

Ukusi praznika



*Mali kuvar
za velike
trenutke*



ŠKORPION
ONLINE SHOP

Ceeeee Praznični kuglof s komadićima čokolade



Praznici imaju svoj miris...

Miris toplog kuglofa, putera, vanile i trenutaka koji se dijele polako, bez žurbe.

Ovaj praznični kuglof je mekan, bogat i savršen za porodični sto – onaj kolač koji se reže uz osmijeh i još jednu šolju kafe ili čaja. Obogatili smo ga komadićima čokolade, rumom i suvih kajsijama, a tajni sastojak čini ga sočnim i mekim.

Jednostavan za pripremu, a uvijek poseban, idealan za zimska jutra i duga popodneva kada se traži još jedan zalogaj. Posut šećerom u prahu i pun praznične topline, baš onakav kakav praznici trebaju biti.

Sastojci:

- 375g glatkog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 125g **Dukat maslaca**
- 150g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 60ml ulja
- 2 jaja
- 1 kašika ruma
- 250g **Brzo&Fino kiselog vrhnja, 12%mm**
- 40ml **Dukat mlijeka**
- 100g tamne čokolade, nasjeckane
- 30g suvih kajsija, nasjeckanih

Priprema:

U jednoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo i so. U drugoj posudi mikserom umutite maslac dok ne postane kremast, dodajte šećer i vanilin šećer pa nastavite mutiti dok se sastojci ne povežu. Sipajte ulje neprestano miješajući pa ubacite jedno po jedno jaje i rum. Dodajte i Brzo&Fini kiselo vrhnje i mutite dok se ne sjedini. Kada se svi sastojci povežu, dodajte polovinu brašna i smanjite brzinu na mikseru. Dodajte mlijeko i drugu polovinu brašna. Na kraju ručno umiješajte komadiće čokolade i suve kajsije.

Kalup za kuglof (cca 22 cm) malo nauljite i posipajte brašnom pa izlijte pripremljenu smjesu. Pecite u rerni zagrijanoj na 180 stepeni, 60 minuta ili dok ne položi test čačkalicom. Pečeni kuglof izvadite iz rerne, ostavite u kalupu desetak minuta, nakon toga ga izvadite i preokrenite na rešetku za hlađenje i ostavite da se potpuno ohladi.





GingerBread

Kolač s ukusom medenjaka

Kad kuća zamiriše na dumbir, cimet i karanfilić – znaš da su praznici blizu. Ova gingerbread vekna je jedan od onih kolača koji se prave polako i s guštom.

Dok se peče, kuća se ispuní mirisima dumbira, cimenta i ostalih toplih začina koji odmah stvaraju prazničnu atmosferu. Tekstura je mekana i sočna, savršena za rezanje na debele kriške i uživanje uz šolju kafe, čaja ili toplog mlijeka. Zahvaljujući mirisnim začinima može biti zvijezda prazničnog stola. Za potpuni užitak premažali smo ga kremastom glazurom.

Blaga slatkoča, bogat ukus začina i kremasti topping čine je idealnom i kao desert, ali i kao slatki doručak tokom prazničnih dana. Još je ljepša sjutradan, kada se ukusi dodatno prožmu i postane još sočnija.

Zvijezda ovog recepta je Brzo & Fino domaće kiselo vrhnje za svježi sir!

Punog ukusa Brzo & Fino domaće kiselo vrhnje za svježi sir svoju bogatu i kremastu konzistenciju duguje tradicionalnom načinu pripremanja u kojem je miješanje vrhnja ključno za njegov prepoznatljiv bogati i blago kisjeklast ukus.

Idealno je za pripreme različitih umaka i "dipova" a savršeni dodatak varivima i pečenim jelima.



Sastojci:

- ◆ 300g glatkog brašna
- ◆ 2 kašičice praška za pecivo
- ◆ Prostohvat soli
- ◆ 1 kašika cimeta u prahu
- ◆ 1/2 kašičica kardamoma u prahu
- ◆ 1 kašičica đumbira u prahu
- ◆ Prstohvat bibera
- ◆ 3 jaja
- ◆ 200g smedeg šećera
- ◆ 2 kašike meda
- ◆ 180ml ulja
- ◆ 200g Brzo & Fino kiselog vrhnja za svježi sir

Za glazuru:

- ◆ 250g Brzo & Fino Domaće kiselo vrhnje za svježi sir
- ◆ 200g Brzo & Fino vrhnja za šlag
- ◆ 2 kašike šećera u prahu
- ◆ 1 kašičica ekstrakta vanile

Za dekoraciju:

- ◆ Po želji sjeckani orasi

Priprema:

U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, so, cimet, đumbir, kardamom i malo bibera.

U drugoj zdjeli pomiješajte jaja, smedi šećer i med pa mutite dok se ne zapjeni i udvostruči volumen. Zatim u tankom mlazu dodajte ulje neprestano muteći. Kad ste dodali ulje, naizmjeno u smjesu umiješajte brašno i kiselo vrhnje pa dobro sve izmutite mikserom nakon svakog dodavanja. Mutite dok se sastojci ne povežu u homogenu smjesu.

Pravougaoni pleh obložite papirom za pečenje pa u njega prebacite smjesu. Pecite u rerni zagrijanoj na 180 stepeni oko 60 minuta ili dok ne položi test čačkalicom. Pečeni kolač izvadite iz rerne i prebacite na rešetku da se ohladi.

Za glazuru:

U zdjeli pomiješajte Brzo & Fino Domaće kiselo vrhnje za svježi sir, vrhnje za šlag, šećer u prahu i ekstrakt vanile. Izradite sve mikserom dok ne dobijete gusti fil. Ovom filom premažite ohlađeni hljeb. Po želji posipajte sjeckanim orasima i poslužite.



Praznici su vrijeme za veselje i porodična okupljanja oko stola. Donosimo recept za ukusnu poslasticu koja će vašu prazničnu trpezu učiniti još svećanijom.

Nadjevi mogu biti različiti jer je ovo dizano tijesto odlična je osnova za razne delicije poput cimet rolica, klasične makovnjače ili ostalih poslastica koje vam padnu na pamet. S obzirom na vrijeme godine, božićni vijenac nametnuo se kao logičan izbor. Ovaj recep za vas je pripremila Andrea Cukrov, vjenac je nadjenula ukusnim Dida Boža ekološkim džemom od jagoda uz dodatak listića badema. Kombinacija pun pogodak!

Sastojci:

Za tijesto:

- 500g glatkog brašna
- 1 kesica instant suvog kvasca
- 50g šećera
- ½ kašičice soli
- ½ kašičice ekstrakta vanile
- ribana korica jedne narandže
- 1 kašika praška za pecivo
- 130ml mlijeka
- 150g tekućeg jogurta
- 3 žumanca

Za nadjev:

- 100g Dida Boža džema od jagoda
- 100g badema, mljevenih
- 50g suvih brusnica ili grožđica

Za premazivanje:

- 100g šećera
- 100ml vode
- 2 kašike narandžinog soka
- 1 kašičica ekstrakta vanile

Za posipanje:

- listići badema



Božićni vijenac

Preprena:

Za tijesto:

U zdjeli pomiješajte brašno, kvasac, šećer, so i prašak za pecivo. U sredini brašna napravite udubljenje pa u nju ulijte mlijeko, jogurt i žumance. Pomoću miksera umijesite glatko i mekano tijesto. Mijesiti ga dosta dugo dok ne postane glatko i više se ne lijepi za stranice posude. Tijesto naravno, možete umijesiti i ručno, što je dugotrajniji postupak. Umiješeno tijesto oblikujte u kuglu, prekrijte ga kuhinjskom krpom i ostavite ga na toploj da se udvostruči. Podignuto tijesto prebacite na radnu ploču koju ste lagano pobrašnili i podijelite ga na dva jednakata dijela. Svaki komad tanko razvaljajte u pravougaonik približnih dimenzija 45 x 35cm.

Za nadjev:

Razvaljane komade tijesta premažite Dida Boža džemom od jagoda, posipajte ih mljevenim bademima i brusnicama. Zarolajte svaki komad u čvrstu rolat. Oštrom nožem prerežite svaki rolat na pola po dužini pa po dva komada isprepletite u pletenicu, ostavljajući prerezani dio s nadjevom s gornje strane. Dobićete dvije pletenice. Pažljivo ih prebacite na papir za pečenje i spojite ih u vjenac. Prekrijte vjenac krpom i ponovno ostavite da se podiže, oko pola sata. Rernu zagrijte na 180 stepeni. Vjenac posipajte listićima badema i pecite ih oko 30 minuta ili dok se lijepo ne zarumeni. Pečeno izvadite iz rerne, ostavite ih da se malo ohlade.

Za premazivanje:

U lončiću pomiješajte šećer, vodu, narandžin sok i vaniliju. Sve kuvajte na jakoj vatri dok ne prokuva, a zatim smanjite vatrnu i kuvajte još 2-3 minuta dok se ne pretvoriti u sirup. Ovim sirupom premažite još topao vjenac.



Čokoladne mini pavlove s ukusom medenjaka



Sastojci:

Za kore:

- 6 bjelanaca sobne temperature •
- 250g šećera •
- 1 kašičica bijelog sirčeta •
- 1 kašičica ekstrakta vanilije •
- 1 kašičica skrobnog brašna •
- 1 kašičica cimeta •
- 1/2 kašičice đumbira u prahu •
- 1/4 kašičice kardamoma u prahu •
- 3 kašičice kakaa u prahu •

Za kremu:

- 500g Brzo & Fino vrhnja za šlag •
- 3 - 4 kašike šećera u prahu •
- 1 kašike ruma •
- 1 kašičica cimeta •
- 1/2 kašičie đumbira u prahu •

Za ukrašavanje:

- Po želji keksi s đumbirom •
- Po želji zrna nara •
- Po želji sjeckani orasi •
- Po želji cimet za posipanje •



Pavlovu možete pronaći u bezbroj kombinacija i varijanti, a mi smo se odlučili napraviti više njih manjih pa ih obuci u praznično ruho i začiniti slasnim začinima ukusa medenjaka.

Priprema:

Za kore:

Zagrijte rernu na 140 stepeni, a lim za pečenje obložite papirom za pečenje.

Bjelanca miješajte mikserom dok ne postanu pjenasti, a onda postupno dodajte šećer i miksajte dok smjesa ne postane čvrsta, glatka i sjajna.

Koristeći kutlaču ili špatulu polako umiješajte sirće i ekstrakt vanilije, a zatim dodajte skrobno brašno, sve začine i kakao pa sve lagano umiješajte u smjesu.

Smjesu rasporedite u 6 hrpica na pripremljeni papir za pečenje pa ih kašikom poravnajte u diskove.

Pecite ih u rerni oko 35 minuta ili dok spoljni dio ne postane potpuno suv.

Isključite rernu, ali pavlove ostavite u njoj (uz prtvorenva vrata) dok se potpuno ne ohlade.

Za kremu:

U zdjeli miksera izmiješajte Brzo & Fino vrhnje za šlag, šećer u prahu, rum i začine. Sve dobro izradite mikserom u čvrstu kremu.

Za ukrašavanje:

Prije posluživanja svaku koru nafiljite pripremljenom kremom. Na svaku pavlovu stavite po želji po jedan keks, posipajte ih cimetom, zrnima nara i sjeckanim orasima te odmah poslužite.



ZAPEČENI HRSKAVI HLJEB

PUNJEN SIROM KOJI SE TOPI

Ovo je jedan od najpopularnijih recepata na našem blogu.

Kada jednom probate ovaj punjeni hljeb i osjetite hrskavu fantaziju ukusa i aroma, vrlo brzo će postati jedno od omiljenih jela svih ukućana za brzi doručak ili večeru, ali i kao odlično predjelo za vaše goste. Što je najbolje, za njegovu pripremu možete koristiti i stari hljeb. Priprema je vrlo jednostavna a uživanje je zagarantovano.

Sastojci:

- 1 hljeb po izboru
- 100g otopljenog Président maslaca
- 1 izgnječeni čen bijelog luka
- prstohvat soli
- 2-3 kašikice sjeckanog peršuna
- 200-300g Président camemberta, gauđe (ili kombinacija oba sira), narezanog na kockice.



Priprema:

Zagrijte rernu na 180 stepeni.

Gornji dio hljeba narežite na kockice kao na fotografiji.

Pomiješajte maslac sa lukom i peršunom. U "džepove" ulijte malo maslaca sa začinima pa utisnite kockice sira. Ostatak maslaca prelijte po hljebu. Zamotajte u foliju i pecite 15 minuta, dok se sir ne otopi, pa izvadite iz folije i pecite još 3-5 minuta.

Ovaj hljeb se jede tako što rukama odvajate kockice hljeba, pa je idealan za večernja druženja, kao zakuska uz čašu vina.

Torta od ricotte i kestena



Sezona kestena je počela pa ih treba iskoristiti u omiljenim kolačima i poslasticama. U ovoj ukusnoj torti s ricotta sirom i kestenom nema brašna i upravo zbog toga je nevjerljivo sočna. Postala je naš jesenji favorit.

Ceeeee

Preparacija:

Električnim mikserom miješajte žumance sa 100g šećera dok ne postanu svijetli, gusti i pjenasti. Dodajte kesten-pire i Galbani ricotta sir pa još jednom sve dobro izmiješajte. Na kraju ručno umiješajte maslinovo ulje, rum, vanilu i mljevene bademe.

U drugoj posudi miješajte bjelance, 20g šećera i prstohvat soli dok ne dobijete čvrsti šlag. Nježno umiješajte u smjesu od žumanaca i kestena pa prebacite u kalup za tortu promjera 20cm koji ste obložili papirom za pečenje.

Pecite u rerni zagrijanoj na 180 stepeni 50 – 60 minuta ili dok ne položi test čačkalicom. Pečenu tortu izvadite iz rerne i ostavite je da se potpuno ohladi.

Za nadjev električnim mikserom miješajte Brzo & Fino vrhnje za šlag i šećer u prahu.

Ukoliko želite da napravite domaći kesten pire evo i recept.

Skuvajte 500g kestena u vodi i ogulite ih. Najbolje se gule dok su još vrući, držite ih poklopljene u loncu da što duže ostanu topli. Usitnite oguljene kestene u pire. Nalijte 200ml mlijeka, dodajte pola vanilin šećera i 10g bijelog šećera i 5ml ruma pa kuvajte dok kesten ne upiju mlijeko i dok se sve ne sjedini miješajući. Ako vam se čini da je smjesa pregusta dodajte još mlijeka, a ako je prerijetka kuvajte malo duže. Kada kesteni upiju mlijeko i napravi se gusta smjesa, provucite je kroz mašinicu za meso ili izgrijte kroz gustu cijediljku da biste dobili rezance zatim miješajte dok se ne sjedini u smjesu.



Sastojci:

Za biskvit:

- 3 žumanca •
- 100g šećera •
- 200g nezaslađenog kesten-pirea •

100g Galbani ricotta sira •

2 kašike maslinovog ulja •

1 kašika ruma •

1 kašika ekstrakta vanile •

150g mljevenih badema •

3 bjelanca •

20g šećera •

Prstohvat soli •

Za nadjev:

200g Brzo & Fino vrhnja za šlag •

1 žlica šećera u prahu •

120g nezaslađenog kesten-pirea •



Praznični medenjaci



Miris meda i cimeta je znak da su praznici stigli.

Ovi medenjaci u obliku jelke donose na sto sve ono što volimo u ovom periodu – topinu doma, uspomene na djetinjstvo i male trenutke koji se pamte. Hrskavi ili mekši, ukrašeni s ljubavlju, savršeni su uz čaj, kafu ili kao slatki dar nekome posebnom.

Uz malo strpljenja, mrvu kreativnosti i šaku ljubavi, nastaje desert koji okuplja ljude oko stola i pretvara običan dan u praznični trenutak. Jedni ih vole hrskave, drugi mekše – ali svi se slažemo u jednom: praznici jednostavno ne počinju dok kuća ne zamiriše na medenjake.



Sastojci:

Za tijesto:

350g brašna ♦

120g Dukat maslaca (omekšanog) ♦

100g šećera ♦

120g meda ♦

1 jaje ♦

1 kašičica praška za pecivo ♦

1 kašičica cimeta ♦

1/2 kašičice dumbira u prahu (opciono) ♦

prstohvat soli ♦

1 kašičica vanil šećera ♦

(ili pola kašičice ekstrakta vanile)

Za glazuru (royal icing):

1 bjelance ♦

150–200g šećera u prahu (prosijanog) ♦

par kapi limunovog soka ♦

Priprema:

Priprema tijesta:



Umutite maslac i šećer dok ne postanu kremasti. Dodajte jaje, med i vanilu – kratko promiješajte. U drugoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, so, cimet i đumbir. Suve sastojke postepeno dodajte u maslac–med smjesu i mijesite dok ne dobijete glatko tijesto. Oblikujte kuglu, umotajte u foliju i ostavite u frižideru 1 sat (lakše se razvlači).

Oblikovanje i pečenje:

Tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi na oko 5 mm debljine. Kalupom izrežite oblike jelke. Poredajte na pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u zagrijanoj rerni 8–10 min na 175°C, dok ivice jedva porumene. Ostavite da se potpuno ohlade (da glazura lijepo prione).

Glazura i dekoracija:

Umutite bjelance, pa postepeno dodajte šećer u prahu i limun. Glazura treba biti gušća, da može da se crta (ako je rijetka – dodajte šećer; ako je pregusta – kap vode). Prebacite u kesu za dekoraciju ili u kesicu sa vrlo malim otvorom. Dekorište linijama i tačkicama da dobijete izgled kao na slici.



Savjet: Medenjaci su najukusniji dan–dva nakon pečenja, kada malo omešaju u kutiji.

Čuvanje



U metalnoj ili hermetičkoj kutiji traju 7–10 dana.

Možete ih i zamrznuti bez glazure.

Po želji možete koristiti modle raznih oblika.



Ideja:

Koristite ih kao savršen ukras za tortu!

Slani rolat

Šarena trpeza je prva asocijacija na slavska i praznična okupljanja, na hranu koja se poslužuje u nekoliko sledova, uz razgovore i razmenu recepata. E ovo je baš jedan od tih recepata koji se prosleđuju najdražima i unose boju na tvoj sto.

Sastojci:

- 9 jaja •
- 12 kašika brašna •
- 1 prašak za pecivo •
- 300g spanaća •
- 3 kašike ajvara •
- 2 male kašičice soli •
- 400ml jogurta •
- 200g feta sira •
- 100g kisele pavlake •
- 100g Dijamant majoneza •
- nekoliko kiselih krastavaca •
- kulen •
- (šunka, pečenica, pršuta po želji)



Priprema:

Umuti bjelanca dok ne postanu pjenasta i ostavi ih sa strane.

U drugoj činiji umutiti žumanca sa solju i jogurtom, pa dodaj brašno i prašak za pecivo. Lagano sjedini sa bjelancima i podijeli smjesu na dva dijela.

U jedan dodaj spanać, u drugi ajvar. U već zagrijanoj rerni, obije kore ispeci 15 minuta na 200°C, zatim je okreni, urolaj dok je još topla i ostavi da se ohladi.

Dok se rolati hlađe, napravi fil od feta sira, pavlake, Dijamant majoneza, sjeckanih krastavaca i kulena.

Kada se kore ohlade, premaži ih filom, dodaj šunku, pečenicu ili pršutu po želji, urolaj i ostavi u frižider da se skroz ohladi.



Jelka sa camembert sirom



Mekane, aromatične kuglice hljeba složene u oblik novogodišnje jelke, pečene sa maslacem, bijelim lukom i svježim ruzmarinom – a u sredini rastopljeni camembert savršen za umakanje.

Neodoljivo jednostavno, toplo i savršeno za praznični sto!



Sastojci:

Za tijesto:

- 500g bijelog brašna
- 7g suvog kvasca (1 kesica)
- 1 kašika šećera
- 1 kašičica soli
- 300ml mlake vode ili mlijeka
- 50ml maslinovog ulja

Za premaz i posip:

- 3 kašike otopljenog maslaca
- 2-3 čena bijelog luka, sitno sjeckana ili zgnjećena
- 1 kašičica italijanskih začina
- ili suvog origana + timijana
- malo krupne soli ili cvijet soli
- par grančica svježeg ruzmarina
- nekoliko zrna roze bibera (opcionalno, za dekor)

Sir:

- 1 President camembert
- malo meda ili maslinovog ulja za preliti preko sira
- prstohvat začina po želji (ruzmarin, timijan, biber)

Priprema:

Priprema tijesta:

U veću zdjelu sipaj mlaku vodu/mlijeko, dodaj šećer i kvasac. Ostaviti 5-10 min da se zapjeni. Dodaj brašno, so i maslinovo ulje pa umijesi glatko tijesto (ručno ili mikserom). Pokrij i ostavi da se diže 1 sat, dok se ne udvostruči.

Oblikovanje vjenca:

Dignuto tijesto podijeli na 25-30 malih kuglica (veličine oraha). Na pleh sa papirom za pečenje složi kuglice u krug, ostavljajući u sredini dovoljno mjesta za camembert. Stavi zatim camembert u sredinu kruga (u originalnoj kutiji ili umotan u papir za pečenje). Prekrij krpom i ostavi još 20-30 min da odmori.

Premaz i pečenje:

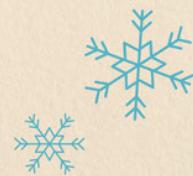
Pomiješaj otopljeni maslac, bijeli luk i začine. Premaži kuglice tijesta i pospi ruzmarinom i malo krupne soli. Peći u zagrijanoj rerni na 190°C – 25 do 30 min, dok kuglice ne porumene, a sir se otopi. Camembertu napravi rombične rezove na kori, prelij medom ili kap maslinovog ulja i malo začina, pa vrati u rernu 5 minuta ako želiš dodatno istopljen efekt.

Po želji pospi zrnima roze bibera za božićni izgled.

Kako servirati:

Uzimajte toplu kuglicu hljeba i umačite direktno u rastopljeni camembert.

Savršeno kao predjelo, za druženje ili prazničnu trpezu!



Savjeti

Možeš dodati naribani sir u tijesto za bogatiji ukus.

Umjesto camemberta možeš koristiti brie ili pečenu fetu.

Dio maslaca možeš zamijeniti pestom ili maslinovim uljem sa začinskim biljem.

Cee  ee

Za više recepata i ideja
posjetite naš  food blog!



**ŠKORPION
ONLINE SHOP**



1300+
proizvoda



renomiranih
evropskih
brendova



Besplatna
dostava

skorpionshop.me