

1. PIJANA NEVJESTA

Biskvit: (peci 30 minuta na 175°C)

3 jaja - može posebno bjelanjke

9 žlica ulja

9 žlica šećera

9 žlica mlijeka

9 žlica brašna

1 vanilin šećer

1 prašak za pecivo

4 žlice kakaoa

Zavri: 3 dcl mlijeka

4 žlice šećera

5 žlica ruma - politi po biskvitu

Skuhati dva pudinga od vanilije i prelići ga po mlačnome biskvitu. Na kraju istuci dva slatka vrhnja u šlag te premaži preko pudinga.

2. JETRENA PAŠTETA

½ kg pilećih jetrica - dinstati na glavici luka, ohladiti i dodati 2 tvrdo kuhana jaja. Sve samljeti, dodati žličicu senfa, biber, soli po ukusu i 200 g masnoće (putar, mast ili margarin). Sve zajedno izmiksati.

3. SIROVE KOCKE

Biskvit: (miješati i peći na 175°C)

3 jaja

6 žlica brašna

6 žlica šećera

1 žlica ulja

1 žlica ruma

1 vanilin šećer

½ praška za pecivo

Fila:

2 vrhnja (1 slatko + 1 kiselo)

½ kg sira (svježeg kravljeg)

1½ vanilin šećera

Dobro izmiješaj s vilicom.

Kad je biskvit pečen, filu prelij po još vrućem biskvitu. *Po želji fila se može upotrebiti kod torte od sira. Treba samo dodati 10 dkg nasjeckane čokolade.*

4. ČOKOLADNI LIKER

6 žumanjaka
40 dkg šećera
2 vanilin šećera

} istući

U litru kipućeg mlijeka stavi 10 dkg čokolade, pa ostatak mase. Kada se to sve skupa ohladi dodaj 2 del ruma.

5. ŠUBARICE

8 žumanjaka - miješati sa
40 dkg šećera - dodati
2 žlice vode
1 žlica kakao
½ praška za pecivo
25 dkg mekanog brašna
snijeg od 8 bjelanjaka

Hladno rezati s okruglim modelom, svaku prerezati na pola i filati.

Krema:

½ 1 mlijeka
6 žlica oštrog brašna - kuhati na pari

Posebno izraditi 25 dkg margarina i 25 dkg šećera u prahu. Sve zajedno izraditi s gornjom hladnom masom. Filati kremom u sredini i uokolo, te uvaljati u kokos. Gore se stavi glazura od čokolade

6. LEDENO NEBO

7 bjelanjaka

7 žlica šećera

7 žlica brašna

½ praška za pecivo

Kad se ohladi, biskvit zaliti s 1½ dcl mlijeka

Krema:

7 žumanjaka

7 žlica šećera

7 žlica brašna

7 dcl mlijeka - sve kuhati

U ohlađenu kremu umiješaj **cijeli margarin**. Namaži na biskvit, te premaži šlagom **ili** šaumom (snijeg s kuhanim šećerom).

7. KOLAČ OD KOKOSA

5 dkg margarina

4 žumanjka

20 dkg šećera

12 dkg brašna

4 bjelanjka (snijeg)

malo praška za pecivo

mlijeka po potrebi

Krema: 20 dkg šećera

4 žlice vode

10 dkg čokolade

15 dkg margarina

10 dkg kokosa

Skuhati kremu i preliti po vrućem kolaču.

8. KUGLICE OD SMOKAVA

50 dkg smokava (mljevenih)
25 dkg kristal šećera
2 table ribane čokolade
10 dkg oraha
1 dobro oprana, samljevena naranča
1 žlica ruma
1 vanilin šećer
malo limuna

Sve skupa izmiješati, praviti kuglice, uvaljati u kristal šećer i staviti da se suši.

9. PRINCEZ KRAFNE

3 dcl vode
14 dkg margarina } **kuhati**

te dodati

17 dkg mekanog brašna
1 prašak za pecivo

dobro izraditi, dodati **6 jaja**, jedno po jedno i iza svakoga dobro izraditi.

Krema:

6 jaja
25 dkg šećera
34 dkg mekog brašna
1 puding od vanilije
½ l mlijeka

Zakuhati **1½ l mlijeka**, dodati izrađenu masu, te sve zajedno kuhati. U mlačno dodati **5 vanilin šećera** i **1 margarin**. Posebno izraditi **1 šlag**. Tijesto ispeći, prerezati na pola i filati kremom i šlagom. Može se upotrebiti čokoladni puding, a poklopci se glaziraju čokoladom.

10. RUM KUGLICE

60 dkg keksa (pettit buerre)
20 dkg šećera
1 margarin
1 jaje
2 dobre žlice pekmeza
2 žlice kakaoa
10 dkg čokolade
1 vanilin šećer malo ruma

Zamijesiti i praviti kuglice. Uvaljati u kristal šećer i sušiti na zraku.

11. FINI BISKVIT

6 žumanjaka
12 žlica šećera
6 žlica vode
1 dcl ulja
12 žlica brašna
1 prašak za pecivo
snijeg od 6 bjelanjaka

Biskvitno tijesto je pogodno za dodavanje voća (trešnje, breskve, rozine i sl.).

12. BAJADERE

1 dcl vode
30 dkg šećera
12 dkg margarina
25 dkg keksa
10 dkg kokosa
10 dkg oraha malo ruma

Izrada na ravnoj plohi na kojoj se može držati i rezati (taca ili slično)

Glazura:

3 žlice vode
3 žlice šećera
10 dkg čokolade
8 dkg margarina

Postupak:

Prokuhati vodu i šećer. Pofuriti kekse te dodati ostali materijal. Kada je dobro izrađeno, namočimo ruke u mlaku vodu i pritišćemo smjesu (do debljine prsta) na plohu. Preliti s glazurom kad se stvrdne. Rezati u obliku bajadere.

13. ČUPAVCI

2 cijela jaja
25 dkg šećera
5 dkg margarina
30 dkg brašna
2 dcl mlijeka
1 prašak za pecivo

Izmiješaj i peci. Kad je tijesto pečeno, izreži na sitne kockice.

Fila:

4 rebra čokolade (10 dkg)
1 margarin
25 dkg šećera
8 žlica mlijeka (2 dcl mlijeka)

Margarin istopiti i dodati šećer i mlijeko, te na kraju čokoladu. Kocke uvaljati u filu, a onda u **kokosovo brašno (20 dkg brašna)**.

14. KOLUTIĆI

Čajni kolutići (Kraš) se namaču u **mlijeku**. Od njih se radi sendvič sa filom između. Nakon toga se uvaljaju u kokosovo brašno, te rupice zapune čokoladom (rastopljenom).

Fila:

1 margarin
4 žumanjka
15 dkg šećera u prahu
1 vanilin šećer
malo ruma
10 dkg kokosovog brašna

15. MAK ŠNITE

Mjera je jogurtova šalica.

2x brašno
2x mlijeko
1x ulje
2 jaja
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
2x šećer
2x mak

Glazura:

7 dkg čokolade
5 dkg maslaca
7 dkg šećera
5 malih žica vode
kuhati 5 minuta

To je još moguće napraviti i s rogačima, kokosom **ili** orasima.

16. MAKICA

15 dkg maslaca
7 žumanjaka
25 dkg šećera u prahu
- miješati 15 minuta i dodati koru od limuna
5 dkg rozina namočenih u rumu
2 dkg mrvica od keksa
dodati $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
25 dkg maka
snijeg od 7 bjelanjaka
peći $\frac{1}{2}$ ÷ $\frac{3}{4}$ sata
Kad se ohladi staviti glazuru

Glazura:

7 dkg čokolade
5 dkg maslaca
7 dkg šećera
5 malih žlica vode
kuhati 5 minuta

17. BLANKA KOCKE

4 žumanjka
9 dkg šećera (obični sitni)
3.5 dkg oštrog brašna
7.5 dkg oraha
4 bjelanjka
vrlo malo praška za pecivo
malo limunove kore

Iz toga ispeci oblatne na jakoj vatri (200°C, 10-12 minuta, pazi da ne presušiš). Ispeci četiri oblatne, a to je masa za jednu oblatnu.

Fila:

1 litra mlijeka
5 žumanjaka
20 dkg šećera
25 dkg putra
8 žlica oštrog brašna
10 dkg rastopljene čokolade (stavi po ukusu)

Od te litre mlijeka ostavi za razmutiti žumanjak, šećer i brašno te to sve izmiksaj i ukuhaj u ostatak kipućeg mlijeka. Kad je ukuhano i ohlađeno dodaj rastopljenu čokoladu i putar. Filaj oblatne i te ostavi za namazati gornju plohu koju možeš poslije posipati naribanom čokoladom ili mljevenim orasima. Ako imaš prženih lješnjaka dodaj ih mljevene u kremu.

18. NABUJAK OD BIJELOG KRUHA I SIRA

400 g bijelog kruha

250 g ementalerskog sira u ne odviše tankim kriškama

3 jaja,

½ l mlijeka

½ žličice soli

po jedan prstovet bijelog papra i naribanog muškarnog oraščića

za kalup: maslac

Pećnicu ugrijemo na 200°C. Vatrostalan kalup namažemo maslacem. Bijeli kruh narežemo na podjednako tanke kriške. Kriške sira narežemo da budu malo veće od kruha. Jaja razmutimo s mlijekom, solju, paprom i oraščićem. Kriške kruha naizmjenice s kriškama sira složimo u kalupu poput crjepova na krovu, prelijemo ih mješavinom jaja i mlijeka i pečemo u prethodno ugrijanoj pećnici oko 30 minuta, da površina postane hruskava i zlatno - smeđe boje.

19. JEŽ

2 kutije piškota

Fila:

20 dkg putra

2 žlice šećera u prahu

3 žumanjka

3 žlice hladne kuhane kave

} miješati

2 bjelanjka - snijeg

6 žlica šećera

} tući na pari

To se ohladi i doda na gornju masu i sve promiješa. U oko jednu litru hladne kave (ili kakao), malo šećera i malo ruma se namaču piškote te slažu naizmjenice sloj piškota, sloj kreme. Na kraju oblikovati i ukrasiti s bademima.

20. SAMOBORSKE KREMŠNITE

1 l mlijeka (oduzmi 3 do 4 dcl i ostalo skuhaj u posudi s debljim dnom da se krema kod kuhanja ne zagori)

6 bjelanjaka

10 dkg šećera

6 žumanjaka

6 dkg mekanog brašna

7 dkg šećera

1 vanilin šećer

1 jušna žlica navrh gustina

Dok se mlijeko hladi, istuci snijeg od 6 bjelanjaka, te utuci 10 dkg šećera. Stavi u posudu za miksiranje 6 žumanjaka i 8 dkg šećera koje miksaj do gustoga. Nakon toga dodaj brašno i vanilin šećer (bez prestanka miksiranja) i razrjeđuj s nekuhanim mlijekom. Dobro izmiksaj. Stavi posudu s većim dijelom mlijeka na vatru te uz miješanje ulij to u mlijeko. Miješaj po dnu (najbolje s žicom za tučenje snijega) i kad zakipi kuhaj 4-5 minuta. U vruću kremu umiješaj snijeg. To izlij u kalup gdje je na dnu lisnato tijesto prethodno izrezano na kockice te prekrij s lisnatim tijestom, također izrezanim na kockice. Pusti da se dobro ohladi.

21. LIKER OD CRNOG RIBIZA

½ kg ribiza

½ l vode

1 litra rakije

40 dkg šećera

U pola litre vode staviti ribiz i skuhati ga te propasirati. Pustiti preko noći. Procijediti kroz fino cjedilo, zagrijati na 90°C. Dodati **rakiju**.

22. BAKALAR S KRUMPIROM

½ kg bakalara

Hvar, 1870. g.

1 kg krumpira, oguljenog, narezanog na ploške

2.5 dcl vrućeg ulja (ili 1 dcl običnog i ½ dcl maslinovog)

5 velikih žlica mrvica

5 češnja češnjaka, sitno kosanog

3 velike žlice kosanog peršina,

sol, papar po ukusu i malo bijelog vina

Bakalar dobro istucite, zatim prelijte vodom i neka stoji preko noći (može i dvije noći, samo treba promijeniti vodu). Operite ga, očistite i kuhajte u vodi, kojoj ste dodali vina, dok omekša. Očistiti ga od sitnih koščica. U protvanu namazanim uljem, slaži naizmjenice red krumpira, red bakalara (počni i završi s krumpirom). Svaki red posipaj mrvicama, češnjakom, peršinom, biberom, solju i uljem. Kada je sve složeno, sve to zalij s vodom gdje se bakalar kuhao, ali ne više od predzadnjeg reda krumpira. Pokrij alu-folijom i peci na 200°C dok krumpir bude mekan. Kad je pečeno, s velikom žlicom skoši da usitniš krumpir.

23. PITA OD KESTENA

Tijesto:

15 dkg putra
18 dkg brašna
3 žlice vode
1 žumanjak

Tijesto se umijesi (bez šećera), te se prepolovi na dva dijela i ostavi da odstoji oko pola sata, pa se tanko razvalja.

Fila:

4 žumanjka
21 dkg običnog šećera
30 dkg kestena
malo ruma i snijeg od 5 bjelanjaka
1 vanilin šećer

Miksaj žumanjke, šećer, kesten i rum. U to umiješaj snijeg, te izlij na donju polovicu tijesta i pokrij s preostalom polovicom te stavi da se peče. Na vrh se može staviti čokoladna glazura. *Tijesto se može upotrebiti za kremšnite ako nema lisnatog tijesta.*

24. KESTEN ŠNITE

U 60 dkg kesten pirea, dodati 10 dkg šećera, 1 veliku žlicu ruma, 5 dkg margarina. Sve dobro umijesiti. Gotovu masu staviti na vlažnu krpu, istanjiti i staviti gore kremu, zatim oblikuj trokut.

Krema:

10 dkg putra,
3 rebra omekšane čokolade,
15 dkg šećera.

Sve zajedno izmiješati, staviti kremu na masu, oblikovati trokut i preliti čokoladnom glazurom i staviti na hladno mjesto. Krema se može upotrebiti na smeđem biskvitu str. 1 (pijana nevjesta).

25. BOHEM KOCKE

15 bjelanjaka
40 dkg šećera
10 dkg čokolade u prahu ili 3 dkg kakaoa
15 dkg oštrog brašna
15 dkg mljevenih oraha

Od te mase ispeći na obrnutom protvanu 10 -14 kora.

Krema:

15 žumanjaka
10 dkg šećera
10 dkg oštrog brašna
dodati ½ l mlijeka



kuhati na pari

Izraditi posebno 1½ margarin, 20 dkg šećera u prahu i dodati u gornju ohlađenu masu. Dobro izraditi sve zajedno i filati.

26. KAKAO ŠNITE

10 dkg masti
25 dkg šećera
25 dkg brašna
2 dcl mlijeka
4 dkg kakaoa
prašak za pecivo
3 žumanjka i
snijeg od 3 bjelanjka

Ovo ispeći, prerezati po debljini i nadjenuti ovom **kremom**:

5 dcl mlijeka
3 žlice brašna
14 dkg šećera
14 dkg putra

Brašno razmutiti u malo mlijeka, sve dobro promiješati i skuhati. Nadijevati tek kada se krema ohladi ! Smeđe biskvitno tijesto s masti kada nemamo pri ruci margarin.

27. ORAHOVE PUSLICE

3 bjelanjka
21 dkg šećera u prahu
20 dkg oraha,
malo vanilije

Snijeg dobro istuci, pa utuci šećer i onda dalje tuci na pari dok postane toplo. U tu toplu masu lagano umiješaj orahe. Od toga radi puslice i slaži ih na lim i suši na temperaturi oko 100°C.

28. NOĆ I DAN

12 bjelanjaka }
24 žlice šećera } snijeg
podijeli u dva dijela

1.dio
20 dkg oraha
3 žlice brašna
malo praška za pecivo

2. dio
20 dkg kokosa
3 žlice brašna
malo praška za pecivo

} peći na oblatne

Krema:

12 žumanjaka
25 dkg šećera kuhati na pari. U hladno dodati 20 dkg margarina, dobro izraditi i filati.

Gore staviti glazuru od čokolade.

29. PADOBRANCI OD KOKOSA

Istuci snijeg od 4 bjelanjka sa 35 dkg šećera, zatim tuci na pari dok postane toplo, zatim dodaj 30 dkg kokos brašna i jednu (jušnu) žlicu soka od limuna. Izmiješaj te pravi puslice. Posuši ih na temperaturi od oko 100°C, pazi da ne požute. Napravi kremu i lijepi dva i dva zajedno.

Krema:

1 dcl mlijeka,
2 žumanjka,
10 dkg šećera,
1 žlica brašna,
½ vrećice vanilin šećera,
12 dkg putra ili margarina.

30. TORTA OD SMOKAVA

Tijesto:

10 bjelanjaka
20 žlica šećera
25 dkg smokava (izrezanih)
15 dkg oraha (izrezanih)
7 dkg brašna
1 prašak za pecivo

Krema:

10 žumanjaka
10 žlica šećera
10 dkg čokolade

U hladnu masu dodati 1 margarin dobro izrađen. Tijesto prerezati po sredini, filati po sredini i okolo.

31. LONDONER ŠNITE

14 dkg putra
3 žumanjka
3 žlice šećera miješaj sve skupa, zatim dodaj
14 dkg brašna
(prašak za pecivo)

Polagano promiješaj i stavi peći. Pečeno tijesto, kad ga izvadimo iz pećnice, namažemo finim pekmezom i stavimo filu.

Fila orah:

3 bjelanjka (snijeg)
14 dkg šećera
14 dkg mljevenih oraha

Fila kokos:

4 bjelanjka
25 dkg šećera
14 dkg kokosa
sok od limuna

32. ŽARBO ŠNITE

Tijesto:

25 dkg putra ili 15 dkg masti

2 žlice šećera

40 dkg brašna

1 germa

Germu rastopi u 1 dcl mlijeka, dodaj malo sode bikarbone, zajedno umijesiti i razdijeli u tri dijela. Svaki dio tanko razvaljaj, te pusti da odstoji barem jedan sat te onda peći. Namaži s finim pekmezom i posipaj s filom te natopi rumom ili kokosovim sokom ili likerom. Nakon pečenja, na hladno dodaj glazuru.

Fila:

25 dkg šećera

25 dkg oraha ili maka

Glazura:

10 dkg čokolade

10 dkg putra

Čokoladu i putar stavi u posudu koja se stavi u drugu posudu s vodom. Obje posude stavi na ploču električnog štednjaka koja je uključena na najmanju snagu. Miješaj, te kada je rastopljeno prelij preko kolača.

33. BEČKE ŠNITE

Tijesto:

8 jaja
30 dkg šećera
15 dkg mljevenih oraha
12 dkg oštrog brašna
1 prašak za pecivo

Krema:

½ litre mlijeka
5 žumanjaka
3 žlice oštrog brašna
20 dkg putra
20 dkg šećera
10 dkg čokolade *ili* 10 dkg prženih mljevenih lješnjaka
(malo ruma, vanilije, malo finog pekmeza od marelice)
2 vanilin šećera
malo ruma

U malo mlijeka razmuti žumanjke, šećer i brašno. Zakuhaj u ostatak mlijeka. Kad se ohladi dodaj putar i lješnjake. Masu za tijesto peci u oblatne (3 do 4) *ili* u komadu. Kocke se mogu premazati istom kremom i posipati mljevenim lješnjacima *ili* staviti glazuru od čokolade. *Ili* dvije oblatne i u sredini krema - zbog lakše izvedbe.

Glazura:

20 dkg čokolade
25 dkg putra

Rastopiti glazuru na pari.

34. PODRAVKA KOCKE

Tijesto:

6 jaja
25 dkg šećera
1 dcl ulja
1 prašak za pecivo
14 dkg brašna
2 žlice gustina
3 dcl crne kave, samo malo zaslađene ili rum aroma
3 žlice vode

Nadjev:

2 dcl mlijeka
4 žumanjka
20 dkg šećera
1 vanilin šećer
2 žlice brašna
1 maslac ili margarin

Šaum:

6 bjelanjaka
25 dkg šećera

Ocaklina:

4 rebra čokolade
2 žlice šećera
1 žlica ulja
5 žlica vode

Za tijesto istuci žumanjke sa šećerom, uljem i 3 žlice vode. Dodaj brašno, gustin, prašak za pecivo i snijeg. Ispeci. U međuvremenu za nadjev skuha mlijeko, izmiješaj žumanjke sa šećerom i na kraju brašno. Miješati do gustog. U ohlađeno dodati maslac.

Tijesto (ohlađeno) razreži, dobro natopi kavom i napuni nadjevom te poklopi drugim tijestom. Za šaum najprije istuci šećer s bjelanjcima i skuha na pari ili mikrovalnoj pećnici. Odmah premaži kolač, a na šaum prelij ocaklinu. Za ocaklinu najprije skuhati vodu sa šećerom, rastopiti čokoladu, ali ne kuhati, te sve dobro izmiješati s uljem. Umjesto ulja mogu se staviti listići od margarina.

35. KIFLICE 1

½ kg brašna

1 germa,

1 žlica šećera - izmiješati dok ne postane tekuće i onda izliti u brašno

1 mala žlica soli

1½ del ulja

2.5 del toplog mlijeka

izraditi mikserom

Ostaviti 15 min. da stoji, premjesiti, napraviti četiri kugle (neka odstoje 15 minuta) i razvaljati u krug, razrezati i napraviti kifle. Namazati cijelim jajetom.

36. KOLAČ OD SIRA BEZ PODLOGE

4 jaja

37.5 dkg šećera

1 vanilin šećer

12.5 dkg margarina

1 kg svježeg sira

1 puding od vanilije

2 žlice griza

sok od 1 limuna

1 prašak za pecivo

10 dkg groždica

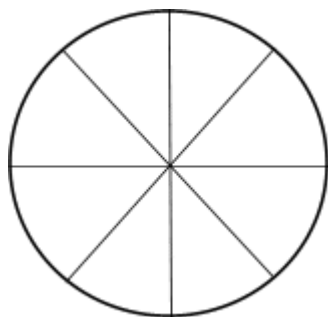
malo soli

Peći 45 minuta u okruglom kalupu za torte na 200°C.

37. KIFLICE 2

75 dkg brašna
1 paketić svježe germe (kocka)
1 prašak za pecivo
1 jaje
1 žlica soli
3 žlice šećera
3 dcl mlijeka
2 šalice od crne kave ulja

Sve skupa zamijesiti. Napraviti 6 loptica. Svaku lopticu razvaljati i rezati ovako.



Ostaviti da stoji 45 minuta. Gore premazati bjelanjkom

38. KIFLICE 3

1 kg brašna
2 žumanjka
½ l mlijeka
2½ dcl ulja
2 žlice šećera
1 germa malo soli

39. PIŠINGER TORTA

5 jaja
35 dkg šećera

Dobro izmiksati i kuhati na pari ½ sata.

Posebno izmiješati 15 dkg putra i 10 dkg čokolade. 20 dkg badema malo pofuriti, skinuti kožicu, u rolu prepeći te samljeti na sitno (multipraktik). Kada je krema raskuhana, staviti bademe i ohladiti. Nakon toga staviti čokoladu i putar. Filati u oblatne.

To je količina za manje oblatne. Za veću količinu, samo putar ostaje isti, npr.:

8 jaja
55 dkg šećera
30 dkg čokolade
70 dkg badema

40. KRAFNE

1 kg brašna
7 žumanjaka
15 dkg šećera
10 dkg čajnog maslaca
malo soli
1 žlica ruma
1 vanilin šećer
½ do ¾ l mlijeka
1 germa

Umijesi i peci u dubokom ulju.

41. TORTA OD NARANČI

Ispeći biskvit od 6 jaja, izrezati ga na sitne kockice u veću posudu. Skuhati 2 vanilin pudinga te na hladno izraditi s 1 margarinom i 20 dkg šećera u prahu, istresti na biskvitne kockice. Dodati 1 kg naranči izrezanih na kockice i 10 dkg groždica (koje su bile namočene u vodi da omekšaju). Sve zajedno izmiješati i gnjesti rukama te sve zajedno istresti u kalup (zdjelu) namazanu uljem. Ostaviti da se dobro ohladi, istresti na tacu i namazati s 2 šlaga.

42. TORTA OD BANANA

Tijesto:

6 jaja
6 velikih žlica šećera
6 velikih žlica brašna
prašak za pecivo

Krema se skuha od:

1 litra mlijeka
šećera po želji
vanilin šećer
5 žlica brašna
6 žumanjka

Tijesto se prereže na tri dijela, a banane po dužini. Slaže se tijesto, krema, banane. Na gornju koru isto dođe krema i banane i to se sve premaže šaumom od:

6 bjelanjaka
30 dkg šećera
par kapi limunovog soka

Pola šauma staviti u kremu, a drugu polovicu na vrh tijesta. Posipati rastrganom čokoladom.

43. VOĆNI KOLAČ

12 dkg šećera miješati s 2 žumanjka. U to dodati postepeno 1 žlicu ulja i 3 žlice kipuće vode. Na kraju 12 dkg brašna u koje se stavi na vrhu noža prašak za pecivo (1/4 praška). Sada polagano umiješati snijeg od dva bjelanjka.

Krema

Istući 6 bjelanjaka i dodati 6 žlica šećera te dalje tući da se dobije čvrsti šaum. Zatim izmiksaj 6 žumanjaka, 4 žlice šećera, 1 žlica gustina, 5 žlica brašna (glatkog) i 1 vanilin šećer. Zakipi litru mlijeka. Od te litre izuzmi 2÷3 dcl te to sve izmiksaj. Ukuhaj u ostatak kipućeg mlijeka. Neka kipi lagano 2-3 minute uz stalno miješanje. Po biskvitu postavi voće iz kompota i zaliti kremom. *Biskvit je dobar kad nema dosta jaja u hladnjaku.*

44. TORTA RUSKA SALATA

12 bjelanjaka
12 žlica šećera
6 žumanjaka
6 žlica brašna
12 žlica oraha

Krema: 6 žumanjaka
3 žlice šećera
2 vanilin šećera
6 žlica brašna
½ l mlijeka

} kuhati

u hladno dodati
20 dkg nasjeckanih oraha
10 dkg groždica
15 dkg nasjeckanih žele bombona
20 dkg margarina
20 šećera u prahu

Sve zajedno dobro izraditi, presjeći tortu na pola i filati.

Preljev : 3 dcl mlijeka
3 žlice brašna
malo vanilije ili limuna

} kuhati na pari

45. MAČJE OČI

5 žumanjaka posebno razmutiti s 5 žlica šećera, dodati 3 žlice mekog brašna i 2 štangice čokolade (ili kakao). Lagano umiješati snijeg od 5 bjelanjaka. (rum, vanilin šećer i limunova korica)

Peći 10 ÷ 15 min. Pečeno savijte s obje strane krpom i pustite da se ohladi.

Fila:

2 cijela jaja umutiti na pari sa 10 dkg šećera. Posebno pomiješati 12 dkg putra i 3 štangice čokolade. Umiješati s jajima i šećerom. Dodati rum i limunov sok. Biskvit se razvije i namaže kremom, poslažu banane, zavije i prekrije ostatkom kreme.

46. PITA OD SIRA

1 šalica šećera (čaša od jogurta)

2 jaja, miješati uz dodavanje

½ šalice ulja

½ šalice brašna

½ praška za pecivo

½ šalice mlijeka

Pola mase staviti peći, zatim staviti filu i ostatak mase.

Fila:

1 kg sira

2 vanilin šećera

šećera po volji

2-3 žlice vrhnja

2-3 žlice griza

po želji sok i korica od limuna ili naranče.

47. LAŽNA PICA

½ kg oštrog brašna
1 jogurt
1 prašak za pecivo
1 jaje
1 mala žlica soli
1 žlica šećera
½ germe namočiti u mlijeku sa
žlicom brašna
1 žlica mlijeka u prahu

Razvaljati tijesto, rezati u kocke na koje se stavi sir i šunka, ketchup.
Peći na ulju.

48. ŠTRUDLA OD ŠAMPINJONA

35 dkg šampinjona prodinstati na 4 dkg putra i 4 dkg slanine te staviti sa strane. 2 šnite kruha izrezati na kockice i prepržiti.

2 dcl vrhnja, 1 cijelo jaje, žlica senfa, žlica vegete, malo papra izmiksati i preliterati preko kruha. Neka odstoji 2-3 sata. Izmiješati sve s izdinstanim šampinjonima i filati listove.

49. LEPINJE

30 dkg brašna

2/3 žlice mlijeka u prahu

malo soli

namočiti manje od 1/2 germe

Umijesi i peći na vrućem ulju.

50. DUNAVSKI VALOVI

25 dkg omekšanog **maslaca** pjenasto izmiješati. Dodati 20 dkg **šećera**, 1 **vanilin šećer** i **malo soli** miješajući da smjesa bude jednolična. Jedno po jedno umiješati 5 jaja. 38 dkg brašna i 9 g praška za pecivo pomiješati i žlicu po žlicu dodavati tijestu. 2/3 tijesta odvojiti i izliti u namašćen protvan. 2 g **kakaoa** dodati preostalom tijestu zajedno s 1 **žlicom mlijeka** te ga sa žlicom stavljamo povrhu svijetlog tijesta.

Ocjediti višnje iz kompota (1 doza kompota od višanja) i složiti po vrhu tijesta. To sve skupa staviti peći na temperaturu od 175 ÷ 200°C, 35 ÷ 40 minuta. Kad je pečeno, ostaviti da se dobro ohladi.

Skuhati **puding od vanilije** na 1/2 l mlijeka i 10 dkg **šećera**. Pustiti da se ohladi uz češće miješanje da se ne napravi korica. Pjenasto izmiješati 25 dkg **maslaca** i u njega umiješati žlicu po žlicu ohlađeni puding (pazeći da ni puding ni maslac ne budu prehladni jer bi se smjesa zgrušala). Po želji u kremu se može dodati ruma. Ohlađeni kolač ravnomjerno premazati kremom.

Na vrh kreme složiti **Petit Buerre kekse** koji navlaže sa sokom od višanja. Na sve to staviti čokoladnu glazuru.

20 dkg **čokolade** izlomiti na komadiće, dodati malo maslaca i neprestano miješajući zagrijavati u vodenoj kupelji na blagoj vatri dok ne nastane jednolična smjesa.

51. ZELENI RIŽOTO S JAJIMA

35 dkg riže
6 jaja
4 dkg margarina
1 mala glavica luka
6 dcl juhe
70 dkg špinata
sol, papar, češnjak, peršin

Oprati i skuhati špinat te ga nasjeckati. Posebno skuhati rižu na juhi i pomiješati sa špinatom. Posoliti, popapriti, zatim oljuštiti i popržiti luk. Namazati vatrostalnu zdjelu i staviti rižu, poravnati i napraviti 6 udubina (za jaja). Zapeći na 180°C.

52. LAZANJE

tijesto - 20 x 15 cm 6 listova
Nadjev: ½ kg mljevenog mesa
1 glavica luka
4 češnja češnjaka
2 mrkve
peršin, origano, biber, sol, rajčica

Dinstati luk, zatim naribanu mrkvu i meso te dodati sve začine.

Pripremiti bešamel: 6 dkg putra } svjetla zaprška
3 žlice brašna }

zaliti s 4 dcl mlijeka i paziti da se ne zgrudi i da ne bude pregusto (malo gušće od smjese za palačinke)

Namazati četvrtastu vatrostalnu posudu margarinom, na dno staviti tijesto, zatim bešamel pa meso i tako tri reda. Gore staviti tijesto, pa bešamel te parmezan. Ostaviti najmanje 6 sati u hladnjaku.

Zapeći do zlatno-žute boje.

53. ČAJ OD LANA PROTIV ČIRA NA ŽELUCU

Uzeti **33 dkg lana**, očistiti i oprati, te staviti u **3 l hladne vode**. Staviti na vatru uz stalno miješanje. Kad zavrije mora lagano kipiti 3 sata uz miješanje. Kad je kuhano staviti u pasiraču (za kuhanu rajčicu) i za svaki obrok ispasirati 2-3 jušne žlice te razmutiti u mlakom kuhanom mlijeku. To treba piti 2-3 dana. Ne smije se ništa jesti niti piti, osim kuhanog mlijeka (koliko hoćete). Nakon 2 ÷ 3 dana uzimanja lana jesti samo laganu hranu (griz na mlijeku, kuhanu rižu pileću juhu i kuhanu piletinu, jaja mekano kuhana, kompot i lagano povrće koje ne napuhava). To jesti barem mjesec dana te nakon toga prelaziti na svu ostalu hranu. Obavezno prestati pušiti i piti alkohol najmanje 6 mjeseci (ili uopće). Izbjegavati kiselu hranu i piće (jogurt, limun, rajčicu, kiseli kupus, muzirajuće sokove itd.).

54. KRAMPOGAČICE

½ kg brašna
1 dugo kvasac
2 žumanjka biber, sol
6 dkg masti

Uzme se **30 dkg mljevenih čvaraka** i pomiješa s **10 dkg brašna**. Dignuto tijesto se podijeli na tri dijela. Ta trećina se razvalja, podijeli na dva jednaka dijela. Jedan dio se naulji, posipa se čvarcima te poklopi drugim dijelom. I tako još dva puta. Odmah se reže čašom i peče.

55. KNEDLI

½ l mlijeka zakuhati s
10 dkg putra
malo soli

Po malo ukuhati 40 dkg brašna. Odmaknuti s vatre i dodati 3 cijela jaja. Kada se ohladi praviti knedle.

56. STARA BEČKA ČOKOLADNA TORTA

8 žumanjaka	Sok:
1 vanilin šećer	4 žlice šerija ili proška
15 dkg šećera	30 dkg marmelade od marelica
8 bjelanjaka	Ocaklina:
10 dkg mrvica	10 dkg ribane čokolade
10 dkg ribane čokolade	1 jaje, 6 dkg maslaca
10 dkg mljevenih lješnjaka	20 dkg šećera u prahu

Postupak:

Premazati maslacem kalup. Pjenušavo umiješati žumanjke, vanilin šećer i 7.5 dkg šećera. Istući čvrsti snijeg sa 7.5 dkg šećera - mora biti čvrst da se može rezati nožem. Oprezno umiješati snijeg u žumanjke. Pomiješati mrvice, naribanu čokoladu i lješnjake pa to dodati smjesi. Staviti smjesu u kalup te ispeći (30 ÷ 40 minuta). Ohlađeno prerezati vodoravno u tri lista. Dva dijela premazati razmočenom marmeladom i složiti ih jedan na drugi, a trećim ih dijelom poklopiti. Rastopiti naribanu čokoladu, dodati jaje i šećer u prahu. Rastopiti biljni maslac i umješavati ga kap po kap u čokoladu da postane pjenušavo. Premazati tortu, te rezati kada se dobro osuši.

57. ORAHOVE ŠNITE

4 žumanjka
10 dkg šećera u prahu
10 dkg oštrog brašna
10 dkg mljevenih oraha
snijeg od 4 bjelanjka
korica limuna
vanilin šećer

} miješati i dodati 4 žlice jake prave kave

Krema:

2 dcl mlijeka
2 žlice oštrog brašna
15 - 20 dkg šećera
1 žumanjak
5 dkg mljevenih oraha
vanilin šećer i malo ruma

} zavri

Biskvit navlažiti s kavom i malo ruma, te prelići čokoladnom glazurom.

58. TORTICE

50 dkg brašna
6 dkg kakaoa
20 dkg margarina
30 dkg šećera
4 žumanjka
prstovet sode bikarbone
prašak za pecivo
pola čaše kiselog vrhnja

To sve zajedno umijesi na dasci i pravi tortice. Razvaljaj na 3 mm debljine. Peći na laganoj vatri, 150°C

Krema:

½ l mlijeka
4 žlice bijelog griza
2 vanilin šećera

Skuhati da bude gusto. Kad je kuhano, miješaj dok se ohladi. Kad se ohladi umiješaj 25 dkg margarina i 20 dkg šećera u prahu. Može se koristiti i krema od nugat kocki (str. 101).

Glazura:

7 dkg margarina
7 dkg čokolade

Tortice lijepiti s kremom!!

59. FINE KOCKE

18 dkg brašna
18 dkg šećera
18 dkg putra
18 dkg oraha
3 cijela jaja
½ praška za pecivo

Sve dobro izmiješati i peći.

Glazura:

20 do 25 dkg šećera u prahu rastopiti s rumom i miješati na laganoj vatri. Glazuru izliti na topli pečeni kolač.

Kada se ohladi rezati na kocke.

60. KRAFNE

5 žumanjaka
60 dkg brašna
4 dcl mlijeka
1 dcl šećera
7 dkg masti
1 germa

Umijesiti, razvaljati, rezati čašom i peći u dubokoj masnoći.

61. PERECI

½ kg brašna
1 margarin
1 germa
1 vrhnje
1 jaje
malo soli

Istući jedno jaje i premazati perece. Može se staviti kim ili sezam. Protvan namazati i pobrašniti.

62. PČELINJI BOD

Tijesto:

50 dkg brašna
2 dkg kvasca
5 dkg šećera
2½ dcl mlijeka
2 jaja
5 dkg maslaca
malo soli

Fila 1.

5 žlica meda
10 dkg maslaca
12½ dkg šećera
20 dkg badema
nasjeckanih na štapiće

Fila 2.

1 puding od vanilije ½l mlijeka
2 žlice šećera
10 dkg maslaca
3 žlice šećera u prahu

Postupak:

Zamijesiti tijesto s kvascem, neka se diže 30 minuta. Zagrijati pećnicu na 200°C. Rastopiti na slaboj vatri med i šećer te dodati tome bademe i kratko prokuhati. Neka se smjesa ohladi. Razvaljati dignuto tijesto, staviti ga na maslacem namazan lim, pa premazati smjesom od meda. Peći kolač 30 minuta.

Skuhati puding i ohladiti (miješati ga dok se ne ohladi). Pjenasto umiješati maslac te mu umiješati žlicu po žlicu pudinga i šećera u prahu. Pečeno tijesto razrezati po pola, nafilati ga i rezati u kocke.

63. KROKETI OD KRUMPIRA

1 kg krumpira (kuha se u ljusci)
22 dkg brašna

Ako krumpir traži više vode onda se doda još brašna. Dodaj jedno jaje i jednu žlicu mlijeka i malo soli. Zamijesi dok je krumpir još vruć i radi krokete.

64. SLADOLEDNA TORTA S LJEŠNJACIMA

Tijesto:

4 žumanjka
4 bjelanjka
4 dkg gustina
12 dkg šećera
10 dkg brašna
15 dkg prženih mljevenih lješnjaka
maslac za kalup

Krema:

2 slatka vrhnja
15 dkg šećera
5 dkg nugata
32 oguljena cijela lješnjaka

Postupak:

Pećnicu zagrijati na 180°C. Umiješati pjenušavo kremu. 6 dkg šećera sa žumanjcima, 6 dkg s bjelanjcima (čvrsti snijeg). U to prosijati brašno i gustin. Dodati 6 dkg mljevenih lješnjaka i dobro promiješati. Peći tijesto 25 ÷ 30 minuta. Nakon 24h prerezati, polovicu vratiti u kalup, stjenke obložiti folijom. Čvrsto istući $\frac{1}{4}$ l slatkog vrhnja sa šećerom. Otopiti nugat u vodenoj kupelji, pustiti da se malo ohladi pa ga još tekućeg izmiješati s 5 dkg mljevenih lješnjaka i šlagom. Uliti u kalup, pokriti drugom polovicom. Smrzavati tortu 5-10 sati. Kad je torta smrznuta izvaditi je iz kalupa. Čvrsto istući preostalo slatko vrhnje i ukrasiti tortu šlagom i cijelim lješnjacima.

65. REIS-KOCH

20 dkg riže i
11 mlijeka se skuha.

Kada se ohladi umiješaj u hladnu rižu:

8 dkg margarina
8 dkg šećera
4 žumanjka

Od 4 bjelanjka napravi snijeg, dodaj malo **korice od limuna**. To se stavi na tepsiju (namazanu i posipanu mrvicama) i zapeče. Vruće posipati šećerom u prahu i poškopiti malinovim sokom. Mogu se dodati rozine **ili** u sredinu pečene (pirjane) jabuke s cimetom.

66. ČOKOLADNA SRCA

25 dkg šećera
20 dkg badema
5 dkg čokolade
2 bjelanjka

Šećer, mljevene bademe i naribanu čokoladu umiješati u čvrsti snijeg. Smjesu razvaljati u tanku koru. Oblikovati (izrezati) srca i peći u namašćenom protvanu oko pola sata na 150°C. Pečena hladna srca umočiti u čokoladnu glazuru i staviti hladiti.

67. BAJADERA

50 dkg šećera,
10 žlica vode i
2 žlice ruma prokuhati.

U tome toplom otopiti 20 dkg margarina i dodati 20 dkg mljevenih oraha i 20 dkg mljevenih keksi. Ta se smjesa podijeli u dva dijela. U jedan dio dodati 10 dkg rastopljene čokolade. Tu smjesu staviti prvu u uljem premazani protvan. Smjesu dobro stisnuti uz protvan. Zatim staviti svjetli dio, te ga također dobro stisnuti i poravnati. Napravi glazuru od 10 dkg čokolade i 7 dkg margarina. Kada se čokolada stisne (ali ne do kraja) izrezati štangice i ostaviti u protvanu da se čokolada stisne do kraja.

68. BISKUPSKI KOLAČ

14 dkg šećera
4 žumanjka
4 bjelanjka (snijeg)
kora od naranče
5 dkg sjeckanih badema
10 dkg groždica
5 dkg sjeckane čokolade
14 dkg brašna

Izmiješati sve i peći na 180 ÷ 190°C

69. SLADOLED TORTA

10 žumanjaka miješaj s 25 dkg sitnog šećera. Dodaj 1 margarin, 10 dkg omekšane čokolade i snijeg od 10 bjelanjaka.

Stavi u modlu namazanu uljem i staviti u hladnjak da se stegne.

70. SLADOLED

35 dkg šećera

35 dkg iskosanog voća u multipraktiku (ne jako sitno) i 2 bjelanjka miksaj 20 minuta.

Posebno izradi dvije šlag pjene i zatim sve zajedno pomiješaj i stavi na led.

71. KIFLE S PRELJEVOM OD ČOKOLADE

60 dkg glatkog brašna

20 dkg margarina

14 dkg šećera u prahu

2 cijela jaja

malo soli

Izmiksanu smjesu umijesiti u brašno i staviti peći. Ohlađene kiflice namakati u rastopljenu čokoladu (20 dkg) i putar (20 dkg).

72. IZLAZAK SUNCA

Prvi dio:

14 dkg margarina
15 dkg šećera
3 žumanjka
10 dkg oraha
3 žlice brašna
½ praška za pecivo
snijeg od 3 bjelanjka
naribaj koricu od limuna

Drugi dio:

4 bjelanjka
4 žlice šećera
1 žlica ulja
4 žlice brašna
½ praška za pecivo

Treći dio:

4 žumanjka
1 cijelo jaje
4 žlice šećera
4 žlice brašna
½ praška za pecivo

Umutiti prvi dio i staviti u tepsiju, na njega odmah drugi, zatim treći i sve zajedno peći u srednjoj tepsiji. Kad je pečeno skuhaj 2 dcl vode, 5 žlica šećera, sok od limuna, ruma po želji te prelići preko toplog kolača. *Nakon toga premazati razrijeđenom marmeladom i prelići glazurom od čokolade.*

73. MUNCHMALLOW

Biskvit:

5 žumanjaka

2 dcl šećera

1.5 dcl ulja

2 dcl mlijeka

2 dcl brašna

1 prašak za pecivo

2 žlice kakaoa

Ispeći 45 minuta na 180°C.

Krema:

5 bjelanjaka i 2 dcl šećera izmiksaj u čvrsti snijeg i stavi na pečeni kolač te još malo zapeci dok bjelanjci lagano ne požute. Na hladno staviti glazuru (lagano topiti) od 10 dkg čokolade i 3-4 žlice ulja.



74. KINDER LADA

2 dcl vode

40 dkg šećera

2 vanilin šećera

} zakipiti

Dodati 1 margarin i razmutiti ga. Maknuti sa vatre i ukuhaj $\frac{1}{2}$ kg mlijeka u prahu. U jednu polovicu dodati 10 dkg čokolade za kuhanje i uliti u flašice.

75. RAFAELLO KUGLICE

1 dcl vode
20 dkg šećera
½ margarina

Prokuhati i na laganoj vatri po malo dodavati 20 dkg mlijeka u prahu i 20 dkg kokosa. Kad se smjesa ohladi praviti kuglice i uvaljati u kokos. Po želji u sredinu kuglice staviti badem, lješnjak, orah, višnju i sl.

76. BOSANSKA PITA

25 dkg brašna
20 dkg putra
10 dkg šećera
2 žlice vode
1 jaje sok od limuna



zamijesi glatko tijesto i
razdijeli u dva dijela

Fila:

5 žumanjaka
20 dkg šećera
25 dkg oraha
malo ruma
5 bjelanjaka

77. BISKVITNI KOLAČ S KREMOM OD PUDINGA

Biskvit:

4 žumanjka izmiksaj s
30 dkg šećera i dodaj
10 jušnih žlica vode
20 dkg brašna
½ praška za pecivo
snijeg od 4 bjelanjka

Krema:

2 pudinga (čokolada ili vanilija)
1 margarin
šlag

Jaja miješati skupa sa šećerom da smjesa jako naraste.

78. ŠVEDSKA PITA

4 žumanjka
4 žlice šećera
7 žlica brašna
7 žlica vode
1 žlica ulja
6 dkg putra
1 vanilin šećer
1 prašak za pecivo

Dobro izraditi, staviti u protvan, po tome posipati 20 dkg oraha, poškropiti s rumom i na sve to staviti snijeg od 4 bjelanjka i 7 žlica šećera.

79. KAKAO TORTA

Tijesto:

4 žumanjka

25 dkg šećera

2 žlice kakaoa izmiješaj te dodaj:

20 dkg brašna

2 dcl mlijeka

1 prašak za pecivo

1 šalica (za crnu kavu) ulja

Biskvit ispeci, razreži i namaži sa filom.

Fila (izmiksaj):

4 bjelanjka

20 dkg šećera

½ dcl vode

Preko svega glazura od čokolade.

80. ČOKOLADNI LIKER II

Prokuhaj:

½ l mlijeka

½ kg šećera

6 dkg kakaoa

1 vanilin šećer

te na kraju dodaj 2 ½ dcl ruma

81. BEČEJSKE KIFLICE

50 dkg brašna

25 dkg kokosovog brašna

24 dkg maslaca

25 dkg šećera

2 žumanjka

1 žličica praška za pecivo

1 vanilin šećer

½ dcl mlijeka

Umijesiti tijesto. Kad se tijesto počinje odvajati od posude, oblikovati kiflice i peći na 180°C. Tople uvaljati u vanilin šećer i šećer u prahu.

82. TIJESTO ZA PICU

40 dkg brašna

½ germe

malo ulja

malo soli

2-2.5 dcl mlačne vode

Umijesi. Može se koristiti i tijesto od langošica (str. 108).

83. BAKLAVA S JABUKAMA

35 dkg jabuka

20 dkg oljuštenih i krupnije samljevenih badema

3 žlice šećera

malo mljevenih klinčića

45 dkg tanko vučenog tijesta

10 dkg maslaca

za preljev:

limun

10 dkg šećera

½ žličice cimeta

Maslacem namastiti okrugli kalup, promjera 25 cm. Zagrijati pećnicu na 180°C. Jabuke oguliti, očistiti, krupno nasjeckati, pošećeriti, te promiješati klinčiće i bademe. Utisnuti list tijesta da pokrije dno i stjenku, namazati ga maslacem, te jednako utisnuti i namazati još jedan list tijesta. Preostalo tijesto narezati na krugove, promjera 25 cm, pa ih slagati: svaki list namazati maslacem i posipati jabukama. Na vrhu neka bude 6-7 praznih listova, koje također treba namastiti. Zaliti preostalim maslacem te peći 30 minuta. Zatim povisiti temperaturu na 200°C, zarezati baklavu oštrim nožem i peći još 10 minuta. U međuvremenu oprati limun i narezati na tanke kolutiće, pa skuhati u sirupu od šećera i 2 dcl vode s cimetom. Vrelim sirupom zaliti baklavu čim se izvaditi iz pećnice. Neka odleži sat-dva da se sirup upije.

84. PARFÉ TORTA

Biskvit: 4 jaja
4 žlice šećera
4 žlice brašna
4 žlice ulja
1 pecilini prašak
10 dkg oraha - ako imaš

Parfe krema - vanilija
3 dcl mlijeka - zakipi
4 žumanjka
15 dkg šećera
3 vanilin šećera
15 g želatine ili v. žlica i ½
3 slatka vrhnja
tropsko voće

} miksaj

Parfe krema - čokolada
3 dcl mlijeka - zakipi
12 dkg šećera
4 žumanjka
20 dkg čokolade - otopi
15 g želatine ili v. žlica i ½
3 slatka vrhnja
tropsko voće

} miksaj

Postupak:

Ispeci biskvit u posudi veličine 4 do 5 l. Napravi preljev od jednog cijelog jajeta, jedne žlice šećera, malo ruma (po ukusu), te dobro razmuti i dodaj čokolade po želji (ne previše da preljev ne bi bio pregust), te miješaj na laganoj vatri dok se čokolada ne otopi. To ohladi i prelij po hladnom biskvitu.

Nakon toga kuhaj kremu (za kremšnite) koja se sastoji od:

11 mlijeka (oduzmi 3 do 4 dcl i ostalo skuhaj u posudi s debljim dnom da se krema kod kuhanja ne zagori)

6 bjelanjaka
10 dkg šećera
6 žumanjaka
6 dkg mekanog brašna
7 dkg šećera
1 vanilin šećer
1 jušna žlica gustina navrh

Dok se mlijeko hladi, istuci snijeg od 6 bjelanjaka, te utuci 10 dkg šećera. Stavi u posudu za miksanje 6 žumanjaka i 8 dkg šećera koje miksaj do gustoga. Nakon toga dodaj brašno i vanilin šećer (bez prestanka miksanja) i razređuj s nekuhanim mlijekom. Dobro izmiksaj. Stavi posudu s većim dijelom mlijeka na vatru te uz miješanje ulij to u mlijeko. Miješaj po dnu (najbolje sa žicom za tučenje snijega) i kad zakipi kuhaj 4 - 5 minuta. U vruću kremu umiješaj snijeg i stavi vruću kremu na hladan biskvit. Nakon toga posudu dobro protresi da krema sjedne.

Namoči želatinu s 5 žlica mlake vode. Ostavi stajati najmanje 5 minuta, te za to vrijeme očisti voće i posloži po hladnoj kremi od kremšnita.

Parfe krema:

U kipuće mlijeko ukuhaj izmiksane žumanjke, šećer i vanilin šećer. Odmah smanji vatru na minimum i miješaj još 10 minuta (ne smije zakipiti). Skini s vatre i dok je vruće umiješaj otoplenu želatinu. Miješaj dok se ne ohladi. Dok se krema hladi napravi šlag od 3 slatka vrhnja (bez šećera).

Polagano umiješaj kremu u šlag te izlij na voće. Posudu malo protresi i zagladi površinu. Stavi tortu u duboko zamrzavanje najmanje 3 sata. Najbolje je ostaviti tortu u zamrzivaču preko noći. Tortu izvadi najmanje 3 sata prije upotrebe. Nakon prvih pola sata odvoji nožem tortu od posude te ju istresi i vrati na pladanj. Nakon tri sata torta mora biti u običnom hladnjaku te poslužuj hladno. Ukrasi po želji.

P.S. Ako izbacimo želatinu i masu zamrznemo dobili smo odličan sladoled.

85. KREMŠNITE 1

1l mlijeka
6 jaja
12 dkg brašna
15 dkg šećera
1 vanilin šećer
1 LEDO lisnato tijesto

Postupak:

8 dcl mlijeka
7 dkg šećera
1 vanilin šećer

} kuhati

Izmiješati 6 žumanjaka, 8 dkg šećera, zatim dodavati naizmjenice 12 dkg brašna i 2 dcl hladnog mlijeka. U kipuće mlijeko (8 dcl) dodati žutu smjesu. Kuhati na laganoj vatri uz stalno miješanje. Kad se zgusne još 5 minuta miješati. Maknuti s vatre i u kipuću smjesu dodati snijeg od 6 bjelanjaka i lagano izmiješati s kuhačom. To se izlije na kore. Kad se tijesto razvalja izpikati s viljuškom.

86. JUICE

1 kg naranči - oguliti

Koru kuhati s malo vode 15 minuta. Nakon što se ohladi izmiksa se kora i srednji dio naranče. Zatim se uz miješanje kuha 15 do 30 minuta. Dodati 6 dkg citrikuma (ekstrakt limuna u prahu) i ostaviti 48h poklopljeno da stoji. Uzeti 9 l vode i prokipiti s 1 kg šećera te u ohlađeno umiješati gornju mješavinu.

87. ODREZAK "BARUN TRENK"

60 dkg svinjetine od buta

4 dkg kulena

1 tvrdo kuhano jaje

4 žlice ulja

ajvar

20 dkg šampinjona

sol, češnjak

2 žlice kiselog vrhnja

ljuta papričica, vino po želji, peršin

1 žlica gustina

1 žlica Vegete

Pripremiti 4 odreska i malo ih natuči. Premazati ih ajvarom, staviti sa svake strane po dvije šnite kulena i četvrtinu jajeta. Odreske savij i pričvrsti čačalicom. Savijene odreske malo posoliti i prepržiti sa svih strana. Dodati ljutu papričicu i dolijevati vodu po potrebi, pa dinstati dok ne omekšaju. Izvaditi ih na tanjur kao i paprike, a na preostaloj masnoći prepržiti šampinjone, dodati češnjak, vegetu i doliti vode. Vratiti odreske i neka se još zajedno pirja. Pod kraj dodati po želji malo vina, vrhnje u koje je umiješan gustin (ako je prerijetko) i posipati peršinom.

Poslužiti uz kuhani slani krumpir ili pire krumpir i kuhano povrće.

88. PITA OD KOKOSA S JABUKAMA

- 45 dkg brašna
- 1 cijeli margarin
- 4 žumanjka
- 15 dkg šećera
- 1 prašak za pečenje

Umijesi. Tijesto podijeliti u dva dijela. Jedan dio staviti u protvan i namazati pekmezom. Na pekmez staviti prodinstane jabuke, 4 do 5 komada (na margarinu s malo limunovog soka). Snijeg od 4 bjelanjka izmiješati s 15 dkg šećera i 15 dkg kokosa i to staviti preko jabuka. Drugi dio tijesta naribati po kolaču (na ribež za jabuke). Staviti peći.

89. GUSARSKI BROD

- 40 dkg ramsteka bez kosti
- 8 dkg šunke
- 8 dkg kiselih krastavaca
- sol, papar, senf, ulje za prženje
- 4 kriške bijelog kruha
- 1 jaje
- 6 dkg pršuta
- 4 šparoge iz konzerve
- 10 dkg sira ementalera
- 8 kom maslina
- Vegeta

Ramstek narezati na četiri deblja odreska pa svaki dobro istući batom. Posipati Vegetom, premazati senfom i na svaku polovicu stavi šunku narezanu na rezance i ribane krastavce. Zatim odreske preklopiti i učvrsti čačkalicama i peći na roštilju ili u tavi na malo ulja.

Kriške kruha umočiti u umučeno jaje i popržiti na ulju. Šparoge umotati u ploške pršuta pa ih kratko popržiti na masnoći. Na kriške prženog kruha staviti meso, na meso staviti šparoge, a na vrh nabosti štapić od ražnjića na koji staviti tanke kriške sira te masline na jednu i drugu stranu. Na ugrijani pladanj lijepo složiti prilog od povrća, riže i krumpira i na to poredati brodice od mesa. Između mesa staviti polovicu ljuske od jajeta napunjenu alkoholom (konjak) i zapaliti. Zapaljenim alkoholom prelići jelo onog trena kad se stavlja na stol.

90. LELITA PITA

25 dkg brašna
10 dkg šećera
15 dkg margarina
1 vanilin šećer

1. fila

15 dkg oraha }
12 dkg šećera } povlažiti rumom

2. fila

½ kg sira (svježeg)
25 dkg šećera
2 žlice griza
1 vanilin šećer
snijeg od 4 bjelanjaka

U protvan staviti jedan dio tijesta. Na tijesto staviti 1. filu te na nju 2. filu i na kraju ostatak tijesta. Peći na umjerenj vatri.

91. PRINCEZ UŠTIPCI

1 dcl vode
1 dcl ulja
prstovet soli } zakipteti te

po malo dodavati **12 dkg oštrog brašna** te lagano miješati (kao žgance) oko 5 minuta. Ohladiti! U ohlađenu smjesu dodati **4 jaja** (jedno po jedno). Prvo staviti jedno jaje i to dobro umiješati na žgance. Kad je jaje nestalo tek onda dodati drugo. Protvan premazati margarinom. Ako su jaja prevelika masa može biti premekana. Poželjno je da su sva jaja iste (srednje) veličine. Na vlažiti ruke te među dlanovima napraviti kuglice veličine oraha. Staviti kuglice na protvan u većim razmacima, oko 4 do 5 komada. Prije pečenja pećnicu zagrijati na 125 do 150°C (ako jako peče, peći tako dugo dok se ne iscijedi sva masnoća - moraju biti suhe). Prerezati horizontalno na polovice.

Fila:

20 dkg kristal šećera

2 cijela jaja

2 žumanjka

Dobro izmiksati, dodati **8 dkg brašna** u tu masu. **4 dcl mlijeka** kuhati i dodati **1 vanilin šećer**. Od preostala 2 bjelanjka istući čvrsti snijeg. Kad se dobro izmiksa i kad mlijeko zakipi izlijati masu u mlijeko i stalno miješati dok se ne zgusne. Maknuti s vatre i u vruću masu umiješati čvrsti snijeg. U tu kremu dodati **malo ruma** i **malo korice od limuna**. Posebno napraviti **šlag od slatkog vrhnja** (ne iz vrećice).

Na donju polovicu stavi kremu, pa šlag te na kraju poklopac.

92. VIDA KOLAČ

2 jaja izmiješati s 2 dcl šećera. U dobro izmiješano dodati:

1 dcl mlijeka

1 dcl ulja

1 dcl brašna

1 prašak za pecivo

2 dcl mljevenih oraha

2 dcl griza

4 naribane jabuke

Protvan premaži i peci, a kada se ohladi filati.

U 3 dcl ($\frac{1}{2}$ l) mlijeka dodati 10 dkg šećera i zakuhaj. Kad zakipi dodaj puding od vanilije. Kad je mlačno dodaj 10 (15) dkg margarina. Posuti mljevenim orasima. Pečeno tijesto navlažiti s razrijeđenom rumovom aromom.

93. KAUBOJSKI GRAH

$\frac{1}{2}$ kg junetine ili svinjetine za gulaš

2 glavice luka

2-3 mrkvice

1 lovorov list

peršin, celer, malo papra i paprike po ukusu

sol, rajčica

Meso se izreže na kockice i stavi malo prodinstati na luku i ostalom povrću, zatim se stavi grah i sve zalije toplom vodom, te kuhati. Kad je kuhano napraviti "tanku" zapršku i staviti dosta rajčice.

94. MARGITA ŠTANGICE

Istući snijeg od 6 bjelanjaka, u to utući 20 dkg šećera, izmiješaj s 20 dkg mljevenih oraha, 2 žlice brašna i ½ praška za pecivo. Margarinom premazati lim, posipati s krušnim mrvicama (prezli) i peći na laganoj vatri 150°C 15 do 20 minuta. Ostaviti na limu dok se ne ohladi.

Fila:

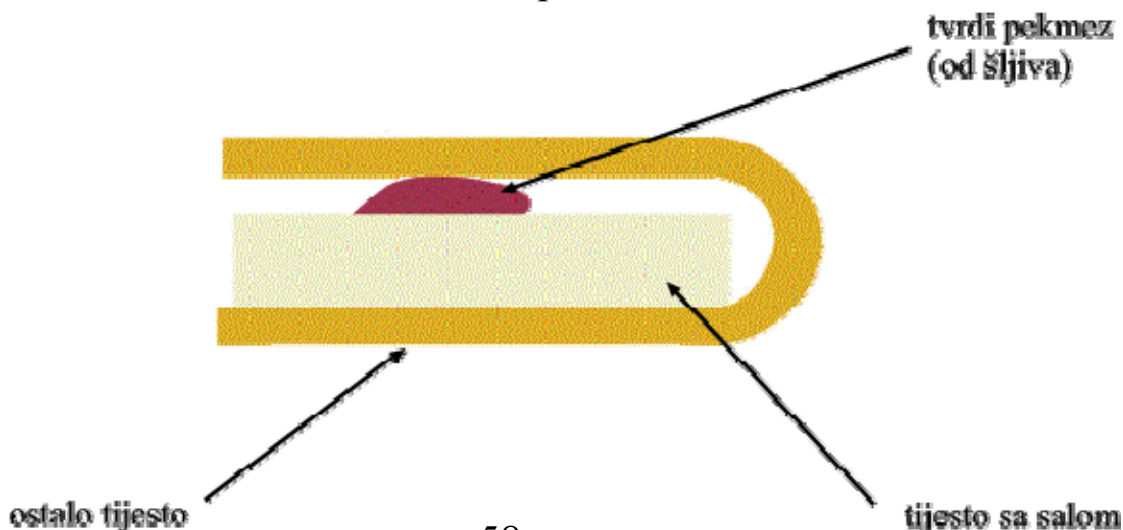
6 žumanjaka
25 dkg šećera
10 dkg margarina
10 dkg čokolade
malo ruma

Prokuhati na laganoj vatri i prelići po tijestu. Rezati na štangice. Kod serviranja na vrh staviti Šlag. Umjesto šlaga može se staviti filu iz recepta Draškov kolač (str. 60).

95. SALENJACI

½ kg brašna
25 dkg sala
1 germa

Odvojiti 16 dkg brašna i zamijesiti sa salom. U ostalo brašno staviti malo soli, šećera, 2 žumanjka, jedno cijelo jaje i s mlakim mlijekom zamijesiti mekano kao za buhtle. Ostaviti da se digne. Razvaljati jedno i drugo, te narezati na kvadratiće. Složiti po slici:



96. TORTA OD LJEŠNJAKA

6 žumanjaka

21 dkg šećera u prahu

21 dkg lješnjaka (oguljenih, proprženih, samljevenih)

snijeg od 6 bjelanjaka

Krema:

3 cijela jaja

15 dkg šećera kuhati na pari dok se ne zgusne i dodati

10 dkg čokolade

u hladno 10 dkg margarina

97. PITA OD ORAHA S BISKVITOM

Prhko tijesto

25 dkg margarina

35 dkg brašna

12 dkg šećera

2 cijela jaja

rum, malo mlijeka

Biskvit:

5 žumanjaka

15 dkg šećera

10 dkg brašna

5 bjelanjaka (kao snijeg)

vanilin šećer za posipanje

Nadjev:

20 dkg oraha

20 dkg šećera

10 dkg groždica

1 dcl mlijeka

rum

Najprije se umijesi prhko tijesto pa se razvalja na veličinu tepsije i stavi se peći. Kad je na pola pečeno izvadi se iz pećnice, ohladi se, namaže nadjevom i prelije biskvitnom smjesom i ponovo stavi peći. Kad je pečeno, izreže se na četvorine i posipa vanilin šećerom.

Za nadjev se orasi očiste, samelju ili sitno nasjeckaju, izmiješaju sa šećerom, preliju vrućim mlijekom, dodaju groždice i rum po ukusu.

98. DRAŠKOV KOLAČ

20 dkg brašna
17 dkg šećera
3 žumanjka
2 žlice kakaoa
1 šalica mlijeka
1 dcl ulja
1 prašak za pecivo
1 žličica cimeta
limunova korica

Fila:

3 bjelanjka
2 dcl šećera
2 jabuke zapečene (pirjane) umiješamo još vruće u tvrdi snijeg

Glazura:

3 rebra čokolade
3 žlice šećera
1 žlica mlijeka
maslac

Umijesiti tijesto, peći na 180°C. U međuvremenu istući bjelanjke sa šećerom pa umiješati naribane jabuke. Time nafilati pečeno tijesto. Ostaviti da se malo posuši. Preliti glazurom smiješanom na pari.

P.S. Nadjev je pogodan za pjenu u šalici koju glaziramo čokoladom.

99. KOLAČ OD JOGURTA

Mjera je jogurtova šalica.

2x šećer

4x brašno

2 praška za pecivo

4 jaja

2x jogurt

2x ulje

2 vanilin šećera

šaka rozina

P.S. Masu možemo podijeliti na dva dijela. U drugi dio stavimo 3 žlice čokolade i napravimo mramorni kolač.

100. ŠPIKANA GOVEDINA

1 ½ ÷ 2 kg govedine (ili junetine) od buta

5 ÷ 10 dkg sušene/dimljene slanine (hamburger)

2 glavice luka (veće)

2 ÷ 3 mrkve

1 vezica peršina i celera

2 ÷ 3 lovorova lista

2 ÷ 3 češnja češnjaka

1 ÷ 2 dcl crnog vina

pire od rajčice (oko 2 dcl)

sol i papar

Meso posoliti i popariti po ukusu. Narezati slaninu i češnjak na tanke listiće i napikati meso sa svih strana. Luk narezati na kolutiće i lagano pržiti na masnoći. Zatim se u istu posudu stavi pržiti napikano meso. Kada se sa svih strana zaprži izvaditi ga van. Mrkvu narezati na kolutiće i propržiti. Zatim se doda, peršin, celer, rajčica, lovor, luk i ostale mirodije. Stavi se peći dok meso ne postane mekano.

Pečeno meso rezati na tanke ploške - složiti na lim. Povrće se propasira i napravi se umak. Umak prelići preko mesa i još jedanput prokuhati u pećnici. Po želji, u gotov umak dodati vrhnja za kuhanje.

101. KREMA OD ČOKOLADE

½ l mlijeka
20 g bijelog brašna
50 g šećera
4 štange čokolade

Uliti zaslađeno mlijeko u posudu i staviti na štednjak. Čokoladu izribati i razmutiti u malo mlijeka, također i brašno. Kad mlijeko zavrije usipati razmućenu čokoladu i brašno. Sve se dobro promiješa i kuha na laganoj vatri dok se ne zgusne. Sipati u čaše te kad se malo ohladi staviti u hladnjak. Prije služenja ukrasiti šlagom.

102. MEKSIKANCI

40 dkg telećih odrezaka **ili** svinjske pečenice
grančica ružmarina
maslac, ulje, sol

Nadjev:

2 kriške kuhanog mesa
2.5 dkg kuhane šunke
2.5 dkg salame
2.5 dkg parmezana
1 jaje
sol, muškati oraščić, suho bijelo vino

Fino samljeti kuhano meso, šunku, salamu, dodati sir, sol, muškati oraščić i jaje pa sve dobro promiješati. Istući odreske mesa, pa ih premazati namazom mljevenog mesa, zaviti ih i svaki učvrstiti čačkalicom. Zagrijati na vatri žlicu ulja i 2.5 dkg maslaca i pržiti zavitke dok ne porumene sa svih strana. Tada ih poškopiti vinom i pustiti da na jakoj vatri vino brzo ispari. Neka se pirjaju neko vrijeme dok ne dobiju lijepu smeđkastu boju.

Poslužiti ih tople s pire krumpirom **ili** kuhanom rižom.

103. SACHER PITA

15 dkg putra
13 dkg šećera
4 žumanjka } miješati

dodati

10 dkg mljevenih oraha
5 dkg čokolade
snijeg od 2 bjelanjaka

Sve izmiješati i peći u zagrijanoj pećnici na 200°C do 30 minuta. Hladni kolač premazati jako tanko s pekmezom od marelica. Na to dođe glazura od čokolade. Može se po pekmezu posipati mljevenim (ili kosanim) orasima.

104. ŠNICLI OD RIBE

Staviti **ribu** u kipuću vodu da malo prokipi (5 ÷ 10 minuta). Odvojiti meso od kostiju i samljeti. Također samljeti i **crvenog luka**, **malo mekšanog kruha** i **peršina**. Sve dobro izmiješati i dodati **1 ÷ 2 jajeta**, **bibera** i **Vegete**. Oblikovati šnicle i uvaljati u krušne mrvice. Peći.

Ako je masa rijetka prije pečenja, dodati malo krušnih mrvica i izmiješati.

105. "MARCIPAN" KOCKE

Tijesto I

15 dkg maslaca

15 dkg oraha

snijeg od 5 bjelanjaka

7.5 dkg brašna

dobro se izmiješa i peče

Tijesto II

5 žumanjaka

15 dkg šećera se izmiješa i kad je prva masa skoro gotova, premaže se i još malo peče na laganoj vatri.

Krema:

15 dkg mljevenih oraha

15 dkg šećera skuhati s malo mlijeka. Kad se smjesa ohladi doda se izrađeni (izmiksani) cijeli maslac. Premaži kolač kremom i posipaj mljevenim orasima. Ostavi 2 dana na hladnom mjestu.

106. ODRESCI OD ČOKOLADE

3 cijela jaja izmiksati s 1 žlicom šećera, dodati 13 žlica ulja, 10 žlica mlijeka, 13 žlica brašna, 1 prašak za pecivo. Sve se izmiješa i peče i dobijemo žuti biskvit. Za smeđi biskvit je sve isto samo se doda 1 žlica čokolade u prahu ili kakao. Smeđi biskvit se ispeče i izmrvi. U njega se iscijedi sok od 4 naranče i stavi 4 žlice pekmeza (marelica). Sve se izmiješa i stavi na žuti biskvit. Gore glazura od čokolade.

107. PITA OD ČOKOLADE

25 dkg brašna
25 dkg margarina
1 žumanjak
4 žlice vode

To se dobro izmiješa i stavi na hladno mjesto $\frac{1}{2}$ sata. Zatim se podijeli na dva dijela i izvalja na veličinu protvana. Jedno tijesto staviti na dno, nafilati i poklopiti s drugim.

Fila:

5 žumanjaka
20 dkg šećera
1 vanilin šećer izmiješati i dodati
14 dkg ribane čokolade
8 dkg mljevenih lješnjaka
sok od 1 limuna
snijeg od 6 bjelanjaka

Peći!

108. KOCKE OD LJEŠNJAKA (teta Mira)

Od 6 bjelanjaka napraviti snijeg i dodati 20 dkg kristal šećera te miješati dalje. Zatim dodati 20 dkg mljevenih lješnjaka. Lješnjake treba prethodno cijele malo propržiti i među prstima oljuštiti. To sve izmiješati i staviti peći na protvan prethodno namazan i posut brašnom. Ispeći!

Nadjev:

6 žumanjaka

20 dkg šećera u prahu

10 dkg čokolade



miješati na pari dok ne postane gusto

Posebno izmiksati 20 dkg putra te pomiješati s gornjim sastojcima i sve zajedno preliti u protvan na polupečeno tijesto. Staviti ponovo u pećnicu da se lagano dopeče 10 do 15 minuta. Na vrh staviti čokoladnu glazuru. Hladno rezati na kocke.



109. LONDONERI II

Tijesto:

35 dkg brašna

18 dkg putra

3 žumanjka

14 dkg šećera

malo praška za pecivo

malo korice od limuna

malo vode - ako je potrebno

Nadjev:

25 dkg mljevenih oraha

20 dkg šećera

4 žlice ruma

pikantni pekmez

snijeg od 3 bjelanjka

Tijesto se umijesi i stavi peći. Ne peče se do kraja. Kad se lagano zarumeni, izvaditi ga iz pećnice i još vruće namazati pekmezom. Orasi, rum i pola šećera se zatim posipa po pekmezu. Na kraju se stavi snijeg i druga polovica šećera. Vratiti u pećnicu i peći na niskoj temperaturi dok se lagano ne zarumeni. Vruće razrezati. Hladi se na sobnoj temperaturi.

110. KOLAČ S ORASIMA

16 dkg maslaca
16 dkg šećera (10 dkg)
16 dkg oraha
6 dkg brašna
5 bjelanjaka

} peći 35 minuta na 150°C

Maslac i šećer dobro izmiješati, dodati brašno, orahe i sve zajedno pomiješati te na kraju dodati snijeg

Fila I:

5 žumanjaka
16 dkg šećera
2 velike žlice brašna

} sušiti 15 do 20 minuta na 100 do 125°C

Pjenasto umiješati i zaliti na već prije pečeno tijesto. Sve zajedno staviti ponovo u pećnicu na laganu vatru da se osuši.

Fila II

25 dkg oraha
16 dkg šećera (10 dkg)
6 dkg maslaca
1 dcl (šalica) mlijeka
1 vanilin šećer

Orahe i šećer pofuriti vrućim mlijekom, a u mlakoj fili otopiti maslac i sve zajedno lagano namazati na prethodno pečeno tijesto i filu I te ostaviti vani da se ohladi. Na vrh posipati još malo mljevenih oraha. Rezati tek drugi dan kad se potpuno stisne. Može se rezati čašom u obliku mjeseca.

111. JELENINE KOCKE

1 omot lisnatog tijesta - razvaljati i ispeći na okrenutom limu

Tamno tijesto:

5 jaja

20 dkg šećera

8 dkg oraha

1 prašak za pecivo

4 žlice brašna

Krema:

5 dcl mlijeka

5 žlica gustina ili glatkog brašna - kuhati

Posebno tući 20 dkg šećera u prahu s 30 dkg margarina te na kraju sve zajedno promiješati kad je mlijeko i brašno hladno.

- lisnato tijesto

- krema

- biskvit

- krema

- lisnato tijesto

112. KOLAČ NA METRE

4 žumanjka
24 dkg šećera
1.5 dcl ulja
1.5 dcl vode
25 dkg brašna
1 prašak za pecivo
4 bjelanjka za snijeg

Izmiješati smjesu te ju podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti 2 male žlice kakaoa. Uliti smjese u dva kalupa. Ispeći prvo svjetliji, pa tamniji dio.

Krema:

8 dcl mlijeka
25 dkg šećera
2 pudinga od vanilije
2 žumanjka

To ukuhati te kad se ohladi dodati 25 dkg dobro izmiksano **putra**. Izrezati na komade po dužini. Slagati naizmjenično svijetli dio, kremu, tamni dio. Na kraju ostatkom kreme premazati kolač izvana te preko toga preliterati glazurom od čokolade.

P.S. Po tijestu se može staviti kuhano voće. Tijesto je pogodno za mramorni kolač.



113. MAK ŠNITE

14 dkg maslaca
17 dkg šećera
5 žumanjaka
7 dkg mljevenih oraha
17 dkg maka
malo cimeta
korica i sok od limuna
snijeg od 5 bjelanjaka

Sve dobro izmiješati te polako peći na 150 do 175°C oko 30 do 40 minuta. Kada je gotovo staviti gore glazuru od čokolade.

Glazura:

6 dkg šećera
3 velike žlice vode
3 štange čokolade
ukuhati te kad je kuhano dodati
5 dkg putra
malo ulja

Protvan dobro namazati uljem i posuti brašnom. Kada je pečeno izrezati pa ukrasiti.

114. KARUZO ŠNITE

14 dkg putra
14 dkg šećera
10 dkg čokolade
7 dkg brašna
4 žumanjka
10 dkg oraha (ili mak ili kokos)

Umijesiti te dodati snijeg od 4 bjelanjka. Ispeći i rezati na šnite.

115. KIFLI

½ kg putra
80 dkg brašna
malo soli
2 žlice šećera
malo mirisa od limuna (korica)

To sve dobro izmiješati rukama (predrobiti) zatim se doda

2 žumanjka
1 cijelo jaje
2 dkg germe (rastopljene u malo mlijeka).

S time umijesiti tijesto na tvrdo. Filati s orasima, makom, sirom, ... te peći.

116. JULKA ŠNITE

Jedno lisnato tijesto ispeći (prethodno dobro izpikati s vilicom), a drugo sirovo staviti na protvan, dok se napravi biskvit.

Biskvit:

5 žumanjaka
25 dkg šećera
2 čepa ruma

dodati:

5 žlica oštrog brašna
 $\frac{3}{4}$ praška za pecivo
10 dkg lješnjaka ili oraha uz malo kakaoa
od 5 bjelanjaka snijeg

Tu masu izlij u protvan i zajedno peći, a kad je hladno namaži finim pekmezom pa stavi **kremu**:

$\frac{1}{2}$ l mlijeka
2 vanilin šećera
5 žlica oštrog brašna

To skuhati i u hladno umiješati 20 dkg margarina. Poklopiti s pečenim tijestom. Ohladiti u hladnjaku i drugi dan rezati na štangice.

117. TRIGLAV KOLAČ (od keksa)

- ½ kg keksa
- 25 dkg margarina
- 20 dkg šećera u prahu
- 2 žumanjka
- 3 rebra rastopljene čokolade

Kekse močiti u crnu kavu s rumom i slagati jedan red keksa pa jedan red pripremljene kreme. Ukrasiti čokoladnim mrvicama.

118. KOLAČ ZA IZLITI

- 2 jaja
 - 2 žlice masti
 - 4 žlice šećera
 - 2 žlice pekmeza
 - 2 žlice mljevenih oraha
 - 8 žlica brašna
 - 9 žlica mlijeka
 - 1 cijeli prašak za pecivo
 - 1 vanilin šećer
- Sve izmiješati, izliti u protvan i ispeći.

119. KARUZO PLOŠKE

25 dkg maslaca

14 dkg šećera

4 žumanjka

10 dkg mljevenih oraha

10 dkg ribane čokolade

2 žlice kakaoa

7 dkg brašna

od 4 bjelanjka čvrsti snijeg

Čokoladna glazura.

Postupak:

Maslac dobro izmiješati. Dodati šećer te ih skupa umutiti u pjenastu masu. Masi dodavati jedan po jedan žumanjak i nastaviti miješati. Kada je masa dobro pjenasta, dodati joj čokoladu, orahe i brašno. Lagano umiješati snijeg. Masu izvući na namazan i brašnom posut lim. Peći na laganoj vatri (125 - 150°C) oko 40 do 45 minuta i još vruće preliteri čokoladnom glazurom. Kada se glazura stisne rezati na štangice.

120. RUM ŠNITE

6 žumanjaka
20 dkg šećera
15 dkg putra
14 dkg mljevenih oraha
2 žlice kakaoa
1 prašak za pecivo
1 dcl mlijeka
do 6 bjelanjaka snijeg

Izmiješaj i peci. Kad je pečeno prelij s:

20 dkg šećera
2½ dcl vode

kuhati i kad je kuhano dodaj

1½ dcl ruma

Tuci na pari:

1 jaje
7 dkg šećera
7 dkg čokolade
7 dkg putra

Prelij preko ohlađenog tijesta.

121. ŠVEDSKE KOCKE

Žuto tijesto:

25 dkg brašna
16 dkg šećera
4 žumanjka
2 dcl mlijeka
2 male žličice praška za pecivo

ili

4 jaja
30 dkg šećera
10 žlica vode
20 dkg brašna
½ praška za pecivo

Bijelo tijesto:

4 bjelanjka miksaj u čvrsti snijeg i umiješaj
25 dkg šećera u prahu
1 vanilin šećer

Prije pečenja posipati lješnjacima.

Ispeći obje mase svaku za sebe (180°C 15 do 30 minuta). Izmiksaj 4 dcl slatkog vrhnja i namaži po žutom tijestu. Poklopi s drugom polovicom tako da lješnjaci budu odozgo. Glazirati čokoladom.

122. EUROKREM

Prokuhati:

4 dcl vode
25 žlica šećera

Kad se ohladi u još mlako dodati:

½ margarina
25 žlica mlijeka u prahu

Masu prepoloviti za bijelo i smeđe. U bijelo - 2 vanilin šećera, u smeđe - 2 žlice kakaoa

123. CRVENKAPICA

Biskvit:

5 žumanjaka
20 dkg šećera

Zajedno izraditi, dodati

10 dkg margarina
1 kiselo vrhnje
10 žlica brašna
1 prašak za pecivo
5 bjelanjaka izmutiti u snijeg i lagano umiješati

Zapeče se na par minuta i nakon toga se dodaju višnje (količina po želji). Peći do kraja na 220°C

Krema:

75 dkg svježeg sira
4 žlice šećera
6 listića želatine
(staviti u mlaku vodu 5-6 minuta, prvo pomiješati s malo sira, a zatim umiješati u ostatak)
3 dcl tučenog slatkog vrhnja

Preljev:

3-4 dcl soka od višanja
4 žlice šećera
2 preljeva za torte

124. DVOBOJNE KOCKE

4 velike oblatne
8 jaja
1 kutija plazma keksa
10 dkg oraha
20 dkg kristal šećera
20 dkg šećera u prahu
25 dkg maslaca
3 vanilin šećera
malo ruma
10 dkg čokolade
nekoliko kapi ulja

Postupak:

Istući čvrsti snijeg od bjelanjaka, umiješati kristal šećer i tući dok se šećer otopi. Umiješati mljevene kekse i orahe. Za drugu kremu umiješati žumanjke sa šećerom u prahu i vanilin šećerom. Umiješati izrađeni maslac, te zajedno miješati da postane pjenasto. Svaka krema nalazi se u svojoj posudi. Hrapavi dio oblatne navlažite razvodnjenim rumom. Na prvi list staviti polovicu smeđe kreme, metnuti drugi list, navlažiti ga rumom te namazati žutom kremom i tako redom. Posljednji list okrenuti glatkom stranom prema gore. Preliti ga otopljenom čokoladom i uljem. Neka odleži najmanje dva dana.

125. MOKA TORTA OD KEKSA

1 kutija keksa Petitt Buerre
3 žumanjka
15 dkg šećera
20 dkg maslaca
3 žlice instant kave
5 dkg mljevenih lješnjaka
2 žlice ruma
3 dcl tučenog slatkog vrhnja
malo mljevene kave za ukras

Postupak:

Na pari kuhati žumanjke sa šećerom. Dobro miješati dok se kuha. Kada se smjesa zgusne, maknite je sa štednjaka, umiješajte maslac narezan na listiće, zatim žličicu instant kave i lješnjake. Preostalu instant kavu otopite u 1 dcl vruće vode i dodajte rum. Time natopite kekse. Slagati kekse u redove, a svaki red premazati ohlađenom kremom. Njome namazati tortu i izvana, pa stavite u hladnjak nekoliko sati. Idući dan premazati tortu tučenim slatkim vrhnjem i posipati mljevenom kavom.

126. KASATO

1 margarin
20 dkg izmljevenih Petitt Buerre keksa
20 dkg šećera u prahu
10 dkg narezanih groždica
10 dkg žele bombona
1 cijelo jaje
2 žlice ruma

Gornja smjesa se dobro izmiješa i stavi u kalup te u hladnjak. Dan kada se koristi može se prelići i čokoladnom glazurom.

127. ZAGREBAČKA PITA

30 dkg brašna
10 dkg šećera
15 dkg margarina
1 jaje
1 prašak za pecivo
mlijeka po potrebi (1 - 2 žlice)
2 žlice kakaoa

To sve skupa zamijesiti i podijeliti na dva dijela te razvaljati. Peći na brašnom posipanom limu.

Krema:

11 mlijeka
6 žumanjaka
6 žlica šećera
6 žlica brašna

Žumanjke izmiješati sa šećerom, zatim dodati postepeno brašno. Dodati mlijeka da je tekuće. Ostalo mlijeko zakipiti te ukuhati kremu (postupak kuhanja kremšnita). Kad je kuhana ohladiti je.

Izradimo:

1 ½ margarin
2 vanilin šećera
limunov sok

Kad je krema hladna, postepeno se dodaje izrađen margarin, stavi na prvi sloj tijesta, pokrije drugim. Na to se stavlja **bijela glazura**:

6 bjelanjaka
18 žlica šećera
malo limunovog soka (po potrebi)

Tući na pari dok se ne stvrdne.

Polovicu pripremljenog šauma se može dati u kuhanu kremu.

128. SRNEĆI HRBAT

15 dkg čokolade
15 dkg margarina
15 dkg šećera
7 dkg oraha
5 dkg brašna
4 jaja
2 žlice mlijeka
2 žličice praška za pecivo
pekmez

Glazura:

15 dkg šećera
3 dkg margarina
3 dkg kakaoa
2 žlice vode

Pjenasto izmiješati margarin, dodati šećer, jaja i rastoplenu čokoladu. Postepeno pomiješati brašno, prašak za pecivo i mlijeko. Na kraju umiješati mljevene orahe. Staviti u namazan rebrast oblik i peći oko 1 sat na 200°C.

U međuvremenu umiješati kakao i šećer s vrelom vodom dok masa ne postane glatka. Zatim dodati rastopljeni margarin. Tom glazurom preliti kolač premazan pekmezom. Ukrasiti bademima.

129. ČOKOLADNA SALAMA

20 dkg čokolade
20 dkg mljevenih oraħa
12 dkg šećera
5 dkg limuna
5 dkg badema
2 žlice ruma
1 jaje
1 vanilin šećer
kristal šećer

Čokoladu razmekšati nad parom. Istući jaje sa šećerom, dodati mljevene oraħe, vanilin šećer, sitno nasjeckani limun i bedeme. U smjesu umiješati razmekšanu čokoladu i poprskati rumom. Zatim na dasci posutoj kristal šećerom oblikovati salamu. Ostaviti preko noći da odstoji u hladnjaku. Nakon toga salamu izrezati na tanke ploške.

130. TORTA OD SIRA

Tijesto:

3 žumanjka
3 žlice hladne vode
1 ½ dcl šećera miješati da se zapjeni
3 bjelanjka
3 žlice hladne vode (½ praška za pecivo)
napraviti snijeg

To se pomiješa i doda 2½ dcl brašna i prašak za pecivo.

Fila:

½l mlijeka
6 žumanjaka
2 cijela jaja
7 pločica želatine
18 dkg šećera
5 dkg groždica

Filu kuhati do vrenja. Ne smije zakipiti! Stalno miješati. Kad se ohladi doda se 25 dkg sira i ½ l tučenog vrhnja i (aroma) ruma.

P.S. Fila odgovara vanilin šarloti.

131. GLAZURA OD LIMUNA

20 dkg šećera u prahu
3 žlice mlijeka
2 žlice limunovog soka

Šećer u prahu preliti vrućim mlijekom i dodati limunov sok. Dobro izmiješati da smjesa bude pjenasta i glatka.

132. GLAZURA OD MANDARINE

35 dkg šećera
3 mandarine
limunova korica

Rastopiti šećer na vatri. Dodati naribanu limunovi koricu i sok od mandarina. Dobro izmiješanu vruću glazuru preliti preko pečenog kolača.

133. HLADNI UMAK OD HRENA

Naribati hren, dodati malo šećera, malo octa, sol i kiselo vrhnje (punomasno - crveno pakovanje "Dukat"). Smiješati i staviti u hladnjak. Može stajati sve dok se ne pojede.

134. SESTRIN KOLAČ

1 kutija keksa Petitt Buerre

1 l mlijeka

5 jaja

17 žlica šećera

5 žlica brašna

2 dcl vode

1 dcl ruma

Umutiti žumanjke s 5 žlice šećera i brašna. Umućenu smjesu staviti u kuhano mlijeko i miješati dok se ne zgusne. Posebno istući čvrst snijeg od bjelanjaka i dodati mu uz neprestano miješanje 6 žlica šećera. Potom 6 žlica šećera prokuhati s vodom i u to umiješati u snijeg. Kekse namakati u rumu i mlijeku. Slagati red keksa pa žuta krema, pa opet red keksa. Na kraju prekriti bijelom kremom. Poslužiti hladno.

P.S. Za podlogu može se koristiti i biskvit od 3 jaja.

135. KUGLICE "CHERRY"

20 dkg oraha
10 dkg čokolade
10 dkg šećera
1 bjelanjak
ušećerene višnje

Umijesiti mljevene orahe, naribanu čokoladu i šećer te dodati malo istučen bjelanjak. Smjesu uzimati žlicom. Od nje oblikovati kuglice tako da se u sredinu stavi ušećerena višnja. Kuglice uvaljati u kristal šećer. Neka preko noći odstoje na zraku.

136. KUGLICE OD SMOKAVA

30 dkg suhих smokava
15 dkg šećera u prahu
5 dkg šećera
1 naranča
1 rebro čokolade

Oprati i posušiti suhe smokve, potom ih samljati i pomiješati sa šećerom u prahu, narančinim sokom i naribanom narančinom korom te naribanom čokoladom. Od dobro umiješane smjese oblikovati kuglice i uvaljati ih u kristal šećer. Neka odstoje preko noći.

137. BAKLAVA S GRIZOM

30 dkg griza
25 dkg margarina
15 dkg mljevenih oraha
10 dkg groždica
3 žlice šećera
2 jaja
½ praška za pecivo

Preljev:

50 dkg šećera
7½ dcl vode
1 vanilin šećer

Pomiješati margarin sa šećerom, dodati jedno po jedno jaje, zatim griz, orahe groždice i prašak za pecivo. Pecite na tihoj vatri. Ispečen kolač izrežite na kocke. Zatim kuhati na laganoj vatri, neprekidno miješajući šećer s vodom 10 minuta. Zaliti kolač mlakim sirupom od šećera.

P.S. Baklava će biti bolja ako se doda 3 žlice meda i sok od jednog limuna.

138. ČUDO TORTA

30 dkg šećera
20 dkg brašna
10 dkg oraha
10 žlica vode
4 jaja
1 naranča
1 prašak za pecivo

Nadjev:

16 dkg šećera
16 dkg oraha
14 dkg maslaca
4 žumanjka
4 dcl slatkog vrhnja

Izmiješati žumanjke sa šećerom, dodavajući žlicu po žlicu vode. U pjenastu smjesu dodati mljevene orahe, brašno, prašak za pecivo, pola naribane narančine korice i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Peći u namašćenom obliku za tortu 30 minuta na 180°C. U međuvremenu pjenasto istući maslac sa šećerom i žumanjcima te dodati mljevene orahe, narančin sok i drugu polovicu naribane korice. Time filati tortu koja je razrezana po pola.

Ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

139. ČOKOLADNI POLJUPCI

20 dkg mljevenih badema
15 (5) dkg vanilin šećera
2 bjelanjka
2 rebra (4 dkg) čokolade za glazuru keksa

Istući čvrst snijeg od bjelanjaka, dodati bademe, vanilin šećer i naribanu čokoladu. Kad je dobro izmiješano, žličicom vaditi i slagati poljupce. Osušiti ih u toploj pećnici.

140. PLOŠKE OD GRIZA

10 dkg griza
10 dkg pekmeza od ribiza
10 dkg mrvica
10 dkg šećera
5 dcl mlijeka
2 jaja
2 dkg margarina

Kad mlijeko prokuha, dodati margarin, šećer i griz uz miješanje. Gustu smjesu izlijati i rastanjiti na oko 1 cm. Ohlađeni griz izrezati na ploške, umočiti u umućeno jaje pa u mrvice i pržiti na vrelom ulju. Pečene ploške posipati šećerom, a na sredinu staviti malo pekmeza.

141. PUNJENE LIGNJE

1 kg lignji

Sitno narezati krakove i jednu do dvije lignje. Dodati:

2 velike žlice mrvica

3 češnja češnjaka (sitno narezanog)

2 žličice kosanog peršina

malo bibera

malo soli

2 žlice vegete

Lignje puniti i zatvoriti s čačkalicom. Peći na tavici 10 minuta na jednoj i 10 minuta na drugoj strani. Posluži s tartar sosom.

142. TARTAR SOS

1 majoneza

1 kiselo vrhnje

malo senfa (po ukusu)

sitno kosanog peršina

sitno kosanog ½ krastavca

malo sitno kosanog luka ili (bolje) češnjaka

143. KOLAČ OD SNIJEGA

7 bjelanjaka
30 dkg šećera
7 dkg brašna
10 dkg kokosa
1 velika oblatna

Krema:

7 žumanjaka
15 dkg šećera
1 žlica kakaoa
1 margarin

Glazura:

10 dkg čokolade
10 dkg margarina

Istući bjelanjke u čvrst snijeg, dodati šećer, kokos i brašno te izliti na oblatnu i lagano peći. Žumanjke istući, dodati šećer, kakao te kuhati na pari dok se ne zgusne, te ohladiti i izmiješati s izrađenim margarinom. Kremu premazati preko pečenog hladnog donjeg dijela te staviti glazuru.

144. KOLAČ S JABUKAMA

4 žumanjka
20 dkg šećera
10 dkg margarina izmiksati, te dodati
20 dkg brašna
12 žlica mlijeka
vanilin šećer
prašak za pecivo

Tijesto se peče 15 minuta na 180°C. U međuvremenu pripremite kilogram očišćenih i na kockice izrezanih jabuka. Propirjati ih s 20 dkg šećera i rasporediti po ispečenom tijestu. Na jabuke se stavi tvrdo tučeni snijeg od četiri bjelanjka u koji je umiješano 6 žlica šećera u prahu i sve to zapeći dok snijeg ne porumeni. Šaum u datom obliku je pogodan za omlete i ostale pite.

145. KAKAO ŠNITE

20 dkg brašna
20 dkg šećera
20 dkg maslaca
4 žlice kakaoa
4 žumanjka
1 prašak za pecivo
2 dcl mlijeka

Za premaz:

snijeg od 4 bjelanjka
20 dkg šećera u prahu

Šećer, žumanjak i maslac miješati, dodati zajedno pomiješano brašno i kakao te prašak za pecivo. Peći, te kad je kolač skoro pečen, vadi se i premaže pekmezom i snijegom. Vraća se u pećnicu i na laganoj vatri se ispeče do kraja.

146. KOLAČ OD MAKA

Pomiješa se:

1 šalica brašna

1 šalica maka

1 šalica mlijeka

1 šalica šećera

$\frac{3}{4}$ šalice ulja

2 jaja

1 prašak za pecivo

1 vanilin šećer

korica od limuna

i stavi se peći. Kad je kolač pečen, popraska ga se s rumom.

147. KOLAČ OD JABUKA S PRELJEVOM OD ČOKOLADE

Pjenasto umutiti:

4 žumanjka

1 šalica šećera

od 4 bjelanjka stući snijeg

Pomiješati snijeg sa žumanjcima i šećerom, a zatim dodati:

1 šalicu pšeničnog griza

½ šalice ulja

2 žlice čokolade u prahu

1 prašak za pecivo

5 sitno nastruganih jabuka

1 vanilin šećer

Pouljiti protvan i ugrijati pećnicu na 150°C te peći tijesto oko 30 minuta. Kad je pečeno prelići s:

5 dkg margarina

10 dkg čokolade

148. COCA COLA ŠNITE

5 žumanjka
5 žlica šećera
5 žlica brašna
3 žlice kipuće vode
½ praška za pecivo
snijeg od 5 bjelanjaka

Smutiti i peći.

Fila:

10 dkg margarina
15 dkg šećera u prahu
10 dkg oraha
25 dkg "ALBERT" keksa
4 žlice ruma
2½ dcl Coca-Cole

Glazura:

10 dkg čokolade
8 dkg margarina

149. ČEŠKE KOCKE

14 dkg maslaca
14 dkg oraha ili lješnjaka (mljevenih)
14 dkg šećera
7 dkg brašna
2 rebra čokolade (ili 2 žlice kakaoa)
4 žumanjka
snijeg od 4 bjelanjka

Maslac i šećer dobro izmiješati, zatim dodati žumanjke, te pomalo dodavati ostalo (oraha, čokoladu, zatim po žlicu brašna pa po žlicu snijega) uz miješanje. U brašno pomiješati malo praška za pecivo. Lim namazati maslacem i posipati brašnom. Rezati još toplo na male kockice.

Izrezano prelij ocaklinom:

25 dkg šećera
1 čaša ruma
1 čaša vode

Sve dobro izmiješati i prelij po kolaču. Na sredinu svake kocke stavi polovicu lješnjaka (ili oraha).

150. LEDENA TORTA (Adi)

4 jaja
4 dkg želatine
20 dkg čokolade za kuhanje
1.3 l slatkog vrhnja
14 dkg šećera u prahu
10 dkg margarina
2 vanilin šećera
rum **ili** rum aroma po ukusu

Jaja tuci s margarinom na pari, dodaj u hladnoj vodi rastopljenu želatinu. Smjesu ohladi uranjanjem u posudu s hladnom vodom. Istuci slatko vrhnje te ulij ohlađenu masu od jaja i želatine. Razdijeli na dva dijela.

U jedan dio stavi vanilin šećer i rum. Izlij na biskvitnu podlogu. U drugi dio dodaj rastopljenu čokoladu, dobro izmiješaj i izlij na vanilijevu masu. Ohladi preko noći.

Čokoladu rastopimo s 10 dkg biljne masti **ili** ulja. Drugi dan pokrijemo s biskvitom (debljina rolade), premažemo sa šlagom **ili** kremom za tortu na tanko. Prelijemo s čokoladnom glazurom (10 dkg čokolade i 10 dkg biljne masti **ili** ulja, rastopiti u mikrovalnoj **ili** na pari).

Biskvitna podloga:

6 jaja
11 žlica brašna
9 žlica šećera
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer

Potrebno je ispeći dvije podloge. Jedna za dolje i jedna za gore. Ako radite tortu u okrugloj posudi, biskvit se može napraviti i od 8 jaja i onda je to količina za obje podloge.

151. SACHER TORTA

Tijesto:

14 dkg maslaca

16 dkg šećera

18 dkg čokolade

8 jaja

12 dkg (18 dkg) brašna

3 dkg kakaoa

Fila:

10 dkg marmelade od marelica

glazura od čokolade

Maslac dobro izmiješati, zatim dodati šećer, nakon toga razmekšanu čokoladu (čokolada se nariba prije razmekšavanja), žumanjke (jedan po jedan) i na kraju čvrst snijeg naizmjenice s brašnom.

Kalup za tortu premazati, posipati mrvicama (brašnom) i izlijati smjesu. Tortu peći na temperaturi od 185°C oko 1 sat. Kad se ohladi, razrezati je na pola, premazati tankim slojem marmelade i preliteri pripremljenom glazurom od čokolade.

Napomena: Tortu okrenuti, jer je donja strana ravna i ljepša Sastojci su za kalup promjera 26 cm.

152. NUGAT KOCKE

Sastojci za 12 kocki:

- 8 žumanjaka
- 10 dkg šećera
- 4 bjelanjka
- 8 dkg brašna
- 2 dkg gustina
- 4 dkg kakaoa
- ½ l mlijeka
- 1 omot praška za puding od vanilije
- 2 žumanjka
- 15 dkg šećera
- 25 dkg maslaca
- 10 dkg nugata (eurokrem, nugatino i sl.)
- 10 dkg čokoladne ocakline
- 6 ušećerenih trešanja

Zagrijati pećnicu na 220°C. Miješati žumanjke s 5 dkg šećera da se počne pjeniti, a od bjelanjaka i preostalog šećera istući čvrst snijeg. Izmiješati zajedno. U to prosijati brašno, gustin i kakao. Biskvitno tijesto razmazati na pergament papir i peći 8 do 10 min. na srednjoj prečki.

Ispečeno tijesto iskrenuti na krpu, odstraniti pergament i pustiti da se ohladi. Prorezati ga na tri dijela. Skuhati puding s mlijekom, žumanjcima i šećerom. Neka se ohladi. Miješati maslac da se počne pjeniti, pa mu žlicu po žlicu umiješati puding i omekšani nugat. Nafilati tijesto iznutra i namazati izvana kremom i prelići otopljenom ocaklinom. Narezati na 12 kocki, ukrasiti kremom i trešnjama.

153. MAĐARICE

Tijesto:

30 dkg brašna
½ male šalice praška za pecivo
10 dkg margarina
1 jaje
10 dkg šećera
3 žlice kiselog vrhnja

Krema:

20 (10) dkg šećera
½ l mlijeka
6 dkg brašna
15 dkg maslaca
1 žlica kakaoa
10 dkg šećera
čokoladna glazura

U brašno pomiješano s praškom za pecivo razmrviti margarin. Napraviti jamicu i dodati šećer, jaje i vrhnje, te umijesiti tijesto. Ohlađeno tijesto razvaljati u četiri tanka, jednaka lista. Dobivene listove tijesta peći na okrenutom protvanu na temperaturi od oko 200°C oko 15 minuta pa ih ohladiti. Kremu razdijeliti na tri dijela i premazati listove tijesta, te složiti jedan na drugi. Lagano pritisnuti i na kraju prelići čokoladnom glazurom. Kad se glazura osuši, rezati kolač na ploške.

Krema:

Šećer staviti u posudu i pržiti na laganoj vatri do tamnožute boje. Dobiveni karamel zaliti mlijekom, kratko kuhati dok se karamel ne rastopi, dodati razmućeno brašno, te kuhati dok se ne zgusne. Ovako pripremljenu smjesu staviti hladiti. Maslac sa šećerom i kakaom pjenasto izmiješati i dodati gornjoj smjesi.

154. CRNČEVE GLAVE

4 žumanjka
30 dkg šećera
20 dkg brašna
10 žlica hladne vode
1 prašak za pecivo
10 dkg mljevenih oraha
čvrsti snijeg od 4 bjelanjka

Tući žumanjke i šećer dok ne postane pjenasto, dodati vodu i orahe, a zatim naizmjenice brašno i snijeg. Peći u dosta velikom protvanu. Preko pečenog biskvita iscijediti sok od 1 limuna.

1. krema

½ l mlijeka
3 žlice brašna
20 dkg šećera
5 žumanjaka

Kuhati dok ne postane gusto. Kad se ohladi dodati 15 dkg pjenasto izmiješanog margarina. Na hladni biskvit stavi kremu, a na sve to stavi red petitt buerre keksa namočenih u mlijeku.

2. krema

5 bjelanjaka (snijeg)
16 žlica šećera i
sok od 1 limuna
tući na pari i staviti preko keksa

Preljev:

4 rebra čokolade
1 žlica vode
5 dkg margarina

ili

7 žlica "Kraš Expressa"
3 žlice vode
3 žlice šećera
10 dkg margarina

155. RIŽOTO OD BUKOVAČA

Izdinstati 10 dkg luka, ½ pileta nasjeckati na komadiće te prepržiti na luku 10 do 15 minuta (podlijevati da ne zagori). Dodati 1 žlicu vegete, nasjeckane bukovače (½ kg min.) poklopiti i ostaviti 5 minuta. Dodati 3 dcl riže te lagano kuhati uz dodavanje vode dok riža ne omekša. Dodati 2 češnja češnjaka i šaku peršina.

156. PUNJENE PALAČINKE

25 dkg bijelog mesa - prsa
1 žlica vegete
4 dkg margarina
1-2 kisela krastavca i/ili paprike (može i crvene)
1 dcl kiselog vrhnja

157. SOK OD KUPINA

3 kg voća
1½ l vode
2 limuntusa (ekstrakt limuna)

Kupine izgnječiti i ostaviti s vodom i limuntusom do sutra. Pasirati. Dodati na svaku litru soka kilogram šećera, prokuhati i rashlađeno stavljati u boce.

158. ŽUTE ŠTANGICE

15 dkg margarina
10 dkg šećera
15 dkg mljevenih oraħa
10 dkg brašna
4 bjelanjka

Prvi nadjev:

½ dcl mlijeka
15 dkg mljevenih oraħa
1 vanilin šećer
6 dkg maslaca
2 štangice čokolade

Drugi nadjev:

4 žumanjka
15 dkg šećera u prahu

Pjenasto umutiti margarin sa šećerom, dodati oraħe, brašno i snijeg od bjelanjaka. Masu izliti u namazan i brašnom posut pleħ i peći dok tijesto ne bude zlatno-žute boje. U međuvremenu staviti na štednjak mlijeko sa šećerom da prevrije, dodati oraħe i vanilin šećer. Kada se malo ohladi, masi dodati maslac umočen s rastopljenom čokoladom. Ovim nadjevom filati koru, a odozgo staviti žumanjke umočene sa šećerom u prahu. Vratiti u pećnicu da se uhvati kora. Ohlađen kolač rezati na štangice.

159. RUM ŠNITE II

4 jaja
20 dkg šećera
20 dkg brašna
1 prašak za pecivo
1.5 dcl mlijeka
15 dkg oraha ili 2 žlice kakaoa

Žumanjke mutiti s 20 dkg šećera, dodati mlijeko i postepeno dodavati brašno pomiješano s praškom za pecivo, orahe (mljevene) ili kakao i na kraju lagano umiješati snijeg od 4 bjelanjka. Kada je kolač pečen prelići ga sa slijedećim sirupom:

2 dcl vode kuhati sa
20 dkg šećera dok bude dosta gusto i dodati
1.5 dcl ruma.

Kolač prelići dok je još topao. Kad malo upije, prelići ga s glazurom:
10 dkg čokolade lagano istopiti i u vruću čokoladu dodati
10 dkg maslaca ili margarina izrezanog na listiće.

Na vrh se može staviti voće sa želeom.

160. LJEŠNJAK TORTA

25 dkg prženih lješnjaka
9 bjelanjaka - snijeg
25 dkg kristal šećera
2 jušne žlice oštrog brašna
1 žlica kakaoa
na vrhu noža praška za pecivo

Fila:

9 žumanjaka kuhati na pari sa
9 žlica šećera
1 vanilin šećer
25 dkg izrađenog putra
15 dkg otopljene čokolade ili 10 dkg u prahu

Vanilin šećer, putar i čokoladu dodati u mlaku kremu i još miješati do hladnog da bude što pjenastije.

Pržene lješnjake oljuštiti prstima i samljeti. Napraviti čvrsti snijeg od bjelanjaka u koji dodati šećer i nastaviti miksati. Postepeno dodavati, žlicu po žlicu, mljevene lješnjake s brašnom, kakaom i malo praška i lagano miješati. NE MIKSATI. Peći u namašćenom i brašnom posutom kalupu na temperaturi od oko 150 - 175°C u trajanju od oko 40 - 45 minuta.

Tortu filati, namazati kremom i izvana i posuti mljevenim ili kosanim lješnjacima.

Napomena:

Od date mase dobije se niska torta pa se može povećati s dodatkom ½ mase tijesta, ali kreme ima dovoljno od navedene količine.

P.S. Krema je pogodna za roladu.

161. LANGOŠICE

1 kg brašna
2 jogurta
2 jaja
2 dcl mlijeka
1 kocka germe
1 prašak za pecivo
1 žlica ulja
1 žlica soli

Zamijesiti sve zajedno, dodavati mlijeko po potrebi. PVC vrećicu nauljiti, staviti tijesto u vrećicu i sve zajedno staviti u hladnjak. Nakon jedan sat može se peći. Može stajati tjedan dana.

162. LEPINJICE

2 jogurt
1 žličica soli
1 prašak za pecivo
brašno po potrebi

*1 jogurt
2x brašno
1 prašak za pecivo
2 žlice ulja*

Umijesiti, staviti u hladnjak oko ½ sata. Peći na puno ulja kao krafne.

163. MEDENA PITA

Tijesto:

3 jaja
25 dkg šećera
3 žlice meda

Miješati na vatri dok ne zakuha (ne smije zagoriti). Kada se masa ohladi stavi se u nju

75 dkg brašna
3 žlice masti i
1 žlica sode bikarbone (ili prašak za pecivo) te se zamijesi tijesto.

Tijesto se podijeli u 4 dijela, malo se promijesi svaki dio, razvalja i peče na okrenutom protvanu. Da bi se lakše razvaljalo stavi se u tijesto malo mlijeka. Do pola se razvalja na stolu, a do kraja na plehu. Kore staviti na ravnu plohu.

Krema:

25 dkg šećera
25 dkg maslaca pjenasto miješati uz dodavanje
1 vanilin šećera.

Skuhati 6 dcl kipućeg mlijeka i 8 žlica brašna (brašno se razmuti u nekoliko žlica mlijeka oduzetog od 6 dcl). U ohlađenu smjesu dodaje se maslac i šećer i dobro se izmiksa, podijeli u tri dijela i fila.

Kolač mora odstajati jedan dan. Odozgo se posipa šećerom u prahu. Na gotov kolač staviti širok i težak predmet da stisne kolač.

164. KOLAČ OD MRKVE

3 jaja
3½ dcl šećera
2 male žlice cimeta
1 mala žlica soli
1 vanilin šećer
2½ dcl ulja
5 dcl ribane mrkve (3 velike)
2 dcl kokosa
10 dkg groždica
10 dkg sjeckanih oraha
5 dcl brašna
2 male žlice praška za pecivo

Pjenasto umutiti jaja i šećer, pa sve ostale sastojke redom. Uliti u namazan i brašnom posut kalup za kuglof ili tortu ili u dva veća dugoljasta oblika. Peći na 170°C oko 1h. Ohladiti, istresti iz kalupa i posipati šećerom u prahu. Pečeno premaži marmeladom, glaziraj čokoladom.

165. LEDENO NEBO

7 bjelanjaka
7 žlica šećera
7 žlica brašna

Ispeći i zaliti s
2 dcl mlijeka.

Krema:

7 žumanjaka
7 žlica šećera
6 žlica brašna

Ukuhati u 7.5 dcl mlijeka. U ohlađeno dodati 1 margarin i 1 vanilin šećer. Kremu namazati na biskvit, a na kremu 2 šlag pjene.

166. ABESINCI

14 dkg maslaca
14 dkg šećera
14 dkg oraha
7 dkg brašna (oštrog)
1 rebro krupno ribane čokolade
snijeg od 4 bjelanjka

Sve umutiti i sasuti u podmazani pleh i peći. Pečeno ohladiti i dok je mlako premazati sa šatoom od 4 žumanjka umućena s 7 vrećica vanilin šećera i 7 dkg šećera. Premazati i staviti u pećnicu na laganu vatru (70°C) da se suši. Kada se osuši i ohladi staviti odozgo filu:

10 dkg maslaca
10 dkg šećera
10 dkg oraha koji se prethodno pofure jednom šalicom vrućeg mlijeka
malo ruma

Odozgo posipati orasima ili čokoladom. Po vrhu se može staviti šlag.

167. PIŠINGERI (čokoladne tortice)

Potrebne su veće oblatne i fila:

4 jaja

30 dkg šećera + vanilin šećer

20 do 30 dkg čokolade za kuhanje

2 do 3 šalice (za crnu kavu) mlijeka

ruma po okusu i na kraju

1 margarin

Fila se kuha na pari oko ½h. Ohladiti, dodati margarin i lagano popunjavati oblatne. Složiti tako jednu na drugu dok se ne iskoriste svih pet listova, a potom na gornji staviti nešto široko i teško da se slijepe. Rezati ih drugi dan u obliku kockica ili rombova. Ili ispeći biskvit od 3 jaja i filati kremom.

168. KUGLICE OD SIRA

30 dkg kravljeg sira

5 dkg dimljenog sira

2 trokuta "ZDENKA" sira

1 žlica parmezana

sol, papar

Sve izmiješati, raditi kuglice i močiti ih u crvenu papriku, vlasac i peršin (samo jednu polovicu).

169. KOKOS KIFLICE

20 dkg kokos brašna
20 dkg šećera
½ kg brašna
1 prašak za pecivo
2 jaja
1 margarin
1 dcl kiselog vrhnja

Brašno, margarin, šećer, jaja, prašak za pecivo i vrhnje umijesiti. Ako je premekano dodati još brašna. Oblikovati kiflice i peći. Ne smiju se jako zarumeniti.

170. RAFAELLO KOCKE

Tijesto:

6 bjelanjaka
15 dkg šećera u prahu
3 žlice brašna
20 dkg kokosovog brašna

Tući bjelanjke sa šećerom, dodati brašno i kokos. Peći na laganoj vatri oko 20 minuta.

Krema:

2.5 dcl mlijeka
6 žumanjaka
15 dkg šećera
3 žlice gustina

Kuhati na pari i u mlaku smjesu dodati 20 (30) dkg margarina. Tijesto premazati kremom i nakon 2 sata rezati na kocke. Posuti kokosom.

171. KUGLICE S KREMOM

25 dkg mljevenih oraha
25 dkg šećera u prahu
3 rebra čokolade
1 bjelanjak
3 žlice ruma

Fila:

12.5 dkg maslaca
1 žumanjak
4 žlice šećera u prahu
1 vanilin šećer

Orahe i šećer pomiješati s bjelanjkom, rastopljenom čokoladom i rumom. Masu dobro ujednačiti. Za filu umiješati maslac, žumanjak, šećer i vanilin šećer. Pustiti da se masa stegne i onda raditi kuglice i to tako da se malo smjese rastanji na dlanu, stavi malo file i oblikuje u kuglicu. Uvaljati u orahe ili šećer.

172. KOCKE OD MAKA

Pofuri 25 dkg maka s 4 do 5 žlica prokuhanog mlijeka i 10 dkg šećera. Rashladiti i dodati 7 žumanjaka, 25 dkg šećera, 21 dkg margarina. Dalje dodavati koricu od limuna i naranče, sok od ½ naranče, 2 žlice pekmeza od marelice, 2 žlice mrvica, 7 dkg badema i snijeg od 7 bjelanjaka. Sve izmiješaj. Ugrijati pećnicu na 200°C i kad se stavi kolač unutra smanjiti na 150°C i peći 45 do 50 minuta. Ocaklina: otopi 10 dkg čokolade i dodaj 3 žličice margarina jednu po jednu tako da se dobro umiješa. Preliti preko vrućeg kolača.

173. KOKOS TORTA

1. kora

5 bjelanjaka
15 dkg šećera
12.5 dkg oraha
3 štange čokolade

Umutiti i peći na laganoj vatri.

2. kora

5 bjelanjaka
15 dkg šećera
14 dkg kokosa
sok od 1 limuna

Umutiti i peći na laganoj vatri.

Fila:

10 žumanjaka
20 dkg šećera
1 vanilin šećer

Kuhati na pari dok se ne zgusne. U hladno dodati 25 dkg margarina.
Tortu posuti kokosom.

174. FINI MJESECI

15 dkg putra
15 dkg šećera
1 limun
15 dkg oraha
8 dkg brašna
5 (2) jaja
½ praška za pecivo

Miješati putar sa šećerom, dodati koricu od limuna, orahe, brašno i snijeg od 5 bjelanjaka. Tijesto peći na jakoj vatri, ali ne do kraja. U međuvremenu miješati 5 žumanjaka sa 20 dkg šećera i vanilin šećerom, pa s tim premazati napola ispečeno tijesto te vratiti ponovo u pećnicu i zasušiti. Na hladno staviti kremu.

Krema:

10 dkg oraha
15 dkg šećera
1 (½) dcl mlijeka
10 (20) dkg putra
korica od limuna
2 žlice čokolade u prahu

U kipuće mlijeko staviti orahe i šećer te zakuhati i ohladiti. Time premazati pečeno tijesto, a poslije posipati kosanim orasima i rezati u polumjesece.

175. BRESKVICE

Tijesto

6 kuhanih žumanjaka (protisnutih kroz cjediljku ili sito)

35 dkg brašna (pola oštrog - pola mekanog)

28 dkg putra

15 dkg šećera u prahu

1 prašak za pecivo

2 vanilin šećera

Zamijesiti tijesto i pustiti da stoji 1 sat. Ponovo promijesiti i oblikovati male kuglice te ispeći. Razrezati ih te ohlađene lijepiti kremom:

10 dkg šećera u prahu

10 dkg putra

10 dkg oraha

P.S. Krema je dosta za dvije mase

176. KETCHUP

5 kg paradajza

½ kg crvenog luka

7 češnja češnjaka

1 vezica peršina

½ vezice celera

5 komada babura paprike

Sve to kuhati, pa pasirati. Dodati 10 dkg šećera, soli i ljutine po ukusu, malo origana, klinčeka i malo cijelog bibera.

177. MEDENJACI

1 kg mekanog brašna
40 dkg šećera
25 dkg meda
5 jaja
3 žličice sode bikarbone, cimet, mljevenih klinčeka

Umijesiti tijesto i raditi kuglice veličine oraha. Peći na pobrašnjenom protvanu. Složiti ih rjeđe da se ne zalijepe.

178. PAŠTETA OD TUNJEVINE

1 maslac ($\frac{1}{4}$)
4 kisela krastavca (2)
15 dkg kuhane (prešane) šunke (5)
3 tvrdo kuhana jaja (1)
2 žličice parmezana ili 2 topljena sira Zdenka
1 žličica senfa
1 konzerva tunjevine

Omekšati maslac, nasjeckati krastavce, šunku, jaja, dodati ostalo, te ulje iscijediti iz konzerve. Sve dobro izmiksati. Staviti soli i papra po ukusu.

179. BAKLAVA

Fila:

80 dkg oraha

20 dkg šećera dobro izmiješati

Sirup:

35 dkg šećera

7 dcl vode

vanilin šećer

sok od jednog limuna

Prokuhati. Uzeti "LEDO" (60 dkg) lisnato tijesto, raširiti ga i izrezati po dimenzijama protvana. Na početku staviti 4-5 listova pa filu i po jedan sloj tijesta između file (debljine oko 3 do 5 mm - na suho). Na kraju opet staviti 4-5 listova. Izrezati u kocke ili rombove. Rastopiti 1 margarin te ga uliti u rezove. Peći. Vrući kolač natopiti hladnim sirupom. Neka malo odstoji na hladnom.

180. KAVA KOCKE

6 žumanjaka

20 dkg šećera

1 vanilin šećer žlica mljevene kave

¼ praška za pecivo

2 žlice brašna

20 dkg mljevenih oraha

6 bjelanjaka (snijeg)

malo ruma



Izmiješati i ispeći.

Krema:

25 dkg putra

20 dkg šećera u prahu

2 male žlice mljevene kave

Biskvit natopiti s 1 dcl hladne kave, namazati kremom i preliti čokoladnom glazurom.

181. ŠAPICE OD LJEŠNJAKA

50 dkg mekanog brašna
1 prašak za pecivo
35 dkg lješnjaka
30 dkg šećera
25 dkg margarina
10 dkg masti
2 cijela jaja

Dobro izmijesiti. Dobro namastiti posudice i posipati ih brašnom. Peći na 150°C. Dobro je imati posudica za dvije ture pečenja (dok se jedne peku, druge se filaju).

182. MALA OREHNJAČA

25 dkg brašna
20 (10) dkg maslaca ili 10 dkg masti
3 žumanjka
6 žlica mlijeka
1 germa
1 žlica šećera

Iz toga umijesiti tijesto. Razdijeliti ga u tri dijela i razvaljati ga na tanko kao za rezance.

Fila:

25 dkg oraha
25 dkg šećera
3 bjelanjka snijeg (može i 4)

Izmiješati i staviti trećinu na jednu trećinu tijesta. Odmah peći.

183. JASTUK

Ispeći **biskvit od 6 jaja** i dva puta ga prerezati. Te šnite treba dobro natopiti rumom i pobacati po njima krpice finog pekmeza. Svaku šniticu preko pekmeza namazati kremom i slagati jednu na drugu.

Krema:

6 žumanjaka miješati s **6 žlica šećera** i **malo vanilin šećera**. Zatim se doda **3 žlice brašna** i **8 dcl mlijeka**. To se sve kuha na pari i miješa dok ne bude gusto.

Šaum:

6 bjelanjaka tuče se u snijeg sa **30 dkg šećera** nad parom. Tuče se 15 minuta. Tim šaumom premaže se cijeli kolač.

184. PITA OD CRNE KAVE

Tijesto:

10 dkg putra

12 dkg brašna

Umijesiti s hladnom i slanom vodom. Ostaviti stajati na hladnom.

Fila:

6 žumanjaka miješati (duže) s **15 dkg šećera**. Dodati **6 dkg naribane čokolade**, **40 zrna crne kave**, **10 dkg oraha** i **snijeg od 6 bjelanjaka**.

Nafilati tijesto i ispeći.

185. MALAKO TORTA

Biskvit:

35 dkg šećera miješati s 6 žumanjaka. U to dodavati postepeno 12 žlica vrele vode. Zatim dodati 35 dkg brašna u koje se stavi $\frac{1}{2}$ praška za pecivo. Na kraju dodati snijeg od 6 bjelanjaka.

Biskvit ispeći te razrezati na pola (horizontalno), namazati jednu polovicu finom pekmezom, te poklopiti natrag drugom polovicom. Biskvit izrezati na sitne kockice (oko 1x1 cm x visina biskvita). Te kockice se slažu na pladanj u oblik torte kakav želimo. Svaki sloj biskvita treba natopiti sirupom te nafilati filom da zapuni praznine između kockica biskvita (namjerno ih slažemo da imaju razmaka). Na kraju tortu namažemo filom i izvana i ukrasimo.

Fila:

6 cijelih jaja i 25 dkg šećera tući na pari i na hladno dodati 30 dkg mljevenih oraha i $\frac{3}{4}$ l kiselog vrhnja.

Sirup:

$\frac{1}{2}$ l limunade (1 veći limun),
šećera po volji i malo ruma.

186. PITA OD ORAHA

Tijesto:

15 dkg putra
20 dkg brašna
1 žumanjak
4 žlice vode
malo soli

Umijesiti i ostaviti da odstoji dok se priredi fila.

Fila:

5 žumanjaka
6 bjelanjaka
18 dkg šećera u prahu
2½ štange čokolade
10 dkg oraha

Sve izmiksati i preliterati preko tijesta pa ispeći.

187. FINA KREMA

4 cijela jaja
20 dkg šećera
1 vanilin šećer
4 pločice čokolade (10 dkg)
25 dkg putra

Cijela jaja, šećer i rastopljena čokolada tuku se na vatri dok smjesa dobro zakipi, a onda se doda vanilin šećer. Kad je smjesa hladna doda se dobro izrađeni putar.

Rolada:

6 jaja
9 žlica šećera
18 žlica brašna
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer

188. SALENJACI

$\frac{1}{2}$ kg sala zamijesiti s 24 dkg brašna. Pustiti da stoji na hladnom. Zamijesiti drugo tijesto od $\frac{1}{2}$ kg brašna, 3 žlice ruma, 2 žumanjka, malo soli i malo hladne vode. To se tri puta zajedno premjesi.

189. ČOKOLAD PITA

Tijesto:

15 dkg putra
30 dkg brašna
1 jaje
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
malo soli
2 žlice mlijeka
2 žlice šećera

Fila:

14 dkg šećera
14 dkg oraha
6 žumanjka
3 table čokolade
snijeg od 6 bjelanjaka

Štangice - dolje tijesto, gore fila, pita - tijesto gore i dolje, fila između.

190. RAM ŠTRUDL

Umijesi i razvaljaj **tijesto za štrudlu**. Nafilaj te zamotaj i peći.

Fila:

6 žumanjaka miksati sa **20 dkg šećera**, te dodati **dvije mjerice domaće vrhnje** i **snijeg od 6 bjelanjaka**.

191. VANILIN KIFLICE

25 dkg brašna
15 dkg putra
10 dkg šećera
10 dkg oraha
1 malo jaje ili bjelanjak
1 vanilin šećer

Sve skupa umijesiti, raditi kiflice i peći.

192. GLAJGEVIHT

30 dkg šećera
30 dkg putra
30 dkg brašna
1 prašak za pecivo
1 limunov sok i kora
6 jaja

Miješati žumanjke, šećer i putar, dodati sok i koricu od limuna, zatim snijeg, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiješati, izlijati u protvan, dodati trešnje (nije obavezno) te ispeći. Kad je pečeno izrezati te uvaljati u mljevene orahe.

193. POGAČA

1 kg brašna (glatko)
15 dkg šećera
3 žumanjka
1 cijelo jaje
8 žlica ulja
2 germe
5 dkg domaćeg putra
mlijeka po potrebi

Tijesto sklofati zatim promijesiti, zavezati u salvetu i kad se digne izvrnuti na namazan protvan. Zatim zarezati po površini i premazati sa žumanjkom razmućenim u malo mlijeka i šećeru.

194. BEČKA TORTA

12 jaja
20 dkg brašna
45 dkg običnog šećera
22 dkg oraha
1 pločica čokolade
1 prašak za pecivo

Jaja i šećer umiješati pjenasto, dodati prašak, brašno, orahe i čokoladu. Sve zajedno izmiješati. Po malo umješavati snijeg. Peći u dva kalupa. Filati finom kremom.

195. LJEPLJENCI I

30 dkg oštrog brašna
10 dkg šećera u prahu
10 dkg margarina ili 15 dkg putra
1 žumanjak
vrlo malo praška za pecivo

Sve umijesi, a ako je suho dodaj malo vode.

196. LJEPLJENCI II

30 dkg brašna
20 dkg putra
5 dkg šećera
1 žumanjak

Postupak:

Najprije se gornja strana (s rupom) posipa **šećerom u prahu**, zatim se donja strana namaže finim pekmezom i tek tada se lijepe polovice zajedno.

197. FINO TIJESTO ZA PITU

30 dkg brašna
20 dkg putra
2 žlice vode
2 žumanjka
2 (3) žlice šećera
¼ praška za pecivo

198. FILA ZA PITU I

6 žumanjaka
25 dkg šećera dugo miješati pa dodati
3 rebra naribane čokolade
13 dkg oraha
snijeg od 8 bjelanjaka
3 žlice ruma

199. FILA ZA PITU II

4 žumanjka miješati s
10 dkg šećera te dodati
1 žlicu mrvica namočenih u rumu
1 rebro naribane čokolade
15 dkg oraha
snijeg od 4 bjelanjaka

200. ŠNITE OD ORAHA

25 dkg šećera
8 jaja
3 žlice mrvica navlaženih u
3 žlice ruma
korica od limuna
25 dkg oraha

201. KEKSI NA MAŠINU

1 kg brašna
40 dkg putra
25 dkg šećera
2 žumanjka
½ dcl ruma
½ praška za pecivo
malo vrhnja

202. KOLAČ OD PEKMEZA

20 dkg masti
20 dkg šećera
3 žumanjka
3 velike žlice pekmeza
25 dkg brašna
malo sode bikarbone ili prašak za pecivo
snijeg od 3 bjelanjka

Sve dobro izmijesi i peci na umjerenj vatri.

203. BAJADERA ŠTANGICE

1 dcl vode

40 dkg šećera

13 dkg margarina, to sve zajedno zakipiti i kipuće politi po

25 dkg mljevenih keksa (Pettit Buerre)

10 dkg mljevenih oraha

malo ruma

Sve zajedno dobro izmiješati i staviti u kalup.

Glazura:

3 štange čokolade

5 dkg putra

Zakipiti i brzo preliti.

204. ŠNITE OD MAKA

20 dkg margarina

25 dkg maka

40 dkg šećera

4 cijela jaja

4 dcl mlijeka

2 praška za pecivo

kora ili sok od limuna

40 dkg brašna

205. AJVAR

5 kg crvene paprike očistiti od sjemenki, 2 kg patlidana se oguli i razreže na deblje šnite. Napraviti blagu octenu rastopinu. U njoj prokuhati prvo papriku pa zatim patlidane. Napola ohlađeno samljeti na mašinu za meso s najmanjim rupicama. Dodati 4 do 5 ljutih feferona ili 2 čili papričice, 4 veće žlice papra, 15 češnja češnjaka, malo soli, malo šećera i sve kuhati na 1 ¼ l ulja do maksimalno 2 sata. Vruće staviti u flašice, odmah zatvarati, te polako hladiti. Papar se stavlja na kraju u cijelu masu.

206. MLINCI

30 dkg oštrog brašna
20 dkg mekanog brašna
1 jaje
malo soli
umijesiti s ¼ l mlake vode

207. BIJELA PITA

Tijesto:

1 margarin
25 dkg brašna
3 žlice vode
1 žlica šećera
malo soli

Umijesiti tijesto te razdijeliti ga na dva dijela.

Fila:

6 cijelih jaja tući s
25 dkg šećera, zatim dodati
25 dkg pofurenih oraha
3 žlice mrvica preliveanih rumom
malo kore od limuna
3 naribane jabuke
malo groždica (nije nužno)
malo čokolade u prahu

Izmiješati, staviti u protvan tijesto pa filu pa opet tijesto i ispeći.

Kad se ohladi stavi se limunov led:

*14 dkg šećera u prahu
1 bjelanjak
sok od ½ limuna*

208. VOĆNI KOLAČ

2 jaja

10 dkg šećera

izmiksati te dodati

10 dkg badema ili lješnjaka, oraha...

oko 1 kg krušaka oguliti i narezati na ploške.

Protvan namazati i posipati brašnom ili mrvicama. Poslagati ploške krušaka, malo ih posipati šećerom i cimetom. Na to izlijati masu i staviti peći. Na hladno staviti šlag.

209. KARAMEL ŠNITE

16 dkg margarina i 15 dkg šećera miješati s 3 cijela jaja. U 3 žlice mlijeka rastopiti prašak za pecivo te to umiješati u ½ kg brašna. Tu smjesu umiješati u margarin, šećer i jaja. Dodati još miris vanilije (vanilin šećer) te zamijesiti. Razdijeliti u četiri jednaka dijela, razvaljati te peći na donjoj strani protvana.

Nadjev:

25 dkg šećera pržiti na vatri dok ne postane smeđ. U vrući šećer stavi 3 žlice brašna. To pomalo pržiti i dodavati ½ l mlijeka. U vruće dodati 3 žlice šećera. U mlako dodati 10 dkg margarina i filati. Na kraju prelij čokoladnom glazurom.

210. ROLADA OD ORAHA

6 žumanjaka
10 dkg šećera
12 dkg oraha
3 dkg brašna
6 bjelanjaka (snijeg)
1 žlica gustina
½ praška za pecivo

Fila:

2 dcl mlijeka
2 žumanjka
3 žlice brašna
3 žlice šećera
2 vanilin šećera

Sve skuhati, dodati ½ margarina dok je vruće.

211. DOMAĆI KUKURUZNI KRUH

1 kg kukuruznog brašna (prosijanog)
1 kg mekanog bijelog ili krušnog brašna
1 ½ kocka svježe germe
2 žlice šećera
1 žlica masti
4 dkg soli

Najprije izmrviti germu, staviti šećer i 2 žlice bijelog brašna i 1 dcl vode. To sve izmiješati i ostaviti na toplom da se digne. Za to vrijeme pofuriti kukuruzno brašno s 1 l kipuće vode i dobro promiješati. Kada se ohladi do mlakog izmiješati s mekanim brašnom na dasci. Sada dodati germu koja se pomalo dignula, te dodati 1 žlicu masti i sol. Sve zajedno izmijesiti s ½ l mlake vode. Napraviti otprilike oblik protvana, koji se prethodno namaže mašću te staviti tijesto u njega. Tijesto se treba dizati malo iznad ruba protvana. Pećnicu treba ugrijati na 250°C i peći 10 minuta, te nakon toga smanjiti temperaturu na 200°C i peći oko ½ sata da se pri tome ne otvara pećnica. Nakon tih ½ sata izvaditi zažareni kruh, pokriti ga aluminijskom folijom i peći još sat i 20 minuta.

212. MOKA ŠNITE

20 dkg šećera
20 (23) dkg oraha
10 bjelanjaka snijeg
žlica brašna ili kakaoa

Učvrstiti snijeg, dodati šećer i orahe i peći na laganoj vatri.

Krema:

10 žumanjaka
7 dkg šećera
1 žlica jake crne kave

Kuhati na pari, kad se zgusne ohladiti i dodati

20 dkg putra
25 dkg šećera
malo vanilije

Premazati tijesto kremom i posuti orasima u sredini i izvana.

213. ROLADA S ČOKOLADOM

Miješati u zdjeli 12 dkg mljevenih oraha, 15 dkg šećera u prahu, 1 bjelanjak i 5 dkg rastopljene čokolade. To izmiješati, zatim stol posuti šećerom u prahu i na njemu razvaljati smjesu. Od te smjese dobije se četiri salame.

Za kremu miješati 1 žumanjak s 10 dkg maslaca, 12 dkg šećera u prahu. Tu kremu namazati na smjesu razvaljanu na stolu. Zaviti te posipati šećerom i staviti na hladno.

214. BRIONI

Tijesto:

Miješati 4 žumanjka i 20 dkg šećera, dodati 8 žlica kuhane jake crne kave, 10 dkg oraha, snijeg od 5 bjelanjaka i 15 dkg oštrog brašna.

Krema:

3 dl mlijeka i 3 žlice brašna skuhati i ohladiti. 20 dkg margarina, 15 dkg šećera u prahu, 1 žumanjak i 1 vanilin šećer dobro izmiješati i dodati ohlađenoj smjesi.

Glazura:

rastopiti 10 dkg čokolade, dodati 10 dkg margarina

215. SEDMO NEBO

Tijesto:

15 dkg brašna, 8 dkg putra, 1 žumanjak, malo šećera, malo soli, ½ praška za pecivo (može i malo više od pola), 2 žlice vrhnja ili mlijeka umijesi i razvaljaj, te stavi u namazan protvan.

Fila:

4 žumanjka, 15 dkg šećera, 10 dkg mljevenih oraha, snijeg od 4 bjelanjaka izmiješaj, stavi na tijesto te sve lagano peci.

Krema:

10 dkg šećera u prahu, 15 dkg putra, 1 žumanjak, 1 vanilin šećer, 4 žlice (velike) jake crne kave. Smjesu namaži po pečenom kolaču i posipaj narezanim orasima.

216. ANĐEOSKI KOLAČ

šalica griza

½ šalice mlijeka

4 naribane jabuke

šalica šećera

šalica mljevenih oraha

1 jaje

½ šalice ulja

1 prašak za pecivo

rum

groždice

Izmiješati sve navedene sastojke i uliti u protvan. Staviti u toplu pećnicu te peći na 180 do 200°C.

Preljev:

Na laganoj vatri (da ne prokuha) otopiti 10 dkg čokolade s 3 žlice vode, 2 žlice šećera i 8 dkg maslaca. Preliti preko mlačnog kolača.

217. TORTA OD ORAHA

8 cijelih jaja

20 dkg šećera kuhati na pari dok se ne zgusne, maknuti s vatre i tući još oko ½ sata

25 dkg mljevenih oraha

6 dkg krušnih mrvica poskropljenih rumom

1 žlica oštrog brašna

Fila:

25 dkg putra pjenasto izradi zajedno s

15 dkg šećera u prahu, te u tu masu dodati:

u 1 dcl vrućeg mlijeka dodaj

6 dkg mljevenih oraha i

1 vanilin šećer

Postupak:

Jaja i šećer kuhati na pari oko 15 minuta, maknuti s vatre i tući (miksati) još oko ½ sata. U tu masu dodati orahe, mrvice i brašno. Masu dobro kuhačom promiješati i sipati u premazan i brašnom posut oblik za tortu. Staviti peći na 150°C oko 40 - 45 minuta. Ohlađenu tortu prerezati na tri dijela i filati kremom iznutra i izvana. Ukrasiti po želji.

218. MAK ŠNITE - ŠTRUCA

7 žumanjaka
15 dkg putra
25 dkg šećera u prahu
7 dkg mljevenih oraha
7 dkg mljevenog maka
snijeg od 7 bjelanjaka

Fila:

10 dkg putra
10 dkg šećera u prahu
1 jaje
5 dkg rastopljene čokolade

Postupak:

Žumanjke miksati sa šećerom u pjenastu masu. Dodati putar i miksati još oko 15 minuta. Dodati orahe i mak i na kraju lagano kuhačom umiješati snijeg. Masu istresti na protvan (ne veću od 20 na 30 cm - može manja) podmazan i posut brašnom. Peći na 175 - 200°C oko 35 - 40 minuta. Ohladiti u protvanu, pažljivo istresti na papir, prerezati po dužini, filati iznutra i izvana. Dobivena štruca premazana kremom može se ukrasiti ribanom čokoladom, mrvicama u boji ili po vlastitom ukusu.

219. KESETEN ŠNITE

Biskvit od 4, 5 ili 6 jaja

90 dkg očišćenih i skuhanih kestena

20 dkg šećera u prahu

4 vanilin šećera

15 dkg putra

8 dcl mlijeka

4 dcl slatkog vrhnja (šlag)

(rum ili aroma ruma)

Skuhati i očistiti kestene. Očišćene kestene zgnječiti i staviti kuhati u mlijeko sa šipkom vanilije ili vanilin šećerom. Kuhati, neprekidno miješajući oko 20 minuta (paziti jer jako šprica -preporuka - poklopiti i miješati s malo odignutim poklopcem). Masa će biti gusta kao žganci. Propasirati izrađeni putar i šećer i sve zajedno dobro promiješati. Tu masu premazati po biskvitu. Staviti u hladnjak da se malo stisne i rezati na kocke. Šlag staviti za ukras na svaku kocku ili premazati sve prije rezanja.

P.S. Bolje je ako se 2 dcl šlaga umiješa u ohlađenu kestenovu kremu. Glazura je čokoladna.

220. ŠNITE (KOCKE) OD ORAHA

16 dkg putra
16 dkg šećera
16 dkg oraha
6 dkg brašna
5 bjelanjaka

Putar i šećer dobro izraditi, dodati brašno, orahe i sve zajedno promiješati. Na kraju dodati snijeg. Staviti peći na temperaturu od 175 do 200°C oko 30 minuta (nedopečeno!)

Fila:

5 žumanjaka
16 dkg šećera
2 velike žlice brašna

Sve zajedno izmiješati i staviti na polupečeno tijesto. Sve zajedno ponovo staviti u pećnicu na laganu vatru (50 do 75°C) dok se ne osuši.

Premaz:

25 dkg oraha
16 dkg šećera u prahu
6 dkg putra
1 dcl mlijeka
1 vanilin šećer

Orahe i šećer pofuriti mlijekom. U mlaki premaz otopiti putar te time premazati kolač u protvanu i ostaviti vani da se ohladi. Na to posuti malo mljevenih oraha. Tek drugi dan rezati kada se potpuno stisne.

P.S. Bolje je ako na vrh stavimo tijesto od pijane nevjeste (str. 1).

221. OLGA ŠNITE

8 žumanjaka miješati sa
14 dkg šećera
10 dkg mljevenih oraha
3 slabe žličice oštrog brašna
8 bjelanjaka (snijeg)
½ praška za pecivo

Peći na laganoj vatri 100 do 150°C oko 40 minuta.

Fila:

12 dkg putra
10 dkg oraha
8 dkg šećera u prahu
1 žumanjak

Glazura:

1 bjelanjak umiješati u čvrsti snijeg i dodati 2 žlice šećera i malo soka od limuna tući na pari. Tom glazurom premazati kolač. Na vrh čokoladnu glazuru.

222. PARFE KOCKE

Biskvit od 4 jaja (za protvan oko 20 - 30 cm). Na pečeni i ohlađeni biskvit namazati slijedeće:

3 cijela jaja

15 dkg šećera

Kuhati na pari dok se ne zgusne. Skinuti s vatre i u vruće dodati **15 dkg čokolade**. Ohladiti i dodati **13 dkg putra** prethodno dobro izrađenog. Posebno izmiksati **2 šlag pjene ili 2 slatka vrhnja** u šlag i ručno miješajući lagano dodavati ohlađenoj čokoladnoj kremi. Tu kremu premazati na ohlađeni i rumom poškropljeni biskvit. Staviti u hladnjak da se stisne. Ukrasiti po volji šlagom **ili** čokoladom. *Ako izostavimo margarin i kremu smrznemo, dobijemo sladoled.*

223. TORTA OD ORAHA II

10 jaja

32 dkg šećera

32 dkg oraha

2 do 3 žlice ruma

8 žlica krušnih mrvica namočenih u rum

2 žlice brašna

Ispeći i hladno prerezati na 4 dijela.

Fila:

15 žlica oraha skuhati s

15 žlica mlijeka

10 žlica šećera

U hladnu masu umiješaj prethodno izrađen cijeli putar (25 dkg). Na pari kuhaj miksajući 2 cijela jaja s 2 žlice šećera dok se ne zgusne. Kada se ohladi dodaj gornjoj fili. Tortu filaj iznutra i izvana i pospi orasima.

224. MALA OREHNJAČA ILI MAKOVNJAČA

40 dkg glatkog brašna
12 dkg putra **ili** margarina
malo soli
2 žlice šećera
1 vanilin šećer
4 žlice kiselog vrhnja
3 žumanjka
1 cijelo jaje
1 germa (razmućena u 2 - 3 žlice mlijeka)
naribane korice od limuna

Postupak:

Brašnu dodati putar i među rukama razmrviti. Dodati sol, šećer i koricu od limuna. Dobro izmiješaj prstima, napraviti u sredini mjesta i dodati žumanjke, jaje, vrhnje i mlijeko s dignutom germom. Zamijesiti (rukama) tijesto i ostaviti dizati na toplom pokriveno krpom oko 1 sat. Tijesto razdijeliti u 2 **ili** 3 dijela te razvaljati svaki u tanki mlinac i filati.

Fila:

$\frac{1}{2}$ kg mljevenih oraha **ili** 40 dkg maka U mljevene orahe (mak) dodati 20 dkg šećera i pofuriti s malo mlijeka. U filu skosati **koricu od naranče** i dodati **groždice** (nije obavezno). Staviti filu na razvaljano tijesto i zarolati u štrucu. Poredati štruce na pleh premazan otopljenim putrom i peći oko 40 minuta na 150 - 175°C.

225. ČOKOLADNE ŠNITE

15 dkg maslaca
15 dkg šećera dobro izraditi i dodati
5 žumanjaka jedan po jedan
15 dkg otopljene čokolade
15 dkg brašna
1 prašak za pecivo
5 bjelanjaka snijeg

Peći u kalupu ili plehu namašćenom i posutim brašnom. Ohlađeno tijesto prerezati na tri dijela. Dva lista premazati džemom od marelica i preko pekmeza staviti filu.

Fila:

13 dkg putra
6 dkg šećera
1 jaje (kuhati na pari sa 1 žlicom šećera)
5 dkg otopljene čokolade

Filom premazati dva lista, a na gornji (treći) list staviti glazuru od čokolade.

226. SLAVONSKE KOBASICE NA SAMOBORSKI NAČIN

Na kilogram svinjetine (½ kg hamburger slanine, ½ kg vratine) se stavlja:

2½ dkg soli
1 dkg slatke crvene paprike
1 dkg čistog češnjaka
manja kavena žličica šećera
manja kavena žličica papra
ljute paprike po ukusu

Ukoliko se smanjuje količina crvene paprike povećati količinu šećera u jednakom omjeru (šećer daje boju).

227. IŠLERI

20 dkg putra
28 dkg brašna
10 dkg šećera
7 dkg oraha
1 cijelo jaje

Zamijesiti tijesto i razvaljati tanko i malom čašom izrezivati krugove. Peći na laganoj vatri da ostanu svjetli.

Krema:

10 dkg šećera
2 štange čokolade
2 žličice kakaoa
10 dkg putra
2 žličice crne kave

Pečene i kremom premazane išlere namakati u čokoladnu glazuru.

228. PUH ŠTANGICE

45 dkg šećera
15 žlica vode i
20 dkg margarina prokuhati da provrije te dodati
25 dkg mljevenih oraha
25 dkg mljevenih keksa
10 dkg groždica
10 dkg nasjeckanih oraha
2 - 3 žlice kakaoa ili čokolade u prahu

Sve zajedno dobro promiješati sa sirupom te premazati na malu oblatnu. Kada se ohladi staviti čokoladnu glazuru.

229. ORAH ŠNITE

12 dkg šećera
7 dkg putra
5 žumanjaka
4 štange čokolade
12 dkg mljevenih oraha
5 bjelanjaka snijeg

Postupak:

Šećer i putar dobro izraditi i dodavati jedan po jedan žumanjak, dalje dobro izraditi i dodati razmekšanu čokoladu, orahe i na kraju lagano miješajući snijeg. Manji pleh dobro namazati, posuti brašnom i peći na laganoj vatri (oko 125°C) oko 40 - 45 minuta. Pečeni kolač posipati mljevenim orasima.

230. KAKAO KOLAČ

20 dkg putra ili margarina
4 žumanjka
30 dkg šećera
6 dkg kakaoa
1 prašak za pecivo
40 dkg oštrog brašna
½ litre mlijeka
malo naribane korice od limuna
4 bjelanjka snijeg

Postupak:

Putar i šećer dobro izraditi, dodati žumanjke dalje pjenasto izmiješaj. Na tu smjesu dodati brašno, kakao prašak tako da se prosijava na masu. Dodati koricu od limuna, dobro promiješati te dodati mlijeko. Opet dobro promiješati te dodati snijeg lagano miješajući masu. Pleh namazati i posipati brašnom. Masu sipati u pleh i peći na 150 - 175° oko 45 minuta.

231. KOLUMBO PUSLICE

25 dkg šećera
½ sata miješati sa
3 bjelanjka

} nad parom

Dodati 25 dkg samljevenih mandula i sve zajedno promiješati. Načiniti kuglice i u svaku se stavi oguljena mandula. Peče se 10 do 15 minuta na srednje jakoj vatri. Pleh treba namazati i posipati brašnom.

232. ŠTANGICE OD ORAHA (teta Mira)

2 bjelanjka čvrsti snijeg
malo soka od limuna
25 dkg šećera

U polovicu ove bijele mase umiješati 21 dkg mljevenih oraha i malo ruma. Napraviti dugačku tanku štrucu i gore premazati preostali snijeg. Staviti sušiti, ali ne i peći (100°C). Prije nego se stavi sušiti izrezati na štangice.

P.S. Bijela masa ide iznad orahove.

233. RUM ŠNITE

6 bjelanjaka snijeg
12 dkg šećera
10 dkg mljevenih oraha
1-3 žlice brašna

Postupak:

Izrađeni snijeg tući dalje sa šećerom, dodati mljevene orahe i brašno. Masu sipati u manji pleh i peći na 150°C oko 25 do 30 minuta. Ohlađeno prerezati po dužini i filati svaku posebno.

Fila:

Na pari kuhati
3 žumanjka
6 dkg šećera
1½ žlica brašna
1 vanilin šećer
1-2 žlice ruma
1 dcl mlijeka

Ohlađenu filu pomiješati s prethodno izrađenih

8 dkg putra
2 žlice ruma

Na tu filu premazati:

15 do 20 dkg šećera miješati u dubokom tanjuru s
2 - 3 žlice ruma
i malo limunovog soka.

Gornje nožem nanijeti na filu i mazati dok šećer ne otvrdne.

234. BANANICE

80 dkg šećera } kuhati 10'
2 dcl vode }
3 vrećice želatine } rastopiti 10'
1 dcl hladne vode }

Kad šećer prokuha, doda se želatina i miksa. Doda se $\frac{1}{2}$ bočice arome od banane, te se miksa do pjenaste smjese. Pleh se namaže margarinom i brzo razmaže. Kad se ohladi, stavi se glazura od čokolade. Reže se nakon 3 dana.

Varijanta 1. Na tijesto staviti 20 dkg šećera, 1 vrećicu želatine, aroma – napravi bananice. Na vrh voćni nadjev, šlag i glazura.

Varijanta 2. Na tijesto staviti breskve (trešnje) ili slično, te 2 kom pudinga sa 7 dcl mlijeka i $\frac{1}{2}$ margarina. Bananice iz varijante 1. s pudingom suprotne boje i glazura.

235. SOČNI KOLAČ

Tijesto: 10 dkg mljevenih oraha
10 dkg kokosa
10 dkg groždica
1 dcl ulja
4 jaja
1 prašak za pecivo

Preljev: 20 dkg šećera
2 dcl vode

Glazura: 1 šlag pjena
3 žlice mljevenih oraha

Postupak:

Sve sastojke staviti u zdjelu, izmiksati i staviti peći. U međuvremenu prokuhati vodu i šećer. Kad je kolač pečen, još vrućeg preliti vrućim preljevom. Na ohlađeni kolač stavi šlag pjenu i ukrasi mljevenim orasima.

236. KESTEN KOCKE

Tijesto:

14 dkg šećera

3 žumanjka

1 cijelo jaje



miksati, kad je pjenasto dodati

2 rebra ribane čokolade

14 dkg pasiranih kestena

Sve promiješati i lagano umiješati snijeg od 3 bjelanjka. Peći u limu koji je namazan i pobrašnjen.

Fila:

10 dkg margarina

14 dkg šećera

1 vanilin šećer

1 žlica ruma



pjenasto umiješati, te dodati

35 dkg pasiranih kestena skuhati s mlijekom

Sve dobro promiješati. Filu premazati na hladno tijesto, staviti šlag (2dcl) i prelići glazurom od čokolade.

Varijanta II



- crveni žele ili masa bananica i crvena glazura
- voće – naranča ili kivi
- masa kremšnita
- tijesto

237. AMERIČKE KOCKE

Orahovo tijesto:

6 žumanjaka
7 žlica šećera
10 dkg oraha
3 dkg kokosa
4 dkg brašna
½ praška za pecivo
6 bjelanjaka

Priprema:

Istući snijeg od bjelanjaka, dodati žumanjke, šećer, orahe i kokos te brašno pomiješano s praškom za pecivo.

Jaja sa šećerom miksati da naraste te dodaj orahe i kokos i na kraju brašno pomiješano s praškom za pecivo i peći na 160°C, 30min

Ružičasto tijesto:

4 žumanjka
3 žlice šećera
2 pudinga od jagode
½ praška za pecivo
3 bjelanjaka

Priprema:

Bjelanjke istući u čvrst snijeg, dodati žumanjke, šećer i puding u prahu pomiješan s praškom za pecivo. Tijesta peći odvojeno.

Jaja sa šećerom miješati da naraste i dodati šećer i puding u prahu pomiješan s praškom za pecivo. Tijesta peći odvojeno.

Krema:

½ l mlijeka
20 dkg šećera
5 žlica oštrog brašna
1 margarin

Priprema:

Šećer i brašno promiješaj s 1 dcl mlijeka. Preostalo mlijeko staviti da zakipi i uliti u pripremljenu smjesu. U ohlađenu kremu dodati margarin i dobro izraditi.

Glazura:

3 rebra čokolade
3 žlice mlijeka
3 žlice sitnog šećera
7 dkg margarina

Na orahovo tijesto staviti pola kreme, zatim ružičasto tijesto i ostatak kreme. Preliti glazurom.

238. JAJA NA OKO

Tijesto:

- 1 jaje
- 2 šalice (od crne kave) šećera
- 1 šalica mlijeka
- 1 šalica ulja
- 3 šalice brašna
- 1 prašak za pecivo

Sve umutiti i ispeći na 180°C.

Skuhati:

- 2 vanilin pudinga u
- 7 dcl mlijeka
- malo šećera

U toplo dodati dva plava kisela vrhnja. Po kremi naslagati polovice marelica ili breskava (*iz kompota*).

Preliti preljevom:

- 2 dcl vode
 - 2 velike žlice šećera
 - 1 preljev za torte
- } zakipiti i vruće prelići po kolaču

239. MAK ŠNITE II

7 žumanjaka
25 dkg šećera
25 dkg maka
½ praška za pecivo
12 dkg groždica
1 žlica krušnih mrvica
malo ruma
15 dkg margarina
narančina kora
snijeg od 7 bjelanjaka

Ispeći. Namazati pekmezom od marelica i staviti čokoladnu glazuru.

240. BARICA ŠNITE

10 dkg margarina
5 žumanjaka } miješati

Dodati

20 dkg šećera u prahu
10 dkg oraha
1 prašak za pecivo
2 dcl mlijeka
2 žlice ruma

Masu staviti u veliki protvan i peći, ali ne do kraja. Istući jako čvrsti snijeg od 5 bjelanjaka, dodati
8 žlica šećera
5 žlica pekmeza od marelice

Sve zajedno istući i staviti na tijesto. Peći na 100°C (150°C) oko ½ sata. Na sve poslije staviti čokoladnu glazuru.

241. ROLADA

Biskvit:

7 jaja
7 žlica šećera
7 žlica oštrog brašna (namjensko)
1 prašak za pecivo (*2 praška za pecivo*)
1 žlica kakao
na vrh noža cimeta
korica limuna
1 vanilija

Miksati bjelanjke i postepeno dodavati šećer. Kada je čvrsti snijeg, dodavati po jedan žumanjak. Kroz sito prosijati brašno, prašak, kakao i cimet, te postepeno uz miješanje dodavati u miksanu smjesu. Protvan dobro premazati margarinom i pobrašniti. Pečeni biskvit izvrnuti na krpou posutu šećerom, odmah filati i zarolati. Filati se može pekmezom, raznim kremama u koje se može dodati razno voće.

Fila: (postupak kremšnita)

½ l mlijeka
2½ žlice brašna (*3 žlice*)
2½ žlice šećera (*3 žlice*)
12 dkg maslaca
1 cijelo jaje
sok od ½ limuna

Od ½ l mlijeka malo odvojiti da se dâ razmutiti brašno. Ostalo mlijeko staviti kuhati. Kad zakipi, dodati šećer i ukupati brašno (kuhati 3 minute). Kremu treba miješati dok se ne ohladi, da se ne napravi korica. U hladnu kremu dodati jaje, sok od limuna i izrađeni maslac. Ovom kremom premazati biskvit i zarolati krpom i pustiti da stoji u krpi dok se ne ohladi. U kremu se može dodati usitnjeno voće.

242. OSVJEŽAVAJUĆI NABUJAK (Adi)

Tijesto:

36 dkg margarina
40 dkg šećera
8 jaja
30 dkg oštrog brašna
20 dkg kukuruznih pahuljica
2 praška za pecivo
sol

Izraditi margarin, dodati šećer, jaja i miješati da se sve poveže. Dodati sve ostalo i peći 30 min na 160°C. Kad je pečeno dobro navlažiti.

Preljev:

6 dcl jabučnog soka
sok od 2 limuna

Tijesto je moguće navlažiti također i s kuhanim i ohlađenim vinom što se radilo prije mnogo godina i tu su slasticu zvali **trijet**. Koristilo se heljdino brašno.

243. NABUJAK OD KRUŠAKA (Adi)

Tijesto:

23 dkg margarina

23 dkg šećera

4½ jaja

45 dkg brašna

2 praška za pecivo

2 ½ dcl mlijeka

15 dkg čokolade u prahu

1 ½ žlica kakaoa

6 dkg kukuruznih pahuljica

1 ½ kg krušaka

Margarin umiješati s šećerom, dodati jaje po jaje, pa mlijeko i sve ostalo. Pola tijesta uliti u namašćen protvan, po tijestu složiti očišćene polovice krušaka i preliteri ostatkom tijesta. Peći 45 minuta na 160°C.

Ohlađeno premazati marmeladom od marelica i preliteri čokoladnom glazurom ili limunovim ledom (strana 133).

244. LEDENO NEBO II

Tijesto:

7 bjelanjaka

7 žlica šećera

7 žlica brašna

Krema:

7 žumanjaka

7 žlica šećera

6 žlica brašna

3 vanilin šećera

7 dcl mlijeka

25 dkg margarina

4 dcl slatkog vrhnja + 2 učvršćivača za šlag

čokoladne mrvice za ukras

Postupak:

Ispeći biskvit i hladan preliti s **2 dcl prokuhanog mlijeka**. Kremu skuhati i u ohlađeno dodati izrađen margarin. Premazati tijesto kremom te tučenim slatkim vrhnjem s dodatkom učvršćivača za šlag. Ukrasiti čokoladnim mrvicama.

245. PRINCEZ KRAFNE II

Tijesto:

2 dcl vode
2 dcl ulja
malo soli

} zakuhati

Dodati 20 dkg brašna i kuhati dok se ne počne odvajati od posude. Ohladiti i dodavati jedno po jedno jaje, ukupno 6 jaja. Na protvan napraviti kuglice i peći. Prerezati po pola i filati prvo kremom, a onda šlagom.

Krema:

½ l mlijeka
7 ½ dkg brašna
12 ½ dkg šećera
4 jaja
vanilin šećer

Jednim dijelom hladnog mlijeka razraditi brašno, trećinu šećera, vanilin šećer i žumanjke. Ostatak mlijeka zakuhati. Kipuće uliti u razrađenu masu i kuhati dok se ne zgusne. Bjelanjke i ostatak šećera istući u čvrst snijeg, staviti u vruću smjesu i izmiješati.

246. POGAČICE OD SIRA

25 dkg brašna
20 dkg margarina
25 dkg sira
½ praška za pecivo
malo soli

Namazati jajem, posipati parmezanom i peći.

247. TORTA OD BANANA

Tijesto:

6 jaja (žumanjci + snijeg)
30 dkg šećera
2 žlice hladne vode
13 dkg brašna
½ praška za pecivo
17 dkg oraha
malo limunove korice

Izmiješati i peći u kalupu od kuglofa. Prerezati po horizontali na tri dijela. Svaku trećinu tijesta navlažiti kod slaganja. Složiti redom biskvit, krema, voće, biskvit, krema, voće, biskvit. Izvana se još namaže kremom.

Krema:

1 l mlijeka
5 velikih žlica gustina (na vrh) razmutiti u
1 dcl hladne vode
2 vanilin šećera
1 margarin
25 dkg šećera u prahu
malo soka od limuna

2 dcl mlijeka }
malo ruma } za navlažiti tijesto

Kao voće su primarno **banane**, ali može i kivi, jabuke, jagode i sl.

248. KOKOS PITA

Tijesto:

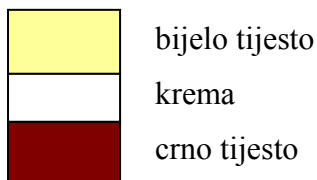
4 jaja
12 žlica šećera
1 dcl ulja
1 dcl mlijeka
12 žlica brašna
1 prašak za pecivo

Podijeliti u dva dijela. U jedan staviti 2 žlice kakaoa.

Krema:

½ l mlijeka
3 žlice brašna
10 dkg kokosa
10 žlica šećera

Crni biskvit peći do pola, staviti kremu, pa prelići drugom polovicom tijesta. Na kraju staviti čokoladnu glazuru.



249. HOBOTNICA (na salatu)

- očistiti i kuhati 1 sat (probati s viljuškom da li je mekana)
- ohladiti i oprati s prstima (pod hladnom vodom da se crno ispere)
- izrezati na kolutiće
- **crveni luk** (narezati što sitnije), **peršin** i **češnjak**, **pola maslaca** + **suncokretovo ulje**, **ocat**, **biber** i ako treba **sol**
- može se promiješati s kuhanim **krumpirom**

250. HOBOTNICA (u rolu)

Očistiti glavu i oči. Oprati pod vodom, staviti u (vrući) rol 15 minuta u posudi s poklopcem da pusti vodu koja se baci. Premjestiti u protvan s **krumpirom** (krupno narezan) i **malo ulja**. Preliti s malo **maslinovog ulja**. Između krumpira staviti malo **češnjaka** i malo **peršinovog ili lovorovog lista**. Ne soliti.

Pokriti folijom i peći 1 ½ sat na 180°C. Nakon toga otkriti i još peći otkriveno 15 minuta. Probati krumpir i dosoliti ako treba.

251. FRITULE

2 jogurta
16 žlica brašna
4 žlice šećera
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
3 žlice ruma
2 jaja
malo soli

Peći u dubokoj masnoći.

252. KRAFNE III

1 kg brašna
1 germa
1 žumanjak
1 šaku šećera
1 žličica soli ne jako na vrh
"za palac" margarina
6 dcl mlijeka
½ dcl ruma
korica limuna
2 vanilin šećera

Umijesiti i razvaljati na prst debelo, staviti pekmez te preklopiti i obrezati čašom umočenom u rum. Ako se fila naknadno, razvalja se na 2 cm debelo.

Peći u dubokoj masnoći.

253. KRAFNE IV

1 kg brašna
7 žumanjaka
15 dkg šećera
10 dkg maslaca (rastopljenog)
malo soli
malo ruma
1 vanilin šećer
½ do ¾ l mlijeka
1 germa

U 1 dcl mlijeka razmutiti germu s 1 žličicom šećera i žličicom brašna te pustiti da se digne. U zdjelu staviti brašno i ostale sastojke, dodati dignutu germu i sve zajedno dobro istući. Odmah razvaljati na pobrašnjenom stolnjaku u debljinu prsta. S čašom izrezati krafne i staviti naopako na krpu. Pokriti krpom i ostaviti dizati oko 1 sat (ili manje). Staviti peći opet naopako u srednje vruće ulje (poklopljeno). Peći do zlatno žute boje, a zatim ih okrenuti i peći do kraja bez poklopca.

254. SMOTULJCI OD RIŽOTA S POVRĆEM

400 g rižota s povrćem
4 jaja
2 žlice ribanog parmezana
5 žlica brašna
80 g krušnih mrvica
2 dcl ulja
listovi zelene salate
sol

Priprema smjese:

Staviti rižoto u zdjelu, dodati mu 2 tučena jaja i parmezana pa sve dobro promiješati viljuškom. Treba dobiti suhu smjesu. Ako su jaja velika i previše razrijeđe smjesu, dodati još ribanog parmezana **ili** žlicu krušnih mrvica. Po želji se u smjesu može staviti i malo šafrana otopljenog u 2 žlice slatkog vrhnja.

Prženje kroketa:

U posudi za prženje zagrijati ulje (paziti da se ne dimi – ubaciti mrvicu kruha te ako je ulje odgovarajuće temperature mrvica će dobiti zlaćanu boju a pri tom neće pocrniti).

Odvajati smjesu žlicom i oblikovati rukama plosnate krokete. Svaki uvaljati u brašno, u preostala 2 jajeta i krušne mrvice. Raditi pažljivo da se kroketi ne raspadnu.

- Pržiti ih u ulju oko 3 minute.
- Okrenuti ih jedanput s dvije viljuške.
- Vaditi ih iz ulja šupljikavom žlicom na papirnati kuhinjski ručnik da pokupi suvišnu masnoću.
- Posipati ih solju i složiti na pladanj obložen opranim i posušenim listovima zelene salate

255. SMOTULJCI S TIKVICAMA

100 g kuhane riže
4 tikvice
2 limuna
50 g tunjevine u ulju
1 rajčica
vlasac
sol i papar

Mariniranje tikvica:

- tikvice lagano ostrugati i očistiti
- oprati ih i uzdužno narezati na ploške debljine 3-4 mm
- složiti ih na tanjur, preliterati limunovim sokom i pustiti ih oko 20 minuta
- nakon toga ocijediti limunov sok i ostaviti za poslije
- tikvice posušiti papirnatim kuhinjskim ručnikom te ih posoliti i popapriti
- ostaviti da stoje 10 minuta

Začinjavanje riže:

- ocijediti tunjevinu od ulja iz konzerve
- natrgati je viljuškom u sitne komadiće
- oprati rajčicu, prepoloviti je, istisnuti sjemenke i suvišan sok
- narezati je na sasvim sitne kockice
- vlasac oprati, posušiti i škalicama sitno nasjeckati
- umiješati u rižu, tunjevinu, rajčicu i vlasac
- začiniti rižu s polovicom limunovog soka

Izrada smotuljaka:

- raspodijeliti nadjev po ploškama tikvica
- smotati tikvice u male smotuljke
- ako se tikvice ne drže uz nadjev, pričvrstiti ih čačkalicom

Poslužiti odmah

256. PAŠTETA (Adi)

2 jaja
2 luka
½ kg jetrica
20 dkg slanine
3 dcl juhe
2 dkg želatine
papar
2 žličice soli
timijan
češnjak
lovor

- Luk nasjeckati i ispržiti. Dodati začine i juhu pa želatinu. Sve zajedno dobro izmiksati (multipractic ili Mixy)
- Posebno samljeti jetra i slaninu
- Prvo izmiješati slaninu sa začinima i lukom te poslije dodati samljevena jetra.
- Napuniti u šalice i staviti u vodenu kupku. Pokriti i kuhati jedan sat.

P.S. Umjesto svinjskih jetrica može se staviti meso (za mesnu paštetu) ili pileća jetrica (za pileću paštetu).

Za duže skladištenje (3 mjeseca) napraviti paštetu bez jaja.

257. PRELJEVI ZA SALATE – dressings (Adi)

Dressing od jogurta:

1 jogurt
2 tvrdo kuhana jaja
razrijeđen ocat
papar, sol peršin, drobnjak

Muslin dressing:

1 kiselo vrhnje
2 žlice majoneze
1 žlica senfa
½ žlice hrena
osnovni preljev (ulje, ocat, sol)

Zeleni dressing

1 jogurt
2 žlice majoneze
1 žlica senfa
1 svježi krastavac
1 zelena gomolja (kuhana)
papar, sol, drobnjak

Liptovski dressing

20 dkg svježeg sira
1 kiseli krastavac
½ glavice luka
1 jogurt
kapare, papar, sol, crvena paprika, peršin

Dressing Vinagrette

2 jaja
1 kiseli krastavac
½ glavice luka
2 žlice majoneze
½ žlice kapare
ocat

258. SLANCI

1 kg oštrog brašna
2 margarina
2 germe
3.5 dcl mlijeka
žlica šećera

Umijesiti tijesto, dignuti ga, 2 - 3 puta zgnječiti pa poklopiti (u plastičnoj posudi za dizanje tijesta). Raditi dugačke valjuške koji se narežu na dijelove od oko 5 – 6 cm. Rijetko slagati na protvan koji ne smije biti pobrašnjen. Premazati žumanjkom, staviti sezam, kim i sl.

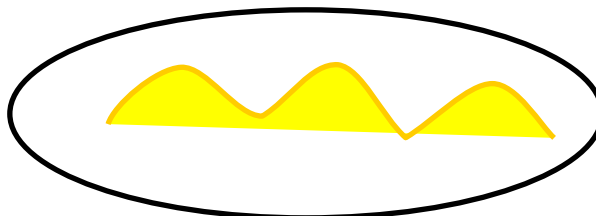
Na kraju posoliti.

Peći 30 min. na 200°C.

259. SALZBURŠKI ŽLIČNJACI (Adi)

Tijesto:

6 bjelanjaka – snijeg
3 žlice šećera
2 žlice brašna
2 žumanjka
3 žlice margarina
1 vanilin šećer



Oblik žličnjaka na protvanu

Istući čvrsti snijeg sa šećerom te dodati žumanjak, margarin pa brašno i vanilin šećer.

Šató ili vruće brusnice i voćni sladoled

2 jaja
1 dcl bijelog vina
2 žlice šećera, sve zajedno kuhati na pari

Posuti obilno šećerom u prahu.

260. MINESTRONE

Sastojci za 4-6 osoba:

125g graha

2 žlice maslinova ulja

1 luk (nasjeckati)

2 mrkve (narezati na kockice)

400 g rajčice

1 žlica koncentrata rajčice

1 režanj češnjaka (zgnječiti)

1.5 l temeljca (kokošnjeg ili od povrća – kocka za juhu)

250 g poriluka narezati

125 g kelja tanko narezati

1 celer

2 žlice riže (ili sitnog tijesta)

ribani parmezan

sol i papar

Staviti grah u veliku posudu, prelići ga hladnom vodom i ostaviti da se moči preko noći. Ocijediti grah, staviti ga u posudu i prelići hladnom vodom. Kuhati ga najmanje 10 minuta na jakoj vatri, a potom još 35 minuta na laganoj ili dok ne omekša. U međuvremenu zagrijati ulje u većoj posudi, dodati luk, celer i mrkvu. Tri minute pržiti na jakoj vatri, stalno miješajući. Dodati rajčice, koncentrat, češnjak, te sol i papar. Poklopljeno lagano kuhati 20 minuta, povremeno promiješati. Ulići temeljac, poklopiti i lagano kuhati još 15 minuta. Dodati poriluk, kelj, rižu (ili tijesto) te kuhani i ocijeđeni grah, pa kuhati još 20 minuta.

261. GRAH SALATA (zimnica)

2 kg mladog graha
2 kg zelene rajčice
2 kg rog paprike (malo crvene, malo zelene)
1 glavica češnjaka
2 vezice peršina (lišće)
2 dcl ulja
2 dcl jabučnog octa
½ dcl alkoholno octa
malo šećera
papra i feferona po ukusu

Grah očistiti, oprati i staviti kuhati u posoljenu vodu. Dok se grah kuha, pripremiti papriku, očistiti i narezati na rezance (2 cm duge i 0.5 cm široke), a rajčicu narezati na male kockice (1x1cm). Peršin i češnjak isjeckati na sitno. Kad je sve to gotovo, u posudu staviti ulje, zagrijati ga i na zagrijano staviti sve dinstati (osim graha). Dinstati 10-15 minuta i nakon toga dodati ocijeđeni grah i ostale dodatke (feferon, sol, papar, malo šećera i ocat)., te nastaviti dalje dinstati 10-15 minuta. Stavljati u vruće staklenke, na vruće zatvoriti te mlake staviti u toplu pećnicu ili zamotati u deku do jutra.

262. BOŽIĆNA PITA OD SIRA

Tijesto:

35 dkg oštrog brašna
12 dkg margarina
15 dkg šećera
2 žumanjka
1 prašak za pecivo
2 velike žlice kiselog vrhnja
limunova korica
rum, vanilin šećer

Prašak za pecivo promiješati s brašnom, umijesiti margarin, žumanjke, vrhnje i umijesi glatko tijesto koje podijeli na dva dijela

Fila:

½ kg sira
2 bjelanjka (snijeg)
15 dkg šećera
1 žlica brašna
1 vanilin šećer
malo groždica u rumu
limunova korica i malo soka

263. SUMA KOCKE

Tijesto:

4 žumanjka
20 dkg šećera
15 dkg putra
20 dkg brašna
10 dkg mljevenih oraha
3 rebra čokolade
1 prašak za pecivo
2 dcl mlijeka
4 bjelanjka – snijeg

Preljev:

20 dkg šećera
1 dcl vode
1 dcl ruma
Zakipiti i neka kipi tri minute. Hladnim prelići hladni kolač.

Glazura:

10 dkg šećera u prahu
3 žlice mlijeka
4 rebra čokolade
malo putra

264. JOGURT PITA

Tijesto:

30 dkg brašna
17 dkg margarina
3 žumanjka
1 cijelo jaje
prašak za pecivo
vanilin šećer

Umijesiti te podijeliti na dva dijela.

Fila:

3 bjelanjka
15 dkg šećera
vanilin šećer
5 žlica brašna
3 jogurta
2 kisela vrhnja

Napraviti snijeg od bjelanjaka, dodati šećer i brašno. Na kraju se doda žlica po žlica jogurta i vrhnja.

265. ROLADA OD KESETENA

½ kg kesten pirea
18 dkg šećera u prahu
10 dkg putra
5 dkg mljevenih oraha ili badema
1 vanilin šećer
rum

Masu dobro izraditi i nakon toga pola mase izmiješati s **čokoladom u prahu**. Prvo svjetlu masu razvaljati na mokru krpu u oblik protvana, pa na nju razvaljati obojenu masu, pa povlačeći mokru krpu zarolati. Tako dobivenu štrucu glazirati sa:

3 rebra čokolade
3 žlice vode

otopiti na vatri i dodati 5 dkg putra i čokolade u prahu (3-4 žlice) i miješati da se dobije izrađena masa. Glaziranu čokoladu ohladiti i ukrasiti šlagom.

266. TORTA OD KESTENA

1 kg očišćenog, kuhanog kestena
20 dkg šećera
25 dkg margarina
malo ruma
1 biskvitne oblatne

Pomiješati pire sa šećerom, dodati rum, te izrađeni margarin. Svaku oblatnu natopiti mlijekom u koje se stavi malo ruma. Nafilati oblatne i preliti glazurom od čokolade.

267. KESTEN PIRE

1 kg očišćenog, kuhanog kestena
20 dkg šećera
rum

Pomiješati šećer s kestenom, dodati rum i pustiti da odstoji 20 minuta. Nakon toga protjerati smjesu kroz sito ili pasirku. Servirati u čaše na stalku i ukasiti šlagom.

268. AJVAR

7 kg paprike
5 kg rajčice
20 dkg češnjaka
30 dkg šećera
4 dcl octa
soli i ljutine po ukusu

269. CIKLA

1 l octa
1 žlica soli
1 kg šećera

Skuhati ocat, ciklu naribati (narezati) i zaliti hladnom tekućinom, te zatvoriti.

270. KETCHUP

2.5 kg rajčice
5 paprika
3 glavice crvenog luka
3 češnja češnjaka
1 celerov list
1 peršinov list
ljuti feferoni po želji

Sve zajedno skuhati i propasirati. Dodati sol, šećer i biber po želji te još malo kuhati da prokipi.

271. POGAČICE OD SIRA

25 dkg sira
30 dkg brašna
25 dkg margarina
prašak za pecivo
malo soli

Izmiješati, te ostaviti preko noći u hladnjaku. Razvaljati na ~1cm debljine, rezati pogačice, te premazati žumanjkom. Posoliti po želji.

272. ČOKOLADNE RUM KUGLICE

700 g blok čokolade
250 g slatkog vrhnja
8 cl finog ruma
200 g nasjeckanih oraha
100 g kokos brašna

Čokoladu isjeckati na sitne komadiće. Slatko vrhnje zagrijati, u njemu kipiti čokoladu, dodati rum i orahe. Masu staviti u hladnjak da se stisne. Od te mase raditi kuglice i na kraju uvaljati u kokosovo brašno.

273. MAJMUNSKE ŠNITE

Biskvit:

6 žumanjaka
6 žlica šećera (4 žlice šećera)
3 žlice oštrog brašna
3 žlice kakaoa
prašak za pecivo,
snijeg od bjelanjaka

Izmiješati, izliti u protvan, ispeći 15 – 20 min na 150 – 180°C.
Ispečeno natopiti rumom ili sokom od limuna.

Krema:

6 dcl mlijeka
6 žlica oštrog brašna
15 dkg šećera
5 štangi čokolade
 $\frac{3}{4}$ margarina

Dvije do tri banane narezati na kolutiće i namočiti u limunov sok.
Biskvit razrezati po pola te staviti pola kreme, poslagati kolutiće banane,
staviti ostatak kreme i prekriti drugom polovicom tijesta.

274. SALATA RIMINI

- tjestenina
- kukuruz
- paprika
- poriluk
- zelje
- brokula
- pureća prsa
- sir
- ulje
- ocat
- začini

275. RAFAELO KUGLICE

2 dcl vode

½ kg šećera

1 margarin

½ kg mlijeka u prahu

200 g kokosa

Vodu prokuhati i staviti šećer. Kad se istopi stavi se margarin. Kad se i margarin istopi u vruće se stavi mlijeko u prahu i kokos. Smjesa se ohladi i rade se kuglice s lješnjakom u sredini.

276. KALIFORNIJSKA SALATA

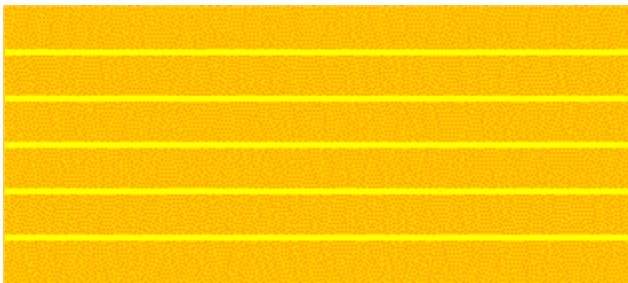
- pečena piletina
- kiseli krastavci
- majoneza
- celer
- senf
- jogurt
- crvena svježa paprika
- začini (papar i sol)

277. CROASAN

60 dkg oštrog brašna
3 dcl mlijeka
1 dcl ulja
1 mala žlica soli
1 velika žlica šećera
1 kocka germe
može još 2 žumanjka

Zamijesiti.

1 margarin, razdijeliti na 5 dijelova. Mora biti mekan za mazanje. Tijesto razdijeliti u 6 dijelova te ostaviti dizati 15 minuta. Svaki dio rastegnuti i razvaljati. Prvih pet dijelova mazati margarinom i slagati jedan na drugi. Zadnji se ne maže margarinom. Tako složeno se razvalja u veliki krug i razreže na 32 dijela. Ti dijelovi se namotaju od šireg prema užem (eventualno nečim napune, čokolada, pekmez, topljeni sir sa npr. Buđolom i sl.). Namotane ostaviti da se dižu oko 2 sata. Prije pečenja premazati jajetom.



Tijesto
Margarin
Tijesto
Margarin
Tijesto
Margarin
Tijesto
Margarin
Tijesto
Margarin
Tijesto

Nadjev:

*2 dcl mlijeka
15 dkg mljevenog maka
15 dkg šećera
5 dkg groždica
1 vanilin šećer
korica limuna*

278. JAFFA TORTA

Biskvit:

5 jaja

8 žlica šećera

2 žlice brašna

8 žlica oraha



Ispeći dva tanka
biskvita

Bijela krema:

U ½ l mlijeka ukuhati

4 žlice brašna

4 žlice šećera

2 vanilin šećera



Kad se ohladi, dodati 20 dkg margarina
izrađenog s 10 dkg šećera u prahu

Crna krema:

1 dcl mlijeka

4 žlice šećera prokuhati i u to staviti

15 dkg mljevenih oraha

kada se ohladi dodati ½ margarina i tri rebra otopljene čokolade

Svaki biskvit prerezati na pola i natopiti sa sokom od naranče. Slagati:
kora – bijela krema – jaffa keksi natopljeni u soku od naranče – kora –
crna krema – kora – bijela krema – kora – jaffa keksi – kora. Okolo
namazati s crnom kremom.



279. PISLI

Tijesto:

6 jaja

6 žlica šećera

6 žlica brašna

1 prašak za pecivo

Ispeći biskvit i hladan narezati na male kolute.

Fila:

5 jaja

1 margarin

6 žlica šećera

ruma po želji

Jaja skuhati i izvaditi žumanjke te ih propasirati i izmiješati s margarinom, šećerom i rumom. Na jedan kolutić sa svake strane staviti filu i oblikovati kuglicu. Ostaci biskvita se osuše i izmrve te se u te mrvice uvaljaju kuglice.

280. BAKLAVA OD MAKA

30 dkg kora za baklavu

3 jaja

1 ½ posudice šećera (od jogurta)

1 jogurt

čaša ulja

3 vanilin šećera

1 prašak za pecivo

25 dkg maka

malo groždica

Sve izmiksati i filati po korama. Izrezati i peći. Po pečenom preliti preljevom od 3 čaše šećera, 4 čaše vode i sok od 1 limuna i izribati korice.

281. ČOKOLADNE ŠNITE "Very good"

25 dkg margarina
25 dkg čokolade za kuhanje
35 dkg kristal šećera
8 žumanjaka
6 dkg brašna
15 dkg mljevenih oraha
malo ruma
8 bjelanjaka
10 dkg krupno nasjeckanih oraha

Čokoladu rastopiti na pari, mikserom dobro promiješati margarin, rastopljenu čokoladu i šećer te postupno dodavati jedan po jedan žumanjak, brašno, mljevene orahe i rum. Sve dobro promiješati. U tu smjesu potom mikserom na najmanjoj brzini umiješati snijeg od 8 bjelanjaka. Smjesu uliti u namašćen i pobrašnjen protvan. Posuti sve krupno nasjeckanim orasima i peći na 170°C oko 40 minuta.

282. BOŽIĆNA KAVA

Za šest velikih šalica potrebno je:

4 velike žlice šećera
2 velike žlice kakaa
4 velike žlice instant kave
1 žličica cimeta
šlag (žlica na svaku šalicu)
čokoladne mrvice po želji
šest dcl. kipuće vode

U jednoj većoj posudi izmiješati sve suhe sastojke. Zakipiti vodu zaliti i staviti da smjesa zakipi jednu minutu. Dodati šlag pjenu i mrvice na vrh ili cimet po želji. Poslužiti sa suhim keksima.

283. TORTA - ROLADA OD MALINA

Tijesto:

10 dkg šećera u prahu

6 jaja

6 dkg brašna

1/2 praška za pecivo



ispeći dva lista

Napomena: tijesto može biti zamijenjeno receptom od neke druge rolade. Peci u namazanom limu i na papiru kao roladu. Kad je pečeno razrezati na trake jednake širine (okomito). Vrlo je važno da sve trake budu jednake duljine i širine.

Krema:

mala flašica đema od malina

1 šalica tučenog slatkog vrhnja

5 dkg bijele čokolade za kuhanje

5 dkg putra ili maslaca

Dem staviti u posudu dodati tučeno slatko vrhnje, maslac sobne temperature i rastopljenu čokoladu. Sve zajedno izmiješati i staviti u hladnjak na dva sata.

Glazura:

10 dkg bijele čokolade za kuhanje

10 dkg maslaca ili putra

1/2 šalice tučenog slatkog vrhnja

Postupak:

Tijesto ohladiti i namazati sa ohlađenom kremom. Zarolati prvi dio (kao roladu) i staviti u centar tace. Drugi dio namazati i omatati oko prvog, formirati kao obruč i tako nadograđivati dok ne bude gotovo. Kad je torta formirana prelići glazurom i ukrasiti malinama i ribanom bijelom čokoladom.

284. TORTA OD JABUKA I CRNOG RIBIZA

1 paket lisnatog tijesta
1/2 kg jabuka
25 dkg crnih ribiza (može i zamrznutih)
10 dkg šećera
2 žlice Amareta - likera ili ruma
5 dkg đema od marelice

Postupak:

Tijesto razvaljati kao za štrudlu, zavisi kako je lim veliki otprilike 40x15 cm. Uzdignuti rubove kad se stavi u lim da se sok ne razlije da sve ostane u tijestu. Jabuke oguliti i izrezati na tanke kriške i dodati šećer i ribize. Tijesto malo poškropiti putrom i staviti mješavinu jabuka i ribiza, staviti peći oko 40 min. na 180°C . Ćem i Amareto dobro izmiješati zajedno, po želji staviti više likera i na vruće preliti. Pustiti da se ohladi i posipati šećerom u prahu.

285. PUNJENI PARADAJZI

8 paradajza (srednje veličine)
500g mljevenog telećeg mesa
manja glavica sitno isjeckanog luka
češnjak, slanina, vegeta, sol, papar, peršin
2 istučena jaja

Paradajze oprati i prerezati malo ispod peteljke i izdupsti meso paradajza van. Paradajz okrenuti prema dolje da sav sok iscuri van. Na malo ulja staviti luk i nasjeckanu slaninu, kad se zarumeni dodati meso kad meso pusti sok skinuti sa vatre i dodati dva tućena jaja, peršin i češnjak. Tom smjesom puniti paradajze i poklopiti ih sa dijelom paradajza koji ste odrezali na početku. Staviti u protvan politi maslinovim uljem i peći na srednjoj vatri oko 40 min.

286. ČOKOLADNI KOLAČ OD SIRA

Sastojci:

1 kutija graham kreker
25 dkg mliječnog namaza ili nekog sira koji je sličan i može se tako razmazati (Cream cheese)
1 jaje
3 žlice limunovog soka
1 žlica vanilin ekstrakta
10 dkg šećera
masno kiselo vrhnje
paket voća iz kompota po želji, jagode, kivi, ananas.
10 žlica rastopljenog putra

Glazura:

8 dkg čokolade
8 dkg putra

Postupak:

Krekere samljeti ili smrviti i umiješati sa rastopljenim putrom, staviti na dno namazanog lima ili modula. Dobro pritisnuti po dnu. Sir mora biti omekšali (sobne temperature), izmiješati ga sa vrhnjem i ostalim sastojcima. Jaje razdvojiti, bjelanjak dodati na kraju. Voće staviti po krekerima i na voće izlijati smjesu. Peci oko 45 min. na umjerenoj vatri. Kad je pečeno dobro ohladiti i na ohlađeno staviti čokoladnu glazuru. Ukrasiti voćem.

287. RIBLJI NAMAZ

1 krem juha od šampinjona iz konzerve
2 vrećice želatine
konzerva škampa ili tune
2 velike žlice majoneze
3 komada mladog luka
1 celer
250g sirnog namaza (cream cheese)

Staviti juhu na laganu vatru i pričekati dok zakipi. U međuvremenu u posudu staviti ribu i sitno nasjeckati celer, luk i majonezu i sve zajedno dobro izmiješati. Sir mora biti sobne temperature. Kad juha zakipi dodati smjesu sa ribom i sir i skinuti sa vatre. Kad se sir rastopi, dodati želatinu, brzo miješajući. Smjesa se odmah stavlja u modul koji je prethodno prelijan hladnom vodom. Ostaviti preko noći da se dobro ohladi. Mazati na kreker **ili** domaći kruh, poslužiti kao predjelo.

288. MAKARON SALATA

500g kuhanih makarona (pužića ili slično)
2 srednje kuhane mrkvice
1 crvena paprika (slatka)
150g nasjeckanog pršuta ili slanine
150g majoneze
peršin
sol, papar i malo vegete

Skuhati tjesteninu i malo ohladiti, pokriti folijom **ili** nečim drugim da se ne napravi kora. Pršut **ili** slaninu dobro ispeći na tavi, ocijediti iz ulja i masti, te dobro ohladiti. Sitno nasjeckati papriku i staviti u tjesteninu, dodati meso, na ribež naribati mrkvicu (sitno kao za hren) i sve zajedno izmiješati s majonezom. Ukrasiti sa peršinom i dobro ohladiti.

289. CESAR SALATA

glavica zelene salate
5 šnita bijelog tost kruha
malo sušeni kravlji sir
dressing
5dkg pršuta

Tost izrezati na sitne kockice i staviti u rol i dobro osušiti. Očistiti salatu, pustiti da se malo ocijedi i dodati kruh, sir zdrobljen na sitne komadiće i pršut, izrezan na komadiće. Sve zajedno izmiješati i preliti dressingom.

Dressing:

50 ml vrhnja
2 žlice majoneze
2 žlice vinskog octa
2 žlice limunovog soka
2 žlice maslinovog ulja
pola glavice vrlo sitno nasjeckanog luka i
2 češnja češnjaka (prokuhati u vrućoj vodi 2 minute)
žličica senfa
žličica soli
žličica papra
žličica vegete
jedan komad mladog luka i zeleni dio

Sve zajedno izmiješati i ostaviti preko noći, drugi dan preliti po salati.

Napomena: izvrsno uz lazanje.

290. TORTA OD KESTENA

Biskvit:

4 jaja pjenasto umiješati s
10 dkg šećera, dodati
12 dkg brašna i
½ praška za pecivo

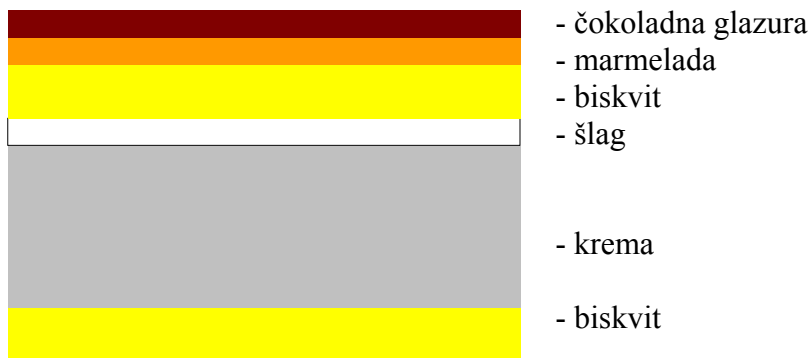
Biskvit prerezati na pola.

Krema:

1kg očišćenog kestena
20 dkg šećera
25 dkg putra
½ l mlijeka
2 vanilin šećera
malo ruma

Kesten skuhati sa šećerom i mlijekom te dodati vanilin šećer i rum. Izmiksati u pire, ohladiti, dodati dobro izrađen putar. Napraviti šlag od 1dcl slatkog vrhnja s ½ dcl mlijeka i 2 žlice šećera.

Složiti ovako:



Glazura:

10dkg čokolade
3 žlice ulja

291. VINAGORSKI KIFLI

1kg brašna
30 dkg margarina
30 dkg šećera
1 prašak za pecivo
3 cijela jaja
15 dkg mljevenih oraha
2 žlice kiselog vrhnja
malo soli

Zamijesiti. Praviti kobase te rezati i raditi kiflice. Namočiti u razmućeno jaje, zatim u šećer i narezane orahe.

292. MEDENJACI

40 dkg oštrog brašna
15 dkg margarina
20 dkg šećera
2 jaja
2 žlice ruma
10 dkg mljevenih oraha
1 žlica cimeta
2 – 3 žlice meda
½ praška za pecivo

Zamijesiti gornje i pustiti tijesto stajati 1 sat na hladnom (hladnjak). Izvaditi i oblikovati rukom kuglice i stavljati u namašćen protvan i gore utisnuti komadić oraha ili grožđicu.

293. BEČKE KOCKE

15 dkg čokolade – otopiti
4 jaja
10 dkg šećera
20 dkg maslaca
2 žlice brašna
½ praška za pecivo

Žumanjke i šećer miksati. Dodati rastopljenu čokoladu, maslac, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro izmiksati i dodati snijeg od bjelanjaka. Peći do 30 minuta na 130°C. U ½ l slatkog vrhnja kuhajući rastopiti 25 dkg čokolade. Lagano kuhati da bude skoro kao puding. Malo ohladiti. Još topli biskvit natopiti s malo (1/2 šalice) mlijeka i ruma (3 – 4 žlice). Malo ohlađenu kremu preliti preko toplog biskvita i ostaviti da se krema stisne. Dobro je kolač ispeći dan prije.

294. NADJEVEN PIJETAO U GNIJEZDU

Za 8 osoba:

1 pijetao	2 jaja
30 dkg svinjetine	2 dcl vrhnje
20 dkg teletine ili mlade junetine	6 dkg kuhanog jezika
25 dkg bataka od pijetla	8 dkg gljiva
6 dkg putra	4 dkg kiselih krastavaca
25 dkg dimljene slanine	1 dcl bijelog vina

Odvojimo meso od kosti. Meso bataka koristimo za nadjev. Prsno meso izrežemo na kocke i koristimo ga za stavljanje u nadjev. Navedeno meso sameljemo, dodamo vrhnje, jaja i začine. Umiješamo s kockama prsnog mesa, jezikom, gljivama i krastavcima. Masu zavijemo u pijetlovu kožu na kojoj je još ostalo nešto mesa. Zašijemo, povežemo trakom ispečemo do zlatno žute boje, po mogućnosti u krušnoj peći u glinenoj posudi.

295. LEPTIRIĆI SA ŠPINATOM I GLJIVAMA

Za 4 osobe:

40 dkg tjestenine	0.2 dkg češnjaka
10 dkg špinata	5 dkg parmezana
15 dkg pršuta	20 dkg goveđe juhe
15 dkg uzgojenih gljiva	0.12 dkg škroba
6 dkg maslinovog ulja	sol, papar

Skuhani i ocijeđeni špinat sitno isjeckati (multipractic). U tavi na maslinovom ulju ispržiti pršut izrezan na trakice, sitno isjeckan češnjak te dodati gljive. Nakon nekoliko minuta tome dodati špinat, juhu, škrob, te posoliti i popapriti. Ostaviti još kratko vrijeme da se sastojci spoje. Skuhati tijesto "al dente" i poslužiti ga s umakom i ribanim parmezanom.

296. TROBOJNO TIJESTO S PATLIĐANIMA I KOBASICOM

Za 4 osobe:

40 dkg trobojnih makarona	30 dkg rajčice
15 dkg patliđana	5 dkg maslinovog ulja
15 dkg kobasica	5 dkg parmezana
15 dkg crvenog luka	0.6 dkg bosiljka
1 dcl bijelog vina	sol, papar

Sitno nasjeckati crveni luk, patliđane narezati na kockice, a kobasicu na ne baš pretanke kriške. Sve popržiti na maslinovom ulju. Doliti vino i na laganoj vatri pustiti da ispari. Dodati rajčicu, prethodno oljuštenu, narezanu i očišćenu od koštica, bosiljak, sol i papar. Skuhati tijesto "al dente" i poslužiti s umakom i parmezanom.

297. ŠKOLJKE S RAJČICOM I MASLINAMA

Za 4 osobe:

40 dkg tijesta u obliku školjkica	0.4 dkg mladog luka (zeleni dio)
28 dkg očišćenih gambera (račića)	0.4 dkg majčine dušice
12 dkg crnih maslina	0.4 dkg peršina
20 dkg rajčica	sol, papar
2 dcl maslinovog ulja	

Maslinama izvaditi koštice, narezati ih. Rajčicama skinuti kožicu, izrezati ih na kockice i očistiti od koštica. Stabljike od mladog luka isjeckati. U sve dodati račiće, nasjeckanu majčinu dušicu, peršin te maslinovo ulje. Posoliti i popariti po želji. Poslužiti s tijestom skuhanim "al dente".

298. VOĆNI KOLAČ

Krema:

- ½ l slatkog vrhnja
- 15 dkg šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 jogurta
- 2 paketića želatine (izmiješa se s jogurtom)

Složiti ovako:



- preljev od želatine
- voće (višnje, ribiz, breskve...)
- krema
- biskvit

299. ZELENI REZANCI S 4 VRSTE SIRA

Za 2 osobe:

Tijesto:

1 jaje
5 dkg smrznutog špinata
20 dkg oštrog brašna
malo maslinovog ulja

Pomiješati maslinovo ulje, jaja i špinat te dodati brašno. Tijesto dobro izmiješati da postane glatko. Zamotati ga u prozirnu foliju i pustiti ga da odstoji na hladnom 30ak minuta. Razvaljati ga na 1mm debljine, izrezati ga na trake 1 – 1,5 cm te kuha u 10 – 15 minuta.

Umak:

5 žlica maslinovog ulja
3 žlice brašna
5 dkg sira Gauda
4 dkg sira Algautaller
4 listića topljenog sira Happy Cow
2 vrećice ribanog parmezana
malo francuskog peršina za ukras
mlijeko

Napraviti zapršku. Pri tom paziti da brašno ne pocrni. Brzo miješajući dolijevati mlijeko malo po malo. Paziti da se ne stvore grudice. Sve vrste sira narezati na male komadiće te dodati u brašno i mlijeko. Miješati s pjenjačom dok se sir ne rastopi. Tako spravljen umak prelići po tijestu, posipati parmezanom i ukrasiti peršinom.
Napomena: sireve otapati na najnižoj temperaturi.

300. PAPRIKA (zimnica)

6 kg paprike
4 l octa
2 l vode
150g šećera
150g soli
3 dcl ulja

Mješavinu prokuhati i u njoj kuhati papriku 4 – 6 minuta. Ulje dodati u svaku partiju. Ohladiti i staviti u čiste staklenke, zaliti tekućinom u kojoj su se kuhale paprike i koju treba na kraju još jednom prokuhati. Staklenke zatvoriti i ostaviti na tamnom mjestu.

301. DIGANO

3 dcl domaćeg vrhnja
1 kg oštrog brašna
1 dcl ulja
2 šake šećera
1 germa
1 žličica praška za pecivo
1 mala žličica soli
3 žumanjka
1 cijelo jaje
3 dcl mlijeka

Umijesi tijesto i ostavi dizati. Razvaljati i filati s ½ kg maka.

302. TORTA OD LJEŠNJAKA

Krema:

1½l mlijeka
45 dkg šećera
12 žumanjaka
15 žlica brašna
1 vanilin šećer
malo ruma

Izmiksati žumanjke, šećer, dodati brašno i malo mlijeka (odvojiti od ove 1½l). Zakipiti ostatak mlijeka te umiješati žumanjke uz stalno miješanje. U hladno umiješati 60 dkg putra i po želji mljevenih prženih lješnjaka.

Tijesto:

4 jaja
15 dkg šećera
15 dkg brašna
15 dkg lješnjaka
malo ulja
1 žlica ruma
1 prašak za pecivo

303. PANCEROTE

1 kg brašna
½ l mlijeka
1 jaje
malo soli (1 mala žlica)
2 dcl ulja
1 germa (dignuti s 3 male žlice šećera, 1 velikom žlicom brašna i malo mlijeka)

Tijesto se pusti da odstoji ½ sata, razvalja se, naprave se krugovi, napune nadjevom i poklope (u obliku polumjeseca). Budući da je tijesto ljepljivo, pobrašni se, ali se to brašno skine prije pečenja. Peći na plehu na masnom papiru 20 – 25 minuta na 170°C.

Nadjev: sir, gljive, šunka, rajčice, ... mašta

304. VALOVI SIENNE

Tijesto:

3 cijela jaja
15 žlica šećera
15 žlica ulja
15 žlica mlakog mlijeka
15 žlica brašna ($\frac{1}{2}$ oštrog, $\frac{1}{2}$ glatkog)
1 prašak za pecivo
1 flašica kompota od višanja (750g)
2 žlice kakaoa

Krema:

2 pudinga od vanilije
4 žlice šećera
 $\frac{1}{2}$ l mlijeka
 $\frac{1}{2}$ margarina

Izmiksati te odvojiti polovicu. U jednu polovicu se stavi kakao. Žuta smjesa se peče do pola, pa se izvadi i na to stave višnje bez soka i odmah na to crni biskvit. Ispeče se do kraja. Na vrući kolač se izlije sok od višanja, ali prethodno izbušiti vilicom. Na ohlađen kolač se stavlja krema. Na vrhu se prelije glazurom.



305. KIFLICE (Ana)

600g glatkog brašna
500g margarina
400g kokosa
1 $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
4 cijela jaja
2 vanilin šećera
24 dkg šećera

306. RIŽA S TUNOM

30 dkg riže – posebno skuhati, ocijediti i isprati pod mlazom tople vode
1 velika konzerva tune – ocijediti
1 velika crvena paprika
1 velika zelena paprika
1 glavica luka
2 češnja češnjaka
sol, papar, nasjecka peršinov list
1 žlica limunovog soka
malo majčine dušice
malo muškarnog orašćića

4 žlice majoneze i ulje od tune prelići preko riže.

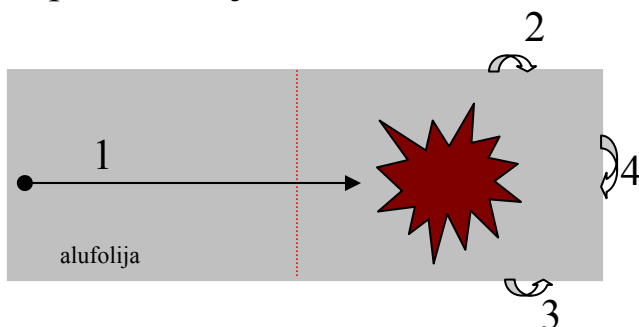
307. LIGNJE IZNENAĐENJA

90 dkg očišćenih lignjanja
10 dkg nasjeckanog luka
4 češnja češnjaka
15 dkg šampinjona u slanomu
1 dcl kiselog vrhnja
2 krumpira
5 zelenih i 5 crnih maslina

Vegeta, sol, biber, ½ goveđe kocke ili 1.5 dcl goveđe juhe, limunov sok ili bijelo vino, nasjeckan peršin.

Lignje prepržimo na naglo na maslinovomu ulju. Krumpir skuhamo narezan na kockice. Narezani luk ostaklimo te dodamo sve dodatke i na kraju još prepržene lignje.

Alufoliju namažemo sa **razmućenim jajetom**, zavinemo rubove i napravimo 4 jastučića.



Pečemo u pećnici 20 do 30 minuta na 150°C.

Jelo serviramo s crnim vinom i dobrom miješanom salatou.

308. ŠAPE OD KOKOSA

25 dkg maslaca
30 dkg kokosa
25 dkg šećera
1 šalica ulja
2 šalice (za crnu kavu) mlijeka
½ praška za pecivo
brašno po potrebi
malo maslaca i brašna za modlice

Zamijesiti tijesto, brašna dodati toliko da se ne lijepi, a da ne bude tvrdo. Peći u modlicama za šape. Ukrasiti rastopljenom čokoladom.

309. KOLAČ OD JOGURTA

4 jaja
2 čaše jogurta
2 čaše šećera
1 čaša ulja
4 čaše brašna
2 praška za pecivo
2 žlice kakaoa

310. MEDENJACI

20 dkg šećera

25 dkg masti

30 dkg meda

80 dkg brašna

vanilin šećer

korica limuna

rum

(raditi vrlo male kuglice)

4 cijela jaja miksaj sa šećerom i dodaj sve ostalo. 2 žličice soda bikarbone (bez vrha) i 2 žličice cimeta isto bez vrha.

Kada je sve izmiksano staviti u hladnjak 1h-1.5h. Pravi male kuglice. Peci na 180°C 15min.

311. ŠTRUCA

60 dkg mesa - svinjetina

2 šnite starog kruha - namočen u mlijeku (istisnuti)

2 jaja, malo papra, soli, 2 zuba češnjaka, *mažuran*, *pržena glavica luka*, *peršin*, *malo Vegete*

(2 žlice soje)

- oblikuje se štruca, posipa s brašnom i zagladi mokrom rukom
- u protvan stavi ulje, a prije pečenja i vodu za 1 prst
- odozgora namazati sa senfom
- peći 1-1,15h na 250°C, polijevati saftom

AKO TI PREVIŠE PEČE, SMANJI PEĆNICU NA 220°C

Mesnoj masi možemo dodati zrna mladog kukuruza i komadiće slanine, ili uzduž položimo hrenovku.

312. PEKMEZ OD SMOKAVA

1 kg zelenih smokava
30 dkg šećera
1 komadić vanilije
malo limunove korice
malo vode ili ½ čaše crnog vina

Zelene, ne prezrele smokve obrišu se čistom mokrom krpom i slože u posudu. Odozgo se pospe šećer, komadić vanilije i malo, na sitno izrezane (ili naribane) limunove korice. Zalije se s vrlo malo vode ili crnog vina (1/2 čaše). Kuha se na laganoj vatri 2h i ostavi hladiti do drugog dana. Ohlađeno se stavi u staklenku i nalije se žlica ruma, zaveže se i spremi.

313. MEDENE KOCKE

2 ½ šalice brašna
1 ½ šalica šećera
1 ½ šalica mlijeka
3 žlice ulja
5 žlica pekmeza
1 mala žličica sode bikarbone
1 žlica mješavine za medenjake „Kotany“

Sve to izmiksati. Pola mase izlij u protvan i zapeci do pola, na to izlij rastopljenih 10dkg čokolade sa 5 žlica pekmeza. I na to izliti drugu polovicu mase i ispeći kolač do kraja. Kad se ohladi, prelići čokoladnom glazurom.

314. PRHKA OREHNJAČA

Tijesto:

1 vrećica suhog kvasca ili 3 dkg svježeg kvasca
40 dkg brašna
28 dkg margarina
1 jaje
1 žutanjak
6 dkg šećera

Nadjev:

40 dkg oraha
2 žlice meda
15 dkg šećera
limunova korica
8 dkg groždica
rum
cimet, muškati orah
2-3 dl mlijeka
jaje za premazivanje
šećer za posipanje

Kvasac pomiješajte s malo brašna, šećera i mlakog mlijeka i ostavite na toplom mjestu da se digne. Margarin dobro izmrvite u brašnu, dodajte jaje, žutanjak, šećer i dignuti kvasac, te umijesite tijesto. Ostavite da odstoji $\frac{1}{2}$ h. Zatim tijesto kratko premijesite i razrežite na 6 komada. Svaki razvaljajte (oko 35x25cm), premažite nadjevom i savijte male savijače. Složite jednu pokraj druge u namašćenu tepsiju i premažite izmiješanim jajem. Pecite oko 45 min na temperaturi od oko 190°-200°C. Pečenu toplu orehnjaču pošeerite.

Nadjev: Mljevene orahe prelijte kipućim mlijekom, dodajte med, šećer, groždice, limunovu koricu, rum, cimet i muškati orah. Sve dobro promiješajte i ohladite.

315. DIJETNA TORTA

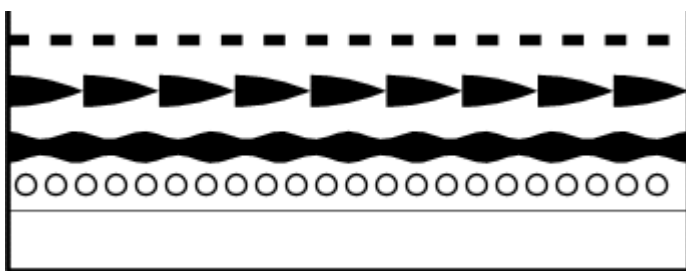
- za želučane bolesnike, alergičare, djecu u vrtićima i osobama na oporavku

4 bjelanjka
4 žlice šećera
1 žlica ulja
4 žlice brašna
½ praška za pecivo

U snijeg dodaj šećer i dobro istuci. Dodaj ostalo. Peci 15 do 20 minuta na 160°C.

1 litra bistrog voćnog soka
10 dkg šećera
sok od 1 limuna
4 dkg želatine
50 dkg voća po želji (jagode, marelice ili jabuke)

Izmješamo sok i šećer i zagrijemo na 80°C. Dodamo namočenu želatinu i limunov sok. Biskvit obložimo s voćem i zalijemo s mlačnim želeom. Stvrdnemo u hladnjaku i ukrasimo po želji. Moguće i s tučenim slatkim vrhnjem.



- raznobojne mrvice ili žele bonboni
- šlag
- žele
- voće
- biskvit

316. MOKRI KOLAČ

Biskvit:

izmiksati 3 cijela jaja + 12 žlica šećera

Dodati:

12 žlica brašna (glatko)

12 žlica mlijeka

6 žlica ulja

5 žlica kakaa

1 prašak za pecivo

Sve skupa zmiksati i peći na cca 180 - 200 C (ovisi o pećnici) cca 20-tak min.

Preljev:

Topao kolač prelići s 1 l mlijeka u koje se ukuha 6 žlica šećera i 2 vanili šećera. Kad se kolač ohladi premazati ga sa šlagom i posuti čokoladnim mrvicama i/ili mljevenim orasima: ili prelići s čokoladnom glazurom pa gore šlag.

317. MEDENA PITA

Tijesto:

1 jaje

3 dkg masti (putra)

1 žličica sode

2 žličice meda (ili jedna jušna)

15 dkg šećera

3 žlice mlijeka

Sve zajedno izmiješati i zavriejti. Toplo dodati u 45 dkg oštrog brašna. Umijesiti tijesto, podijeliti na tri dijela, ostaviti da malo odstoji na toplom. Ispeći u protvanu s donje strane (tijesto razvaljati odmah na protvanu, „rastrackati“ namašćenim rukama).

Krema:

½ l mlijeka

4 žlice griza

20 dkg šećera

1 vanilin šećer



skuhati

U ohlađeno dodati 20 dkg izrađenog putra (margarina). Prije mazanja kreme, tijesto poskropiti mlijekom. Na vrh, glazura od čokolade.

318. PAŠTICADA

Sastojci:

junetine od ruže
5-6 glavica luka
10-12 suhих šljiva
2 dcl gustog crnog vina
malo ulja, sol
10 zrna papra
2 klinčića
češnjak, vinski ocat, malo pancete

Za njoke:

skuhaj bijeli krumpir (ne mladi) te ga dobro izgnječi, dodaj 1 jaje, malo ulja, dodaj u to parmezan, dodaj oštro brašno

Pretpriprema:

Meso oprati i ocijediti. Dan ranije staviti ga u vinski ocat. Slaninu narezati na prutiće. Nasjeckati luk i češnjak. Oprati šljive i ocijediti ih. Staviti kuhati krumpir za njoke. Meso prije pripremanja dobro nabosti slaninom, posoliti i premazati uljem, pa tako pripremljeno neka odstoji najmanje 2 sata.

Priprema:

Meso zapeći naglo sa svih strana na vrućem ulju. Izvaditi ga iz posude pa na ulju na kojem se pržilo kratko popržiti luk s češnjakom i peršinom. Vratiti meso u posudu, dodati Vegetu pa dinstati poklopljeno otprilike 4 sata uz povremeno dolijevanje malih količina mješavine vode i vina. Napola omekšalu mesu dodati razmuljenu rajčicu i šljive. Prije nego što završimo kuhati umiješamo lovorov list, ružmarin i popaprimo. Ako treba malo dosolimo. Izvadimo meso, narežemo ga na ploške i poslužimo na zagrijan tanjur. Umak protisnemo kroz sito, prokuhamo ga i prelijemo preko mesa. Kao prilog poslužimo kuhane njoke.

319. PAŠTICADA S NJOKIMA (za 8-10 osoba)

Sastojci:

2 kg govedine ili junetine od buta	2 dag ulja, 2 žlice VEGETE
2 dag sušene slanine	6 suhих šljiva, 6 suhих smokava, 1
20 dag luka	jabuka
15 dag korijena peršina	3 dcl crnoga vina
15 dag mrkve	2 žlice senfa, sol, papar
5 dag korijena celera	lovorov list, iglice ružmarina,
2 češnja češnjaka	majčina dušica
2 dag pirea od rajčice	

Za njoke:

50 dag bijeloga krumpira	1 jaje, 6 dag margarina i sol
15-20 dag brašna	

Priprema njoka:

Krumpir oguliti i protisnuti dok je još vruć. Dodati brašno, margarin, jaje i posoliti. Tijesto podijeliti na 2-3 dijela, oblikovati u valjke i rezati na jednake komade. Njoke kuhati u slanoj vodi oko 10 min.

Pretpriprema:

Meso oprati i ocijediti. Slaninu narezati na prutiće. Nasjeckati luk i češnjak. Oprati povrće, očistiti ga i narezati na prutiće. Oprati šljive i smokve i ocijediti ih. Oprati jabuku, narezati na četvrtine, odstraniti koštice. Staviti kuhati krumpir za njoke. Meso dobro nabosti slaninom, posoliti, premazati senfom i uljem, pa tako pripremljeno neka odstoji najmanje 2 sata.

Priprema:

Meso zapeći naglo sa svih strana na vrućem ulju. Izvaditi ga iz posude pa na ulju na kojem se pržilo kratko popržiti luk s češnjakom, mrkvom, peršinom i celerom. Vratiti meso u posudu, dodati Vegetu pa dinstati poklopljeno otprilike 2 sata uz povremeno dolijevanje malih količina mješavine vode i vina. Napola omekšalu mesu dodati razmuljenu rajčicu, šljive, smokve i jabuku. Prije nego što završimo kuhati umiješamo lovorov list, ružmarin, majčinu dušicu i popaprino. Ako treba malo dosolimo. Izvadimo meso, narežemo ga na ploške i poslužimo na zagrijan tanjur. Umak protisnemo kroz sito, prokuhamo ga i prelijemo preko mesa. Kao prilog poslužimo kuhane njoke.

320. SACHER TORTA (Dobro jutro Hrvatska)

Sastojci za 12 kriški:

18 dkg čokolade
14 dkg maslaca
16 dkg šećera
8 jaja
12 dkg brašna
1 vanilin šećer



Punjenje i preljev:

25 dkg čokolade za kuhanje
1 žličica maslaca
10 dkg marmelade od marelica

Priprema torte:

Pjenasto umutimo maslac, dodajemo omekšanu čokoladu, šećer i vanilin šećer pa sve dobro izradimo. Zatim umiješamo brašno, jedno po jedno žumance te rahlo umiješamo čvrsto tučen snijeg od bjelanjaka. Kalup za tortu namažemo maslacem i pobrašimo pa u nj istresemo smjesu i pečemo u zagrijanoj pećnici na 150°C otprilike sat vremena. Pečeni biskvit izvadimo iz pećnice, skinemo obroč od kalupa i pustimo da se ohladi. Tortu prerežemo po pola te obje polovice premažemo marmeladom i poklopimo polovice. Ostali džem zagrijemo na laganoj vatri s malo vode i njime premažemo cijelu tortu izvana. Kada se caklina ohladi.

Priprema glazure:

Šećer i vodu stavimo u lonac s debelim dnom. Miješamo na laganoj vatri dok se ne rastopi. Pustimo da vrije 1 minutu. Dodamo čokoladu i maslac i miješamo dok se sve ne spoji. Kuhamo na slaboj vatri 3- 5 minuta. Glazurom prelijemo tortu i paletnim nožem je brzo zagladimo po površini torte. Suvišak pustimo neka se prelije niz stranice torte.

321. VOĆNI KOLAČ

Ispeci biskvit od 7 jaja (ovisno o veličini protvana)

Krema

- od litre mlijeka odvojiti 2 dcl i u to umuti 5 žlica brašna, 6 žlica šećera, 1 jaje, 2 vanilin šećera i dva pudinga od vanilije
- sve to ukuhati u ostatak od litre mlijeka
- kad se dobro ohladi, pomiješati s 20 dkg margarina

Na kremu poslagati voće, te na voće izliti prozirni preljev za torte.

322. TIJESTO ZA REZANCE

½ kg brašna (glatko)
5 jaja
malo soli

323. TIJESTO ZA ŠIROKE REZANCE ILI KRPICE

70 dkg oštrog brašna
1 jaje
malo soli

Umijesiti s malo manje od 3 dcl mlake vode. Potrošiti još 10 dkg brašna za posipanje.

324. MEDENJACI II

7 žlica vode
7 žlica šećera
7 žlica meda

} skuhati

Time pofuriti **55 dkg glatkog brašna** i dodati **1 žličicu sode bikarbone** i žličicu cimeta. To se dobro pomiješa i ostavi stajati. U mlaku masu pofurenog brašna se doda **3 žumanjka**, jedan po jedan i dobro promiješa. Smjesa mora biti mekana. Ostavi se stajati nekoliko sati (može i cijelu noć). Istanji se tijesto na cca 5..6mm i reže oblikom. Peći u plitkom protvanu.

Premaz:

3 bjelanjka
18 dkg šećera
Vanilin šećer

Istući na pari i premazati pečene medenjake i sušiti na zraku.

325. KREMA ZA MAĐARICU (Neda)

7 ½ dcl mlijeka
30 dkg šećera
8-10 dkg brašna
8-10 dkg kakaa

} Promiješati pa dodati malo mlijeka, a zatim staviti sve u mlijeko

U vruću kremu umiješati izmiksani **1 margarin**.

326. BISKVIT ZA FINU TORTU

8 jaja
30 dkg šećera
12 dkg brašna
14 dkg oraha
10 dkg čokolade
malo praška za pecivo

327. KREMA ZA FINU TORTU

½ l mlijeka
5 žlica oštrog brašna
15 dkg šećera
2 vanilin šećera
4 žutanjka
malo ruma

U hladno dodati 20 dkg putra

328. BRESKVICE (Neda)

75 dkg oštrog brašna
30 dkg šećera
20 dkg margarina
3 žumanjka – sirovi

Raditi kuglice kao za medenjake (lagano pritisnuti) te ispeći. Kada se ohlade izdupsti žličicom. U tu smjesu (smrvljenu) dodati 10-15 dkg mljevenih oraha, malo ruma, 1 vanilin šećer, malo pekmeza. Time filati udubljenja i spajati dvije po dvije. Ekstraktom od jagode nakapati jednu polovicu do željene boje. Drugu polovicu namočiti u vodu i odložiti na papirnati ručnik da upije višak vode. Nakon toga uvaljati u šećer.

329. SIRUP ALOE VERA ("za zdravlje")

7 dcl crnog vina ("Ždrepčeva krv")
½ l alkohola (75%)
30 dkg aloe (samljeti)
30 dkg meda u saću
25 dkg cikoriije "FRANK"

Sve sastojke izmiješati i staviti u tamnu flašu, na hladno mjesto da odstoji 5 dana. Zatim smjesu procijediti.

Sirup piti prvih pet dana tri puta po jednu malu žličicu sirupa prije jela. Nakon petog dana piti tri puta po jednu veliku žlicu prije jela.

Kura se može ponoviti 3 puta s pauzama od mjesec do dva.

330. ČAJ PROTIV KAŠLJA

2.5 dcl vode
1 ploška limuna
1 žlica smeđeg šećera
Kuhati 3 minute i maknuti s vatre. Dodati
1 žličicu majčine dušice
1 žličicu trputca
Ostaviti ½ do jedne minute, pa procijediti.

331. SIRUP OD CIKLE

2 kg naribane cikle (kao jabuka)
2.2 kg šećera
2 vanilin šećera
80g limunske kiseline
2 l vode
Kuhati ciklu s vodom do vrenja, ocijediti, dodati šećer i kiselinu i miješati na vatri dok se šećer ne otopi. Kad zakipi, gotovo je.

332. SALATA S POHANIM PILEĆIM PRSIMA U PIVSKOM TIJESTU I DRESINGOM OD VRHNJA I FINIH TRAVA (Story)

glavica zelene salate
šaka rikole i matovilca
40 dkg pilećih prsiju
2-3 jaja
brašno
0.1 dcl piva
sol, papar
vrhnje
fine trave - začinsko bilje – vlasac, peršin, kopar, bosiljak

Očistite listove zelene salate i dekorativno složite u posudu (zdjelu)
Piletinu uvaljajte u pripremljeno pivsko tijesto (pomiješajte pivo, jaja, prstohvat soli i brašno po potrebi da dobijete gustu smjesu) i ispecite u dubokoj masnoći. Pečene pileće pritiče posložite po salati i prelijte dresingom od vrhnja i finih trava.

333. KIFLICE (NET)

90 dkg brašna
1 germa
2 dcl ulja
½ l mlijeka
2 žlice šećera
2 žlice soli

Tijesto podijeliti u 6..8 kugli. Filati po želji, prije pečenja premazati jajetom.

334. BRKOVI

Tijesto:

35 dkg brašna
15 dkg margarina
4 žutanjka
1 prašak za pecivo
6 žlica mlijeka
2 žlice šećera

Fila:

4 bjelanjka
15 dkg šećera
15 dkg oraha
1 žlica kakaa

335. PITA OD SIRA

Tijesto:

40 dkg brašna
3 žutanjka
10 dkg margarina
2-3 žlice vrhnja
1 prašak za pecivo

Fila:

10 dkg šećera
3 bjelanjka
2 žlice griza
malo ulja
vanilin šećer
naribana korica limuna
½ kg svježeg kravljeg sira

336. JAPANSKI VJETAR

Kore

8 bjelanjaka
30 dkg šećera
2 žlice octa



Ovu smjesu podijelite u dva dijela te ispecite dvije kore

Prva fila:

½ l mlijeka
8 žumanjaka
3-4 žlice šećera
4 žlice brašna
1 margarin
15 dkg mljevenih lješnjaka



Skuhati i u hladno dodati margarin i lješnjake pofurene s 1 dcl mlijeka

Druga fila:

2 šlag kreme od vanilije koje napraviti po uputama na vrećici ali s hladnim mlijekom i onda filati.

Prvu i drugu filu podijeli u dva dijela. Slagati prvo dolje kora, pa fila od lješnjaka, fila od vanilije, kora, fila od lješnjaka, fila od vanilije.

Ukrasiti narezanim lješnjacima (cca 5 dkg).

337. LAMBADA KOCKE

Biskvit:

4 jaja
14 dkg šećera
15 dkg brašna
4 žlice vode
1 vanilin šećer

Krema I

2 dcl soka od naranče
7 dcl vode
5 žlica šećera
2 pudinga od vanilije

Krema II

½ l mlijeka
5 žlica gustina
1 vanili šećer
15 dkg šećera
margarin, rum

Na topli biskvit staviti vruću kremu I, **pettit buere kekse**, kremu II i ukras po želji.

338. PAŠTICADA II

2 kg junetine od buta
20 dkg slanine (pancete)
20 dkg crvenog luka
senf
25 dkg mrkve
15 dkg korjena peršina
10 dkg korjena celera
2 češnja češnjaka
2 žlice Vegete
1 polukisela jabuka

8 dkg pasirane rajčice
3 dcl kvalitetnog suhog crnog vina
5 suhих smokava
6 suhих šljiva
majčina dušica
lovor
papar
ružmarin
sol

Meso nabosti slaninom rezanom na štapiće po duljini vlakana u podjednakim razmacima i posoliti ga, premazati senfom i uljem i ostaviti preko noći (a najmanje dva sata).

Zagrijati na dovoljno prostranoj posudi ulje, pa odležalo meso naglo zapeći sa svih strana kako bi se zatvorile pore. Odložiti meso, a na istom ulju popržiti luk dok lagano ne zažuti, dodati mrkvu, peršin, celer nasjeckani na ploške i pri kraju nasjeckani češnjak (prženje korjenja neka traje 10ak minuta). Vratiti meso, posuti Vegetom pa poklopljeno pirjati 2 sata povremeno dodavati mješavinu (1:1) vina i vode. Kada je meso napola omekšalo, dodati rajčicu, sjeckane smokve, šljive i jabuku. Nešto prije završetka dodati lovor, majčinu dušicu, ružmarin i papar. Na kraju meso izvaditi, narezati na ploške i staviti na toplu pliticu. Umak propasirati (ili izmiksati u multipracticu), prokuhati i preliti preko mesa (ako je rijedak, zgusnuti s malo brašna).

Kao prilog su na prvom mjestu njoki, pa žličnjaci ili okruglice od kruha.

Ako podnosite miris klinčića, meso nabodite s nekoliko istih prije odležavanja.

339. FRITULE OD JOGURTA (Posluh)

1 jogurt
10 žlica brašna
3 žlice šećera
1 jaje
1 prašak za pecivo
1 žlica rakije
naribana korica limuna
ulje za prženje
šećer u prahu za posipanje

Sve sastojke dobro izmiješati. Malom žlicom stavljati tijesto u vruće ulje i pržiti do zlatnožute boje. Ocijediti na upijajućem papiru i posipati šećerom u prahu.

340. PRIMORSKE FRITULE (Gastronaut)

½ kg brašna	2 dkg maslaca
20g kvasca	2 dcl mlijeka
2 jaja	0.5 dcl rakije
8 dkg groždica	korica od limuna
5 dkg šećera	sol
2.5 dkg šećera u prahu	5 dcl ulja za prženje

U posudu staviti prosijano brašno, sol žumanjke, šećer, groždice, rastopljeni maslac, pola kličine rakije i koricu limuna. U posebnoj posudi rastopiti malo šećera i kvasac i 1 dcl mlijeka i ostavit na toplom da se kvasac digne. Tada ga dodati u brašno i doliti toliko mlijeka da tijesto bude tako mekano da se može vaditi žlicom. Kuhačom dobro izmiješati tijesto i stavljati žlicom da se prži u vrućem ulju. Kod preženja svaki komad okretati da sa svih strana porumeni. Pržene fritule posložiti na tanjur, poprskati preostalom rakijom i posipati šećerom u prahu.

341. KINDER PINGUI

Tijesto :

3 žumanjka
3 žlice šećera
3 žlice brašna
½ praška za pecivo
1 žlica kakaa
3 žlice tople vode
3 bjelanjka



Ispeći dvije kore – to je masa za jednu

Krema:

5 dcl slatkog vrhnja
1 želatina u prahu



Istući slatko vrhnje i dodati želatinu

Premaz:

20 dkg čokolade
2-3 kapi ulja
¼ margarina
1 dcl vode

Slagati:

Čokoladna glazura
Biskvit
Pola kreme
Čokolada
Pola kreme
Biskvit

342. LEDENI VJETAR

Bijela kora:

9 bjelanjaka

30 dkg šećera

1 velika žlica jabučnog octa

Peći na masnom papiru na 150°C oko 1 sat. Ohlađenu koru prerezati na tri dijela.

Krema:

9 žumanjka

4 žlice šećera

4 žlice oštrog brašna

2.5 dcl mlijeka

3 vanilin šećera

1 margarin



Margarin dodati u ohlađenu kremu

4 dcl slatkog vrhnja

Voće po želji. Slagati kora – krema – voće – slatko vrhnje i tako redom.

343. MEĐIMURSKA GIBANICA

Rastopiti 1 putar, namazati protvan putrom i slagati:

3 kore, svaku namazati rastopljenim putrom

20 dkg maka izmešanog s 5 žlica šećera

2 kore, svaku namazati putrom

20 dkg sira izmiješati s 5 žlica šećera i 3 cijela jaja

2 kore, svaku namazati putrom

20 dkg naribanih jabuka (5 komada) s 5 žlica šećera, ostaviti sok, malo cimeta

Peći ½ sata na 180°C

344. TORTA FERRERO ROCHER

Šalica je od 2 dcl.

Biskvit:

2 šalice smeđeg šećera
1 šalica oštrog brašna
1 šalica glatkog brašna
1 ½ žličica praška za pecivo
1 ½ žličica sode bikarbone
¾ šalice kakaa
2 jaja
1 šalica mlijeka
½ šalice ulja
2 žličice arome vanilije
½ šalice kipuće vode

U jednoj posudi pomiješati sve mokre (ali bez vode), a u drugoj sve suhe sastojke. Postupno dodavati mokre u suhe sastojke i miksati, a na kraju dodati kipuću vodu i pomiješati. Premazati kalup maslacem i posuti krušnim mrvicama, uliti u smjesu i peći 40-45 minuta na 170°C.

Krema:

400 g Nutelle
400 g mascarponea
300g prženih lješnjaka (pola samljeti na fino, pola izrezati na grubo)
4 napolitanke od lješnjaka (samljeti)

Za kremu je potrebno pomiješati sve sastojke. Krema ima dovoljno da se nadjene torta (biskvit prerezati na pola) i ukrasi cijela površina torte. Još se tortu može posuti grubo nasjeckanim lješnjacima.

Kazalo:

1. PIJANA NEVJESTA	1	103. SACHER PITA	63
2. JETRENA PAŠTETA	1	104. ŠNICLI OD RIBE	63
3. SIROVE KOCKE	2	105. "MARCIPAN" KOCKE	64
4. ČOKOLADNI LIKER	3	106. ODR ESCI OD ČOKOLADE	64
5. ŠUBARICE	3	107. PITA OD ČOKOLADE	65
6. LEDENO NEBO	4	108. KOCKE OD LJEŠNJAKA (teta Mira)	66
7. KOLAČ OD KOKOSA	4	109. LONDONERI II	66
8. KUGLICE OD SMOKAVA	5	110. KOLAČ S ORASIMA	67
9. PRINCEZ KRAFNE	5	111. JELENINE KOCKE	68
10. RUM KUGLICE	6	112. KOLAČ NA METRE	69
11. FINI BISKVIT	6	113. MAK ŠNITE	70
12. BAJADERE	7	114. KARUZO ŠNITE	71
13. ČUPAVCI	8	115. KIFLI	71
14. KOLUTIČI	9	116. JULKA ŠNITE	72
15. MAK ŠNITE	9	117. TRIGLAV KOLAČ (od keksa)	73
16. MAKICA	10	118. KOLAČ ZA IZLITI	73
17. BLANKA KOCKE	11	119. KARUZO PLOŠKE	74
18. NABUJAK OD BIJELOG KRUAHA I SIRA	12	120. RUM ŠNITE	75
19. JEŽ	12	121. ŠVEDSKE KOCKE	76
20. SAMOBORSKE KREMŠNITE	13	122. EUROKREM	76
21. LIKER OD CRNOG RIBIZA	13	123. CRVENKAPICA	77
22. BAKALAR S KRUMPIROM	14	124. DVOBOJNE KOCKE	78
23. PITA OD KESTENA	15	125. MOKA TORTA OD KEKSA	79
24. KESTEN ŠNITE	16	126. KASATO	80
25. BOHEM KOCKE	16	127. ZAGREBAČKA PITA	81
26. KAKAO ŠNITE	17	128. SRNEČI HRBAT	82
27. ORAHOVE PUSLICE	18	129. ČOKOLADNA SALAMA	83
28. NOĆ I DAN	18	130. TORTA OD SIRA	84
29. PADOBRANCI OD KOKOSA	19	131. GLAZURA OD LIMUNA	85
30. TORTA OD SMOKAVA	19	132. GLAZURA OD MANDARINE	85
31. LONDONER ŠNITE	20	133. HLADNI UMAK OD HRENA	85
32. ŽARBO ŠNITE	21	134. SESTRIN KOLAČ	86
33. BEČKE ŠNITE	22	135. KUGLICE "CHERRY"	87
34. PODRAVKA KOCKE	23	136. KUGLICE OD SMOKAVA	87
35. KIFLICE 1	24	137. BAKLAVA S GRIZOM	88
36. KOLAČ OD SIRA BEZ PODLOGE	24	138. ČUDO TORTA	89
37. KIFLICE 2	25	139. ČOKOLADNI POLJUPCI	90
38. KIFLICE 3	26	140. PLOŠKE OD GRIZA	90
39. PIŠINGER TORTA	26	141. PUNJENE LIGNJE	91
40. KRAFNE	27	142. TARTAR SOS	91
41. TORTA OD NARANČI	27	143. KOLAČ OD SNIJEGA	92
42. TORTA OD BANANA	28	144. KOLAČ S JABUKAMA	93
43. VOČNI KOLAČ	29	145. KAKAO ŠNITE	94
44. TORTA RUSKA SALATA	29	146. KOLAČ OD MAK A	95
45. MAČJE OČI	30	147. KOLAČ OD JABUKA S PRELJEVOM OD ČOKOLADE	96
46. PITA OD SIRA	30	148. COCA COLA ŠNITE	97
47. LAŽNA PICA	31	149. ČEŠKE KOCKE	98
48. ŠTRUDLA OD ŠAMPINJONA	31	150. LEDENA TORTA (Adi)	99
49. LEPINJE	32	151. SACHER TORTA	100
50. DUNAVSKI VALOVI	32	152. NUGAT KOCKE	101
51. ZELENI RIŽOTO S JAJIMA	33	153. MAĐARICE	102
52. LAZANJE	33	154. CRNČEVE GLAVE	103
53. ČAJ OD LANA PROTIV ČIRA NA ŽELUCU	34	155. RIŽOTO OD BUKOVAČA	104
54. KRAMPONAČICE	34	156. PUNJENE PALAČINKE	104
55. KNEDLI	35	157. SOK OD KUPINA	104
56. STARA BEČKA ČOKOLADNA TORTA	35	158. ŽUTE ŠTANGICE	105
57. ORAHOVE ŠNITE	36	159. RUM ŠNITE II	106
58. TORTICE	37	160. LJEŠNJAK TORTA	107
59. FINE KOCKE	38	161. LANGOŠICE	108
60. KRAFNE	38	162. LEPINJICE	108
61. PERECI	39	163. MEDENA PITA	109
62. PČELINJI BOD	39	164. KOLAČ OD MRKVE	110
63. KROKETI OD KRUMPIRA	40	165. LEDENO NEBO	111
64. SLADOLEDNA TORTA S LJEŠNJACIMA	40	166. ABESINCI	112
65. REIS-KOCH	41	167. PIŠINGERI (čokoladne tortice)	113
66. ČOKOLADNA SRCA	41	168. KUGLICE OD SIRA	113
67. BAJADERA	42	169. KOKOS KIFLICE	114
68. BISKUPSKI KOLAČ	42	170. RAFAELLO KOCKE	114
69. SLADOLED TORTA	43	171. KUGLICE S KREMOM	115
70. SLADOLED	43	172. KOCKE OD MAK A	115
71. KIFLE S PRELJEVOM OD ČOKOLADE	43	173. KOKOS TORTA	116
72. IZLAZAK SUNCA	44	174. FINI MJESECI	117
73. MUNCHMALLOW	45	175. BRESKVICE	118
74. KINDER LADA	45	176. KETCHUP	118
75. RAFAELLO KUGLICE	46	177. MEDENJACI	119
76. BOSANSKA PITA	46	178. PAŠTETA OD TUNJEVINE	119
77. BISKVITNI KOLAČ S KREMOM OD PUDINGA	47	179. BAKLAVA	120
78. ŠVEDSKA PITA	47	180. KAVA KOCKE	120
79. KAKAO TORTA	48	181. ŠAPICE OD LJEŠNJAKA	121
80. ČOKOLADNI LIKER II	49	182. MALA OREHNJAČA	121
81. BEČEJSKE KIFLICE	49	183. JASTUK	122
82. TIJESTO ZA PICU	50	184. PITA OD CRNE KAVE	122
83. BAKLAVA S JABUKAMA	50	185. MALAKO TORTA	123
84. PARFÉ TORTA	51	186. PITA OD ORAHA	124
85. KREMŠNITE 1	52	187. FINA KREMA	124
86. JUICE	53	188. SALENJACI	125
87. ODREZAK "BARUN TRENK"	53	189. ČOKOLAD PITA	125
88. PITA OD KOKOSA S JABUKAMA	54	190. RAM ŠTRUDL	126
89. GUSARSKI BROD	54	191. VANILIN KIFLICE	126
90. LELITA PITA	55	192. GLAJGEVIHT	126
91. PRINCEZ UŠTIPCI	56	193. POGAČA	127
92. VIDA KOLAČ	57	194. BEČKA TORTA	127
93. KAUBOJSKI GRAH	57	195. LJEPLJENCI I	127
94. MARGITA ŠTANGICE	58	196. LJEPLJENCI II	128
95. SALENJACI	58	197. FINO TIJESTO ZA PITU	128
96. TORTA OD LJEŠNJAKA	59	198. FILA ZA PITU I	128
97. PITA OD ORAHA S BISKVITOM	59	199. FILA ZA PITU II	128
98. DRAŠKOV KOLAČ	60	200. ŠNITE OD ORAHA	129
99. KOLAČ OD JOGURTA	61	201. KEKSI NA MAŠINU	129
100. ŠPIKANA GOVEDINA	61	202. KOLAČ OD PEKMEZA	129
101. KREMA OD ČOKOLADE	62	203. BAJADERA ŠTANGICE	130
102. MEKSIKANCI	62	204. ŠNITE OD MAK A	130

205. AJVAR	131	276. KALIFORNIJSKA SALATA	178
206. MLINCI	131	277. CROASAN	179
207. BIJELA PITA	132	278. JAFFA TORTA	180
208. VOČNI KOLAČ	133	279. PISLI	181
209. KARAMEL ŠNITE	133	280. BAKLAVA OD MAKI	181
210. ROLADA OD ORAHA	134	281. ČOKOLADNE ŠNITE "Very good"	182
211. DOMAĆI KUKURUŽNI KRUH	134	282. BOŽIČNA KAVA	182
212. MOKA ŠNITE	135	283. TORTA - ROLADA OD MALINA	183
213. ROLADA S ČOKOLADOM	135	284. TORTA OD JABUKA I CRNOG RIBIZA	184
214. BRIONI	136	285. PUNJENI PARADAJZI	184
215. SEDMO NEBO	136	286. ČOKOLADNI KOLAČ OD SIRA	185
216. ANĐEOSKI KOLAČ	137	287. RIBLJI NAMAZ	186
217. TORTA OD ORAHA	138	288. MAKARON SALATA	186
218. MAK ŠNITE - ŠTRUCA	139	289. CESAR SALATA	187
219. KESETEN ŠNITE	140	290. TORTA OD KESTENA	188
220. ŠNITE (KOCKE) OD ORAHA	141	291. VINAGORSKI KIFLI	189
221. OLGA ŠNITE	142	292. MEĐENJACI	189
222. PARFE KOCKE	143	293. BEČKE KOCKE	190
223. TORTA OD ORAHA II	143	294. NADJEVEN PIJETAO U GNIJEZDU	190
224. MALA OREHNJAČA ILI MAKOVNJAČA	144	295. LEPTIRIČI SA ŠPINATOM I GLJIVAMA	191
225. ČOKOLADNE ŠNITE	145	296. TROBOJNO TIJESTO S PATLIDANIMA I KOBASICOM	191
226. SLAVONSKE KOBASICE NA SAMOBORSKI NAČIN	145	297. ŠKOLJKE S RAJČICOM I MASLINAMA	192
227. IŠLERI	146	298. VOČNI KOLAČ	192
228. PUH ŠTANGICE	146	299. ZELENI REZANCI S 4 VRSTE SIRA	193
229. ORAH ŠNITE	147	300. PAPRIKA (zimnica)	194
230. KAKAO KOLAČ	147	301. DIGANO	194
231. KOLUMBO PUSLICE	148	302. TORTA OD LJEŠNJAKA	195
232. ŠTANGICE OD ORAHA (teta Mira)	148	303. PANCEROTE	195
233. RUM ŠNITE	149	304. VALOVI SIENNE	196
234. BANANICE	150	305. KIFLICE (Ana)	196
235. SOČNI KOLAČ	150	306. RIŽA S TUNOM	197
236. KESTEN KOCKE	151	307. LIGNJE IZNENAĐENJA	197
237. AMERIČKE KOCKE	152	308. ŠAPE OD KOKOSA	198
238. JAJA NA OKO	153	309. KOLAČ OD JOGURTA	198
239. MAK ŠNITE II	154	310. MEĐENJACI	199
240. BARICA ŠNITE	154	311. ŠTRUCA	199
241. ROLADA	155	312. PEKMEZ OD SMOKAVA	200
242. OSVJEŽAVAJUĆI NABUJAK (Adi)	156	313. MEĐENE KOCKE	200
243. NABUJAK OD KRUSAČA (Adi)	157	314. PRHKA OREHNJAČA	201
244. LEDENO NEBO II	158	315. DIJETNA TORTA	202
245. PRINCEZ KRAFNE II	159	316. MOKRI KOLAČ	203
246. POGAČICE OD SIRA	159	317. MEĐENA PITA	203
247. TORTA OD BANANA	160	318. PAŠTICADA	204
248. KOKOS PITA	161	319. PAŠTICADA S NJOKIMA (za 8-10 osoba)	205
249. HOBOTNICA (na salatu)	162	320. SACHER TORTA (Dobro jutro Hrvatska)	206
250. HOBOTNICA (u rolu)	162	321. VOČNI KOLAČ	207
251. FRITULE	162	322. TIJESTO ZA REZANCE	207
252. KRAFNE III	163	323. TIJESTO ZA ŠIROKE REZANCE ILI KRPICE	207
253. KRAFNE IV	163	324. MEĐENJACI II	208
254. SMOTULJCI OD RIŽOTA S POVRČEM	164	325. KREMA ZA MAĐARICU (Neda)	208
255. SMOTULJCI S TIKVICAMA	165	326. BISKVIT ZA FINU TORTU	209
256. PAŠTETA (Adi)	166	327. KREMA ZA FINU TORTU	209
257. PRELJEVI ZA SALATE – dressings (Adi)	167	328. BRESKVICE (Neda)	209
258. SLANCI	168	329. SIRUP ALOE VERA ("za zdravlje")	210
259. SALZBURŠKI ŽLIČNJACI (Adi)	168	330. ČAJ PROTIV KAŠLJA	210
260. MINESTRONE	169	331. SIRUP OD CIKLE	210
261. GRAH SALATA (zimnica)	170	332. SALATA S POHANIM PILEĆIM PRSIMA U PIVSKOM TIJESTU I DRESINGOM OD VRHNJA I FINIH TRAVA (Story)	211
262. BOŽIČNA PITA OD SIRA	171	333. KIFLICE (NET)	211
263. SUMA KOCKE	172	334. BRKOVI	212
264. JOGURT PITA	173	335. PITA OD SIRA	212
265. ROLADA OD KESETENA	174	336. JAPANSKI VJETAR	213
266. TORTA OD KESTENA	174	337. LAMBADA KOCKE	213
267. KESTEN PIRE	175	338. PAŠTICADA II	214
268. AJVAR	175	339. FRITULE OD JOGURTA (Posluh)	215
269. CIKLA	175	340. PRIMORSKE FRITULE (Gastronaut)	215
270. KETCHUP	176	341. KINDER PINGUI	216
271. POGAČICE OD SIRA	176	342. LEDENI VJETAR	217
272. ČOKOLADNE RUM KUGLICE	176	343. MEĐIMURSKA GIBANICA	217
273. MAJMUNSKJE ŠNITE	177	344. TORTA FERRERO ROCHER	218
274. SALATA RIMINI	177		
275. RAFAELO KUGLICE	178		