

SLATK IŠ I

1. Kraljica od Sabe

*250g čokolade - 250g meda - 250g maslaca - 6 žumanca -
125g lešnika - 100g brašna - 1 kesica suvog kvasca - 1/2 l
slatke pavlake*

Omekšajte čokoladu i umutite je sa rastopljenim medom.
Tome dodajte maslac, žumanca, mleveni lešnik, brašno i
kvasac.

Sve dobro izmešajte i stavite u kalup za tortu prečnika
25cm. Pecite jedan sat na 180°C.

Služite s ulupanom slatkom pavlakom.

2. Torta od kafe

10 jaja - 250g maslaca - 300g oraha - 5 štangli čokolade - 2 šoljice kuvane crne kafe - 160g šećera - 2 kašike instant kafe

Sameljite orahe.

Ulupajte u 2 puta sneg od po 5 belanaca i 4 kašike šećera. Pola oraha u jedan sneg od belanaca, pola oraha u drugi. Namažite okrugao pleh maslacem. Pojedinačno pecite 6 kora, 3 od jedne mase i tri od druge mase.

Nadev: Umutite 10 žumanaca sa 8 kašika šećera i tome dodajte ohlađenu crnu kafu, kao i dve kašike instant kafe. Sve kuvajte na pari stalno mešajući.

Masu uz mešanje ohladite.

Mikserom umutite maslac i krem zajedno.

Glazura: Istopite čokoladu sa malo mleka i malo maslaca. Stalno mešajte dok se masa ne ujednači i ne proviri. Zalijte tortu. Ostavite u hladnjaku da se stegne.

3. Krem-torta

11jaja - 2dcl ruma - 250g maslaca - 250g šećera u prahu - 4 supene kašike šećera u prahu - 4 supene kešike brašna - 200g čokolade - 3 kesice vanil-šećera - 1/2l slatke pavlake - 1 kutija piškota - 1 šolja mleka

Prethodno umesite patišpan. 4 žumanca dobro umutite sa 4 kašike šećera u prahu i dve kašike brašna. Dodajte sneg od 4 belanaca. Ispecite u okruglom kalupu za tortu. Kada je pečen nemojte vaditi iz posude, nego samo odvojte ivce da bi ste mogli ređati piškote kao ogradu.

U tanjir sipajte rum izmešan sa mlekom. Svaku piškotu umočite i ređajte po ivici kalupa.

Krem: Umutite maslac, šećer u prahu i 7 žumanca. Dodajte rastopljenju čokoladu i ulupani sneg od 7 belanaca, vanil šećer i supenu kašiku ruma. Polako izmešajte i ravnomerno sipajte između piškota u sredini. Ostavite tortu 1 dan u hladnjaku. Pred služenje preko krema zalijte ulupanu slatku pavlaku.

Iz kalupa izvadite trenutak pred služenje da piškote ne bi popadale.

4. Lulu-torta

300g šećera - 20 kocki šećera - 10 štangli čokolade - 12 kašika kuvane crne kafe - 13 jaja - 200g mlavenih oraha - 220g maslaca - 1 šoljica mleka

Deset kocki šećera, 6 kašika crne kafe i 3 štangle čokolade kuvajte dok ne zgusne. Ostavite masu da se ohladi.

Umutite 10 žumanaca, 200g šećera, 200g mlevenih oraha i pomešajte sa prethodnom masom. Dodajte sneg od 10 belanaca i celu masu sipajte u kalup za tortu, prethodno namazan maslacem i posut mrvicama od biskvita. Pecite na umerenoj toploti.

Nadev: 100g šećera, 3 žumanceta i 6 kašika crne kafe dobro umutite. Dodajte 3 štangle istopljenog čokolade i prethodno umućenih 200g maslaca. Tortu rasecite popola i nadenite nadevom.

Glazura: Istopite 10 kocki šećera, šoljicu mleka i 4 štangle čokolade.

Prelijte tortu i stavite u hladnjak.

5. Beze torta

testo: 9 belanaca - 450g šećera - sok od 1/2 limuna

nadev: 9 žumanaca - 13 kašika šećera - 0,5 l mleka - 200g

badema ili lešnika - 250g maslaca - 4 dcl slatke pavlake - 100g

šećera u prahu - 0,5 dcl kirša - 1 kašika gustina

Ulupajte čvrsti sneg od belanaca, dodajte šećer i limunov sok. Pecite u okruglom plehu kore na 100°C po 30 minuta. Treba da se kore suše.

Umutite žumanca sa 6 kašika šećera, dodajte mleko i kuvajte na pari. Dodajte gustin. Kuvajte dok se masa ne zgusne. Dodajte seckan badem, promešajte i prohladite. Umutite maslac i sjedinite ga sa masom. Slatku pavlaku ulupajte u šlag uz prah šećer i kirš.

Ređajte: kora, nadev, kora, nadev, kora.

Po želji okolo ili odozgo namažite šlagom.

6. Torta od oraha

*11 jaja - 200g šećera - 250 g oraha - 2 ve like štangle čokolade
za mešenje - 180g maslaca*

Dobro umutite 7 žumanaca sa 200g šećera. Dodajte orahe i čvrst sneg od 9 belanaca. Od ove mase ispecite dve kore u kalupu za tortu.

Nadev: S kraja štednjaka mutite dok masa ne postane gusta, 100g šećera, 2 cela jajeta, 2 žumanceta i čokoladu.

Zatim masu ohladite i umutite sa 180g maslaca.

Premažite kore i celu tortu spolja. Ukrasite.

7. Puškino va torta

*125 g suvog grožđa - 3 dcl ruma - 250g slatka od lubenice,
trešanja i drugog voća - 8 jaja - 4 table želatina - 2 šolje mleka -
1 kugla piškota*

Suvo grožđe treba da odstoji 3 sata potopljeno u rumu. Pre upotrebe dobro ga ocedite.

Isitnite voće iz slatka i ostavite ga u cediljci da se ocedi.

Od soka iz slatka, ruma i mleka napravite smešu u kojoj ćete natapati piškote.

Umutite 8 jumanaca sa 8 kašika šećera. Skuvajte sa šoljom mleka. Ohladite. Tome dodajte 1/2 l ulupane slatke pavlake, suvo grožđe i isitnjeno voće.

Izlomite na sitne komadiće želatina i skuvajte ga u malo vode. Dok je masa topla i retka, polako izmešajte sa prethodnom masom. Piškote lomite napola i umačite u prethodno sačinjenu smešu ruma, mleka i soka od slatka.

Šerpu od 3 litra namažite tankim slojem ulja. Zatim stavite trećenu mase, red piškota, red krema, red piškota i na kraju red krema.

Ostavite jedan dan u hladnjaku.

Pre služenja izvrnite tortu na veliki okrugao tanjir i premažite sa 1/2 l ulupane slatke pavlake.

Napomena: Umesto piškota možete pripremiti testo.

10 belanaca umutite sa 250g seckanog badema, 10 kašika šećera i 6 kašika brašna. Tome dodajte 1 kesicu vanilin-šećera i koru od 1 limuna. Sve izmešajte i pecite na umerenoj toploti. Kada je testo pečeno, iseckajte na parčiće i u svemu postupajte kao sa piškotama.

8. Torta od jagoda

*450g šećera - 1 dcl vode - 6 kašika likera Grand Mariner - 1/2 l
slatke pavlake - 1 kutija biskvit-kore, za torte - 600g svežih
jagoda - 200g džem a od malina ili ribizla - 2 kesice vanilin-
šećera*

U šerpu stavite vodu i 100g šećera da provri. Kuvajte dva minuta. Ohladite. Dodajte liker.

Očistite, operite i isecite na četvrtine jagode. Deset najkrupnijih jagoda ostavite za ukras.

Ulupajte slatku pavlaku sa 125g šećera i 1 kesicom vanilin-šećera.

Prvu koru natopite sirupom od šećera, namažite sloj džemom i debeo sloj slatke pavlake. Rasporedite polovinu isečenih jagoda. Drugu koru namažite tanjim slojem pavlake pa namazanom stranom stavite na raspoređene jagode i blago pritisnite. Gornju stranu druge kore natopite sirupom, namažite džemom i debljim slojem pavlake. Posložite drugu polovinu isečenih jagoda. Treću koru opet namažite tankim slojem pavlake pa tu stranu stavite preko jagoda i opet blago pritisnite. Odozgo treću koru natopite ostatkom sirupa pa celu tortu namažite sa ostatkom slatke pavlake.

Odozgo ukasite celim krupnim jagodama i špricanom slatkom pavlakom, koju prethodno obojite crvenom bojom.

Držite u hladnjaku do služenja.

Napomena: Ukoliko ne želite da upotrebite gotove biskvit-kore za tortu, evo recepta za testo.

250g prah šećera - 250g brašna - 6 jaja - 125g maslaca - 1 kesica vanilin-šećera

Šećer i jaja stavite u dublju posudu i na blagoj toploti mutite mikserom da se smlači i dobro zapeni. Dodajte vanilin-šećer, brašno i prethodno istočljeni maslac. Sve dobro izmešajte.

Ulijte masu u namazan kalup za torte i pecite na 180 °C.

Ohladite i isecite na tri kore.

9. Torta od jabuka

5 kiselih jabuka - 1 limun - 2 jajeta - 200g šećera - 1 paketić vanilin-šećera - 100g maslaca - 100g brašna - 1 ravna kašičica praška za pecivo - 1dcl mleka - maslac za podmazivanje - brašno za pleh - prah šećer

Jabuke oljuštite i isecite na tanke listove. Odmah poprskajte sokom od limuna. Umutite jaja, šećer, vanilin šećer, maslac, brašno, prašak za pecivo i mleko. Izradite glatko testo. Pleh za tortu 26cm namažite maslacem, pospite brašno i sipajte testo. Odozgo poređajte listove jabuke. U zagrejanoj pećnici pecite 45 minuta na 180 °C.

Služite toplu tortu.

10. Torta od pečenih oraha

250g maslaca - 250g oraha - 9 jaja - 16 kašika šećera - 1 šolja skuvane crne kafe - 1 kesica vanilin šećera

Ispecite orahe u pećnici. Kada se ohlade, iseckajte. Odvojite malu šoljicu za posipanje.

Umutite sneg od 9 belanaca i 8 kašika šećera. Mutite dok se šećer ne istopi. Umešajte orahe.

Sipajte masu u prethodno podmazan i brašnom posut pleh veličine pećnice.

Pecite na 200°C, ali odmah, kako počne da se peče, smanjite na 150°C. Testo teba da porumeni ali da se ne osuši.

Dok je testo vruće, u plehu isecite 4 uzdužne trake i izvadite. Ne stavljajte trake jednu na drugu. Ohladite.

Nadev: Umutite 9 žumanaca, 8 kašika šećera, 1 kesice vanilin šećera. Dodajte skuvanu crnu kafu, koja se prethodno slegla. Masu kuvajte na pari dok se ne zgusne. Ohladite.

Umutite maslac i dodajte mu ohlađeni krem.

Nadenite tortu. Namažite spolja i pospite orasima.

Najbolje je tortu pripremiti dva dana pre služenja.

11. Torta od pečenog lešnika

7 jaja - 150g lešnika - 150g prah-šećera - 250g kristal šećera - 250g maslaca - 50g čokolade - 1 kašika kakaoa

Ulupajte sneg od 6 belanaca. Dodajte prethodno pečeni i samleveni lešnik, prah šećer i kakao. Podelite masu na dve polovine.

U kalupu za tortu ispecite dve posebne kore za tortu.

Nadev: Na umerenoj toploti skuvajte gust krem od 6 žumanaca, 1 celog jajeta, kristal šećera i čokolade.

Masu ohladite. Umutite maslac i dodajte ohlađeni krem. Sve pomešajte.

Nadenite tortu i premažite je nadevom. Pospite pečeni i samleven lešnik.

12. Švarcva ldska torta

*7,5 dcl slatke pavlake - 9 jaja - 200g šećera - 1 dcl trešnjevaće
- 20g naribane čokolade - 100g mrvica od keksa - 60g
naribanog badema - 50g kakaoa u prahu - 400g višanja bez
koštica (najbolje višnje iz rakije tzv. pijane višnje)*

Umutite 8 žumanaca, 1 celo jaje, šećer i kašiku vode dok masa ne postane penasta.

Tome dodajte nariban badem, mrvice keksa, kakao i sneg od 8 belanaca.

Masu sipajte u kalup za tortu prečnika 25cm, prethodno namazan maslacem i posut brašnom. Pecite na umerenoj toploti 45 minuta.

Kad se testo ohladi presecite ga na 3 dela.

Prethodno napravite sirup od malo gustina, mleka i soka od višanja. Sirupom premažite prvu koru. Zatim poređajte višnje. Preko njih namažite deblji sloj ulupane slatke pavlake, u koju ste stavili trešnjevaču. Drugi deo testa stavite preko pavlake, takođe zalijte sirupom pa zatim celu tortu premažite debljim slojem pavlake.

Tortu ukasite struganom čokoladom i trešnjama iz slatka. Obavezno je do služenja držite u hladnjaku.

13. A m e r i č k a t o r t a

testo: 4 jajeta - 2 kaš ike džem a (kaš ije) - 6 kaš ika braš na - kes ika praška za pec ivo - pola mase za glazuru

Glazura: 2dcl mleka - 150g maslaca - 0,5 kg še će ra - 150g čoko lade - 3 kaš ike kakaoa

Skuvajte na pari dok ne zgusne mleko, maslac, še ćer, čokoladu i kakao. Odvojte pola mase za testo i pola za glazuru.

Ulupajte sneg od 4 belanaca. Posebno umutite 4 ž umanca, dž em, bršno, prašak za pecivo i polako umešaje sneg. Sve dobro izmešajte sa pola mase za glazuru. Pecite u ugrejanoj pećnici na 220 °C. Na toplo testo namaž ite ostatak glazure.

14. Badem-torta

*250g naribanih badema - 100g naribane gorke čokolade - 5 jaja
- 250g šećera - 250g maslaca*

Badem pomešajte sa čokoladom. Jaja razdvojte. Žumanca buavo umutite sa 200g šećera i maslacem. Dodajte mešavinu badema i čokolade. Belanca sa ostatkom šećera ulupajte u čvrsti sneg. Odmah sve sjedinite. U prethodno namazani pleh za tortu sipajte masu i pecite na 150 °C 90 minuta.

15. P raška to rta

500g šećera - 50g maslaca - 50g svinjske masti - 8 jaja - 400g badema - 2 supene kašike mrvica od keksa - 200-250g brašna - 2 kašike maraskina - 2 kašike rum a - kora od limuna - 1 kesica vanil- šećera

Testo: Zamesite 4 žumanca, maslac, svinjsku mast, 4 kašike šećera, vanil-šećera, 1 kašiku ruma i brašna toliko da se testo ne lepi za ruke i dasku.

Nadev: Umutite sneg od 8 belanaca sa 400g kristal šećera. Mutite ga dok se šećer ne otopi. Dodajte oljušten sasušen, samleven badem, u koji ste prethodno umešali 2 kašike mrvica prosejanih kroz cediljku za čaj, maraskino, ostatak ruma i koru od limuna.

Prvo testom obložite dno i stranice kalupa prečnika 27cm, zatim izručite nadev i prekrijte ga ukrasnim trakama testa.

Pecite 30 minuta na 220 °C. Kasnije smanjite temperaturu. Ukupno pecite 1 sat. Ne otvarajte pećnicu. Kad je gotovo ostavite 10 minuta u otvorenoj pećnici da se "odmori".

Pospite vanilin-šećerom i kad se sasvim ohladi izvadite tortu iz kalupa.

16. Torta od kafe na drug i način

8 jaja - 350 g šećera - 250g badema - 1 šolja skuvane crne kafe - 3 kašike brašna - 250g maslaca

Ulupajte sneg od osam belanaca. Dodajte 250 g šećera i neoljušten samleven badem.

Namažite kalup za tortu maslacem i pospite kašikom brašna. Sipajte masu i pecite dok ne porumeni. Isecite na 4 kore.

Nadev: kuvajte dok se ne zgusne masa od 4 žumanca, crne kafe i 2 male kašike brašna. Ohladite.

Umutite maslac, dodajte ohlađenu masu i dobro umutite dok se ne izjednači. Tortu nadenite i spolja premažite. Pospite sa mlevenim bademom.

17. Torta od lešnika i čokolade

testo: 150g gorke čokolade - 225g mljevenih lešnika - 50g brašna - 100g šećera - 175g maslaca - 5 jaja (razdvojena) - prstohvat soli - 1 kapika prah-šećera

glazura: 150g gorke čokolade - 3 dcl ulupane slatke pavlake (šlag)

Čokoladu na pari omekšajte. Lešnik pomešajte sa brašnom. Maslac umutite sa omekšanom čokoladom. Tumanca buavo umutite sa šećerom a belanca ulupajte u čvrst sneg. U sneg dodajte prah-šećer i so. Sneg umutite sa čokoladom i maslacem, sve zajedno izmešajte. Pleh za tortu namažite maslacem i pospite brašnom. Sipajte masu i pecite u pećnici 50 minuta na 180 °C. Testo ostavite na rešetki da se prohladi.

Za glazuru čokoladu otopite, prohladite i umešajte sa šlagom.

Testo presecite preko pola, nadevajte glazurom, poklopite i celu tortu obložite ostatkom glazure.

18. Torta sa tri fila

350g oraha - 480 g šećera - 460g maslaca - 15 jaja - 8 štangli čokolade za kuvanje - 1 šolja cme kuvane kafe - 6 kašika mleka

Testo: 250g mlevenig oraha, 180g šećera i sneg od 15 belanaca polako umutite. Pecite na umerenoj toploti u dva dela u duguljastom plehu. Svaku koru presecite uzduž na dva dela. Na taj način ćete dobiti četiri kore.

Prvi nadev: Dobro umutite 5 žumanaca, 100g šećera, kafe po ukusu i skuvajte na pari. Dodajte 120g umućenog maslaca. Mutite dok se nadev ne ujednači.

Drugi nadev: Dobro umutite 5 žumanaca, 100g šećera, 4 štangle istopljene čokolade, 120g maslaca i 3 kašike mleka. Kuvajte na pari.

Treći nadev: 5 žumanaca, 100g šećera, 3 kašike mleka skuvajte na pari. Dodajte 100g mlevenih oraha i 120 g maslaca. Sve dobro umutite.

Nadenite tortu naizmenično različitim nadevima.

Glazura: Celu tortu zalijte glazurom. Istopite 4 štangle čokolade sa 3 kašike mleka. Dodajte 100g maslaca.

Dva časa pred služenje tortu izvaditi iz hladnjaka.

19. Moka torta

*10 jaja - 390g šećera - 150g lešnika - 200g čokolade - 40g
brašna - 120 g maslaca - 1 šolja skuvane crne kafe*

Umutite 10 žumanaca, 150g šećera, zatim dodajte pržene i
tucane lešnike, čokoladu, sneg od 10 belanaca i brašna.

Stavite kalup za tortu, premazan i posut brašnom, i pecite
na umerenoj toploti.

Kada je torta pečena, ohladite je i rasecite na dve polovine.

Umutite maslac, 240g šećera i crnu kafu.

Nadenite tortu i spolja je premažite. Pospite mlevenim
lešnikom.

20. Saher torta

200g maslaca - 200g šećera - 6 jaja - 330g čokolade - 150g brašna - 100g pekmeza od kajsija

Umutite penasto maslac, šećer, dodajte(jedno po jedno) 6 žumanaca, kašiku po kašiku 150g rastopljene čokolade, brašno i ulupan sneg od 6 belanaca, prethodno zaslađen.

Namažite kalup za tortu, obložite ga folijom, također manazanom maslacem. Pecite na umerenoj toploti (200 °C) jedan sat.

Izvadite tortu na činiju i pažljivo odvojte foliju. Premažite je pekmezom i prelijte glazurom od čokolade.

Glazura: U manjoj posudi rastopite 180g čokolade. U drugoj posudi kuvajte sirup od 50g šećera i 1,5dcl vode. Dodajte ga postepeno u rastopljenu čokoladu, stalno mešajući. Na kraju dodajte 50g maslaca, stalno mešajući, i brzo premažite celu tortu. Torta je bolja ako odstoji jedan dan.

21. Teta-Marina griljaš torta

510g šećera - 200g čokolade - 300g oraha - 17 jaja - 370g maslaca - 80g brašna - 3 kapike mleka

Griljaš: Na toploti istopite 100g šećera. Dodajte 300g prethodno ispečenih i samlevenih oraha. Kad se griljaš ohladi, sameljite ga.

Kore: Umutite 12 žumanaca sa 160g šećera, dodajte griljaš, brašno i sneg od 12 belanaca. Pecite masu na umerenoj toploti u šerpi od 4 litra. kada se testo ohladi, isecite na polovine.

Nadev: 5 celih jaja izmešajte sa 250g šećera, dodajte 200g istopljene čokolade, mleko i kuvajte na pari. Kada se masa zgusne, ohladite. Zatim umutite maslac, dodajte krem i polako mešajte da se izjednači.

Tortu nadenite i spolja premažite. Odozgo pospite mlevenim orasima.

22. **Saher-torta gĐe G ligorijević**

150g maslaca - 150g šećera - 4 jajeta - 100g badema - 25 g mrvica keksa - 100g ribane čokolade - 100g pekmeza od kajsija

Glazura: *180g čokolade - 50g šećera - 1,5 dcl vode - 50g maslaca*

Dobro umutite maslac, šećer, 3 žumanca, 1 celo jaje, čokoladu, mrvice keksa i neoljušten i tucan badem. Tome dodajte ulupani sneg od 3 belanca.

Masu sipajte u četvrtast podmazani pleh i pecite na umerenoj toploti.

Kada je testo pečeno, premažite ga pekmezom i zalijte glazurom od čokolade.

Način pripreme glazure naveo sam kod Saher-torte (recept br. 544).

23. Reform-torta

10jaja - 500g šećera - 500g badema - 250g maslaca - 2 kašike skuvane crne kafe

glazura: *: 180g čokolade - 50g šećera - 1,5 dcl vode - 50g maslaca*

kore: Ulupajte sneg od 10 belanaca, 100g šećera i 400g pečenog i samlevenog badema. Masu pecite iz dva dela u plehu. Kada je pečena, isecite uzdužne trake po polovini. Dobićete 4 uzdužne kore.

Nadev: Dobro umutite 10 žumanaca, 100g šećera, crnu kafu. Ovu smesu dodajte prethodno umućenom naslacu. Sve dobro izjednačite. Zatim dodaje istucan griljaž od 100g badema i 100g šećera.

Nadenite tortu i zalijte je glazurom od čokolade koju pripremate prema uputstvu iz prethodnog recepta.

24. Tahan-torta

*7jaja - 250g šećera - 200g gorke čokolade - 200g mlevenih
oraha - 1,6 dcl vode - 500g umućene slatke pavlake (šlag) - 1
/2 kg očšćenih višanja*

Čokoladu otopite u vodi. Tumanca umutite sa šećerom.
Dodajte čokoladu u orahe. Od belanaca ulupajte sneg i sve
zajedno izmešajte. Pleh za tortu namažite maslacem i
brašnom. Sipajte masu. Pecite 15 minuta na 200°C i 45 minuta
na 150°C.

Ohladite. Presecite na pola, poređajte višnje, namažite šlag.
Poklopite korom. Celu tortu premažite šlagom.

25. Terbo - torta

(pleh 27cm)

12jaja - 24 kašike šećera - 370g oraha - 100g šećera - 400g maslaca - 150g čokolade - 7 kašika crne kafe

Glazura: *4 štangle čokolade - 25g maslaca - 1 jaje*

Kore: Ulupajte sneg od 12 belanaca. Dodajte 12 kašika šećera i mlevene orahe. Pecite u 3 dela- 3 kore u podmazanom plehu.

G rilijaš : 100g šećera ušpinujte i svaku koru premažite. Ohladite.

I Fil: Istopite 150g čokolade, dobro umutite sa 150g maslaca. Svaku koru premažite ovim nadevom.

II Fil: Dobro umutite 12 žumanaca sa 12 kašika šećera i jakim skuvanom crnom kafom. Kuvajte na pari. Ohladite. Umotite sa 250g maslaca. Opet premažite sve kore.

Glazura: Istopite čokoladu, umutite maslac. Prohladite. Umotite jaje. Zalijte sa glazurom tortu.

26. Srednjovekovni krem od svinjske krvi

50g maslaca - 200g čokolade - 250g šećera - 100g brašna - 1/2l svinjske krvi - 1 čašica trešnjevaće

Važna napomena: Za ovu poslasticu potrebna je sveža svinjska krv.

U loncu oprezno rastopite maslac sa čokoladom. Stalno mešajući, dodajte šećer i brašno. Na kraju dodajte svinjsku krv. Mešajte dok se masa ne ujednači. Krem nikako ne sme da provri. Čim odmaknete krem sa toplote, odmah uspite trešnjevaču stalno mešajući.

Krem ostavite kratko u hladnjaku i potom služite.

27. Čokoladni mus

250g gorke čokolade - 0,5 dcl mleka - 6 žumanaca - 6 kašika šećera - 4 dcl slatke pavlake

Istopite čokoladu s mlekom. Mutite ručnom mikserom što duže. Skinite sa vatre i nastavite da mutite mikserom, dodajući naizmenično u kratkim razmacima žumanca i po kašiku šećera.

Mutite dok krem ne bude buav. Ovom dodajte 3,5 dcl slatke pavlake, umućene i nezaslađene. Polako izmešajte. Sipajte u staklenu činiju i stavite u hladnjak. Servirajte u čašama i ukasite sa 0,5 dcl šlaga.

28. Čokolad-krem u čašama

80g maslaca - 110g šećera u prahu - 6 jaja - 150g čokolade

Dobro umutite maslac sa šećerom. Dodajte 6 žumanaca i rastopljenju čokoladu. Na kraju dodajte ulupan sneg od 5 belanaca. Polako izmešajte.

Sipajte u čaše i ostavite nekoliko sati u hladnjaku.

29. Karamel-koh (Rožata)

150g šećera - 1 l mleka - 8 kašika šećera - 8 jaja - 1 kašika griz-brašna

U šerpu od 2 litra stavite 150g šećera da se proprži, karamelizira.

Posebno umutite jaja sa 8 kašika šećera, mlekom i griz-brašnom. Tom masom naliti karamelizirani šećer.

Kuvati na pari 45 minuta.

Izručiti na činiju iz koje ćete služiti i ostaviti u hladnjaku da se ohladi.

Može se služiti uz zaslađenu ulupanu slatku pavlaku.

30. Voćni krem

500g voća (jagode, breskve, naline, kajsije) - 300g šećera u prahu - 150g piškota - 200g svežih ribizli - 1 čašica trešnjevaće - 5 dcl slatke pavlake

Očistite, operite i ispasirajte voće. Dodajte trešjevaču.

Umutite slatku pavlaku na kraju dodajući šećer u prahu. Zatim polako izmešajte sa propasiranim voćem.

U posudu u kojoj ćete služiti (trebalo bi da bude od provodnog stakla) sipajte pola krema. Zatim poređajte red piškota. Preko njih rasporedite ribizle i drugu polovinu krema. Odozgo ga možete ukasiti celim jagodama ili malinama.

Mora se držati najmanje 4 sata u hladnjaku.

Služite hladno.

31. Krem od jabuka

*600g jabuka - 50g maslaca - 150g šećera u prahu - 100g meda
- 2,5 dcl slatke pavlake - 1 kesica vanilin-šećera - 1 čašica
trešnjevače - 50g badema*

400g jabuka oljuštite, očistite od semena pa isecite na tanke listiće. Stavite na vatru, dodajte maslac, vanilin šećer i malo vode. Kuvajte dok se jabuke ne raskuvaju, voda ne ispari i napravi se pire. Dodajte med. Ostavite da se ohladi.

Ostatak jabuka oljuštite, očistite od semena pa isecite na osmine. Ušpinujte malo šećera (prokuvan šećer u vodi, dok se ne zgusne). U ovaj sirup spustite pripremljene jabuke i ostavite ih samo dva minuta, da ostanu cele.

U ulupanu i zaslađenu slatku pavlaku umešajte lagano pire od jabuka. Sipajte u staklenu posudu u kojoj ćete služit. Ostavite u hladnjak. Pre služenja ukasite ušećerenim kriškama jabuka i oljuštenim i iseckanim bademom.

32. Penasti krem od vanile

7 žumanaca - 1 celo jaje - 6 dcl slatke pavlake - 150g šećera - 50 vanilin-šećera

Na pari mešajte žlicom dok se ne zgusnu žumanca, jaje i šećer. Kad je krem gotov, sklonite ga sa vatre, ali ga i dalje mešajte žlicom dok se ne ohladi. Na kraju mu dodajte vanilin šećer i ulupanu i zaslađenu slatku pavlaku.

Izručite krem u staklenu činiju u kojoj ćete služiti i stavite u hladnjak da se dobro ohladi. Pre služenja ga ukasite.

33. Krem od vanile

*4 jajeta - 175 g šećera - 1 kesica vanilin šećera - 30g gustina -
1/2 l mleka - 25g maslaca*

Umutite penesto jaja, šećer i vanilin-šećer. Dodajte gustin, pa postepeno ulivajte u vrijuće mleko. Stalno mešajte na umerenoj toploti. Gotov krem mešajte dok se ne ohladi.

Stavite odozgo komadiće masla da se ne uhvati skrama. Držite na hladnom mestu.

34. Jevrejski krem

*6 jaja - 350g šećera - 2 male kašike brašna - 1 kesica vanilin
šećera - 1/2l mleka - 50g badema*

Beli krem

Ulupajte sneg od 6 belanaca i 150g šećera. Polako dodajte karamel(ušpinujte 150g šećera dok ne postane smeđe boje), stalno mešajući žicom dok ne postane penast.

Ovu masu svetlosmeđe boje izručite u kalup namazan uljem. Masa treba da stoji u hladnjaku 24 sata.

Žuti krem

Skuvajte gust krem od 6 žumanaca, 6 kašika šećera, brašna, vanilin-šećera i mleka. I njega takođe ostavite u hladnjaku.

Izručite krem iz kalupa pa ga ukasite sitno izrendisanim bademima, prethodno proprženim na ulju.

Žuti krem stavite prema kalupu okolo ili u sredini. Služite hladno.

35. Čoko lad -puding sa bademima

testo: 80g gorke čokolade - 80g maslaca - 2 kesice vanilin-šećera - 5 jaja - 80g samlevenih badema - 20g mrvica od keksa
Preliv: 150g gorke čokolade - 1,5 dcl slatke pavlake

Testo (puding): Izlomite čokoladu i istopite na pari. Razmekšani maslac buavo umutite sa polovinom šećera. Dodajte razmekšanu čokoladu. Stalno muteći dodajte vanilin šećer i jedno po jedno žumance. Posebno ulupajte čvrsti sneg od belanaca sa drugom polovinom šećera. Dodajte samleven badem i mrvice od keksa. Sve dobro izmešajte. Puniti male modle za puding u visini dve trećine. Modle prethodno namažite maslacem i pospite šećerom. Modle stavite u pleh sa vodom i u pećnici pecite na pari 25 minuta na 180°C.

Preliv: Izlomljenu čokoladu omekšajte na pari. Dodajte neulupanu slatku pavlaku. Prilikom slivanja preliv mora biti topao.

Uz puding sa prelivom možete služiti i šlag.

36. C m i k o l a č s a v i š n j a m a

6jaja - 140g šećera - 100g ribane čokolade - cimet - 70g mlevenih oraha - 50g mrvica od keksa - 1 čašica rum a - sok od pola limuna - 50g šećera u prahu - 200g cepanih višanja iz tegle - 2,5 dcl ulupane zaslađene slatke pavlake

Umutite 6 žumanaca sa šećerom, ribanom čokoladom, cimetom, orasima, mrvicama prethodno natopljenim rumom, sokom od limuna. Tome dodajte sneg od 6 belanaca. Polako izmešajte masu i sipajte u kalup za tortu. Odozgo pospite cepane višnje iz tegle.

Pecite na umerenoj toploti 45 minuta.

Pospite šećerom u prahu.

Služite hladno uz slatku pavlaku.

37. Francuski kolač

200g mekog brašna - 15g kvasca - 160g maslaca - 50g šećera
- 100g suvog grožđa - 100g šećera u kristalu - prstohvat soli - 2
kašike mleka - 1 žumance

Zamesite brašno sa kvascem prethodno potopljenim u mleku. Dodajte 100g omekšalog maslaca, 50g šećera i so. Testo dobro zamesite i rastanjite kao jufku za rezance. Premažite sa 60g maslaca, pospite 100g kristal-šećera i suvo grožđe.

Napravite čvrstu rolnu i secite na koture debljine 0,5 cm. U pleh poređajte ploštimize, namažite žumancetom i pospite na koture debljine 0,5 cm. U pleh poređajte pljoštimize, namažite žumancetom i pospite kristal-šećerom. Pecite da porumene.

38. Krancle

*250g maslaca - 180g šećera u prahu - 100g oraha - 150g
mekog brašna - 150g oštrog brašna - 100g pekmeza od kajsija
- 2 kesice vanilin-šećera*

Umutite maslac sa 80g šećera u prahu, orasima i brašnom.
Sve dobro zamesite, Rastanjite na dasci debljine 0,5cm, vadite
modlom male koturove.

Ispecite 100g šećera u prahu sa vanilin-šećerom i uvaljajte
svaku krancu.

Najbolje je da odstoje dva dana pre služenja.

39. Padobranci

testo: 4 belanca - 210g šećera u prahu - 140g lešnika - sok od pola limuna - 1 kašika mrvica od keksa

nadev: 125g maslaca - 4 štangle čokolade za kuvanje - 5 kašika šećera u prahu - 1 jaje

preliv: 4 štangle čokolade - 25g maslaca - 1 jaje

Ulupajte čvrst sneg od belanaca. Očistite, propržite i sameljite lešnike, dodajte šećera, sok od limuna i sve polako umešajte sa snegom.

Pravite male gomilice na plehu. Pecite 30 minuta na 100°C.

Dobro umutite maslac, otopljenu čokoladu, šećer i jaje. Ostavite u hladnjaku da se malo stegne. Nadevajte padobrance.

Na pari istopite čokoladu i maslac za preliv. Dodajte jaje, sve umutite i prelijte padobrance.

40. Kolač od jabuka

*250g maslaca - 7 kašika šećera - 7 jaja - 1 vanilin šećer - 1/2
kafeine kašičice praška za pecivo - 7 kašika m ekog brašna -
250g oraha - 350g jabuka*

Umutite maslac, šećer, vanilin šećer, jaja, prašak za pecivo, brašno, mlevene orahe i oljuštene i izrendisane jabuke.

Sve dobro zamesite, rastanjite u podmazan pleh i pecite na umerenoj toploti.

Secite na kocke i pospite prah-šećerom.

Služite tople ili hladne kolače.

41. Tart od jabuka

300g brašna - 250g maslaca - malo vode - prstohvat soli - 5 nakiselih jabuka - 150g šećera

Zamesite testo od brašna, 230g maslaca, soli i vode. Oblikujte kuglu i ostavite u hladnjaku 2 sata.

Ratanjite testo veličine tepsije, jabuke oljuštite i ređajte tanke kolutove, pospite šećerom i na kraju stavite liske maslaca. Pecite u pećnici 30 minuta na 200°C.

42. Tari Taten

(pleh 26cm)

1 kašika maslaca - 2 kašike šećera - 5 jabuka (zlatne i de lšes) - 2 kašike soka od limuna - 250g rastanjenog lisnatog testa

Pleh namažite maslacem i pospite šećerom. Jabuke oljuštite i isecite na liske. Poređajte ih preko šećera i zalijte sokom od limuna. Preko položite testo i izbodite ga viljuškom. U prethodno zagrejanj pećnici pecite 25 minuta na 225°C.

Izvadite tart i ostavite da miruje 3 minuta. Prevrnite ga na tanjir za tortu.

Služite toplo.

43. Tenska ćud

420g mekog brašna - 280g maslaca - 140g šećera - 6 jaja - 100g pekmeza od kajsija - 50g badema - 8 kašika šećera - kora od limuna - prstohvat soli

Zamesite na dasci brašno, maslac, šećer, 6 jumanaca, so i koru od limuna.

Dobro zamešeno testo rastanjite na pola prsta debljine, stavite u podmazan pleh i pecite na umerenoj toploti. Kada je pečeno, ohladite ga. Premažite pekmezom i odozgo stavite ulupani sneg od 6 belanaca zaslađen sa 8 kašika šećera. Zatim pospite oljuštene i sitno izrezane badema, preko kojih stavite trake testa u obliku rešetke. Zapecite 15 minuta i secite na manje kocke. Služite hladno.

44. Grilijaš rolat

410g šećera u kristalu - 4 žumanca - 160g maslaca - 160g oraha

250g šećera špinujte i sipajte na tanjir namazan maslacem. Ohladite. Grilijaš izmrvite.

U mikseru umutite žumanca sa 160g šećera. Zatim na pari kuvajte sa maslacem da se masa odvaja od dna). Prohladite i dodajte isitnjene orahe. Izmešajte sa grilijašom. Sipajte u kalup i ostavite u hladnjaku da se stegne.

45. Babine tatilje

250g maslaca - 250g svinjske masti - 2 žumanca - 1 jaje - 1 čaša (200g) kiselog mleka - 750g brašna (500g oštrog i 250g mekog)

šećer i sirup: 1 kg šećera - 1 l i 1 dcl vode - 1 limun - 1 šipka vanile

Maslac i mast dugo mutite dok ne postanu buavi. Dodajte žumanca i jaje, dalje mutite. Zatim kiselo mleko i brašno. Zamesite glatko testo.

Pravite male loptice. Tatilje formirajte na brdu. Pecite na umerenoj toploti 17-19 minuta.

Sirup kuvajte pošto u vodu stavite šećer, sok od pola limuna, drugu polovinu u kriškama kao i šipku vanile. Sve kuvajte na tihoj vatri 1 sat.

Prohlađene tatilje prelijte toplim sirupom. Ostavite u plehu ili posudi da se ohlade i napiju sirupa.

46. Voćni kolač

1l slatke pavlake - 1 kutija piškota - 1 kg mešanog voća (cepane višnje, pomorandže, breskve, ananas, banane, jabuke) - 3 dcl mleka 1 dcl trešnjevače - 150g šećera uprahu - 100g čokoladnih mrvica

Iseckajte voće na kocke i promešajte ga.

Od mleka, trešnjevače i soka od voća napravite smešu u kojoj ćete potapati piškote.

Umutite pavlaku i polako dodajte šećer.

Svaku piškotu umočite u mešavinu mleka i ređajte na duguljastu činiju. Zatim red voća, pa red debljeg sloja pavlake. Ređajte tim redom dok imate voća i piškota. Spolja obložite pavlakom i odozgo pospite čokoladnim mrvicama.

Do služenja držite u hladnjaku.

47. S tarinski prutić i od ora ha

testo: 250g šećera u prahu - 250g mlevenih ora ha - 1 belance

glazura: 1 belance - 4 kaš ike šećera u prahu - sok od 1 limuna

Testo dobro zamesite od šećera, ora ha i belanaca. Oblikujte jufku deljine malog prsta.

Glazura: U čvrsti sneg od 1 belanca dodajte šećer i sok od limuna. Dugo mešajte dok ne postane gusto. Namaž ite testo i rež ite prutiće. Slaž ite na okrenutom plehu i suž ite na slaboj toploti.

48. Kolač od kajsija sa bademom

*800g zelenih kajsija (breskve) - 300g šećera - 1 kesica vanilin
šećera - 100g maslaca - 100g brašna - 3 kašike ribanog
badema - 2 dc l šlaga - cimet - maslac za podmazivanje*

Kajsije očistite i isecite na tanke listove. 200g šećera, vanilin šećer, maslac, brašno i bademe rastrljati i usitniti vrhovima prstiju.

Pleh (22cm) namažite maslacem, pospite 100g šećera i pospite usitnjenom masom od badema. Pecite u prethodno zagrejanoj pećnici 50 minuta na 180 °C.

Čvrsti šlag pospite cimetom i služite uz kolač.

49. Vukine slatke štangle

6 jaja - 350g šećera - 100g brašna - 150g suvog grožđa - 150g oraħa - 100g pekmeza od kajsija - 1 supena kašika sirćeta

Umutite 4 jajumanaca, 150g šećera, 3 kašike brašna, suvo grožđe, mlevene oraħe i sneg od 2 belanca.

Dobro umutite i stavite u podmazan pleh da se peče.

Kada je upola pečeno, premažite pekmezom.

Zatim napravite sneg od 4 belanca, 200g šećera i sirćeta. Premažite preko pekmeza, pospite seckanim orasima i dopecite.

Secite na kocke, služite hladno.

50. Ravanija

1 kg šećera - 10 supenih kašika šećera - 20 graška griza - 10 jaja - 1 limun

1 kg šećera ušpinujte u 1,5l vode. Prethodno istružite kuru od limuna za testo, pa oguljene kriške limuna kuvajte sa šećerom oko 30 minuta da se sirup zgusne. Ostavite da se hladi.

Jaja dobro umutite s 10 supenih kašika šećera i griza i limunovom korom.

Premažite pleh maslacem i pecite masu na umerenoj toploti.

Kada je kolač pečen, ravnomerno ga zalijte sirupom. Ostavite ga da se hladi i natopi špinovanim šećerom.

Secite krupnije kocke i služite.

51. Tufahije

*1 kg šećera - 1 kg jabuka - 200g oraha - 150g suvog grožđa -
2,5 dcl ulupane zaslađene slatke pavlake*

Šećer nalijte sa 1,5 l hladne vode i dobro ukuvajte. Lonac ne treba da je mnogo širok.

Kada proključa, polako spuštajte oljuštene i izdubljene jabuke. kuvajte dok ne omekšaju ali ne suviše. Stalno probajte iglom.

Kada su kuvane, vadite ih rešetkastom kašikom i ostavite da se ohlade. U mlevene orahe i suvo grožđe dodajte malo sirupa i napravite kašu.

Služite hladne sa slatkom pavlakom.

52. Florentine

1dcl slatke pavlake - 120g maslaca - 350g šećera - 250g voća i kore od pomorandže iz slatka - 350g badema - 120g meda

Neulupanu slatku pavlaku, maslac, med, seckano voće iz slatka dobro umutite i stavite da se prokuva. Tome dodajte izrendisan oljušteni badem. Napravite masu.

Namajte ruke uljem. Pleh takođe. Napravite loptice, poređajte ih u pleh i pritisnite svaku dlanom da formirate pločice.

Pecite 15 minuta na 115°C.

Prelijte čokoladnom glazurom (recept br. 645) i ostavite da se ohlade.

53. K o l a č s a v o ć n j a k o m

4 jajeta (izmerite) - ista težina šećera u prahu - ista težina maslaca - brašna težine 3 jajeta - 350g sezonskog voća po želji (višnje, trešnje, kajsije, ribizle, jagode, maline, šljive)

Dobro umutite maslac, šećer, jedno po jedno jajumance, brašno i sneg od 4 belanaca.

Sipajte u podmazan pleh i preko mase poređajte voće.

Pecite na umerenoj toploti i pospite šećerom u prahu. Secite na kocke.

54. C iriške floren tine

160g badema - 60g lešnika - 60g ušećerene kore od pomorandže - 75g ušećerene kore od limuna - 30g kandiranog voća - 15 kandiranih trešanja - 2 dcl slatke pavlake - 50g maslaca - 150g šećera - 30g brašna - 1 kašika meda - cimet - 150g gorke čokolade - 20g maslaca - 1 jaje

Lešnike ispecite, bademe oljuštite i sve sitno iseckajte sa kandiranim voćem. Ušećerene kore od limuna i pomorandže isecite na tanke rezance.

Mešajući kuvajte 2 minuta : slatku pavlaku, 50g maslaca, šećer, brašno, med i cimet. Dodajte lešnik, badem, kandirano voće i ušećerene kore . Sve umutite. U plehu na back-papiru pravite gomilice od pola kašičice. Odozgo na svaku gomilicu stavite po polovinu kandirane trešnje.

U prethodno zagrejanj pećnici pecite 6-8 minuta na 250 °C, da dobije svetlobraon boju. Ohladite florentine na rešetki. Jednu stranu namažite čokolad-glazurom. (Glazura: na pari istopite čokoladu, dodajte maslac i na kraju umešajte jaje.)

55. Kolač od bresaka

pleh 23cm

800g bresaka (kajcije) - 200g šećera - 200g maslaca - 200g brašna - 1 kašičica praška za pecivo - 3 jajeta - izrendisana kora od 1 limuna

Omekšali maslac buavo umutite sa šećerom. Dodajte koru od limuna. Umutite jedno po jedno jaje. Prašak umešajte sa brašnom i dodajte masi maslaca. Breskve, prethodno oprane i prepolovljene, prosušite. Polovinu testa sipajte u dobro maslacem namazan pleh, poređajte breskve (polovine okrenute na gore) i sipajte drugu polovinu testa. Pecite u prethodno zagrejanoj pećnici 50 minuta na 200 °C.

Hladite kolač na rešetki.

56. K o l a č d o k t o r k e T a n j e

200g maslaca - 200g šećera - 200g badema - 200g čokolade - 10 jaja

Umutite maslac, šećer, jedno po jedno jajumance, mleveni badem, prethodno otopljenu čokoladu i sneg od 10 belanaca.

Masu rasporedite u namazan pleh i pecite na umerenoj toploti.

Zalijte čokoladnom glazurom (recept br. 645).

Secite na kocke i služite hladno.

57. Špric-krofne

1/4 l mleka - 400g maslaca - 1 kg brašna - 5 jaja - 50g šećera - prstohvat soli - 100g čokolade - 50g šećera u prahu - 1 kesica vanilin šećera

Kad mleko provri, dodajte maslac. Stalno mešajući, dodajte brašno. Kad se zgusne, skinite sa vatre da se ohladi. Zatim mešajući, dodajte jedno po jedno jaje, 50g šećera i soli.

Masu stavite u špric i cedite krofne u vrelo ulje. Pecite dok ne porumene.

Oceđene krofne pospite mešavinom šećera u prahu i naribane čokolade.

58. Kolač od badema

400g badema - 400g šećera - 40g kakaoa - 4 belanca - kora od limuna - sok od pola limuna - 50g šećera u prahu

Oljuštite i sameljite badem. Izmešajte sa šećerom, kakaom i struganom korom od limuna. Tome dodajte sok od limuna. Ulupajte sneg od belanaca i polako izmešajte sa prethodnom masom.

Sipajte u podmazan kalup za tortu prečnika 22cm.

Pecite 35 minuta na 180 °C.

Kada je gotov kolač, pospite ga šećerom u prahu.

59. Kolač od šljiva

*1 paket lisnatog testa - 1 kg svežih krupnih šljiva - 200g lešnika
- 350g šećera - 3 jajeta - 2 žumanca - cimet*

Razvucite testo i stavite u veliki pleh jednostruku jufku. Izbodite testo viljuškom. Šljive očistite od koštica i podelite na polovine koje ređate po testu okrenute na gore. Pospite samleven lešnik, pa zatim 200g šećera.

Pecite 15 minuta na 200 °C. Zatim zalijte mešavinom: jaja, zumanca i 150g šećera. Pospite cimet. Pecite još 15 minuta.

Prohladite i pospite kolač sa vanilin-šećerom.

60. Klajsterone

1/2kg brašna - 1/2l vode - 1/2l ulja - 100g šećera u prahu - 1 kašičica cimeta

Sipajte vodu da prokuva. Pre nego što provri, kada se pojave mehurići, sipajte brašno stalno mešajući. Napraviće se gusta smeša.

Stavite masu na mermernu ploču prethodno namazanu uljem. Dobro mesite i stalno razvijajte testo oklagijom dok ne postane meko i elastično. Isecite štapiće debljine prsta i dužine 20cm. Spojte u krugove.

Ugrejte ulje i pržite venčiće da postanu hrskavi.

Dobro ih ocedite i uvaljajte u šećer u prahu pomešan sa cimetom.

Služite tople.

61. M a Ď a r s k i p o l u m e s e c i

250g maslaca - 250g kisele pavlake - 700g brašna - 150g šećera - 1 jaje - 20g kvasca - kora od 1 limuna - prstohvat soli - 150g oraha - 1 dcl mleka

Dobro umutite maslac, kiselu pavlaku, jaje, šećer, so i kvasac. Dodajte brašna. Zamesite.

Podelite na 10 jufkica i ostavite da stoji pola sata. Svaku jufkicu oklagijom razvucite debljine 0,5cm i isecite na 8 delova.

Od mlevenih oraha, mleka i cimeta napravite kašu. Na svaki deo stavite malo mase od oraha, preklopite i oblikujte u polumesece. Pecite na umerenoj toploti i uvaljajte u šećer u prahu.

62. M a fi š i

*300g brašna - 1 jaje - 2 žum anca - 50g šećera - 50g maslaca -
1 dcl mleka - 2 belanca - 3 dcl ulja - prstohvat soli*

Zamesite nešto mekše testo nego za rezance od brašna, jaja, žumanca, mleka, soli i šećera.

Podelite na dva dela i od svakog razvucite po 3 jufke. Svaku jufku premažite maslacem i kašičicom stavljajte male gomilice belanaca. Stavljajte jufke jednu preko druge.

Secite radlom na manje kvadrate i pržite na vrelom ulju.

Ocedite mafiše u uvaljajte ih u šećer u prahu.

63. Vanilin-kiflice

*150g maslaca - 100g šećera - 100g badema - 250g brašna -
50g vanilin-šećera*

Zamesite na dasci maslac, brašno, šećer i mlevene bademe.

Oblikujte male kiflice.

Pecite na umerenoj toploti.

Uvaljajte ih u vanilin-šećer.

64. S o m b o r s k i k o l a č o d b e l a n a c a

5 belanaca - 200g šećera - 100g brašna - 80g maslaca - 150g mešavine (iseckanina kockice lešnik, čokolada, o ljuštene jabuke, suve grožđe)

Ulupajte čvrsti sneg od belanaca postepeno dodajući šećer i brašno. Zatim stalno mešajući, dodajte istopljen maslac i na kraju iseckanu mešavinu.

Masu supajte u prethodno namazani duguljasti kalup za rolate i pecite na umerenoj toploti.

65. Dvorske krofne

1/2kg brašna - 40g svežeg kvasca - 1 dcl mleka - 7 žumanaca - 50g šećera - 100g maslaca - 2 kesice vanilin-šećera - 1 čašica ruma - kora od 1 limuna - sok od 1/2 pomorandže - 1/2 l ulja - 100g šećera u prahu

U sredini brašna zamesite kvasac sa mlekom. Sačekajte da kvasac uskisne, pa sve zajedno zamesite. Dodajte žumance, šećer, rastopljen maslac, vanilin šećer, rum, koru od limuna, sok od pomorandže. Testo ulupajte da se odvajaju.

Rastanjite testo na 1 cm. Čašom vadite krugove i stavljajte po dva poklopljena. Ponovo sa čašom manjeg prečnika vadite krugove da bi se spojili. Ostavite ovako formirano testo na mlakom 1 sat da uskisne. Krofne treba da se utrostruče.

Dobro ugrijte ulje. Pržite krofne, prvo na suprotnoj strani na kojoj su stajale. Obavezno prvu stranu pržite poklopljeno. Kada krofne okrenete na drugu stranu, otklopite posudu do kraja prženja.

Pržene krofne ocedite i uvaljajte u šećer u prahu.

Služite tople.

66. Č o r d i n k o l a č

testo: 4 jajeta - 6 š o l j i c a š e ć e r a - 2 š o l j i c e u l j a - 6 š o l j i c a b r a š n a
- 2 š o l j i c e m l e v e n i h o r a h a - 3 š o l j i c e m l e k a - p o l a k e s i c e p r a š k a
z a p e c i v o

glazura: 10 k a š i k a š e ć e r a - 6 k a š i k a v o d e - 4 š t a n g l e č o k o l a d e
z a k u v a n j e - 5 š o l j i c a m l e v e n i h o r a h a - 250g m a s l a c a -
č o k o l a d n e m r v i c e z a u k r a s

Za testo umutite jaja, šećer, ulje, brašno, mlevene orahe, mleko i prašak za pecivo. Sipajte u pleh srednje veličine. Pecite u prethodno ugrejanoj pećnici 20 minuta na 220 °C.

Zatim prokuvajte na pari šećer, vodu, čokoladu, maslac i orahe.

Maž ite toplu glazuru na toplo testo. Prohladite. Pospite ukrasnu čokoladu.

67. Čokolad-šnite

250g maslaca - 5 jaja - 1 dcl kisele pavlake - 150g brašna - 70g oraha - 3 ša tng le čokolade za m ešan je - 1 kesica vanilin-šećera

Testo: Umutite maslac, 1 ž umance, 1 kašiku šećera, kiselu pavlaku i brašno. Sve dobro zamesite i podelite na dva dela. Rastanjite dve jufke i ostavite da odstoje.

Nadev: Umutite 4 ž umanca, 150g šećera, prethodno samlevene orahe i otopljenu čokoladu sa vanilin šećerom. Na kraju masi dodajte ulupan sneg od 5 belanaca.

U podmazan pleh stavite prvu jufku, pa nadev, zatim drugu jufku.

Pecite na umerenoj toploti. Kada je pečeno, prelijte glazurom od čokolade (recept br.645). Ohladite. Secite na kocke.

68. Pišinger sa čokoladom

*4 oblatne za pišinger - 1 dcl mleka - 3 žumanca - 140g
čokolade - 200g šećera - 200g maslaca - 100g lešnika - 100g
oraha*

Na umerenoj toploti mešajte mleko, žumanca, čokoladu, šećer. Masa ne sme da vri. Kuvajte dok se ne zgusne. Skinite sa vatre stalno mešajući i dodajte maslac. Na kraju dodajte prethodno ispečene i samlevene lešnike i orahe.

Nadev mažite između oblandi. Odozgo prelijte glazurom od čokolade (recept br.645). Služite hladno. Secite na kocke.

69. Ringo Janči

testo: 4 jajeta - 4 kašike šećera - 1 kašika kakaoa - 3 kašike oštrog brašna

nadev: 4dcl slatke pavlake - 1 kesica "Kremfiksa" - 1 vanilin šećer - 3 kašičice šećera - 3 kašičice kakaoa

glazura: 120g čokolade - 40g maslaca - 1 jaje

Umutite 4 jajeta sa šećerom i kakaom. Dodajte brašno i čvrsti sneg od 4 belanaca.

Testo pecite u pećnici 15 minuta na 220 °C. Ohladite. Isecite po dužini dve kore.

Za nadev ulupajte slatku pavlaku. Na pola dodajte kesicu Kremfiksa. U čvrsti šlag dodajte: vanilin šećer, šećer i kakao. Napravite od alu-folije kalup. Stavite koru testa, debeo nadev i drugu koru testa.

Na pari omekšajte čokoladu, dodajte maslac, na kraju umućeno jaje. Zalijte.

70. M i c i k i n k o l a č s a b a d e m o m

3 jajeta (izmerite) - ista težina m a s l a c a - ista težina š e ć e r a - ista težina b r a š n a - k o r a o d l i m u n a - 100g b a d e m a

Dugo mutite maslac i šećer da masa postane buava. Dodajte po jedno jaje. Na kraju pomešajte brašno i koru od limuna.

Masu sipajte u podmazan pleh. Pospite očišćenom i iseckanim bademom.

Pecite na umerenoj toploti.

71. Komisbrot

*2 šolje belanaca - 2 šolje šećera - 1 šolja istopljenog maslaca -
1 limun - 2 šolje brašna - 150g suvog grožđa - 1,5dcl ruma -
100g oraha - 100g kandiranog voća - 100g čokoladnih listića*

Suvo grožđe potopite u rum i ostavite ga 4 sata. Ulupajte čvrst sneg od belanaca. Dodajte šećera, brašna, sok i struganu koru limuna i tečan maslac. Sve dobro i lagano promešajte.

Dodajte sitno sečeno kandirano voće, orahe, čokoladu i suvo grožđe, prethodno uvaljano u malo brašna da ne potone na dno testa.

Izlijte u kalup i pecite 50 minuta na 220 °C. Posle 20 minuta pokrijte alu-folijom. Ohladite komisbrot na rešetki.

72. Presburger kiflice

1/2 kg brašna - 250g maslaca - 4 žumanca - 3 kašike šećera - 10g kvasca - 2 dcl mleka - 100g oraha - 1 kesica vanilin šećera - kora od limuna - prstohvat soli

Na dasci za mešanje natrite brašno o maslac. Skupite u gomilu. Na sredini napravite udubljenje u koje stavite 2 žumanca, šećer, kvasac rastopljen u malo mleka i so. Sve dobro zamesite. Dodajte još mleka da dobijete testo srednje tvrdoće.

Napravite loptice veličine oraha. Pokrijte čistom krpom i ostavite da odstoje dva sata. Svaku lopticu oklagijom rastanjite, nadenite kašom (mleveni orasi, mleko, vanilin šećer i kora od limuna) i oblikujte kiflice.

Poređajte u nenemašćeni pleh. Svaku kiflicu premažite umućenim žumancima. Kada se osuši, još dva puta ponovite isti postupak.

Pecite na umerenoj toploti dok ne porumene.

73. Kiflice od sala

1 kg brašna - 1/2 kg sala - 6 šum anaca - 4 dcl mleka - 20g kvasca - 200g šećera - 150g pekmeza od kajsija - prstohvat soli

U 1 dcl mleka dodajte kašičicu brašna, kašiku šećera i kvasac. Ostavite na toplom da uskisne.

Zatim zamesite brašno sa $\frac{1}{2}$ umancima, 3 dcl mleka, šećerom i uskislim kvascem. Mesite dok testo ne prestane da se lepi za ruke. Izručite ga na dasku posutu brašnom, oblikujte jufku, namažite salom, preklopite i ostavite da odstoji 30 minuta.

Na kraju razvucite testo, oblikujte kiflice nadevene pekmezom i pecite na umerenoj toploti. Posle pečenja kiflice uvaljajte u šećer u prahu.

74. Londonske štangle

250g maslaca - 4 jajeta - 250g šećera - 300g brašna - 100g badema - 100g pekmeza od kajsija

Dobro umutite maslac, 3 žumanca, 1 jaje, šećer i brašno. Zamesite testo i razlijte u podmazan pleh. Testo ispecite napola.

Zatim ulupajte sneg od 3 belanca, dodajte 4 kašike šećera i 50g seckanih badema.

Polupečeno testo premažite pekmezom i odozgo stavite masu od belanaca. Sneg pospite sa 50g seckanih badema.

Pecite na umerenoj toploti. Secite na kocke kada se kolač ohladi.

75. Ću ti ko lać iz XV II veka

*250g šećera u prahu - 250g maslaca - 250g badema - 10
žumanaca - 4 jajeta*

Dobro umutite maslac sa 6 tvrdo kuvanih izgnjećenih žumanaca. Dodajte 4 jajeta, 4 žumanca i šećer u prahu. Na kraju dodajte bademe. Mutite izuzetno dugo dok masa ne postane buava.

Masu sipajte u duguljast kalup za rolat i pecite na umerenoj vatri.

76. Mlečni hleb (Milchbrot)

Slavski Kolač

Za kvasac: 1dcl mleka - 40g kvasca - 3 kašike šećera - 3 kašike brašna - prstohvat soli

Za testo: 1kg brašna - 4 žum anca - 125g maslaca - 4,25dcl zaslađenog mleka - 150g suvog grožđa - prstohvat soli

U manju posudu istrunite kvasac, dodajte mlako mleko, šećer, brašno i so. Ostavite na toplo da kvasac uskisne.

Za to vreme brašno stavite da se malo ugreje.

Zamesite brašno sa 3 žumanca, uskislim kvascem, zaslađenim mlakim mlekom i solju. Mesite najmanje 15 minuta. Testo treba da se odvaja od ruku i daske. Ostavite testo na toplom da kisne 1 sat.

Premestite testo dodajući mu suvo grožđe. Oblikujte u velike pletenice i stavite u podmazan pleh. Opet ostavite 30 minuta da testo odstoji. (Slavski kolač oblikujte u dubljoj šerpi ili okrugloj modli.)

Pred pečenje namažite testo sa umućenim žumancetom.

Pecite 40 minuta na 220 °C. (Slavski kolač ukasite sa narodnim ukrasima).

**77. Londoner-testo (upotrebljava se za
 "tartove")**

210g brašna - 140g maslaca - 70g šećera - 2 žumanca

Zamesite testo od brašna, maslaca, šećera i 1 žumanaca.
Ostavite da malo odstoji.

Rastanjite u okruglom ili četvrtastom plehu. Pecite na umerenoj toploti.

Premā ṭ elji stavite pekmez, voće i zalijte ṭ eleom.

78. Francusko testo (upotrebljava se za "tartove")

250g maslaca - 500g brašna - 40g šećera - 2 dcl mleka - prstohvat soli

Zamesite testo od brašna, maslaca, šećera, mleka i soli. Ostavite da malo odstoji.

Rastanjite okruglom ili četvrtastom plehu. Pecite na umerenoj toploti.

Prema želji stavite pokmez, voće ili voćni žele.

79. Rezanci slatki i kuvano vino

rezanci: 500g rezanaca - 200g oraha - 150g šećera - 50g maslaca - 1 kašika cimeta

Skuvajte rezance. Dodajte maslaca i dobro izmešajte rezance.

Sameljite orahe i izmešajte sa šećerom i cimetom. Služite odvojeno rezance i mešavinu oraha i šećera. Svako sipa po teli preko rezanaca.

kuvano vino: 1,5 l vina (crno ili roze hamburg) - 200g suvih šljiva - 100g suvog grožđa - 300g šećera - 4 zrna bibera - 3 karanfilića

Suve šljive dobro operite u mlakoj vodi. Zatim stavite vino da se kuva sa svim navedenim sastojcima. Kuvajte ga nepokopljeno 1 sat da dobro uvri. Služite ga toplo uz slatke rezance.

80. Hleb od banana i oraha

250g brašna - 150g šećera - 180g oraha - 100g maslaca - 3 jajeta - 4 banane - 1/2 kesice praška za pecivo - 1/2 kašičice sode bikarbone - prstohvat soli

Umutite šećer, maslac i jaja. Kada je masa umućena buavo dodajte izgnječene banane. U tu smesu dodajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i soli. Na kraju dodajte sitno seckane orahe. Sve dobro zamesite.

Masu sipajte u podmazan pleh i pecite 1 sat na 180 °C.

Kada je hleb pečen, izvadite ga i ostavite da se ohladi. Služite hladan.

81. Hlepčići sa cimetom

125g šećera u kristalu - 125 g šećera u prahu - 250g brašna - 30g biljne masti - 1 jaje - 150g maslaca - 1 kašičica praška za pecivo - 1/4 kašičice oraščića - 1 kašičica cimeta u prahu - 1 dcl mleka - prstohvat soli

Umutite 60g maslaca, biljnu mast, jaje i šećer u kristalu. Mutite dok smeša ne bude penasta.

U drugoj činiji izmešajte brašno, prašak za pecivo, oraščić, so i mleko. Ovo prespite u prvu masu i sve dobro zamesite.

U poseban pleh za 12 hlepčića (s udubljenjima) podmazan maslacem sipajte testo u svako udubljenje do dve trećine.

Pecite 25 minuta na 180 °C. Kad su pečeni, izvadite i premažite sa 90g rastopljenog maslaca. Pospite izmešanim šećerom u prahu i cimetom.

82. Gencon sa Čeneja

za kuvanje: 20g svežeg kvasca - 2 dcl mleka - 2 kašike šećera
za testo: 1 kg brašna - 4 jajta - 7 kašika šećera - 1/2l mleka - 3 kašike masti - 150g suvog grožđa - 100g strugane čokolade i kakaoa

Stavite kvasac, mleko i šećer da uskisnu.

U međuvremenu umutite 4 jajta sa 4 kašike šećera. Stalno mešajući, dodajte 4 belanca sa 3 kašike šećera. Mutite da postane penasto i sipajte u vrijuće mleko. Odmah sklonite sa vatre i ostavite da se mleko prohladi. Dodajte uskisli kvasac. Dobro zamesite testo, ali da ne bude suviše tvrdo već polumeko. Odvojte dve polovine, obge. (Izraz Vojvođana za deo testa.) Ostavite malo da odmore.

Zatim razvucite obge, jednu pospite suvim grožđem, a drugu čokoladom. Opet premesite. Razvucite i namažite svaku obgu smesom od 3 kašike masti i 2 kašike brašna.

Stavite jednu preko druge obge, razvucite i pravite velike pletenice.

Pletenice uvijte u veliki okrugao pleh. Ostavite testo da odstoji u hladovini. Leti 6 sati, a zimi celu noć. Pre pečenja namažite umancetom.

Pecite na umerenoj toploti. Pospite šećerom u prahu.

83. Tašci sa pekmezom

500g brašna - 2dcl mlake vode - 1 jaje - prstohvat soli - 100g pekmeza od kajsija - 100g maslaca - 50g mrvica od keksa - 100g šećera u prahu

Zamesite tvrdo testo od brašna, jajeta, mlake vode i soli. Ostavite da odstoji 15 minuta.

Razvucite oklagijom tanku jufku.

Na jednoj polovini jufke ređajte na istom rastojanju gomilice pekmeza. Drugom polovinom jufke pokrijte polovinu sa pekmezom.

Radlom secite jednake taške. Ostavite ih da se malo prosuše.

Kuvajte ih u vrijućoj vodi u koju ste prethodno stavili malo soli i ulja.

Ocedite ih i složite u činiju u kojoj ćete služititi. Zalijte proprženim mrvicama na maslacu i pospite šećerom u prahu. Služitite toplo.

84. Micikine buhtle

750g brašna - 7 žumanaca - 40g maslaca - 40g šećera - 25g kvasca - 2dcl mleka - kora od limuna - prstohvat soli - 100g pekmeza od kajsija

Umutite maslac, 6 žumanaca, šećer. Dodajte rastopljen kvasac u malo mleka, koru od limuna, so, mleko i brašno da dobijete srednje mekano testo.

Testo dobro zamesite i ostavite 2 sata da uskisne.

Zatim ga izručite na dasku i razvijte jufku debljine 0,5 cm. Secite kvadrate od 5cm. Na svaki stavite malo pekmeza i preklopite kvadrat kao knjigu. Ređajte u prethodno namazan pleh.

Ponovo ostavite buhtle da uskisnu 1 sat.

Pred pečenje premažite umućenim žumancetom.

Pecite na umerenoj toploti.

Ispečene buhtle pošaljite na činiju i pospite šećerom u prahu.

85. Bazelski keksi

250g šećera - 250g ribanog badema - cimet 2 kašike brašna - 2 belanca - 100g čokolade

Dobro izmešajte šećer, brašno, cimet i badem.

Čvrsto ulupan sneg dodajte i ovlaš pomešajte. Čokoladu istopite i dodajte masi. Testo upakujte u foliju i ostavite 2 sata da miruje.

Na dasci pospite šećer i preko njega rastanjite testo i modlom vadite razne oblike keksa.

U pleh postavite back-papir i preko njega poređajte kekse. Ostavite 6 sati da se suše. U prethodno zagrejanoj pećnici pecite 5 minuta na 250 °C.

86. Jednostavni keksi

cca 240 komada

*1,2 kg brašna - 0,5 kg margarina - 5jaja - 450g šećera - 2
šoljice mlijeke - kašičica limunovog soka - 1/2 kesice praška za
pecivo - brašno za posipanje*

Sve sastojke dobro umesite dok ne dobijete glatko testo. Sa
modlama oblikujte razne oblike keksa. U prethodno zagrejanj
pećnici pecite 13 minuta.

87. Verina krempita

1 paket lisnatog testa ("Ledo") - 2 pakovanja praška za vanilin puding - 2 kesice vanilin-šećera - 100g šećera - 1/2 l mleka - 1/2 l slatke pavlake

Lisnato testo rastanjite na dve jufke i pecite odvojeno donju i gornju koru.

Gornju koru pre pečenja zasecite ovlaš po površini na kvadrate, da lakše sečete parčiće.

Donju koru pre pečenja izbodite viljuškom da vam se kora ne izdigne.

Krem: Prašak za puding izmešajte sa vanilin-šećerom, šećerom i stalno mešajući, dodajte hladno mleko. Kada se masa izjednači i postane gusta, dodajte ulupanu nezaslađenu slatku pavlaku. Polako mešajte i ostavite u hladnjaku 2 sata.

Rasporedite krem preko donje kore, odozgo stavite gornju koru i pospite prah-šećerom.

Do služenja krempitu držite u hladnjaku da krem ne bi omekšao.

Ne valja da krempite prenoće u hladnjaku, jer će kore postati tužilave od vlage.

Ukoliko želite krempite da napravite dan ranije, preko noći ostavite odvojeno u hladnjaku krem, a na sobnoj temperaturi kore. Tek na dan služenja formirajte krempitu i držite dva sata u hladnjaku.

Napomena: Krempite možete praviti i od lisnatog testa koje ćete sami pripremiti. Međutim kako je kupovno lisnato testo kvalitetno, nije potrebno ulagati toliki trud.

88. Len ja p ita sa v i š n j a m a

*250g maslaca - 280g brašna - 100g oraha - 150g šećera - 1
kašičica cimeta - 6 jaja - 1 žumanca - 1 kg očičenih višanja*

Umutite maslac. 6 žumanaca, 6 kašika šećera. Dodajte brašno i ulupajte sneg od 6 belanaca.

Podelite masu na dva dela. Pleh namažite maslom i pospite brašnom. Rastanjite prvi deo testa i stavite u pleh. Preko testa poređajte višnje, pospite mlevene orahe, šećer, cimet i odložite drugi deo testa.

Premažite razmućenim žumancetom.

Pecite na umerenoj toploti.

Vruću pitu pospite šećerom u prahu i secite na kocke.

Služite hladno. Može i posle dva dana.

89. Lenja pita sa jabukama

150g maslaca - 150g šećera - 300g brašna - 4 žumance - 200g kisele pavlake - 100g suvog grožđa - 150g oraha - 1 kg jabuka - 1/2 kesice praška za pecivo - 1/2 kesice cimeta - 2 kesice vanilin-šećera - kora od limuna - prstohvat soli

Umutite maslac, 3 žumance, šećer i so. Zatim dodajte brašno, kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Testo dobro zamesite. Ostavite da malo odmori.

Izrendišite oljuštene jabuke i propržite ih na maslacu.

U namazanom plehu razvucite pola testa kao donju koru, zatim pospite polovinu oraha, propržene jabuke, suvo grožđe, cimet, vanilin-šećer i drugu koru. Premazite je razmućenim žumancetom.

Pecite na umerenoj toploti. Secite na kocke i pospite vanilin-šećerom.

Služite hladno. Najbolje sutradan.

90. Pita od višanja

*250g maslaca - 100g šećera u kristalu - 1 kašika kisele pavlake
- 4 žumanceta - 250g mekog brašna - 100g oraha - 1/2kg
očšćenih višanja - 2 kesice vanilin-šećera*

Umutite maslac sa 3 žumanceta i kristal-šećerom. Dodajte kiselu pavlaku i brašno. Zamesite testo da bude glatko. Ostavite testo u hladnjaku 1 sat. Razvijte jufku i presavijte kao knjigu. Ponavljajte isti postupak 3 puta s odmaranjem testa u hladnjaku od po 20 minuta.

Premestite testo i napravite dve jufke.

Razvucite donju jufku i stavite u podmazan pleh. Pospite polovinom mlevenih oraha, poslažite višnje i vanilin-šećer. Zatim pospite drugu podovinu oraha. Odozgo stavite drugu jufku i premažite je razmućenim žumancetom.

Pecite na 200 °C.

Služite hladno.

91. Bosanska šljivopita

*0,5kg kore za pitu - 100g maslaca - 0,5kg suvih šljiva - 100g
orahe - 1dc l kirša - 0,5 kg šećera u kristalu*

Za preliv naspite na šećer vodu da ogrezne. Stavite samo da proključa. Ohladite preliv.

Suve šljive skuvajte. Procedite i izvadite koščice. Orahe iseckajte uzdužno. Umešajte šljive, orahe i kirš. Napravite kompaktnu masu.

Svaku koru namažite rastopljenim maslacem. Nadev stavite na početak svake kore. Uvijte tanku pitu. Secite na parčiće od 8 cm, stisnite malo krajeve i slažite u tepsiju. Pecite 15 minuta na 220 °C.

Zatim poprskajte malo vodom i ostatkom maslaca. Pecite još 5 minuta.

Kad je gotova ostavite nekoliko minuta prekrivenu tepsiju da se prohladi.

Toplu pitu zalijte sa hladnim prelivom od špinovanog šećera. Poklopite folijom i ostavite 24 sata da se pita natopi.

92. Pita od čokolade

250g maslaca - 5 jaja - 170g šećera - 100g kisele pavlake - 150g brašna - 70g oraha - 100g čokolade - kesice vanilin-šećera

Umutite maslac, 1 žumance, 1 kašiku šećera, kiselu pavlaku i brašno. Sve dobro zamesite i podelite na dva dela. Ostavite da odstoji 1 sat.

Nadev: Umutite 4 žumanceta, šećer, mlevene orahe, otopljenu čokoladu i vanilin šećer. Dodajte ulupan sneg od 5 belanaca.

U podmazan pleh stavite donju koru, zatim nadev i gornju koru.

Pecite na umerenoj toploti.

Kada je pita pečena, prelijte glazurom od čokolade (recept br. 645). Ohladite i secite na kocke.

93. Bakina pita

250g brašna - 250g maslaca - 6 jaja - 200g šećera - 1 kesica vanilin-šećera - 140g čokolade - 80g badema - sok od 1 limuna

Brašno izdrobite sa maslacem. Dodajte 1 žumance i 4 kašike vode. Dobro zamesite. Ostavite u hladnjaku 2 sata. Zatim podelite na dva jednaka dela za dve kore.

Nadev: Umutite 5 žumanaca, šećer, vanilin-šećer, ribanu čokoladu, mleveni badem, sok od limuna i ulupan sneg od 6 belanaca.

U podmazani pleh stavite prvo koru zatim nadev i drugu koru odozgo. Gornju koru izbodite viljuškom da se ne izdigne.

Pecite na umerenoj toploti.

Kada se ohladi, secite na kocke i pospite šećerom u prahu.

94. B abušk ina p ita od j abuka

*0,5 kg kore za pitu - 1 kg nakiselih jabuka - 150g suvog grožđa
- 1 dcl ruma - 250g kristal-šećera - 100g maslaca - cimet - 150g
oraha - 50g keksa*

Jabuke oljuštite, isecite na male tanke kriške. Suvo grožđe stavite u rum da ogrezne 2 sata. Orahe sameljite.

Po dve kore. svaku namažite rastopljenim maslacem i pospite šećerom. Na početku kore stavite mešavinu oraha i keksa , jabuke, suvo grožđe, šećer i cimet. Urolajte. Napravite 6 jufki. Pecite 10 minuta, namažite maslacem pa još 25 minuta pecite sa folijom.

95. Palačinke na m o j na č in

2 jajeta - 1/2l mleka - 200g brašna - prstohvat soli - prstohvat šećera - 1 kašičica ulja

Umutite jaja, mleko, so, šećer, ulje, i polako dodajte brašno stalno mešajući. Kada je testo dobro umućeno, ostavite ga da odstoji 15 minuta.

Pecite palačinke na ulju.

Nadevajte ih pekmezom od kajsija ili orasima i šećerom, a ima i mnogih koji vole prazme palačinke.

96. K rem p a l a č i n k e

*100g maslaca - 120g šećera - 100g brašna - 100g čokolade - 6
jaja - 4 dcl mleka*

Umutite 60 g maslaca, 6 žumanaca, 6 kašika šećera. Dodajte mleko, brašno i ulupan sneg od 6 belanaca. Sve dobro izmešajte i pecite palačinke na maslacu, ali samo sa jedne strane.

Palačinke slažite u veći tanjir jednu na drugu. Nepečena strana treba da bude okrenuta na gore. Svaku palačinku pospite ribanom čokoladom.

Služite tople, a secite kao kriške okrugle torte.

97. Švedske palačinke

*100g maslaca - 150g šećera u prahu - 50g brašna - 3 dcl mleka
- 7 jaja - 2 žumanca - 2dcl belog vina - 100g čokolade*

Maslac umutite sa 6 žumanaca, brašnom i mlekom, Dodajte ulupani sneg od 6 belanaca, brašnom i mlekom. Dodajte ulupani sneg od 6 belanaca. Sve izmešajte.

Pecite palačinke samo sa jedne strane.

Ređajte jednu na drugu s nepečenim stranama okrenutim na gore. Svaku palačinku pospite ribanom čokoladom.

Kada ste sve palačinke poređali, zalijte ih kremom.

Krem: Ulupajte žicom na pari 1 jaje, 2 žumanca, šećer, vino dok masa ne počne da se zgušnjava. Vrućim kremom prelijte palačinke i služite tople.

98. Palačinke Romanof

Po 2 palačinke na svakog gosta (vidi recept br.619)

500g sladoleda od vanile - 500g svežih ili smrznutih jagoda ili malina - 150g prah šećera - 1 kesica vanilin-šećera - 1 dcl trešnjevaće - 1/2l mleka - 3 žumanca - 3 kašike šećera - 100g slatke pavlake

Ispecite palačinke prema receptu.

Pripremite topli preliv.

Ispasirajte jagode, dodajte prah-šećer, trešnjevaću. Stavite na vatru. Čim proključa, ostavite na toplom u stranu.

Krem kojim ćete filovati palačinke pripremite na sledeći način.

U rashlađeno mleko dobro umutite žumanca i 3 kašike šećera. Kuvajte na pari 15 minuta. Malo prohladite i dodajte ulupanu zaslađenu slatku pavlaku. Sve polako promešajte.

Palačinke Romanof servitajte na sledeći način.

U poseban tanjir za svakog gosta stavite po 2 palačinke presavijene načetvoro i nadevene kremom. Pored palačinki stavite po 2 kugle sladoleda od vanile i sve prelije toplim prelivom od jagoda.

Odmah služite da se sladoled ne otopi pod toplim prelivom.

99. Flambirane palačinke "S izet" (Crepe Suzette)

50g maslaca - 3 kašike šećera - sok od 1 limuna - sok od 1 pomorandže - 2 kašike seckanog badema - 2 dcl maraskina - 0,5 dcl konjaka - 1 dcl slatke pavlake - 6 palačinkim anjih, prečnika 12cm

U poseban tiganj za flambiranje stavite maslac i šećer stalno mešajući dok maslac ne zapeni. Pazite da šećer ne požuti. Polako uspite sok od limuna i pomorandže. Ostavite da prekuva. U vrijući sok spuštajte jednu po jednu palačinku. Svaku pospite bademom, preklopite na četvoro i ostavite palačinke u soku.

Zatim palačinke prelijte maraskinom pa konjakom i zapalite. Ako je veće, obavezno ugasite osvetljenje kako bi plamen imao pun efekat. Kad se plamen ugasi, palačinke izvadite u činiju iz koje ćete služiti.

U preostali sok uspite slatku neulupanu pavlaku, malo prokuvajte i zalijte palačinke.

Služite tople.

100. Carske mrvice

60g maslaca - 5 jaja - 100g šećera - 100g brašna - 100g suvog grožđa

Umutite maslac, 5 žumanaca, šećer, brašno i ulupani sneg od 5 belanaca. Izručite u okrugli pleh u kojem je zagrejano malo ulja.

Stalno mešajući, pecite dok ne porumeni. Kada je skoro pečeno, stavite suvo grožđe.

Izručite u činiju i pospite šećerom u prahu.

101. Garnirane palačinke sa orasima

12 palačinki

Nadev: 250g oraha - 200g kristal šećera - 150g suvog grožđa - 0,5 dcl kirš-ruma - 1dcl slatke pavlake - 1 kesica vanilin-šećera - 0,5 dcl ruma

Preliv: 2dcl slatke pavlake - 1 dcl kirš-ruma - 100g kristal šećera - 1 jaje

Ispecite palačinke. Ohladite.

Suvo grožđe potopite u rum da ogrezne i odstoji 2 sata. Sameljite orahe, dodajte šećer, oceđeno suvo grožđe, kirš-rum, vanilin šećer i slatku pavlaku. Sve dobro izmešajte.

Nadevom punite palačinke i slažite u vatrostalnu posudu. Palačinke premažite malo nadevom. Umutite slatku pavlaku, kirš-rum, šećer i jaje i zalijte palačinke.

U prethodno zagrejanj pećnici pecite 40 minuta na 220 °C. Služite toplo.

102. Bokizov desert

*8 jaja - 250g šećera u prahu - 1/2 l mleka - 1 šipka vanile -
100g badema - 100g šećera u kristalu*

Umutite 8 žumanaca sa 125 g šećera. Dodajte vrijuće mleko stalno mešajući. U mleko prethodno, dok se kuva, stavite razlomljenu šipku vanile. Pazite da se krem zgusne, ali da ne provri. Ohladite krem stalno mešajući.

Ulupajte sneg od 8 belanaca. Polako dodajte 125g šećera u prahu da sneg ne bi spao. Da bi sneg bio čvrst dodajte nekoliko kapi limuna.

U ključalu vodu kašikom spuštajte oblikovane nokle od snega. Posle 2 minuta kuvanja polako ih rešetkastom kašikom okrenete. Kad su kuvane polako ih vadite i ohladite.

Po ohlađenom kremu poređajte nokle od snega preko kojih treba posuti seckanog badema i zaliti tankim mlazom karameliziranog šećera.

Služite hladan.

103. Šnenokle

*1l mleka - 6 jaja - 6 kašika šećera - 1 štangla vanile - 1.5 dcl
slatke pavlake*

Zasladite mleko, sa vanilom i stavite da se kuva.

Posebno ulupajte sneg od belanaca i kašikom vadite nokle i stavljajte u ključalo mleko da se kuvaju. Da bi bile nokle čvršće, u belanca stavite nekoliko kapi limuna.

Kada su nokle kuvane, vadite ih rešetkastom kašikom i stavljajte u činiju iz koje ćete služit.

Mleko rashladite i umutite jedno po jedno žumance. Dobro mutite dok ne postane penasto.

Zatim kuvajte na pari 15 minuta. Malo prohladite i polako umešajte 150g ulupane zaslađene slatke pavlake. Kremom zalijte nokle i stavite u hladnjak da se rashlade.

Služite hladno.

104. Flambirane banane

4 banane - 5 kašika šećera - sok od 2 pomorandže - 60g maslaca - 2 dcl likera "Kiraso" - 1,5 dcl konjaka - 8 loptica sladoleda od vanile - 3 dcl preliva od čokolade (recept br. 644) 100g badema - 50g šećera u kristalu

Banane oljuštite i presecite uzduž na polovine. U poseban tiganj za flambiranje stavite šećer i sok od pomorandže da provri. Zatim dodajte maslac da se rastopi. Odmah sipajte liker. Spustite banane da se kuvaju. Kuvajte dok malo ne omeknu i ne počute. Probadajte banane viljuškom da se natope soka. Prelijte ih konjakom, zapalite i ostavite da plamen gori dok se ne ugasi. (Obavezno ugasi osvetljenje zbog efekta flambiranja).

Služite tople banane.

Svakom gostu u tanjir stavite 2 kugle sladoleda, pored njih banane, zalijte toplim sokom u kome su se kuvale, preko toga preliv od čokolade i najzad pospite iseckanim i u kristal-šećeru proprženim bademima.

105. Flambirane jabuke

1 kg jabuka - 5 kašika šećera - sok od 2 pomorandže - 60g maslaca - 2dcl likera "Kiraso" - 2 dcl trešnjevače - 1,5 dcl konjaka - 8 loptica sladoleda od vanile - 3 dcl preliv od čokolade (recept br. 644) - 100g badema - 50g šećera u kristalu

Jabuke oljuštite, izvadite kašice iz sredine i isecite ih na tanke kolutove. Potopite ih u trešnjevaču da stoje 2 sata.

U poseban tiganj za flambiranje stavite šećer i sok od pomorandže da provri. Zatim dodajte maslac da se rastopi. Odmah sipajte liker. Spustite jabuke da se kuvaju. Kuvajte dok ne omeknu i ne počute. Prelijte jabuke konjakom i zapalite. Neka plamen gori dok se sam ne ugasi. (Ugasite osvetljenje zbog efekta flambiranja)

Služite tople jabuke.

Svakom gostu u tanjir stavite nekoloko kriški jabuka preko 2 kugle sladoleda. Zalijte sokom u kome su se jabuke kuvale. Prelijte čokoladom i pospite iseckanim i u kristal-šećeru proprženim bademima.

106. Punjene jabuke

4 jabuke - 1 limun - 3 jajeta - 4 kašike šećera u prahu - 1 kesica vanilin-šećera - 100g sam levenih lešnika - 1 kašika šećera

Jabuke oljuštite, odsecite gornji deo (kapicu), izdubite i nacedite po njima limuna. Tumanca buavo umutite sa prah-šećerom i vanilin-šećerom. dodajte lešnik. Belanca ulupajte sa kašikom šećera u čvrst sneg. Polako sve zajedno umutite. Jabuke poređajte u posudu i pecite ih 20 minuta. Izvadite ih iz pećnice, nadenite sa masom od lešnika, zatvorite kapicom i pecite još 10 minuta na 180 °C.

Služite toplo.

107. Voćna salata

*1 kg mešanog voća (jabuke, pomorandže, banane, grejpfrut) -
100g suvog grožđa - 100g šećera u prahu - sok od 1 limuna - 1
dcl trešnjevaće - 100g badema - 50g šećera u kristalu - 1/4 l
slatke pavlake*

Očistite voće i isitnite ga na kockice. Dodajte suvo grožđe, šećer u prahu, sok od limuna i trešnjevaću. Lagano izmešajte.

Odozgo stavite ulupanu, zaslađenu slatku pavlaku.

Bademe iseckajte i propržite na kristal-šećeru. Ohladite, isitnite griliaš i pospite preko slatke pavlake.

Služite hladnu salatu.

108. Čokoladne nokle

250g šećera u prahu - 100g čokolade - 50g kakaoa - 1 l mleka - 6 jaja

Ulupajte sneg od belanaca. Polako uspite 100g šećera u prahu u kakao. Pažljivo promešajte da sneg ne splasne.

Kuvajte mleko sa čokoladom. Kada mleko proključa, kašikom vadite nokle od snega i kuvajte ih u mleku. Kada su kuvane, rešetkastom kašikom vadite nokle i ređajte u činiju iz koje ćete služititi.

Posebno umutite žumanca sa 12g šećera u prahu. Ovu masu sipajte u vrijuće mleko neprestano mešajući. Kuvajte krem dok malo ne zgusne.

Ohladite ga stalno mešajući.

Zalijte nokle od snega. Rastanjite u hladnjaku i služitite.

109. Kesten-pire

1 kg kesten pirea - 300g šećera u kristalu - 2 kesice vanilin-šećera

Rastopite kesten-pire po čaršavu. Pospite šećer i vanilin šećer. Ostavite da stoji 30 minuta. Zatim lagano prstima promešajte. Ostavite da miruje još 25 minuta.

Umesite masu kao testo. U posudama u kojima ćete služiti kroz presu za krompir napravite crviće. Uz kesten-pire obavezno služite sveže ulupan šlag.

110. Kesten rolat

1kg kesten pirea - 300g šećera u kristalu - 2 kesice vanilin-šećera - 240g maslaca - 5 kašika rum a - 8 štangli čokolade - 1 kašika kakaoa - 1 jaje

Rastopite kesten-pire po čaršavu. Pospite šećer i vanilin-šećer. Ostavite da stoji 30 minuta. Prstima lagano promešajte. Ostavite da stoji još 25 minuta.

U posudi zamesite kesten kao testo sa 220g maslaca i rumom. Od ove mase uzmite 250g i njoj dodajte 4 omekšale štangle čokolade i kakao. Dobro zamesite i oblikujte kao kobasicu. Od ostalog kesten-testa oblikujte jufku, stavite na sredinu čokoladnu kobasicu i oblikujte rolat.

Za glazuru istopite 4 štangle čokolade i 20g maslaca na pari. Dodajte prethodno ulupano jaje. Zalijte rolat. Ostavite rolat u hladnjaku 24 sata. Secite ga na kriške 1,5 cm debljine.

111. Bajadere

*400g šećera - 8 kašika vode - 250g maslaca - 150g mlevenih oraha - 150g izmravljenog keksa (petit Beur) - 3 štangle
šokolade - glazura od čokolade recept br. 645*

Ukuvajte šećer sa vodom dok se ne pojave klobuci. Prohladite. Dobro umutite sa maslacem. Izmešajte sa orahom i keksom. Masu podelite na dve polovine. U jednu dodajte istopljenu čokoladu. Na dasci oblož onoj alu-folijom razlijte prvo masu sa čokoladom pa odozgo drugu polovinu mase. Ohladite.

Zalijte sa čokolad-glazurom. Prohladite i secite vlačnim nožem pravougaone štangle.

112. Mus od jagoda

*750g svežih zrelih jagoda - 200g šećera - 4 belanaca - 2 dcl
slatke pavlake*

Jagode dobro operite, prosušite i sa viljuškom izgnječite. Umešajte sa šećerom i ostavite 20 minuta da stoje. U mikseru izpirajte. Od belanaca ulupajte čvrst sneg. Dodjte krem od jagoda i ostavite u hladnjaku 15 minuta. Slatku pavlaku ulupajte u čvrst šlag. Sve zajedno polako promešajte. Mus od jagoda servirajte u čašama i na svaku stavite po jednu lepu jagodu. Do služenja držite u hladnjaku.

113. S l a d o l e d o d r u Ź a

2 Źake latica od crvenih ruŹa - 7 dcl mleka - 250g Źećera u prahu - 1/2 kaŹiće cim eta u prahu - 8 Źumanaca

Naberite i operite dve pune Źake latica od crvenih ruŹa. Otrebite svaku laticu da bude zdrava.

Spustite latice u vrijuće mleko. Pustite nekoliko minuta da se latice kuvaju u mleku. Zatim procedite mleko. Dodajte Źećer i cimet i ponovo stavite da se kuva dok se malo ne zgusne. Skinite mleko sa vatre i ohladite ga.

Zatim ulupajte Źumanca jedno po jedno, i ponovo stavite na toplotu stalno meŹajući Źicom dok ne prokljuća.

Uspite u drugu ćiniju i ohladite masu stalno meŹajući.

Procedite kroz sito, stavite u kalup i u hladnjak da se sladoled stegne.

114. Sladoled sa toplim prelivom

500g sladoleda od vanile - 500g svežih ili smrznutih jagoda ili malina - 300g šećera u prahu - 1 dcl trešnjevače

Oprati jagode ili maline, propasitati i kašu stavite sa šećerom da proključa. Ostavite dva minuta da ključa, dodati trešnjevaču-

Svakom gostu servirati sladoled u posebnu šolju i zaliti vrućim prelivom od jagoda.

115. Praline

200g čokolade - 100g maslaca - 1 jaje

Otopite čokoladu, dodajte maslac i mutite zajedno na pari 10 minuta.

Ohladite. Dodajte šećer i umance u ulupani sneg od belanceta. Dobro izmešajte.

Ostavite da prenoči u hladnjaku.

Sutradan pravite kuglice i uvaljajte ih u čokoladne mrvice.

116. Punjena dinja

1 dinja od 2 kg - 300g jagoda - 300g banana - 150g šećera u prahu - 1,5 dcl maraskina

Odrežete vrh dinje. Kašikom izvadite koštice. Zatim kašikom vadite meso dinje u malim parčićima. Iseckajte jagode i banane. Pošećerite, nalijte maraskinom i lagano izmešajte. Ovako pripremljenu voćnu salatu vratite u izdubljenu dinju, poklopite i ostavite u hladnjaku da se hladi.

117. Ledena pena sa trešnjama

7 žumanaca - 1 jaje - 250g šećera u prahu - 1 kesica vanilin-šećera - 0,5 dcl trešnjevače - 2,5 dcl slatke pavlake

Umutite žumanca, jaje, vanilin-šećer i 150g šećera u prahu. Dodajte trešnjevaču i ulupanu i zaslađenu slatku pavlaku. Polako izmešajte.

Sipajte u kalup prethodno obložen aluminijumskom folijom, kojom, takođe, pokrijte kalup.

Ostavite u zamrzivaču 3 sata. Pre služenja umočite kalup u vrelu vodu i izručite ledenu penu na činiju iz koje ćete služiti.

Odmah služite.

118. Bola

1 kg mješanog voća (pomorandže, breskve, jabuke, banane, ananas) - 500g šećera - 2 l penušavog vina (šampanjca) - 2 dcl konjaka - 1 dcl maraskina

Očistite i iseckajte voće na kocke. Pospite šećerom i ostavite 2 sata da se šećer istopi.

Prelijte hladnim šampanjcem, konjakom i maraskinom.

Dobro zamešajte i ohladite.

Služite u čašama.

119. Carigradska boza

*4l hladne vode - 150g kukuruznog brašna - 400g šećera - 25 g
svežeg kvasca - 10g limuntusa*

Umutite kukuruzno brašno u hladnoj vodi i ostavite da proključa na tihoj vatri. Kuvati 10 minuta stalno mešajući.

Ohladite potpuno. Dodajte šećer, kvasac razmućen u malo skuvane tečnosti i limuntus. Ostavite 12 sati da prirodno vri, povremeno mešajući.

Ocedite (kroz gazu) u flaše i stavite u hladnjak.

120. P r e l i v o d č o k o l a d e

*125 g čoko lade - 2 dcl vode - 2 kaš ič ice van ilin -še će ra - 2
kaš ike sla tke pavlake - 25 g maslaca*

Izlomite čokoladu na manju parčad. Sipajte vodu, vanilin-šećer i mešajte na umerenoj toploti 20 minuta. Izmaknite sa vatre i mešajući, ohladite. Dodajte maslac i neulupanu, nezaslaĐenu slatku pavlaku, Mutite da preliv bude buav.

121. Glazura od čokolade

125 g čokolade - 4 kašike šećera u prahu - 4 kašike sirupa od šećera

Rastopite čokoladu u mlakoj pećnici. Umešajte naizmenično šećer i sirup od šećera (skuvana voda i šećer). Dok je glazura još topla, premažite tortu ili kolač.

122. Šodo od vina

8 žumanaca - 300g šećera u prahu - 6 dcl belog vina - 2 kašike trešnjevače ili maraskina

Umutite žumanca sa šećerom. Postepeno uspite vino, stalno mešajući na pari dok se ne zapeni. Na kraju dodajte trešnjevaču ili maraskinu i odmah služite.

Ovaj šodo možete služit kao preliv za puding, ali u letnje dane možete poslužiti i kao napitak. U tom slučaju lupajte ga žlicom dok se ne ohladi, pa sipajte u čaše. Služite odmah.

123. Preliv od badema

*120g maslaca - 120g badema - 120g šećera - 3 jajeta - 0,5 dcl
ruma*

Umutite penasto maslac, šećer i očišćen i samleven
badem. Na kraju umešaje jaja i rum.

Preliv je izuzetan za tortu.

124. Preliv od kafe

*1 dcl jake crne kafe - 2 dcl mleka - 1 dcl slatke pavlake - 3 jajeta
- 3 kašike šećera u prahu*

Izmešajte kafu, mleko i pavlaku. Ostavite da proključa.
Umutite jaja i šećer. Zalijte vrijućom belom kafom. Mešajte na
pari dok preliv ne počne da se zgušnjava.

Ohladite i služite uz puding od pirinča.

125. Penasti preliv od čokolade

250g čokolade - 60g maslaca - 2,5 dcl slatke pavlake

U manjoj posudi rastopite čokoladu sa dve kašike vode. Kad se čokolada prohladi, umešajte umućeni maslac i neulupanu slatku pavlaku. Mutite dok masa ne postane buava.

Prelijte tortu ili kolač.

126. Glazura od kafe

1,5 dcl jake crne kafe - šećera u prahu

Skuvajte jaku crnu kafu. Kad se stalo⁷ i, ocedite od soka. Umešajte onoliko šećera koliko je potrebno da dobijete prilično gustu masu.

Odmah prema⁷ ite tortu ili kolač.