
5. čokolada za glazuru.



Puter i šećer penasto umutiti. U umućenu masu dodati bademe i brašno koliko je potrebno da se od njega može razviti kora.

Razvučenu koru staviti na prevrnut pleh i ispeći u rerni. Iseći koru na 3 dela, svaki deo namazati džemom od malina i sastaviti ih sve zajedno. Preliti glazurom od čokolade i kada se glazura stegne, seći štanglice.

Grilijaš kocke

Potrebno je :

1. 300 g. kristal šećera,
2. 4 žumanca,
3. 125 g. putera,
4. 150 g. seckanih orahe.



Na tihoj vatri pregoreti 150 g. šećera. Smesu sipati u metalni, uljem premazan tanjir. Kada se ohladi izlupati je na dasci i samleti mašinom za orahe. Mutiti na pari žumanca i 150 g. šećera. Kada se prohladi dodati puter i orahe. Obe mase sjediniti. Formirati željeni oblik, iseći na kocke i posuti krupno mlevenim orasima.

Oblanda sa četen alvom

Potrebno je :

1. 250 g. margarina,
2. 1 čaša šećera,
3. 100 g. četen alve,
4. 3 štangle čokolade,
5. 6 kašika vode.

Sve to da provri i malo se prohladi pa filovati malu oblandu.



Beli minjoni

Potrebno je :

1. 1 litra mleka,
2. 300 g. kristal šećera,
3. 2 vanilin šećera,
4. 8 kašika skroba,
5. 250 g. mlevenih oraha,
6. 250 g. putera.



Od 1 litre mleka oduzeti jednu šoljicu. Ostatak mleka skuvati sa šećerom i vanilin šećerom. Skrob razmutiti sa šoljicom mleka pa sipati u provrelo mleko. U vruć krem dodati orahe i ohladiti. Dodati prethodno umućen puter i dobro ohladiti. Rukom formirati željeni oblik i preliti fondanom. Ukrasiti rastopljenom čokoladom.

Korpice sa orasima

Potrebno je :

1. 250 g. kristal šećera,
2. 250 g. seckanih oraha,
3. 200 g. putera,
4. 4-5 štangli čokolade,
5. papirne korpice.

U šerpu staviti šećer sa malo vode pa kad šećer počne da vri, dodati orahe. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti puter i rastopljenu čokoladu. Sve zajedno izmešati. Ostaviti da se zgusne i sipati u špric. Špricom puniti papirne korpice i ukasiti žele bombonama.



Čokoladne korpice

Potrebno je :

1. 120 g. margarina,
2. 200 g. čokolade,
3. 100 g. prah šećera.

U posudu staviti margarin, šećer, čokoladu i topiti na tihoj vatri. Kada se malo ujednači, vruću sipati u korpice. U sredinu svake staviti višnju iz rakije.

