


MARINA MINKO ZA



Kreni Zdravo



BOŽIČNI KOLAČI I KEKSI



Stiglo je doba godine u kojem jednu od centralnih uloga zauzima priprema božićnih kolača i keksa.

Za vas sam pripremila 10 odabranih recepata koji će zadovoljiti najrazličitija nepca, od bogatih čokoladnih okusa, slatko-slanih kombinacija pa sve do mekih krema i baklava.

Želim Vam Sretnu Novu 2021. godinu

Mare



RECEPTI

1. Tahini keksi s đumbirom i limetom
2. Božićni razlomci
3. Baklava Cigare
4. Čupavci
5. Millefoglie
6. Linzeri
7. Pandoro
8. Borići
9. Prhki otisci
10. Keksi na mašinu

TAHINI KEKSI S DUMBIROM I LIMETOM





Sastojci

dostatni za 20-ak okruglih keksa

- 125 ml tahinija
- 1 žlica bijelog sezama
- 100 g paste ili sirupa od datulja
- 60 g zobenog brašna
- 50 g pšeničnog oštrog brašna
- 1/4 žličice praška za pecivo
- prstohvat soli

Za glazuru:

- 100 g bijele veganske čokolade
- naribana korica jedne limete
- naribani svježi đumbir (po želji)
- 3 žlice vrhnja za šlag
- šaka tostiranih sjeckanih lješnjaka

Priprema

1. Pomiješajte sve sastojke zatim tijesto raspodijelite na jednake kuglice koje spljoštite čašom na obloženom limu za pečenje.
2. Prije pečenja, prebacite kekse u hladnjak na oko 15 minuta.
3. Pecite kekse na 180 °C oko 6 do 8 minuta ili dok lagano ne posmeđe.
4. Odmah iz pećnice kolačići će biti vrlo mekani zato ih ostavite da se ohlade na limu za pečenje oko 10 minuta prije nego što ih prenesete na stalak za hlađenje.
5. Glazuru pripremite tako da otopite čokoladu s vrhnjem za šlag, unutra naribajte koricu limete i svježi đumbir. Ispečene kekse umačemo s obje strane i uvaljamo u sjeckane lješnjake.

*Tahini kolačići dobro se čuvaju na hladnom suhom mjestu u zatvorenom spremniku i do tjedan dana.

BOŽIČNI RAZLOMCI
(CHRISTMAS CRACKS)





Sastojci

dostatni za kalup
dimenzija 25 x 35 cm

- 300 g tamne čokolade
- 220 g veganskog maslaca/margarina
- 220 g muscovado ili demerara šećera
- slani krekeri (dovoljno za prekriti površinu kalupa)
- posip po želji (slani štapići, ekspanzirane žitarice, orašidi, suho voće, mljevena pistacija...)

Priprema

1. Posložiti kekere po cijeloj površini obloženog lima za pečenje.
2. Na laganoj vatri rastopiti šećer s veganskim maslacem ili margarinom.
3. Pećnicu prethodno zagrijte na 180 celzijevih stupnjeva, a dobivenu karamel mješavinu prelijte preko krekerica te stavite u pećnicu na 5 minuta.
4. Za to vrijeme nasjeckajte čokoladu na sitno pa ju posipajte ravnomjerno po još toplim krekerima odmah po izlasku iz pećnice. Kada se od vrućine čokolada samo rastopi, ravnomjerno ju razmažite te posipajte posipom po želji.
5. Kad se dobro ohladi režite ili razlomite na komade željene veličine.

BAKLAVA CIĞARE



Sastojci

dostatni za kalup
dimenzija 25 x 35 cm

- 10 listova kora za savijače,
- maslinovo ulje za premaz
- šaka sjeckanih pistacija
- naribana kora limete

Nadjev:

- 200 g oraha
- 100 g badema
- 50 g indijskih oraščića
- 100 g datulja bez koštica
- 3 žlice šećera kokosovog cvijeta
- 150 ml ocijeđenog soka od naranče
- 1 limeta (ocijeđeni sok)
- ½ žlice cimeta
- ½ žličice kardamoma
- ½ žličice soli

Sirup za preljev

- 400 ocijeđenog soka od naranče
- 3 žlice „meda“ od maslačka ili agavinog sirupa.



Priprema

1. Pripremite nadjev za baklave tako da sve navedene sastojke pomiješate i usitnite u procesoru za hranu do srednje zrnate teksture. Nije cilj dobiti fino izblendanu pastu. Po želji ili u nedostatku procesora, orahe, bademe, datulje i indijske oraščice možete i nožem nasjeckati na sitno.
2. Za sirup je potrebno promiješati maslačkov „med“ sa sokom od naranče te zagrijavanjem reducirati dobivenu količinu za pola. Potrebna količina iznosi oko 250 ml sirupa.
3. Izmjerite i po potrebi odrežite kore tako da im širina bude u skladu s limom za pečenje. U redu je ostaviti po 1 cm viška sa svake strane.
4. Svaki list kore premažite najprije lagano maslinovim uljem te pri dnu od 2 žlice nadjeva formirajte valjkasti oblik, kao dugačka cigara. Preklopite zatim prema unutra taj višak kore s lijeve i desne strane te zarolajte do kraja. Dobivenu rolicu premjestiti u obloženi lim za pečenje.
5. Ponovite postupak dok ne potrošite sve kore, a zatim prerežite točno po polovici od vrha do dna tako da u konačnici imate formirane dvije kolone rolica.
6. Pecite na 180°C dok baklave ne poprime zlatno-smeđuboju.
7. Po vađenju iz pećnice prelijte sirupom te posipajte sitno sjeckanim pistacijama te naribanom koricom limete.



ČURANCI



Sastojci

dostatni za kalup
dimenzija 25 x 35 cm

Za biskvit:

- 250 g pšeničnog glatkog brašna
- 10 g praška za pecivo
- 100 g svježeg čvrstog tofua
- 150 ml veganskog jogurta (u receptu korišten sojin)
- 150 g šećera
- 100 ml ulja (u receptu je korišteno pola suncokretovog/pola maslinovog)
- po potrebi (ovisi o gustoći jogurta) dodati malo vode

Za glazuru:

- 200 g čokolade
- 100 g veganskog maslaca/margarina
- 250 ml biljnog mlijeka
- 3 žlice šećera kokosovog cvijeta
- 200 g kokos mrvica

Priprema

1. Zamijesite biskvit tako da izblendate tofu, jogurt, ulje i šećer, a u dobivenu kremu umiješajte prosijano brašno u koje ste prethodno umiješali prašak za pecivo. Dobivena smjesa će biti izrazito gusta, možete po želji dodati malo biljnog mlijeka ili vode, ali i ne morate.
2. Raspodijelite tu smjesu u kalup, po papiru za pečenje. Pecite na 180°C 35 do 40 minuta. Provjerite kada je biskvit gotov ubadanjem drvenog štapića.
3. Ohlađeni biskvit izrežite na kocke, a glazuru pripremite tako da otopite čokoladu zajedno sa šećerom, mlijekom i veganskim maslacom/margarinom.
4. Odrezane kocke umačite u glazuru, zatim uvaljajte u kokos mrvice.



MILLEFOGLIE





Sastojci

- 500 g veganskog lisnatog tijesta
- 2 žlice šećera kokosovog cvijeta

Za kremu

- 150 g kuhanog prosa
- 100 g veganskog maslaca ili margarina
- 20 g vanilin šećera ili par žličica vaniljinog ekstrakta/paste
 - sok 1 limuna
- 1 žlica muscovado šećera
- 5 žlica šećera
- 200 ml veganskog vrhnja za šlag

Za posip i dekoraciju

- kumkvat
- kivi
- borovnice
- listići badema

Priprema

1. Proso kuhajte na način da nakon što ga isperete, prvo kratko tostirate, lagano posolite te mu postepeno dodavate vodu, uz konstantno miješanje. Cilj je dobiti što kremastiji proso bez viška tekućine.
2. Tako kuhani proso onda blendate zajedno s veganskim maslacem ili margarinom, šećerom, sokom limuna i vanilijom. Šlag istucite pa kad se proso krema ohladila, umiksajte ga u nju.
3. Pećnicu ugrijte na 230°C, a razvaljano, vilicom probušeno i pošećereno lisnato položite na obrnutu stranu lima i odmah pri stavljanju u pećnicu smanjite temperaturu na 190°C. Pecite dok kore ne poprime zlatno smeđu boju.
4. Kad se kore ohlade odrežite ih na željenu dimenziju, slažite na 2 ili 3 kata, ovisno o želji, stavlajući kremu između. Po vrhu posložite voće i bademe, ili neki drugi posip.



LINZERI





Sastojci

Dostatni za otprilike 25 kolačića, no to će u konačnici ovisiti o veličini kalupa s kojim režete tijesto.

- 150 g pirovog brašna
- 50 g glatkog pšeničnog brašna
- 100 g bademovog brašna (ili fino samlje ti bademe)
- 150 g veganskog maslaca ili margarina
- 60 g šećera (od kojih je 30 g melasa nerafiniranog smeđeg šećera u kristalu te 30 g šećera u prahu)
- 1 paketić vanilin šećera
- 1 žličica praška za pecivo (oko 5 g)
- ½ žličice soli
- po želji malo cimeta i korice limuna

Za punjenje i dekoriranje:

- 2 žlice džema po želji (ja sam koristila brusnicu)
- šećer u prahu za posipanje.

*kod šećera je naveden mix melase i šećera u prahu, a idealno bi bilo da to dvoje kratko izblendate zajedno da se razbiju potencijalne grudice koje melasa obično ima, no slobodni ste koristiti i običan šećer ili neki po vašoj želji, a da nije tekući. No, melasa samom okusu ipak da jednu bogatiju aromu.

Priprema

1. U posudi dobro promiješajte sve suhe sastojke. Veganski maslac ili margarin ukomponirajte u suhe sastojke tako da ga narežete na tanke listiće ili još lakše će vam biti ako ga naribate na ribež.

2. Rukama dalje mrvite i spajate smjesu tako da trljate među dlanovima komadiće maslaca/margarina kroz suhe sastojke tako da se oni skroz usitne i onda krenite spajati sve u kompaktnu masu. Možda ovako opisno djeluje komplicirano, no vjerujte to je zaista česak posla. Kroz 5 do 8 minuta dobit ćete lijepo formirano tijesto koje onda oblikujete u loptu, pokrijte krpom ili plastičnom vrećicom i ostavite u hladnjaku barem 20 do 30 minuta.

Možete tijesto pripremiti i večer prije jer ono može stajati i dan/dva u hladnjaku bez problema.

3. Pećnicu zagrijte na 180°C, a tijesto nakon što je odležalo u hladnjaku pola sata izvaljajte na debljinu od cca. 5 mm. Bit će vam jednostavnije ako tijesto podijelite na pola pa radite jednu po jednu polovicu i ako ga valjate između dva lista papira za pečenje. Ništa se neće lijepiti i nećete trebati nikakvo dodatno brašno. Također, nemojte biti preblizu izvora toplina dok valjate i izrezujete kalupom da se tijesto previše ne ugrije.

4. Oblike izrezujete tako da vodite računa da imate jednak broj punih oblika i onih u koje ćete izrezati manjim kalupom otvor ili „oko“, a isto tako kod pečenja pecite ih odvojeno. Dakle najprije jedan pleh punih, pa pleh onih s otvorom, čisto jer ovisno o veličini otvora vrijeme pečenja nije isto pa da vam se ne dogodi da jedni budu pečeni, a drugi izgore.

5. Pečete na 180°C oko 10 do 14 minuta, vrijeme će varirati od veličine kolačića zato pratite stanje u pećnici za prvi put.

6. Jednom kad su pečeni i ohlađeni na rešetki, krenite u spajanje kolačića, a prvotno polovicu kolačića koja ima otvor posipajte šećerom u prahu. To radimo zato što ako bi šećer u prahu posipali nakon spajanja on bi pokrio i džem pa sam izgled ne bi bio toliko efektan, no ako vama to nije bitno radite kako vam više odgovara. Donju polovicu namažite džemom, a stavite više džema u sredini tako da „iskoči“ kroz otvor kad spojite obje polovice.

Napomena: zbog džema kolačići stajanjem postanu još mekši, čuvajte ih na hladnijem, ali ne vlažnom mjestu.



PANDORO





Priprema i sastojci

Za kalup od 1kg

Korak 1.

- 15 g svježeg kvasca
- 50 g manitoba brašna
- 1 žlica šećera
- 50 ml mlake vode

Sve promiješati, pokriti i ostaviti da se diže na toplom mjestu 1:30h.

Korak 2.

- 1 žlica pirea od batata
- 5 g svježeg kvasca
- 200 g manitoba brašna
- 30 g šećera
- 80 ml sojinog mlijeka
- 30 g veganskog maslaca ili margarina

U mješavinu iz prvog koraka dodati sve sastojke iz drugog koraka, dobro promiješati i ostaviti na toplom, pokriveno, da se diže 2h.

Korak 3.

- 200 g manitoba brašna
- 130 g šećera
- 110 ml sojinog mlijeka
- 30 g veganskog maslaca ili margarina
- 20 g vanilin šećera ili par žličica ekstrakta vanilije

Mješavini iz 2. koraka dodati postepeno sve sastojke (veganski maslac/margarin zadnji), te umijesiti glatko tijesto. Ostaviti na toplom oko 2:30h da se diže.

Korak 4.

· 160 g veganskog maslaca ili margarina

1. Tijesto razvaljati u kvadrat te po njemu razmazati sav veganski maslac/margarin. Preklopiti sve strane kao da zatvaramo kovertu i pritom pripaziti da maslac/margarin nikud ne iscuri.
2. Lagano proći valjkom preko tijesta i presložiti tijesto u duguljasti pravokutnik. Prekriti prozirnom folijom te ostaviti u hladnjaku 30 minuta.
3. Postupak preslagivanja i valjanja tijesta ponoviti još dva, dakle sveukupno tri, puta. Na taj način se veganski maslac/ margarin ukomponira u tijesto.
4. Formirati kuglu i prebaciti ju u margarinom premazani kalup za pandoro. Ostaviti na toplom da se diže preko noći ili dok skroz ne naraste preko rubova kalupa. Peći 15 minuta na 170°C, zatim još dvadesetak na 160°C.
5. Izvaditi iz kalupa tek kad se ohladi, rezati i servirati uz šećer u prahu.





BORIĆI



Sastojci

dostatni za kalup
dimenzija 25 x 35 cm

Za biskvit:

- 200 g mljevenog rogača
- 150 g pšeničnog glatkog brašna
- 3 jabuke
- 80 g šećera
- 50 ml ulja (može suncokretovo, može i kokosovo)
- 20 g kaka
- 25 g chia sjemenki
- 450 ml zobenog mlijeka
- 1 prašak za pecivo
- $\frac{1}{4}$ žličice sode bikarbone
- $\frac{1}{2}$ žličice soli
- 1 žličica jabučnog octa ili soka od limuna.

Za glazuru:

- 200 g tamne čokolade
- 2 žlice veganskog vrhnja za šlag
- 10 g margarina ili veganskog maslaca
- +
- posip po želji
(razne sjemenke, ekspandirane žitarice, suho voće i orašidi)

Napomene:

uvijek kad radite recept u kojem imate sodu bikarbonu i neku kiselinu poput jabučnog octa ili limuna, bitno je znati da se spajanjem ta dva sastojka soda odmah aktivira i tada treba što prije kolač staviti da se peče, u suprotnom njezino djelovanje prestane i niste postigli ono zbog čega se ona uopće i nalazi u receptu. Najčešće upravo iz tog razloga suhe i mokre sastojke miješamo odvojeno i spajamo u zadnji tren.

Priprema

1. Od ukupne količine mlijeka uzmite 200 ml i namočite chia sjemenke dvadesetak minuta, a za to vrijeme ogulite i naribajte jabuke te posipajte po njima šećer.
2. Promiješajte suhe sastojke; mljeveni rogač, brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.
3. U drugoj posudi promiješajte ulje, mlijeko i jabučni ocat te dodajte u to namočene chia sjemenke i dobro promiješajte.
4. Spojite suhe i mokre sastojke, brzo ručno izmiješajte da se smjesa dobro sjedini, dodajte naribane jabuke, promiješajte i ulijte u lim za pečenje kojeg ste prethodno obložili papirom za pečenje.
5. Pecite u prethodno ugrijanoj pećnici na 200°C, 25 do 30 minuta. Ovisno o pećnici. Biskvit mora biti sočan, ali i dobro pečen.
6. Čokoladu, vrhnje i margarin zajedno rastopite i prelijte po još toplom biskvitu te posipajte posipom po želji.
7. Dobro ohlađen kolač izrežite u obliku borića, te nataknite na drvene štapiće.





PRHKLOTISCI
(THUMB PRINTS)



Sastojci

- 250 g oštrog brašna
- 100 g šećera (70 g muscovado, 30 g bijeli rafinirani)
- žlica mljevenog lana
- 150g mljevenih oraha
- 200 g veganskog maslaca /margarina
- 1 vrećica vanilin šećera (12 g)
- 50 ml sojinog mlijeka
- prstohvat soli

Za punjenje i dekoraciju

- 50 g tamne čokolade
- 2 žlice veganskog vrhnja za šlag
- 1 žlica kikiriki maslaca
- 30 g mljevenih oraha



Priprema

1. Orahe, brašno, šećer i vanilin šećer dobro pomiješati, a veganski maslac ili margarin koji je stajao barem sat vremena na sobnoj temperaturi izrezati na tanke listiće i dodati suhoj mješavini.
2. U sve uliti mlijeko, pa dobro rukama izgnječiti 5-8 minuta da se svi sastojci sjedine. Od smjese formirati loptu, zamotati prozирnom folijom te ostaviti u hladnjaku minimalno dva sata.
3. Od tijesta formirati duguljaste valjke debljine prsta, kao za njoke. Rezati na jednake komadiće te od svakog formirati lopticu i po želji uvaljati u mljevene orahe.
4. Pri polaganju na lim za pečenje u svaku lopticu utisnuti palcem udubinu tako da se iz kuglice formira okrugli plosnati keksić s udubinom u sredini.
5. Peći na 180°C 10-13 minuta. Kada su pečeni udubine punite po želji, primjerice čokoladom rastopljenom s vrhnjem, ili blago ugrijanim kikiriki maslacem, a odlično pašu i džemovi.



KEKSI NA
MAŠINU



Sastojci

- 150 g kokosovog brašna
- 70 g bademovog brašna
- 70 g kokosovog ulja
- 100 g kuhanog prosa
- 200 g datulja bez koštica
- 75 g šećera kokosovog cvijeta
- 100 g pšeničnog brašna
- 100 ml biljnog mlijeka
- ½ žličice praška za pecivo
- prstohvat soli

Priprema

1. Proso kuhajte kao u receptu za millefoglie, zatim u njega dodajte kokosovo ulje, datulje, šećer, biljno mlijeko i prstohvat soli. Sve skupa blendajte dok ne dobijete glatku kremu.
2. Dodajte sve preostale suhe sastojke u kremu, formirajte tijesto i njime puniti mašinu za kekse ili u nedostatku iste, može vam poslužiti vrećica za dekoriranje torti.
3. Pecite na 170°C, 10 - 15 minuta.



Fotografije i recepti: Marina Minko
Prijelom: Matea Sedlaček

više Marininih recepata potražite na
 na njenom instagramu @by.night.mare
 i facebooku Tastes of Stolen Fruit