

The Kuharica

Mate Nakić

January 12, 2024

1 Uvod

Ovo je kuharica moje majke Marine, a recepti u njoj su prikupljeni godinama i prenose se iz generacije u generaciju.

2 Rum Kocke

2.1 Tijesto

- 4 žumanjka
- 20 dag šećera
- 20 dag margarina
- 1 prašak za pecivo
- 1 žlica kakao
- 1 dl mlijeka
- snijeg od 4 bjelanjka (20 dag oraha)

2.2 Priprema

1. Miješaj žutanjke sa šećerom i postupno dodaj ostale sastojke.
2. Na kraju miješaj snijeg od bjelanjaka.
3. Peci 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°.
4. Dok je još toplo, posipaj sa 20dag oraha i odmah prelij priređenim sirupom.

2.3 Sirup

- 20 dag šećera
- 1 dl vode
- 1 dl ruma

2.4 Priprema

1. Šećer prokuhaj u vodi i na kraju dodaj rum.
2. Ohlađeni kolač prelij čokoladnom glazurom.

3 Jelin kolač

3.1 Tijesto

- 4 cijela jaja
- 10 dag šećera
- 10 dag oraha
- 1 prašak za pecivo
- 5 žlica brašna
- 5 žlica tople vode

3.2 Krema

- 6 dl mlijeka
- 3 žlice gustina
- 15-16 dag margarina
- 15 dag šećera u prahu

3.3 Priprema

1. Žumanjke i šećer pjenasto izmiksati, lagano umiješati snijeg od bijelanjaka, orahe, brašno i prašak za pecivo.
2. Peći u nauljenom i papiru obloženom limu na 220°.
3. Pečeno tijesto izvaditi iz lima, skinuti papir za pečenje i ohladiti.
4. Od mlijeka i šećera i gustina skuhati kremu.
5. Kada se krema ohladi dodati margarin.

4 Kokos kocke

4.1 Tijesto

- 4 jaja
- 12 žlica šećera
- 1 dl ulja
- 1dl mlijeka
- 12 žlica brašna

- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice kakao

4.2 Krema

- 0.5 l mlijeka
- 3 žlice brašna
- 10 dag kokosova brašna
- 10 žlica šećera

4.3 Priprema

1. Sve sastojke za tijesto izmiskati i podijeliti u 2 dijela.
2. U jednu polovicu dodaj kakao i tijesto zapeci.
3. U među vremenu pripremi kremu.
4. Kad je prva polovica zapečena izvadi iz pećnice i prelij preko nje kremu, a po njoj drugo tijesto i sve zajedno ispeci.
5. Pečeno prelij čokoladom i pospi kokosom.