

The logo for 'Zvijezda' (Star) is located at the top center. It consists of a green oval with a white border, containing the word 'ZVIJEZDA' in white, uppercase, sans-serif font. Above the text are three small yellow stars.

ZVIJEZDA

Blagdanska kuharica

26
STRANICA UKUSNIH
RECEPATA UZ KOJE
ĆE BOŽIĆ BITI
VESELIJI

A close-up photograph of a cinnamon roll on a white plate. The roll is covered in white icing and decorated with fresh rosemary sprigs and red berries. The background is softly blurred, showing more of the same rolls.

Tradiciona
koju ništa ne
može poremetiti

OVIH BLAGDANA, ILI ILI NIŠTA!



Sadržaj:

- 4 Božićni kuglof
- 6 Kokos torta
- 8 Medenjaci s orasima
- 10 Torta od rogača
- 12 Čokoladni dresirani linzer s narančom
- 14 Jednostavno slatko
- 16 Čokoladna pita
- 18 Krešenti
- 20 Vijenac s makom
- 22 Slatka bajka
- 24 Keksi s kikirikijem i brusnicama
- 26 Kolač od jabuka
- 28 Pijane jabuke

Dragi ljubitelji slastica,

ove godine blagdani pred nama bit će nešto drukčiji i baš zato se posebno veselimo tradiciji koju ništa ne može poremetiti, a to je priprema kolača.

Bez obzira na okolnosti, osjećaj blagostanja i zahvalnosti koji nas ispuni kad nas iz pećnice počne grijati sladak miris ljubavi ne može se ni čim usporediti.

Čokolada koja se rastapa na pari, mljeveni orasi, mak i lješnjaci samo su neke od namirnica koje tradicionalno koristimo u pripremi slatkih božićnih užitaka, a ove su sezone bili inspiracija i za recepte koje vam predlažemo u ovoj slatkoj kuharici.

Recepte su osmislili talentirani i strastveni budući slastičari zagrebačkog Ugostiteljsko-turističkog učilišta. Posegnuli su za sjećanjima iz djetinjstva te osjetili veselje kao kad su u kuhinji pomagali zamijesiti tijesto i u njega umiješati Zvijezda stolni kako bi se svi sastojci savršeno proželi.

Uz pomoć nastavnice Nade Ivanjko za vas su pripremili svoje najdraže božićne recepte. Kekse s brusnicama za uživanje uz topli čaj, medenjake s orasima koje ćete poslati kolegici s posla koju dugo niste vidjeli, vijenac s makom uz koji ćete, uz vruću kavu, započeti dan te klasični kuglof kojim ćete razveseliti susjedu s trećega kata kad joj ga ostavite pred vratima stana.

Isprobajte, uživajte i stvorite nova sjećanja!
Vaša Zvijezda

Božićni kuglof

SASTOJCI:

200 g Zvijezda stolnog s maslacem
 300 g šećera u prahu
 4 jaja
 400 g oštrog brašna
 1 limun
 1 naranča
 50 g groždica
 50 g kandiranog voća
 50 g sjeckanih oraħa
 1 prašak za pecivo
 kandirane višnj

PRIPREMA:

1. Zvijezda stolni s maslacem sobne temperature i šećer u prahu miksati dok smjesa ne postane pjenasta. Zatim dodati jedan po jedan žumanjak. Miksati dok smjesa ne postane glatka i dvostruko veća.
2. Bjelanjke istući u čvrsti snijeg, a zatim spojiti sa smjesom od žumanjaka. Umiješati brašno, prašak za pecivo, groždice, kandirano voće, oraħe te sok od limuna i naranče. Izmiješati ručno.
3. Gotovu smjesu prelići u kalup prethodno premazan Zvijezda stolnim te posut brašnjom. Peći na 180 stupnjeva oko 1 sat u prethodno zagrijanoj pećnici.

SASTOJCI ZA GLAZURU:

1 limun
 150 g šećera u prahu
 Zvijezda stolni

PRIPREMA:

1. Pomiješati 2 žlice limunova soka, 150 g šećera u prahu i žlicu Zvijezda stolnog sobne temperature. Prokuhati i ostaviti da se hladi.
2. Ohlađeni kuglof prelići glazurom i ukasiti kandiranim višnjama po želji.



Kokos torta

SASTOJCI ZA TIJESTO:

- 9 bjelanjaka
- 350 g šećera kristal
- 220 g kokosova brašna
- 30 g oštrog brašna
- 30 g krušnih mrvica
- ½ praška za pecivo

PRIPREMA:

1. Bjelanjke mikserom razraditi sa šećerom u čvrst snijeg te ručno umiješati kokosovo brašno i krušne mrvice. Dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Pripremljenu smjesu podijeliti na tri dijela te svaku zasebno ispeći u okruglom kalupu za torte promjera 26 cm.
2. Kalup obložiti papirom za pečenje. Svaku koru peći 20 - 25 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 stupnjeva.

SASTOJCI ZA KREMU:

- 9 žumanjka
- 100 g šećera kristal
- 250 ml mlijeka
- 300 g Zvijezda stolnog za kreme
- 100 g kokosova brašna
- liker od kokosa

PRIPREMA:

1. Mikserom izraditi 100 ml mlijeka, žumanjke i kokosovo brašno u jednoličnu smjesu. Ostatak mlijeka i šećer zakuhati. Zatim spojiti te dvije smjese i vratiti na laganu vatru. Kuhati još 10 minuta. Kada se smjesa ohladi, postupno dodavati Zvijezda stolni sobne temperature. Za aromu dodati liker od kokosa.
2. Kremu podijeliti na tri jednaka dijela. Dvije kore premazati s po trećinom kreme, a zadnjom trećinom premazati cijelu tortu. Tortu na kraju dekorirati kokosovim brašnom.



ZVIJEZDA STOLNI ZA KREME

Zvijezda stolni za kreme čini kremu glatkom i voluminoznom, u nju se povezuje bez grudica te bez prikrivanja temeljne arome i boje. Koristi se u slastičarstvu i kućanstvu za izradu različitih krema ili zamamnog fila za kolače i slastice. Obogaćen je aromom slatkog vrhnja, mekane i mazive teksture kako bi kreme bile glatke i pjenaste.





Medenjaci s orasima

SASTOJCI:

350 g glatkog brašna
100 g meda
150 g Zvijezda stolnog
200 g šećera kristal
100 g mljevenih oraha
cimet
3 jaja
1/3 praška za pecivo
očišćeni orasi u komadu za dekoraciju

PRIPREMA:

1. Na laganoj vatri zagrijati Zvijezda stolni, med i šećer, ali paziti da ne zakuha. Kada smjesa postane jednolična, maknuti sa vatre i ohladiti. U ohlađenu smjesu dodati cijela jaja i prosijano brašno s praškom za pecivo, a zatim cimet i mljevene orahe. Sve ručno zamijesiti i ostaviti u hladnjaku sat vremena.
2. Ohlađeno tijesto oblikovati u deblje valjke od kojih se režu ploške i oblikuju kuglice otprilike veličine oraha. Ravnomjerno ih rasporediti na papir za pečenje te lagano stisnuti odozgo. Premazati bjelanjkom i ukasiti polovicama oraha. Peći 20-ak minuta na 180 stupnjeva u prethodno zagrijanoj pećnici.

ZVIJEZDA STOLNI

Davne 1956. godine Zvijezdini su stručnjaci proizveli prvi margarin koji je do danas ostao nezamjenjiva namirnica u kuhanju, pečenju te pripremi kolača i slastica.



Torta od rogača

SASTOJCI ZA BISKVIT:

5 jaja
200 g šećera kristal
50 g Zvijezda stolnog
200 ml čvrstog jogurta
75 g mljevenog rogača
250 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo

PRIPREMA:

1. Pomiješati jaja i šećer te dobro miksati dok se šećer ne otopi, a smjesa ne postane veća i čvrsta. Zvijezda stolni rastopiti na laganoj vatri te, kada se malo ohladi, pomiješati s jogurtom. Tu smjesu dodati u smjesu jaja i šećera. Zatim dodati rogač, prosijano brašno i prašak za pecivo.
2. Peći na 180 **stuonjeva** 15-25 minuta, u kalupu za torte, koji je prethodno namazan sa Zvijezda Stolnim te posipan brašnom.

SASTOJCI ZA PEKMEZ:

100 g suhih smokava
100 g naribanih jabuka
1 velika žlica meda
2 naranče

PRIPREMA:

1. Pomiješati suhe smokve s naribanim jabukama, dodati žlicu meda te na to iscijediti naranče. Sve zajedno usitniti štapnim mikserom.
2. Gotov pekmez premazati preko ohlađenog biskvita.

SASTOJCI ZA KREMU:

15 ml mlijeka
3 žumanjka
70 g meda
10 g želatine u listićima
100 ml jogurta
100 g šećera kristal
300 ml slatkog vrhnja
1 limun

PRIPREMA:

1. Listiće želatine preliti hladnom vodom i ostaviti da omekšaju. Žumanjke pomiješati sa šećerom i miksati dok smjesa ne postane pjenasta. Prokuhati mlijeko. Kada mlijeko prokuha, u njega postupno, neprekidno miješajući, dodavati smjesu žumanjka i šećera. Sve zajedno zatim kuhati na pari do točke vrenja.
2. Kada se smjesa ohladi, u nju dodati ocijedenu želatinu. Zatim dodati jogurt, limunov sok i med. Na kraju dodati istučeno slatko vrhnje te izmiksati. Kada se krema ohladi, premazati cijelu tortu.



Čokoladni dresirani linzer s narančom

SASTOJCI ZA TIJESTO:

225 g Zvijezda stolnog
75 g šećera u prahu
3 žumanjka
175 g oštrog brašna
30 g kakao u prahu
1 naranča

PRIPREMA:

1. U Zvijezda stolni sobne temperature dodati šećer u prahu i žumanjke te miksati dok smjesa ne postane glatka. Dodati prosijano brašno, kakao i naribanu koru naranče te sve ručno umiješati. Smjesu pomoću vrećice za dresiranje s glatkim nastavkom oblikovati u kuglice veličine oraha.
2. Kuglice tijesta složiti na papir za pečenje te peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 10 - 15 minuta.

SASTOJCI ZA NADJEV:

200 g čokolade za kuhanje
200 ml slatkog vrhnja
1 naranča

PRIPREMA:

1. Slatko vrhnje prokuhati i vruće izliti na čokoladu natrganu na manje komade. Lagano miješati dok se čokolada ne otopi, a smjese ne sjedine. U otopljenu čokoladu dodati sok i naribanu koru naranče te ručno izmiješati.
2. Pečene i ohlađene kekse spajati kremom, a po želji ukrasiti crnom i bijelom otopljenom čokoladom.



SAVJET:
**UMJESTO VREĆICE
ZA DRESIRANJE
MOŽE SE KORISTITI
I VREĆICA ZA
ZAMRZAVANJE
NA KOJOJ
JE ODREZAN
MALI DIO RUBA
ILI MODLICE
U OBLIKU
ZVJEZDICE.**

Jednostavno slatko

SASTOJCI:

250 g Zvijezda stolnog
200 g šećera kristal
5 jaja
50 g oštrog brašna
250 g mljevenih oraha ili badema
300 g čokoladnih mrvica
šećer u prahu (za ukrašavanje)

PRIPREMA:

1. Odvojiti bjelanjke te od njih napraviti čvrsti snijeg. Žumanjke miješati električnim mikserom sa šećerom te postupno dodavati brašno, mljevene orahe ili bademe i čokoladne mrvice. Kada se sastojci sjedine, dodavati snijeg.
2. Smjesu preliti u kalup željenog oblika te peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko 25 minuta. Kada se kolač ohladi, ukrasiti šećerom u prahu po želji.



SAVJET:

**UKRAŠAVATI SE MOŽE POMOĆU
BOŽIČNIH KALUPA ZA KEKSE**



Čokoladna pita

SASTOJCI ZA TIJESTO:

- 300 g oštrog brašna
- 100 g šećera u prahu
- 200 g Zvijezda stolnog s maslacem
- 1 jaje
- 1 naranča
- 1 vanilin šećer

PRIPREMA:

1. Zvijezda stolni sobne temperature pomiješati s prosijanim brašnom. Dodati šećer u prahu, jaja te vanilin šećer i naribanu narančinu koru. Zamijesiti tijesto te kada se dobro izradi, ostaviti u hladnjaku sat vremena.
2. Ohlađeno tijesto podijeliti na dva jednaka dijela. Izvaljati svaki dio na veličinu kalupa u kojem će se peći. Na donji dio preliteri nadjev te prekriti drugim dijelom tijesta. Peći na 180 stupnjeva u prethodno zagrijanoj pećnici oko 30 - 40 minuta. Ukrasiti po želji.

SASTOJCI ZA NADJEV:

- 5 jaja
- 150 g šećera kristal
- 150 g naribane čokolade
- 100 g mljevenih lješnjaka
- 1 vanilin šećer
- 1 naranča

PRIPREMA:

1. Električnim mikserom izraditi žumanjke i polovicu šećera u glatku smjesu. Bjelanjke izmiksati s drugom polovicom šećera te izlupati u čvrsti snijeg. Zatim pomiješati obje smjese.
2. Dodati čokoladu, lješnjake i vanilin šećer te ručno izmiješati.

ZVIJEZDA STOLNI S MASLACEM

Zvijezda miješani namaz s maslacem objedinjuje sve prednosti margarina i maslaca. Odličan je za izradu keksića i biskvita zato što će slasticama osigurati prozračnost i sočnost, a u isto će im vrijeme dati primamljivu aromu i okus.



Krešenti

SASTOJCI ZA TIJESTO:

- 200 g Zvijezda stolnog s maslacem
- 350 g oštrog brašna
- 150 g tamnog sitnog šećera
- 3 žumanjka
- 150 g mljevenih oraħa
- 1 vanilin šećer

PRIPREMA:

1. Ručno zamiješati Zvijezda stolni s maslacem sobne temperature i šećer. Kada se dobro sjedini, dodati žumanjke, prosijano brašno, smeđi šećer i vanilin šećer. Zamijesiti rukama te ostaviti u hladnjaku 2 sata.
2. Ohlađeno tijesto oblikovati u manje kuglice veličine oraħa koje se umaću u bjelanjke, a zatim u oraħe te odlažiti na prethodno pripremljen lim s papirom za pečenje. Peći oko 20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva.

SASTOJCI ZA ČOKOLADNO PUNJENJE:

- 150 g čokolade
- 40 g Zvijezda stolnog

PRIPREMA:

1. Zvijezda stolni i čokoladu zajedno otopiti na pari.
2. Čokoladnom smjesom puniti i spajati po dva keksića.



Vijenac s makom

SASTOJCI ZA TIJESTO:

500 g oštrog brašna
40 g suhog kvasca
250 ml mlijeka
125 g Zvijezda stolnog s vanilijom
2 jaja
1 limun
prstohvat soli
100 g šećera kristal
1 vanilin šećer

PRIPREMA:

1. Izdvojiti malo prosijanog brašna pa u njega dodati kvasac, žlicu šećera i malo toplog mlijeka. Zamijesiti rukama te staviti na toplo oko sat vremena da se smjesa digne. U ostatak brašna dodati prethodno otopljeni Zvijezda stolni s vanilijom, jaja, ostatak šećera, naribanu limunovu koru, vanilin šećer i sol.
2. Zatim dodati smjesu s kvascem koja se dignula te sve zajedno mijesiti rukama dok smjesa ne postane kompaktna. Prekriti te ostaviti na toplom oko sat vremena kako bi smjesa još narasla.

SASTOJCI ZA NADJEV:

100 g mljevenog maka
2 žlice meda
30 g groždica
12 ml mlijeka
prstohvat soli
cimet u prahu

PRIPREMA:

1. Mlijeko prokuhati i preliti preko maka. Ostaviti nekoliko minuta da mak nabubri pa dodati prethodno oprane groždice. Zatim med, cimet i prstohvat soli.
2. Tijesto izvaljati u pravokutni oblik, premazati nadjevom i preklopiti po dužini. Staviti u kalup promjera 28 cm koji je prethodno premazan Zvijezda stolnim. Ostaviti u kalupu 20 minuta. Zatim peći na 180 stupnjeva 50 - 60 minuta. Za ukras se može preliti čokoladnom ocačinom, a kako bi kolač dobio oblik pravog vijenca, tako prelivenog čokoladom treba spojiti krajevima.

ZVIJEZDA STOLNI S AROMOM VANILIJE

Zvijezda stolni s aromom vanilije osmišljen je za sve sladokusce i ljubitelje okusa i mirisa vanilije kako bi slatkim kremama ili sočnim biskvitima dao završnu bogatu aromu.



SAVJET: ZA LJEPŠI DOJAM TIJESTO SE TIJEKOM STAVLJANJA U KALUP MOŽE OKRETATI TAKO DA SE JEDAN KRAJ PRIDRŽAVA TE SE POSTUPNO OKREĆE OKO OSI PREMA DRUGOM KRAJU

Slatka bajka

SASTOJCI ZA TIJESTO:

3 žumanjka
150 g Zvijezda stolnog
300 g oštrog brašna
100 g šećera kristal
malo naribane limunove korice
prstohvat soli

PRIPREMA:

1. Pomiješati žumanjke sa Zvijezda stolnim sobne temperature i prosijanim brašnom. Zatim dodati šećer, prstohvat soli i malo naribane limunove korice. Dobro ručno zamijesiti sastojke te zamotati u prozirnu foliju. Ostaviti u hladnjaku sat vremena.
2. Nakon što se smjesa ohladi, izvaljati i staviti u kalup s visokim rubovima. Prije stavljanja u pećnicu tijesto probosti vilicom na više mjesta. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva oko 15 minuta.

SASTOJCI ZA KREMU:

6 žumanjka
100 g šećera kristal
50 g glatkog brašna
600 ml mlijeka
200 g čokolade

ZA UKRAS:

Maline ili neko drugo voće po izboru (zamrznuto)

1. Električnim mikserom izmiješati žumanjke i 50 g šećera dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati prosijano brašno i lagano miksati dok se smjesa ne sjedini. Zagrijati mlijeko s ostatkom šećera te ga, uz neprestano miješanje, dodati smjesi s jajima. Sve to kuhati dvije minute na laganoj vatri. Dodati čokoladu i miješati dok se ne otopi.
2. Ispečeno i ohlađeno tijesto prelići kremom i ukasiti prethodno odmrznutim malinama ili drugim dekoracijama po želji. Ostaviti u hladnjaku nekoliko sati prije posluživanja.





Keksi s kikirikijem i brusnicama

PRIPREMA:

1. Zvijezda stolni za kreme sobne temperature pomiješati električnim mikserom sa šećerom, smeđim šećerom i vanilin šećerom. Dodati jaje i miksati dok se smjese ne sjedine. Prosijati brašno i prašak za pecivo te dodati smjesi. Zatim dodati nasjeckane brusnice i kikiriki. Sve ručno izmiješati.
2. Od dobivene smjese pomoću žličice oblikovati keksiće na limu obloženom papirom za pečenje - paziti da je razmak između keksića oko 5 cm. Peći 10 - 12 minuta na 180 stupnjeva u prethodno zagrijanoj pećnici.

SASTOJCI:

250 g Zvijezda stolnog za kreme
 80 g šećera kristal
 50 g smeđeg šećera
 1 vanilin šećer
 1 jaje
 175 g oštrog brašna
 1 žličica praška za pecivo
 50 g suhих brusnica
 75 g kikirikija



Kolač od jabuka

SASTOJCI ZA TIJESTO:

- ½ kockice svježeg kvasca (20 g)
- 240 ml mlijeka
- 200 g oštrog brašna
- prstohvat soli
- 175 g šećera kristal
- 145 g Zvijezda stolnog
- 30 g pšenične krupice
- 125 g mljevenog maka
- 2 žumanjka
- 300 g svježeg sira
- 2 žličice škrobnog brašna
- 6 jabuka
- 3 žlice otopljenog Zvijezda stolnog

PRIPREMA:

1. Rastopiti kvasac u 80 ml mlakog mlijeka. Zatim umiješati brašno, sol, 50 g šećera i 75 g Zvijezda stolnog. Sve zajedno ostaviti da se diže oko 45 minuta.
2. Zakuhati 125 ml mlijeka sa 30 g Zvijezda stolnog. Umiješati pšeničnu krupicu i ostaviti 5 minuta. Umiješati brašno i 75 g šećera.
3. Žumanjke, 40 g Zvijezda stolnog i šećer pjenasto izraditi. Dodati preostalo mlijeko, sir, mak i škrobno brašno.
4. Izvaljati tijesto te njime obložiti namašćeni kalup promjera 26/28 cm. Tijesto preliti smjesom od pšenične krupice.
5. Oguliti jabuke, ukloniti im sredinu te ih zarezati na više mjesta i tako posložiti. Oko jabuka rasporediti smjesu od sira i maka. Jabuke premazati rastopljenim Zvijezda stolnim. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko 45 minuta. Ukrasiti po želji.



Pijane jabuke

SASTOJCI:

5 jabuka
15 dag Zvijezda stolnog s
maslacem
rum
šećer u prahu
1 žlica cimeta

PRIPREMA:

1. Jabuke oguliti i narezati na kolotove (prethodno im očistiti sredinu). Svaki kolot pržiti na Zvijezda stolnom s maslacem s obje strane, po dvije minute.
2. Pomiješati šećer u prahu i cimet. Jabuke poslužiti vruće, prelivene s malo ruma i posute smjesom šećera i cimeta.



OVIH BLAGDANA,
ILI  ILI NIŠTA!



OVIH BLAGDANA,
ILI  ILI NIŠTA!





**Što god radili za blagdane,
radite sa Zvijezdom!**