

ALVA TORTA

Sastojci:

- oblande (3 kom.)
- orasi - sitno seckani (250 g)
- šećer (500 g)
- jaja (6 kom.)
- med (200 g)

Način pripreme:

Ulupati èvrstu penu od 5 belanaca, u penu postepeno dodavati 1/2 kg kristal šećera, pa neprestano i dalje penu lupati. U kazanèe za sneg staviti 200g èistog meda i kazanèe staviti na štednjak da se med zagreje. Kada je med zagrejan dodati ulupanu penu u med. Kazanèe staviti u poveæi sud s vodom da masa ne bi zagorela. Na vatri žicom masu tuæi da se zgusne tako, da sa žice kivan sneg ne otpada. Najzad dodati 250g oèišćenih i na èetvrtine iseèenih oraha i dalje još malo promešati. Skinuti kazanèe s vatre i ostaviti da se sadržina malo prohladi. Uzeti 3 okrugle oblande za tortu i masu podeliti na 2 dela, pa premazati prvo jednu obalandu, zatim drugu, a treæom oblandom odozgo prekriti tortu. Na ovako napunjenu tortu staviti teški predmet dok se torta potpuno ne ohladi i pod teretom ne sjedini i poravna.

Prijatno!

HAVANA TORTA

Za 4 osobe

Sastojci:

- mleko (1 l)
- šeæer (200 g)
- želatin (30 g)
- šlag (5 kesica)
- rogaè (200 g)
- višnjje

Naèin pripreme:

U 8dl mleka skuvati 200gr. šeæera. U 2dl mleka posebno umešati 3 želatina. Tako umešano spojiti sa prokuvanim mlekom. Ostaviti da se ohladi oko sat i po. U prohlaðeno mleko dodati 3 umuæena šlaga po uputstvu sa kesice pa sve zajedno spojiti i mutiti što duže (oko 15-30 minuta). Što se duže muti torta æe biti uspešnija. Umuæenu smesu podeliti na 3 dela. Kalup obložiti aluminijumskom folijom, pa u njega nasuti 1/4 kesice rogaèe, po tome sasuti prvi deo fila, ponoviti postupak 2 puta sa preostalim filom. Tortu završiti sa rogaèom. Ostaviti u frižideru da prenoæi. Sutradan tortu izvaditi iz kalupa i ukrasiti sa 2 umuæena šlaga. Po rubu torte staviti višnjje iz kompota kao ukras.

Prijatno!

Autor: Milanka Lađinoviæ

MOSKVA ŠNIT

Za 6 osoba

Sastojci:

- jaja (16 kom.)
- šeæer (500 g)
- mleveni keks (40 g)
- orasi - sitno seckani (40 g)
- orasi - mleveni (40 g)
- brašno (200 g)
- mleko (12 dl)
- maslac (350 g)
- višnje
- banane
- kivi

Naèin pripreme:

Kore: Napraviti smešu za kore od 4 belanaca, 4 kašike šeæera, 40g mlevenog keksa, 40g seckanih oraha, 40g mlevenih oraha. Podeliti na 4 dela i ispeæi 4 kore.

Fil: Umutiti 16 žumanaca sa 16 kašika šeæera, pa dodati 8 kašika brašna i sve ovo skuvati u 12dl mleka. Posebno umutiti 350g putera i spojiti sa hladnim kremom. Filovati ovim redom:

- 1 – kora, fil, višnje
- 2 – kora, fil, banane
- 3 – kora, fil, kivi
- 4 – kora i ukasiti filom koji preostane.

Prijatno!

PESAK TORTA

Sastojci:

- šeæer u prahu (250 g)
- šlag (2 kesice)
- èokolada (200 g)
- mleveni keks (300 g)
- margarin (2 pakovanja)
- mleko (2 l)
- puding od vanile (7 kesica)
- šeæer (20 kašika)

Naèin pripreme:

Skuvati 2l mleka, 7 pudinga od vanile i 20 kašika seæera. U skuvani puding dodati 2 margarina umuæena sa 250 g šeæera u prahu. Ovu masu podeliti na tri dela. Jedan deo ostaje isti, u drugi dodati 200 g èokolade a u treæi 300 g mlevenog keksa. Na dno staviti deo sa keksom pa onda deo bez ièega pa deo sa èokoladom. Preko svega staviti 2 šlaga. Pošto se od ove kolièine namirnica dobije velika kolièina mogu se svi sastojci smanjiti za pola.

Prijatno!

Autor: Sanja Jankulovski

ROKOKO TORTA

Sastojci:

- šeæer (6 kašika)
- orasi - mleveni (250 g)
- maslac (150 g)
- jaja (6 kom.)
- šeæer u prahu (200 g)
- vanilin šeæer (2 kesice)
- brašno (6 kašika)
- èokolada za kuvanje (2 rebra)

Naèin pripreme:

Penasto umutiti žumanca sa šeæerom, dodati èvrst sneg od belanaca, narendisanu èokoladi i brašno. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu i peæi u prethodno zagrejanj peænici. U međuvremenu za nadev popariti orahe vrelin mlekom i ostaviti ih da se ohlade. Penasto umutiti maslac sa šeæerom u prahu i vanilin - šeæerom i pomešati sa orasima. Tortu preseæi na dva dela i filovati nadevom. Odozgo je premazati istim ovim kremom.

Prijatno!

SAHER TORTA SA LEŠNICIMA

Sastojci:

- kakao
- džem od kajsija (200 g)
- vanilin šećer (1/2 kašičice)
- voda (2 kašike)
- čokolada - ribana (75 g)
- maslac (125 g)
- čokoladna glazura (100 g)
- kakao (20 g)
- jaja (6 kom.)
- gustin (35 g)
- cimet (1/2 kašičice)
- čokolada (150 g)
- šećer (175 g)
- lovorov list
- lešnik - propržen i samleven (250 g)

Način pripreme:

Pomešajte lešnike, gustin, ribanu čokoladu, kakao, cimet i vanilin šećer. Žumanca penasto izmešajte sa vodom i 125g šećera. Belanca sa preostalih 50g šećera ulupajte u čvrstu penu. U žumanca dodajte naizmenično mešavinu sa lešnicima i penu, mešajući oprezno i lagano. Smesu potom ulijte u namazan i pobrašnjen kalup, koji potom stavite u toplu rernu i pecite oko 1h na 160 stepeni. Ohlađenu tortu premažite ugrijanim džemom. Za glazuru, na pari otopite čokoladu i maslac, pa tom glatkom smesom ravnomerno prelijte tortu. U glazuru umočite listove lovora pa ih stavite na rešetku da se cede i suše preko noći. Sutradan oprezno odvojite prave listove, a čokoladnim listovima ukasite tortu. Celu tortu pospite kakaom a možete dodati po neku šećernu perlicu.

Prijatno!

Autor: Tajne Kuhinje

ŠLJUNAK TORTA

Sastojci:

- jaja (12 kom.)
- èokolada (4 štangle)
- margarin (250 g)
- orasi - mleveni (2 kašike)
- šeæer (360 g)
- orasi - sitno seckani (250 g)
- šeæer u prahu (12 kašika)
- prezle (2 kašike)

Naèin pripreme:

Kore: umutiti 12 belanaca sa 250 grama šeæera, dodati 2 kašike prezli, 2 kašike mlevenih oraha i 250 grama seckanih oraha - od ove mase peæi 3 kore (više ih sušiti).

Fil: umutiti 12 žumanaca sa 110 grama šeæera i dodati 4 štangle èokolade. Posebno umutiti 250 grama margarina i 12 kašika šeæera u prahu. Sve to sjediniti i izmutiti, filovati tortu iznutra i spolja. Gotovu tortu posuti seckanim orasima.

Prijatno!

SUPER TORTA

Sastojci:

- piškote (1 pakovanje)
- sok od pomorandže (2 dl)
- šeæer u prahu (12 kašika)
- brašno (2 kašike)
- puding od vanile (3 kesice)
- margarin (2 pakovanja)
- šlag (3 kesice)
- šeæer (15 kašika)
- mleko (1 l)
- orange juice
- mleveni plazma keks (600 g)
- jafa keks (3 pakovanja)

Naèin pripreme:

1.KORA: 1 margarin umutiti sa 12 kašika šeæera u prahu, dodati 600 gr. mlevenog plazma keksa, i u to staviti 2 dl soka od pomorandže.

FIL: 1l mleka, 3 pudinga od vanile, 2 kašike brašna, 15 kašika šeæera skuvati. Kad se ohladi u umuæen 1 margarin dodavati fil i mutiti.

2. KORA: 1 velika kutija piškota umakati u djus.

3. KORA: 3 kutije jafa keksa umakati u djus i redjati tako da èokolada bude na dole. Posle svake kore redom stavljati fil, a posle gornje kore i fila ukrasiti šlagom.

Prijatno!

Autor: Bojana Laziæ

TORTA OD GRIZA

Sastojci:

- griz (250 g)
- brašno (4 kašike)
- puding od jagoda ili maline (2 kesice)
- mleko (2 l)
- prašak za pecivo
- šlag
- šećer (8 kašike)
- jaja (4 kom.)

Način pripreme:

Umutiti testo od jaja, šećera i brašna, pa ispeći u rerni u široj posudi. Za fil: Skuvati litar mleka, pa dodati griz pomešan sa šećerom, razmućen u malo hladnog mleka. Dobijenom masom preliti patišpanj, i ostaviti da se ohladi. U drugom litru mleka skuvati puding i preliti preko griza. Po želji ukasiti šlagom.

Prijatno!

Autor: Politikin Magazin

TORTA OD KESTENA

Sastojci:

- kesten - pire (400 g)
- jaja (6 kom.)
- èokolada - rendana
- šlag (400 g)
- še æ er (140 g)

Naèin pripreme:

Penasto umutiti žumanca sa še æ erom pa dodati kesten - pire. Kada je masa dobro umu æ ena, dodati joj èvrst sneg od belanaca. Pe æ i u podmazanom i brašnom posutom kalupu. Pe è enu tortu ohladidi i prese æ i na dva dela pa je filovati ulupanim šlagom i narendisanom èokoladom.

Prijatno!

TORTA OD KOKOS KUGLICA

Sastojci:

- margarin (2 pakovanja)
- orasi (12 kašika)
- šlag
- šećer (20 kašika)
- šećer u prahu (500 g)
- vanilin šećer (2 kesice)
- mleko (500 ml)
- jaja (13 kom.)
- mleveni plazma keks (300 g)
- brašno (11 kašika)
- kokosovo brašno (400 g)
- čokolada za kuvanje (300 g)

Način pripreme:

Kora: penasto umutite 5 belanaca sa 10 kašika šećera, u to dodati 6 kašika mlevenih oraha i 3 kašike brašna-pecite ovakve dve kore. Kuglice: 3 jaja kuhati na pari sa 200 grama šećera u prahu, zatim dodati 300 grama čokolade, 1 margarin, 400 grama kokosa i 300 grama mlevenog plazma keksa, masu ohladite i pravite kuglice veličine oraha.

Fil: prokuhajte 1/2 litre mleka i u njega dodajte 10 žumanaca, 5 kašika, 2 vanil šećera, kada se fil ohladi dodajte margarin umućen sa 300 grama šećera u prahu, sve dobro izmutiti mikserom i filovati sledećim redom: kora-fil-kuglice-fil-kora, tortu ukasiti šlagom.

Prijatno!

Autor: Nikolina Rajić

TORTA OD PEKMEZA

Sastojci:

- pekmez od šljiva (450 g)
- jaja (4 kom.)
- brašno (200 g)
- maslac (160 g)
- šeæer (120 g)
- so
- badem (150 g)

Naèin pripreme:

Badem usitnite. Tvrdo skuvajte jaja, pustite da se ohlade, pa žumanca protisnite kroz cediljku. Protisnuta žumanca izradite sa brašnom, bademima, malo soli, šeæerom i komadiæima omekšalog maslaca. Testo mesite brzo, pa kad dobijete glatku smesu, ostavite da odstoji 1h u frižideru. Na pobrašnjenoj površni razvaljajte testo i obložite njime niski kalup. Viljuškom izbockajte testo, prekrijte ga pekmezom, a od ostatka testa izrežite prutiæe i rasporedite ih u obliku rešetke preko pekmeza. Rernu zagrejte na 200 stepeni i pecite 30 minuta.

Prijatno!

TORTA OD PIRINÈA

Sastojci:

- pirinaè (250 g)
- šeæer (180 g)
- limunov sok
- šipke vanile (172 kom.)
- jabuke (4 kom.)
- džem od kajsija
- jaja (2 kom.)
- badem
- mleko (8 dl)

Naèin pripreme:

Najpre skuvati pirinaè u vodi, potom ga kuvati na umerenoj temperaturi u mleku sa šipkom vanile. Neprestano mešati dok se ne dobije gusta masa. Ostaviti da se ohladi, dodati umuæena žumanca i sneg od belanaca. Ovu masu sipati u prethodno namazan i brašnom posut pleh i peæi na umerenoj temperaturi oko 20 minuta. U međuvremenu oèistiti jabuke i iseæi ih na kriške. Jabuke kuvati u 2dl vode sa 100g šeæera i sokom od limuna (1/2 limuna) dok ne omekšaju. Peèenu tortu staviti na tacnu, premazati džemom od kajsija, poređati jabuke i posuti prženim bademom iseèenim na listiæe.

Prijatno!

TORTA SA VIŠNJAMA ILI TREŠNJAMA

Sastojci:

- jaja (4 kom.)
- margarin (250 g)
- prašak za pecivo (1 kesica)
- šeæer (250 g)
- višnje (1 kg)
- brašno (250 g)

Naèin pripreme:

Penasto umutiti margarin sa šeæerom, dodati žumanca, zatim brašno u koje je umešan prašak za pecivo i na kraju èvrst sneg od belanaca. Sve blago promešati i dodati voæe. Peæi u prethodno podmazanom i brašnom posutom plehu. Ispeèenu i ohlaðenu tortu posuti šeæerom u prahu.

Prijatno!

VOÆNA TORTA

Sastojci:

- slatka pavlaka (2 dl)
- brašno (5 kašika)
- voæni sok ili liker
- mleko (5 dl)
- jaja (5 kom.)
- šeæer (5 kašika)
- belo i crno groŹđe (400 g)
- šeæer u prahu (150 g)
- gustin (4 kašika)
- Źumanca (4 kom.)
- margarin (125 g)

Naèin pripreme:

Od jaja, brašna i šeæera umutiti testo za patišpanj, ispeæi ga i iseæi na tri “diska”. Svaki natopiti likerom ili sokom, premazati treæinom krema, isto ponoviti i za ostale dve kore, premazati kremom sa strane. Odozgo poređati groŹđe, ukrasiti umuæenom slatkom pavlakom uz dodatak šeæera po ukusu. Sa strane torta se moŹe zasuti seckanim peèenim lešnicima. Krem za kolaè se priprema tako Źto se umute Źumanca i šeæer u prahu a potom doda brašno i malo mleka. Umutiti da ne bude grudvica, a onda dodati i ostatak mleka, pa kuvati na pari sedam minuta da se zgusne. Kada se ohladi, u masu dodati pola pakovanja mararina.

Prijatno!

Autor: Politikin Magazin