

Kolači

Sitni kolači prave se od istog testa kao i torte. Testo za sitne kolače može biti od masla, masti i biskvitne mase. Ako se kolači prave od masla ili masti, u testa se stavlja manje jaja, a ako su kolači od biskvitne mase, stavlja se više jaja i ti kolači imaju sasvim drugi i ukus i izgled.

Kolači koji se prave sa maslom obično se stavljaju u plehove i seku na štanglice i druge razne oblike. Kolači od biskvitne mase obično se seku na kocke, štanglice ili im se daje oblik piramida, loptica, pogačica itd.

Za kolače od masla ne prave se glazure, ili se zato površina testa obično maže pekmezom i umućenim snegom, posipa orasima ili bademom. Isto tako, masno testo, od masla ili masti, ne mora se ničim prelivati, samo ga treba ukusno i lepo iseći na štangle, kocke ili razne druge oblike.

Sitni kolači mogu se ukasiti i raznim glazurama kojima se ukrašavaju i torte. Sitni kolači koji se prave od badema i šećera kao suvi kolači, isto tako su veoma dobri, naročito za posluženje posle ručka ili večere.

Puslice od bresaka

Oljuštiti 1/2 kilograma zrelih bresaka, izvaditi im koštice, pa ih propasirati. U tu masu dodati 1/2 kilograma sitnog šećera i 3 belanceta. To sve dobro umutiti, da masa bude postepeno čvrsta i da ne pada sa žice. Na široku dasku staviti tabak čiste bele hartije, pa na njega stavljati kašičicom vađene puslice. Ako bi se prve puslice rasplinule, treba masu još mutiti. Puslice sušiti na suncu ili na mestu gde ima promaje. Za vreme sušenja treba ih pokriti belim tilom da bi se zaštitile od insekata i prašine. Suve puslice složiti u čiste kutije, staviti ih na suvo mesto i služiti sa čajem.

Puslice od kajsija

Propasirati 1/2 kilograma oljuštenih kajsija, staviti ih u dublju zdelu od porculana, dodati im kilogram šećera, pa ih dobro umutiti. Zatim dodati čvrst sneg od 3 belanceta i opet mešati marmeladu 1 sat. Malom kašičicom praviti puslice, pa ih spuštati belu čistu hartiju i sušiti na mestu gde ima promaje. Ako to vreme ne dozvoli, sušiti ih u sasvim mlakoj pećnici. Potpuno suve puslice staviti u limene kutije i služiti uz čaj kad zatreba. Mogu se ostaviti za zimu.

Ruske kape

Potrebno je:

1. 8 jaja,
2. 400 grama kristal šećera,
3. 14 kašika brašna,
4. 2 kašike kakaoa,
5. 8 kašika tople vode.



Sve sastojke umutiti i peći u četvrtastom podmazanom plehu i posutom brašnom. **FIL:** 5 dl mleka, 6 kašika brašna, 250 g kristal šećera i 1 vanilin šećer skuvati kao krem. Ohladiti i dodati 250 g. umućenog margarina. Malom čašom vaditi pogačice, svaku seći na pola i filovati unutra i spolja. Svaku okolo uvaljati u kokosovo brašno, a odozgo premazati rastopljenom čokoladom.

Brzi kolač

Potrebno je :

1. 2 cela jaja,
2. po 1 šolja od bele kafe mleka,
3. šećera,
4. griza,
5. mlevenih oraha,
6. pola šolje ulja,
7. 2 izrendane jabuke,
8. prašak za pecivo,
9. 2 kašike brašna,
10. 100 g. suvog groždja.



Sve sastojke dobro promešati, sipati u podmazan pleh i peći na jakoj vatri. Kada je gotovo preliti glazurom (100 g. čokolade, 2 kašike šećera, 4 kašike vode, nekoliko kapi ulja). Sve sastojke prokuvati i preliti kolač.

Karamel štapići

Potrebno je :

1. 700 g. kristal šećera,
2. 2 dl. mleka,
3. 1 margarin,
4. 100 g. čokolade,
5. 100 g. seckanih lešnika ili oraha,
6. 250 g. mleka u prahu.



Pomešati šećer i mleko, kuvati oko 5 minuta, dodati margarin, čokoladu, orahe ili lešnike i mleko u prahu. Sve dobro umutiti mikserom, staviti u podmazan pleh i kada se stegne, seći štanglice.

Bela bajadera

Potrebno je :

1. 300 g kristal šećera,
2. 8 kašika vode,
3. 150 g mlevenih oraha,
4. 150 g mlevenog keksa,
5. 150 g putera.



Šećer staviti da provri sa vodom. U to dodati orahe, keks i puter. U puterom podmazan pleh staviti masu i ravnomerno rastanjiti. Ostaviti da prenoći u frižideru. Sutradan iseći masu na štanglice i na svaku staviti malo nadeva. **Nadev : 150 g prah šećera, 1 jaje, 100 g putera, 100 g mlevenog keksa, 2 štangle rastopljene čokolade.** Penasto umutiti šećer i jaje, dodati puter, prethodno malo umućen, keks i čokoladu. Kada se nadev stegne bajadere preliti rastopljenom belom čokoladom i posuti seckanim lešnicima.

Bele štanglice

Ulupati čvrst sneg od 6 belanaca i u sneg dodati 6 kašika šećera, 3 kašike brašna, 60 grama isečenih oraha i 60 grama očišćenog suvog grožđa. Sve ovo zajedno dobro izmešati. Pleh dobro namazati maslom, posuti ga brašnom i masu sipati u njega. Peći na umerenoj vatri. Pečeno testo izvaditi iz pećnice, istresti ga iz pleha na dasku, pa ga oštrom nožem iseći na male, uzane i 5 santimetara dugačke štanglice.

Žerbo kocke

Potrebno je :

1. 160 g masti,
2. 200 g kristal šećera,
3. 2 cela jaja,
4. 2 supene kašike mleka,
5. pola kašičice praška za pecivo,
6. 500 g brašna.



Od ovih sastojaka umesiti glatko testo i podeliti na tri dela. Razviti tri kore i svaku ispeći. Kada se ohlade filovati ih pripremljenim filom. **Fil** : 300 g kristal šećera se prži dok se šećer ne istopi, dodaju se 2 kašike brašna, pa se i to malo uprži. U međuvremenu staviti da vri 5 dl mleka, dodati špinovani šećer i kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti. Posebno umutiti 150 g margarina ili butera, 5 kašika prah šećera i 1 šolju mlevenih oraha. Sjediniti sa mlekom, filovati kore i posuti mlevenim orasima.

Crni kolač

Potrebno je :

1. 3 čaše od 200 g jogurta ili kiselog mleka,
2. 2 čaše od jogurta kristal šećera,
3. 1 čaša od jogurta ulja,
4. 3 čaše od jogurta brašna,
5. 2 kašike kakaoa,
6. 1 prašak za pecivo.



Sve sastojke dobro umutiti pa ispeći u podmazanom plehu. Kada se ohladi preliti glazurom od čokolade ili nekom drugom glazurom, iseći na kocke i ukasiti po želji.

Francuske kocke

Kore : 5 belanaca umutiti sa 10 kašika šećera, dodati 8 kašika mlevenih oraha, 5 kašika seckanih oraha, 3 kašike mlevenog keksa, 3 kašike suvog grožđa i malo praška za pecivo. Ovom masom premazati veliku oblandu i sušiti je na prevrnutom plehu. Ovo ponoviti 3 puta da se dobiju tri kore. Fil : 15 žumanaca kuvati na pari sa 300 g šećera i dodati 300 g čokolade. U prohladenu masu dodati 500 g margarina umućenog sa malo prah šećera. Filovati kore i ukrasiti šlagom.

Oblande sa čokoladom

Potrebno je :

1. 2 žumanca,
2. 100 g putera,
3. 100 g čokolade,
4. 100 g šećera,
5. 2 manje oblande.



Skuvati na pari krem od 2 žumanca, 100 g putera, 100 g čokolade i 100 g šećera. Kada je masa kuvana ostaviti da postoji dok ne bude mlaka. Masu namazati na jednu oblandu, pokriti drugom i ostaviti dva dana da stoji. Seći uske štanglice.

Mekani keks

Potrebno je :

1. 4 jaja,
2. 250 g kristal šećera,
3. 2 dl mleka,
4. 2 dl ulja,
5. 1 prašak za pecivo,
6. 500 g brašna,
7. 1 vanilin šećer.



Sve sastojke dobro umutiti varjačom. Dobije se žitko testo. Kutlačom sipati u kalup za pečenje i peći.

Rolovana baklava

Potrebno je :

1. 600 g tankih kora,
2. 150 g seckanih oraha,
3. 100 g suvog grožđa,
4. 4 jaja,
5. 4 kašike šećera,
6. 3 kašike griza,
7. 3 kašike oštrog brašna,
8. 1 prašak za pecivo,
9. 2 rendane kisele jabuke,
10. 300 g zeltina,
11. 600 g šećera i
12. 5 dl vode.



Umutiti jaja sa šećerom pa dodati griz, brašno, orahe suvo grožđe, jabuke i prašak za pecivo. Odvajati po 3 kore, prskati zeltinom, pa preko treće razmazati fil. Uviti kao rolat i ređati u tepsiju (dobije se 6 rolnica). Preliti rolnice zeltinom. Oštirim nožem iseći baklavu na rombove, pa peći u pećnici na 200 stepeni oko 30 min. Skuvati šećer i vodu (da vri 4 - 5 minuta), pa preliti ohlađenu baklavu.

Praline

Potrebno je :

1. 2 dl mleka,
2. 200 g šećera,
3. 200 g mlevenih oraha,
4. 100 g seckanih smokava,
5. 100 g suvog grožđa.
6. Za glazuru : 200 g čokolade i 125 g margarina.



U vruće mleko sipati šećer, 200 g mlevenih oraha, 100 g seckanih smokava i suvo grožđe. Od mase praviti kuglice. **Glazura** : Rastopiti 200 g mlečne čokolade i 125 g margarina. Kašičicom sipati rastopljenu čokoladu u papirne korpice na dno, zatim staviti kuglicu i preliti čokoladom.

Breskvice

Potrebno je :

1. 600 g brašna,
2. 250 g masti,
3. 250 g kristal šećera,
4. 3 jaja,
5. 1 prašak za pecivo,
6. 2 štangle čokolade,
7. 150 g prah šećera,
8. malo ruma,
9. 250 g margarina,
10. malo mleka.



Zamesiti testo od brašna, masti, kristal šećera, jaja i praška za pecivo. Praviti kuglice, ređati u pleh i peći. Kada budu pečene svaku izdubiti, filovati i sastavljati po dve. **Fil** : izdubljenu smesu zamesiti sa malo mleka i ostaviti. Posebno umutiti istopljenu čokoladu sa prah šećerom, margarinom i malo ruma. Sjediniti sa izdubljenom masom i filovati svaku polovinu pa spojiti. Vrhove umakati u crveni sok i kristal šećer.

Badem tortice

Potrebno je :

1. 250 g mlevenih oraha,
2. 250 g prah šećera,
3. sok od jednog limuna,
4. kakao,
5. 20 komada oljuštenih badema.



Zamesiti testo od oraha, šećera i limuna. Podeliti testo na dva dela. U jednu polovinu staviti 1 kašiku kakaoa. Praviti tortice i stavljati jednu preko druge (tamniju preko svetlije). Na svaku torticu utisnite polovinu oljuštenog badema. Gotove kolače ostaviti da se suše 2 - 3 dana.

Staklene kuglice

Potrebno je :

1. 200 g suvih smokava,
2. 200 g mlevenih oraha (lešnika ili badema),
3. 350 g kristal šećera,
4. sok od jedne pomorandže.



Smokve samleti ili iseckati i promešati sa orasima. Špinovati šećer sa malo vode, dodati smokve i orahe, sok od pomorandže. Formirati kuglice i kada se ohlade, umočiti ih u sirup. **Sirup** : 750 g šećera skuvati sa 5 dl vode. Vaditi kuglice rešetkastom kašikom, ostaviti da se ohlade i ređati u papirne korpice.

Čokoladne bombice

Potrebno je :

1. 200 g rastopljene čokolade,
2. 200 g prah šećera,
3. 200 g krupno seckanih oraha.



Čokolada se rastopi sa malo vode, dodaju se prah šećer i orasi. Sve se dobro zamesi, kašičicom se vade mali zalogaji i formiraju bombice. Bombice se poređaju na podmazan pleh i ostave da se stegnu. Kad se ohlade, preliju se otopljenom čokoladom i ređaju u papirne korpice.

Štanglice sa dva nadeva

Testo : 200 g butera umutiti sa 200 g kristal šećera, dodati 200 g mlevenih oraha, 200 g mekog brašna i sneg od 6 belanaca. Peći u podmazanom plehu. 1. nadev : umutiti 6 žumanca i 200 g šećera. Preliti preko vrućeg testa i staviti u isključenu rernu da se suši. 2. nadev : 200 g mlevenih oraha i 200 g šećera skuvati sa malo mleka, skinuti sa vatre, pa dodati 4 rebra čokolade i malo butera. Premazati preko ohlađenog kolača i seći štanglice.

Kasato kocke

Potrebno je :

1. 250 g margarina ili butera,
2. 250 g prah šećera,
3. 250 g mlevenih piškota,
4. 1 jaje,
5. 50 g suvog grožđa,
6. 50 g seckanih žele bombona,
7. 1 kg izrendanih i ocedenih jabuka,
8. lešnici.



Sve sastojke dobro umesiti, praviti kocke, i ukrasiti žele bombonama i lešnicima.

Milanski slatki kolač

Potrebno je :

1. 400 g brašna,
2. 150 g putera,
3. 100 g šećera,
4. 4 žumanjka,
5. marmelada, liker, kristal sećer.



Zamesite testo, dobro ga izradite, pa ostavite na sobnoj temperaturi 1 sat. Razvaljajte ga, izrežite krugove, na svaki stavite hrpicu marmelade, preklopite i pecite 20 minuta na srednje jakoj vatri. Ispečeno namočite u liker (po mogućnosti crvene boje) i u sećer.

Kolač od kestena i čokolade

Potrebno je :

1. 500 g kestena,
2. 70 g šećera u prahu,
3. 70 g putera,
4. 100 g čokolade za kuvanje,
5. tučena slatka pavlaka.



Skuvane kestene zdrobite u pire. Čokoladu otopite s kap-dve vode, dodajte puter, pa mešajte dalje da se i on otopi. Umešajte šećer. Maknite s vatre i umešajte u pire. Dobro promešajte. Možete zamirisati rumom. Duguljasti kalup namažite obilato maslacem, utisnite smesu i stavite u zamrzivač da se dobro rashladi (nekoliko sati). Pre posluživanja prevrnite na tacnu. Poravnajte površinu i ukasite tučenom pavlakom.

Kolač sa lubenicom

Potrebno je :

Krema od lubenice:

1. 1 kg očišćenih kockica lubenice,
2. 1 šalica zobnih pahuljica,
3. 1 žlica gustina,
4. 3 šalice mlijeka ili vode,
5. 2 žlice agara,
6. 1 šalica slada,
7. malo stevije,
8. malo soli.



Za ovaj kolač preporučujemo neki od svijetlih biskvita, recimo s kokosom ili tamni s rogačem. Zobene pahuljice skuhati s dvije šalice mlijeka i 1/4 kg kockica lubenice. Kad se malo ohladi sve izmiksati uz dodatak gustina. Agar-agar staviti u jednu šalicu vode ili mlijeka, dodati soli i sladila, dovesti do vrenja i u to uliti smjesu iz miksera, te kuhati još 5 - 10 minuta. Dalje postupati prema općim uputama za kreme. Ostatak kockica lubenice utisnuti na malo ohlađenu kremu i prekriti želatinom od agar-agara.

Slatka lazanja sa voćem

Potrebno je :

1. po 50 g suhих kajsija i groždja,
2. 2 kašike limunovog soka,
3. 2 kesice pudinga od vanile,
4. 600 ml mlijeka,
5. sok i kora od narandže,
6. 2 kašike meda,
7. 150 g tijesta za lazanje,
8. jabuka, kruška, banana,
9. 50 g badema, šećer u prahu.



Oljuštiti jabuku, krušku, izvaditi sjeme, pa plod isjeći na kocke. Isjeći i kajsije. Oljuštiti banane i isjeći ih na kolutove. Sve izmiješati sa suhim groždjem i sokom od limuna. Od pudinga i mlijeka napraviti sos. Dodati sok i koru od narandže i med. Polovinu pripremljenog sosa usuti u voće. Zagrijati rernu na 190 stepeni. Podmazati četvrtast pleh i naizmjenično redati voće i lazanje. Završiti sa lazanjom i preliteri preostalim sosom. Treba pokriti cijelu površinu. Peći jos oko 35 minuta. Zatim posuti listićima badema i peći još oko 10 minuta. Posuti šećerom u prahu.

Kolač od maka

Potrebno je :

1. 4 cela jaja,
2. 2 čaše (od jogurta) šećera,
3. 1 čaša (od jogurta) ulja,
4. 1 čaša (od jogurta) mleka,
5. 2 čaše (od jogurta) glatkog brašna tip 500,
6. 1 i 1/2 čaša mlevenog maka,



za premazivanje :

7. 4 kašike likera od marelice,
8. 4 kašike vode,
9. 3 kašike marmelade od marelice.

Električnom miješalicom pjenasto izmiješajte jaja i ulje. Postupno umiješajte šećer i mljeveni mak. Naizmjenično dodajte brašno i mlijeko stalno miješajući. Izlijte tijesto u namašćen i pobrašnjen pleh (vel.18x32cm) i pecite oko 50 minuta na 180°C. Pečeno tijesto još toplo prepolovite i ostavite da se ohladi. Izmiješajte liker od marelice s vodom i natopite ohlađeno tijesto. Rastopite 3 žlice marmelade s malo vode i premažite jednu polovicu tijesta te je prekriti drugom polovicom. Ponovno premažite marmeladom i prelijte čokoladnom glazurom. **Vreme pripreme 1 sat i 30 minuta.** www.turbo-kuvar.com

Kolač sa sirom i makom

Potrebno je :

1. 200 g brašna,
2. 120 g maslaca,
3. 70 g šećera, prstohvat soli,
4. 1 jaje.

Za masu sa sirom:

1. 4 jaja,
2. 1 kg svapskog sira,
3. 125 ml kisele pavlake,
4. 200 g šećera,
5. kašika ruma,
6. 80 g suhog groždja,
7. 20 g gustina,
8. kesica maka, vrlo malo soli.



Od brašna, maslaca, šećera, soli i jajeta zamijesiti glatko tijesto i uviti ga u foliju i hladiti pola sata. Podmazati kalup, obložiti ga tijestom, praveći ivicu od oko 4 cm. Staviti na hladno. Odvojiti žumanca od bjeljanaca. Zagrijati rernu na 180 stepeni. Svapski sir propustiti kroz sito u jednu vanglu. Dodati kiselu pavlaku, šećer i žumanca, a zatim i rum pa promiješati. Suho groždje pomijesati sa gustinom, pa dodati i mak. Bjelanca čvrsto ulupati sa solju. Od toga odvojiti 4 kašike i dodati masi od sira. Na kraju dodati preostali snijeg od bjeljanaca. Masu usuti u kalup obložen tijestom, poravnati i peći u rerni oko 60 minuta. Ohladiti u kalupu, izručiti na rešetku i sačekati da se dobro ohladi. Staviti kolač na tanjir.

Domaće krofne

Potrebno je :

1. 500 g brašna,
2. 40 g šećera,
3. kesica vanilin šećera,
4. kora od limuna,
5. kockica kvasca,
6. 200 ml mlakog mlijeka,
7. 2 jajeta,
8. 1 žumance,
9. 100 g razmekšanog maslaca,
10. 200 g džema od kajsija,
11. 1 kašika ulja za pečenje,
12. 150 g šećera u prahu.



Usuti u činiju brašno, sećer, vanilin sećer, koru od limuna. Kvasac izdrobiti u mlakom mlijeku i rastopiti. Kvasac sa mlijekom, jaja, žumance i maslac dodati brašnu. Mikserom umutiti glatko tijesto. Pokriti i ostaviti 30 minuta da naraste. Zatim još jednom dobro premijesiti tijesto na dasci posutoj brašnom razvući da bude debljine 5 mm. Na jednoj polovini tijesta iscrtati krugove, prečnika oko 6 cm. Na svaki krug staviti kašičicu džema od kajsija. Drugu polovinu tijesta prebaciti preko prve. Oko gomilica sa džemom izvaditi krugove precnika 6 cm. Ivice čvrsto pritisnuti. Ostalo tijesto ponovo razviti i ponoviti cijeli postupak. Krofne staviti na pleh obložen papirom za pečenje i ostaviti oko 15 minuta da narastu. U međjuvremenu zagrijati ulje u fritezi ili većoj šerpi, pa u nju spustati po pet krofni i pržiti ih po 5 minuta dok ne dobiju zlatnožutu boju. Rupičastom kašikom vaditi iz masti. Dok su tople valjati ih u šećer.

Dunavski talasi

Potrebno je :

1. 6 jaja,
2. 250 g šećera,
3. 160 g glatkog brašna tip 500,
4. 160 g oštrog brašna tip 500,
5. 250 g maslaca,
6. 1 prašak za pecivo,
7. 100 ml mleka,
8. 2-3 kašikice kakaa u prahu,
9. malo cimeta,
10. 700 ml višanja bez koštica ili 500 g svežih višanja,



Fil :

1. 750 ml mleka,
2. 2 vrećice pudinga od vanile,
3. 2 vanilin šećera,
4. 200 g maslaca,
5. 2 kašike šećera u prahu.

Maslac i šećer pjenasto izmiješajte, dodajte žumanca i mlijeko, a nakon toga brašno izmiješano s praškom za pecivo. Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Polovicu mase ulijte u namašćeni pleh (vel. 30 x 30 cm), a u preostalu masu umiješajte kakao i cimet, pa je prelijte preko žute mase u plehu. Po tome rasporedite ocijeđene višnje. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 30 minuta na 180°C. Dok se biskvit peče, pripremite kremu. Prašak za puding izmiješajte sa šećerom, vanilin šećerom i s malo hladnog mlijeka, a ostalo mlijeko stavite da zakipi. Dodajte mu razmućeni puding i kratko kuhajte, maknite ga s vatre, malo ga ohladite i umiješajte maslac, koji ste pjenasto izmiješali s 2 žlice šećera u prahu. Ohlađenu kremu rasporedite po ohlađenome pečenom biskvitu i prelijte čokoladnom glazurom. **Vreme pripreme 1 sat i 30 minuta.**

www.turbo-kuvar.com