

## 1. PIJANA NEVJESTA

**Biskvit:** (peći 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 - politu 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 samljati, 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 dcl ruma.

## 5. ŠUBARICE

8 žumanjaka - miješati sa  
40 dkg šećera - dodati  
2 žlice vode  
1 žlica kakaoa  
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 l 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 prelići 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 } **kuhati**  
14 dkg margarina }

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 kakao  
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 žlica 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 ½ praška za pecivo  
25 dkg maka  
snijeg od 7 bjelanjaka  
peći ½ ÷ ¾ 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 bjelanjaka  
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 kakaoa), 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 skuha 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  
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

Hvar, 1870. g.

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 prelići čokoladnom glazurom i staviti na hladno mjesto. Krema se može upotrebiti na smeđem biskvitu str. 1 (pijana nevjesti).

## 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 bjelanjaka  
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 bjelanjaka  
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  
podijeli u dva dijela



snijeg

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



peći na oblatne

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

### **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 bjelanjaka 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 peći 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 skuhaj 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 skuhaj 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 dcl ulja  
2.5 dcl 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

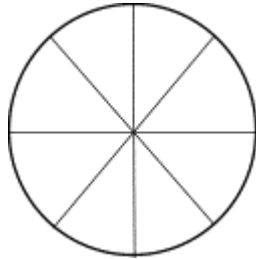
4 jaja  
37.5 dkg šećera  
1 vanilin šećer  
12.5 dkg margarina  
1 kg svježeg sira  
1 puding od vanilije  
2 žlice griza  
sok od 1 limuna  
1 prašak za pecivo  
10 dkg groždica  
malo soli

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

Polu 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 preliti 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 ½ 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 ½ 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 Petitt 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 del 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 laganu 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  
1 vanilin šećer  
15 dkg šećera  
8 bjelanjaka  
10 dkg mrvica  
10 dkg ribane čokolade  
10 dkg mljevenih lješnjaka

**Sok:**  
4 žlice šerija ili prošek  
30 dkg marmelade od marelica  
**Ocaklina:**  
10 dkg ribane čokolade  
1 jaje, 6 dkg maslaca  
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 } miješati i dodati 4 žlice jake prave kave  
10 dkg oštrog brašna  
10 dkg mljevenih oraha  
snijeg od 4 bjelanjaka  
korica limuna  
vanilin šećer

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

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

## 58. TORTICE

50 dkg brašna  
6 dkg kakao  
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 1/4l 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  
1l 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 poškropiti 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 korice 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 preliti preko toplog kolača. *Nakon toga premazati razrijeđenom marmeladom i preliti 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 ½ 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 žumanjaka izmiksaj s

30 dkg šećera i dodaj

10 jušnih žlica vode

20 dkg brašna

½ praška za pecivo

snijeg od 4 bjelanjaka

**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, poskropiti 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.

## 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 izvadi iz pećnice. Neka odleži sat-dva da se sirup upije.

## 84. 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.

## 85. 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.

## 86. PARFÉ TORTA

**Biskvit:** 4 jaja  
4 žlice šećera  
4 žlice brašna  
4 žlice brašna  
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:

Ispeći 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 miksiranje 6 žumanjaka i 8 dkg šećera koje miksaj do gustoga. Nakon toga dodaj brašno i vanilin šećer (bez prestanka miksiranja) 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 kremšnite.

### 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 otopljenu 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.*



## 87. 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.

## 88. 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. Odrreske savij i pričvrsti čačalicom. Savijene odreske malo posoliti i popržiti 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 popržiti 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.

## 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 istučiti batom. Posipati Vegetom, premazati senfom i na svaku polovicu stavi šunku narezanu na rezance i ribane krastavce. Zatim odreske preklopiti i učvrsti čačalicama i peći na roštilju ili u tavi na malo ulja.

Kriške kruha umočiti u umućeno 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 ljuške od jajeta napunjenu alkoholom (konjak) i zapaliti. Zapaljenim alkoholom preleti 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 umjerenoj vatri.

## 91. PRINCEZ UŠTIPCI

1 dcl vode }  
1 dcl ulja } zakipjeti te  
prstovet soli }

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 bjelanjaka 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 (½ 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

½ kg junetine ili svinjetine za gulaš  
2 glavice luka  
2-3 mrkvice  
1 lovorov list  
peršin, celer, malo papra i paprike po ukusu  
soli, rajčica

Meso se izreže na kockice i stavi malo proinstati 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:

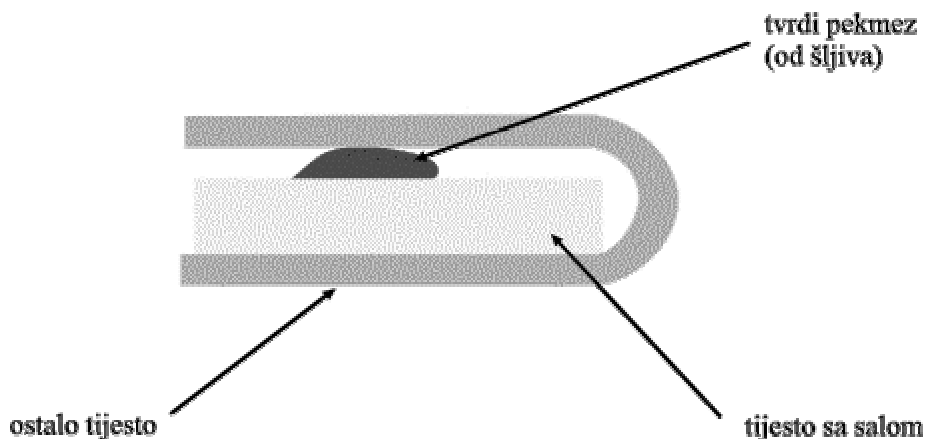
6 žumanjaka  
25 dkg šećera  
10 dkg margarina  
10 dkg čokolade  
malo ruma

Prokuhati na laganoj vatri i preliterati po tijestu. Rezati na štangice. Kod serviranja na vrh staviti šlag. Umjesto šlaga može se staviti filu iz recepta Draškov kolač.

### 95. SALENJACI

½ kg brašna  
25 dkg sala  
1 germa

Odvajati 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

### **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 grožđica  
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 grožđice i rum po ukusu.

## 97. 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.*

## 98. KOLAČ OD JOGURTA

Mjera je jogurtova šalica.

2x šećer	2x jogurt
4x brašno	2x ulje
2 praška za pecivo	2 vanilin šećera
4 jaja	šaka rozina

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

## 99. 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)  
soli 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.

## 100. 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 razmučenu 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.

## 101. 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, mušklatni oraščić, suho bijelo vino

Fino samljati kuhano meso, šunku, salamu, dodati sir, sol, mušklatni 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 pošćropiti 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.

## 102. 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.

## 103. 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.

## 104. "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.

## 105. 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 dodaje 1 žlica čokolade u prahu ili kakaoa. Smeđi biskvit se ispeče i izmrvlji. 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.

## 106. PITA OD ČOKOLADE

25 dkg brašna  
25 dkg margarina  
1 žumanjak  
4 žlice vode

To se dobro izmiješa i stavi na hladno mjesto ½ 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!

## 107. 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 prelići 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.

## 108. 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 bjelanjaka

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.

## 109. 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.

## 110. 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

## 111. 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 izmiksiranog putra. Izrezati na komade po dužini. Slagati naizmjenično svjetli dio, kremu, tamni dio. Na kraju ostatkom kreme premazati kolač izvana te preko toga preliti glazurom od čokolade.

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



## 112. 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.

## 113. 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.

## 114. 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 mljeka).

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

## 115. 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 peci, 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.

## 116. TRIGLAV KOLAČ (od keksa)

$\frac{1}{2}$  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.

## 117. 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.

## 118. 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 prelići čokoladnom glazurom. Kada se glazura stisne rezati na štangice.

## 119. 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

Prelj preko ohlađenog tijesta.

## 120. ŠVEDSKE KOCKE

### Žuto tijesto:

25 dkg brašna		<i>4 jaja</i>
16 dkg šećera	ili	<i>30 dkg šećera</i>
4 žumanjka		<i>10 žlica vode</i>
2 dcl mlijeka		<i>20 dkg brašna</i>
2 male žličice praška za pecivo		<i>½ praška za pecivo</i>

### 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.

## 121. 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

## 122. CRVENKAPICA

**Biskvit:**  
5 žumanjaka  
20 dkg šećera

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

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

## 123. DVOBOJNE KOCKE

4 velike oblatne  
8 jaja  
1 kutija plazma kekisa  
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 oraha. 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.

## 124. 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.

## 125. 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 prelititi i čokoladnom glazurom.

## 126. 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:

1l 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 pripravljenog šauma se može dati u kuhanu kremu.

## 127. 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 rastopljenu 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 prelititi kolač premazan pekmezom. Ukrasiti bademima.

## 128. ČOKOLADNA SALAMA

20 dkg čokolade  
20 dkg mljevenih oraha  
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 orahe, vanilin šećer, sitno nasjeckani limun i bademe. 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.

## 129. 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 grožđica

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.*

### 130. 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.

### 131. 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.

### 132. 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.

### 133. 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.*

### 134. 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.

### 135. 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 samljeti 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.

### 136. 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.*

### 137. 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.

### 138. 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.

### 139. 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.



## 140. 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 čačalicom. Peći na tavici 10 minuta na jednoj i 10 minuta na drugoj strani. Poslužiti s tartar sosom.

## 141. 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

## 142. 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.

## 143. 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.

## 144. 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.

## 145. 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, poprskaj ga se s rumom.

## 146. 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  
 $\frac{1}{2}$  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

## 147. COCA COLA ŠNITE

5 žumanjka  
5 žlica šećera  
5 žlica brašna  
3 žlice kipuće vode  
 $\frac{1}{2}$  praška za pecivo  
snijeg od 5 bjelanjaka

### Fila:

10 dkg margarina  
15 dkg šećera u prahu  
10 dkg oraha  
25 dkg "ALBERT" keksa  
4 žlice ruma  
 $2\frac{1}{2}$  dcl Coca-Cole

Smutiti i peći.

### Glazura:

10 dkg čokolade  
8 dkg margarina

## 148. 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 (orahe, 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).

## 149. 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.

## 150. 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 preliti pripremljenom glazurom od čokolade.

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

## 151. 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 preliti otopljenom ocaklinom. Narezati na 12 kocki, ukrasiti kremom i trešnjama.

## 152. 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 kakao  
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 prelitati 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.

## 153. CRNČEVE GLAVE

4 žumanjka  
30 dkg šećera  
20 dkg brašna  
10 žlica hladne vode  
1 prašak za pecivo  
10 dkg mljevenih oraaha  
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

## 154. 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.

## 155. 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

## 156. 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.

## 157. ŽUTE ŠTANGICE

15 dkg margarina	<b>Prvi nadjev:</b>	<b>Drugi nadjev:</b>
10 dkg šećera	½ dcl mlijeka	4 žumanjka
15 dkg mljevenih oraha	15 dkg mljevenih	15 dkg šećera u prahu
10 dkg brašna	oraha	
4 bjelanjka	1 vanilin šećer	
	6 dkg maslaca	
	2 štangice čokolade	

Pjenasto umutiti margarin sa šećerom, dodati orahe, brašno i snijeg od bjelanjaka. Masu izliti u namazan i brašnom posut pleh i peći dok tijesto ne bude zlatno-žute boje. U međuvremenu staviti na štednjak mlijeko sa šećerom da prevrije, dodati orahe 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.

## 158. 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.

## 159. 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.*

## 160. 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.

## 161. LEPINJICE

2 jogurt	<i>1 jogurt</i>
1 žličica soli	<i>2x brašno</i>
1 prašak za pecivo	<i>1 prašak za pecivo</i>
brašno po potrebi	<i>2 žlice ulja</i>

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

## 162. 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.

## 163. 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.

## 164. 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.



## 165. 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.

## 166. 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.

## 167. 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).

## 168. 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.

## 169. 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.

## 170. 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.

## 171. KOCKE OD MAKА

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.

## 172. 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.

## 173. 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.

## 174. 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*

## 175. 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.

## 176. 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.

## 177. 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.

## 178. 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.

## 179. KAVA KOCKE

6 žumanjaka  
20 dkg šećera  
1 vanilin šećer žlica mljevene kave  
 $\frac{1}{4}$  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.

## 180. 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).

## 181. 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.

## 182. 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 šnitu 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.

## 183. 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.

## 184. 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 ½ 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 ¾ l kiselog vrhnja.

### **Sirup:**

½ l limunade (1 veći limun),  
šećera po volji i malo ruma.

## 185. 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 preliti preko tijesta pa ispeći.

## 186. 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

## 187. SALENJACI

½ kg sala zamijesiti s 24 dkg brašna. Pustiti da stoji na hladnom. Zamijesiti drugo tijesto od ½ kg brašna, 3 žlice ruma, 2 žumanjka, malo soli i malo hladne vode. To se tri puta zajedno premjesi.

## 188. ČOKOLAD PITA

### **Tijesto:**

15 dkg putra  
30 dkg brašna  
1 jaje  
sok od ½ 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.

## 189. 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.

## 190. 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.

## 191. 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.

## 192. 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 izvnuti na namazan protvan. Zatim zarezati po površini i premazati sa žumanjkom razmućenim u malo mlijeka i šećeru.

### 193. 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.

### 194. 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.

### 195. 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.

### 196. FINO TIJESTO ZA PITU

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

### 197. 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

### 198. 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



## 199. ŠNITE OD ORAHA

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

## 200. KEKSI NA MAŠINU

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

## 201. 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 peći na umjerenj vatri.

## 202. BAJADERA ŠTANGICE

1 dcl vode  
40 dkg šećera  
13 dkg margarina, to sve zajedno zakipiti i kipuće politu 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.

## 203. ŠNITE OD MAKI

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

## 204. 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.

## 205. MLINCI

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

## 206. 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 prelivenih rumom  
malo kore od limuna  
3 naribane jabuke  
malo grožđica (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*

## 207. 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.

## 208. 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.

## 209. 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.

## 210. 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.

## 211. 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.

## 212. 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.

## 213. 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 dcl 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

## 214. 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.

## 215. 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

grožđice

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.

## 216. 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 poškropljenih 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.

## 217. 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 ukasiti ribanom čokoladom, mrvicama u boji ili po vlastitom ukusu.

## 218. 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.*

## 219. 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).*

## 220. 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.

## 221. 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 poštropljeni biskvit. Staviti u hladnjak da se stisne. Ukrasiti po volji šlagom ili čokoladom. *Ako izostavimo margarin i kremu smrznemo, dobijemo sladoled.*

## 222. 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.

## 223. 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:**

½ 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 grožđice (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.

## 224. 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.

## 225. SLAVONSKE KOBASICE NA SAMOBORSKI NAČIN

Na kilogram svinjetine ( $\frac{1}{2}$  kg hamburger slanine,  $\frac{1}{2}$  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).

## 226. 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.

## 227. 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 grožđica  
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.

## 228. 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.



## 229. 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.

## 230. 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.

## 231. 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.*

## 232. 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.

## 233. BANANICE

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

Kad šećer prokuha, doda se želatina i miksa. Doda se ½ 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 ½ margarina. Bananice iz varijante 1. s pudingom suprotne boje i glazura.*

## 234. 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.

## 235. KESTEN KOCKE

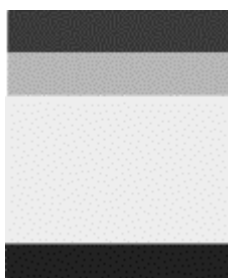
**Tijesto:**  
14 dkg šećera }  
3 žumanjka } miksati, kad je pjenasto dodati  
1 cijelo jaje }

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 } pjenasto umiješati, te dodati  
1 vanilin šećer }  
1 žlica ruma }  
35 dkg pasiranih kestena skuhati s mlijekom

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

*Varijanta II*



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

## 236. 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 bjelanjka

### 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.

## 237. 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 (12%) 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 preliti po kolaču

## 238. 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.

## 239. 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.

## 240. 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 krpu 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 ukuhati 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.

## 241. 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.

## 242. 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 preliti ostatkom tijesta. Peći 45 minuta na 160°C. Ohlađeno premazati marmeladom od marelica i preliti čokoladnom glazurom ili limunovim ledom.

## 243. 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.

## 244. 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.

## 245. POGAČICE OD SIRA

25 dkg brašna  
20 dkg margarina  
25 dkg sira  
½ praška za pecivo  
malo soli  
Namazati jajem, posipati parmezanom i peći.

## 246. 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.

## 247. KOKOS PITA

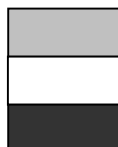
### Tijesto:

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.



bijelo tijesto

krema

crno tijesto

## 248. 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

## 249. 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.

## 250. 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.

## 251. 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.

## 252. 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.

## 253. SMOTULJCI OD RIŽOTA S POVRĆEM

400 g rižota s povrćem  
4 jaja  
2 žlice ribanog parmezana  
5 žlica brašna  
80 g krušnih mrvica  
2 del 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 razrijede 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

## 254. 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, prekriti 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 škaricama 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 čačalicom

### Poslužiti odmah



## 255. 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.

## 256. 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

## 257. SLANCI

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

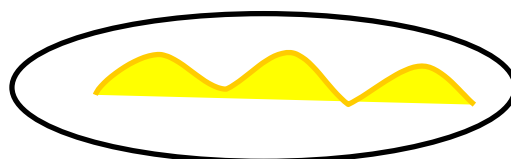
Umijesiti tijesto, dignuti ga, 2 - 3 puta zgnječiti pa poklopiti (u plastičnoj posudi za dizanje tijesta). Raditi dugačke valjuške koji se narežu na dijelove od oko 5 – 6 cm. Rijetko slagati na protvan koji ne smije biti pobrašjen. Premazati žumanjkom, staviti sezam, kim i sl.

**Na kraju posoliti.**

Peći 30 min. na 200°C.

## 258. 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.

## 259. 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. Uliti temeljac, poklopiti i lagano kuhati još 15 minuta. Dodati poriluk, kelj, rižu (ili tijesto) te kuhani i ocijedeni grah, pa kuhati još 20 minuta.

## 260. 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.

## 261. 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 grožđica u rumu  
limunova korica i malo soka

## 262. 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

## 263. 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.

## 264. 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.

## 265. 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 prelići glazurom od čokolade.

## 266. 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 ukrasiti šlagom.

## 267. AJVAR

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

## 268. CIKLA

1 l octa  
1 žlica soli  
1 kg šećera

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

## 269. 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.

## 270. 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.

## 271. 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.

## 272. MAJMUNSKE ŠNITE

### **Biskvit:**

6 žumanjaka  
6 žlica šećera (*4 žlice šećera*)  
3 žlice oštrog brašna  
3 žlice kakao  
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.

## 273. SALATA RIMINI

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

## 274. RAFAELO KUGLICE

2 dcl vode  
 $\frac{1}{2}$  kg šećera  
1 margarin  
 $\frac{1}{2}$  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.

## 275. KALIFORNIJSKA SALATA

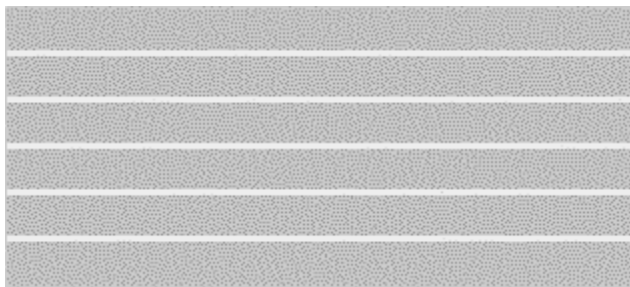
- pečena piletina
- kiseli krastavci
- majoneza
- celer
- senf
- jogurt
- crvena svježa paprika
- začini (papar i sol)

## 276. CROASAN

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

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

## 277. JAFFA TORTA

**Biskvit:**

5 jaja  
 8 žlica šećera  
 2 žlice brašna  
 8 žlica oraha

} Ispeći dva tanka biskvita

**Bijela krema:**

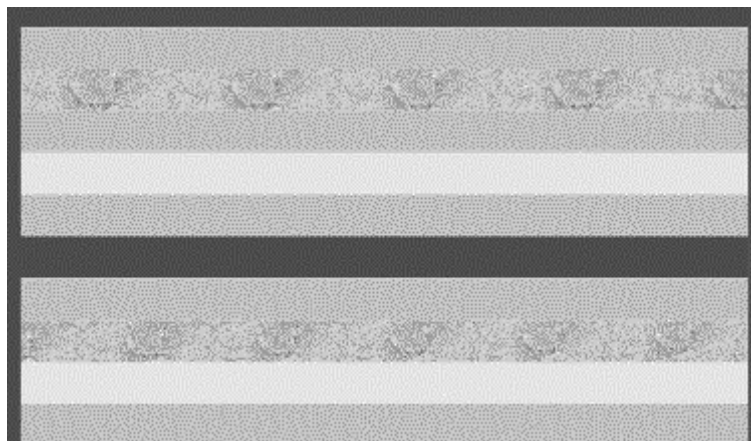
U ½ l mlijeka ukuhati  
 4 žlice brašna  
 4 žlice šećera  
 2 vanilin šećera

} 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.



## 278. 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.

## 279. BAKLAVA OD MAKAKA

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 grožđica

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.

## 280. 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.



## Kazalo:

1.	PIJANA NEVJESTA	1	102.	SACHER PITA	30
2.	JETRENA PAŠTETA	1	103.	ŠNICLI OD RIBE	30
3.	SIROVE KOCKE	1	104.	"MARCIPAN" KOCKE	30
4.	ČOKOLADNI LIKER	1	105.	ODRESCI OD ČOKOLADE	30
5.	ŠUBARICE	2	106.	PITA OD ČOKOLADE	30
6.	LEDENO NEBO	2	107.	KOCKE OD LJEŠNJAKA (teta Mira)	31
7.	KOLAČ OD KOKOSA	2	108.	LONDONERI II	31
8.	KUGLICE OD SMOKAVA	3	109.	KOLAČ S ORASIMA	31
9.	PRINCEZ KRAFNE	3	110.	JELENINE KOCKE	32
10.	RUM KUGLICE	3	111.	KOLAČ NA METRE	32
11.	FINI BISKVIT	3	112.	MAK ŠNITE	33
12.	BAJADERE	4	113.	KARUZO ŠNITE	33
13.	ČUPAVCI	4	114.	KIFLI	33
14.	KOLUTIĆI	4	115.	JULKA ŠNITE	34
15.	MAK ŠNITE	5	116.	TRIGLAV KOLAČ (od keksa)	34
16.	MAKICA	5	117.	KOLAČ ZA IZLITI	34
17.	BLANKA KOCKE	5	118.	KARUZO PLOŠKE	35
18.	NABUJAK OD BIJELOG KRUHA I SIRA	6	119.	RUM ŠNITE	35
19.	JEŽ	6	120.	ŠVEDSKE KOCKE	35
20.	SAMOBORSKE KREMŠNITE	6	121.	EUROKREM	36
21.	LIKER OD CRNOG RIBIZA	6	122.	CRVENKAPICA	36
22.	BAKALAR S KRUMPIROM	7	123.	DVOBOJNE KOCKE	36
23.	PITA OD KESTENA	7	124.	MOKA TORTA OD KEKSA	37
24.	KESTEN ŠNITE	7	125.	KASATO	37
25.	BOHEM KOCKE	8	126.	ZAGREBAČKA PITA	37
26.	KAKAO ŠNITE	8	127.	SRNEĆI HRBAT	38
27.	ORAHOVE PUSLICE	8	128.	ČOKOLADNA SALAMA	38
28.	NOĆ I DAN	9	129.	TORTA OD SIRA	38
29.	PADOBRANCI OD KOKOSA	9	130.	GLAZURA OD LIMUNA	39
30.	TORTA OD SMOKAVA	9	131.	GLAZURA OD MANDARINE	39
31.	LONDONER ŠNITE	10	132.	HLADNI UMAK OD HRENA	39
32.	ŽARBO ŠNITE	10	133.	SESTRIN KOLAČ	39
33.	BEČKE ŠNITE	11	134.	KUGLICE "CHERRY"	39
34.	PODRAVKA KOCKE	11	135.	KUGLICE OD SMOKAVA	39
35.	KIFLICE 1	12	136.	BAKLAVA S GRIZOM	40
36.	KOLAČ OD SIRA BEZ PODLOGE	12	137.	ČUDO TORTA	40
37.	KIFLICE 2	12	138.	ČOKOLADNI POLJUPCI	40
38.	KIFLICE 3	12	139.	PLOŠKE OD GRIZA	40
39.	PIŠINGER TORTA	13	140.	PUNJENE LIGNJE	41
40.	KRAFNE	13	141.	TARTAR SOS	41
41.	TORTA OD NARANČI	13	142.	KOLAČ OD SNIJEGA	41
42.	TORTA OD BANANA	13	143.	KOLAČ S JABUKAMA	41
43.	VOĆNI KOLAČ	14	144.	KAKAO ŠNITE	42
44.	TORTA RUSKA SALATA	14	145.	KOLAČ OD MAKI	42
45.	MAČJE OČI	14	146.	KOLAČ OD JABUKA S PRELJEVOM OD ČOKOLADE	42
46.	PITA OD SIRA	14	147.	ČOCA COLA ŠNITE	42
47.	LAŽNA PICA	15	148.	ČEŠKE KOCKE	43
48.	ŠTRUDLA OD ŠAMPINJONA	15	149.	LEDENA TORTA (Adi)	43
49.	LEPINJE	15	150.	SACHER TORTA	44
50.	DUNAVSKI VALOVI	15	151.	NUGAT KOCKE	44
51.	ZELENI RIŽOTO S JAJIMA	15	152.	MAĐARICE	45
52.	LAZANJE	16	153.	CRNČEVE GLAVE	45
53.	ČAJ OD LANA PROTIV ČIRA NA ŽELUCU	16	154.	RIŽOTO OD BUKOVAČA	46
54.	KRAMPOGAČICE	16	155.	PUNJENE PALAČINKE	46
55.	KNEDLI	16	156.	SOK OD KUPINA	46
56.	STARA BEČKA ČOKOLADNA TORTA	17	157.	ŽUTE ŠTANGICE	46
57.	ORAHOVE ŠNITE	17	158.	RUM ŠNITE II	46
58.	TORTICE	17	159.	LJEŠNJAK TORTA	47
59.	FINE KOCKE	18	160.	LANGOŠICE	47
60.	KRAFNE	18	161.	LEPINJICE	47
61.	PERECI	18	162.	MEDENA PITA	48
62.	PČELINJI BOD	18	163.	KOLAČ OD MRKVE	48
63.	KROKETI OD KRUMPIRA	19	164.	LEDENO NEBO	48
64.	SLADOLEDNA TORTA S LJEŠNJACIMA	19	165.	ABESINCI	49
65.	REIS-KOCH	19	166.	PIŠINGERI (čokoladne tortice)	49
66.	ČOKOLADNA SRCA	19	167.	KUGLICE OD SIRA	49
67.	BAJADERA	19	168.	KOKOS KIFLICE	49
68.	BISKUPSKI KOLAČ	20	169.	RAFAELLO KOCKE	50
69.	SLADOLED TORTA	20	170.	KUGLICE S KREMOM	50
70.	SLADOLED	20	171.	KOCKE OD MAKI	50
71.	KIFLE S PRELJEVOM OD ČOKOLADE	20	172.	KOKOS TORTA	50
72.	IZLAZAK SUNCA	20	173.	FINI MJESECI	51
73.	MUNCHMALLOW	21	174.	BRESKVICE	51
74.	KINDER LADA	21	175.	KETCHUP	51
75.	RAFAELLO KUGLICE	21	176.	MEDENJACI	52
76.	BOSANSKA PITA	21	177.	PAŠTETA OD TUNJEVINE	52
77.	BISKVITNI KOLAČ S KREMOM OD PUDINGA	21	178.	BAKLAVA	52
78.	ŠVEDSKA PITA	22	179.	KAVA KOCKE	52
79.	KAKAO TORTA	22	180.	ŠAPICE OD LJEŠNJAKA	53
80.	ČOKOLADNI LIKER II	22	181.	MALA OREHNJAČA	53
81.	BEČEJSKE KIFLICE	22	182.	JASTUK	53
82.	TIJESTO ZA PICU	23	183.	PITA OD CRNE KAVE	53
83.	BAKLAVA S JABUKAMA	23	184.	MALAKO TORTA	54
84.	JUICE	23	185.	PITA OD ORAHA	54
85.	PITA OD KOKOSA S JABUKAMA	23	186.	FINA KREMA	54
86.	PARFÉ TORTA	24	187.	SALENJACI	54
87.	KREMŠNITE 1	25	188.	ČOKOLAD PITA	55
88.	ODREZAK "BARUN TRENK"	25	189.	RAM ŠTRUDL	55
89.	GUSARSKI BROD	25	190.	VANILIN KIFLICE	55
90.	LELITA PITA	26	191.	GLAJGEVIHT	55
91.	PRINCEZ UŠTIPCI	26	192.	POGAČA	55
92.	VIDA KOLAČ	26	193.	BEČKA TORTA	56
93.	KAUBOJSKI GRAH	27	194.	LJEPLJENCI I	56
94.	MARGITA ŠTANGICE	27	195.	LJEPLJENCI II	56
95.	SALENJACI	27	196.	FINO TIJESTO ZA PITU	56
96.	TORTA OD LJEŠNJAKA	28	197.	FILA ZA PITU I	56
97.	DRAŠKOV KOLAČ	28	198.	FILA ZA PITU II	56
98.	KOLAČ OD JOGURTA	28	199.	ŠNITE OD ORAHA	57
99.	ŠPIKANA GOVEDINA	29	200.	KEKSI NA MAŠINU	57
100.	KREMA OD ČOKOLADE	29	201.	KOLAČ OD PEKMEZA	57
101.	MEKSIKANCII	29	202.	BAJADERA ŠTANGICE	57

203.	ŠNITE OD MAKA	57	242.	NABUJAK OD KRUŠAKA (Adi)	69
204.	AJVAR	58	243.	LEDENO NEBO II	69
205.	MLINCI	58	244.	PRINCEZ KRAFNE II	69
206.	BIJELA PITA	58	245.	POGAČICE OD SIRA	70
207.	VOČNI KOLAČ	58	246.	TORTA OD BANANA	70
208.	KARAMEL ŠNITE	59	247.	KOKOS PITA	70
209.	ROLADA OD ORAHA	59	248.	HOBOTNICA (na salatu)	71
210.	DOMAĆI KUKURUZNI KRUH	59	249.	HOBOTNICA (u rolu)	71
211.	MOKA ŠNITE	59	250.	FRITULE	71
212.	ROLADA S ČOKOLADOM	60	251.	KRAFNE III	71
213.	BRIONI	60	252.	KRAFNE IV	71
214.	SEDMO NEBO	60	253.	SMOTULJCI OD RIŽOTA S POVRĆEM	72
215.	ANĐEOSKI KOLAČ	60	254.	SMOTULJCI S TIKVICAMA	72
216.	TORTA OD ORAHA	61	255.	PAŠTETA (Adi)	73
217.	MAK ŠNITE - ŠTRUCA	61	256.	PRELJEVI ZA SALATE – dressings (Adi)	73
218.	KESETEN ŠNITE	61	257.	SLANCI	74
219.	ŠNITE (KOCKE) OD ORAHA	62	258.	SALZBURŠKI ŽLIČNJACI (Adi)	74
220.	OLGA ŠNITE	62	259.	MINESTRONE	74
221.	PARFE KOCKE	62	260.	GRAH SALATA (zimnica)	75
222.	TORTA OD ORAHA II	63	261.	BOŽIČNA PITA OD SIRA	75
223.	MALA OREHNJAČA ILI MAKOVNJAČA	63	262.	SUMA KOCKE	75
224.	ČOKOLADNE ŠNITE	63	263.	JOGURT PITA	76
225.	SLAVONSKE KOBASICE NA SAMOBORSKI NAČIN	64	264.	ROLADA OD KESETENA	76
226.	IŠLERI	64	265.	TORTA OD KESTENA	76
227.	PUH ŠTANGICE	64	266.	KESTEN PIRE	76
228.	ORAH ŠNITE	64	267.	AJVAR	77
229.	KAKAO KOLAČ	65	268.	CIKLA	77
230.	KOLUMBO PUSLICE	65	269.	KETCHUP	77
231.	ŠTANGICE OD ORAHA (teta Mira)	65	270.	POGAČICE OD SIRA	77
232.	RUM ŠNITE	65	271.	ČOKOLADNE RUM KUGLICE	77
233.	BAŃANICE	66	272.	MAJMUNSKE ŠNITE	78
234.	SOČNI KOLAČ	66	273.	SALATA RIMINI	78
235.	KESTEN KOCKE	66	274.	RAFAELO KUGLICE	78
236.	AMERIČKE KOCKE	67	275.	KALIFORNIJSKA SALATA	78
237.	JAJA NA OKO	67	276.	CROASAN	79
238.	MAK ŠNITE II	67	277.	JAFFA TORTA	79
239.	BARICA ŠNITE	68	278.	PISLI	80
240.	ROLADA	68	279.	BAKLAVA OD MAKA	80
241.	OSVJEŽAVAJUĆI NABUJAK (Adi)	68	280.	ČOKOLADNE ŠNITE "Very good"	80