

10 NEODOLJIVIH RECEPTA

za torte i kolače s jagodama



- BESPLATNA ONLINE KUHARICA -

SADRŽAJ

02

15 minutni kolač s jagodama i keksima

03

Jogurt torta s jagodama i bananama

04

Tart s jagodama, bananama i sirom

05

Galette s jagodama

06

Hrskave košarice s jagodama

07

Knedle s jagodama

08

Lisnato tijesto s jagodama i šlagom

09

Mrvičasti kolač sa sirom i jagodama

10

Čokoladna mousse torta s jagodama

12

Kremasta torta s jagodama i kokosom

15 minutni kolač s jagodama i keksima



SASTOJCI

- 1 l mlijeka
- 60 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 3 pudinga okusa vanilije
- 250 g Petit beurre keksa + 15tak keksa za podlogu
- 200 g bijele čokolade
- 200 g maslaca
- 200 g kiselog vrhnja
- 500 g svježih jagoda



PRIPREMA

Jagode operite, posušite i izrežite na kockice.

Prašak za puding razmutite u cca 2 dl mlijeka, a ostatak mlijeka zajedno sa šećerom i vanilin šećerom zagrijte do vrenja. Dodajte razmućeni puding i kuhajte ga na laganoj vatri nekoliko minuta dok se ne zgusne.

U kuhani još vrući puding dodajte maslac i bijelu čokoladu pa miješajte kremu dok se maslac i čokolada ne otope. Zatim umiješajte kiselo vrhnje. Na kraju umiješajte razlomljene kekse i jagode.

Dno kalupa (cca 30x35 cm) prekrijte keksima pa preko njih izlijte pripremljenu smjesu. Lijepo sve poravnajte pa prekrijte vrh kolača prozирnom folijom. Ostavite kolač da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim ga spremite u hladnjak na nekoliko sati, a najbolje preko noći. Kada se kolač ohladi, ako želite možete ga premazati s 300-400 ml tučenog slatkog vrhnja.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Kalup za tortu 26 cm



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Kalup za kolače ili kruh



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Lopatica za tortu



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

BISKVIT

- 3 jaja
- 70 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 70 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo

OSTALO

- 500 ml slatkog vrhnja
- 400 ml tekućeg jogurta
- 1 želatina u prahu
- 500 g svježih jagoda
- 5 banana
- 120 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer



PRIPREMA

Za pripremu biskvita jaja pjenasto miksajte sa šećerom i vanilin šećerom nekoliko minuta dok ne dobijete gustu, svijetlu smjesu. Na kraju lagano umiješajte prosijano brašno te prašak za pecivo. Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom ili namastili i pobrašnili. Biskvit pecite 10-15 minuta na temperaturi od 180 °C. Pečeni biskvit poprskajte s malo mlijeka i ostavite neka se ohladi u kalupu.

Preko ohlađenog biskvita posložite polovice jagoda, cca 350 g. Za pripremu kreme želatinu namočite u hladnoj vodi, a kada nabubri otopite ju na laganoj vatri. U blenderu izmiksajte 150 g jagoda, 2 banane, šećer, vanilin šećer i jogurt.

Slatko vrhnje (400 ml) izmiksajte u šlag te mu dodajte izmiksano voće i otopljenu želatinu. Sve pažljivo izmiješajte. Preko jagoda rasporedite polovicu kreme, a zatim posložite uzdužno prerezane banane. Preko banana rasporedite ostatak kreme i lijepo ju zagladite. Tortu spremite u hladnjak na nekoliko 4-5 sati, a zatim ju pažljivo odvojite od kalupa. Ukrasite ostatkom tučenog slatkog vrhnja (100 ml) i svježim voćem.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Retro kuhinjska vaga



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Pomagalo za rezanje biskvita



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Rastezljivi kalup za torte



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Tart s jagodama, bananama i sirom



TIJESTO

- 250 g lisnatog tijesta
- 1 manje jaje

KREMA OD SIRA

- 200 g krem sira
- 250 ml slatkog vrhnja
- 2 žlice šećera u prahu
- sok od ½ limuna
- naribana korica ½ limuna
- 1 žličica arome vanilije

OSTALO

- 1 banana
- 125 g svježih jagoda



PRIPREMA

Lisnato tijesto odledite i tanko razvaljajte u oblik pravokutnika na lagano pobrašnjenoj površini. Rub tijesta premažite s vodom pa presavinite rubove prema unutra i lagano ih pritisnite. Tijesto pažljivo premjestite na lim za pečenje kojeg ste namastili i pobrašnili ili prekrili masnim papirom pa premažite razmućenim jajetom. Lisnato tijesto pecite 15 minuta na temperaturi od 180 °C, dok ne dobije lijepu zlatno žutu boju. Prije pečenja tijesto izbodite vilicom na nekoliko mjesta kako se nebi previše napuhalo.

Za pripremu kreme slatko vrhnje, krem sir i ostale sastojke stavite u zdjelu pa kratko izmiksajte dok ne dobijete lijepu kremu. Kremu nemojte predugo miksati jer će biti pregusta i nećete ju moći razmazati po tijestu.

Ohlađeno lisnato tijesto premažite pripremljenom kremom od sira. Preko kreme od sira posložite svježe jagode i bananu ili neko drugo svježe voće koje volite – maline, borovnice, kivi... Banane obavezno poskropite limunovim sokom kako stajanjem nebi oksidirale i pocrnile. Po želji kolač posipajte s čipsom od kokosa i sjeckanim pistacijama.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Kalup s odvojivim rubom



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Drveni valjak za tijesto, 25 cm



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Silikonska mutilica za snijeg



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

PRHKO TIJESTO

- 160 g glatkog brašna
- 110 g hladnog maslaca
- 50 g šećera
- prstohvat soli
- 3-4 žlice hladne vode

NADJEV OD JAGODA

- 300 g svježih jagoda
- sok od 1/2 naranče
- sok od 1/2 limuna
- 1 žličica cimeta
- 1 ravna žlica gustina
- 1 vanilin šećer
- 1 žlica šećera



PRIPREMA

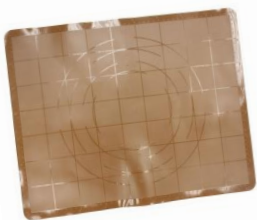
U veću zdjelu stavite brašno, sol, šećer i na kockice izrezan maslac. Maslac rukama izmrvite u brašnu tako da dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte vodu pa umijesite glatko tijesto. Tijesto omotajte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena.

Jagode očistite i narežite na šnite debljine cca 5 mm. Sok od limuna i naranče razmutite s gustinom. Dodajte šećer i cimet, sve dobro izmiješajte i pomiješajte s jagodama. Ostavite nadjev neka odstoji 10 minuta. Rashlađeno tijesto razvaljajte na masnom papiru u krug promjera 30 cm. Na sredinu tijesta posložite jagode tako da rub tijesta (otprilike 5 cm) ostavite prazno. Tekućinu koja je ostala od jagoda sačuvajte i dodajte tek kada tijesto preklopite da vam ne iscuri.

Kada posložite nadjev od jagoda rubove tijesta preklopite prema unutra, djelomično preko jagoda. Sada na jagode izlijte ostatak tekućine u kojem su se marinirale. Rub tijesta premažite razmućenim jajetom i posipajte s malo šećera. Pripremljeni Galette zajedno s masnim papirom premjestite na lim za pečenje. Galette pecite 20 minuta na temperaturi do 180°C, odnosno dok rubovi ne dobiju lijepu, zlatno žutu boju.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Silikonska podloga za valjanje



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Posipač šećera u prahu



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Zdjela za miksanje



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

HRSKAVE KOŠARICE

- 8 tortilja
- 100 g maslaca
- 10 žlica šećera
- 2 žličice cimeta

NADJEV OD JAGODA I ŠLAGA

- 250 g svježih jagoda
- 200 ml slatkog vrhnja
- 1 žlica šećera u prahu
- 1 žlica vanilin šećera bourbon



PRIPREMA

Tortilje s obje strane premažite otopljenim maslacem pa posipajte mješavinom šećera i cimeta. Svaku tortilju prerežite dva puta, tako da dobijete četiri jednaka dijela. Preklopite dva komada izrezane tortilje kako je prikazano na fotografiji i utisnite ih u kalup za muffine.

Košarice od tortilja pecite 10 minuta na temperaturi od 180 °C. Košarice svakako provjerite i prije navedenog vremena kako vam nebi izgorile.

Pečene košarice izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade dok pripremate nadjev.

Slatko vrhnje izmiksajte sa šećerom u prahu i vanilin šećerom bourbon, ali ne prečvrsto. Dodajte očišćene i na manje komade narezane jagode.

Pripremljenim nadjevom punite ohlađene košarice i poslužite se!

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Kuhinjska rukavica



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Digitalna kuhinjska vaga



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Kalup za muffine



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

TIJESTO ZA KNEDLE

- 1 kg krumpira
- 2 jaja
- 50 g maslaca
- prstohvat soli
- 400 g glatkog brašna

OSTALO

- 12-16 većih jagoda
- 100 g kokosa
- malo arome maline ili jagode
- 2 vanilin šećera



PRIPREMA

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite ga te mu dodajte maslac i malo soli. Izmiksajte krumpir u pire ostavite ga da se ohladi.

Ohlađenom pire krumpiru dodajte jaja pa izmiksajte smjesu. Zatim dodajte brašno pa umjesite glatko tijesto. Od tijesta oblikujte knedle pa u svaku utisnite po jednu veću jagodu. Od ove količine sastojaka dobit će te 12-16 knedli, ovisno o njihovoj veličini.

Po nekoliko knedli ubacite u kipuću vodu. Kada isplivaju na površinu kuhajte ih 10 minuta.

Knedle izvadite šupljačom i uvaljate ih u mješavinu obojenog kokosa i vanilin šećera.

Kokos stavite u staklenu ili plastičnu posudu s poklopcem. Dodajte nekoliko kapi arome maline ili jagode, zatvorite posudu i dobro ju protresite. Tako će te dobiti kokos u boji. Obojeni kokos pomiješajte s vanilin šećerom.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Inox lonac, 24 cm



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Set kalupa za torte i kolače



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Kalup za voćni kolač



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

SASTOJCI

- 250 g lisnatog tijesta
- 250 g svježih jagoda
- 1 vanilin šećer
- malo limunovog soka
- 200 ml slatkog vrhnja



PRIPREMA

Lisnato tijesto odledite pa tanko razvaljate na lagano pobrašnenoj površini. Izrežite 12 kvadratića jednake veličine. Kvadratiće od lisnatog tijesta posložite na veći lim za pečenje prekriven masnim papirom, lagano izbodite vilicom i pecite ih 10-12 minuta na 200°C dok ne dobiju lijepu, zlatno smeđu boju. Ako želite, prije pečenja ih možete premazati razmućenim jajetom ili samo žutanjkom.

Dok se tijesto peče operite i očistite jagode pa ih narežite na ploške. Pomiješajte ih s vanilin šećerom i malo limunovog soka. Možete dodati i malo svježe, sitno nasjeckane mente.

Slatko vrhnje izmiksajte u čvrsti šlag. Ohlađeno lisnato tijesto premažite s malo šlaga pa posložite jagode. Dodajte opet malo šlaga, drugi komad lisnatog tijesta i na kraju opet šlag. Šlag možete razmazati špatulom ili istiskivati kroz dresir vrećicu s nastavkom za ukrašavanje, kako želite.

Kolačiće spremite u hladnjak na dva sata i poslužite se!

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Dresir vrećica za ukrašavanje



POGLEDAJ PONUDU >>

Mutilica za snijeg



POGLEDAJ PONUDU >>

Protvan na razvlačenje



POGLEDAJ PONUDU >>

MRVIČASTO TIJESTO

- 300 g glatkog brašna
- 100 g šećera
- prstohvat soli
- 1 žličica cimeta
- 150 g hladnog maslaca
- 1 jaje

NADJEV OD SIRA

- 500 g svježeg kravljeg sira
- 200 g kiselog vrhnja
- 130 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 jaja
- 40 g gustina

NADJEV OD SIRA

- džem od jagoda
- 500 g svježih jagoda



PRIPREMA

U veću zdjelu stavite brašno, šećer, sol, cimet jaje i na kockice izrezan hladan maslac. Rukama izradite tijesto tako da dobijete mrvičastu smjesu.

Veći dio tijesta (2/3) ravnomjerno rasporedite u kalup za pečenje (20x30 cm) kojeg ste prethodno namastili i pobrašili. Tijesto lagano utisnite i premažite ga tankim slojem džema od jagoda.

Sve sastojke za nadjev dobro izmiksajte i prelijte preko džema. Nadjev od sira lijepo poravnajte pa posložite preko njega jagode koje ste prerezali po pola.

Preko jagoda ravnomjerno posipajte ostatak mrvičastog tijesta.

Kolač od jagoda pecite 30 minuta na 180°C. Pečeni kolač ohladite najprije na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Zdjela za miksanje



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Emajlirani pekač



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Rastezljivi kalup za kolače



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

BROWNIE BISKVIT

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g maslaca
- 60 g kakaa u prahu
- 65 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 180 g šećera
- 4 jaja
- prstohvat soli

PRIPREMA

Čokoladu i maslac otopite na pari. U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, kakao, šećer i sol. Dodajte otopljenu čokoladu i maslac pa kuhačom sve izmiješajte. Dodajte jaja pa još jednom, kratko izmiješajte smjesu i izlijte ju u kalup za torte (28 cm) kojeg ste prekrili masnim papirom. Pecite 18 minuta na temperaturi od 180 °C.

Ohlađeni biskvit premjestite na tanjur za torte, a oko njega postavite obruč od kalupa u kojem se pekao (obruč s unutarnje strane prekrijte papirom za pečenje).

KREMA S MLIJEČNOM ČOKOLADOM

- 400 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade

Najprije pripremite kremu s mliječnom čokoladom. Čokoladu otopite na laganoj vatri zajedno sa 100 ml slatkog vrhnja i ostavite da se malo ohladi. Slatko vrhnje izmiksajte u mekani šlag, nikako ne smije biti prečvrsto. Mlaku čokoladu uz pomoć špatule umiješajte u tučeno slatko vrhnje. Kremu nanesite na ohlađeni biskvit, poravnajte i spremite tortu u hladnjak dok pripremate drugu kremu.

KREMA S JAGODAMA

- 300 g svježih jagoda
- 60 g šećera
- 200 ml slatkog vrhnja
- 1 želatina u prahu

Jagode operite, očistite i usitnite u blenderu (iskoristite max 350 ml pirea od jagoda kako krema nebi bila prerijetka). Želatinu pripremite prema uputama na vrećici i otopite na laganoj vatri. Slatko vrhnje lagano izmiksajte (ne prečvrsto). Pirea od jagoda prokuhajte, maknite s vrata i pomiješajte s otopljenom želatinom. Pirea od jagoda ohladite do sobne temperature pa uz pomoć špatule umiješajte u tučeno slatko vrhnje. Kremu od jagoda nanesite na čokoladnu kremu, poravnajte i spremite tortu u hladnjak dok pripremate kremu s bijelom čokoladom.

KREMA S BIJELOM ČOKOLADOM

- 400 ml slatkog vrhnja
- 200 g bijele čokolade

Kremu s bijelom čokoladom pripremite na isti način kao i kremu od mliječne čokolade pa ju nanesite na kremu od jagoda. Tortu ostavite u hladnjaku nekoliko sati da se sve kreme dobro stisnu, najbolje preko noći. Prije serviranja pažljivo uklonite obruč i papir za pečenje. Tortu ukasite šlagom i svježim jagodama.

Napomena: Torta je pravljena u kalupu promjera 28 cm i visine 8 cm, pa ako imate manji kalup obavezno unutrašnjost obložite s dva sloja masnog papira tako da papir bude malo iznad ruba kalupa kako bi vam svi slojevi kreme stali u kalup.

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Posuda za topljenje čokolade



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Papir za pečenje



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Kalup za tortu 28 cm



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Čokoladna mousse torta s jagodama



KORA OD KOKOSA

- 4 bjelanjka
- 150 g šećera
- 120 g kokosa

KREMA OD KOKOSA

- 4 žutanjka
- 600 ml mlijeka
- 80 g kokosa
- 100 g šećera
- 1 prašak za puding s okusom vanilije
- 1 želatina u prahu

OSTALO

- 500 ml slatkog vrhnja
- 500 g svježih jagoda
- džem od jagoda

PRIPREMA

Bjelanjke kratko izmiksajte. Zatim dodajte malo po malo šećera i nastavite miksati bjelanjke dok ne dobijete čvrsti snijeg, odnosno dok ne potrošite sav šećer. Na kraju lagano umiješajte kokos.

Pripremljenu smjesu izlijte u kalup za torte (26-28 cm) kojeg ste prethodno prekrili masnim papirom. Papir malo namastite i pobrašnite, tako će te biti sigurni da vam se kora neće zalijepiti prilikom vađenja.

Koru od kokosa pecite 30 minuta na 180°C, odnosno na 160°C ako imate pećnicu s ventilacijom.

Želatinu namočite prema uputama na pakiranju i ostavite sa strane.

Žutanjke izmutite sa šećerom, malo mlijeka i pudingom. Ostatak mlijeka i kokos zagrijte do vrenja. Dodajte pripremljene žutanjke pa kuhajte kremu na laganoj vatri otprilike 2 minute, dok se ne zgusne. U vruću kremu ubacite nabubrenu želatinu i dobro ju promiješajte tako da se želatina otopi.

Ohlađenu kremu izmiksajte i pomiješajte s 200 ml tučenog slatkog vrhnja.

Tortu slažite u kalupu u kojem se pekla kora od kokosa. Obruč kalupa obložite masnim papirom.

Ohlađenu koru premažite tankim slojem džema od jagoda. Zatim nanosite polovicu kreme. Preko kreme posložite jagode koje ste uzdužno prerezali po pola. Jagode malo utisnite i premažite ih ostatkom kreme od kokosa.

Preko kreme premažite ostatak od 300 ml tučenog slatkog vrhnja. Tortu spremite u hladnjak preko noći. Idući dan ukasite tortu po želji i poslužite se!

SLATKI SVIJET WEB SHOP >> sve za torte i kolače

Kalup za tortu 26 cm



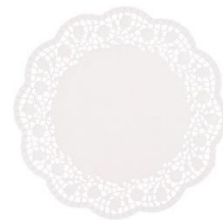
[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Kalup za tortu 28 cm



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Papirnata čipka za tortu



[POGLEDAJ PONUDU >>](#)

Kremasta torta s jagodama i kokosom



KUTIJE I KOŠARICE ZA MUFFINE



ZDJELE, KISTOVI, METLICE I OSTALA POMAGALA



ker



RAZNOVRNSNA PONUDA KALUPA ZA TORTE I KOLAČE



SASTOJCI I GOTOVE MJEŠAVINE ZA PRIPREMU VRHUNSKIH SLASTICA



Dobar tek!

