



Slatki Uskrs

26

STRANICA RECEPTA
ZA NAJUKUSNIJE
BLAGDANE



"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

ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

Slatki cvjetići s jogurtom i malinama

Sadržaj:

- 4 Uskrsna gnijezda
- 6 Rolat od jagoda
- 8 Mini kremasti cheesecake
- 10 Uskrsni klipčići
- 12 Pita od jabuka i vanilije
- 14 Slatki cvjetići s jogurtom i malinama
- 16 Torta od kokosa i bijele čokolade
- 18 Uskrsna babka s džemom
- 20 Quiche sa šunkom i porilukom
- 22 Cheesecake s borovnicama
- 24 Dvobojni kuglof
- 26 Keksi od brusnica i bijele čokolade
- 28 Uskrsna rapsodija



Cheesecake s borovnicama



Pita od jabuka i vanilije

Uskrsna gnijezda

SASTOJCI:

340 g glatkog brašna
200 g šećera
150 g kokosa
270 g Zvijezda stolnog s
aromom vanilije
1 jaje
čokolada
bombončići za dekoraciju

PRIPREMA:

1. Zamijesiti tijesto od brašna, šećera, kokosa, jaja i Zvijezda stolnog s aromom vanilije. Ostaviti tijesto u hladnjaku da odstoji 30-ak minuta.
2. Izvaditi iz hladnjaka i napraviti kuglice. Staviti ih u lim obložen papirom za pečenje ili u kalupe za mini tart. Drškom drvene kuhače utisnuti rupicu na sredini. Peći kolačiće 20-ak minuta ili dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Nakon što se ohlade, u sredinu staviti žlicu čokoladnog namaza i dekorirati bombonima po želji.



Rolat od jagoda

SASTOJCI ZA BISKVIT:

4 jaja
4 žlice šećera
5 žlica glatkog brašna
4 žlice vode
pola praška za pecivo
puding od jagode
3 dl vode
2 žlice šećera

SASTOJCI ZA KREMU:

2 pudinga od vanilije
5 dl mlijeka
6 žlica šećera
125 g Zvijezda stolnog
za kreme

ZA UKRAŠAVANJE:

šlag i jagode



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.

PRIPREMA:

1. Od bjelanjaka napraviti čvrst snijeg. Pjenasto izraditi žumanjke i šećer pa dodati vodu, brašno i prašak za pecivo. Lagano promiješati, a zatim uz pomoć špatule lagano umiješati snijeg od bjelanjaka.
2. Peći na papiru za pečenje 10-ak minuta na 170 stupnjeva u velikom limu (30 x 30 cm). Još vruć biskvit zarolati.
3. U 3 dl vode i 2 žlice šećera skuhati puding od jagode. Namazati biskvit pudingom od jagode i zarolati.

KREMA:

1. Prašak za puding i šećer razmutiti s malo mlijeka, a ostatak mlijeka zakuhati. U njega dodati razmučeni puding pa ga kuhati na laganoj vatri dok se ne zgusne.
2. Kuhani puding prekriti prozirnom folijom i ohladiti. Ohlađeni puding izraditi mikserom pa dodati razrađeni Zvijezda stolni za kreme.
3. Pomoću slastičarske vrećice i nastavka za dekoriranje ukrasiti rolat kremom od vanilije, a zatim dodati šlag i jagode.





Mini kremasti cheesecake

SASTOJCI:

25 g Zvijezda stolnog
6 komada digestive keksa (mljevenih)
1 vrećica želatine u prahu
350 g krem sira
80 g šećera
pola žličice ekstrakta vanilije
120 ml slatkog vrhnja
limunova korica, po želji
jestive boje

DEKORACIJA:

100 ml slatkog vrhnja
čokoladni bomboni po želji

PRIPREMA:

1. Zvijezda stolni otopiti i s njim pomiješati mljevene kekse. Staviti u kalupe ili u male čaše. Ostaviti u hladnjak da se malo stisne.
2. Za kremu mikserom izraditi slatko vrhnje (ne jako čvrsto) pa ostaviti sa strane. Krem sir pomiješati sa šećerom, vanilijom i želatinom (želatinu istopiti prema uputama na pakiranju).
3. Kremu od sira pomiješati s izrađenim vrhnjem pa podijeliti u nekoliko zdjelica. U svaku zdjelicu staviti kap boje i pomiješati.
4. Kremu od sira staviti u kalupe preko podloge od kekasa i dekorirati. Ostaviti u hladnjaku da se stisne.



Uskrsni klipići

SASTOJCI:

700 ml vode
50 g svježeg kvasca
30 g šećera
30 g soli
300 g Zvijezda stolnog
3 žlice ulja
1 kg brašna
Punjenje: sir, džem, čokolada...

PRIPREMA:

1. U mlaku vodu izmrviti kvasac, dodati šećer i promiješati. Potom dodati brašno, pola Zvijezda stolnog, sol i ostatak brašna te sve ručno miješati. Izvaditi smjesu na pobrašnjenu radnu plohu i mijesiti uz dodavanje brašna dok tijesto ne prestane biti ljepljivo.
2. Tijesto zatim vratiti u posudu, premazati uljem i pokriveno krpom ostaviti 10-ak minuta. Nakon toga ga premijesiti i podijeliti na 3 jednaka dijela.
3. Svaki dio tijesta valjkom razvući u krug. Zatim ih slagati jedan na drugi, a između premazati Zvijezda stolnim. Kad je tijesto složeno jedno na drugo, jako ga stisnuti i pobrašniti s obje strane te ponovno razvaljati u veliki krug. Krug zatim rezati na trokute.
4. Svaki trokut može se puniti punjenjem po želji te rolati od vanjskog, šireg dijela prema unutrašnjosti. Prije pečenja lagano premazati Zvijezda stolnim pa peći na 200 stupnjeva dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Nakon pečenja ukasiti po želji - šećerom u prahu, sjemenkama sezama...



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.



Pita od jabuka i vanilije

SASTOJCI ZA TIJESTO:

200 g glatkog brašna
100 g oštrog brašna
jedno jaje
100 g šećera u prahu
prašak za pecivo
1 vanilin šećer
200 g Zvijezda stolnog s aromom vanilije
limunova korica

SASTOJCI ZA KREMU

3 jabuke
1 dcl vode
2 žlice smeđeg šećera
malo cimeta
vanilin šećer
1 puding od vanilije

PRIPREMA

1. Glatko i oštro brašno staviti u posudu. Napraviti udubljenje u sredini pa dodati jaje, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer, Zvijezda stolni s aromom vanilije i naribanu limunovu koricu. Umijesiti tijesto rukom, napraviti kuglu i staviti u hladnjak na 45 minuta.
2. Dok se tijesto odmara, napraviti kremu od jabuka i vanilije. Jabuke narezati na sitne kocke, staviti u posudu i dodati 1 dl vode, a zatim šećer, cimet i vanilin šećer. Sve miješati i na kraju dodati puding od vanilije koji je prethodno razmućen u malo vode. Skuhati i staviti da se malo ohladi.



3. Tijesto podijeliti na dva dijela. Okrugli lim obložiti papirom za pečenje pa staviti prethodno razvaljanu polovicu tijesta. Tijesto izbockati vilicom, premazati kremom i prekriti drugom polovicom tijesta. Peći na 160 °C 25 do 30 minuta, dok ne bude pečeno. Ukrasiti šećerom u prahu, jagodama ili voćem po želji.



Slatki cvjetići s jogurtom i malinama

SASTOJCI:

600 g glatkog brašna
100 g Zvijezda stolnog
2 cijela jaja
100 ml tople vode
100 ml jogurta
100 ml toplog mlijeka
100 g šećera
2 vanilin šećera
naribana korica jednog limuna
2 vrećice suhog kvasca
malo Zvijezda suncokretova ulja
šećer u prahu
listići badema
Punjenje: džem od malina

PRIPREMA:

1. Zamijesiti dizano tijesto od navedenih sastojaka. Voditi računa da svi sastojci budu sobne temperature, osim vode i mlijeka koji trebaju biti malo zagrijani, a Zvijezda stolni treba biti otopljen. Mlaki Zvijezda stolni umiješati s ostalim sastojcima. Ostaviti tijesto na toplome mjestu da udvostruči volumen (kako je ovo 'teže' tijesto jer sadrži masnoću, treba mu dati vremena da se digne - sat, sat i pol ili malo više).

2. Dignuto tijesto bit će svilenkaste teksture. Zatim ga treba istresti na pobrašnjenu radnu površinu i još jednom lagano premijesiti. Ako se lijepi za ruke, slobodno možete dodati još malo glatkog brašna.

3. Tijesto zatim podijeliti na 16 jednakih loptica. Svaku lopticu tanko razvaljati tako da se dobije ovalni oblik. Od tijesta izrezati tri trakice i uplesti ih u pletenicu, a dobivenu pletenicu zamotati da se dobije oblik cvijeta/ružice. Svaki cvjetić staviti na komadić papira za pečenje i zajedno s papirom za pečenje staviti u kalup za muffine. Ponoviti postupak sa svakom lopticom.

4. Gotove cvjetiče pustiti da odstoje 15-ak minuta na sobnoj temperaturi. Zagrijati pećnicu i peći cvjetiče 30-ak minuta na 150 stupnjeva s uključenim ventilatorom, a bez ventilatora temperatura neka bude



oko 170 stupnjeva.

5. Pečene cvjetiče izvaditi iz pećnice, lagano premazati Zvijezda suncokretovim uljem i pustiti da se ohlade, a zatim ih puniti džemom od malina te posipati šećerom u prahu i listićima badema.

Torta od kokosa i bijele čokolade



SASTOJCI ZA BISKVIT:

2 jaja
60 g šećera
1 vanilin šećer
20 g glatkog brašna
1 žličica praška za pecivo
25 g kokosova brašna

SASTOJCI ZA KREMU:

2 praška za pudिंग od vanilije
50 g šećera
500 ml mlijeka
250 g Zvijezda stolnog
50 g šećera u prahu
100 g kokosova brašna
100 g bijele čokolade

PRIPREMA BISKVITA:

1. Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješati.
2. Dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo i kokosovim brašnom. Smjesu izliti u lim za pečenje i peći u pećnici 20-ak minuta.

PRIPREMA KREME:

1. Skuhati 2 pudinga od vanilije sa šećerom u 500 ml mlijeka pa ostaviti da se ohladi. Zvijezda stolni i šećer u prahu miješati dok se ne dobije pjenasta krema. U smjesu umiješati ohlađeni puding, kokosovo brašno i otopljenu bijelu čokoladu.
2. Pripremljenu kremu nanijeti na ohlađeni biskvit. Tortu ukasiti šlagom, strugotinama bijele čokolade i kokosom. Može se prigodno ukasiti i uskršnjim čokoladnim jajima.



Uskrsna babka s džemom

SASTOJCI:

1 vrećica suhog kvasca (+ 50 ml toplog
mlijeka, 1 žličica šećera)
560 g glatkog brašna
100 g šećera
1 rum šećer
1 žličica soli
100 g Zvijezda stolnog
2 jaja
180 ml mlijeka
Premaz: 300 g džema po izboru

PRIPREMA:

1. Kvasac, šećer i toplo mlijeko pomiješati i ostaviti da se diže. U veliku zdjelu prosijati brašno, dodati šećer, rum šećer, sol, na kockice narezani Zvijezda stolni, jaja i postupno mlijeko pa rukama razraditi. Dodati dignuti kvasac i umijesiti tijesto.
2. Oblikovati kuglu i pokriti krpom da se diže sat vremena. Nakon toga tijesto razvaljati u kvadrat, premazati džemom i zamotati u roladu. Roladu prerezati uzdužno po pola.
3. Razrezane polovice s džemom okrenuti prema gore i uplesti u štrucu. Štrucu položiti u namašćen i brašnom posut kalup za kruh.
4. Prekriti krpom i ostaviti da se diže još 15 minuta. Peći na 180 °C 35 do 40 minuta.





Quiche sa šunkom i porilukom

SASTOJCI ZA TIJESTO:

150 g kukuruznog brašna
100 g glatkog brašna
100 g Zvijezda stolnog
jaje
sol, papar

SASTOJCI ZA NADJEV:

2 manja poriluka
150 g šunke
4 jaja
300 - 400 g grčkog
jogurta
150 g ribane mozzarelle
(ili nekog drugog sira)
sol, papar



PRIPREMA:

1. Umijesiti prhko tijesto od sastojaka i ostaviti ga 30 minuta u hladnjaku. Zatim ga razvaljati i staviti u kalup od 28 cm, izbošti vilicom pa peći na 200 °C 10-ak minuta.
2. Na malo ulja pirjati na kolutove narezan poriluk, a nakon 5 do 10 minuta dodati na kockice narezanu

- šunku. Posoliti i pirjati još kratko. Nadjev pustiti da se ohladi pa pjenjačom umutiti jaja, grčki jogurt i sve ostale sastojke. Sve dobro sjediniti.
3. Nadjev zatim prelići preko tijesta koje je napola pečeno i peći još 30 minuta na 180 stupnjeva.

Cheesecake s borovnicama

SASTOJCI ZA PODLOGU:

180 g keksa
1 vanilin šećer
120 g Zvijezda stolnog

SASTOJCI ZA SIRUP:

100 g svježih ili zamrznutih borovnica
25 g šećera

SASTOJCI ZA NADJEV:

220 g krem sira
100 g jogurta
50 g šećera u prahu
1 žličica arome vanilije
200 ml slatkog vrhnja
150 ml mlijeka
1 žlica limunova soka
1 i pol žlice želatine u prahu



PRIPREMA:

1. Kekse usitniti, umiješati vanilin šećer i rastopljeni Zvijezda stolni pa utisnuti u kalup promjera 20 cm obložen papirom za pečenje i staviti hladiti 30 minuta.
2. Krem sir sobne temperature izmiksati, dodati jogurt, slatko vrhnje, šećer u prahu, aromu vanilije i limunov sok. Miksati dok smjesa ne bude glatka i ujednačena. Mlijeko zagrijati i dodati želatinu.
3. Miješati minutu na laganj vatri (ne smije zakuhati) i uliti u smjesu sa sirom. Borovnice kuhati sa šećerom desetak minuta, dok se ne dobije sirup.
4. U smjesu dodati sirup i preliti preko podloge od kekse. Po želji ukasiti svježim borovnicama i dobro ohladiti, najbolje preko noći.

Dvobojni kuglof

SASTOJCI:

- 2 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 10 žlica šećera
- 10 žlica ulja
- 150 g Zvijezda stolnog s aromom vanilije
- 10 žlica brašna
- 1 jogurt
- 2 žlice kakaa u prahu

PRIPREMA

1. Dva jaja umutiti s praškom za pecivo i vanilin šećerom. Dodati šećer, ulje i Zvijezda stolni s aromom vanilije pa umiješati ostale sastojke, osim kakaa u prahu, te miksati dok se ne dobije jednolična smjesa.
2. U namašćeni kalup za kuglof uliti pola smjese. U preostali dio smjese dodati dvije žlice kakaa u prahu i dobro izmiješati pa dodati u kalup. Peći u pećnici zagrijanoj na 200 °C 50 minuta.
3. Čačkalicom provjeriti je pečeno iznutra. Posuti šećerom u prahu i poslužiti uz kavu, voćni čaj ili slatki liker.

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.



Keksi od brusnica i bijele čokolade

SASTOJCI:

- 100 g Zvijezda stolnog
- 1 jaje
- 50 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 50 g sitno sjeckanih brusnica prstohvat soli
- 180 g glatkog brašna
- polu praška za pecivo
- Ostali sastojci:
- 150 g bijele čokolade
- 40 g sitno sjeckanih brusnica



PRIPREMA:

1. Sve sastojke osim brašna i praška za pecivo dobro izmiksati, a zatim u smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo te rukom umijesiti tijesto. Tijesto će biti mekano, ali zbog toga keksi nakon pečenja budu puno mekši nego standardni.
2. Tijesto zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u hladnjaku najmanje sat vremena. Nakon toga razvaljati ga na pobrašnjenj podlozi na željenu debljinu. Kalupima izrezati oblike po želji (s obzirom na to da je tijesto mekano, vjerojatno će se lijepiti za kalup pa zato svaki put prije izrezivanja keksa kalup treba pobrašniti).
3. Kekse složiti na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Peći na 170 stupnjeva. Vrijeme pečenja prilagoditi pećnici i veličini keksa, npr. za kekse visoke 6 - 7 mm i široke 6,5 cm vrijeme pečenja je 10-ak minuta.
4. Kekse ohladiti, a zatim gornji dio uroniti u otopljenu bijelu čokoladu pa posuti nasjeckanim brusnicama.

AKO ŽELITE DOBITI KLASIČNE HRSKAVE KEKSE, U SMJESU DODAJTE JOŠ BRAŠNA



Uskrsna rapsodija

SASTOJCI ZA TIJESTO:

250 g glatkog brašna
1 vanilin šećer
1 prašak za pecivo
100 g šećera
1 jaje
130 g Zvijezda stolnog

SASTOJCI ZA KREMU:

500 ml mlijeka
200 g šećera
2 pudinga od vanilije
850 g milerama
Dodatak: 500 g zamrznutog voća po želji, preljev za torte



PRIPREMA:

1. Sastojke za tijesto jedan po jedan dodavati u zdjelu i lagano ručno miješati dok se ne sjedine. Dobivenu smjesu obložiti folijom i ostaviti u hladnjaku da odstoji 15 minuta.
2. Za kremu u veću zdjelu uliti 400 ml mlijeka i dodati 200 g šećera, a 2 pudinga od vanilije dodati sa strane u 100 ml mlijeka. Zdjelu zatim staviti na štednjak i uz lagano miješanje dodati pudding. Promiješati i dodati 850 g milerama te sjediniti smjesu.
3. Izvaditi tijesto iz hladnjaka, razvaljati ga i odrezati krug za kalup. Ostatak smjese također razvaljati i narezati na trake te popuniti rubove kalupa. Zatim na tijesto dodati kremu, 500 g zamrznutog voća i peći oko 65 minuta na 170 stupnjeva.
4. Dok se torta hladi, u 250 ml vode dodati 3 žlice šećera i preljev za torte te pustiti da prokuha. Preljev preliti preko ispečene ohlađene torte i pustiti da se sve zajedno ohladi.

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.



"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



#akomoguja - možeš i ti!



Potraži recept na www.zvijezda.hr

ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

"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.

Pötraži recept na www.zvijezda.hr