

**Gloria**

# *Slatka božićna bajka*



**ZVIJEZDA**

"Nisam imao pojma da postoje kolači koji se ne peku i za koje treba samo pet sastojaka. Uspjelo mi je iz prve. Sve za moju princezu!"

Joško, 38



**#akomoguja - možeš i ti!**



**ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.**

Potraži recept na [www.zvijezda.hr](http://www.zvijezda.hr)



*Dragi ljubitelji slastica,  
Vjerujemo da i se i vama već na sam spomen Božića lice ozari te vas razveseli pomisao na sve drage ljude za koje ćete napokon imati više vremena, grad ukrašen s bezbroj šarenih lampica, pjesma koju ćete iz srca zapjevati.*

*Posebno mjesto u tom veselju ima priprema kolača i nezamjenjiv osjećaj blagostanja koji nas ispuni kad nas iz pećnice počne grijati sladak miris ljubavi.*

*Čokolada koja se rastapa na pari, mljeveni orasi, mak i lješnjaci samo su neke od namirnica koje tradicionalno koristimo za pripremu slatkih božićnih užitaka, a ove su sezone bili inspiracija i za recepte koje vam predlažemo u ovoj slatkoj kuharici. Osmislili su ih talentirani i strastveni budući slastičari zagrebačkog Ugostiteljsko – turističkog učilišta uz pomoć nastavnice Nade Ivanjko. Prisjetitli su se svog djetinjstva i vremena kad su uživali u mirisima kolača koji su se širili iz kuhinje te za za vas pripremili svoje najdraže božićne recepte.*

*Isprobajte, uživajte i stvorite nova sjećanja!*

*Vaša Zvijezda*

## Čokoladni muffini

### SASTOJCI

22 dag glatkog brašna  
12 dag Zvijezda stolnog s maslacem  
5 dag kakaa  
12 dag šećera  
2 jaja  
1,8 dl mlijeka  
1 žličica praška za pecivo

### GLAZURA

10 dag čokolade  
10 dag Zvijezda stolnog  
1 žlica ulja



### PRIPRAVA

Pjenasto izraditi Zvijezda stolni s maslacem, šećerom i jajima. Dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo i kakaom te na kraju mlijeko. Smjesom puniti kalupe do 2/3 te peći 15 do 20 minuta na 180 stupnjeva. Za glazuru Zvijezda stolni otopiti na pari, dodati izlomljenu čokoladu i ulje te promiješati. Muffine preliti glazurom i ukrasiti po želji.

🕒 Do 30 min





**Gloria**

## Čokoladni mussli

### SASTOJCI

25 dag Zvijezda stolnog s maslacem

10 dag šećera

3 jaja

25 dag ribane čokolade

25 dag sjeckanih oraħa

25 dag glatkog brašna

1 prašak za pecivo

žličica cimeta

### SASTOJCI ZA GLAZURU

1 bjelance

20 dag šećera u prahu



### PRIPRAVA

Zvijezda stolni s maslacem miješati sa šećerom dodavajući jaja dok smjesa ne postane pjenasta. Ručno umiješati ribanu čokoladu, sjeckane oraħe, brašno, prašak za pecivo i cimet. Gotovo tijesto žlicom stavljati na lim i peći 10 - 12 minuta na 180 stupnjeva. Vruće kekse premazati gustom smjesom bjelanca umućenih sa šećerom.

🕒 Do 50 min



## Božićna torta

### SASTOJCI

22 dag Zvijezda stolnog s maslacem  
12 dag meda  
22 dag glatkog brašna  
1 prašak za pecivo  
1 vanilin šećer  
2 dag kaka  
4 jaja  
1 korica naranče

### GLAZURA

12 dag marmelade od marelice  
4,5 dag kokosovog brašna



### PRIPRAVA

Odvojiti žumanca od bjelanaca. Zvijezda stolni s maslacem i med pjenasto izraditi, dodati vanilin šećer i žumanca, a zatim i brašno pomiješano s kakaom i praškom za pecivo, naribanu koricu naranče i na kraju snijeg. Smjesu uliti u premazan kalup za torte promjera 22 cm i peći oko 45 minuta na 180 stupnjeva. Pečenu i ohlađenu tortu premazati marmeladom od marelice i posuti kokosovim brašnom.

🕒 Do 90 min





**Gloria**

## Šape

### SASTOJCI

*20 dag glatkog brašna  
10 dag Zvijezda stolnog s maslacem  
2 jaja  
10 dag šećera u prahu  
10 dag mljevenih oraha  
malo cimeta  
1 vanilin šećer  
malo šećera u prahu za posipanje*



### PRIJAVA

U posudi izmiješati sve sastojke u kompaktnu smjesu koje ne smije biti pretvrda. Njome dopola puniti kalupe za šape i peći oko 15 minuta na 180 stupnjeva. Mlake šape izvaditi iz kalupa i posuti šećerom u prahu.

🕒 Do 30 min

**ZVIJEZDA**

## Išleri

### SASTOJCI

25 dag glatkog brašna  
25 dag Zvijezda stolnog  
12 dag šećera u prahu  
12 dag mljevenih oraha  
1 jaje  
po želji žličica cimeta  
1 vanilin šećer

### KREMA

15 dag šećera  
15 dag mljevenih oraha  
1 dl mlijeka  
malo ruma  
10 dag Zvijezda stolnog za kreme

### GLAZURA

10 dag čokolade  
10 dag Zvijezda stolnog  
1 žlica ulja



### PRIPRAVA:

Pomiješati brašno, šećer u prahu, orahe, vanilin šećer i cimet. Dodati hladni Zvijezda stolni narezan na ploškice i jaje, te naglo umijesti tijesto, oblikovati ga u kuglu i odmarati u hladnjaku oko sata. Zatim ga razvaljati na pobrašnjenjnoj podlozi i izrezivati krugove promjera 5 cm te ih peći 8-12 minuta na 180 stupnjeva. Za kremu orahe i šećer kratko prokuhati u mlijeku, a u ohlađenu smjesu umiješati Zvijezda stolni i rum. Na kolačić staviti kremu, poklopiti ga drugim kolačićem i staviti ih u hladnjaku da se krema stegne. Za glazuru Zvijezda stolni otopiti na pari, dodati nastругanu čokoladu i ulje, promiješati i preliti išlere.

🕒 Do 90 min







**Gloria**

## Kocke od maka i lješnjaka

### SASTOJCI

15 dag šećera u prahu

15 dag Zvijezda stolnog

5 jaja

15 dag mljevenog maka

15 dag mljevenih lješnjaka

kandirana korica naranče

10 dag marmelade od marelica

krušne mrvice za posipanje kalupa

### GLAZURA

10 dag čokolade

10 dag Zvijezda stolnog

2 žlice ulja



### PRIPRAVA:

Odvojiti žumanca od bjeljanaca. Pjenasto izmiješati Zvijezda stolni i šećer, postepeno dodavati žumanca i miješati dok smjesa ne postane glatka. Bjelanca istući u čvrst snijeg, spojiti sa smjesom od žumanaca te dodati mljeveni mak, nasjeckanu kandiranu koricu naranče i mljevene lješnjake. Kalup premazati Zvijezda stolnim, posuti krušnim mrvicama, uliti smjesu i peći 20-30 minuta na 160 do 180 stupnjeva. Pečeni kolač prerezati, nadjenuti marmeladom od marelica i preliti na pari otopljenim Zvijezda stolnim, čokoladom i uljem.

🕒 Do 90 min



## Crno-bijeli svijet

### SASTOJCI ZA SVIJETLI BISKVIT

7 žumanaca, 9 dag šećera, 5 bjelanaca, 2,5 dag šećera, 16 dag glatkog brašna, 4,5 dag Zvijezda stolnog, 10 dag meda, 1 dag cimeta

### SASTOJCI ZA TAMNI BISKVIT

5 žumanaca, 7,5 dag šećera, 3 bjelanca, 10 dag kaka, 6 dag glatkog brašna, 3 dag Zvijezda stolnog, 5 dag tamne čokolade, 10 dag meda, korica naranče

### KREMA

2,4 dl mlijeka, 4 žumanca, 1 dag šećera, 10 dag meda, 2 žlice gustina, 7 listića želatine, 10 dag bijele čokolade, 70 dag mascarponea, 5 dl slatkog vrhnja, liker od naranče, korica limuna



### PRIPRAVA:

Za svijetli biskvit odvojiti žumanca od bjelanaca. Žumanca pjenasto istući sa 9 dag šećera. Posebno istući bjelanca s 25 dag šećera. Spojiti smjese, polako dodavati brašno pomiješano s cimetom i na kraju otopljeni Zvijezda stolni i med. Ispeći dvije kore na 180 stupnjeva 10-15 minuta. Za tamni biskvit odvojiti žumanca od bjelanaca. Bjelanca s 1,5 dag šećera ulupati u čvrsti snijeg. Žumanca pjenasto izmiješati s ostatkom šećera te spojiti smjese. Dodati zatim brašno pomiješano s kakaom, otopljeni Zvijezda stolni, otopljenu čokoladu, med i naribanu koru naranče te peći na 180 stupnjeva oko 10 minuta.

Želatinu otopiti u hladnoj vodi. Na pari otopiti čokoladu. Med, mlijeko, žumanca i gustin kuhati dok smjesa ne postane želatinasta. Zatim dodati omekšalu želatinu i otopljenu čokoladu, promiješati, prohladiti te dodati mascarpone, šlag od izmiksiranog slatkog vrhnja, liker od naranče i naribanu koru naranče. Svijetli biskvit prerezati. Jednu koru premazati kremom, dodati tamni biskvit pa opet premazati kremom i poklopiti svijetlim biskvitom. Tortu ohladiti, te jednu polovicu posuti šećerom u prahu, a drugu kakaom. Može se ukasiti i božićnim motivima.

🕒 Do 120 min





**Gloria**

## Mramorni kuglof

### SASTOJCI

10 dag Zvijezda stolnog s vanilijom

3 jaja

13,5 dag šećera u prahu

18 dag glatkog brašna

malo ruma

1 dl mlijeka

1,8 dag kakaa



### PRIJAVA

Odvojiti žumanca od bjelanaca. Zvijezda stolni s vanilijom pjenasto izraditi sa šećerom, dodati žumanca i tući dok smjesa ne postane glatka i poveća volumen. Bjelanca izmiksati u čvrst snijeg. Spojiti smjese i dodati brašno i rum. Odvojiti trećinu smjese i dodati kakao prethodno rastopljen u mlijeku. Naizmjenice svijetlu i tamnu smjesu stavljati u namazani i pobrašnjeni kalup te peći oko 40 minuta na 180 stupnjeva.

🕒 Do 60 min



## Vijenac od cimeta

### SASTOJCI

28 dag glatkog brašna  
1,8 dl mlijeka  
20 dag šećera  
4 žumanca  
3 dag svježeg kvasca  
7 dag Zvijezda stolnog s maslacem  
2 dag soli

### NADJEV

12 dag Zvijezda stolnog  
20 dag šećera u prahu  
1 dag cimeta



### PRIPRAVA

Izraditi kvasac s mlakim mlijekom i malo šećera i brašna te ga pustiti na toplom da se digne i udvostruči volumen. Spojiti brašno, ostatak šećera, rastopljeni Zvijezda stolni s maslacem, žumanca i dignuti kvasac i s ostatkom mlijeka mijesiti tijesto tako dugo dok se ne počne odvajati od zdjele i stvori se kugla. Tada ga prekriti krpom i još jednom ostaviti na toplom mjestu dok mu se ne udvostruči volumen. Za nadjev pjenasto izraditi Zvijezda stolni sa šećerom u prahu i dodati cimet. Tijesto razvaljati na pobrašnjennoj podlozi u pravokutnik debljine 2 do 3 cm. Nadjenuti tijesto pazeći da rubovi ostanu bez nadjeva, saviti u roladu, staviti je na lim i oštirim nožem prerezati po duljini. Od ta dva dijela isplesti pletenicu, pazeći da se vidi nadjev, i peći 20-30 minuta na 180 stupnjeva.

🕒 Do 90 min





FOTOGRAFIJA: VLADIMIRA SPINDLER

**Gloria**

## Prhka orehnjača

### SASTOJCI ZA TIJESTO

20 dag glatkog brašna  
3 dag kvasca  
3 žumanca  
10 dag šećera  
12,5 dag Zvijezda stolnog  
1 vanilin šećer  
4 žlice jogurta  
2 dl mlijeka

### NADJEV

30 dag oraha  
15 dag šećera  
malo ruma  
1 limun  
2,5 dl mlijeka



### PRIJAVA

U malo mlijeka i šećera izraditi maslac, povezati s brašnom i ostaviti dizati na toplome. Dignuti kvasac zamijesiti s brašnom, žumancima, ostatkom šećera, rastopljenim Zvijezda stolnim, vanilin šećerom i jogurtom te dodajući mlijeko zamijesiti čvrsto tijesto koje mora počivati na toplome da se digne. Za nadjev pomiješati orahe, šećer, rum i koricu limuna te prelići kipućim mlijekom. Dignuto tijesto podijeliti u dva dijela, razvaljati i puniti nadjevom. Svaki pažljivo zarolati, staviti u premazani kalup i peći oko 30 minuta na 160-180 stupnjeva.

🕒 Do 60 min



## Zvezdice s kandiranim trešnjama

### SASTOJCI

22 dag glatkog brašna  
 18 dag Zvijezda stolnog  
 11 dag šećera u prahu  
 7 dag mljevenih badema  
 1 jaje  
 25 kandiranih trešanja



### PRIJAVA

Pjenasto izraditi Zvijezda stolni i šećer u prahu, dodati jaje te na kraju brašno i bademe. Pomoću vrećice sa zvjezdastim nastavkom dresirati zvjezdice, na vrh staviti kandirane trešnje i peći 10-15 minuta na 180 stupnjeva.

🕒 Do 45 min





**NAKLADNIK**

HANZA MEDIA d.o.o., Zagreb, Koranska 2

**PRODUKCIJA GLORIA**

**FOTOGRAFIJE**

StockFood/Profimedia

**TISAK**

Vjesnik d.d., 10 000 Zagreb, Slavonska avenija 4

© 2019. HANZA MEDIA. Sva prava pridržana.

Za umnožavanje u bilo kojem obliku, iznajmljivanje, priopćavanje javnosti u bilo kojem obliku, uključujući internet, kao i prerađivanje na bilo koji način bilo kojeg dijela ili ove publikacije u cijelosti potrebno je zatražiti pisano dopuštenje nositelja prava.

Kontakt: HANZA MEDIA 01/ 6103 250



OVIH BLAGDANA,  
ILI  ILI NIŠTA!





OVIH BLAGDANA,  
ILI  ILI NIŠTA!

