



Slatki Uskrs



#akomoguja
možeš i ti!



Uskrсни vijenac

Sastojci:

- 10 dag **Zvijezda stolni s maslacem**
- 70 dag glatkog brašna
- 4 dag svježeg kvasca
- 10 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 1,25 dl mlijeka
- 1 žumanjak
- 1 limun
- malo soli

Priprema:

U razmrvljeni kvasac dodati malo toplog mlijeka i šećera, povezati s malo prosijanog brašna, prekriti toplom krpom i ostaviti da se diže na toplome desetak minuta. U prosijano brašno dodati preostali šećer, sitno narezan **Zvijezda stolni s maslacem**, sol, naribanu koricu limuna, ostatak mlijeka i dignuti kvasac. Smjesu tući pjenjačom dok se tijesto ne počne odvajati od stijenki posude. Pokriti krpom i ostaviti da se diže 30 - 40 minuta. Dignuto tijesto podijeliti na tri jednaka dijela. Svaki izvaljati u tanki valjak i od tri valjka isplesti pletenicu. Na limu je saviti u vijenac, premazati žumanjkom s malo mlijeka te ostaviti da se još neko vrijeme diže. Peći oko pola sata na 190 Celzijevih stupnjeva.





Torta od sira i malina

Sastojci za biskvit:

- 20 dag glatkog brašna
- 8 dag šećera u prahu
- 12,5 dag Zvijezda stolni s aromom vanilije
- 1 žlica šlaga
- 1 limun
- 1 žumance

Sastojci za kremu:

- 20 dag krem sira
- 8 dag šećera u prahu
- 2 dl šlaga
- 60 dag svježih malina
- 1 paketić svijetlog preljeva za torte

Priprema:

Miksati Zvijezda stolni s aromom vanilije sobne temperature, šećer, vanilin šećer i žumance, potom dodati prosijano brašno, koricu limuna, žlicu šlaga te zamijesiti tijesto. Pustiti da se slegne 30 minuta. Potom tijesto izvaljati na dno kalupa za tortu, probosti ga na nekoliko mjesta i peći na 180 Celzijevih stupnjeva 20 minuta. Krem sir izmiješati sa šećerom u prahu, pa u smjesu dodati ostatak šlaga. Ohlađeno tijesto prerezati na dva dijela. Donji dio premazati s dvije trećine kreme, pažljivo utisnuti 40 dag malina, poklopiti drugim dijelom tijesta, premazati ostatkom kreme, ukrasite malinama i posuti šećerom u prahu.





Tamni keksi

Sastojci:

- 14 dag glatkog brašna
- 5 dag kakaa
- 1/2 praška za pecivo
- 5 dag šećera
- 10 dag Zvijezda stolni za kreme
- 1 jaje
- 1 vanilin šećer

Priprema:

Zvijezda stolni za kreme sobne temperature, šećer i bjelanjak izraditi u kremu. Dodati prosijano brašno s praškom za pecivo i kakao pa sve izmiješati u kompaktnu smjesu. Ostaviti u hladnjaku sat vremena. Ohlađeno tijesto izvaljati te kalupima izrezivati oblike po želji. Prije pečenja na svaki keksić utisnuti šarene bombone. Peći 10 minuta na 180 Celzijevih stupnjeva.





Šarena čokoladna jaja

Sastojci:

- 10 dag Zvijezda stolni
- 20 dag šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 2 žumanjka
- 20 dag čokolade
- šarene čokoladne mrvice



Priprema:

Čokoladu i Zvijezda stolni otopiti na pari. Žumanjak i šećer miksati, dodati prohladenu čokoladu i sve skupa miksati dok smjesa ne postane kompaktna. Staviti na hlađenje u hladnjak. Kada se smjesa dobro ohladi napraviti kuglice u obliku jaja i uvaljati ih u šarene čokoladne mrvice.





Pita od badema

Sastojci:

- 20 dag glatkog brašna
- 10 dag **Zvijezda stolni s maslacem**
- 6 dag šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 1 limun
- 1 jaje

Sastojci za nadjev:

- 4 jaja
- 20 dag šećera
- 10 dag mljevenih badema
- 5 dag biskvitnih mrvica
- liker od badema



Posip:

- 20 dag glatkog brašna
- 10 dag **Zvijezda stolni s maslacem**
- 10 dag šećera u prahu
- 1 vanilin šećer



Priprema:

U prosijano brašno dodati **Zvijezda stolni s maslacem** sobne temperature, šećer, jaje, nastruganu koricu limuna i vanilin šećer pa umijesiti tijesto. Ostaviti ga u hladnjaku da se ohladi. Odmoreno tijesto izvaljati na veličinu kalupa za tortu. Bjelanjak s polovicom šećera miksati u čvrsti snijeg. Žumanjak miksati s ostatkom šećera. Spojiti smjese, dodati mljevene bademe, biskvitne mrvice i liker od badema. Kremu dodati u kalup na ohlađeno tijesto. Za posip brašno pomiješati sa šećerom, dodati rastopljeni **Zvijezda stolni s maslacem** i izmrviti tijesto. Mrvice dodati na tortu, posipati listićima badema i peći oko 30 minuta na 190 - 200 Celzijevih stupnjeva.

*biskvitne mrvice rade se od usitnjenih keksa (piškote ili Petit Beurre keksi)





Muffini od mrkve

Sastojci:

- 6 jaja
- 10 dag Zvijezda stolni
- 15 dag šećera
- 8 dag glatkog brašna
- 20 dag mljevenih badema
- 2 dag sitno naribane mrkve
- 1/2 praška za pecivo
- duguljasti ušćereni rezanci mrkve

Priprema:

Miksati jaja sa šećerom. Otopiti Zvijezda stolni. U smjesu jaja i šećera dodati prosijano brašno s praškom za pecivo, mljevene bademe, rastopljeni Zvijezda stolni i ribanu mrkvu. Smjesu razdijeliti u papirne košarice, staviti ih u kalup za muffine i peći 20 minuta na 180 Celzijevih stupnjeva. Na ohlađene muffine pomoću slastičarske vrećice dodati šlag te ukasiti karameliziranim komadićima mrkve.





Mramorni kolač

Sastojci:

- 25 dag Zvijezda stolni s maslacem
- 15 dag šećera u prahu
- 1,25 dl mlijeka
- 4 jaja
- 15 dag čokolade
- 20 dag glatkog brašna
- 3/4 praška za pecivo
- 1 limun
- 1 vanilin šećer
- malo soli



Priprema:

Zvijezda stolni s maslacem i šećer pjenasto izmiješati, dodavati jedno po jedno jaje i miksati dok smjesa ne postane glatka. Dodati prosijano brašno s praškom za pecivo, naribanu koricu limuna i mlijeko. Smjesu podijeliti u dva dijela. Jedan dio ostaviti svijetao, a u drugi dodati otopljenu čokoladu. U nauljeni kalup dodavati naizmjenice žlicu po žlicu svijetle i tamne smjese. Peći na 180 Celzijevih stupnjeva 30 - 40 minuta. Ohlađeni kolač posuti šećerom u prahu ili otopljenom čokolodom.





Londoneri

Sastojci:

- 15 dag oštrog brašna
- 15 dag glatkog brašna
- 15 dag Zvijezda stolni
- 10 dag šećera u prahu
- 4 žumanca
- 20 dag marmelade od marelica

Sastojci za kremu:

- 4 bjelanjka
- 25 dag šećera
- 30 dag oraha
- sok od 1 limuna
- 1 vanilin šećer
- cimet po želji

Priprema:

Prosijati brašno i prašak za pecivo, dodati **Zvijezda stolni** sobne temperature, žumanjke i šećer te umijesiti tijesto. Ostaviti ga u hladnjaku oko dva sata, a zatim izvaljati na centimetar debljine i peći 10 - 15 minuta na 180 Celzijevih stupnjeva. Za nadjev miksati bjelanjke sa šećerom u čvrst snijeg te dodati vanilin šećer, sok od limuna i mljevene orahe. Tijesto izvaditi iz pećnice, premazati marmeladom te dodati nadjev i peći još 10 minuta na 200 Celzijevih stupnjeva da se nadjev osuši i dobije zlatnožutu boju.





Dragi ljubitelji slastica,

i ovaj Uskrs pred vama je knjižica s receptima za kolače, koje su za vas pripremili i ispekli učenici Ugostiteljsko - turističkog učilišta u Zagrebu, predvođeni nastavnicom Nadom Ivanjko. Probudili su maštu i pripremili 8 recepata, za svakoga ponešto.

Muffini od mrkve bit će prava poslastica za vaše najmlađe, londoneri su tu za sve klasičare, a oduševit će vas i torta od sira i malina. Ne trebate biti vješti u pripravi kolača da biste slijedili njihove upute. Dovoljan je **Zvijezda stolni**, tajni sastojak koji kolače čini tako neodoljivima i svima pomaže da postanu zvijezde u kuhinji.

Uz stolni, umiješajte još i prstohvat ljubavi pa uživajte u proljeću!

Sretan Uskrs,

Vaša Zvijezda

