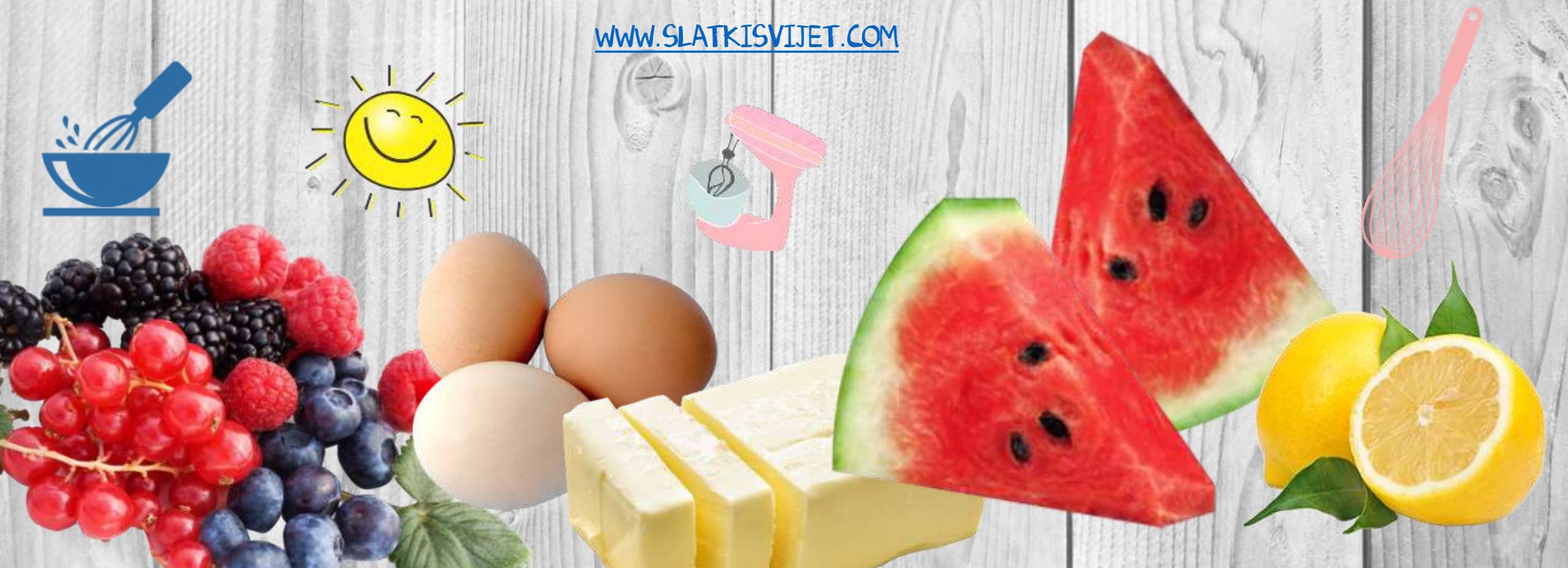




LAGANI LJETNI DESERTI

WWW.SLATKISVIJET.COM



Ledene kocke s jagodama



Recept i fotografija: [Okruglica79](#)
www.slatkisvijet.com

ČOKOLADNI BISKVIT

- 6 jaja
- 6 žlica šećera
- 3 žlice ulja
- 3 žlice kakao praha
- 3 žlice oštrog brašna

ZALJEV

- 200 ml vode
- 100 g šećera

PRIPREMA

Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom i uljem pa dodajte prosijani kakao i brašno. Na kraju lagano umiješajte čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka.

Biskvitnu smjesu izlijte u veći kalup za pečenje (20x35 cm) kojeg ste prethodno namastili i pobrašnili. Biskvit pecite cca 20 minuta na 180°C. Čačkalicom isprobajte je li biskvit pečen.

Vodu i šećer zagrijte do vrenja pa kuhajte 3 minute. Vrući sirup žlicom lagano polijevajte preko toplog biskvita.

Puding skuhajte u mlijeku uz dodatak šećera pa ohladite.

Vrhniye za šlag izmiksajte sa šlagixom i šećerom u prahu, pomiješajte s ohlađenim pudingom pa mikserom dobro sjedinite kremu. Na kraju umiješajte nasjeckane jagode.

Kremu premažite preko ohlađenog biskvita i prelijte čokoladnom glazurom.

Za pripremu glazure čokoladu, šećer i vodu zagrijte tako da se čokolada otopi, ali da ne zakuha. Zatim dodajte maslac narezan na listiće i miješajte dok se ne otopi. Kolač prije posluživanja dobro ohladite.

Izvan sezone jagoda, ovaj kolač možete pripremiti s ljetnim bobicama kao što su maline, borovnice, ribizli, aronija...

KREMA

- 500 ml mlijeka
- 2 pudinga od limuna ili kokosa
- 3 žlice šećera
- 250 ml vrhnja za šlag
- 1 šlagfix
- 8 žlica šećera u prahu
- 100 g nasjeckanih jagoda

ČOKOLADNA GLAZURA

- 100 g čokolade za kuhanje
- 3 žlice šećera
- 3 žlice vode
- 60 g maslaca

Mojito Cheesecake



PODLOGA OD KEKSA

- 200 g mljevenog Digestive keksa
- 3-4 žlice šećera
- malo rumu ili arome
- 120 g maslaca ili margarina

NADJEV OD SIRA

- 500 g svježeg kravljeg sira
- 200 g krem sira (ABC i sl.)
- sok i korica jedne limete
- 2 jaja
- 3 žlice šećera
- 1 vanilin šećer

PRELJEV OD KISELOG VRHNJA

- 400 g kiselog vrhnja (20%mm)
- 3 žlice šećera
- 1 vanilin šećer

PRIPREMA

Mljevene kekse pomiješajte s otopljenim maslacem ili margarinom te šećerom i rumom.

Smjesu ravnomjerno utisnite na dno kalupa za torte i stavite u pećnicu zagrijanu na 250°C da se peče 4-7 minuta (ovisno o pećnici) ili dok ne dobije zlatno smeđu koricu.

Dok se podloga peče, pipremite nadjev od sira. Sve sastojke dobro izmiksajte pa izlijze preko pečene podloge od keksa. Cheesecake nastavite peći dodatnih 20-30 minuta na 170°C.

Kiselo vrhnje pomiješajte sa šećerom pa prelijte preko nadjeva od sira. Tortu stavite na 6 minuta u ugašenu pećnicu.

Prije posluživanja tortu dobro ohladite, najbolje je da odstoji u hladnjaku preko noći.

Mileram torta s čokoladom i šumskim voćem



Recept i fotografija: [Bake a piece of cake](#)
www.slatkisvijet.com

PRHKO TIJESTO

- 250 g brašna
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo
- 1 jaje
- 80 g maslaca ili margarina
- 2 žlice milerama

NADJEV I OSTALO

- 700 ml mlijeka
- 250 g šećera
- 3 pudings s okusom čokolade
- 150 g čokolade za kuhanje
- 800 g milerama
- 500 g šumskog voća
- 1 preljev za torte

PRIPREMA

Za pripremu prhkog tijesta brašno pomiješajte s praškom za pecivo, šećerom i vanilin šećerom. Zatim dodajte jaje te maslac ili margarin i dvije žlice milerama.

Umijesite glatko tijesto, zamotajte ga u prozirnu foliju i spremite u hladnjak na 30-45 minuta. Dok se tijesto hlađi, pripremite kremu.

Prašak za puding razmutite sa šećerom i 200 ml mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja, dodajte razmućeni puding i kuhatite ga dok se ne zgusne. U vrući puding ubacite razumljenu čokoladu i miješajte dok se ne otopi. Zatim umiješajte i mileram.

Kalup za torte (26 cm) obložite masnim papirom ili namastite i pobrašnite.

Tijesto razvaljavajte na cca 1 cm debljine i položite na dno kalupa. Ostatak tijesta odrežite i njime obložite bočne stranice kalupa.

Preko pripremljenog tijesta izlijte čokoladnu puding kremu pa rasporedite šumske voće (svježe ili zamrznuto). Mileram tortu pecite 70 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 170°C. Dobro ohlađenu tortu prelijte crvenim ili prozirnim preljevom za torte i poslužite se!

Tart od zobenih pahuljica i šumskog voća



Recept i fotografija: [Strawberry Soup Site](http://StrawberrySoupSite)
www.slatkisvijet.com

PODLOGA

- 1 jaje
 - 100 – 120 grama maslaca*
 - 2 šalice zobenih pahuljica
 - 1 žlica aroma vanilije
 - 3 žlice meda
 - 1-2 žlice chia sjemenki
 - 1-2 žlice mljevenih lanenih sjemenki
 - 2-3 žlice kokosovog brašna
 - 3 žlice hladne vode ili mljeka
- *umjesto maslaca možete koristiti i kokosovo ulje

NADJEV

- 125 g borovnica
- 125 g malina
- malo zobenih pahuljica za posipavanje

PRIPREMA

Zobene pahuljice sameljite u blenderu (sjeckalici ili multipraktiku) da dobijete zobeno brašno. Brašno ne mora biti iznimno sitno, čak je i fora ako koja pahuljica ostane krupnija.

U tako dobiveno zobeno brašno dodajte otopljeni maslac, jaje, aromu vanilije, chia sjemenke, lanene sjemenke, kokosovo brašno i med pa zamijesite tijesto. Ovisno o gustoći koju dobijete, dodajte koju žlicu hladne vode ili mljeka. Zbog zobenih pahuljica neće izgledati kao klasično prhko tijesto već malo nešto gnjecavije, ali zato je kad se ispeče sasvim dovoljno čvrsto i ukusno!

Okrugli kalup za pečenje (24 cm) premažite maslacem i obložite papirom za pečenje. Pećnicu zagrijte na 180°C.

Tijesto prstima utisnite u pleh obložen papirom za pečenje tako da i rubovi pleha budu obloženi tijestom. Tijesto je malo ljepljivo pa će vam za ovaj posao trebati nešto više strpljenja.

Koru pecite na 180°C cca 20 minuta. Zatim ju izvadite, dodajte voće, posipajte kolač s još malo zobenih pahuljica i pecite ga još desetak minuta. Voće po potrebi možete zasladiti medom! Umjesto borovnica i malina možete koristiti i neko drugo voće poput kupina, trešanja, jagoda, ribizla...

Sorbet od lubenice



SASTOJCI

- 1 kg lubenice, narezane na kockice
- 100 ml sirupa od bazge
- 200 ml vode
- sok od 1 većeg limuna

PRIPREMA

Lubenicu očistite od sjemenki i narežite na kockice, a zatim ju zajedno s ostalim sastojcima izmiksajte u blenderu.

Pripremljenu smjesu od lubenice izlijte u odgovarajući posudu s poklopcem i spremite u zamrzivač na nekoliko sati, dok se ne zaledi.

Kolač s malinama i piškotama



PODLOGA I KREMA

- 1 veliki paket (400 g) piškota
- 500 ml slatkog vrhnja
- 500 g mascarpone sira
- 2 vanilin šećera
- 450 g zamrznutih malina

PRELJEV ZA PIŠKOTE

- 200 ml vode
- sok i korica od 1 limuna
- 5 žlica šećera

PRIPREMA

Maline istresite u cijedilo pa ostavite neka se odlede na sobnoj temperaturi.

Vodu prokuhajte sa šećerom te limunovim sokom i koricom. Kuhani sirup procijedite pa ostavite sastrane da se ohladi. Ukoliko želite u sirup možete dodati i malo soka koji ostaje prilikom odmrzavanja malina.

Slatko vrhnje (200 ml) izmiksajte s vanilin šećerom pa lagano sjedinite s mascarpone sirom.

Svaku piškotu lagano umočite u ohlađeni sirup pa slažite jednu do druge u manji kalup za pečenje (cca 25 x 30 cm). Preko piškota premažite polovicu pripremljene kreme pa ravnomjerno rasporedite pola malina.

Ponovite postupak još jednom; piškote umočene u sirup od limuna, krema od mascarpone sira pa maline.

Kolač premažite ostatkom tučenog slatkog vrhnja i spremite u hladnjak na nekoliko sati da se dobro rashladi prije posluživanja.

Parfe torta s malinama i bijelom čokoladom



PODLOGA

- 300 g mljevenog keksa
- 1 vanilin šećer
- 225 g maslaca
- naribana korica $\frac{1}{2}$ limuna

KREMA I OSTALO

- 500 g mascarpone sira
- 500 ml slatkog vrhnja
- 1 želatina u prahu (10 g)
- 200 g bijele čokolade
- 2 žlice šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 125 g malina
- 125 g kupina

PRIPREMA

Kekse sameljite pa pomiješajte sa šećerom, limunovom koricom i otopljenim maslacem.

Dno kalupa za torte (26-28 cm) premažite maslacem, a rubove obložite papirom za pečenje. Kekse rukama ili žlicom ravnomjerno utisnite na dno kalupa pa spremite u zamrzivač dok pripremate kremu.

Bijelu čokoladu otopite na pari. Želatinu namočite u мало воде и оставите да набубри, затим ју отопите на лаганој ватри.

Mascarpone sir izmiksajte са шећером у прahu и vanilin шећером te otopljenom čokoladom i želatinom. Slatko vrhnje izmiksajte pa pomiješajte s mascarpone sirom. Na kraju u kremu lagano umiješajte svježe maline i kupine.

Kremu razmažite preko podloge od keksa i lijepo zagladite površinu. Tortu spremite u hladnjaku na nekoliko sati da krema očvrsne.

Cheesecake u čaši s malinama



Recept i fotografija: [Cake diary by Josipa](#)
www.slatkisvijet.com

SASTOJCI

- 280 g mascarpone sira
- 250 ml vrhnja za šlag
- 4 žlice šećera u prahu
- svježe ili zamrznute maline

PRIPREMA

Izmiksajte vrhnje za šlag, dodajte mascarpone sir i šećer pa zajedno sve izmiksajte.

Maline prokuhajte na vatri te dodajte šećera po volji ili jednostavno zagrijte pekmez od malina. Na taj način priprema ovog recepta je još brža!

Cheesecake kremu slažite u čaše tako da naizmjene stavljate smjesu sira i šлага te pire od malina.

Zadnji sloj završite s pireom od malina. Desert ukrasite svježim malinama i listićima mente. Desert dobro rashladite i uživajte!

Mrvičasta pita s marelicama



PODLOGA OD TIJESTA

- 2 jaja
- 130 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 125 g maslaca sobne temperature
- 180 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli

PRIPREMA

Šećer pjenasto izmiksajte s maslacem sobne temperature. Dodajte jaja pa još kratko sve izmiksajte. Zatim dodajte brašno, sol i prašak za pecivo pa izmiskajte smjesu još jednom na najmanoj brzini.

Pripremljenu smjesu razmažite po dnu okruglog kalupa za pečenje (26 cm) kojeg ste prethodno obložili masnim papirom. Preko smjese ravnomjerno rasporedite oprane i očišćene marelice. Marelice posipajte vanilin šećerom pa preko svega rasporedite i mrvičasti posip.

Za pripremu posipa pomiješajte navedene sastojke pa prstima lijepo sve razmrvice.

Pitu s marelicama pecite 30-35 minuta na temperaturi od 180 °C.

Ohlađenu pitu posipajte sa šećerom u prahu i poslužite se! Pitu od marelica možete poslužiti i toplu, u tom slučaju odličan prilog bit će joj kuglica sladoleda od vanilije!

NADJEV OD MARELICA

- 500 g marelica
- 1 vanilin šećer

MRVIČASTI POSIP

- 75 g glatkog brašna
- 80 g šećera
- 50 g hladnog maslaca
- 50 g sjeckanih badema
- 2 žlice zobenih pahuljica

Crumble s borovnicama i sladoledom



NADJEV S BOROVNICAMA

- 250 g borovnica (svježe ili zamrznute)
- 2 žlice šećera
- 1 žlica gustina
- sok i naribana korica od $\frac{1}{2}$ limuna

MRVIČASTI POSIP

- 4 žlice smeđeg šećera
- 2 žlice glatkog brašna
- 4 žlice zobenih pahuljica
- 2 žlice nasjeckanih badema i oraha
- 4 žlice hladnog maslaca
- 1 žličica cimeta
- prstohvat soli

PRIPREMA

Borovnice pomiješajte sa šećerom, gustinom te limunovim sokom i koricom.

Tako pripremljene borovnice premjestite u manju posudu za pečenje i posipajte ih mrvičastom smjesom.

Za pripremu mrvičaste smjese pomiješajte sve suhe sastojke, zatim dodajte hladni maslac pa sve grubo izgnječite vilicom ili razmrvitite prstima.

Crumble pecite 20-25 minuta, do zlatno žute boje!

Vrući crumble poslužite s kuglicom sladoleda od vanilije i uživajte!

Kolač s Kiselim vrhnjem i šumskim voćem



PRHKO TIJESTO

- 250 g glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 110 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 130 g maslaca
- 1 jaje
- 2 žlice hladne vode

NADJEV

- 500 ml mlijeka
- 2 pudinga s okusom vanilije
- 5 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- 400 g kiselog vrhnja
- 450 g zamrznutog šumskog voća
- 1 crveni preljev za torte

PRIPREMA

Od navednih sastojaka umijesite tijesto pa ga rukama rasporedite i utisnite na dno kalupa za pečnje (25x35 cm). Dno kalupa prethodno namastite i pobrašnite, a stranice obložite masnim papirom.

Prašak za puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka zagrijte do vrenja. Dodajte pripremljeni puding i kuhatite ga na laganoj vatri dok se ne zgusne. U vrući puding umiješajte kiselo vrhnje pa istresite smjesu preko tijesta.

Preko nadjeva od pudinga ravnomjerno rasporedite zamrznuto šumsko voće. Ne morate ga odlediti.

Kolač pecite 35-40 minuta na temperaturi od 170°C.

Preljev za torte pripremite prema uputama na pakiranju i prelijte preko kolača kojeg ste ohladili na sobnoj temperaturi.

Spremite kolač u hladnjak na nekoliko sati kako bi se dobro ohladio prije posluživanja.

Semifreddo s malinama i čokoladom



Recept i fotografija: [What's for dessert?](#)
www.slatkisvijet.com

SASTOJCI

- 400 ml slatkog vrhnja
- 250 g mascarponea sira
- 70 g šećera
- 1 žličica aroma vanilije
- 250 g malina
- 100 g čokoladnih kapljica ili sitno nasjeckane čokolade

PRIPREMA

Slatko vrhnje izmiksajte u šlag.

Mascarpone sir pomiješajte sa šećerom i aromom vanilije. Količinu šećera prilagodite svom ukusu pa dodajte više ili manje od navedenog.

Lagano umiješajte slatko vrhnje pa dodajte 150 g malina i čokoladne kapljice.

Duguljasti kalup obložite prijanjajućom folijom pa izlijte u njega pripremljenu smjesu. Pokrijte prijanjajućom folijom i stavite u zamrzivač na 3-4 sata ili još bolje preko noći.

Prije posluživanja Semifreddo ostavite neka odstoji na sobnoj temperaturi 10-ak minuta.

Poslužite uz umak od malina, kojeg pripremite od preostalih malina. Maline kratko prokuhajte sa šećerom, propasirajte kroz sito te kuhanje do željene gustoće.

Sladoled od vanilije



Recept i fotografija: [Moja slatka Kuhinja](#)
www.slatkisvijet.com

SASTOJCI

- 4 žutanjka
- 1 mahuna vanilje
- 250 ml + 2 žlice punomasnog mlijeka
- 250 ml vrhnja za šlag (36% mm)
- 70 g šećera
- 1 žlica gustina

PRIPREMA

Mlijeko i vrhnje za šlag ulijete u lonac, dodajte sjemenke i mahunu vanilije pa zagrijte do vrenja. Maknite s vatre, poklopite i ostavite pola sata neka odstoji na sobnoj temperaturi. Ovo radimo kako bi mlijeko upilo čim više arome vanilije

Nakon pola sata smjesu ponovno zagrijte do vrenja. Žutanjke dobro izmixsajte sa šećerom tako da dobijete gustu, svjetlu masu. Gustin razmutite u dvije žlice mlijeka pa pomiješajte sa izmixsanim žutanjcima.

U zdjelu sa žutanjcima ulijte vrelo mlijeko, samo izbacite mahunu vanilije. Ukoliko vam smetaju sjemenke, mlijeko procijedite.

Sve dobro izmiješajte, najbolje pjenjačom pa vratite natrag na vatru i kuhatje nekoliko minuta dok se masa lagano ne zgusne. Maknite kremu s vatre i ostavite neke se ohladi na sobnoj temperaturi. Površinu kreme možete prekriti prozirnom folijom kako se nebi stvorila korica. Najboje je da kremu ostavite preko noći u hladnjaku.

Idući dan kremu ulijte u aparat za sladoled i hladite 20-25 minuta. Zatim je premjestite u kutiju s poklopcem i stavite u zamrzivač na dva sata.

Ukoliko nemate aparat za sladoled, smjesu ulijte u hermetički zatvorenu posudu i spremite u zamrzivač na 4-5 sati. Sladoled svakih pola sata promiješajte kako bi spriječili stvaranje kristalića.

Brownies s malinama i kremom



BROWNIES

- 200 g čokolade
- 180 g maslaca
- 60 ml vode
- 2 žličice aromе vanilije
- 2 jaja
- 200 g šećera
- 180 g glatkog brašna

KREMA I OSTALO

- 200 ml slatkog vrhnja
- 100 g kiselog vrhnja
- 1 žličica aromе vanilije
- 3 žlice šećera u prahu
- 250 g svježih malina

PRIPREMA

Čokoladu, maslac i vodu stavite u zdjelu pa otopite na pari.

Otopljenoj smjesi dodajte aromu vanilije, šećer i jaja pa sve dobro izmixsajte. Na kraju dodajte brašno pa kratko još izmixsajte smjesu da uklonite sve grudice.

Pripremljenu smjesu izlijte u manji kalup za pečenje (20x30 cm) kojeg ste prekrili masnim papirom. Brownies kolač pecite 20-25 minuta na temperaturi od 160 °C. Čačkalicom provjerite je li kolač pečen.

Ohlađeni kolač izrežite na manje kockice i slažite ga u čašu naizmjениčno s kremom i svježim malinama.

Za pripremu kreme slatko vrhnje izmixsajte s kiselim vrhnjem, šećerom u prahu i aromom vanilije. Desert prije posluživanja dobro rashladite.

NAPOMENA: Količina kreme dovoljna je za pripremu 5 porcija deserta, za što je dovoljno pola brownies kolača. Ostatak kolača možete narezati na ploške i poslužiti kao brownies kocke.

Savršena ljetna limunada



SASTOJCI

- 1,5 l vode
- 4 veća limuna
- 10 žlica šećera

PRIPREMA

Za pripremu limunade najbolje je koristiti eko limune koji nisu špricani. Ukoliko ih niste u mogućnosti nabaviti, limune prije upotrebe svakako dobro operite u vrućoj vodi, a zatim ih ostavite neko vrijeme potopljene u otopini vode i soda bikarbone.

Limunima iscijedite sok, a dva cijela limuna narežite na manje komade. Šećer prokuhajte sa 200 ml vode.

U veći bokal stavite limunov sok i narezane limune pa ih prelijte šećernim sirupom. Promiješajte, dodajte ostatak vode pa spremite limunadu u hladnjak da se dobro rashladi.

Poslužite s ledom u vrućim ljetnim danima i uživajte!