

Druzi uskrsni susret učenika, roditelja, djelatnika i prijatelja Škole
„Pisanica '2007.“

NAŠI NAJBOLJI KOLAČI

(Moja mama kuha najbolje)

8. razred
Osnovne škole Hodošan



BANANICE - MAČJE OČI

(foto na naslovnoj strani)



3 manje oblatne navlaži u mokroj krpi

KREMA: 4 jaja

30 dkg mljevenih petit keksa

30 dkg čokolade

22 dkg šećera

25 dkg margarina

18 komada čokoladnih banana (bananko).

- Margarin, čokoladu, šećer i jaja dobro miješaj na laganoj vatri da se otopi. Makni s vatre i umiješaj mljevene kekse.

- Na grublju stranu oblatne namaži kremu i gore složi dva reda bananica.

Svaku stranu oblatne zarolaj.

JGOBELA

BISKVIT: 4 jaja

20 dkg šećera

20 dkg brašna

1 dcl ulja

malo mlijeka

KREMA: 1/2 l slatkog vrhnja - napravi

šlag i dodaj 2 jogobela jogurta

(višnja, šumsko voće ili po

želji).

Na biskvit premaži kremu, a gore preljev za voćne torte crvene boje.

VANILICE

TIJESTO: 50 dkg brašna, 2 jaja, 1 margarin, 20 dkg šećera, 10 kapi limuna, 2 vanilije, 1 prašak, prstohvat soli.

Zamijesi tijesto, razvaljaj i reži figurice (srca, ružice...).

Spajaj pekmezom.

MEDENA PITA (na veći lim)

KORE: 55 dkg brašna

22 dkg meda

22 dkg šećera

3 jaja

2,5 žličice soda bikarbone.

Med, šećer i jaja otopi.

Zamijesi i ispeci 4 kore.

KREMA: 1 puding od vanilije + 1 žlica brašna

10 dkg šećera

1/2 l mlijeka

U ohlađeno dodaj 20 dkg margarina.

Drugu koru maži pekmezom od šljiva, a ostale s kremom.

*LUKA BARANAŠIĆ
i mama MIRJANA*

KEKSI

60 dkg brašna
20 dkg margarina
20 dkg šećera
1 prašak za pecivo
malo vrhnja
Keksi se rade na mašinu za kekse ili režite s čašom.



CICVARA (KUKURUZNA ZLEVENKA)

5 dcl mlijeka
1 dcl ulja
2 dcl oštrog brašna
4 dcl kukuruznog brašna
2 dcl šećera
2 cijela jaja
1 prašak za pecivo
Po želji staviti orahe.
Na pola pečeno nalijati vrhnje.

MAKOVO PECIVO

2 jogurtove šalice hladnog mlijeka
2 jogurtove šalice mljevenog maka
2 jogurtove šalice oštrog brašna
2 jogurtove šalice šećera
1 vanilija
1 prašak za pecivo
1 šalica ulja
4 jaja

LEDENO NEBO

7 bjelanjaka (snijeg)
7 žlica šećera
7 žlica brašna
7 žlica ulja
Vrući kolač prelići sa 1 dcl vrućeg mlijeka.

KREMA: 1 litra mlijeka
7 žutanjaka
7 žlica brašna
7 žlica šećera
1 margarin
Gore staviti 2 šlaga.

LEA BRANILOVIĆ
i mama KSENIJA

VOĆNI KOLAČ

KREMA: 2 pudinga od vanilije, 8 dcl mlijeka, 5 žlica šećera, 1 žlica brašna.
U ohlađenu kremu dodamo 400 g slatkog vrhnja, prethodno istućenog.

500 grama petit keksa.

POSTUPAK: KEKSI - KREMA
KEKSI - KREMA
KEKSI - KREMA
Gore se poslaže voće (narezane banane).
Prelije se prelivom za torte.



PITA SA SIROM I ORASIMA

TIJESTO:
40 dkg brašna, 1 margarin, 15 dkg šećera, 4 žumanjka, 1 vanilija, malo soli, malo mlijeka, malo praška.

ORASI:
20 dkg oraha, 2 žlice šećera, 1 dcl ruma.

SIR:
1/2 kg sira, 1 vanilija, 3 žlice grisa, 20 dkg šećera, snijeg od 4 bjelanjaka.

POSTUPAK:
Tijesto se dijeli na 2 dijela.
Jedan dio se stavi na tepsiju, na tijesto idu orasi, na orahe sir, a na sir drugo tijesto.
Peći oko 45 minuta.

METERNI KOLAČ

ŽUTO: 3 jaja, 15 dkg šećera, 20 dkg brašna, 1 dcl ulja, 1 dcl mlijeka, 1/2 praška za pecivo.

SMEĐE: 3 jaja, 15 dkg šećera, 15 dkg brašna, 1 dcl ulja, 1 dcl mlijeka, 2 žlice kakaa, 1 žlica oraha, 1/2 praška za pecivo.

KREMA: 5 dcl mlijeka, 5 žlica oštrog brašna, 15 dkg šećera.
Kad se ohladi doda se 1 margarin.

ČUPAVCI (SNJEŽNE GRUDE)

7 jaja, 35 dkg šećera dobro izmiješati,
dodati 9 žlica vode, 22 dkg brašna, 1/2 praška za pecivo, 2 žlice kakaa.

KREMA: 1/2 l mlijeka, 4 žlice oštrog brašna, 2 žumanjka, 10 dkg šećera.
Kad se ohladi umiješaj 20 dkg margarina i 2 vanilije.

GLAZURA: 10 dkg čokolade, 5 dkg margarina.

LEON BRANILOVIĆ
i mama VESNA



RUSKA PITA

TIJESTO: 23 dkg brašna, 15 dkg margarina, 1 žumanjak, 8 dkg šećera, 3 žlice hladne vode, malo pecilnog praška.

To je mlinac koji ide na tepsiju br. 40 i na to se naliju još 2 biskvita:

1. BISKVIT: 6 bjelanjaka-snijeg, 20 dkg šećera, 6 žumanjaka, 20 dkg oraha, 2 žlice krušnih mrvica, malo ruma.
 2. BISKVIT: Na to se još nalije biskvit od 4 jaja, 4 žlice šećera, 4 žlice brašna i malo pecilnog praška.
-

RAFAELO KOCKE

BIJELI BISKVIT: 5 bjelanjaka, 15 dkg šećera, 15 dkg kokosa, 2 žlice brašna, malo pecilnog praška, malo soka od limuna.

SMEĐI BISKVIT: 5 bjelanjaka, 15 dkg šećera, 2 žumanjka, 15 dkg nasjeckanih oraha, 3 žlice brašna, pola pecilnog praška.

KREMA: 4 dcl mlijeka, 8 žumanjaka, 10 dkg šećera, 1 puding vanilija.
U hladno pola margarina.

POSTUPAK: Smeđi biskvit, krema, bijeli biskvit, gore staviti malo kreme i posipati kokosom. Tepsija br. 40.

JAPANSKA RUŽA

TIJESTO: 50 dkg brašna, 3 žlice šećera, 5 žlica mlijeka, 30 dkg margarina, 1 prašak za pecivo. Podijeliti na 3 dijela.

Tijesto razvaljati, namazati kremom, zamotati i rezati na kolutiće od 1 cm. Posložiti na tepsiju i peći na 180 C.

KREMA: 2 jaja (cijela), 20 dkg šećera, 20 dkg oraha, ako je tvrdo dodati 2-3 žlice mlijeka.

LEDENE KOCKE

BISKVIT: 10 bjelanjaka - snijeg, 10 žlica šećera, 10 žlica brašna, pola pecilnog praška, 2 žlice ulja.

Kada je pečeno i hladno prelići sa 2 dcl vrelog mlijeka.

ŽUTA KREMA: 0,5 l mlijeka, 1 puding vanilija, 5 žlica šećera, 2 vanilije, 5 žumanjaka, 2 žlice oštrog brašna. U hladno umiješati pola margarina.

ČOKOLADNA KREMA: 0,5 l mlijeka, 5 žlica šećera, 5 žumanjaka, 3 rebra čokolade, 1 puding čokolada, 2 žlice oštrog brašna. U hladno umiješati pola margarina.

Biskvit, žuta krema, smeđa krema i gore 0,5 l tučenog HOLE vrhnja.

DAVID FLETEN
i mama MIRJANA

KUPUS KIFLE

TIJESTO: 75 dag brašna
1/2 l mlijeka
2 dl ulja
1,5 kvasac
1 žličica šećera
1 žlica soli

FILJ: 1/2 margarina
2 žumanjka
1 žličica soli



POSTUPAK: Zamijesiti tijesto, razvaljati na mlince, te premazati filjom.
Narolati u roladu i rezati na kolute te polagati na protvanj.
Premazati ih osoljenim jajetom.

DOMAĆI ŠTRUKLJI

NADJEV: 50 dag sira
50 dag bundeve
2 dl kiselog vrhnja
3 jaja
soli po potrebi
3 žlice ulja

TIJESTO: 45 dag glatkog brašna
3 žlice ulje
sol 1-2 žličice
S mlakom vodom podmijesi,
podjeli na 3 djela i naulji.

POSTUPAK:
Bundeve naribane posoli, zatim ih ocijedi i umiješaj ostali nadjev.
Tijesto razvaljaj na tri djela pa naulji i stavi gore nadjev. Kad sve staviš na protvanj zali vrhnjem i stavi peći.

SLADOLED KOLAČ

TIJESTO: 6 jaja
6 žlica šećera
4 žlice oraha
2 žlice brašna
1 prašak za pecivo

KREMA: 5 žumanjaka
5 žlica šećera
3 žlice brašna
2,5 dl mlijeka
20 dag margarina

ŠAUM: 5 bjelanjaka
30 dag šećera
2 vanili šećera

POSTUPAK: ispeći biskvit i ohlađen premazati kremom, a na kremu staviti šaum.

KINDER PINGVIN

TIJESTO: 3 žumanjka
3 žlice brašna
3 žlice šećera
1/2 praška za pecivo
1 žlica kakaa
3 žlice tople vode
3 bjelanjka

KREMA: 5 dl slatkog vrhnja
1 želatina u prahu

PREMAZ: 20 dag čokolade
2-3 kapi ulja
1/4 margarina
1 dl vode

POSTUPAK: Ispeći dvije kore biskvita, istući slatko vrhnje i umiješati želatinu pripremljenu prema uputi na poleđini vrećice. Biskvitnu podlogu premazati polovicom pripremljene kreme. Kremu preliti premazom od čokolade. Kad se čokolada stisne premazati preostalom kremom i na nju položiti drugu biskvitnu podlogu. Kolač prekriti čokoladnom glazurom.

NIKOLA GROZDEK
i mama JADRANKA



LUPANCI KIFLI

TIJESTO: 50 dkg brašna
4 žumanjka
1 margarin
2 dcl kiselog vrhnja
Zamijesi se tijesto i razdijeli na 4 dijela. Svaki se dio razvalja i premaže mašču. Namota se, razreže i svaki se posebno valja.

KREMA: 4 bjelanjka snijeg
20 dkg šećera
20 dkg mljevenih oraha

KARAMEL PITA

TIJESTO: 38 dkg brašna
7,5 dkg margarina
12,5 dkg šećera
1 jaje
1 prašak za pecivo
malo mlijeka
Sastojci se zamijese i razdijele na 4 jednaka dijela. Peče se izvana na plehu.

KREMA: 20 dkg šećera
1 l mlijeka
3 žlice oštrog brašna
15 dkg margarina
Šećer se peče do zlatno-žute boje i prelije se vrućim mlijekom. Oštro brašno se razmuti u malo hladna mlijeka i zakuha se s pečenim šećerom. Dodaje se 15 dkg margarina i 2 vanilije. Dobro se prokuha i filaju se kore.

GLAZURA: 10 dkg čokolade
8 dkg margarina.
Napravi se glazura od čokolade.

PRAZNIKOV KOLAČ

Pjenasto promiješaj 25 dkg margarina, 25 dkg šećera, 5 jaja, 6 žlica mlijeka, prah, vaniliju i 1 žlicu ruma.
Toj masi doda se 50 dkg brašna s praškom i izmiksa se.
Dvije trećine nalij u kalup, a u ostalo dodaj 3 dkg šećera, 15 dkg mljevenih oraha, 10 dkg naribane čokolade i 4 žlice mlijeka, dobro izmiksaj i nalij na prethodnu masu. Ispeći i posipati štab šećerom.

PITA OD PARADAJZA

TIJESTO: 2 dcl paradajza (tetra pak)
38 žlica oštrog brašna
12 žlica rastopljene masti
10 žlica mljevenog šećera
2 žumanjka
Ispeku se 4 kore. Neka malo odstoji.

KREMA: 1 l mlijeka
5 žlica gustina
5 žlica oštrog brašna
7 žlica šećera
Krema se skuha i kad se ohladi doda se jedan izrađeni margarin.
Prelije se glazurom od čokolade.

LUCIJA KOLARIĆ
mama ANA i baka KATARINA



NAJLON BISKVIT

4 žumanjka, 21 dkg šećera, 10 žlica kipuće vode, 1 vanilija, 1 pecilni prašak , 21 dkg brašna, snijeg od 4 bjelanjka. To tim redosljedom miksati i peći.

KREMA: pola litre mlijeka i 20 dkg šećera kuhati i 5 žlica oštrog brašna. Kad je hladno onda dodati naribanu koricu limuna i sok od cijelog limuna. Biskvit se reže, namaže se marmeladom i stavi krema, pa opet biskvit i gore krema. Zatim naribati 2 rebra čokolade.

CRNAC KOCKE

15 dkg margarina
4 žumanjka
20 dkg šećera
3 žlice kakao
2 dcl mlijeka
20 dkg brašna
1 prašak za pecivo

To se sve zmiksa i peče.

Na biskvit gore šam: 4 bjelanjka, 20 dkg šećera kuhati na pari.

Kad šam razmažete po kolaču, rastopite 2 rebra čokolade i malo margarina, pa time išarajte kolač.

NUS PITA

30 dkg brašna
1 pecilni prašak
10 dkg šećera
2 žumanjka
To zamijesiti (po potrebi dodati mlijeko). Rasteniti na 2 mlinca.

KREMA:

25 dkg šećera
15 dkg mljevenih oraha
5 žumanjaka
od bjelanjaka snijeg
2 rebra čokolade naribati

Miksati tim redosljedom.

Stavi 1 mlinac, onda filj, pa opet mlinac. Kad je pečeno i hladno posipati štab šećerom.

SMEĐE KIFLE

70 dkg brašna
2 jaja
1 svježi kvas
1 prašak za pecivo
2,5 dcl ulja
2,5 dcl vode
2 žlice šećera i malo soli

To sve skupa zamijesi i podijeli na dva jednaka dijela. U jednu polovinu stavi 2 žlice kakaa. Kad se tijesto digne staviti smeđi mlinac, gore žuti i onda slagati kifle.

17 dkg šećera rastopiti u 1,5 dcl vode i time premazati kifle prije pečenja.

NATALI KOLARIĆ
i mama MARIJANA



KOLAČ SA SIROM I BRESKVAMA

BISKVIT: 3 jaja

20 dkg šećera

20 dkg brašna

1 dl ulja

1 dl mlijeka

malo pecilnog

Ispeći u okruglom limu (za tortu) i razrezati na pola.

KREMA: 25 dkg sira izmiksati, posebno 8 dl slatkog vrhnja izmiksati sa 4 kremfiksa .

To sve zajedno pomiješati.

Na biskvit staviti breskve iz kompota, gore kremu od sira i vrhnja i na kraju biskvit.

Može se posipati šećerom u prahu.

KOLAČ OD KRUŠKE

TIJESTO: 25 dkg brašna

10 dkg šećera

10 dkg margarina

1 jaje

malo pecilnog, malo vrhnja i mlijeka

To zamjesi i staviti u okrugli kalup.

Skuhati 2 pudinga. Kruške iz kompota stavi na tijesto i zalij pudingom.

Peci 30 min na lagano.

Pod kraj stavi ovu kremu: 3 bjelanjka snijeg

3 žumanjka

2 dl kiselog vrhnja i 1 žlica šećera

Peci još 15-20 minuta.

VATROGASNI KOLAČ

75 g margarina izmiksano sa 75 g šećera

1 jaje

160 g brašna

1/2 pecilnoga

zamijesi i stavi u okrugli kalup.

FIL: Kompot od višanja skuha s jednim pudingom od vanilije i stavi na tijesto,

gore još stavi:

90 g margarina

100 g brašna

100 g mljevenih oraha

100 g šećera

To sve izmješaj, pecite 1 sat na 175 C.

Na hladno stavi pola litre šlaga.

ČOKOLADNE KOCKE (KOLAČ BEZ PEČENJA)

Skuhaj kremu od 9 dl mlijeka, 20 dkg šećera i 20 dkg čokolade.

Izmiksaj 6 jaja i 3 žlice oštrog brašna u 1 dl mlijeka, ulij u kremu i kuhaj.

Na srednji pleh stavi kekse, a dio (20 dkg) natrgaj i pomiješaj s kremom.

To nalij na kekse i stavi šlag.

DENI KOVAČIĆ
i mama ANICA



MAĐARICA

60 dkg brašna
5 dkg margarina
2 cijela jaja
20 dkg šećera
1 prašak za pecivo
2 dcl vrhnja kiselog (30% m.m.)
To zamijesi i peći na pet djelova.

KREMA: 1 litar mlijeka
30 dkg šećera
2 vanilije
2 žlice kakaa
10 dkg čokolade
6 žlica brašna
(u malo odvojenog mlijeka
umiješati i ukuhati)

Kad se krema ohladi umiješati 25 dkg margarina.

PRHKA OREHNJAČA I MAKOVNJAČA

70 dkg oštrog brašna, 1 kvasac, 1/2 praška za pecivo, 1 mala žličica soli, 3 velike žlice šećera, 1/2 l mlijeka, 4 jaja, 5 dkg rame ili putra, 1 vanilin šećer, malo naribane korice limuna ili naranđe (može i malo soka).

Tijesto zamijesi mekano, kad se digne razdjeli se na 2 djela.

NADJEV: 1.

20 dkg oraha
2 dcl vrućeg mlijeka
3 žlice šećera+1 vanilija
cimet
1/2 dcl ruma
groždice

2.

20 dkg maka
2 dcl vrućeg mlijeka
3 žlice šećera+1 vanilija
cimet
malo rakije
groždice

BISKVIT SA KREMOM

Tuci 5 jaja sa 30 dkg šećera i to 20 min. Zatim dodaj 2 dcl ulja, 2 dcl mlijeka i 40 dkg brašna sa 1 praškom za pecivo.

Razdjeli na dva djela. U jedan dio umiješaj 2 rebre naribane čokolade ili kakaa.

Peci svaki biskvit posebno.

KREMA:

3 dcl mlijeka
1 žlica šećera
3 žlice brašna

Kuhaj dok je gusto. Ohladi i izmiksaj sa 20 dkg margarina i 10 dkg šećera u prahu.

SALAMA OD KOKOSA

1/2 kg mljevenih ptibert keksi

25 dkg šećera

2 dcl kuhane jake crne kave

4 dkg kakaa

To se zamijesi i razvalja na mlinac na vlažnoj krpi i premaže se kremom.

KREMA:

25 dkg šećera u prahu

25 dkg margarina

25 dkg kokosa

To se malo zavri.

Rolada se na kraju valja u kokos i mora stajati na hladnom.

EMANUEL MOLNAR
i mama MIRJANA



JADRO TORTA

KREMA 1.: Kuhati : 1 l mlijeka
30 dkg šećera
3 dkg želatine.
Ohlađeno staviti na 1 sat u škrinju.

BISKVIT: 3 jaja
3 žlice šećera
2 žlice brašna
malo praška i kaka

KREMA 2.: 2 šlag kreme od vanilije napravi po uputi i umiješaj mikserom u kremu1.

Samljati 10 dkg lješnjaka i 15 dkg jadro keksi.

Pola kreme stavi na biskvit, a u drugu polovicu umiješaj lješnjake i napolitanke.
Gotov kolač stavi u škrinju s time da se gore pospe ribana čokolada.
Na kraju ukrasi šlagom.

TIRAMISU

KREMA: 5 žutanjaka
3 vanili šećera
15 dkg šećera u prahu
2 žlice kristal šećera
To sve izmiksaj i dodaj 50 dkg sira za tiramisu (maskarpone).
Izmiksaj 2 šlaga ili 0,5 l vrhnja (Hole) i umiješaj u kremu, dodaj malo ruma ili šerija.
2 kutije piškota namočiti u crnu kavu u koju si dodala malo konjaka i maraskina,
poslaži na tacnu i slaži redom, red piškota, red kreme, tako redom dok imaš materijala .
Na kraju posipaj kakaom.
Dobro ohladi neka stoji u frižideru preko noći.

VUKOVARSKO OBLATNE

1. KREMA: 5 bjelanjaka i 20 dkg šećera tući na pari.
2. KREMA: 5 žutanjaka i 20 dkg šećera kuhati na pari.
U hladno umiješati 1 margarin.

-oblatne, petit keksi
-crna kava za namakanje

Filati ovim redom: oblatna - bijela krema - oblatna - žuta krema - keksi - bijela krema -
oblatna - žuta krema - oblatna.

Prelj čokoladnom glazurom.

DEJANA NARANĐA
i mama VIRGINIA

LJETNI KOLAČ

3 jaja
12 žlica šećera
12 žlica ulja
12 žlica mlijeka
12 žlica brašna
3 žlice kokosa
1 prašak

Kad je pečeno, na vruće staviti 3 dcl mlijeka sa 3 žlice šećera (prokuhati i zaliti).



KREMŠNITE

1 1/2 l mlijeka
1 1/2 l vode
35 dkg šećera
6 žlica brašna
1 gustin
6 žumanjaka
6 bjelanjaka-snijeg+6 žlica šećera

U dio mlijeka i vode razmuti se gustin i žumanjci, te brašno. To se ukuha u ostatak mlijeka sa šećerom.

Ulijeva se jako polako. Na kraju ide snijeg.

Vruće se ulije u pleh (između 2 kore lisnatog tijesta).

KURUZNA ZLEVANKA

4 jaja
1 jogurtova čaša šećera
2 jogurtove čaše kukuruznog brašna
1 jogurtova čaša bijelog brašna
1 jogurtova čaša mlijeka
1 jogurtova čaša ulja
malo soli, 1 prašak za pecivo.
U sredinu ide mak ili orasi.

KOKOS ROLADA

25 dkg albert keksi
10 dkg šećera u prahu
14 žlica kuhane crne kave
1 žlica ruma
10 dkg rastopljene čokolade
10 dkg mljevenih oraha
1 žlica kakao

To se zamijesi i razvalja na foliju.

Gore se premaže krema-kokos i namota se rolada.

KREMA: 10 dkg kokosa, 3 žlice vrele vode i 3 žlice šećera prokuhati.

U hladno umiješati 10 dkg margarina sa 10 dkg šećera u prahu.

MARKO PERKOVIĆ
i mama SNJEŽANA

BISKVIT: 6 jaja
10 dkg šećera
10 žlica oraha
2 žlice oštrog brašna
1/2 praška za pecivo

SLAVONSKI KOLAČ

KREMA: 7 dcl mlijeka
8 dkg oštrog brašna
3 dkg šećera



To se kuha.

Posebno miješati 1 margarin sa 15 dkg šećera. Kad je na pola izmiješano dodati 2 žlice kipuće vode i na kraju još 2 žlice kipuće vode i pomiješati s ohlađenom kremom. Ispeći 2 kore lisnatog tijesta.

Slaže se po redu : lisnato-krema-biskvit-krema-lisnato.

Gore se posipa sa šećerom u prahu.

ARAPSKA SALAMA

BISKVIT: 8 jaja
8 žlica šećera
8 žlica brašna
1/2 praška za pecivo

KREMA: 1/2 l mlijeka
3 žlice oštrog brašna
4 rebre čokolade
20 dkg šećera
1 margarin

Krema se kuha. Kad se ohladi stavi se 1 dcl ruma. Biskvit se nareže na kockice i pomiješa s kremom. Zatim se masa podijeli na 2 dijela i oblikuje u 2 rolade koje se zaliju čokoladnom glazurom.

VANILI ŠNITA

BISKVIT : 30 dkg šećera
25 dkg oraha
8 jaja
1/2 praška za pecivo
2 žlice oštrog brašna

KREMA: 1 margarin
3 jaja
20 dkg čokolade(otopiti)
250 g štap šećera
malo ruma

Krema se ne kuha.

Biskvit se popraska s rumom razrijeđenim s vodom. Zatim se stavi krema i na kremu se nariba čokolada.

MAĐARICA II

KORE:
70 dkg glatkog brašna
20 dkg šećera
5 dkg margarina
2 dcl kiselog vrhnja
vrhnje za kuhanje prema potrebi
2 jaja
1i1/2 praška za pecivo
To se zamijesi i razdijeli na 5 djela
i ispeće 5 kora.

KREMA: 2 pudinga od čokolade
1 l mlijeka
1 margarin
30 dkg šećera
3 žlice oštrog brašna
3 žlice kakaa
1 vanilin šećer
1 rebro čokolade

Krema se maže vruća, gore se stavi čokoladna glazura.

SAŠA SABOL

i mama SLAVICA



ŽERBA

40 dkg brašna
20 dkg margarina
1 prašak za pecivo
1 jaje
2 žlice šećera
malo soli

To zamijesiti, podijeliti na 3 djela i neka stoji pola sata.

FILJ:

10 dkg oraha
10 dkg naribane čokolade
15 dkg šećera
1 vanilija
marmelada

Svaki mlinac premazati marmeladom i staviti orahe i sve zajedno ispeći.

SLADOLED KOCKE

BISKVIT: 3 jaja

15 dkg šećera
20 dkg brašna
1 dcl ulja
1 dcl mlijeka
1 prašak za pecivo

KREMA: 1 l mlijeka

3 pudinga od vanilije
3 žlice brašna - glatko
20 dkg šećera
To skuhati i u ohlađeno dodati 1
margarin.

Kremu podijeliti na 3 dijela. U 1 stavi malo ekstrata čokolade, u 2. vanilije i u 3. jagode.

POSTUPAK: biskvit-čokolada-vanilija-jagoda-šlag.

PIVINSKI KEKSI

70 dkg oštrog brašna
1 prašak za pecivo
1 dcl ulja
1 dcl pive
1 margarin

To sve zamijesiti i sa čašom rezati krugove i ispeći. Pečene 2 po 2 lijepiti sa marmeladom.

KRAŠOTICE

50 dkg brašna
1 margarin
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
malo cimeta
3 jaja
20 dkg nasjeckanih oraha
20 dkg nasjeckane čokolade
To sve zamijesiti i slagati kuglice.

MIHAJEL SMOLEK
i mama MARIJA



SCHWARZWALDSKE KOCKE

TIJESTO:

8 žumanjaka

25 dag šećera

25 dag oraha

2 žlice oštrog brašna

1 žlica kakaa

snijeg od 8 bjelanjaka

Ispeci tijesto. Pečeno natopi sa 1 dl mješavine ruma i mlijeka.

Hladno prelij čokoladnom glazurom (10 dag čokolade otopljene sa 7 dag margarina).

Po stvrđutoj glazuri namaži džem od višanja (Schwartau ili Podravkin nadjev od višanja), a gore stavi tučeno slatko vrhnje. Može se posipati ribanom čokoladom.

ČOKOLADNA SALAMA

Rastopi:

25 dag margarina

4 jaja

3 žlice kakaa

2 rebra čokolade

30 dag šećera.

Rastopljeno pomiješaj sa 50 dag zdrobljenih (ne mljevenih) keksa SPORT.

U papiru za pečenje oblikuj 3 salamice. Ostavi na hladnom da se stvrdne i reži.

JELIN KOLAČ

PRIPREMITE:

-1 omot lisnatog tijesta LEDO (ispecite 2 kore).

-ZA TAMNO TIJESTO: -5 jaja, 20 dag šećera, 8 dag samljevenih oraha, 1 prašak za pecivo, 4 žlice brašna.

Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte orahe, prašak, brašno i snijeg od bjelanjaka.

Ispecite.

-ZA KREMU: 5 dl mlijeka, 5 žlica škrobnog ili glatkog brašna, 30 dag margarina, 20 dag šećera u prahu, 1 vanilin-šećer.

Stavite kuhati mlijeko, brašno razmutite sa malo mlijeka, stavite u ostalo, pa kuhajte još da se zgusne. Dodajte šećer i vanilin-šećer, a u sasvim ohlađeno izrađeni margarin.

-šećer u prahu za posipanje.

SLAŽITE: na dno lisnato tijesto-krema-tamno tijesto-krema-lisnato, pa ga pošecerite.

PALAČINKE

Miksajte 3 jaja, pola žličice soli i 2,5 dl mlijeka. Dodajte 20 dag oštrog brašna i 2,5 dl vode. Dobro je da smjesa malo odstoji i onda pecite palačinke.

Za serviranje na svaku palačinku stavite žlicu mljevenih oraha pomješanih sa kristal šećerom, dvaput preklopite i dobivenu lepezu prelijte čokoladom(rastopite čokoladu sa malo mlijeka, margarina i vanilin-šećera).

IVAN-PETAR SRPAK
i mama LJUBICA



KOKOS KOCKA

BISKVIT: 1 cijelo jaje, 5 dkg margarina, 2,5 dcl mlijeka i 25 dkg šećera sve zajedno miksaj. Dodaj 30 dkg brašna i 1 prašak za pecivo.

KREMA: 2 dcl mlijeka, 25 dkg šećera, 10 dkg čokolade, 20 dkg margarina.

KOKOS: 25 dkg za valjanje.

Pečeni biskvit narezati na kocke, namakati u kremi i valjati u kokosu.

KAVA KOCKA

BISKVIT: 4 bjelanjka-snijeg, 4 žumanjka, 20 dkg šećera, 20 dkg oraha, 4 žlice brašna, malo praška.

KREMA: 20 dkg margarina, 20 dkg šećera, 1 vanilija, 1 šalica crne kuhane kave.
Kad se krema stvrdne razmazati na pečeni biskvit.

GLAZURA: 7 dkg margarina, 13 dkg čokolade.

PITA OD SIRA

TIJESTO: 25 dkg oštrog brašna, pola praška za pecivo, 12 dkg masti, pola dcl mlijeka, 10 dkg šećera, 2 žumanca.

Umijesiti polutvrdo tijesto, ostaviti 1 sat da odstoji na hladnom. Tijesto podijeliti u dvije kore. Jednu razvući, staviti u lim i prekriti nadjevom. Gore razvući drugu koru i staviti peći.

NADJEV: 4 bjelanjka-snijeg, 20 dkg šećera, 1 kg mladog kravljeg sira, 2 žumanjka, 10 dag groždica, 2 žlice grisa, naribana korica od 1 limuna.

UKRAS: 10 dkg šećera u prahu.

FRANCUSKA PITA

TIJESTO I : 15 dkg margarina, 15 dkg šećera, 7 žumanjaka, 15 dkg brašna, pola praška za pecivo.
Izraditi tijesto i preko njega preliti tijesto II.

TIJESTO II : 7 bjelanjaka-snijeg, 15 dkg šećera, 15 dkg mljevenih oraha, 2 rebre čokolade, pola praška za pecivo.

Sve zajedno ispeci i prelij glazurom.

GLAZURA: 10 dkg čokolade, 5 dkg margarina, 3 žlice vode, 3 žlice ulja.

DARIO VADLJA
i mama SLADANA



RAFAELO KUGLICE

SASTOJCI:

25 dag margarina
35 dag šećera
40 dag mlijeka u prahu
20 dag kokosa u masu + 10 dag za uvaljati
lješnjaci poprženi i oguljeni (oko 100 kom)
1,5 dl vode

PRIPREMA: Skuhaj gusti sirup od vode, margarina, kokosa i šećera. Dodaj mlijeko u prahu i razmuti bez grudica. Ostavi na hladnom 2 sata. Valjaj kuglice, u svaku stavi lješnjak, zatim valjaj u kokos. Recept je za oko 100 kolačića.

KOLAČ OD MARELICE

BISKVIT: 5 jaja, 5 žlica šećera
5 žlica brašna, 1 prašak za pecivo.

KREMA: 1 dl mlijeka
15 dkg šećera
To kuhati dok zavri, potom ohladiti.
Dodati dva miksana jaja, jednu žlicu oštrog brašna, te opet sve zajedno prokuhati.
Na samom kraju dodati 4 rebre čokolade.
U hladnu kremu dodati 20 dkg margarina.

POSTUPAK: biskvit-marellice-krema-tučeno vrhnje ili dva šlaga.
Ukрасiti po želji (npr. čokoladnim mrvicama).

KOLAČ OD KREM BANANA

TIJESTO: 6 jaja	KREMA: 7 dl mlijeka
9 žlica šećera	1 puding od vanilije
9 žlica brašna	2-3 žlice brašna
9 žlica mljevenih oraha	20 dag šećera
prašak za pecivo	1 margarin

"Kraš" bananice

PRIPREMA: Bjelanjke istuci sa šećerom. Dodaj žumanjke jedan po jedan, te brašno, mljevene orahe i malo praška za pecivo. Ispeci.
Skuhaj puding i brašno u mlijeku, dodaj margarin i sve izmiksaj. Tijesto prereži i premaži polovicom kreme. Na to posloži "Kraševe" bananice.
Preko bananica stavi preostalu kremu. Pokrij drugom polovicom tijesta i zalij čokoladnom glazurom.

LUBENICE

CRVENO TIJESTO:
16 dag šećera u prahu
16 dag margarina (izraditi)
4 tvrdo kuhana žumanca
16 dag mljevenih keksa Petit Beuree
1 crvena boja za kolače
Miješati sve dok se smjesa ne sjedini i oblikovati 6 kuglica.

ZELENO TIJESTO:
16 dag mljevenih keksa Petit Beurre
25 dag mljevenih oraha
25 dag šećera u prahu
1 tučeno bjelance
malo vode
1 zelena boja za kolače
Miješati dok se smjesa ne sjedini.

UKRASNE SJEMENKE: Na pari otopiti 10 dag čokolade za kuhanje.
REDOSLJED RADNJE: Kuglice omotati zelenim tijestom, staviti 1/2 h u hladnjak, loptice rezati na kriške (na 1/2, pa polovice još na 4 djela). Izraditi sjemenke čačalicom

PETRA VADLJA
i mama VESNA



PRELOŠKE KOCKE

1 lisnato tijesto; 2 kore ispeći na okrenutom limu.

BISKVIT:

4 bjelanjka

4 žlice šećera

7 žlica oraha

1 žlica krušnih mrvica

1 žlica oštrog brašna

4 žumanjka

Izmiješati i ispeći.

ŠAM: 4 bjelanjka i 20 dkg štab šećera miksati na pari.

POSTUPAK: lisnato tijesto-žuta krema-biskvit-šam-lisnato tijesto.

ŽUTA KREMA:

1/2 l mlijeka

4 žumanjka

20 dkg šećera

1 vanilija

5 žlica oštrog brašna

Kuhati i u ohlađeno dodati 10 dkg margarina.

CRVENKAPICA

1 PETIT keksi

2 pudinga od vanilije

9 dcl mlijeka

kompot od višanja

Hula-la vrhnje

4 žlice šećera

Pudinge skuhati s mlijekom i šećerom, te ohladiti. Izmiješati Hula-la vrhnje i želatinu.

Sve skupa izmiješati u jednu kremu.

POSTUPAK: - red keksi-pola kreme-red keksi-višnje-druga polovica kreme-dva preljeva skuhati sa sokom od višanja te preliti po kolaču.

SRNEĆI HRBAT

7 dkg maslaca

15 dkg šećera

6 jaja

10 dkg čokolade

4 dkg brašna

pola praška za pecivo

2 žlice krušnih mrvica

2 dcl vrhnja

malo ruma

15 dkg oraha

PRIPREMA: Maslac, šećer i žumanjke

izmiješati, te dodati otoplenu čokoladu, zatim vrhnje, snijeg od bjelanjaka i sve ostale sastojke.

Peći u bidri na 220 C.

Kad je pečen i ohlađen, kolač preliti čokoladnom glazurom.

JOGURTOV KOLAČ

TIJESTO: 25 dkg brašna

17 dkg margarina

10 dkg šećera

1 prašak za pecivo

1 vanilija

4 žumanjka

NADJEV: 15 dkg šećera

3 jogurta

2 "plava" vrhnja

5 žlica oštrog brašna

Sve pomiješati i dodati snijeg od

4 bjelanjka

PRIPREMA: Umijesiti tijesto i razdijeliti na dva dijela. Manji dio staviti u škrinju, a veći 1,5 sat u hladnjak. U lim staviti veći dio tijesta, preliti nadjevom, a gore naribati onaj manji dio tijesta iz škrinje.

Peći na 180 C, 40 minuta.

MARTINA VIDOVIĆ
i mama IVANKA

Zahvala na kraju....



Hvala razrednici Željki Tot na kolačima i kavi kojima nas je iznenadila na prvom roditeljskom sastanku i na svim ostalima.

Hvala mamama koje peku kolače za "Pisanicu" i ostale prigode i hvala im na ovim receptima.

Hvala Verici Furdi koja nam je donijela kolače na radionicu za Ovu "Pisanicu" (ali je zaboravila donijeti recepte).

Hvala vama koji ste kupili ovu knjižicu, nadamo se da vas je obradovala.

Recepti su pisani onako kako ih mame imaju zapisane; dakle i pokoja domaća riječ, pokoja greška u pravopisu, ali u pečenju kolača nemamo greške.

Ljubica Srpak

SRETAN, BLAGOSLOVLJEN
I SLADAK U S K R S,

ŽELE VAM

UČENICI, RAZREDNICA
I RODITELJI 8. RAZREDA

Napomena: Ovaj priručnik će se dopuniti fotografijama, a recepte će priložiti i ostale mame