



LAGANA PROLJETNA KUHARICA

www.slatkisvijet.com





Čokoladna rolada s jagodama

Kakao biskvit

- 6 jaja
- 100 g šećera
- 30 g oštrog brašna
- 30 g kakaa u prahu
- 1/2 praška za pecivo

Nadjev

- 300 ml slatkog vrhnja
- 200 g kiselog vrhnja
- 2 vanilin šećera
- 1 želatina u prahu (10 g)
- 250 g svježih jagoda

PRIPREMA

Bjelanjke miksajte dok se ne zapjene pa postupno dodajte malo po malo šećera i nastavite ih miksati dok ne dobijete čvrsti snijeg.

Uz miksanje dodajte i jedan po jedan žutanjak. Na kraju lagano umiješajte suhe sastojke koje ste prethodno prosijali - brašno, prašak za pecivo i kakao. Biskvitnu smjesu izlijte u veći lim za pečenje (30x35 cm) kojeg ste obložili masnim papirom.

Biskvit pecite 15 minuta na temperaturi od 180°C. Pečeni biskvit pažljivo premjestite na kuhinjsku krpu, uvijete u roladu i ostavite da se ohladi.

Za pripremu kreme želatinu namočite prema uputi na pakiranju i ostavite da nabubri, a zatim ju otopite na laganoj vatri. Kiselo vrhnje izmiksajte s vanilin šećerom i otopljenom želatinom pa dodajte slatko vrhnje. Kremu još kratko izmiksajte dok ne dobijete potrebnu gustoću.

Ohlađeni biskvit odmotajte pa premažite kremom. Preko kreme posložite oprane i na kockice narezane svježe jagode (ostavite nekoliko za dekoraciju). Roladu ponovno zamotajte, prelijte čokoladom glazurom i spremite u hladnjak. Ohlađenu roladu ukрасite tučenim slatkim vrhnjem i svježim jagodama.



Pekmez od jagoda i chia sjemenki

SASTOJCI

- 500 g svježih jagoda
- 3 žlice chia sjemenki
- 5 žlica meda
- sok od ½ limuna

PRIPREMA

Jagode operite i očistite pa izmiksajte u blenderu ili izgnječite vilicom, kako vam je draže.

Usitnjene jagode pomiješajte sa svježe cijedenim sokom od limuna, chia sjemenkama i medom. Umjesto meda možete koristiti javorov sirup, steviju ili bilo koji drugi zaslađivač po želji.

Sve dobro izmiješajte, spremite u čiste stalenke i poklopite. Ostavite pekmez nekoliko sati u hladnjaku da se želira i to je to, vaš zdravi pekmez s jagodama spreman je za degustaciju!

Pekmez od jagoda i chia sjemenki čuvajte u hladnjaku i potrošite unutar 7 dana.



Lagana jogurt tortica

Biskvit

- 3 jaja
- 60 g oštrog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 50 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 limun šećer
- 2 žlice ulja

Krema od jogurta i sira

- 2 čaše (400 g) tekućeg jogurta
- 200 g krem sira
- 500 ml slatkog vrhnja
- 100 ml mlijeka
- 1 želatina u prahu (10 g)

Ostalo

- pekmez od jagoda

PRIPREMA

Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerima i uljem. Dodajte bjelanjke, a zatim lagano umiješajte i brašno te prašak za pecivo.

Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom. Biskvit pecite 10-15 minuta na temperaturi od 180 °C. Pečeni biskvit ostavite neka se ohladi u kalupu.

Ohlađeni biskvit premažite tankim slojem pekmeza od jagoda, a zatim nanesite kremu.

Za pripremu kreme želatinu namočite u hladnoj vodi, a kada nabubri otopite ju na laganoj vatri. Mlijeko malo ugrijte pa pomiješajte s otopljenom želatinom.

U zdjeli izmiksajte jogurt i krem sir pa dodajte mlijeko. Dodajte i slatko vrhnje pa sve zajedno izmiksajte. Kremu izlijte na tortu pa spremite tortu u hladnjak na nekoliko sati da krema očvrstne.



Čokoladna parfe torta s jagodama

Kakao biskvit

- 3 jaja
- 75 g glatkog brašna
- 75 g šećera
- 1 žličica praška za pecivo
- 100 g čokolade u prahu
- 1 žlica kakaa u prahu
- 75 ml mlijeka
- 75 ml ulja

Krema i nadjev

- 200 ml mlijeka
- 2 žutanjka
- 4 žlice šećera
- 2 žlice gustina
- 100 g čokolade za kuhanje
- 1 želatina u prahu (10 g)
- 500 ml slatkog vrhnja
- 500 g svježih jagoda

PRIPREMA

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa umiješajte čokoladu u prahu i kakao. Zatim dodajte mlijeko i ulje. Kratko sve izmiskajte pa lagano umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo.

Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (Ø=28 cm) obložen papirom za pečenje i pecite na temperaturi 170 °C 15-20 minuta.

Žutanjke, šećer i gustin izmiksajte s malo mlijeka, a ostatak mlijeka zagrijte do vrenja. U vrelo mlijeko dodajte pripremljenu smjesu. Kremu kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. U vruću kremu dodajte izlomljenu čokoladu i miješajte da se ne rastopi. U mlaku kremu dodajte tučeno slatko vrhnje i rastopljenu želatinu.

Na podlogu za tortu stavite biskvit i oko njega obruč za torte prekriven masnim papirom kako bi se kasnije lakše odvojio od kreme. Na biskvit stavite 1/3 kreme pa posložite cijele jagode (utisnite ih u kremu jednu do druge). Izlijte ostatak kreme i spremite tortu u hladnjak nekoliko sati da se krema stisne.



Mrvičasta pita s jagodama i bademima

PRHKO TIJESTO

- 250 g glatkog brašna
- ½ praška za pecivo
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 180 g maslaca
- 150 g mljevenih badema

OSTALO

- 500 g svježih jagoda
- 2 vanilin šećera
- 4 žlice šećera
- 2 ravne žlice gustina
- 50 g sjeckanih badema

PRIPREMA

Sve sastojke za prhko tijesto stavite u zdjelu pa miksajte spiralnim nastavcima dok ne dobijete jednoličnu masu.

Veći dio tijesta (2/3) utisnite na dno okruglog kalupa za torte ili pite (26-28 cm) kojeg ste prethodno obložili masnim papirom. Ostatak tijesta ostavite sastrane.

Preko tijesta ravnomjerno rasporedite jagode koje ste očistili i krupnije narezali te pomiješali sa šećerom, vanilin šećerom i gustinom. Vrh pite posipajte ostatkom tijesta te krupnije nasjeckanim bademima.

Pitu od jagoda pecite 20-25 minuta na temperaturi do 170 °C. Ohlađenu pitu po želji posipajte sa šećerom u prahu. Pitu s jagodama i bademima možete poslužiti i toplu i to uz kuglicu sladoleda od vanilije.



Meringue s jagodama i limunom

Meringue gnijezda

- 3 bjelanjka
- 150 g kristal šećera
- 1 vanilin šećer

Krema od jagoda

- 150 ml slatkog vrhnja
- 50 g krem sira
- 2 žlice šećera u prahu
- nekoliko svježih jagoda
- sok i korica pola limuna

PRIPREMA

Bjelanjke miksajte 1 minutu dok se ne pretvore u snijeg.

Postupno dodajte šećer i vanilin šećer i nastavite mikasati dok ne dobijete gusti, čvrsti snijeg.

Pećnicu zagrijte na 130 °C. Smjesu od bjelanjaka prebacite u slastičarsku vrećicu i na limu za pečenje prekrivenom masnim papirom oblikujte gnijezda.

Gnijezda pecite na niskoj temperaturi 50 minuta pazeći da ostanu svijetla. Vrijeme pečenja prilagodite svojoj pećnici, možda će biti dovoljno i kraće vrijeme od gore navedenog.

Nekoliko jagoda zajedno sa šećerom u prahu i limunovim sokom ustinite u blenderu. Slatko vrhnje istucite izmiksajte i pomiješajte sa usitnjenim jagodama, krem sirom, limunovim sokom i koricom.

Kremu uz pomoć slastičarske vrećice nanosite na ohlađena gnijezda i ukasite svježim jagodama.



Torta s jagodama i sirupom od bazge

KREMA OD PUDINGA

- 900 ml mlijeka
- 100 ml sirupa od bazge
- 4 praška za puding s okusom vanilije
- 2 vanilin šećera
- 5 žlica šećera
- 400 g milerama
- 1 želatina u prahu

PODLOGA OD KEKSA

- 250 g Petit Beurre keksa
- 140 g maslaca
- 3 žlice sirupa od bazge

OSTALO

- 500 g svježih jagoda
- 2 prozirna preljeva za torte
- 350 ml vode
- 150 ml domaćeg sirupa od bazge

PRIPREMA

Kekse sameljite, pomiješajte s otopljenim maslacem i sirupom od bazge pa ih utisnite na dno okruglog kalupa za torte (26-28 cm). Prije nego što stavite podlogu od keksa dno kalupa namastite maslacem, a stranice namastite i obložite masnim papirom.

Želatinu namočite prema uputi na pakiranju i ostavite da nabubri. Prašak za puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka i sok od bazge zajedno sa šećerom i vanilin šećerom zagrijte do vrenja.

U preostalo mlijeko ulijte sirup od bazge pa ga zagrijte do vrenja. Vrelom mlijeku dodajte razmućeni puding i kuhajte ga na laganoj vatri dok se ne zgusne. Kuhani puding maknite s vatre pa dodajte otopljenu želatinu i sve dobro promiješajte. Zatim ubacite i mileram pa sve još jednom dobro izmiješajte.

Vruću kremu izlijte preko podloge od keksa, poravnajte i ostavite tortu da se ohladi na sobnoj temperaturi. Preko ohlađene kreme posložite oprane i na komadiće narezane jagode.

Preljev za torte pripremite prema uputi na pakiranju, ali u mješavini vode i sirupa od bazge, bez dodatka šećera. Tortu prelijte preljevom za torte, ostavite nekoliko minuta na sobnoj temperaturi pa spremite u hladnjak do posluživanja.



Torta Ledeni vjetar

Kore od bjelanjaka

- 12 bjelanjaka
- 210 g šećera
- 3 vanilin šećera
- 3 žlice limunovog soka
- malo soli

Krema

- 12 žutanjaka
- 150 g šećera
- 5 vanilin šećera
- 500 ml mlijeka
- 80 g gustina
- 250 g margarina

Krema

- 3-4 kivija
- 2-3 banane
- 250 g jagoda
- 1 l slatkog vrhnja

PRIPREMA

Za pripremu torte potrebno je ispeći 3 kore od bjelanjaka. Za svaku koru trebat će vam 4 bjelanjaka, 70 g šećera, 1 vanilin šećer, 1 žlica limunovog soka te malo soli.

Bjelanjke uz dodatak soli izmiksajte u čvrsti snijeg. Snijeg nastavite miksati uz postupno dodavanje šećera. Na kraju dodajte limunov sok. Umjesto limunovog soka možete koristiti i jabučni ocat.

Smjesu od bjelanjaka rasporedite po dnu okruglog kalupa za torte (26 cm). Dno kalupa prije pečenja obavezno obložite masnim papirom, a papir i stranice dodatno namastite i pobrašnite kako kasnije nebi imali problema s vađenjem kora. Svaku koru pecite, odnosno sušite na temperaturi od 170 °C sat vremena. Kore će se tijekom pečenja jako napuhati, a kasnije splasnuti.

Za pripremu kreme žutanjke izmiksajte sa šećerom i gustinom, a mlijeko zagrijte do vrenja. Pripremljene žutanjke dodajte u vrelo mlijeko pa kuhajte kremu na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Kuhanu kremu premjestite u zdjelu, prekritu površinu prozirnom folijom i ostavite da se hladi. Ohlađenu kremu krato izmiksajte, dodajte margarin sobne temperature pa sve još jednom dobro izmiksajte.

Tortu slažite slijedećim redom: kora od bjelanjaka, krema od žutanjaka, voće, tučeno slatko vrhnje - i tako redom dok ne potrošite sve sastojke. Za premazivanje voća potrebno je ukupno 500 ml slatkog vrhnja, a ostatak iskoristite za premazivanje i dekoraciju cijele torte.

Voće slažite redoslijedom koji vam odgovara, važno je samo da ga nakon pranja obrišete papirnatim ručnikom kako bi uklonili sav višak vlage i tanko narežete. Banane poprskajte s malo limunovog soka kako nebi pocrnile. Tortu prije posluživanja ostavite nekoliko sati hladnjaku, a ako ste u mogućnosti i preko noći.



Kolač od mrkve

Biskvit od mrkve

- 160 g glatkog brašna
- 100 raženog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 žličice cimeta
- 1/3 žličice muškarnog oraščića
- 1/2 žličice soli
- 4 jaja
- 300 ml ulja
- 250 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 500 g mrkve

Krema do sira i maslaca

- 150 g maslaca sobne temperature
- 150 g šećera u prahu
- 200 g krem sira
- 1 žlica vanilije bourbon
- sok i naribana korica od pola limuna

PRIPREMA

U zdjelici pomiješajte sve suhe sastojke – obje vrste brašna, prašak za pecivo, sol te cimet i muškarni oraščić.

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte ulje. Umiješajte suhe sastojke, a na kraju dodajte i sitno naribanu mrkvu.

Pripremljenu smjesu izlijte u okrugli kalup za pečenje (26-28 cm). Kalup prethodno namastite i pobrašnite ili prekrijte dno masnim papirom. Kolač od mrkve pecite 40 minuta na temperaturi od 180° C. Čačalicom provjerite je li pečen.

Za pripremu kreme maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom, krem sirom te limunovim sokom i koricom.

Ohlađeni kolač premažite kremom od sira i maslaca i spremite u hladnjak do posluživanja.



Jogurt kolač s jagodama

Biskvit s jagodama

- 2 jaja
- 200 g šećera
- naribana korica ½ limuna
- 200 g tekućeg jogurta
- 100 ml ulja
- 200 g + 2 žlice glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 50 g kokosa
- 500 g svježih jagoda

Posip

- bademovi listići
- pistacije
- kokos

PRIPREMA

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom i limunovom koricom. Dodajte ulje i jogurt, a zatim dodajte i suhe sastojke – kokos, brašno i prašak za pecivo.

Biskvitnu smjesu još jednom izmiksajte da se svi sastojci sjedine.

Oprane i očišćene jagode narežite na veće komade, a zatim ih pomiješajte s dvije žlice brašna.

Okrugli kalup za pečenje (26-28 cm) obložite masnim papirom pa izlijte pola biskvitne smjese. Preko biskvitne smjese posložite polovicu jagoda pa prelijte ostatak biskvitne smjese. Na kraju rasporedite preostale jagode i posipajte kolač mješavinom pistacija, bademovih listića i kokosa.

Kolač pecite 25-30 minuta na temperaturi od 180° C. Čačalicom provjerite je li pečen. Prije posluživanja kolač ohladite na sobnoj temperaturi.



Jogurt sladoled s jagodama

Sastojci

- 400 g tekućeg jogurta
- 1 čaša zamrznutog šlaga
- 400 g jagoda
- 1 veća banana
- 100 g kokosa
- 200 g šećera
- sok od ½ limuna

PRIPREMA

U blender stavite jogurt, jagode, šlag i sve ostale sastojke. Sve dobro izmiksajte tako da dobijete kremastu smjesu. Ukoliko imate manji blender sastojke stavljajte malo po malo pa ih kasnije pomiješajte u većoj zdjeli.

Pripremljenu smjesu premjestite u plastičnu posudu i spremite u zamrzivač, najbolje preko noći.

Idući dan uživajte u ledenoj poslastici!



Limun šnite s jogurtom

Podloga od keksa

- 450 g Petit Beurre keksa
- 200 g maslaca
- 2 žlice meda

Krema od limuna

- 2 žutanjka
- 100 ml soka od limuna
- naribana korica 1 limuna
- 100 g šećera
- 30 g maslaca

Krema od jogurta

- 400 ml tekućeg jogurta
- 200 ml slatkog vrhnja
- 2 žlice šećera
- 1 želatina u prahu (10 g)

PRIPREMA

Maslac i med otopite na laganoj vatri i ostavite da se malo ohladi. Kekse sameljite u blenderu pa ih pomiješajte s otopljenim maslacem i medom. Kalup za torte obložite masnim papirom i rasporedite kekse po dnu. Dobro ih utisnite rukama. Podlogu kratko ispecite u pećnici, 10 minuta na temperaturi od 160 °C i ostavite da se hladi.

Želatinu pripremite prema uputama na pakiranju i ostavite da nabubri. Žutanjke, procijedeni limunov sok, naribanu koricu limuna, šećer i maslac stavite u posudu iznad vodene pare i kuhajte 10–15 minuta lagano mješajući pjenjačom dok se krema ne skuha. Maknite s vatre i dodajte pripremljenu želatinu. Dobro promiješajte da se želatina otopi i uz povremeno miješanje ostavite da se krema malo ohladi, da bude mlaka.

Jogurt izmiksajte sa šećerom pa dodajte mlaku kremu od limuna. U kremu od jogurta i limuna umiješajte čvrsto tučeno slatko vrhnje. Kremu rasporedite preko podloge od keksa.

Ukoliko želite, malo kreme od limuna možete sačuvati pa slastičarskom vrećicom napraviti dekoraciju na vrhu kolača tako da napravite tanku spiralu i malo ju razvučete čačalicom.