

IZABRANI RECEPTI ZA VAŠ SLATKI BLAGDANSKI STOL

# Božićna kuharica

by Slatki svijet & Food bloggers



Dragi slatkoljupci,

kako bi na vrijeme odlučili što će se ove godine naći na Vašem blagdanskom stolu, Slatki svijet torti i kolača, u suradnji s brojnim Food blogerima pripremio je za vas ovu online Božićnu kuharicu s mnoštvom ideja za vaš slatki božićni tanjur!

Nadamo se da ćete uživati u čitanju i da ćete pronaći nešto po svom guštu! 😊

Sretan Vam i blagoslovljen Božić, uz puno zdravlja, veselja, ljubavi i radosti!

Proslavite ga u miru i blagostanju u krugu svoje obitelji i najdražih prijatelja te naravno uz puuno finih i slatkih kolača!

*Vaš Slatki svijet torti i kolača & Food blogeri*

Naslovna fotografija: [Kikiriki kuhacha](#)



Facebook



Instagram



Pinterest



Twitter



Google+



[slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)



Autor recepta i fotografije: Bojana Štefanović/Fat mama blog



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[fatmamablog.com](#)



# Mirisni kuglof

## KUGLOF

- 4 jaja
- 350g kristal šećera
- 325g maslaca sobne temperature
- 1 žlica kiselog vrhnja
- naribana korica 1 limuna
- 350 g prosijanog brašna
- ½ praška za pecivo
- prstohvat soli
- 230 ml mlijeka
- 100 g sjeckane tamne čokolade
- 1 žličica arome vanilije
- cimet
- kardamom

## ČOKOLADNA GLAZURA

- 100 g tamne čokolade
- 150 g slatkog vrhnja

Pećnicu zagrijte na 180°C. Kalup za kuglof namastite i posipajte krušnim mrvicama.

Pjenasto umutite jaja i šećer u prahu. Dok mutite dodajte maslac u nekoliko navrata. Sve sjedinite pa dodajte limunovu koricu, aromu vanilije i kiselo vrhnje. Na kraju naizmjenično dodajte brašno i mlijeko muteći dok se sve ne sjedini u glatku smjesu.

Izlijte 2/3 smjese u namašćen i pobrašnjen kalup. U ostatak smjese dodajte začine i nasjeckanu čokoladu. Smjesu prelijte preko one prve smjese pa prođite vilicom kroz cijeli Kuglof pecite 40 do 60 minuta, posljednjih 20 minuta provjeravajte tijesto čačkalicom s vremena na vrijeme. Kad čačkalica bude sasvim suha, kuglof je pečen.

Izvadite kolač iz pećnice, a kada se prohladi i iz kalupa.

Za pripremu ganacha slatko vrhnje zagrijte do vrenja pa prelijte preko nasjeckane čokolade. Pričekajte pola minute, pa špatulom snažno umutite dok se ne sjedini.

Kada se ganache malo prohladi prelijte ga preko kuglofa. Važno je da ganache ne bude niti previše rijedak, niti gust. Rijetki ganache će sve iscureti sastrane, a ako se pak previše ohladi bit će pregust i nećete ga moći razliti.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Prhke kiflice s lješnjakom i narančom

## SASTOJCI

- 280 g glatkog brašna
- 210 g margarina sobne temperature
- 1 jaje
- 70 g šećera
- 80 g mljevenih lješnjaka
- naribana korica 1 naranče

Od svih navedenih sastojaka umijesite glatko tijesto, zamotajte ga u proziranu foliju i spremite u hladnjak na sat vremena,

Uzimajte komadiće tijesta pa oblikujte kiflice. Druga opcija je da uzmete veći komad tijesta i oblikujete ga u dugački valjak promjera 2 cm. Zatim režite komadiće i oblikujte ih u kiflice.

Kiflice slažite na veći lim za pečenje kojeg ste prethodno namastili ili prekrili masnim papirom.

Kiflice pecite cca 10 minuta na 200 °C. Svakako ih provjerite malo prije kraja pečenja kako nebi zagorile.

Kiflice malo ohladite, a zatim ih po želji uvaljajte u šećer u prahu.





Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) u [slatkisvijet.com](#)

# Mađarica torta s bijelom čokoladom

## KORE OD KAKAA

- 400 g glatkog brašna
- 40 g kakaa u prahu
- 1 žličica praška za pecivo
- 150 g šećera
- 150 g margarina sobne temperature
- 2 jaja
- prstohvat soli
- 2 žlice kiselog vrhnja

## KREMA OD BIJELE ČOKOLADE

- 500 ml mlijeka
- 60 g gustina
- 200 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 200 g bijele čokolade
- 150 maslaca
- 100 g prženih, mljevenih badema
- nekoliko kapi arome badema
- pekmez od višanja

Sve sastojke za kore stavite u zdjelu pa spiralnim nastavcima za miksanje umijesite glatko tijesto. Po potrebi dodajte još kiselog vrhnja.

Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite sat vremena u hladnjaku.

Uzmite veći komad tijesta i malo ga razvaljajte na lagano pobrašnjennoj površini. Premjestite tijesto na masni papir, tanko ga razvaljajte pa izrežite u oblik kruga (za formiranje kruga koristite dno kalupa za torte (Ø28 cm) pa zajedno s papirom za pečenje premjestite na lim za pečenje.

Koru pecite 8 minuta na temperaturi od 180 °C. Ispecite ukupno pet ovakvih kora. Višak tijesta nemojte baciti! Napravite nekoliko ukrasa za tortu u obliku zvjezdica, srca... Kasnije zvjezdice možete prošarati čokoladom i dodatno ukasiti po želji.

Ohladene kore premažite tankim slojem pekmeza od višanja, a zatim i vrućom kremom od bijele čokolade i badema.

Za pripremu kreme malo mlijeka izmutite s gustom, šećerom i vanilin šećerom, a ostatak mlijeka zagrijte do vrenja. U vrelo mlijeko dodajte razmućeni gustin pa kuhajte kremu na srednje jakoj vatri dok se ne zgusne.

Nastavak na idućoj stranici...



# Mađarica torta s bijelom čokoladom

.... nastavak s prethodne stranice.

## ČOKOLADNA GLAZURA

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g kiselog vrhnja
- 5 žlica šećera u prahu

Za pripremu kreme malo mlijeka izmutite s gustinom, šećerom i vanilin šećerom, a ostatak mlijeka zagrijte do vrenja. U vrelo mlijeko dodajte razmućeni gustin pa kuhajte kremu na srednje jakoj vatri dok se ne zgusne.

U vruću kremu dodajte bijelu čokoladu, maslac i malo arome badema pa miješajte dok se čokolada i maslac ne otope. Na kraju umiješajte pržene, mljevene bademe.

Svaku koru i rub torte premažite vrućom kremom. Zadnju koru okrenite naopako, tako da sloj namazan s pekmezom od višanja bude okrenut prema dolje. Ostavite tortu da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim ju premažite čokoladnom glazurom.

Za pripremu čokoladne glazure čokoladu otopite na pari pa pomiješajte s kiselim vrhnjem i šećerom u prahu.

Tortu prije posluživanja dobro rashladite, a poželjno je da odstoji u hladnjaku preko noći kako bi kore omekšale.

Po želji tortu dekorirajte naribanom bijelom čokoladom, jestivim šljokicama te keksićima koje ste napravili od viška tijesta!



Facebook



Instagram



Pinterest



Twitter



Google+



slatkisvijet.com



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Božićna Caprese torta

## SASTOJCI

- 5 jaja sobne temperature
- 200 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 200 g maslaca sobne temperature
- 200 g čokolade za kuhanje
- 100 g badema
- 100 g oraħa
- 100 g lješnjaka
- 1 žlica ruma
- ½ žličice cimeta
- naribana korica ½ naranče

Lješnjake, bademe i oraħe usitnite u blenderu i ostavite sastrane.

Čokoladu zajedno s maslacem otopite na pari ili na laganoj vatri pa ostavite sastrane da se malo ohladi.

Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte otopljenu čokoladu. Još jednom kratko sve izmiksajte pa dodajte usitnjene orašaste plodove, cimet, rum i naribanu koricu naranče.

Na kraju lagano umiješajte čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom.

Božićnu tortu pecite 50 minuta na temperaturi od 170 °C. Tortu ohladite na sobnoj temperaturi, a prije posluživanja bogato ju posipajte šećerom u prahu.





Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)

# Kinder kolač s mlijekom u prahu

## SMJESA S BADEMIMA I KEKSIMA

- 150 g mljevenog keksa
- 200 g mljevenih badema
- 50 g čokolade za kuhanje
- 150 g šećera
- 100 ml vode
- 125 g maslaca

Šećer i vodu stavite u manji lonac pa kratko prokuhajte. Kada se šećer otopi maknite lonac s vatre, dodajte maslac i čokoladu pa miješajte dok se ne otope.

Zatim dodajte mljevene bademe i kekse. Sve dobro izmiješajte pa utisnite na dno manjeg kalupa za pečenje (20x25 cm) kojeg ste prekrili masnim papirom. Ostavite smjesu neka se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim kratko i u hladnjaku.

Za pripremu bijele smjese mlijeko u prahu stavite u veću zdjelu i ostavite sastrane.

## SMJESA S MLIJekom U PRAHU

- 200 g šećera
- 50 ml vode
- 200 g mlijeka u prahu
- 125 g maslaca

Vodu prokuhajte sa šećerom tako da dobijete malo gušći sirup, kuhajte ga otprilike 5 minuta. Za provjeru gustoće malo sirupa kapnite na tanjurer, ako se odmah zgusne dobar je.

Maknite sirup s vatre, dodajte maslac i malo promiješajte da se maslac otopi. Vruću smjesu prelijte preko mlijeka u prahu pa kratko izmiksajte smjesu i prelijte odmah preko ohlađene podloge od keksa i badema.

## OSTALO

- malo kokosa za posipavanje

Posipajte kolač kokosom i spremite u hladnjak na nekoliko sati da se stisne.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)





Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)

# Orah šnite [Polumjeseci]

## KORA OD ORAHA

- 5 bjelanjaka
- 150 g šećera
- 150 g mljevenih oraha
- 150 g margarina
- 50 g glatkog brašna
- 1/2 praška za pecivo

## KREMA OD ŽUTANJAKA

- 5 žutanjaka
- 150 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 4 žlice mlijeka

## NADJEV OD ORAHA

- 200 g mljevenih oraha
- 150 g šećera
- 100 g margarina
- 100 g čokolade za kuhanje
- 100 ml mlijeka

Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Omekšali margarin pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte brašno, prašak za pecivo i orahe. Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka.

Smjesu izlijte u namašćen i porbašnjen kalup za pečenje (cca 25x35 cm) i pecite 15 minuta na temperaturi od 180 °C, dok kora lagano ne porumeni.

Dok se kora peče pripremite kremu od žutanjaka. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte mlijeko. Kremu od žutanjaka premažite preko polupečene kore od oraha. Vratite kolač natrag u pećnicu, ali na malo nižu temperaturu i pecite ga još kratko da se krema osuši.

Za pripremu nadjeva od oraha mlijeko prokuhajte sa šećerom. U vruće dodajte margarin, razlomljenu čokoladu i 150 g mljevenih oraha pa sve dobro izmiješajte (ostatak ostavite za posipavanje).

Nadjev od oraha premažite preko ohlađenog kolača. Kada se nadjev ohladi, kolač posipajte ostatkom mljevenih oraha i režite na kvadratiće ili polumjesece.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Husari s pekmezom i orasima

## TIJESTO

- 200 g glatkog brašna
- 60 g mljevenih oraha
- 120 g margarina
- 70 g šećera
- 2 žutanjka
- malo naribane limunove korice

## NADJEV

- 2 bjelanjka
- pekmez po želji (marelica, šipak...)
- 50-60 g mljevenih oraha

Od navedenih sastojaka umijesite glatko tijesto, zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite sat vremena u hladnjaku. Od tijesta oblikujte kuglice pa drškom od kuhače na svakoj kuglici utisnite malo udubljenje za punjenje.

Kuglice umačite u bjelanjke koje samo malo razmutite vilicom, zatim sredinu popunite pekmezom i posipajte mljevenim orasima.

Tako pripremljene husare slažite u lim za pečenje prekriven masnim papirom. Kolačiće pecite 15 minuta na 170 °C. Vrijeme pečenja prilagodite svojoj pećnici, možda će biti dovoljno i kraće vrijeme od gore navedenog samo pripazite da vam ne zagore.





Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Kuglice od bijele čokolade

## SMJESA ZA KUGLICE

- 200 g bijele čokolade
- 50 ml slatkog vrhnja
- 25 g maslaca
- 50 g kandiranih trešanja
- 50 g kandirane korice naranče
- 50 g kokosa
- 50 g Petit beurre keksa
- 50 g prženih lješnjaka
- malo arome badema

Lješnjake kratko prepržite na tavici pa kada se ohlade usitnite ih u blenderu zajedno s keksima.

Bijelu čokoladu, slatko vrhnje i maslac zagrijavajte na pari dok se čokolada ne otopi.

Zatim dodajte sitno nasjeckane kandirane trešnje i korice naranče. Izmiješajte smjesu pa dodate usitnjene kekse i lješnjake te kokos. Dodajte nekoliko kapi arome badema pa sve sastojke dobro pomiješajte.

Oblikujte kuglice željene veličine i uvaljajte ih u kokos ili usitnjene kekse! Kuglice spremite u hladnjak barem na pola sata i poslužite se!

Kuglice po želji možete umakati u otopljenu čokoladu samo ih prije toga spremite u hladnjak neko vrijeme da malo očvrstnu!





Autor recepta i fotografije: Natalija Milodanović/Mystic Cakes



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[mysticcakes.wordpress.com](http://mysticcakes.wordpress.com)

# Reform torta

## KORE OD ORAHA

- 12 belanjaka
- 250 g šećera
- 300 g krupno mljevenih oraha

## NADJEV

- 12 žutanjaka
- 150 g šećera
- 150 g čokolade za kuhanje
- 250 g margarina

## OSTALO

- orasi i naribana čokolada za dekoraciju

Razdvojite bjelanjke od žutanjaka. Žutanjke odmah stavite u lonac u kom ćete kuhati kremu na pari.

Odmah pripremite i najveći lim za pečenje i obložite ga masnim papirom. Pećnicu zagrijte na 180°C. Važno je da pripremljena smjesa za koru odmah ide na pečenje, zato pećnica mora biti zagrijana na vrijeme.

Od bjelanjaka umutite čvrst snijeg uz postupno dodavanje šećera u nekoliko navrata. U snijeg lagano umiješajte mljevene orahe. Smjesu istresite na lim za pečenje i lijepo poravnajte. Koru pecite 20-25 minuta, dok lijepo ne porumeni. Ohlađenu koru prerežite na 4 trake, po kraćoj strani lima.

Za pripremu kreme žutanjke izmiksajte sa šećerom tako da dobijete gustu, svijetlo žutu smjesu. Žutanjke kuhajte na pari 10-15 minuta, dok se ne zgusnu. Zatim ubacite čokoladu razlomljenu na kockice, izmiješajte da se otopi pa kuhajte kremu još otprilike 5 minuta.

Kremu ostavite sastrane 5 minuta, a zatim dodajte margarin. Izmiksajte kremu da se svi sastojci povežu i ostavite ju da se hladi. Najprije na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Krema mora biti dovoljno čvrsta kako se nebi razljevala s kora kada ćete slagati tortu.

Kada se krema ohladi i zgusne slažite tortu – kora, krema, kora, krema... i tako dok ne potrošite sve sastojke. Cijelu tortu premažite i zagladite kremom. Tortu spremite na pola sata u zamrzivač, a zatim ju dekorirajte po želji. Tortu dalje možete čuvati u hladnjaku.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkivijet.com](http://slatkivijet.com)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Zvezdice s cimetom

## SASTOJCI

- 2 bjelanjka
- 150 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 2 žličice cimeta
- 100 g mljevenih lješnjaka
- 100 g mljevenih badema
- 50 g glatkog brašna

Bjelanjke uz prstohvat soli izmiksajte u čvrsti snijeg. Postupno dodajte šećer u prahu i vanilin šećer pa nastavite miksati dok ne potrošite sav šećer.

Dvije žlice smjese od bjelanjaka odvojite za dekoraciju zvjezdica i ostavite sastrane. slatki svijet

U smjesu od bjelanjaka i šećera malo po malo dodajte mljevene lješnjake i bademe, cimet te brašno. Kuhačom sve lagano izmiješajte pa rukama formirajte kuglu.

Pripremljeno, ljepljivo tijesto stavite na radnu površinu koju ste posipali šećerom u prahu. Tijesto razvaljajte na debljinu od 0,5 do 1 cm pa kalupima izrežite zvjezdice i slažite ih u lim za pečenje prekriven masnim papirom.

Na svaku zvjezdicu stavite malo smjese od bjelanjaka koju ste sačuvali i razmažite ju u obliku zvjezdice – pomozite si prstima!

Zvezdice sušite 10-12 minuta na temperaturi od 140 °C.

Zvezdice s cimetom pripremite 2-3 dana prije posluživanja i spremite ih u kutiju s poklopcem kako bi omekšale.





Autor recepta i fotografije: Sandra/Bake a piece of cake

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) u [bakeapieceofcake.com](http://bakeapieceofcake.com)

# Keksići s bademima i marmeladom

## SASTOJCI

- 300 g brašna
- 100 g badema
- 150 g šećera u prahu
- prstohvat soli
- 1 vanilin šećer
- korica pola limuna
- 200 g maslaca
- 1 jaje
- 200 g marmelade po želji
- šećer u prahu za posipanje

Brašno prosijte. Dodajte bademe, šećer, sol, vanilin šećer, koricu limuna, jaje i maslac. Sve dobro sjedinite i napravite tijesto.

Od tijesta formirajte kuglu, zamotajte ga u proziranu foliju i ostavite dva sata u hladnjaku.

Pećnicu zagrijte na 180 C.

Tijesto nakon dva sata razvaljajte na otprilike 3-4 mm debljine. Kalupom izrežite oblike po želji. Svaki drugi keksić dodatno izdubite u sredini nekim manjim oblikom.

Keksiće poredajte na papir za pečenje i pecite 10 do 12 minuta.

Marmeladu lagano zagrijte i dobro izmiješajte. Svaki keks premažite žličicom marmelade i poklopite polovicom koja je u sredini izdubljena.

Kekse na kraju posipajte šećerom u prahu.

f [Facebook](#)

i [Instagram](#)

p [Pinterest](#)



t [Twitter](#)

g [Google+](#)

u [slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)



Autor recepta i fotografije: Petra Sedlanić i Kristijan Kereša/E-si gladan? [f Facebook](#) | [i Instagram](#)

## Božićni *barsi*s četiri vrste žitarica

### SASTOJCI

- 150 g zobi
- 75 g ekspaniranog prosa
- 50 g cornflakesa
- 75 g ekspaniranog ječma
- 50 g brusnica
- 50 g badema
- 50 g kikirikija
- 100 g čokolade po izboru
- 1 žličica cimeta
- 125 g maslaca
- 2 žlice smeđeg šećera
- ½ žličice soli
- 6 velikih žlica meda
- 1 žličica ekstrakta vanilije

Zob stavite u lim za pečenje i dodajte nasjeckane bademe. Stavite u pećnicu zagrijanu na 200° C, 5 minuta. Za to vrijeme u veliku posudu stavite proso, ječam i cornflakes. Zatim grubo nasjeckajte brusnice, kikiriki i čokoladu. Mi smo koristili tamnu čokoladu kako bi pločice dobile malo gorčine. Zob i bademe izvadite iz pećnice i ostavite ih sa strane da se malo ohlade prije dodavanja ostatku namirnica u posudu.

Kako bi se pločice spojile potrebno je „ljepilo“ koje će u ovom slučaju biti med, šećer i maslac. U posudu stavite maslac, šećer i med. Stavite na laganu vatru i miješajte dok se sve ne pretvori u homogeni sirup. Nakon toga pojačajte vatru i pustite da sirup zakipi. Ugasite vatru pa umiješajte žličicu cimeta, vaniliju i sol koja će istaknuti ponajprije okus čokolade, ali i ostalih sastojaka. Sirup ostavite sa strane da se ohladi nekoliko minuta.

Na kraju, još uvijek jako topli sirup prelijte preko svih sastojaka. Rukama dobro izmiješajte tako da sirup sve obloži i da se cijela smjesa kasnije zalijepi. Posudu za pečenje namastite i obložite masnim papirom da se dobro zalijepi u sve kutove posude. Prebacite smjesu za pločice u posudu i dobro utisnite rukama pa pecite na 125 stupnjeva u pećnici 15 minuta. Izvadite iz pećnice, prekritje masnim papirom i stavite teške predmete preko da se sve dobro utisne.

Ohladite do kraja, izvadite iz posude i narežite na željene oblike. Za efekt poklona, iskoristite masni papir i omotajte pločice te iz zavežite ukrasnim vrpčama! Ta-da! Idealan poklon za vaše bližnje. ☺





Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Raffaello kuglice s mlijekom u prahu

## SMJESA ZA KUGLICE

- 200 ml vode
- 200 g šećera
- 200 g bijele čokolade
- 250 g maslaca
- 400 g mlijeka u prahu
- 200 g kokosa

## OSTALO

- 150 - 200 g lješnjaka
- 100 g kokosa

U veću zdjelu stavite mlijeko u prahu i kokos.

Vodu prokuhajte sa šećerom. Kada se šećer otopi dodajte maslac i bijelu čokoladu pa miješajte smjesu da se svi sastojci sjedine.

Pripremljenu smjesu ulijte u zdjelu s kokosom i mlijekom u prahu, sve dobro izmiješajte pa ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim dva sata u hladnjaku.

Dok čekate da se smjesa za kuglice ohladi, pripremite lješnjake.

Lješnjake kratko tostirajte u pećnici te ih odmah vruće istresite na krpu i dobro istrijajte kako bi odstranili čim više kože.

Kada se smjesa od kokosa i mlijeka u prahu dovoljno ohladi i stegne, oblikujte kuglice željene veličine, u svaku stavite po jedan prženi lješnjak te uvaljajte kuglicu u kokos.

Od navedene količine sastojaka dobit će te cca 150 kuglica, ovisno o njihovoj veličini.

Umjesto lješnjaka za punjenje kuglica možete koristiti i bademe. Ukoliko želite da budu bijeli kratko ih prokuhajte - na taj način ćete lako odstraniti kožicu.







Autor recepta i fotografije: Natalija Milodanović/Mystic Cakes [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u mysticcakes.wordpress.com](#)

# Kokos rolada bez pečenja

## TAMNI DIO

- 250 g mlijevenog keksa
- 50 g šećera u prahu
- 40 g kakaa
- 120 ml mleka

## SVIJETLI DIO

- 150 g Lino lade kokos
- 100 g maslaca
- 100 g kokosa
- 20 g šećera u prahu

## OSTALO

- kokos za posipanje

Šećer u prahu pomiješajte s kakaom pa dodajte mlijevni keks i sve dobro izmešajte. Dodajte mlijeko, promiješajte pa rukama umijesite smjesu tako da dobijete kompaktnu masu koja se ne raspada.

Uzmite plastičnu vrećicu za zamrzivač od 3 kg i ubacite u nju masu od keksa. Valjkom razvaljajte masu tako da masa popuni cijelu vrećicu, odnosno da dobijete oblik pravokutnika. Sada razrežite vrećicu oko jedne duže strane, a zatim i oko jedne kraće tako da možete podići vrećicu sa mase kako bi premazali nadjevom.

Za nadjev izmešajte mikserom Lino ladu i maslac sobne temperature, dodajte šećer u prahu (količinu odredite po ukusu) i na kraju kokos pa sve dobro sjedinite. Dobit ćete dosta čvrstu smjesu za koju ćete možda pomisliti kako nema šanse da ju razmažete preko tamnog dijela, nije tako kako izgleda... ;)

Dakle, na tamni dio žlicom svugdje ravnomjerno rasporedite po malo nadjeva od kokosa. Nemojte ni slučajno staviti sve na sredinu jer se teško razmazuje. Sada preklopite preko nadjeva dio vrećice koju ste rezrezali pa valjkom prijedite preko. Nadjev će se svugdje lijepo rasporediti i zagladiti.

Otklopite vrećicu pa pažljivo umotajte roladu. Roladu posipajte s malo kokosa sa svih strana pa zajedno s vrećicom spremite u hladnjak.

Kada se rolada dovoljno rashladi i očvrsne spremna je za rezanje i posluživanje!





Autor recepta i fotografije: Sandra/Bake a piece of cake



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[bakeapieceofcake.com](http://bakeapieceofcake.com)

# Božićna Schwarzwald torta

## BISKVIT

- 160 g maslaca
- 100 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 3 jaja
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 žlice kakaa
- 1 žličica začina za medenjake
- 7 žlica mlijeka

Pećnicu zagrijte na 180°C.

Maslac, šećer i vanilin šećer dobro izradite mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje i dobro sjedinite. Miksajte dok ne dobijete svijetlu, glatku smjesu.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, kakaom i začinima za medenjake. Dodajte u svijetlu smjesu od maslaca, šećera i jaja. Miješate mikserom srednjom brzinom. Dodajte mlijeko i dobro sjedinite.

Kalup promjera 26 cm obložite papirom za pečenje. Izlijte smjesu u kalup i stavite peći 25 minuta na 180°C. Pečeni biskvit potpuno ohladite i prerežite na dva dijela.

## NADJEV OD VIŠANJA

- 2 tegle višanja
- 4 žlice gustina
- 5 žlica likera od višanja
- 4 žlice šećera
- 1 vanilin šećer

Višnje ocijedite. Otprilike 1 dcl soka odvojite i pomiješajte s 4 žlice gustina. Dobro umutite kako ne bi bilo grudica. Preostali sok od višanja pomiješajte s višnjevačom, šećerom i vanilin šećerom i stavite da zakuha. Kad se sok zgusne dodajte ocijedene višnje i ostavite da se nadjev ohladi.

Slatko vrhnje miksajte dok ne dobijete čvrsti šlag. Umiješajte šećer i vanilin šećer. Zatim dodajte mascarpone i na kraju sok od limuna.

## KREMA

- 250 g mascarponea
- 250 ml slatkog vrhnja za šlag
- 2 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- 3-4 žlice soka od limuna

Na jednu polovicu biskvita stavite pola nadjeva od višanja. Premažite polovicom kreme. Stavite drugi biskvit i ponovite postupak. Ukrasite po želji.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)



Autor recepta i fotografije: Bojana Štefanović/Fat mama blog



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[fatmamablog.com](http://fatmamablog.com)

# Božićni keksi s maslacem i začinima

## SASTOJCI

- 200 g maslaca sobne temperature
- 400 g brašna
- 150 g kristal šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 jaje
- po potrebi malo vode
- začini po ukusu, cimet, đumbir, kardamom, muškadni oraščić
- maslac za premazivanje

Pećnicu zagrijte na 160°C.

Rukama, odnosno prstima umiješajte maslac, šećer, vanilin šećer i brašno.

Kada se formiraju mrvice, dodajte jaje i vode po potrebi pa zamijesite tijesto. Omotajte tijesto prozirnim folijom i spremite ga u hladnjak na sat vremena.

Nakon toga razvaljajte tijesto na otprilike ½ cm debljine. Modlicama izrežite željene oblike i slažite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom.

Što se tiče začina imate dvije opcije, jedna je da ih umiješate u brašno odmah na početku, a zatim kaksice prije pečenja premažete maslacem i posipate šećerom. Druga opcija je da začine također posipate po keksićima, ja to radim samo kada koristim cimet.

Kekse pecite 20-tak minuta.

Za ukrašavanje izmutite jedan bjelanjak s 250 g šećera u prahu i malo limunovog soka. Smjesu možete i obojati jestivim bojama.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)



Autor recepta i fotografije: Karla Kovačić/Sweet life by Karla

f [Facebook](#) i [Instagram](#) u [sweetlifebykarla.com](#)



# Biscoff rollice

## DIZANO TIJESTO

- 500g brašna
- 30g kvasca
- 50g šećera
- 250ml mlakog mlijeka
- 40g maslaca
- 2 jaja
- 1 žličica soli
- ½ naribane korice limuna

## NADJEV

- cca 60g maslaca
- 9 žlica Lotus Biscoff namaza

## GLAZURA

- 200g krem sira
- 40g šećera u prahu
- pola žličice vanilija ekstrakta

Prosijte manji dio brašna u veću zdjelu te u sredini napravite udubinu u koju razmrvite kvasac. Zatim dodajte mlijeko, malo šećera pa zamijesite kvas te ostavite da se diže 15 minuta.

Rastopite maslac i pomiješajte ga s uzdignutim kvasom pa dodajte jaja, sol i limunovu koricu. Sve skupa pomiješajte s preostalim brašnom i ostavite da se uzdiže još 30 minuta.

Razdijelite tijesto na komade od cca 100g (ja sam dobila 9 komada). Svaki razvaljajte na traku dimenzija otprilike 8x30 cm. Svaku premažite s ¼ žlice rastopljenog maslaca, a zatim s žlicom namaza. Smotajte ih na način da ih prvo preklopite po dužini, a zatim ih zarolajte užom stranom.

Složite ih u kalup premazan maslacem i ostavite među njima mali razmak. Nakon što su se uzdizale dodatnih 15 minuta, premažite ih s otopljenim maslacem i stavite peći u zagrijanu pećnicu 25-30 minuta na 190 stupnjeva. Po potrebi smanjite temperaturu na 180 stupnjeva.

Na rollice prije serviranja stavite preljev. Pripremite ga tako da navedene sastojke dobro izmiješate špatulom. Prebacite ga u slastičarsku vrećicu s uskim nastavkom i dekorirajte tople ili hladne rollice.





Autor recepta i fotografije: Rafaela Ban/Prstohvat ljubavi

[f Facebook](#) [i Instagram](#) [u prstohvatljubavi.blogspot.hr](#)

# Kokos keksi bez šećera i glutena

## SASTOJCI

- 6 jaja (sobne temperature)
- 60 g kokosovog ulja (u tekućem stanju)
- 100 g kokosovog brašna
- 60 g kokosovih mrvica
- 10 g praška za pecivo
- mahuna vanilije
- hladne vode po potrebi

Mahunu vanilije zarezati po dužini i nožem sastrugati sjemenke. U zdjeli istući jaja, dodati im kokosovo ulje i sjemenke vanilije, a zatim i sve suhe sastojke i dobro promiješati u tijesto. Kokosovo brašno ima veliku moć upijanja, te mu je ponekad potrebno dodati malo (!) vode kako bi smjesa bila nešto kompaktnija, jer je po prirodi riječ o rahlom tijestu.

Od tijesta oblikovati keksiće debljine otprilike 1 cm i promjera oko 5 cm. Rahlo je tijesto potrebno dobro zbiti dlanovima, kako se keksi nebi raspali. Nakon pečenja neće biti toliko krhki.

Oblikovane kekse posložiti na protvan sa silikonskim podloškom ili obložen papirom za pečenje.

Peći u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 10 minuta ili dok ne počnu dobivati zlaćanu boju.

Pečene keksiće kratko ostaviti da se ohlade, a zatim poslužiti. Odlični su (možda i bolji) i sutradan, a za dulje ne znam jer uvijek bivaju brzo pojedeni.

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Anita Karaman/Možeš se udat



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[mozesseudat.blogspot.hr](http://mozesseudat.blogspot.hr)

# Najbolje fritule

## SASTOJCI

- 10 dag grisa
- 500 ml mlijeka
- 15 dag grožđica
- nekoliko žlica ruma
- 3 vanilin šećera
- 1 prašak za pecivo
- 2 jaja
- naribana korica jednog limuna i jedne naranče
- 1 dl lozovače
- 30 dag brašna
- 2 jabuke
- prstohvat soli
- sok od 1-2 naranče, po potrebi
- ulje za prženje

Gris skuhajte u mlijeku i ohladite. U međuvremenu, jabuke ogulite i naribajte, a grožđice namočite u rumu.

U ohlađeni gris dodajte vanilin šećer, prašak za pecivo, 2 jaja, koricu limuna i naranče, lozovaču, brašno, sol, naribane jabuke i ocijeđene grožđice. Miksajte mikserom i polako dolijevajte sok od naranče dok ne dobijete smjesu adekvatne gustoće: ni rijetka ni pregusta, već žitke konzistencije koja se može grabiti žlicom.

Dobro zagrijte ulje za prženje u dubljem loncu. Pripremite šalicu s vodom u koju ćete umakati žličicu za grabljenje fritula. Pazite da ulje nije pretjerano vruće.

Jednom rukom grabite smjesu u zdjeli i šakom je lagano istiskujte, a navlaženom žličicom u drugoj ruci grabite fritule i spuštajte ih u vruće ulje. Povremeno ih preokrenite dok ne budu lijepo pržene sa svih strana. Ako pogodite idealnu gustoću smjese, fritule će se same okretati u ulju.

Pržene fritule ocijedite na kuhinjskom ručniku, prebacite na pladanj za posluživanje i, po želji, pospite šećerom u prahu.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)



Autor recepta i fotografije: Tihana Lohinski/Strawberry soup [f Facebook](#) [i Instagram](#) [u strawberrysoupsite.wordpress.com](#)

# Gingerbread men Cookies

## SASTOJCI

- 390 grama brašna
- pola žličice soli
- 3/4 žličice praška za pecivo
- 3 žličice mljevenog đumbira,
- 2 žličice cimeta,
- pola žličice mljevenih klinčića
- trećina žličice muškarnog oraščića
- 115 grama maslaca sobne temperature
- jedno jaje
- 2 žlice meda

U velikoj posudi pomiješajte suhe sastojke: brašno, sol, prašak za pecivo i začine. U drugoj posudi izmiksajte jaja i šećer dok ne dobijete meku i pjenastu smjesu. Dodajte jaje i med i miksajte dok se svi sastojci lijepo ne sjedine.

U tu smjesu postupno dodajte brašno, malo po malo. Miješajte dok ne dobijete lijepo sjedinjeno tijesto. Tijesto podijelite na pola, napravite dvije kugle, a svaku polovicu (kuglu) zamotajte u proziranu plastičnu foliju i stavite u frižider da se malo stisne, na oko sat-dva.

Tijesto razvaljajte na lagano pobrašnenoj površini, na debljinu od oko jednog centimetra ili nešto manje. Neka ne bude predebelo ni pretanko. Modlicama za kekse u obliku gingerbread čovječuljka izrežite keksiće i stavljajte ih na papir za pečenje postavljen na tepsiju. Slažite ih tako da između njih bude malo razmaka, oko 2-3 centimetra, da se ne zalijepu jedan za drugog. Možete, naravno, izrezivati i neke druge oblike - božićna drvca, zvonca, srca, sobove, čizmice, kakve god imate modlice za kekse.

Pecite ih u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 stupnjeva 10-ak minuta. Ne treba ih peći više od toga da ne počnu gorjeti na rubovima - onda neće lijepo izgledati kad ih budete ukrašavali. :) Nakon što se ispeku, pustite da se keksići ohlade, a zatim ih po želji ukrašite. Ja sam koristila šareno šećerno pismo i razne druge dekoracije za kolače, ponekad i topljenu čokoladu. Možete i sami napraviti smjesu za šećerno pismo od šećera u prahu, malo maslaca i žlice mljeka.

Nakon ukrašavanja pustite da se ukrasi/boje stisnu, a tek onda keksiće spremite u kutije. Mogu se i zamrznuti i vaditi po potrebi.

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Katarina Stanković/Kajkin bistro

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) u [kajkinbistro.com](#)



# Praznične irvas kiflice (Sob kiflice)

## TIJESTO ZA KIFLICE

- 3 žlice svinjske masti od mangulice
- 50 grama maslaca sobne temperature
- 1 celo jaje + 1 žutanjak
- 2 žlice kiselog vrhnja
- 2 žlice mljevenih oraha
- 2-3 žlice muskovado šećera
- ½ vrećice praška za pecivo
- 2-3 šalice glatkog brašna (dodavati po potrebi)

## OSTALO

- džem od maline ili neko drugi
- šećer u prahu

Dobro umutite mast, maslac, jaja i šećer. Dodajte kiselo vrhnje i mljevene orahe. Zatim polako dodajte brašno u koje ste prethodno umiješali prašak za pecivo.

Nakon što dodate 1.5 čaše brašna, počnite mijesiti tijesto rukama kako biste osjetili tvrdoću, odnosno mekoću i znali kada je vrijeme da stanete.

Tijesto ne bi trebalo biti lepljivo, već samo masnije pod rukama.

Tijesto zamijesite tako da bude kompaktno, stavite ga u zdjelu, prekrijte prozirnrom folijom i ostavite sat vremena u hladnjaku, kako bi se kasnije lakše razvaljalo.

Izvadite tijesto iz hladnjaka i ostavite da odstoji 10 minuta na sobnoj temperaturi. Razvaljajte ga na ½ centimetra debljine pa izrezujte oblike uz pomoć modlice koju ste prethodno umočili u brašno, kako se ne bi ljepila za tijesto.

Kiflice slažite na lim i pecite 10 minuta na temperaturi od 150°C. Držite ih konstantno na oku kako vam ne bi zagorile, jer će inače biti tvrde. Pečene kiflice moraju ostati svijetle boje. Kada se prohlade, punite ih omiljenim džemom, a zatim uvaljajte u šećer u prahu.

f [Facebook](#)

i [Instagram](#)

p [Pinterest](#)



t [Twitter](#)

g [Google+](#)

u [slatkisvijet.com](#)





Autor recepta i fotografije: Milica Stošović/foreveryhealthyday

i [Instagram](#)



# Torta „San zimske noći“

## BISKVIT

- 4 jaja
- prstohvat soli
- 100 g šećera
- 100 g maslaca
- 100 g tamne čokolade
- 100 g brašna
- 50 g mljevenih badema
- 1 puna žličica praška za pecivo
- malo mljevenog klinčića
- malo muškarnog oraščića
- malo cimeta
- malo anisa

Pećnicu zagrijte na 180°C.

Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg, uz dodatak šećera (oko 50 g). Maslac sobne temperature izmiksajte s ostatkom šećera i žutanjcima. Dodajte začine i otoplenu čokoladu.

Umiješajte brašno, mljevene bademe i prašak za pecivo. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka.

Smjesu izlijte u kalup za torte promjera 24 cm kojeg ste obložili masnim papirom. Biskvit pecite 35-40 minuta.

## KREMA

- ½ vrećice pudinga od vanilije
- 1 žutanjaka
- 30 g šećera
- 250 ml mlijeka
- 150 g maslaca sobne temperature
- 30 g šećera u prahu

Nastavak na idućoj stranici...

f [Facebook](#)

i [Instagram](#)

p [Pinterest](#)



t [Twitter](#)

g [Google+](#)

u [slatkisvijet.com](#)

# Torta „San zimske noći“

.... nastavak s prethodne stranice.

## OSTALO

- 200 g marmelade od marelica
- 100 g marcipana
- 30 g šećera u prahu
- 300 g tamne čokolade

## DOMAĆI MARCIPAN

- 100 g mljevenih badema
- 100 g šećera u prahu
- cca 1/3 bjelanjka

Puding u prahu pomiješajte sa šećerom, žutanjkom i 5 žlica mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja, dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga dok se ne zgusne. Maslac i šećer u prahu pjenasto izmiksajte pa polako, žlicu po žlicu umiješajte u ohlađeni puding.

Marmeladu od marelica zagrijte na laganoj vatri.

Ohlađeni biskvit prerežite na tri dijela pa svaki dio ravnomjerno premažite marmeladom od marelica. Dva biskvita premažite kremom od vanilije i stavite ih jedan na drugi. Prekrijte tortu trećim biskvitom i spremite ju u hladnjak na 2 sata da krema očvrstne.

Ukoliko vam je teško biskvit prerezati na tri dijela, prerežite ga na dva dijela.

Za pripremu marcipana umijesite badem i bjelanjak sa šećerom u prahu. Tanko ga razvaljajte pa modlicom izrežite zvjezdice ili neke druge prigodne oblike.

Ohlađenu tortu premažite ostatkom marmelade, a zatim ju prelijte otopljenom čokoladom.

Tortu ukasite zvjezdicama od marcipana i posipajte šećerom u prahu.



Facebook



Instagram



Pinterest



Twitter



Google+



slatkisivijet.com



Autor recepta i fotografije: Katarina Stanković/Kajkin bistro

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) u [kajkinbistro.com](#)



## Božićno žito

### SASTOJCI

- 1 šalica pšenice
- 5 žlica šećera u prahu (dodavati ili smanjivati po ukusu)
- 1 šalica mljevenih oraha
- ½ žličice muškarnog oraščica
- ½ žličice cimeta
- 1 čašica kupinovog vina

Žito probrati kako biste ga očistili od nečistoća. Stavite u dublji lonac, dodajte tri puta više vode nego što je žita i kuhajte do vrenja. Ostavite da se lagano krčka pola sata. Žito procijedite i isperite. Ponovo ulijte vodu, također tri puta više vode nego što je žita i ponovo ga kuhajte pola sata. Vodu ovaj put nemojte proliti, već lonac poklopite i omotajte s dvije kuhinjske krpe, a zatim i ručnikom. Ostavite preko noći da žito upija vodu.

Ujutro će žito biti dosta nabubreno. Žito ocijedite, ali u jednoj šalici sačuvajte nešto vode u kojoj se kuhalo. Ako žito bude previše suho, voda će vam pomoći da ga malo razrijedite. Također, ostavite žlicu žita u zrnju koji će vam poslužiti za ukrašavanje.

Žito sameljite, najbolje pomoću mašine za mljevenje mesa. Ukoliko je nemate, žito možete samljati u blenderu ili multipraktiku, ali morate mljeti nekoliko puta male količine kako vam se ne bi zablokiralo.

Mljeveno žito premestiti u zdjelu pa polako dodajte ostale sastojke. Miješajte dok se sve ne sjedini. Dodajte onoliko oraha ili preostale vode od kuhanja žita, koliko vam paše.

Žito poslužite u zdjelicama uz dodatak tučenog slatkog vrhnja. Po vrhu posipajte malo muškarnog oraščica, mljevenih oraha i preostalih zrna žita. Ostavite nekoliko sati u hladnjaku, a nakon toga se zasladite ovim jednostavnim starinskim desertom!

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) t [Twitter](#) g [Google+](#) u [slatkisvijet.com](#)





Autor recepta i fotografije: Ena Kokanović/Foodgasm by Ena [f Facebook](#) [i Instagram](#) [Y YouTube](#)

# Štolerice

## KREMA

- 300 g šećera
- 6 jaja
- 250 g margarina
- 300 g sjeckanih oraha

Jaja, šećer i margarin ručno umutite.

Kuhajte na pari sve dok ne postignete gustoću pudinga. Bitno je kod kuhanja konstantno mješati.

Kada je krema pri kraju, pripremite šećer. Oprezno ga otopite u karamel.

## KARAMEL

- 300 g šećera

Prvo u kremu dodajte sjeckane orahe pa onda karamel i sve dobro izmješajte.

Smjesu, dok je vrela, izlijte na oblatne i rasporedite. Prekrijte drugim listom oblatne i dobro pritisnite.

## OSTALO

- 2 lista oblatni

Možete staviti i neki uteg na sam kolač kako bi sav zrak izašao. Ja stavim drvenu dasku i na dasku knjige ili par kilograma šećera. Ostavite na hladnom da se ohladi preko noći i režite na štangice.



Autor recepta i fotografije: Ena Kokanović/Foodgasm by Ena [f Facebook](#) [i Instagram](#) [Y YouTube](#)



# Bečki keksi

## TIJESTO ZA KEKSE

- 200 g omekšalog maslaca
- 50 grama šećera u prahu
- 200 g pšeničnog brašna
- 2 žlice kukuruznog brašna
- ½ žličice praška za pecivo

## KREMA

- 1 puding od vanilije
- 250 ml mlijeka
- 2 žlice šećera
- 100 grama margarina

Maslac i šećer u prahu pjenasto izmutite mikserom. U posebnoj posudi pomješajte obje vrste brašna sa praškom za pecivo i prosijte direktno u izmješani maslac i šećer. Miksajte još kratko dok se svi sastojci ne sjedine.

Smjesu za kekse prebacite u vrećicu za dekoriranje. Ja sam koristila zvjezdasti nastavak kako bi dobila lijepe linije na keksu ali možete ih raditi kako god želite. Ostavite mjesta između svakog keksa pošto se šire kod pečenja. Pecite ih na 180 stupnjeva, 10ak minuta.

Ukoliko vam je pećnica jača, možda će vam trebati i kraće pa ih svakako držite na oku. Bitno je postignu zlatno žutu boju. Kada su pečeni, ostavite ih da se ohlade u potpunosti.

Za to vrijeme pripremite kremu od vanilije. U 250 ml mlijeka skuhajte pudding od vanilije i pustite da se u potpunosti ohladi. U posebnoj posudi izradite margarin i dodajte mu ohlađeni pudding i sjedinite u kremu.

Kremom mažite ohlađene kekse i na svaki keks dodajte još malo džema po želji. Pospite šećerom u prahu i pojedite ih sve sami dok vas netko nije vidio! 😊





Autor recepta i fotografije: Tamara/What's for dessert? [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u cake-cookie-pie.blogspot.com](#)



# Orebnjača i Makovnjača

## DIZANO TIJESTO

- 1 kg glatkog brašna
- 40 g svježeg kvasca (1 kockica)
- prstohvat soli
- 6 žlica šećera
- 1 jaje
- 4 žumanjka
- 50 ml ulja
- 120 g otopljenog maslaca
- 500 ml mlakog mlijeka

## NADJEV ZA OREHNJAČU

- 750 g mljevenih oraha
- 150 ml mlijeka
- 3 jaja
- 300 - 400 g šećera
- 10 g vanilija šećera
- 250 g otopljenog maslaca
- rum (prema ukusu)
- 50 - 100 ml slatkog vrhnja (količina slatkog vrhnja ovisi o tome koliko je gusta smjesa prije njegovog dodavanja)

Kvasac razmrvite u 50 ml mlake vode. Dodajte žličicu šećera i žličicu brašna i pustite da se kvasac digno.

U posudi samostojećeg miksera pomiješajte prosijano brašno sa šećerom i soli. Napravite udubinu u sredini u koju dodajte jaje i žumanjke, ulje, otopljeni ohlađeni maslac i mlako mlijeko. Dodajte dignuti kvasac i uz pomoć miksera zamijesite tijesto.

Tijesto stavite u pobrašnjenu zdjelu, pokrijte prijanjajućom folijom i pustite da se digno. Za to vrijeme pripremite nadjev/e.

Izmiksajte jaja, dodajte šećer i vanilija šećer i miksajte dok se smjesa ne udvostruči i postane svjetla. Dodajte otopljeni ohlađeni maslac i rum pa kratko izmiksajte.

Orahe prelijte s kipućim mlijekom i promiješajte. Dodajte orahe u mješavinu s jajima i dobro izmiješajte. Polako počnite dodavati slatko vrhnje - količinu treba procijeniti prema gustoći smjese - slatko vrhnje treba malo razrijediti smjesu, ali ona ne smije biti tekuća već čvrsta).

Nastavak na idućoj stranici...



# Orehnjača i Makovnjača

.... nastavak s prethodne stranice.

Tijesto podijelite na četiri dijela i razvaljajte na pobrašnenoj površini.

Svaki premažite nadjevom, zamotajte, prebacite u lim obložen papirom za pečenje i izbockajte površinu vilicom.

Pokrijte prijanjajućom folijom i pustite da se orehnjače dignu (otprilike pola sata). Pecite 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 160°C (drvenim štapićem provjerite ako je pečeno). Ohladite na rešetki. Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

Ukoliko prepolovite količinu nadjeva za orehnjaču, ostat će vam polovica tijesta za makovnjaču, a za nadjev je potrebno:

## NADJEV ZA MAKOVNJAČU

- 350 ml mlijeka
- 120 g šećera
- 25 g maslaca
- 250 g mljevenog maka
- nekoliko žlica slatkog vrhnja

U manju posudu stavite mlijeko, šećer i maslac pa zagrijte do vrenja. Maknite s vatre, dodajte mak, promiješajte i vratite na laganu vatru te kuhajte uz miješanje par minuta, dok se smjesa ne zgusne. Pustite da se ohladi pa dodajte nekoliko žlica slatkog vrhnja (pazeći da smjesa ostane čvrsta).



Autor recepta i fotografije: Tamara / What's for dessert?





Autor recepta i fotografije: Tamara/What's for dessert? [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u cake-cookie-pie.blogspot.com](#)

# Medeni keksi

## SASTOJCI

- 220 g meda
- 100 g šećera
- 50 g maslaca
- 1 jaje
- 500 g glatkog brašna
- 12 g praška za pecivo
- 1/2 žličice cimeta
- 1/4 žličice mljevenih klinčića

Zagrijte med, šećer i maslac na laganoj vatri. Miješajte dok se sastojci ne rastope i povežu. Maknite s vatre, prebacite u posudu za miksanje i miješajte dok se napola ohladi.

U prohladenu smjesu umiksajte jaje (smjesa ne smije biti vruća da se jaje ne skuha) i brašno prosijano s praškom za pecivo i začinima. Smjesu istresite na pobrašnjenu površnu i zamijesite tijesto (tijesto je pomalo ljepljivo zbog meda, ali nemojte dodavati puno brašna).

Tijesto spljoštite u disk, zamotajte u prijanjajuću foliju i stavite u frižider na dva sata.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na pobrašnjenjnoj površini na debljinu 7 mm. Izrežite željene oblike, stavite na lim obložen papirom za pečenje i pecite 10ak minuta na 180°C. Keksi su pečeni kad po rubu počnu dobivati boju. Kekse možete čuvati zatvorene u limenoj kutiji do 4 tjedna.

Ukoliko koristite pečate za kekse, na razvaljano tijesto utisnite pečate (pustite barem 1 cm razmaka između pečata). Pečat pobrašnjite i ravnomjerno pritisnite. Uz pomoć rezača koji je malo većeg promjera nego pečat, izrežite kekse.







Autor recepta i fotografije: Petra Majdak/Mali chef



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[malichef.com](#)



# Torta od naranče s domaćim sladoledom

## TORTA OD NARANČE

- 15 žlica omekšalog maslaca
- 1 ¼ šalice brašna
- 2 žličice praška za pecivo
- ½ žličice soli
- ½ žličice đumbira u prahu
- ½ žličice cimeta
- 2 naranče
- 3 velika jaja
- 1 šalica + 2 žlice šećera
- ¼ šalice likera od naranče.

## DOMAĆI SLADOLED

- 450 ml slatkog vrhnja
- 400 ml kondenziranog mlijeka
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 200 g izmrvljenih božićnih keksića po želji (paprenjaci, medenjaci, keksići s đumbirom)

## PRIPREMA TORTE

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Premažite kalup promjera 20 do 24 cm s maslacem i obložite s masnim papirom. U manjoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol, đumbir i cimet. Ogulite jednu naranču, nasjeckajte ju na komadiće i usitnite u blenderu.

U posebnoj posudi miksajte jaja sa šećerom. Dodajte pire od naranče, smjesu s brašnom, otopljeni maslac i liker. Stavite smjesu u pripremljeni kalup i pecite 40 do 50 minuta. Pustite da se kolač ohladi u kalupu 5 minuta. Potpuno ohlađeni kolač poslužite tako da naribate koru 1 naranče preko cijelog kolača.

## PRIPREMA SLADOLEDA

Slatko vrhnje i kondenzirano mlijeko dobro ohladite prije pripreme. Istucite slatko vrhnje u čvrsti šlag. Pomalo dodajte kondenzirano mlijeko i miksajte dok smjesa ponovno ne očvrstne. Dodajte žličicu ekstrakta vanilije. U smjesu dodajte izmrvljene kekse.

Stavite smjesu u plastičnu posudu s poklopcem i stavite u zamrzivač na barem 4 sata prije posluživanja



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)

# Karamel pita s jabukama i brusnicama

## PRHKO TIJESTO

- 190 g glatkog brašna
- 170 g hladnog margarina
- 50 g šećera u prahu
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 4-5 žlica hladne vode

## VOĆNI NADJEV

- 400 g očišćenih jabuka
- 150 g zamrznutih brusnica
- sok od ½ limuna
- 100 g šećera + 2 žlice šećera
- 30 g glatkog brašna
- 2 žlice vode

## KARAMEL UMAK

- 100 g šećera
- 200 ml slatkog vrhnja (30 % m.m.)
- 1 žlica ruma
- ½ žličice cimeta

Od navedenih sastojaka umijesti glatko tijesto, omotajte ga prozironom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena.

Dok se tijesto hladi pripremite nadjev. Jabuke ogulite, očistite i naražite na kockice. Kockice jabuka pomiješajte s limunovim sokom kako nebi pocrnile. Dodajte brusnice (umjesto brusnica možete koristiti i šumsko voće), brašno, šećer i vodu pa sve dobro izmiješajte. Ukoliko su jabuke pustile dovoljno svog soka vodu nije potrebno dodavati.

Rashlađeno tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjenj površini pa stavite na dno okruglog kalupa za pečenje. Rubovi neka budu malo uzdignuti uz stranice kalupa. Kalup prethodno namastite i pobrašnite.

Preko tijesta rasporedite nadjev. Pitu posipajte s 2 žlice šećera i pecite cca 30 minuta na 170°C.

Za pripremu karamel umaka šećer otopite na laganoj vatri. Dodajte slatko vrhnje sobne temperature pa vratite umak na štednjak i kuhajte ga na lafanoj vatri dok se šećer ponovo ne otopi. Pred kraj dodajte rum i cimet.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Edita Šimić/Kuživancija



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)

[u kuzivancija.com](#)



[kuzivancijablog/journal.com](#)

# Božićni Cheesecake

## PODLOGA

- 100 g bademovog brašna (ili mljevenih badema)
- 30 g lanenog brašna
- 65 g maslaca sobne temperature
- 2 žumanjka
- 2 žličice cejlonskog cimeta
- 1/2 žličice bourbon vanilije
- 2 žlice kokosovog šećera
- 2-3 žlice tostiranih, grubo nasjeckanih lješnjaka

## ČOKOLADNA CHEESECAKE KREMA

- 2 Philadelphia sirna namaza (2 x 175 g)
- 2 jaja
- 1/2 iscijeđene naranče
- 1 žličica tekuće arome vanilije
- 2 žlice stevije u prahu
- 200 g vrhnja za šlag
- 100 g couverture čokolade

Obložite kalup papirom za pečenje. Smiksajte sve sastojke mikserom (osim lješnjaka) te dobivenu "keks" smjesu utisnite na dno kalupa za torte promjera 20 cm. Zatim dodajte lješnjake te i njih utisnite rukama u "kekse". Neka vam cijela površina bude prekrivena lješnjacima. "Keks" podlogu stavite da se peče na 200 stupnjeva, 5 minuta. Odložite sa strane.

Smanjite pećnicu na 160 stupnjeva.

Otopite na laganoj vatri vrhnje za šlag i čokoladu konstantno miješajući. Kada dobijete kompaktnu, tamnu smjesu nastavite miješati dok se krema ne ohladi.

Miksajte sirni namaz 2-3 minute, zatim dodajte jedno po jedno jaje i nastavite kratko miksati dok boja ne postane jednolična. Dodajte narančin sok, steviju i aromu vanilije, a potom smjesu od čokolade. Sve zajedno miksajte, ali vrlo kratko, tek toliko da boja postane jednolična i čokoladna.

Nastavak na idućoj stranici...



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)

# Božićni Cheesecake

.... nastavak s prethodne stranice.

## BIJELA KREMA

- 300 g crème fraîche (ili Milerama)
- 4 žličice stevije u prahu
- 1 žlica meda
- 1 žličica ruma

## ČOKOLADNA GLAZURA

- 100 g couverture čokolade
- 100 g vrhnja za šlag

Izlijte kremu na podlogu od "keksa" te je pecite na 160 stupnjeva, 25 do 30 minuta. Krema vam ne smije zagorjeti i kada protresete kalup tekstura mora biti kao puding. Ostavite je da se ohladi 15 minuta. Kako se bude hladila, malo će se stvrdnuti. Pećnicu ostavite upaljenu na 160 stupnjeva.

Dok se krema od čokolade i sira hladi, izmiksajte sve sastojke za bijelu kremu te je lagano i pažljivo prelijte preko ohlađene, čokoladno-siraste kreme.

Sada isključite pećnicu i ostavite cheesecake u njoj još 10 minuta. Izvadite ga i ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi sat vremena te ga tek tada prebacite u hladnjak. U hladnjaku mora biti minimalno 12 sati, preko noći idealno!

Otapajte čokoladu u vrhnju za šlag na laganoj vatri konstantno miješajući dok ne dobijete glatku, tamnu kremu. Miješajući je ohladite i netom prije posluživanja prelijte preko torte. Po želji ukasite tostiranim, grubo narezanim lješnjacima.



Autor recepta i fotografije: Edita Šimić / Kuživancija / Journal.hr





Autor recepta i fotografije: Radmila Medjanski/radiilitza

[i Instagram](#)

# Njemački paprenjaci

## SASTOJCI

- 115 maslaca sobne temperature
- 150 g smeđeg šećera (Demerar)
- 60 ml melase
- 1 jaje
- 290 g brašna
- 1/2 žličice soda bikarbone
- 1/4 žličice soli
- 1/2 žličice cimeta
- 1/2 žličice zvezdastog anisa
- 1/4 žličice bijelog ili crnog papra
- 1/4 žličice muškarnog oraščića
- 1/4 žličice pimenta (allspice)
- 2-3 prstohvata kardamoma
- 2-3 prstohvata klinčića (karanfilića)
- 3-4 pune žlice šećera u prahu

Maslac, smeđi šećer i melasu pjenasto izmiksajte. Zatim dodajte jedno po jedno jaje pa kratko još sve izmiksajte.

U zasebnoj zdjeli pomiješajte brašno, soda bikarbone, soli i sve začine. Sjedinite mokre i suhe sastojke, a zatim spremite smjesu u hladnjak na sat vremena.

Pećnicu zagrijte na 175°C.

Od ohlađene smjese pravite kuglice, uvaljajte ih u šećer u prahu i slažite na veći lim za pečenje kojeg ste prekrili masnim papirom. Između keksića ostavite dovoljno razmaka jer se tokom pečenje šire.

Kekse pecite 13-14 minuta.





Autor recepta i fotografije: Radmila Medjanski/radiilitza

[Instagram](#)

# Gingerbread Cheesecake

## PODLOGA

- 200 gr speculaas keksa (Lotus)
- 65 gr otopljenog maslaca

## NADJEV OD SIRA

- 500 g krem sira (Philadelphia)
- 100 g bijelog, kristal šećera
- 3 jaja
- 2 kašike melase
- 85 g bijele čokolade
- 1 žličica arome vanilije
- 1 žličica mljevenog đumbira
- 2/3 žličice cimeta
- 1/2 žličice muškatoog oraščića
- prstohvat-dva mljevenog klinčića

Kekse sameljite, pomiješajte s otopljenim maslecm pa utisnite na dno kalupa za torte promjera 20 cm. Dno i stranice kalupa prethodno obložite papirom za pečenje. Podlogu spremite u hladnjak dok pripremate nadjev.

Pećnicu zagrijte na 160°C.

Za pripremu nadjeva svi sastojci moraju biti sobne temperature. Bijelu čokoladu otopite na pari ili u mikrovalnoj pećnici. Krem sir i šećer pjenasto izmiksajte. Smanjite brzinu miksera pa nastavite sa mućenjem, dodavajući jedno, po jedno jaje. Zatim dodajte melasu, otopljenu bijelu čokoladu, aromu vanilije i sve začine, pa još jednom kratko pomiješajte.

Kalup u kojem je podloga od kekasa izvadite iz hladnjaka, s vanjske strane ga obložite aluminijskom folijom pa ga stavite u veći, dublji kalup za pečenje. Izlijte pripremljeni nadjev i lijepo ga poravnajte. U dublji kalup pažljivo ulijte vrelu vodu do polovine kalupa u kojem se peče Cheesecake. Dakle, Cheesecake se peče u vodenoj kupki.

Kalup sa vrelom vodom i Cheesecakeom pažljivo premjestite u pećnicu i pecite 35 minuta. Zatim ugasi pećnicu i ostavite još 10 minuta u ugašenoj pećnici. Na kraju otvorite malo vrata od pećnice i ostaviti tortu u njoj još 10 minuta. Sveukupno, Cheesecake u pećnici treba biti 55 minuta.

Cheesecake ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim spremite u hladnjak na najmanje 4 sata.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)



# Semifreddo s kandiranim voćem

## SASTOJCI

- 4 žutanjka
- 80 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 400 ml slatkog vrhnja
- 50 g sitno sjeckanih pistacija
- 100 g kandiranog voća
- ½ žličice arome gorkog badema
- 1 žlica naribane korice naranče i limuna (mix)

Žutanjke izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa kuhajte na pari dok ne dobijete gustu, svijetlu smjesu.

Kremu kuhajte otprilike 10 minuta, maknite s vatre pa pažljivo izmiješajte s tučenim slatkim vrhnjem.

U smjesu na kraju lagano umiješajte kandirano voće, pistacije te naribanu koricu limuna i naranče.

Duguljasti kalup za pečenje (cca 10x30 cm) obložite prozirnrom folijom pa ulijte pripremljenu smjesu. Semifreddo spremite u zamrzivač preko noći. Idući dan Semifreddo izvadite na tanjur za posluživanje, pažljivo uklonite foliju i režite na tanke šnite.

Po želji, Semifreddo poslužite s toplim karamel preljevom. Recept za karamel pogledajte ovdje!



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Mirela/kikiriki\_kuhacha | [Instagram](#)

# Čokoladni keksi

CHOCOLATE CRINKLE COOKIES

## PRHKO TIJESTO

- 200 g tamne ili čokolade za kuhanje
- 80 g margarina ili maslaca
- 100g šećera
- 2 jaja
- ekstrakt naranče
- 200 g glatkog brašna
- 2 žlice kakaa u prahu
- 1 žličica praška za pecivo

## OSTALO

- šećer u prahu za valjanje
- kristal šećer za valjanje

Čokoladu otopite na pari i ostavite da se malo ohladi, te joj zatim dodajte margarin, šećer i ekstrakt naranče.

Sastojke sjedinite mikserom, pa dodajte jedno po jedno jaje miksajući na manjoj brzini. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo i kakao. Ubacite suhe sastojke u smjesu s čokoladom i sjedinite.

Tijesto zamotajte u prozirnju foliju i ohladite najmanje tri sata.

Kad je smjesa spremna, dlanovima radite kuglice veličine oraha i uvaljajte ih prvo u kristal šećer, a zatim u šećer u prahu. Kuglice slažite na papir za pečenje i obavezno ostavite mjesta između njih jer će se tijekom pečenja raširiti. Pecite ih u zagrijanoj pećnici na 180°C oko 10 minuta. Gotove kekse ohladite prije serviranja.

## Slatki savjet

Umjesto ekstrakta naranče, možete koristiti neki drugi okus kao npr. vanilija ili rum.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](http://slatkisvijet.com)





Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

## Desert u čaši „Badnje večer“

### PIRJANE VIŠNJE

- 1 staklenka kompota od višanja
- 100 g šećera
- 1 žličica cimeta
- 8 žlica likera od višanja
- 1 žlica ruma
- 8 žlica soka od kompota

Višnje ocijedite, ali sačuvajte malo soka iz kompota.

Ocijedene višnje, šećer, cimet, liker i sok od višanja pirjajte kratko na srednje jakoj vatri tako da se tekućina malo zgusne.

Piškote lagano umočite u mješavinu mlijeka i ruma.

Mascarpone sir pomiješajte s medom, a zatim umiješajte lagano tučeno slatko vrhnje.

### BIJELA KREMA

- 200 ml slatkog vrhnja
- 125 g mascarpone sira
- 1 žlica meda

U čaše za posluživanje slažite piškote pa višnje, zatim ponovo piškote pa višnje. Na kraju po čašama ravnomjerno rasporedite bijelu kremu. Prije nego nanasete bijelu kremu ostavite višnje da se ohlade kako se šlag nebi otopio.

Desert prije posluživanja dobro ohladite.

### OSTALO

- 12 piškota
- malo mlijeka i ruma za namakanje piškota

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)

# Cantuccini – hrskavi keksi s bademima

## SASTOJCI

- 2 jaja
- 1 žlica meda
- 160 g šećera
- 1 vanilin šećera
- 1 žličica Amaretta ili 1/2 žličice arome badema
- 1 žličica naribane korice naranče ili limuna
- 250 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 130 g badema

Jaja, šećer i vanilin šećer izmutite pjenjačom pa dodajte med, Amaretto liker ili aromu badema te naribanu koricu naranče ili limuna (možete staviti i kombinaciju). Dodajte brašno, prašak za pecivo i sol pa rukama umijesite tijesto. Dodajte cijele bademe pa još malo sve premijesite.

Podijelite tijesto na dva jednaka dijela pa oblikujte dvije manje štruce (cca 5x30 cm). Štruce premjesite u lim za pečenje kojeg ste obložili masnim papirom i pecite 25-30 minuta na temperaturi od 160-170°C.

Kada štruce dobiju lijepu zlatnu boju izvadite ih van iz pećnice i ostavite barem 10 minuta sastrane da se malo ohlade. Zatim uzmite oštar nož pa obje štruce narežite na kriške željene debljine (0,5 do 1,5 cm).

Kriške vratite natrag na lim u kojem su se pekle štruce te ih pecite dodatnih 8-10 minuta. Cantuccine možete poslužiti odmah ili ohladiti, spremite u limene kutije s poklopcem i tjednima uživati u slatkim, hrskavim zalagajima!



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)



# Mekani božićni medenjaci

## SASTOJCI

- 150 g gustog meda
- 80 g maslaca
- 200 g šećera
- 500 g glatkog brašna
- 1 jaje
- 1 žlica cimeta ili začina za medenjake
- 7 žlica vode
- 1 ravna žlica soda bikarbone

U manji lonac stavite šećer, med i maslac pa otopite sve na laganoj vatri.

Smjesu premjestite u veću zdjelu, po malo dodajte sve ostale sastojke pa umijesite glatko tijesto. Tijesto omotajte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na 2 sata.

Od ohlađenog tijesta uzimajte manje komadiće pa oblikujte kuglice željene veličine.

Kuglice slažite na veći lim za pečenje kojeg ste prethodno malo namastili. Imajte na umu da će se kuglice tokom pečenja širiti pa ostavite dovoljno razmaka među njima.

Medenjake pecite 7-10 minuta na temperaturi od 200 °C. Vrijeme pečenja medenjaka ovisi o veličini kuglica pa ih svako provjerite nakon 5 minuta pečenja kako nebi zagorili.

Kada se ohlade medenjake po želji možete prošarati čokoladom i ukasiti sitnim, jestivim perlicama.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[slatkisvijet.com](#)



# I tijesto 4 vrste božićnih kolačića

## OSNOVNO TIJESTO

- 500 g oštrog brašna
- 300 g glatkog brašna
- 500 g maslaca/margarina
- 250 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 žutanjak
- 2 vanilin šećera
- naribana korica 1 limuna
- 1 žlica ruma

Maslac/margarin izmiksajte sa šećerom u prahu i vanilin šećerom. Dodajte jaje, žutanjak, rum i naribanu koricu limuna. Još malo sve izmiksajte pa dodajte obje vrste brašna.

Rukama umijesite glatko tijesto, podjelite ga na 4 jednaka dijela pa svakom dodajte željene dodatke – mljevene orahe, lješnjake ili bademe, rogač ili mak, kokos, kakao u prahu...

Na ¼ tijesta dovoljno je dodati 50 g dodataka, odnosno 1-2 žlice kakaa u prahu.

Pripremljena tijesta zamotajte ga u prozirnju foliju i spremite u hladnjak barem na pola sata prije nego što ćete početi raditi kekse.

Na idućoj stranici pogledajte primjere recepata za pripremu različitih keksića.....



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)

# I tijesto 4 vrste božićnih kolačića

.... nastavak s prethodne stranice.



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum

## 1. NUTELLA KEKSIĆI S LJEŠNJACIMA

U tijesto dodamo 50 g mljevenih lješnjaka i 2 žlice prosijanog kakaa u prahu. Tijesto tanko razvaljamo pa izrezujemo kružiće. Pečene i ohlađene kekse ljepimo nutellom ili nekim drugim čokoladnim namazom. Zaljepljene kekse prošaramo otopljenom čokoladom i posipamo krupno sjeckanim prženim lješnjacima.

## 2. ZVJEZDICE S NARANČOM

U tijesto dodamo 50 g mljevenih badema, 1 žličicu cimeta i naribanu koricu 1 naranče. Tijesto tanko razvaljamo pa izrezujemo zvjezdice. Pečene i ohlađene kekse ljepimo kremom od bijele čokolade i naranče.

Kremu pripremimo tako da 100 g bijele čokolade otopimo u 50 ml slatkog vrhnja. Dodamo naribanu koricu ½ naranče, ohladimo pa izmiksamo s 50 g maslaca sobne temperature. Ukrasimo otopljenom čokoladom i ukrasnim perlicama.

## 3. HUSARI S LJEŠNJACIMA I PEKMEZOM\*

U tijesto dodamo 50 g mljevenih lješnjaka. Uzimamo komadiće tijesta, oblikujemo kuglice i slažemo ih na lim za pečenje. Svakoj kuglici prstom ili kuhačom napravimo udubljenje. Pečene i ohlađene kuglice punimo pekmezom (pekmeze po potrebi otopimo na laganoj vatri) i posipamo s malo mljevenih ili sjeckanih lješnjaka. \* Preostali bjelanjak možete iskoristiti tako da kuglice prije pečenja umažete u razmućeni bjelanjaka, a zatim ih uvaljajte u mljevene orahe ili lješnjake.

## 4. VANILICE S PEKMEZOM

Tijesto tanko ga razvaljamo pa izrezujemo željene oblike. Na svakom drugom obliku napravimo manju rupu. Pečene i ohlađene keksiće mažemo pekmezom, a zatim lagano uvaljamo u šećer u prahu.



Facebook



Instagram



Pinterest



Twitter



Google+



slatkisvijet.com



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Čokoladna torta s rogačem

## BISKVIT

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g maslaca
- 8 jaja
- 150 g šećera
- 150 g rogača
- naribana korica 1 naranče
- sok od ½ naranče

Čokoladu i maslac otopite na laganoj vatri pa ostavite sastrane da se malo ohladi. Jaja izmiksajte sa šećerom tako da dobijete gustu, svjetlu smjesu pa umiješajte otoplenu čokoladu i maslac.

Dodajte sok i koricu naranče, a zatim rogač. Rogač prosijte, a eventualne grudice „razbijte“ prstima. Kuhačom sve izmiješajte tako da dobijete glatku smjesu bez grudica. Smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojem ste dno prekrili masnim papirom. Tortu pecite otprilike 25 minuta na temperaturi od 170°C.

## PREMAZ

- 4 žlice marmelade od višanja
- 2 žlice ruma

Marmeladu od višanja pomiješajte s rumom, zagrijte na laganoj vatri i premažite njome ohlađenu tortu. Čokoladu i slatko vrhnje otopite na laganoj vatri pa premažite tortu čokoladnom glazurom. Ukрасite po želji pa poslužite samostalno ili uz malo tučenog, slatkog vrhnja.

## Slatki savjet

Za premaz, umjesto marmelade od višanja možete koristiti pekmez od marelice ili džem od naranče, a rum možete zamijeniti sokom od naranče.

## ČOKOLADNA GLAZURA

- 100 g čokolade za kuhanje
- 100 ml slatkog vrhnja

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača [f Facebook](#) [i Instagram](#) [p Pinterest](#) [u slatkisvijet.com](#)

# Rudolf božićni keksi

## TIJESTO ZA KEKSE

- 225 g maslaca
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 jaje
- 260 g glatkog brašna
- 30 g kakaa u prahu
- prstohvat soli

## DEKORACIJA

- 200 g mliječne čokolade
- 50 g čokolade za kuhanje
- M&M bomboni za nos
- jestive čokoladne kuglice za oči
- šarene jestive perlice

Maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom, vanilin šećerom i jajem. Dodajte brašno, kakao u prahu i sol pa spiralnim nastavcima za miksanje umijesite glatko tijesto. Tijesto umotajte u prozirnu foliju i ostavite dva sata u hladnjaku.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na lagano pobrašnenoj površini na 0,5 cm debljine pa izrežite keksiće u obliku gingermana. Kekse slažite u lim za pečenje prekriven masnim papirom i pecite 8 minuta na temperaturi od 180 °C. Prije dekoriranja kekse ostavite na sobnoj temperaturi da se ohlade.

Obje čokolade zasebno otopite na pari i premjestite ih u slastičarske vrećice za jednokratnu upotrebu. Ukoliko nemate takve vrećice poslužite se vrećicama za zamrzavanje. Vrećicama odrežite vrh tako da dobijete tanku liniju tamnije čokolade (za crtanje žice od božićnih lampica) i deblju liniju mliječne čokolade (za crtanje glave Rudolfa).

Gingerman keksiće okrenite naopako pa mliječnom čokoladom nacrtajte glavu, uši i rogove Rudolfa. Za nos neka vam posluže M&M bomboni, a za oči dekorativne kuglice na koje samo kapnete malo čokolade! Ukoliko želite da Rudolf ima originalan nos koristite samo crvene M&M bombone ili se igrajte bojama - kako želite!

I za kraj, ne zaboravite na zapetljane lampice oko Rudolfovih rogova! Prošarajte preko rogova malo otopljene čokolade za kuhanje i posipajte ih sitnim, šarenim perlicama! Prije posluživanja ostavite kekse na suhom i hladnom mjestu da se čokolada osuši!

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Nataša/Moja slatka kuhinja

[f Facebook](#) | [i Instagram](#) | [u mojaslatkakuhinja.wordpress.com](#)



# Božićni Tiramisu

## KREMA

- 200 ml slatkog vrhnja (min. 30% m.m.)
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 3 žutanjka
- 250 g mascarpone sira
- 30 ml vode
- 2 listića želatine ili 4 g želatine u prahu

## OSTALO

- 150 ml kuhane Ness kave
- 9 piškota
- kakao u prahu za posipanje

Vodu i šećer ulijte u manji lončić pa zagrijavajte na laganoj vatri dok ne dosegne temperaturu 114°C.

Žutanjke izmiksajte s vanilin šećerom. Kada šećerni sirup dosegne potrebnu temperaturu polako ga dodajte izmućenim žutanjcima, miješajući smjesu cijelo vrijeme. Žutanjke mutite dok se ne dosegnu sobnu temperaturu, odnosno dok ne posvijetle.

Mascarpone sir kratko izmiksajte te mu dodajte pripremljene žutanjke. Žutanjke lagano umiješajte špatulom. Listiće želatine prelijte hladnom vodom i ostavite neka odstoje 10-tak minuta. Zatim ih dobro ocijedite i otopite na pari ili u mikrovalnoj pećnici. Otopljenu želatinu umiješajte u kremu od mascarpone sira i žutanjaka. Kremu kratko izmiksajte mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili. Na kraju u kremu lagano umiješajte tučeno slatko vrhnje.

Polukružni kalup (kao za Smeći hrbat) prekriti prozirnou folijom. U tako pripremljeni kalup stavite nekoliko žlica kreme, poravnajte ju pa poredajte po dužini kalupa po jednu piškotu koju ste kratko umočili u kavu. Rasporedite ostatak kreme, poravnajte ju pa na vrh posložite ostatak piškota namočenih u kavu.

Tiramisu spremite u hladnjak barem na 3 sata, a najbolje je da ga ostavite preko noći. Prije posluživanja kalup okrenite na tacnu, uklonite prozirnou foliju i posipajte kolač kakaom u prahu.

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)





Autor recepta i fotografije: Adrijana Nesek/Bezglutenska radost

[f Facebook](#) | [i Instagram](#) | [p Pinterest](#) | [u bezglutenskaradost.com](#)

# Zvezdice sa džemom od marelice

BEZ GLUTENA

## PRHKO TIJESTO

- 470 g MIXB brašna (SCHAR)\*
- 85 grama mljevenih oraha
- ili lješnjaka
- 90 grama šećera u prahu
- 160 grama maslaca sobne
- Temperature
- 2 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilija šećer

## OSTALO

- džem od marelica
- šećer u prahu za posipavanje

Sve navedene sastojke izmiješajte i umijesite čvrsto, ali glatko tijesto. \*Po potrebi dodajte još malo brašna.

Ostavite tijesto na hladnom da se malo odmori, otprilike pola sata.

Rashlađeno tijesto razvaljate na željenu debljinu na lagano pobrašnjenoj podlozi. Da bi dobili ovaka oblik kekca, uzmite manju okruglu čašu ili modlicu te izrežite okrugle oblike.

Sredinu svakog drugog kruga izrežite s modlicom u obliku zvijezde. Ostati će vam rupa sa oblikom zvijezdice, koje poslije slažete na donje pune krugove i mažete u sredini sa marmeladom (po želji). Zvezdice koje su vam ostale ispecite zajedno s ostalim keksima.

Kekse pecite 8 minuta na 180 stupnjeva dok ne dobiju lijepu boju.

Prije premzivanja i posipavanja šećerom, kekse ostavite da se dobro ohlade.

*Od navedene količine sastojaka dobije se cca 600 g kekca sa marmeladom + zvezdice bez punjenja.*

[f Facebook](#) | [i Instagram](#) | [p Pinterest](#) | [t Twitter](#) | [g Google+](#) | [u slatkisvijet.com](#)





Autor recepta i fotografije: Nataša/Moja slatka kuhinja

[f Facebook](#) | [i Instagram](#) | [U mojaslatkakuhinja.wordpress.com](#)

# Čokoladni kuglof

## SMJESA ZA KUGLOF

2 jaja  
125 maslaca sobne temperature  
150 g smeđeg šećera  
280 g brašna  
150 ml grčkog jogurta  
100 ml kiselog vrhnja  
1/2 žličice praška za pecivo  
1 žličica sode bikarbone  
40 g kaka u prahu

## ČOKOLADNA GLAZURA

100 ml slatkog vrhnja  
100 g tamne čokolade  
15 g meda  
15 g maslaca

Maslac sobne temperature pjenasto izmiksajte sa šećerom. Dodajte jaja pa nastavite miksati smjesu nekoliko minuta. Na kraju dodajte kiselu vrhnje.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, sodom bikarbonom te kakaom u prahu. Smjesi naizmjenično dodajte suhe sastojke i jogurt, miješajući sve drvenom kuhačom.

Pripremljenu smjesu izlijte u kalup za kuglof kojeg ste prethodno namastili i pobrašnili. Kuglof pecite 45-60 minuta na 170°-180° C. Čačalicom provjerite je li pečen. Pečeni kuglof ostavite nekoliko minuta u kalupu da se malo ohladi, a zatim ga preokrenite na tanjur za posluživanje.

Za pripremu glazure čokoladu otopite na pari i ostavite sastrane. Med i slatko vrhnje zagrijte do vrenja pa u dva navrata dodajte otopljenju čokoladi, miješajući čokoladu cijelo vrijeme. Na kraju dodaje maslac sobne temperature.

Tako pripremljenu čokoladu glazuru prelijte preko kuglofa. Kuglof ukasite ukrasnim perlicama i čuvajte na hladnom mjestu do posluživanja.

[f Facebook](#)

[i Instagram](#)

[p Pinterest](#)



[t Twitter](#)

[g Google+](#)

[u slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Alica Bjeli Duduković/Okruglica79 | [Instagram](#)



# Prhka makovnjača

## PRHKO TIJESTO

- 400 g oštrog brašna\*
- 250 g maslaca
- 1 cijelo jaje
- 40 g svježeg kvasca
- 100 ml mlijeka
- 60 g šećera

## NADJEV

- 200 g maka
- 250 ml mlijeka (manje)
- 100 g šećera
- 2 žlice ruma

Zagrijati mlijeko te u njega dodati kvasac. Dok se kvasac diže, pjenasto umutiti maslac (sobne temperature), jaje i šećer. Dodati brašno i zatim kvasac s mlijekom. Rukom umijesiti tijesto - tijesto mora biti mekano i ne smije se lijepiti za stijenke posude u kojoj mijesite. \*Po potrebi dodati još brašna.

Ostaviti tijesto da pokriveno miruje 20-ak minuta, a za to vrijeme napraviti nadjev.

Staviti mlijeko da zakuha. U zdjelici pomiješati mak, šećer i rum. Kad mlijeko zakuha, postepeno ga dodavati u smjesu s makom. Miješati dok se mak ne natopi, smjesa mora biti maziva i gusta, nikako ne rijetka, jer onda nećete moći uviti rolade.

Tijesto podijeliti na tri loptice. Svaku posuti brašnom i razviti na veličinu 30x20cm. Premazati je nadjevom i uviti u roladu. Rolade posložiti u protvan obložen papirom za pečenje.

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C oko 30 minuta. Kad se malo ohlade, rolade posuti šećerom u prahu.



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Pinterest](#)



[Twitter](#)



[Google+](#)



[slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) u [slatkisvijet.com](#)

# Krešenti

## KREMA

- 1 jaje
- 2 žutanjka
- 150 g šećera
- 2 vanilin šećer
- 200 g omekšalog margarina
- 2 žlice mlijeka
- naribana korica ½ limuna
- naribana korica ½ naranče
- 350 g glatkog brašna
- 2 bjelanjka
- 150 g mljevenih badema i lješnjaka

## OSTALO

- 150 g čokolade za kuhanje
- 1 žlica ulja

Šećer i vanilin šećer izmiskajte s margarinom, jajem i žutancima pa dodajte rum te naribanu koricu limuna i naranče.

Dodajte brašno pa rukama ili spiralnim nastavcima za miksanje umijesite glatko tijesto. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite barem sat vremena u hladnjaku.

Od ohlađenog tijesta oblikujte kuglice veličine trešnje te ih umačite u bjelanjak, a zatim u mljevene bademe i lješnjake.

Kuglice slažite na lim za pečenje prekriven masnim papirom ostavljajući malo razmaka između svake. Krešente pecite 18-20 minuta na temperaturi od 180 °C.

Ohlađene kolačiće ljepite s čokoladom koju ste otopili na pari zajedno s uljem, slažite ih na lim za pečenje i ostavite da se osuše

## Slatki savjet

Otopljenu čokoladu ostavite kratko da se ohladi jer ćete tako lakše spajati kolačiće, a čokolada će manje curiti.

f [Facebook](#)

i [Instagram](#)

p [Pinterest](#)



t [Twitter](#)

g [Google+](#)

u [slatkisvijet.com](#)



Autor recepta i fotografije: Jannette Razum/Slatki svijet torti i kolača

f [Facebook](#) i [Instagram](#) p [Pinterest](#) u [slatkisvijet.com](#)

# Sočan kuglof s narančom i kandiranim voćem

## SMJESA ZA KUGLOF

- 3 jaja
- 265 g šećera
- 115 g margarina sobne temperature
- 100 g tekućeg jogurta (½ čaše)
- 220 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- naribana korica 1 naranče
- 100 g kandiranog voća

## PRELJEV

- sok od 2 naranče
- 6 žlica šećera

Margarin pjenasto izmiksajte sa šećerom. Nastavite miksati smjesu pa dodajte jedno po jedno jaje. Dodajte jogurt, sol, brašno i prašak za pecivo. Kuhačom izmiješajte smjesu tako da nebude grudica.

Na kraju umiješajte kandirano ili suho voće te naribanu koricu naranče. Kuglof pecite otprilike 35-40 min na 180°C. Čačalicom provjerite je li pečen.

Pečeni kuglof ostavite nekoliko minuta u kalupu, da se malo ohladi. Za to vrijeme pripremite preljev.

Sok od naranče i šećer zagrijte do vrenja pa kuhajte nekoliko minuta. Kuglof nemojte vaditi iz kalupa nego ga uz pomoć kista premazujte vrućim preljevom.

Ostavite kuglof neka malo odstoji u kalupu da se preljev upije, a zatim ga pažljivo preokrenite na tanjur za posluživanje. Ostatkom preljeva premažite i drugu stranu kuglofa.

Kuglof ohladite na sobnoj temperaturi i poslužite se!

f [Facebook](#)

i [Instagram](#)

p [Pinterest](#)



t [Twitter](#)

g [Google+](#)

u [slatkisvijet.com](#)