

TORTE



BROWNIE TORTA SA SIROM



TRUFFLE TORTA



PARFE TORTA OD KESTENA



ČOKOLADNA TORTA S
NUTELLOM I LJEŠNJACIMA



CRNO-BIJELA TORTA



SACHER TORTA



TORTA OD NARANČE



ČOKOLADNA TORTA



BRZA TORTA SA ŠUMSKIM VOĆEM
I BADEMIMA



TORTA OD LJEŠNJAKA



BAVARSKA TORTA



USKRŠNJA TORTA S
RICOTTOM I JEČMOM



CHOCOLATE CLOUD CAKE



ROĐENDANSKA!!!



TORTA OD SIRA S BOROVNICAMA



TORTA OD SMOKAVA I RICOTTE

BROWNIE TORTA SA SIROM



Sastojci:

Za brownie smjesu:

115 g maslaca
115 g čokolade
180 g šećera
1 vanilin šećer
2 jaja
70 g brašna
malo soli

Za smjesu od sira:

230 g krem sira (ja sam stavila Vindiju)
65 g šećera
1 vanilin šećer
1 jaje

Priprema:

Pećnicu upalite na 160 stupnjeva.

Priprema brownie smjese:

Rastopite maslac i čokoladu na pari. Kad se rastopi, dodajte šećer i vanilin šećer. Miksajte i dodavajte jedno po jedno jaje. Na kraju umiješajte brašno. Oko pola šalice smjese stavite sa strane, a ostatak ulijte u protvan.

Priprema smjese od sira:

Miksajte sir te dodavajte šećer, vanilin šećer i na kraju jaje. Smjesu od sira stavite preko smeđeg dijela.

Sačuvani dio brownie smjese lagano žličicom prelijte po žutoj smjesi (ja sam napravila rešetku). Zatim prođite vilicom da se boje pomiješaju i da dobijete „mramorni“ izgled.

Kolač pecite 35-40 minuta. Ohladite u hladnjaku! Uživajte!

TRUFFLE TORTA



Tijesto:

50 g maslaca
50 g šećera u prahu
2 žutanjaka
66 g čokolade
1/2 velike žlice gorkog kakaa
1 vanilin šećer
35 g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
1/2 žličice soli
0.33 dl slatkog vrhnja
2 bjelanjaka
0.66 dl mlijeka

Krema:

400 ml vrhnja za šlag
700 g čokolade
500 ml vrhnja za šlag

Priprema:

Najprije pripremite čokoladni biskvit. Pjenasto umutite maslac i šećer pa dodavajte jedan po jedan žutanjak. Zatim primiješajte otopljenu i prohladnu čokoladu, kakao i vanilin šećer. Sve dobro izmiksajte. Smjesi dodajte prosijano brašno s praškom za pecivo i solju. Lagano umiješajte vrhnje, mlijeko te na kraju snijeg od bjelanjaka. Izlijte u okrugli kalup i na 180 stupnjeva pecite oko 15 minuta. Izvadite tijesto iz pećnice i ostavite ga da se ohladi. Napravite kremu. 400 ml vrhnja za šlag prokuhajte. Čokoladu raskomadajte i zalijte vrelin vrhnjem. Promiješajte i ostavite da se prohladi. Od 500 ml vrhnja istucite šlag. Žlicom umiješajte šlag u čokoladnu kremu. Izlijte na tijesto i ostavite u hladnjaku da se dobro ohladi (najbolje preko noći).

PARFE TORTA OD KESTENA



Čokoladni biskvit:

50 g maslaca
50 g šećera u prahu
2 žutanjaka
66 g čokolade
1/2 velike žlice gorkog kakaa
1 vanilin šećer
35 g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
1/2 žličice soli
0.33 dl slatkog vrhnja
2 bjelanjaka
0.66 dl mlijeka

Krema:

500 g skuhanog i očišćenog kestena
400 ml vrhnja za šlag
100 g šećera u prahu
1 vrećica želatine u prahu
šlag od tučenog vrhnja
naribana čokolada za posipanje

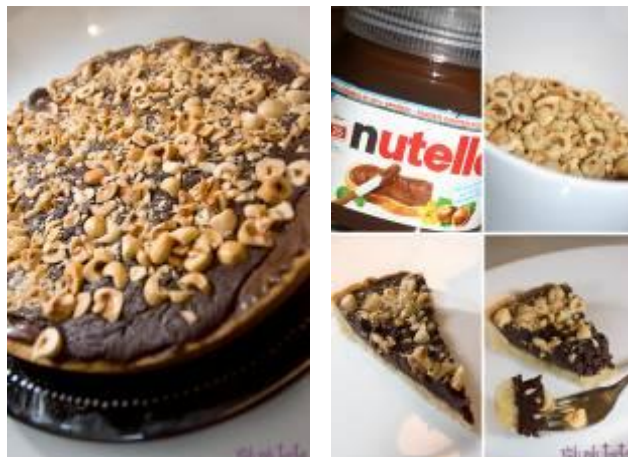
Priprema:

Najprije pripremite čokoladni biskvit. Pjenasto umutite maslac i šećer pa dodavajte jedan po jedan žutanjak. Zatim primiješajte otopljenu i prohladenu čokoladu, kakao i vanilin šećer. Sve dobro izmiksajte. Smjesi dodajte prosijano brašno s praškom za pecivo i solju. Lagano umiješajte vrhnje, mlijeko te na kraju snijeg od bjelanjaka.

Izlijte u okrugli kalup i na 180 stupnjeva pecite oko 15 minuta.

Dok se tijesto hladi, pripremite kremu. Kestene skuhajte, očistite i propasirajte. Želatinu pripremite prema uputama na vrećici. U kesten dodajte šećer, a vrhnje istucite u šlag. Pomiješajte kesten i šlag te na kraju dodajte rastopljenu želatinu. Promiješajte smjesu žlicom te stavite preko čokoladnog biskvita. Dobro ohladite u hladnjaku. Kad se torta ohladi, ukasite je šlagom te pospite ribanom čokoladom.

ČOKOLADNA TORTA S NUTELLOM I LJEŠNJACIMA



Tijesto:

140 g maslaca na sobnoj temperaturi
75 g šećera u prahu
1 vanilin šećer
50 g blanširanih i mljevenih badema
malo soli
1 jaje
245 g brašna

Krema:

200 g Nutelle
140 g čokolade
200 g maslaca
1 jaje
2 žutanjka
2 žlice šećera u prahu
140 g prženih lješnjaka, narezanih na komadiće

Priprema:

Miksajte maslac te mu polako dodavajte najprije šećer, zatim bademe, sol, šećer u prahu i jaje. Lagano miksajte i polako dodavajte brašno. Još malo izmiksajte, oblikujte kuglu i stavite je u hladnjak na najmanje dva sata.

Razvaljajte tijesto i stavite ga u kalup obložen masnim papirom. Izbockajte tijesto vilicom, pokrijte ga aluminijskom folijom i stavite na njega grahorice. Na 180 stupnjeva pecite 20 minuta. Skinite foliju i grah i pecite još pet minuta.

Ostavite tijesto sa strane da se ohladi.

Kad se tijesto ohladilo premažite ga Nutellom. Posebno rastopite maslac, a posebno čokoladu na pari. U otopljenu, ali ne i vrelu čokoladu, umiješajte žlicom najprije cijelo jaje, a onda još jedan po jedan žutanjak. Dodajte šećer i na kraju rastopljeni maslac. Smjesu izlijte na tijesto premazano Nutellom i pospite narezanim lješnjacima. Pecite na 190 stupnjeva oko 12 minuta. Izvadite tortu te je držite na sobnoj temperaturi!

Uživajte u još jednoj čokoladnoj poslastici! 🍪

CRNO-BIJELA TORTA



Tijesto:

100 g maslaca
100 g šećera u prahu
4 žutanjka
130 g čokolade
1 žlica kakaa
1 vanilin šećer
70 g brašna
1 žličica praška za pecivo
malo soli
66 ml vrhnja za šlag
4 bjelanjka
130 ml mlijeka

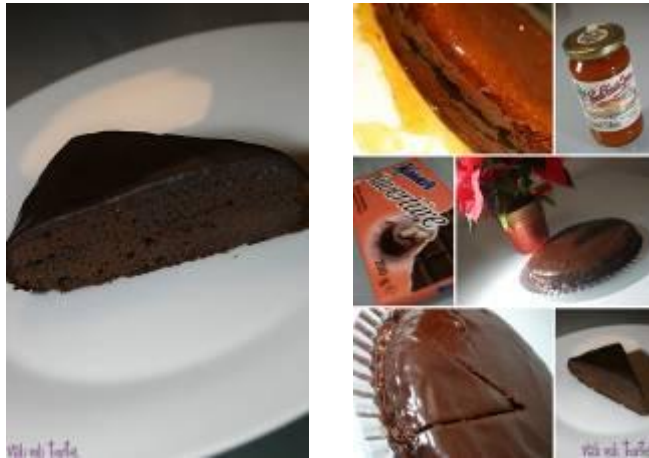
Kreme:

100 g bijele čokolade
200 g crne čokolade
600 ml vrhnja za šlag

Priprema:

Pripremite tijesto. Umutite maslac i šećer mikserom, a na pari rastopite čokoladu. Zatim u smjesu od maslaca i šećera dodavajte žutanjke pa ohlađenu čokoladu, kakao i vanilin šećer. Dobro izmiksajte! Dodajte brašno sa solju i praškom za pecivo. Lagano umiješajte vrhnje, mlijeko i snijeg od bjelanjaka. Pecite na 180 stupnjeva oko pola sata. Ohlađeno tijesto prerežite na pola. Sada pripremite kremu. Od vrhnja istucite šlag. Na pari rastopite čokolade (svaku posebno). Kad se čokolade ohlade, u svaku dodajte pola šlaga i lagano miksajte. Slažite tortu! Najprije stavite polovicu tijesta, zatim bijelu kremu, pa crnu, opet tijesto, bijela krema i crna krema. Neka se torta dobro stisne u hladnjaku (najbolje tijekom noći). Izvadite je iz kalupa, ukasite šlagom i ribanom čokoladom. Dobar tek!

SACHER TORTA



Sastojci:

140 g maslaca
160 g šećera
180 g čokolade
8 žutanjaka
120 g oštrog brašna
snijeg od 8 bjelanjaka

300 g marmelade od marelica
žlica soka od limuna

za glazuru:

115 g čokolade
50 g šećera u prahu
1 žličica meda
1 dl vrhnja za šlag
1 vanilin šećer

Priprema:

Na laganoj vatri rastopite maslac s čokoladom. Miksajte žutanjke sa šećerom te im dodajte otoplenu mješavinu maslaca i čokolade. Zatim dodavajte naizmjenice brašno i snijeg od bjelanjaka, promiješajte ručno te ulijte smjesu u kalup. Pecite na 170 stupnjeva oko 35 minuta. Pečenu tortu izvadite iz kalupa i okrenite je naopako (neka donja strana postane gornja jer je ravnija). Zatim je prerežite napola. Ugrijte marmeladu sa sokom od limuna te namažite donju koru, poklopite te zatim namažite cijelu tortu. Sada pripremite glazuru. Vrhnje istucite u šlag. Sve sastojke ugrijte na laganoj vatri i pustite smjesu da prokuha minutu do dvije. Takvu vrelu glazuru prelijte po torti. Uživajte u sočnoj čokoladnoj torti!

TORTA OD NARANČE



Tijesto:

225 g brašna
115 g maslaca
2 žlice šećera u prahu
1 jaje

Krema:

1 litra soka od naranče
korica od četiri naranče
8 jaja
300 g šećera u prahu (u receptu piše 350, ja sam stavila 300)
225 ml slatkog vrhnja
vrhnje za šlag

Priprema:

Stavite kuhati sok od naranče u koji ste naribali koricu i kuhajte dok količina ne padne na 225 ml. To će trajati više od pola sata, neka se sok polako krčka, zgusnut će se i postati sirupast. Ostavite sa strane da se ohladi. Sada napravite tijesto. Pomiješajte sve sastojke, oblikujte kuglu i stavite je u hladnjak na pola sata. Zatim ga razvaljajte, obložite njime kalup i stavite u hladnjak na još pola sata. Nemojte nipošto koristiti kalup za pite jer nije dovoljno dubok, uzmite klasični kalup za torte. Prekrijte tijesto folijom, na foliju stavite grah i pecite 15 minuta na 190 stupnjeva. Zatim skinite foliju i grah i pecite još pet minuta. Pripremite kremu. Miksajte jaja, šećer, slatko vrhnje i sirup od naranče. Ulijte u kalup i pecite još 45 minuta na 180 stupnjeva. Neka se kolač ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim ga stavite u hladnjak i poslužite hladan uz tučeno slatko vrhnje.

ČOKOLADNA TORTA



Ovo je jedna vrlo jednostavna torta. Brzo je gotova, a baš svima se sviđela.

Tijesto:

175 g maslaca
250 g šećera u prahu
1 vanilin šećer
4 žutanjka
4 bjelanjka
100 g oštrog brašna
40 g kakaa u prahu
2 žličice praška za pecivo
175 ml mlaćenice

Glazura:

200 g čokolade
100 g maslaca

Priprema:

Upalite pećnicu na 180 stupnjeva. Miksajte maslac, šećer i vanilin šećer te dodavajte žutanjke, jedan po jedan. Posebno pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom. Smjesi od maslaca, šećera i žutanjaka dodavajte naizmjenice mješavinu od brašna i mlaćenice. Od bjelanjaka napravite čvrsti snijeg te ga žlicom umiješajte u smjesu. Ulijte sve u kalup za torte pecite oko 1 sat. Ostavite tortu da se ohladi i pripremite glazuru. Na pari rastopite čokoladu i maslac. Zatim ostavite na sobnoj temperaturi da se glazura malo stisne. Namazite cijelu tortu. Ohlađenu tortu po želji poslužite s tučenim slatkim vrhnjem. Uživajte!

BRZA TORTA SA ŠUMSKIM VOĆEM I BADEMIMA



Ovo je još jedan u nizu brzih i finih recepata. Upotrijebila sam smrznuto šumsko voće, no uskoro će ljepše vrijeme pa ćemo imati priliku kupiti svježe voće na tržnici, koja predlaže kupine, a ja sam koristila mješavinu različitoga šumskog voća. Također sam izostavila cimet koji mi u ovoj kombinaciji baš ne odgovara.

Sastojci:

140 g maslaca
140 g šećera u prahu
1 vanilin šećer
140 g mljevenih badema
140 g oštrog brašna
2 žličice praška za pecivo
1 jaje
270 g šumskog voća

Priprema:

Pećnicu upalite na 180 stupnjeva, a kalup za torte obložite masnim papirom. Miksajte maslac sa šećerom i vanilin šećerom te dodavajte bademe, brašno s praškom za pecivo i jaje. Polovicu smjese vilicom rasporedite po kalupu. Zatim stavite voće pa drugu polovicu tijesta. Pecite oko 50 minuta. Kolač pospite šećerom u prahu i uživajte!

BAVARSKA TORTA



Za tijesto:

240 g čokolade
50 g maslaca
5 žutanjaka
9 bjelanjaka
80 g šećera

Za kremu:

250 ml mlijeka
100 g šećera
4 žutanjka
1 žlica Maraschina
nekoliko kapi ekstrakta gorkog badema
1 vrećica želatine u prahu
200 ml vrhnja za šlag

Priprema:

Pećnicu upalite na 180 stupnjeva. Čokoladu rastopite na pari te joj dodajte maslac i promiješajte. Žutanjke tucite s 20 g šećera dok ne posvijetle. Bjelanjke tucite sa 60 g šećera dok ne očvrstu. U bjelanjke ručno umiješajte žutanjke, a onda i čokoladu. Ulijte u kalup namazan maslacem i pecite oko 30 minuta. Dok se tijesto hladi, pripremite kremu.

Polovicu šećera stavite u mlijeko i zagrijavajte, a drugu polovicu šećera stavite u žutanjke i miksajte. Zatim smjesu jaja i šećera polako ulijte u mlijeko i kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. Kremu od jaja i mlijeka ostavite da se ohladi. Želatinu pripremite po uputama na vrećici, samo jednu žlicu vode zamijenite žlicom Maraschina. Slatko vrhnje istucite u šlag. Otopljenu želatinu umiješajte u tučeno slatko vrhnje, a onda sve skupa dodajte u kremu od jaja i promiješajte žlicom. Na pečeno tijesto izlijte kremu i ostavite u hladnjaku da se stisne i ohladi (obavezno preko noći). Tortu možete ukasiti listićima čokolade ili kakaom u prahu.

USKRŠNJA TORTA S RICOTTOM I JEČMOM



Ovu sam tortu prvi put radila prošle godine oko Uskrsa. Premda sam bila vrlo skeptična oko ječma u kolačima, konačan rezultat me ostavio bez daha pa sam je i ove godine odlučila ponoviti.

Tijesto:

400 g brašna
1 jaje + 1 žutanjak
130 g šećera u prahu
200 g maslaca

Nadjev:

100 g ječma koji ste večer prije namočili u vodi
350 ml mlijeka
110 g šećera u prahu
250 g ricotte
malo cimeta
50 g kandirane korice naranče
2 žlice maraschina
3 žutanjka
3 bjelanjka

Priprema:

Najprije pripremite tijesto. Pomiješajte sve sastojke, oblikujte dvije kugle (jednu malo veću od druge) i stavite ih u hladnjak. Veći dio tijesta razvaljajte i stavite u kalup. Pecite samo podlogu oko 15 minuta na 180 stupnjeva. Ječam kuhajte u vodi oko 1 h. Procijedite ga. Zatim ga stavite kuhati u mlijeko u koje ste dodali cimet. Kuhajte oko pola sata, a ječam će upiti mlijeko. Ostavite da se ohladi. Ricottu miksajte sa šećerom, kandiranom koricom naranče i maraschinom. Zatim dodajte žutanjke i ječam koji se ohladio. Na kraju dodajte bjelanjke koje ste istukli u snijeg i promiješajte žlicom. Ulijte nadjev preko polupečenog tijesta. Ostatak tijesta razvaljajte i napravite trakice. Od trakica napravite križaljku i cijelu tortu vratite u pećnicu na oko 1 h. Izvadite i pustite da se ohladi. Po želji možete posuti šećerom i prahu u koji ste dodali malo cimeta ili poslužite uz domaću marmeladu od naranče.

CHOCOLATE CLOUD CAKE



Sastojci:

250 g čokolade s visokim udjelom kakaa
125 g maslaca
2 cijela jaja
4 žutanjka
4 bjelanjka
2x5 žlica šećera
2 žlice Maraschina
500 ml vrhnja za šlag
2 vanilin šećera
2 žlice kakaa

Priprema:

Čokoladu otopite na pari i zatim joj dodajte maslac kako bi se i on rastopio. Četiri žutanjka i dva cijela jaja miksajte s prvih pet žlica šećera, zatim dodajte mješavinu čokolade i maslaca te Maraschino. Posebno miksajte četiri bjelanjka te postepeno dodavajte drugih pet žlica šećera. Žlicom pomiješajte dvije smjese. Izlijte smjesu u kalup koji ste prethodno obložili masnim papirom i pecite na 180 stupnjeva oko 40 minuta. Izvadite tortu iz pećnice, neka se ohladi. Torta će "propasti" te nastalu "rupu" napunite tučenim slatkim vrhnjem u koji ste dodali vanilin šećer i pospite kakaom u prahu. Dobro je ohladite i uživajte!

TORTA OD SIRA S BOROVNICAMA



Tijesto:

225 g brašna
115 g maslaca
2 žlice šećera u prahu
1 jaje

Krema:

750 g svježeg kravljeg sira
200 ml kiselog vrhnja
160 g šećera u prahu
2 vanilin šećera
5 žutanjaka
5 bjelanjaka
100 g borovnica

Priprema:

Od svih sastojaka zamijestite tijesto. Oblikujte kuglu i ostavite je u hladnjaku na pola sata. Zatim razvaljajte tijesto, njime obložite kalup i pecite samo oko 20 minuta na 180 stupnjeva. Izvadite tijesto iz pećnice, neka se ohladi. Sada pripremite kremu. Tucite žutanjke sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte sir i vrhnje. Zatim žlicom umiješajte snijeg od bjelanjaka, a na kraju borovnice. Ulijte u kalup na polupečeno tijesto i pecite još 1 h na 150 stupnjeva. Ohlađenu tortu razrežite i uživajte!

TORTA OD SMOKAVA I RICOTTE



Tijesto:

210 g brašna
115 g maslaca
50 g šećera
1 jaje
malo soli

Nadjev:

300 g marmelade od smokava
300 g svježih smokava, oguljenih i narezanih na manje komadiće
3 jaja
250 g ricotte
200 ml slatkog vrhnja
100 g šećera u prahu
vanilin šećer
med

Priprema:

Od svih sastojaka umijesite tijesto, oblikujte kuglu i ostavite ga u hladnjaku da se stisne. Zatim ga razvaljajte i njime obložite kalup koji ste prethodno namazali maslacem. Pecite samo tijesto oko 20 minuta na 180 stupnjeva. Izvadite ga iz pećnice i, kada se malo ohladi, namažite marmeladom od smokava. Na marmeladu posložite komadiće svježih smokava. Napravite kremu. Tucite jaja sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte ricottu i slatko vrhnje. Prelijte preko smokava i pecite još 45 minuta na 160 stupnjeva. Kada se ohladi, tortu možete, a i ne morate lagano preliti medom.

TORTA FERRERO ROCHER



Tijesto:

100 g maslaca
100 g šećera u prahu
4 žutanjka
4 bjelanjka
130 g čokolade
1 žlica kakaa
1 vanilin šećer
70 g brašna
1 žličica praška za pecivo
malo soli
70 ml slatkog vrhnja
130 ml mlijeka

Krema:

400 g nutelle
400 g mascarponea
250 g prženih mljevenih lješnjaka (neki skroz usitnjeni, neki malo krupniji)
4 napolitanke (mljevene)

Priprema:

Najprije pripremite tijesto! Umutite maslac i šećer mikserom, a na pari rastopite čokoladu. Zatim u smjesu od maslaca i šećera dodavajte žutanjke (jedan po jedan, između opet malo miksajte) pa ohlađenu čokoladu, kakao i vanilin šećer. Dobro izmiksajte! Dodajte brašno sa solju i praškom za pecivo. Lagano umiješajte (žlicom, ne mikserom) vrhnje, mlijeko i snijeg od bjelanjaka. Pecite na 180 stupnjeva oko pola sata.

Kad se tijesto ohladi, izvadite ga iz kalupa i napravite kremu. Miksajte mascarpone, nutellu, lješnjake i mljevene napolitanke. Namažite tortu kremom i to je to!

MALA TORTA OD BUNDEVE I SIRA



Tortu sam radila u malom kalupu, promjera 20 cm, pa ako želite veliku tortu, slobodno udvostručite sastojke.

Podloga:

150 g integralnih keksa (ja sam koristila McVities)
1 žlica smeđeg šećera
1 žlica sirupa od agave
1. 5 žlica otopljenog maslaca
malo cimeta
malo muškarnog oraščića

Nadjev:

250 g krem sira
150 g pirea od bundeve
2 jaja
2 žlice sirupa od agave
opet malo cimeta
opet malo muškarnog oraščića
slatko vrhnje za šlag (250 ml) i 2 žlice šećera u prahu

Priprema:

Najprije pripremite podlogu: kekse sameljite, dodajte im sve ostale sastojke i promiješajte. Kalup obložite masnim papirom i utisnite smjesu od keksa na dno kalupa. Zatim pripremite kremu. Sve sastojke promiješajte, najprije sir s pireom od bundeve, zatim jaja pa sirup od agave i začine. Kremu izlijte na podlogu od keksa i pecite na 160 stupnjeva oko 40 minuta. Pečenu tortu izvadite iz pećnice i ostavite u kalupu da se ohladi. Izvadite je iz kalupa, stucite slatko vrhnje, dodajte mu šećer u prahu i ukasite tortu! Ja sam je još malo posula cimetom.

ČOKOLADNA TORTA S VIŠNJAMA



Koristila sam manji kalup za torte, promjera 20 cm.

Tijesto:

120 g čokolade
25 g maslaca
3 žutanjka
4 bjelanjka
40 g šećera

Čokoladu rastopite i dodajte joj maslac. Žutanjke tucite s polovicom šećera, a bjelanjke s drugom polovicom. Sve pomiješajte žlicom i pecite oko 20 minuta na 180 stupnjeva.

Krema:

krema:
200 ml slatkog vrhnja
350 g čokolade
250 ml vrhnja

Prokuhajte 200 ml vrhnja. Čokoladu razlomite na manje kockice i prelijte vrelim vrhnjem. Promiješajte i ostavite da se malo ohladi. Istucite šlag od 250 ml vrhnja. Umiješajte šlag u čokoladnu kremu.

Ostalo:

višnje iz kompota
slatko vrhnje za šlag
kakao u prahu za posipanje

Na pečeno tijesto stavite višnje, na višnje kremu. Neka se torta dobro stisne u hladnjaku, zatim skinite obroč, namažite je tučenim slatkim vrhnjem (ja sam uzela 400 ml vrhnja) i pospite kakaom u prahu.

CHEESECAKE S JABUKAMA



Podloga

85 g keksa (ja sam koristila Grancereale s kakaom)
125 g mljevenih lješnjaka
40 g otopljenog maslaca

Nadijev

2 jabuke
200 g krem sira
4 žutanjka
2 bjelanjka
50 ml slatkog vrhnja
75 g šećera
malo maslaca za pirjanje jabuka

Priprema

Kekse sameljite u multipraktiku, dodajte im mljevene lješnjake, maslac te sve promiješajte. Utisnite na dno kalupa i ostavite u hladnjaku na 10-ak minuta. Jabuke ogulite i očistite, narežite ih na kockice i pirjajte na maslacu dok ne omekšaju. Kada se prohlade, stavite ih na podlogu. Miksajte žutanjke, 50 g šećera, vrhnje i sir. Od bjelanjaka istucite snijeg, dodajte mu 25 g šećera te miksajte dok smjesa ne postane čvrsta. Zatim žlicom bjelanjke umiješajte u žutu smjesu. Izlijte na jabuke i pecite oko 40 minuta na 170 stupnjeva. Zatim pećnicu isključite i ostavite kolač da se ohladi u njoj. Hladan kolač izvadite iz kalupa i dobro ohladite u hladnjaku.

TORTA S KOKOSOM I BIJELOM ČOKOLADOM



Biskvit:

3 žutanjka
3 bjelanjka
90 g šećera
75 g oštrog brašna

Krema:

200 g bijele čokolade
250 ml slatkog vrhnja
500 ml slatkog vrhnja
100 g kokosovog brašna

Priprema:

Na manje komadiće narežite bijelu čokoladu i rastopite je u 250 ml slatkog vrhnja. Otapajte ili na laganoj vatri ili na pari. Zatim mješavinu stavite u hladnjak na nekoliko sati (može i preko noći).
Napravite biskvit. Žutanjke tucite sa šećerom, a posebno istucite bjelanjke. Zatim u smjesu žutanjaka i šećera umiješajte naizmjenično žlicom bjelanjke i brašno. Ulijte u kalup koji ste namazali maslacem i pecite 15-ak minuta na 170 stupnjeva. Neka se biskvit ohladi.
Izvadite kremu iz hladnjaka i miksajte je desetak minuta. Posebno napravite šlag od 500 ml slatkog vrhnja. U kremu dodajte šlag i kokosovo brašno te promiješajte. Bijelu kremu izlijte preko biskvita i stavite u hladnjak da se dobro ohladi i stisne.

TORTA OD NARANČE S KREMOM OD SIRA



Tortica (kalup promjera 20 cm):

1 cijela naranča
2 žutanjka
2 bjelanjka
1 cijelo jaje
150 g šećera u prahu
125 g mljevenih badema
75 g rastopljene čokolade

Krema od sira:

150 ml slatkog vrhnja
150 g krem sira
25 g šećera u prahu
2 žlice marmelade od naranče

Priprema:

Naranču dobro operite, stavite je u lončić, prekrijte vodom i kuhajte oko 1 h, dok ne omekša. Zatim je ocijedite i ostavite da se ohladi. Pećnicu upalite na 180 stupnjeva. Dva žutanjka i jedno cijelo jaje kuhajte sa šećerom na pari desetak minuta stalno miješajući, dok se smjesa ne zgusne. Ostavite da se ohladi i dalje povremeno miješajući. Naranču narežite na manje komade pa u multipraktiku napravite pire. Dodajte smjesi od jaja i šećera. Zatim dodajte mljevene bademe te otopljenu čokoladu i sve promiješajte. Od bjelanjaka istucite snijeg te ga žlicom umiješajte u prvu smjesu. Kalup obložite masnim papirom, rubove namažite maslacem te ulijte smjesu. Pecite oko 45 minuta. Izvadite iz pećnice i pustite da se ohladi. Sada pripremite kremu od sira. Od slatkog vrhnja istucite šlag. U drugoj posudi miksajte sir, šećer i marmeladu dok smjesa ne postane kremasta. Na kraju u nju umiješajte šlag i ostavite u hladnjaku. Tortu poslužite na sobnoj temperaturi uz žlicu-dvije hladne kreme. Uživajte!

CHEESECAKE



TIJESTO:

250 G (CRVENI PAKETIC) MCVITIES DIGESTIVE KEKSICA
100 G MASLACA

ZUTA KREMA:

600 G KREM SIRA (JA SAM KOMBINIRALA PHILADELPHIA SIR I ABC SIR)
2 JAJA
4 ŽLICE ŠEĆERA

BIJELA KREMA:

2 KISELA VRHNJA (CRVENO I PLAVO)
2 ŽLICE ŠEĆERA
1 VANILIN ŠEĆER

PRIPREMA:

IZLOMITE KEKSE PA IH ZAJEDNO S MASLACEM NAREZANIM NA KOCKICE STAVITE U MULTIPRAKTIK, NEKA SE SVE POVEŽE. KALUP ZA TORTE OBLOŽITE MASNIM PAPIROM TE UTISNITE PODLOGU OD KEKSA I MASLACA. PECITE NA 170 STUPNJEVA PET MINUTA. IZVADITE IZ PEĆNICE I PUSTITE DA SE OHLADI.

MIKSAJTE SIR I ŠEĆER DOK SMJESA NE POSTANE KREMASTA. ZATIM DODAJTE JEDNO PO JEDNO JAJE, DOBRO IZMIKSAJTE I IZLIJTE SMJESU NA PODLOGU OD KEKSA. PECITE NA 175 STUPNJEVA OKO 15 MINUTA, A ONDA TEMPERATURU SPUSTITE NA 160 STUPNJEVA I PECITE JOŠ DESET MINUTA. NAKON PEČENJA OSTAVITE TORTU NEKOLIKO MINUTA U ODŠKRINUTOJ PEĆNICI, A ONDA JE IZVADITE I OSTAVITE DA SE OHLADI. IZMIKSAJTE VRHNJE SA ŠEĆEROM I VANILIN ŠEĆEROM I PAŽLJIVO PREMAŽITE TORTU. VRATITE U PEĆNICU I PUSTITE DA SE NA 150 STUPNJEVA PEČE OKO PET MINUTA. NEKA SE TORTA OHLADI NA SOBNOJ TEMPERATURI, A ONDA JE STAVITE U HLADNJAK PREKO NOĆI. UŽIVAJTE! MLJAC, HVALA PUNO!

TORTA CAPRESE



Sastojci:

250 g maslaca
150 g čokolade
30 g kakaa u prahu
1 vanilin šećer
5 jaja
5 žlica tople vode
300 g šećera u prahu (ja sam stavila 250 g)
300 g mljevenih badema

Priprema:

Pećnicu upalite na 150 stupnjeva. Na pari rastopite čokoladu s maslacem. Odvojite žutanjke od bjelanjaka te žutanjke miksajte s vodom dok se ne zapjene. Onda im dodajte šećer i miksajte nekoliko minuta. Dodajte rasopljeni maslac s čokoladom, nastavite miksati pa dodajte i kakao, vanilin šećer i bademe. U bjelanjke dodajte malo soli te ih istucite u čvrsti snijeg. Zatim snijeg žlicom umiješajte u prvu smjesu. Kalup promjera 26 cm namažite maslacem te pospite šećerom u prahu. Izlijte smjesu i pecite oko 45 minuta. Torta bi na površini trebala imati hrskavu koricu, no iznutra bi trebala ostati mekana i sočna. Prije serviranja pospite je šećerom u prahu, a možete je poslužiti i s malo tučenog slatkog vrhnja.

ČOKOLADNA PAVLOVA



sastojci:

za koru:

6 bjelanjaka (velika jaja) sobne temperature

250 g šećera

1 zličica bijelog octa

1 zličica ekstrakta vanilije

1 zličica skrobnog brasna (gustin)

4 žličice kakao praha (bez šećera)

za nadjev:

500 g smrznutog bobičastog voća

200 g džema od bobičastog voća

250 ml slatkog vrhnja (vrhnja za šlag)

priprema:

1. zagrijte pećnicu na 140 °C i obložite lim papirom za pečenje (možete papir dodatno namazati maslacem i posuti brašnom, jer se kora inače tesko odvaja s papira).
2. tucite bjelanjke mikserom dok ne postanu pjenasti, a onda postupno dodavajte sećer i miksajte dok se ne počnu stvarati glatki vrhovi. Miksanje traje malo dulje, a završava onda kada je smjesa lagano tvrda, glatka i sjajna. Ako vam ostane zrnata, znači da se sećer nije "sjedinio", tako da nastavite miksati dok ne postane glatko.
3. koristeci kuhaču ili špatulu polako umiješajte ocat i ekstrakt u istučene bjelanjke.
4. pospite kakaom u prahu i gustinom i lagano umiješajte u smjesu.
5. na papiru za pečenje formirajte 6 hrpica i žlicom oblikujte krugove na način da rubne dijelove ostavite malo višima od sredista. (u slučaju da zelite veliku pavlovu, iscrtkajte krug cca 23 cm na papiru i čitavu smjesu formirajte na isti nacin).
6. pecite toliko dugo dok vanjski dio ne postane potpuno suh, 35-45 minuta. (za veliku pavlovu nešto duže, oko sat do sat i petnaest minuta; pečena podloga bit će skroz ispucala, hrskava po rubovima i sa strane, suha na površini, ali ako prstima pritisnete sredinu, osjetit ćete naznake mekoće).
7. isključite pećnicu, ali beze kore ostavite u njoj (uz pritvorena vrata) dok se posve ne ohlade.
8. odmrznite voće i odstranite mu polovicu procijeđene tekućine, tu polovicu zagrijte na laganoj vatri, dodajte mu džem i pustite da malo prokipi (cca 3 minute), pa vratite odmrznutom voću. Ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu, a onda ohladite u hladnjaku.
9. prije serviranja istucite slatko vrhnje u šlag i stavite ga na sredinu svake beze kore. Na slag prelijte bobičasto voće i servirajte odmah. (koru je najlakše prebaciti na tanjure tako da ju lagano odsklizete sa pek papira).

TORTA S RICOTTOM I PINJOLIMA



Za ovaj sam Uskrs osim nezaobilazne **pince** radila i ovu tortu. Recept sam preuzela iz kuharice *La Dolce Vita* autorice Ursule Ferrigno. Posebno me oduševio dodatak pinjola!

Tijesto:

140 g maslaca
80 g šećera u prahu
4 žutanjka
350 g brašna
malo soli
naribana korica jednog limuna

Nadjev:

350 g ricotte
2 vanilin šećera
50 ml slatkog vrhnja
3 žutanjka
115 g šećera u prahu
115 g pinjola

Priprema:

Najprije pripremite tijesto. Promiješajte sve sastojke, oblikujte kuglu i ostavite je u hladnjaku na 1h. Zatim odvojite 2/3 tijesta, a ostatak ostavite u hladnjaku. Tijesto razvaljajte i stavite u kalup za tortu promjera 20 cm. Samo tijesto pecite oko 20 minuta na 180 stupnjeva. Dok se tijesto peče, pripremite nadjev. Miksajte žutanjke sa šećerom i vanilin šećerom te smjesi dodajte ricottu, slatko vrhnje i cca 90 g pinjola. Nadjev izlijte na polupečeno tijesto, razvaljate ostatak tijesta te narežite trakice i stavite ih preko nadjeva. Ostatak pinjola pospite po torti i pecite još oko 45 minuta na 160 stupnjeva. Tortu možete poslužiti mlaku ili hladnu, a po želji je možete posuti šećerom u prahu.