Kolač sa jagodama

Lako za napraviti, nestane za tili čas. Savršenstvo bez mane! :)

• Kora

• 8 belanaca

• 400 grama šećera

• 1 kašika sirćeta

• Fil

• 8 žumanaca

• 200 grama šećera u prahu

• 300 grama mlevenog petit keksa

• 1 margarin

• 100 ml mleka

• 800-1000 grama svežih jagoda

• 2-3 kesice šlaga

1.

Umutiti belanaca, dodati šećer pa dobro umutiti, na kraju dodati sirće. Peći koru na 150°C oko 25 minuta u plehu obloženom sa pek papirom.

2.

Umutiti žumanca sa šećerom u prahu i margarinom. Dodati keks i mleko.

\* Napomena: Ukoliko niste sigurni u jaja koja kupujete, žumanca i šećer obradite na pari, pa u prohlađeno dodajte margarin, keks i mleko.

3.

Na koru staviti pola fila, zatim isečene sveže jagode, drugu polovinu fila i odgore umućen šlag.

4.

Ostaviti kolač u frižider da se ohladi.

Čajni keksići

Ukusni, prhki, slatki keksići.

4 jaja

250 gr. šećera

400 gr. brašna

1 kesiva vanilinog šećera

100 gr. oraha

čokolada po želji

Umutiti belanca.

U drugu posudu umutiti žumanca i šećer.

Dodati belanca, brašno i vanilu i mešati dok ne postane jednolično.

Istopite čokoladu.

Dodati orahe i otopljenu čokoladu. Izmešajte.

Smesu izlijte u pleh i pecite u rerni.

Sacher torta

pravo uživanje u harmoniji i jednostavnosti okusa

• Za biskvit:

• 75 g šećera

• 1 vrećica Vanilin šećera Dolcela

• 145 g maslaca

• 6 jaja

• 150 g čokolade za kuhanje

• prstohvat soli

• 50 g šećera u prahu

• 150 g Pšeničnog oštrog brašna Podravka

• 1 žličica Praška za pecivo Dolcela

• Za premaz:

• 200 g Džema marelica Podravka

• Za glazuru:

• 60 g maslaca

• 200 g čokolade za kuhanje

1.

U višu posudu stavite šećer, vanilin šećer i omekšali maslac i električnom miješalicom pjenasto izmiješajte. Dodajte žumanjke i ponovo dobro izmiješajte.

2.

Čokoladu otopite na pari i lagano je ulijevajte u pripremljenu smjesu neprestano miješajući.

3.

Bjelanjke posolite i istucite u čvrsti snijeg, pa dodajte šećer u prahu i ponovo dobro istucite.

4.

Trećinu snijega kuhačom lagano umiješajte u pripremljenu smjesu, a u ostatak snijega lagano, ali temeljito umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo, pa i njega lagano umiješajte u smjesu.

5.

Kalup za tortu promjera 22 cm premažite maslacem i ravnomjerno pospite brašnom. Ulijte pripremljenu smjesu, poravnajte je i pecite 45-50 minuta na 180 °C.

6.

Pečenu tortu pustite da se ohladi u kalupu, pa je prerežite vodoravno na dva dijela.

7.

Džem zagrijte na laganoj vatri dok se ne otopi. Polovicu džema prelijte po doljnjoj polovici torte, poklopite gornjim dijelom i premažite ostatkom džema. Tortu stavite u hladnjak na 30-ak minuta.

8.

Maslac rastopite na laganoj vatri, lagano miješajte dok ne zakipi, a kad postane proziran i počne se pjeniti maknite ga s vatre. Dodajte čokoladnu natrganu na komadiće i miješajte dok se čokolada u potpunosti ne otopi.

9.

Gotovu glazuru prelijte preko torte i ostavite da se čokolada malo stvrdne. Tortu stavite u hladnjak na 2-3 sata.

Bombice sa bananom i kokosom

Bombice s bananom i kokosom nevjerovatno su ukusne, a njihova priprema ne podrazumeva šporet

• 200 grama kokosa

• dvije banane

• 200 grama šećera u prahu

• 200 grama mljevenog posnog keksa

Banane ispasirajte i dodajte šećer u prahu. Sve zajedno dobro promiješajte.

Ubacite samo 100 grama kokosa i mljeveni keks.

Kada dobijete ujednačenu masu, rukom oblikujte kuglice i uvaljajte u preostali kokos.

Švarcvald torta

Ukoliko sebe i svoje ukućane želite da iznenadite tortom prefinjenog ukusa, odličan izbor ćete napraviti ukoliko se odlučite za švarcvald tortu.

Biskvit:

7 jaja

250 g šećera

1 vanil šećer

3 kašike ulja

100 g brašna

60 g kakao praha

1/2 kesice praška za pecivo

Prvi fil:

250 ml slatke pavlake

200 g tamne čokolade za kuvanje

oko 350 g višanja

Drugi fil:

250 ml slatke pavlake

2-3 kašike šećera u prahu

1 vanilin šećer

2-3 kašike maraskino likera

ili bilo koje rakije od višnje

Za ukrašavanje:

oko 250 ml slatke pavlake

komadići čokolade

kandirane trešnje

Kora: Belanca odvojite od žumanaca pa ih mutite u čvrst sneg postepeno dodavajući 150 g šećera. U međuvremenu umutite i žumanca sa preostalim šećerom i vanilin šećerom, a kada se dobro umute postepeno dodajte kašiku po kašiku ulja uz stalno mešanje. U odvojenoj posudi prosejte brašno, kakao prah i prašak za pecivo pa postepeno dodajte masi od žumanaca da postane jako gusto. Ručno, varjačom, umešajte sneg od belanaca. Izlijte smesu u kalup 26cm pa pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta. Zabodite čačkalicu tokom pečenja da vidite da li je pečeno. Dobro ohladite pa presecite poprečno da se dobiju tri jednake kore.

Prvi fil: Slatku pavlaku zagrejte do ključanja pa prelijte preko izlomljenih čokolada. Mešajte dok se sva čokolada ne otopi i krema ne postaje ujednačena. Ohladite fil dobro pre korišćenja. Napunite sudoperu hladnom vodom pa u toj vodi držite šerpicu sa ganašom dok se ne ohladi, mešajući konstantno. Posle toga stavite u frižider ili friz da se potpuno ohladi i malo stegne. Pre korišćenja je dobro umutiti. Višnje očistite od košpica ukoliko ih imaju. Dobro ih rukama iscedite od sokova, a sokove sačuvajte za natapanje kora.

Drugi fil: Slatku pavlaku dobro umutite sa šećerom i vanilin šećerom, a na kraju umešajte liker od višanja.

Slaganje: Prvu koru dobro natopite sokom od višanja, ravnomerno poređajte oceđene višnje pa preko rasporedite čokoladni ganaš. Poklopite sledećom korom pa i nju dobro natopite sokom odvišanja. Namažite koru kremom od slatke pavlake, poklopite trećom korom pa i nju natopite sokom od višanja. Malo pritisnite dlanovima da se sve lepo ujedini. Tako pripremljenu tortu ostavite da se hladi barem jedan sat pa je dekorišite slatkom pavlakom, ribanom čokoladom i kandiranim trešnjama.

Torta od čokolade

Ova profinjena torta s aromom badema i naranče te bogatom čokoladnom kremom prava je poslastica za ljubitelje čokolade. Uz dodatak čokoladnog likera ili kave poslužite je u posebnim prigodama.

Za tijesto:

5 jaja

200 g mljevenih badema

80 g maslaca

80 g šećera

1 Vanilin šećer Dolcela

2 žličice Praška za pecivo Dolcela

2 žlice narančina soka

200 g čokolade

Za kremu:

250 ml slatkog vrhnja

250 g čokolade (70% kakaa)

Za čokoladnu glazuru:

200 g čokolade za kuhanje

100 g maslaca

1.

Šećer, vanilin šećer i maslac pjenasto izmiješajte.

2.

Dodajte žumanca, bademe, prašak za pecivo, narančin sok i rastopljenu čokoladu. Na kraju lagano umiješajte čvrsti snijeg od bjelanjaka.

3.

Smjesu izlijte u kalup (ø 26 cm) obložen pek-papirom i namazan maslacem te pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 50 minuta.

4.

Za kremu, vrhnje zakipite i prelijte preko nasjeckane čokolade. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Ohladite najmanje sat vremena.

5.

Ohlađenu smjesu izmiješajte električnom miješalicom dok ne udvostruči volumen.

6.

Pečeni ohlađeni biskvit prerežite i premažite pripremljenom kremom.

7.

Prelijte čokoladnom glazurom koju ste pripremili tako da u ste u čokoladu, koju ste otopili na pari, umiješali omekšani maslac.