

# Ljetna kuharica



32

STRANICE UKUSNIH  
RECEPATA UZ KOJE  
ĆE LJETO BITI  
VESELJE

*Svježe, slasno  
i jednostavno!*

“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)



Sadržaj:

- 4 Torta od jagoda
- 6 Torta od malina
- 8 Semifreddo od breskve
- 10 Puding od naranče
- 12 Banana kruh s čokoladom
- 14 Kolač od trešanja
- 16 Torta od šumskih plodova
- 18 Muffini s višnjama
- 20 Torta s breskvama
- 22 Šarlota od badema
- 24 Pita od šljiva
- 26 Voćne košarice
- 28 Čokoladne kocke sa sirom

Dugi topli dani pred nama, koje smo jedva dočekali, zovu na osvježenje. Postoji li osvježenje koje će vas više razveseliti od voćnog kolača koji ste sami pripremili? Ne! Posebno kad nam se sa svih strana smiješe slatke crvene jagode. Savršeno će nadopuniti tortu od sira koju možete poslužiti u staklenci i ponijeti na piknik. Uz recept za tortu od jagoda, učenici Ugostiteljsko-turističke škole iz Zagreba pripremili su recept i za sve one koji kremasti sir vole u kombinaciji s nježnim okusom maline, a u našoj kuharici pronaći ćete i recept sa sočnim breskvama koje, uz nekoliko slastičarskih trikova i dodatak Zvijezda Stolnog, postaju osvježavajući semifreddo. Razigrajte osjetila pa isprobajte puding od naranče ili se zasladite desertom od trešanja.

Dobar tek, vaša Zvijezda



# Torta od jagoda

## SASTOJCI ZA PODLOGU:

200 g suhog keksa (Petit Beurre)  
50 g čokolade  
120 g Zvijezda Stolnog s maslacem

## SASTOJCI ZA KREMU:

250 ml slatkog vrhnja  
750 g mascarponea  
1 limun  
1 vanilin šećer  
Punjenje:  
700 g jagoda

## PRIPREMA PODLOGE:

1. Staviti kekse u vrećicu i zdrobiti ih valjkom za tijesto ili batom za meso. Čokoladu otopiti na pari te omekšati Zvijezda Stolni s maslacem toliko da se može mazati. Zatim Zvijezda Stolni pomiješati s mrvicama kekse te preliti otopljenom čokoladom. Smjesu dobro zamijesiti, utisnuti u kalup promjera 28 cm pa staviti da se hladi 30 minuta. Kolač se može napraviti i poslužiti u malim čašama/kalupima kao pojedinačne verzije (kao na fotografiji).

## PRIPREMA KREME:

1. Oprati i očistiti jagode te odvojiti oko 150 g za gornji sloj. Slatko vrhnje umutiti u šlag. Pomiješati mascarpone sa sokom 1 limuna i vanilin šećerom pa u smjesu dodati šlag.
2. Na ohlađenu podlogu od kekse staviti pola kreme, a zatim na kremu jagode i ostatak kreme. Na drugi sloj kreme posložiti oko 150 g jagoda. Kremu se može dodati i na kekse u cijelosti pa zatim na vrh samo dodati jagode.

## SASTOJCI ZA PRELJEV:

2 vrećice preljeva za torte

## PRIPREMA:

1. Ohladiti pa ohlađenu tortu preliti preljevom za torte koji se prethodno kuha prema uputama proizvođača.



**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.

## SAVJET:

**KEKSE JE NAJLAKŠE ZDROBITI U VREĆICI, TAKO DA PREKO NJIH PRIJEDETE VALJKOM ZA TIJESTO ILI LAGANO TUČETE BATOM ZA MESO**



# Torta od malina

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

- 250 g glatkog brašna
- 100 g šećera u prahu
- 60 g mljevenih badema
- 200 g Zvijezda Stolnog
- 1 jaje
- 1 vanilin šećer

## SASTOJCI ZA NADJEV:

- 400 g sirnog namaza
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 limun
- 250 ml slatkog vrhnja
- 300 g malina

## PRIPREMA TIJESTA:

1. Brašno, šećer u prahu i bademe staviti u zdjelu. Dodati na komadiće narezan Zvijezda Stolni te sve izmiješati. Nakon što se sve dobro zamiješa, dodati jaje i vanilin šećer te ponovno zamiješati. Ostaviti u hladnjaku 30 minuta. Ohlađeno tijesto razvaljati u kalup. Peći na 180 stupnjeva 10 do 15 minuta.

## PRIPREMA NADJEVA:

1. Sirni namaz pomiješati sa šećerom i vanilin šećerom. Zatim dodati sok jednog limuna te prethodno istučeno vrhnje za šlag. Pola smjese namazati na ispečeno tijesto. Posložiti maline pa još jednom premazati drugom polovicom smjese. Ostaviti u hladnjaku 3 do 4 sata.



### ZVIJEZDA STOLNI

Davne 1956. godine Zvijezdini su stručnjaci proizveli prvi margarin koji je do danas ostao nezamjenjiva namirnica za kuhanje, pečenje te pripremu kolača i slastica.



# Semifreddo od breskve

## SASTOJCI ZA SMJESU:

- 300 g bresaka
- 150 g šećera
- 250 ml slatkog vrhnja
- 2 jaja
- 1 vanilin šećer
- 50 g Zvijezda Stolnog s maslacem
- 100 g sirnog namaza
- likor od breskve ili maraskina
- 1 limun

## PRIPREMA SMJESE:

1. Breskve oguliti i narezati na ploške. Karamelizirati na laganoj vatri 50 g šećera pa dodati breskve. Smjesu kuhati na laganoj vatri dok se karamela ne otopi, a zatim maknuti s vatre i ostaviti da se ohladi.
2. Slatko vrhnje miksati u šlag i zatim staviti u hladnjak. Ostatak šećera, jaja i vanilin šećer kuhati na pari kako bi smjesa postala pjenasta. U tu smjesu dodati Zvijezda Stolni s maslacem. Nakon što se smjesa ohladi, dodati sirni namaz, karamelizirane breskve, likor, sok limuna i na kraju šlag. Gotovu smjesu staviti u posudu te hladiti najmanje šest sati.





## Puding od naranče

### SASTOJCI

#### ZA PUDING:

70 g Zvijezda  
Stolnog  
70 g šećera  
4 jaja  
1 naranča  
60 g krušnih  
mrvica  
60 g mljevenih  
badema

### PRIPREMA PUDINGA:

1. Zvijezda Stolni, šećer i 4 žumanjka miješati dok smjesa ne postane pjenasta. Naranču iscijediti, a koricu naribati. U krušne mrvice umiješati sok od naranče i naribanu koricu, a zatim i snijeg dobiven od 4 bjelanjka.
2. Kalupe premazati Zvijezda Stolnim te u njih uliti smjesu. Tako u kalupima kuhati na pari 20 minuta te ostaviti da se hladi. Prije posluživanja istresti iz kalupa i posuti mljevenim bademima.



## Banana kruh s čokoladom

### SASTOJCI ZA KRUH:

- 100 g Zvijezda Stolnog  
s maslacem
- 170 g šećera u prahu
- 3 jaja
- 50 g čokolade
- 150 g brašna
- ½ praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- sol
- 100 ml slatkog vrhnja
- 2 - 3 banane
- sok 1 limuna



### PRIPREMA:

1. Zvijezda Stolni s maslacem pjenasto izmiješati sa šećerom u prahu. Dodati jaja. Miješati dok smjesa ne postane glatka. Čokoladu otopiti na pari. U brašno zamiješati prašak za pecivo, vanilin šećer i prstohvat soli. Brašno dodati u smjesu s jajima.
2. Na kraju zamiješati otopljenu čokoladu i slatko vrhnje. Banane narezati na ploške ili ih zgnječiti te poprskati limunovim sokom i zatim ih dodati u smjesu. Kalup premazati Zvijezda Stolnim te u njega izliti smjesu. Peći na 180 stupnjeva 20 do 30 minuta.



# Kolač od trešanja

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

80 g Zvijezda Stolnog s  
maslacem  
90 g šećera u prahu  
5 jaja  
90 g šećera  
180 g glatkog brašna  
1 prašak za pecivo

## SASTOJCI ZA NADJEV:

300 g trešanja (ili voća po izboru - višnje, ribiz i sl.)

## PRIPREMA:

Zvijezda Stolni s maslacem omekšati na sobnoj temperaturi. Pomiješati ga sa šećerom u prahu te postupno dodati 5 žumanjaka. Miješati smjesu dok ne postane glatka. U 5 bjelanjaka dodati šećer te pjenasto izraditi u srednje čvrst snijeg. Objе smjese spojiti. Prosijati brašno te u njega dodati prašak za pecivo. Brašno pomiješati sa smjesom. Zamiješanu smjesu preliti u kalup te na vrh poslagati očišćene trešnje. Peći na 180 stupnjeva oko sat vremena.



**SAVJET:**  
**SNIJEG ĆE**  
**BITI ČVRŠĆI**  
**AKO SE**  
**METALNA**  
**POSUDA I**  
**METLICE**  
**KOJIMA ĆE SE**  
**PRIPREMATI**  
**UNAPRIJED**  
**OHLADE**



# Torta od šumskih plodova

## SASTOJCI ZA BISKVIT:

4 jaja  
150 g šećera  
100 g nasjeckanih badema

## SASTOJCI ZA ČOKOLADNO PRHKO TIJESTO:

125 g brašna  
30 g kakaa  
50 g šećera u prahu  
100 g Zvijezda Stolnog  
1 jaje

## KREMA:

125 g Zvijezda Stolnog za kreme  
75 g šećera u prahu  
100 g čokolade za kuhanje

## PRIPREMA BISKVITA:

1. Bjelanjke sa šećerom pjenasto izraditi u snijeg. Dodati nasjeckane bademe. Tu smjesu slastičarskom vrećicom istisnuti na papir za pečenje u dva kruga promjera 22 cm, tako da dobijemo dva biskvita. Smjese sušiti sat vremena na 150 stupnjeva.

## PRIPREMA ČOKOLADNOG PRHKO TIJESTA:

1. U prosijano brašno dodati kakao. Zatim dodati šećer u prahu te Zvijezda Stolni. U tu smjesu dodati jaje te dobro zamijesiti. Ostaviti u hladnjaku 20 minuta. Ohlađeno tijesto izvaljati u promjeru od 22 cm. Peći na 180 stupnjeva 10 do 15 minuta.

## PRIPREMA KREME:

1. Zvijezda Stolni za kreme omekšati na sobnu temperaturu. Dodati šećer u prahu te otopljenu čokoladu. Dobro promiješati.



## POSTUPAK SLAGANJA TORTE:

1. Na dno staviti prhko tijesto te premazati sa 1/3 kreme. Posložiti 1/3 šumskog voća. Zatim staviti biskvit od badema.
2. Biskvit premazati sa 2/3 kreme te 2/3 šumskog voća. Staviti drugi biskvit od badema te ostatak kreme. Po želji dekorirati šlagom i ostatkom šumskog voća.

## 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 zamamne file za kolače i slastice. Obogaćen je aromom slatkog vrhnja, mekane i mazive teksture kako bi kreme bile glatke i pjenaste.



# Torta s breskvama

## SASTOJCI ZA BISKVIT:

180 g Zvijezda Stolnog  
120 g šećera u prahu  
5 žumanjaka  
1 limun  
110 g brašna  
½ praška za pecivo

## SASTOJCI ZA NADJEV:

400 g bresaka  
100 g badema u listićima

## PRIPREMA:

1. Kalup u kojem će se peći torta premazati sa Zvijezda Stolnim. Zatim Zvijezda Stolni ostaviti da omekša na sobnoj temperaturi. Pomiješati ga sa šećerom u prahu i postupno dodavati žumanjke.
2. Kada se sastojci dobro povežu, dodati naribanu limunovu koru, brašno i prašak za pecivo. Dobro pomiješati pa prelići u kalup. Na smjesu složiti prvo breskve pa preko njih bademe.
3. Peći na 180 do 200 stupnjeva 30 do 40 minuta. Gotov kolač prije posluživanja posuti šećerom u prahu.



ZVIJEZDA STOLNI S AROMOM VANILIJE

Zvijezda 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.



## Muffini s višnjama

### SASTOJCI ZA MUFFINE:

- 200 g višanja
- 170 g Zvijezda Stolnog s aromom vanilije
- 240 g čokolade za kuhanje
- 3 jaja
- 150 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 100 g brašna
- ½ praška za pecivo

### PRIPREMA MUFFINA:

1. Višnje oprati i očistiti koštice. Kalupe za muffine, po mogućnosti manje, premazati Zvijezda Stolnim.
2. Otopiti čokoladu na pari sa Zvijezda Stolnim s aromom vanilije. Jaja umiješati sa šećerom i vanilin šećerom te pjenasto izraditi. Otopljenu čokoladu dodati u smjesu od jaja pa dobro zamiješati. Dodati brašno s praškom za pecivo. U smjesu dodati višnje. Rasporediti u kalupe pa peći 10 do 15 minuta na 180 stupnjeva.

# Šarlota od badema

## SASTOJCI:

120 g Zvijezda Stolnog za kreme  
 140 g šećera u prahu  
 4 žumanjka  
 250 ml mlijeka  
 140 g mljevenih badema  
 35 kom piškota  
 400 ml slatkog vrhnja

## PRIPREMA:

1. Piškotama obložiti kalup za tortu. Zvijezda Stolni za kreme i šećer u prahu pjenasto izlupati. Dodavati jedan po jedan žumanjak. Kada smjesa postane glatka i naraste, dodati mlijeko i bademe. Dno kalupa prekriti smjesom.
2. Na smjesu posložiti piškote koje se ponovno prekrivaju smjesom. Postupak ponavljati dok se krema i piškote ne iskoriste do kraja. Otprilike tri reda kreme, tri reda piškota. Gotovu smjesu ostaviti da se hladi barem šest sati.
3. Nakon što se dobro ohladi, tortu izvaditi iz kalupa te premazati slatkim tučenim vrhnjem. Po želji posuti čokoladom.





## Pita od šljiva

### SASTOJCI ZA TIJESTO:

200 g Zvijezda Stolnog  
100 g šećera u prahu  
1 jaje  
300 g brašna

### SASTOJCI ZA NADJEV:

1 kg šljiva  
50 g šećera

### PRIPREMA TIJESTA:

1. Zvijezda Stolni pomiješati sa šećerom u prahu. Dodati jaje i zatim brašno. Dobro zamijesiti te zamotati u prozirnu foliju. Ostaviti da se hladi sat vremena.
2. Odmoreno tijesto razvaljati na veličinu kalupa. Paziti da su i rubovi kalupa obloženi. Tijesto nekoliko puta izbosti vilicom.

### PRIPREMA NADJEVA:

1. Šljive složiti na tijesto pazeći da im kožica bude s donje strane. Peći na 180 stupnjeva 20 do 30 minuta. Pečenu pitu posuti šećerom.



# Uočne košarice

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

100 g Zvijezda Stolnog s  
aromom vanilije  
80 g šećera u prahu  
1 žumanjak  
200 g brašna

## SASTOJCI ZA NADJEV:

100 g marmelade od marelica  
300 g bobičastog voća (ribiz,  
borovnice, kupine i sl.)

## PRIPREMA TIJESTA:

Zvijezda Stolni s aromom vanilije razraditi sa šećerom u prahu. Dodati žumanjak, zatim brašno. Zamijesiti tijesto. Staviti u prozirnu foliju te ostaviti da se odmara sat vremena. Odmoreno tijesto razvaljati pa obložiti kalupe za košarice, Paziti da tijesto bude oko 0,5 cm debljine. Izboosti dno tijesta vilicom. Peći na 180 stupnjeva 10 do 15 minuta. Pečene košarice ostaviti da se ohlade te izvaditi iz kalupa.

## PRIPREMA NADJEVA:

Marmeladu od marelice prokuhati s malo vode. Prokuhanom marmeladom premazati dno košarica. Košarice puniti voćem po želji. Ostatkom marmelade premazati voće.





## Čokoladne kocke sa sirom

### SASTOJCI ZA SMJESU OD SIRA:

250 g mascarponea  
50 g šećera  
3 naranče  
1 jaje  
1 gustin

### SASTOJCI ZA ČOKOLADNU SMJESU:

200 g čokolade  
40 g Zvijezda Stolnog od naranče ili vanilije  
150 g šećera  
1 vanilin šećer  
2 jaja  
75 g brašna

### PRIPREMA SMJESE OD SIRA:

Pjenasto izmiješati sir sa šećerom. U to dodati naribanu koricu, cijedeni sok naranče, gustin i jaje.

### PRIPREMA

#### ČOKOLADNE SMJESE:

Čokoladu otopiti na pari sa Zvijezda Stolnim od naranče ili vanilije. Kada se ohladi, dodati šećer i vanilin šećer. Izmiješati, a zatim dodati prethodno istučena jaja i brašno. Kalup obložiti papirom za pečenje. Prvo izliti čokoladnu smjesu, a zatim smjesu od sira. Kuhačom lagano promiješati kako bi se postigao efekt mramora. Peći na 180 stupnjeva 25 do 30 minuta.



*Jamnica*  
~1828~

**U SVAKOM  
TRENUTKU**



LOKALITET JAMNIČKA KISELICA  
**Jamnica**  
*Janino vrelo*  
~1828~  
GAZIRANA PRIRODNA MINERALNA VODA  
CARBONATED NATURAL MINERAL WATER

100%  
PRIRODNO  
OLAKŠAVA  
PROBAVU



“Za muffine sam pripremio malo više sastojaka, nikad se ne zna. Ali bilo je lakše nego što sam mislio. Ne smijem reći dečkima, ali sigurno ću ovo ponoviti. Za Marinu!”

Fran, 15

**#akomoguja - možeš i ti!**



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

**ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.**



"Čak i ako oduvijek samo gledam mamu kako peče kolače, ne znači da ne mogu sama napraviti skoro pa savršen. Sa samo par sastojaka i za nekih pola sata. Ništa lakše!"

Iva, 30

#akomoguja - možeš i ti!



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

ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.