

najpoznatije svjetske slastice

6 DESTINACIJA / 6 RECEPTA / 6 SLATKIH IZNENAĐENJA



MATEJKA BUČA

WWW.LIKECHOCOLATE.NET



sadržaj

- 4... UVOD
- 6... SACHER TORTA
- 11... CANNOLI SICILIANI
- 14... PASTÉIS DE NATA
- 19... NEW YORK CHEESECAKE
- 22... LAMINGTONS
- 27... TARTE TATIN
- 31... HVALA

COPYRIGHT MATEJKA BUČA
LJETO 2020,
WWW.LIKECHOCOLATE.NET
WWW.KOOHINJA.HR

uvod

ODUVIJEK GOVORIM DA U ŽIVOTU NISAM DOVOLJNO PUTOVALA I DUBOKO VJERUJEM U TO DA PUTOVANJA OBOGAĆUJU ŽIVOT, SRCE I GLAVU. MNOGE SU JOŠ DESTINACIJE KOJE ŽELIM POSJETITI - A NA TIM DESTINACIJAMA MNOGI SU I OKUSI KOJE ŽELIM ISPROBATI.

KAKO TRENUTNO NE MOGU MNOGO DALJE OD SVOJE KUHINJE, ODLUČILA SAM SVJETSKE SLASTICE DONIJETI U SVOJ DOM, A ONDA I U VAŠE DOMOVE. ZAJEDNO S PODRAVKOM, IZ TJEDNA U TJEDAN OVOG SMO LJETA PUTOVALI U VIŠE I MANJE EGZOTIČNE ZEMLJE KOJE SVE IMAJU JEDNU ZAJEDNIČKU CRTU - SLASTICU KOJU POZNAJU I OBOŽAVAJU MNOGI.

ODABIR DESTINACIJA I SLASTICA NIJE BIO LAK, ALI JE BIO SLADAK. PRESRETNAM SAM KAKO STE PRIHVATILI OVU IDEJU I ISPROBALI NEKE NEPOZNATE OKUSE I JELA O KOJIMA SMO DOSADA SAMO ČITALI. KAO MALU ZAHVALU ZA VAŠE POVJERENJE, SLOŽILA SAM I OVAJ PDF KOJI OBUHVAĆA SVE RECEPTE KOJE SMO ISPROBALI. NADAM SE DA ĆE VAM BITI KORISTAN!

ZA SVAKI JE RECEPT SNIMLJEN I VIDEO S UPUTAMA ZA PRIPREMU, A CIJELI SPECIJAL SA SVIM VIDEIMA MOŽETE VIDJETI [OVDJE](#).



AUSTRIJA

sacher torta

TORTA JE OSMIŠLJENA JOŠ 1832. GODINE U BEČU.

NJEZIN AUTOR JE TADA 16-GODIŠNJI AUSTRIJSKI PEKAR FRANZ SACHER KOJI JE DOBIO ZADATAK OSMISLITI DESERT ZA VAŽNU VEČERU NA DVORU KNEZA KLEMENSA WENZEL VON METTERNICHA. TORTA GA JE TOLIKO ODUŠEVILA DA JE POSTALA 'DOSTOJNA' POSLUŽIVANJA NA DVORU, IAKO NIJE ODMAH POSTIGLA REPUTACIJU KAKVU IMA DANAS.

FRANZOV NAJSTARIJI SIN EDUARD JE PAK TORTU USAVRŠIO TE JE POSLUŽIVAO U SVJETSKI POZNATOM HOTELU SACHER KOJI JE OTVORIO 1876. GODINE. ORIGINALNI RECEPT ZA TORTU JE NARAVNO TAJAN, TE OVAJ DESERT U ORIGINALU MOŽETE POJESTI SAMO U HOTELU SACHER U BEČU, A OZNAČEN JE TIPIČNIM ČOKOLADNIM PEČATOM. U ORIGINALNOM RECEPTU IMA UKUPNO 34 KORAKA KOJI SE RADE RUČNO, TOČNO ONAKO KAKO JE RAĐENO U PROŠLOSTI.

SVAKE GODINE, HOTEL SACHER PRODA OKO 360.000 SACHER TORTI (NA NEKE DANE ČAK I 3000 TORTI DNEVNO), A TAJNA LEŽI U POSEBNOJ ČOKOLADI KOJA JE PROIZVEDENA ISKLJUČIVO ZA POTREBE IZRADE OVE POSEBNE TORTE.



sastojci

Biskvit:

150 g omekšalog maslaca
130 g tamne čokolade s min. 55% kaka
6 jaja odvojeno bjelanjak i žumanjak
90 g šećera u prahu
1 vrećica bourbon vanilija šećera npr. Dolcela
80 g kristal šećera
prstohvat soli
5 g praška za pecivo npr. Dolcela
140 g glatkog brašna npr. Podravka

Glazura:

150 g tamne čokolade
2 žlice ulja

Druga opcija za glazuru:

200 g šećera
125 ml vode
150 g tamne čokolade



upute

Pećnicu zagrijte na 170°C, a dno kalupa obložite papirom za pečenje pa i dno i stranice premažite maslacem i pospite s malo brašna. Višak brašna istresite iz kalupa.

Čokoladu otopite u mikrovalnoj pećnici ili na pari pa lagano prohladite.

Maslac, vaniliju i šećer u prahu zajedno miksajte dok ne dobijete meku, pjenastu smjesu. Dodajte jedan po jedan žumanjak, stalno miksajući, a zatim na najmanjoj brzini umiješajte otopljenu čokoladu.

Bjelanjke sa soli izmiksajte dok se ne zapjene pa dodajte malo po malo kristal šećer i miksajte dok ne dobijete čvrsti šaum. Šaum prebacite u zdjelu sa gotovom smjesom.

Brašno i prašak za pecivo pomiješajte pa prosijte sve zajedno preko bjelanjaka.

Zatim špatulom umiješajte brašno i bjelanjke u ostatak smjese, pazeći da ne izbijete previše zraka a opet da smjesa bude dobro sjedinjena.

Prebacite u pleh, poravnajte i pecite prvo 10 minuta s otškrinutim vratima pećnice (vrata ostavite otvorena pomoću drške drvene kuhače, trebaju biti otvorena samo 1 cm) te još 45-50 minuta u zatvorenoj pećnici.

Ohladite 15 minuta u kalupu, zatim pažljivo izvadite iz kalupa i ohladite do kraja. Skinite papir za pečenje i prerežite biskvit na pola.

Pekmez malo zagrijte kako bi se lakše razmazao i upio u biskvit pa njime premažite prvu koru, zatim stavite drugu i premažite cijelu tortu pekmezom, sa svih strana. Ohladite.

Zatim pripremite glazuru... Čokoladu otopite u mikrovalnoj pećnici ili na pari i dobro izmiješajte s uljem. Zatim ju prelijte preko ohlađene torte i pomoću špatulje lijepo rasporedite da torta bude premazana sa svih strana. Prelijevajte dok vam je ispod torte tanjur kako biste mogli iskoristiti i onaj dio glazure koji je iscurio s torte na tanjur.

Ponovno ohladite, ukasite po želji i poslužite. Dobar tek!



ITALIJA

cannoli siciliani

UVIJEK SAM PUNO ČITALA O MISERIOZNIM SICILIJANSKIM CANNOLIMA, TAJNIM RECEPTURAMA I SAVRŠENOSTI TIH SLASTICA DA SE NISAM NITI USUDILA UPUSTITI SE U AVANTURU IZRADE. SVE DO DANAS. KAD ONO – NIJE BAŠ TAKVA NAUKA :)

NARAVNO DA OVAJ RECEPT NEĆE DATI IZVORNE SICILIJANSKE CANNOLE, ZA TO ĆETE MORATI OTIĆI DO SICILIJE, NO MOJ DOJAM JE DA SU OVI DOMAĆI CANNOLI ITEKAKO VRIJEDNI VAŠE POZORNOSTI.

sastojci

Tijesto:

250 g glatkog brašna, npr. Podravka
1/4 žličice soli
25 g šećera
25 g maslaca ili masti
1 jaje
70 ml desertnog vina (ili drugog bijelog vina)
ulje za prženje ili kombinacija ulja i masti

Krema:

750 g ricotte (kravlja, kozja ili ovčja)
1 vrećica bouurbon vanilija šećera, npr. Dolcela
100 g kristal šećera (ne u prahu)
50 g sitno sjeckane čokolade
po želji korica naranče

I još:

po želji oko 30 g sjeckane pistacije
šećer u prahu za posipanje

upute

Prvo pripremite tijesto. Pomiješajte suhe sastojke i maslac pa promiješajte vilicom ili prstima dok se maslac ne sjedini s brašnom. Zatim dodajte jaje i vino pa umijesite tijesto. Nemojte dodavati puno brašna, mijesite dok tijesto ne postane glatko i kompaktno, trebat će vam 4-5 minuta. Zamotajte ga u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku barem jedan sat.

Dok se tijesto hladi, pripremite nadjev (možete i dan prije). Ricottu je važno ocijediti prije miješanje sa šećerom. To možete napraviti na dva načina: možete staviti ricottu u cjedilu u hladnjaku par sati da se tekućina ispusti ili ju možete staviti u gustu gazu pa procijediti kako je prikazano u videu.

Zatim ricottu pomiješajte sa šećerima, dobro izmiješajte, pa dodajte čokoladu i korice naranče ako koristite. Stavite u hladnjak do korištenja, stajanje će pomoći da se šećer otopi.

Kad se tijesto ohladilo, razvaljajte ga na lagano pobrašnjeloj plohi najtanje što možete, ne bi smjelo biti deblje od 1 mm. Meni je praktično podijeliti tijesto na dva ili tri dijela pa svaki zasebno valjati, a ostale držati u hladnjaku.

Iz razvaljanog tijesta izrežite krugove promjera oko 10 cm, ili manje/veće, ovisno o tome kakve i kolike kalupe imate. Svaki krug još malo stanjite valjerom kako biste dobili ovalni oblik pa ga omotajte oko kalupa, spajajući krajeve s malo vode. Važno je da krajevi dobro budu spojeni da se ne otvore kod prženja. Također, nemojte previše stiskati tijesto oko kalupa, bolje da bude labavo omotano kako bi masnoća mogla ući i između kalupa i tijesta te ga spržiti i s unutarnje strane.

Ulje ili mast zagrijte na 180°C – tj. mora krčkati kad ubacite testno komadić tijesta. Svaki kalupić s tijestom kratko pržite da dobije boju sa svih strana. Brzo se peku tako da imate oko na njima vadite ih čim su zlatasti. Ocijedite ih na papirnatom ručniku, ohladite pa izvadite kalupe.

Hladne cannole pomoću slastičarske vrećice puniti kremom pa krajeve uvaljajte u sjeckanu pistaciju. Najbolje ih je puniti netom prije posluživanja jer moraju biti hrskavi, a stajanjem gube tu hrskavost.

Pospite ih i šećerom u prahu. Dobar tek :)



PORTUGAL

pastéis de nata

PASTÉIS DE NATA SU HRKAVE PITE OD JEDNE VRSTE LISNATOG TIJESTA PUNJENE BOGATIM, LAGANIM I KREMASTIM NADJEVOM OD JAJA I MLIJEKA (PONEKAD I VRHNJA) OBOGAĆENIM ZAČINIMA – NAJČEŠĆE CIMETOM, VANILIJOM I LIMUNOM. SAMO NEKOLIKO SASTOJAKA ČINI VRHUNSKI DESERT KOJEG OBOŽAVAJU MNOGI. PITICE SE PEKU NA JAKO VISOKOJ TEMPERATURI (I PREKO 300°C ŠTO MI NE MOŽEMO POSTIĆI KOD KUĆE) TE U KRATKOM VREMENU POSTIGNU VELIKU HRKAVOST I KREMOZNOST, A NA POVRŠINI DOBIJU KARAKTERISTIČNE TAMNE FLEKICE OD KARAMELIZACIJE.

U PORTUGALU IH MOŽETE KUPITI U GOTOVO SVAKOJ PEKARI I SLASTIČARNICI, A POSTOJE DVIJE VRSTE: PASTEL DE NATA I PASTEL DE BELÉM – KOJI JE ZAPRAVO IZVORNA, ZAŠTIĆENA VERZIJA OVE PITE ČIJI SE RECEPT ČUVA KAO STROGA TAJNA BELÉMA – GRADSKO ČETVRTI LISABONA.

NASTALI SU JOŠ PRIJE 18. STOLJEĆA U SAMOSTANIMA U KOJIMA SU REDOVNICI KORISTILI BJELANJKE KAKO BI ŠTIRKALI ODJEĆU, A OD ŽUMANJAKA SU ONDA RADILI RAZNE DESERTE. 1834. GODINE JE JERONIMITSKI SAMOSTAN ZATVOREN TE JE RECEPT PRODAN RAFINERIJ I ŠEĆERA, ČIJI VLASNICI SU TRI GODINE KASNIJE OTVORILI TVORNICU IZRADE OVIH SLASTICE – A POTOMCI TE OBITELJI VLASNICI SU TVORNICE I DANAS TE ČUVAJU RECEPT ZA JEDNU OD NAJČUVENIJIH SLASTICA SVIJETA. KAKO JE TAJ RECEPT TAJAN, OSTALE SLIČNE SLASTICE NAZIVAJU SE PASTÉIS DE NATA (U JEDNINI PASTEL DE NATA).

SADA KAD STE SVE TO PROČITALI I SAZNALI, VRIJEME JE DA POGLEDATE RECEPT, VIDEO I ZASUČETE RUKAVE – NEĆETE POŽALITI, OVE SE PITICE TOPE U USTIMA!



sastojci

Tijesto:

145 g glatkog brašna npr. Podravka
105 ml vode
1/4 žličice soli
120 g vrlo mekog maslaca
dosta brašna za valjanje

Nadjev:

40 g glatkog brašna
150 ml mlijeka
100 g šećera
1 vrećica limun šećera npr. Dolcela ili
korica limuna
1 vrećica cimet šećera npr. Dolcela ili
štapić cimeta
80 ml vode
3 žumanjka
šećer u prahu i cimet za posluživanje



upute

Prvo pripremite tijesto: Mikserom sa spiralnim nastavcima ili kukom pomiješajte brašno, vodu i sol. Mijesite dok tijesto ne postane glatko i počne se odvajati od stijenki posude. Tijesto će biti mekano i ljepljivo i neće se dati oblikovati previše. Zatim ga prebacite na dooobro pobrašnjelu plogu, pobrašnite i njega i malo ga oblikujte u kvadrat koliko ide te poklopite pa pustite da odstoji 10-15 minuta. Odstajalo tijesto razvaljajte što tanje možete, pazeći da se ne lijepi za plohu i valjak – dakle, brašnite stalno. Višak brašna s površine tijesta očistite mekom četkicom (poput one za šminkanje) pa 2/3 tijesta premažite mekim maslacem (koristite 1/3 ukupne količine). Sada onaj nenamazani dio preklopite preko sredine pa onda i namazani preko toga. Okrenite sve skupa za 90 stupnjeva i ponovno razvaljajte na isti način. Ponovno očistite od brašna pa premažite 2/3 tijesta maslacem. Ponovno preklopite prazni dio preko sredine, pa drugu stranu također preko sredite i okrenite. Sada zadnji puta valjate tijesto, pokušajte dobiti oblik pravokutnika, tako da je kraća strana prema vama, a duža okomito na vas. Odrežite rubove tako da dobijete što pravilniji oblik, očistite brašno s tijesta i premažite cijelo s preostalim maslacem. Sada je vrijeme za rolanje. Koristite špatulu ili nešto što će vam pomoći da odlijepite tijesto od podloge na mjestima gdje se zalijepilo i rolajte od sebe, pazeći da ne ostane zraka i da čistite brašno s njega kako rolate. Dobro zatvorite rub kad zarolate do kraja. Cijelu tu roladu zamotajte u prozirnu foliju i ohladite najmanje dva sata, a najbolje preko noći.

Za nadjev pomiješajte brašno i oko 30 ml mlijeka, dok ostalo mlijeko zavrijte. Prelijte vrelo mlijeko preko paste od brašna i izmiješajte. Za to vrijeme zavrijte i vodu sa šećerima i začinima. Kuhajte oko 5 minuta uz krčkanje, trebate dobiti sirup temperature oko 105°C, no ako nemate termometar, vodite se vremenski – znači krčkanje na srednje jakoj vatri oko pet minuta. Ulijte sirup u brašno, stalno miješajući pa onda miješajte još par minuta dok se smjesa bar malo ne ohladi. Zatim dodajte jedan po jedan žumanjak, stalno miješajući brzim pokretima – da se žumanjci ne bi skuhalo. Procijedite kroz sito da se riješite eventualnih komadića brašna i sl.

Tijesto podijelite na 12 jednakih komada, a kalup za muffine lagano namastite maslacem. Pećnicu zagrijte na 280 ili 290°C, a ako ne ide tako visoko, zagrijte na najvišu temp koju možete. Klasično pečenje, gornji i donji pekač, rešetka na sredini. Svaki dio tijesta vlažnim prstima razvucite po kalupu. Dno treba biti tanje nego stranice, no pazite da ga ne probušite jer će tijesto brzo postati mekano. Stranice razvucite do vrha kalupa. Zatim tijesto napunite kremom do 3/4 visine ili mrvu više. Pecite oko 15 minuta sveukupno, vidjet ćete točno koliko vam treba. Ja sam nakon 12 minuta rešetku digla gore pod grijač i upalila grill način, da se tijesto malo zapeče s gornje strane. Vidite koliko vam se da petljati s time, bit će ok ako to i ne napravite :)

Poslužite toplo, posipano šećerom u prahu i cimetom. Dobar tek!



SAD

new york cheesecake

OVO NIJE ONA LAGANA TORTA OD SIRA NA KOJU SMO NAVIKLI. OVA JE TORTA VRLO KREMASTA, NE MRVI SE, ALI JE DOSTA GUSTA, PREPUNA OKUSA SIRA, VANILIJE I LIMUNA KOJI SE ODLIČNO NADOPUNJAVAJU.

U ORIGINALNOJ VERZIJI NEW YORK CHEESECAKE SE RADI S BISKVITOM UMJESTO PODLOGE OD KEKSA – A UPRAVO TAKVA SE TORTA I DAN DANAS JEDE U BRUKLINSKOM JUNIOR'S – RESTORANU KOJEG JE UPRAVO OVA TORTA PROSLAVILA 1973. GODINE. TADA JE NJIHOV CHEESECAKE, NAIME, U NEW YORK MAGAZINEU I VILLAGE VOICEU PROGLAŠEN NAJBOLJIM U NEW YORKU, IAKO JE TORTA NA NJIHOVOM MENIJU JOŠ OD 50-IH GODINA.

U KUĆANSTVIMA DILJEM SVIJETA, IPAK, USTALILA SE VERZIJA U KOJOJ SE UMJESTO BISKVITA KAO BAZA KORISTE GRAHAM KREKERI – ŠTO JE ZAPRAVO SAMO AMERIČKI NAZIV ZA INTEGRALNE PRHKE KEKSE TAKO DA SAM SE JA U RECEPTU POSLUŽILA DIGESTIVE KEKSIMA KOJE MOŽETE ZAMIJENITI I KEKSIMA S MASLACEM ILI INTEGRALNIM KEKSIMA.

ZA NJU VAM TREBA MALO STRPLJENJA JER SE DUGO PEČE I JOŠ DUŽE HLADI PA SVAKAKO RAČUNAJTE DA JU PRIPREMATE DAN PRIJE NEGO VAM TREBA – NO STRPLJENJE SE VIŠESTRUKO VRAĆA JER SU JE SVI KOJI SU JE PROBALI (A S OBZIROM NA TO KOLIKO SAM JE PUTA PEKLA, TO JE BILO PUNO LJUDI) OCIJENILI PETICOM.

NEMOJTE PRESKOČITI VOĆNI PRELJEV, STVARNO JOJ DODAJE NA VRIJEDNOSTI. UŽIVAJTE, OVA TORTA JE KLASIK S RAZLOGOM!

sastojci

Kora:

175 g digestive keksa
75 g otopljenog maslaca

Preljev:

250 g šumskog voća ili voća po želji
1 vrećica bourbon vanilija šećera npr. Dolcela
3-4 žlice džema po želji, npr. Podravka džem
extra šumsko voće

Krema od sira:

600 g krem sira
200 g šećera
25 g glatkog brašna npr. Podravka
prstohvat soli
1 vrećica bourbon vanilija šećera npr. Dolcela
1 vrećica limun šećera npr. Dolcela
4 velika jaja
2 žlice limunovog soka
90 g kiselog vrhnja

upute

Pećnicu zagrijte na 190°C, a kalup za pečenje premažite maslacem iznutra te izvana obložite s dva sloja aluminijske folije.

Kekse usitnite u sjeckalici ili istucite batom za meso pa pomiješajte s maslacem. Utnite ih u dno kalupa, pokušajte da bude ravnomjerno. Najlakše je dlanom ili čašom s ravnim dnom. Kekse pecite 10 minuta, zatim ih izvadite iz pećnice i smanjite temperaturu pećnice na 160°C.

Sir, šećere, sol i brašno pomiješajte mikserom ili pjenjačom dok se lijepo ne sjedine. Zatim dodajte jaja, limunov sok i kiselo vrhnje i sve dobro promiješajte.

Preljite preko polupečenih keksa. Zatim taj kalup s tortom stavite u drugi, veći i dublji i u njega ulijte kipuću vodu (dakle oko kalupa s tortom) tako da dođe do visine oko 1-1,5 cm.

Pecite oko 90 minuta. Kad je gotova, torta je malo tamnija i čvrsta na površini, samo u sredini ostane malo 'mrdava', ali ne mekana i vlažna – i ne bi smjela puknuti.

Tortu izvadite iz pećnice i ostavite u vodenoj kupelji dok voda ne postane topla. Sada prođite tankim nožićem uz rub torte kako biste ju odvojili od kalupa – na taj način spriječit ćete pucanje površine torte uslijed hlađenja.

Izvadite tortu iz vode, ohladite do sobne temperature, a onda i u hladnjaku najmanje šest sati.

Poslužite uz preljev od voća koji napravite tako da voće (svježe ili zamrznuto) pomiješajte s vanilijom i malo pekmeza pa kuhate dok voće ne omekša, samo par minuta.

Ohladite i koristite uz tortu. Dobar tek!



AUSTRALIJA

lamingtons

LAMINGTONS SU NIŠTA DRUGO NEGO OBIČNI ČUPAVCI, KAKVE I MI ČESTO SPREMAMO KOD KUĆE.

U AUSTRALIJI SE VODI GORLJIVA DEBATA OKO TOGA KAKVI ONI ZAPRAVO TREBAJU BITI – PUNJENI DŽEMOM ILI NE – NO ONO U ČEMU SE SVI SLAŽU JE DA NEMA GOREG OD SUHOG ČUPAVCA, STOGA PAZE DA U RECEPTIMA KORISTE DOVOLJNO MASNOĆE I TEKUĆINE KAKO BI POSTIGLI SOČAN I AROMATIČAN BISKVIT. IPAK, KAKO BI ON PREŠAO IZ OBIČNOG U MALO MANJE OBIČNI KOLAČ, ČESTO MU SE DODAJE SLOJ DŽEMA ILI ČAK TUČENO SLATKO VRHNJE – A PONEKAD I OBOJE, UNATOČ TOME ŠTO U SE U IZVORNIM RECEPTIMA ZA OVE KOLAČIĆE DŽEM NITI ŠLAG NE SPOMINJU.

ODLUČILA SAM SE UPRAVO ZA TU, PUNJENU, VERZIJU JER... OBIČNE ČUPAVCE SMO VEĆ DAVNO APSOLVIRALI :)



sastojci

Biskvit:

3 jaja
200 g šećera
1 vrećica bourbon vanilija šećera, npr. Dolcela
125 ml mlijeka
150 ml ulja (biljnog, suncokretovog)
300 g glatkog brašna, npr. Podravka prstohvat soli
5 g praška za pecivo, npr. Dolcela

Umak:

100 g tamne čokolade
150 g maslaca
50 g šećera
200 ml mlijeka
+200 g kokosovog brašna (ribani kokos)
+5-6 žlica džema, npr. Podravka namaz malina i kokos



upute

Pećnicu zagrijte na 180°C, protvan premažite maslacem i obložite papirom za pečenje. Trebate veći, plosnati protvan kako biskvit ne bi bio previsok. Ako nemate takav protvan, pecite u duplo manjem pa biskvit prerežite horizontalno (no pazite i da povećate vrijeme pečenja).

Jaja i šećere izmiksajte 4-5 minuta dok se smjesa ne udvostruči i postane blijeda. Dodajte ulje i mlijeko pa promiješajte pjenjačem.

Zasebno izmiješajte brašno, sol i prašak za pecivo pa prosijte u smjesu.

Sve sjedinite pjenjačem pazeći da ne ostane grudica.

Prebacite u pleh, poravnajte površinu i pecite oko 15 minuta, tj. dok čačkalica koju ubodete u sredinu ne izađe čista.

Ohladite pa izvrnite na radnu površini i skinite papir za pečenje. Biskvit prerežite na dva jednaka dijela pa jedan dio premažite džemom. Zatim taj premazani dio preklopite onim čistim. Sada možete sve to zajedno ohladiti ili možete prvo izrezati kocke pa onda ohladiti. Praktično je sve staviti u zamrzivač na 15 minuta, dok ne pripremite umak, jer će se na taj način kolačići stisnuti i neće se odvajati prilikom umakanja.

Za umak pomiješajte sve sastojke i kuhajte na laganoj vatri do se potpuno ne otope i sjedine – to će trajati 4-5 minuta. Malo ohladite, a prije korištenja pomiješajte pjenjačem.

Svaki kolačić prvo pomoću dvije vilice umočite u čokoladni umak, a zatim obložite kokosom. Stavite na tanjur pa još malo ohladite da se čokolada upije i stisne.

Poslužite na sobnoj temperaturi. Dobar tek!



FRANCUSKA

tarte tatin

TART TATIN JE PREOKRENUTA PITA OD JABUKA KOJA SE SASTOJI OD KARAMELIZIRANIH JABUKA I PRHKOG TIJESTA. JABUKE SE KARAMELIZIRAJU U POSUDI DEBLJEG DNA, ZATIM SE PREKRIVAJU SLOJEM TIJESTA I PEKU U PEĆNICI. NAKON PEČENJA, PITA SE IZVRNE NA TANJUR I POSLUŽI S MALO SLADOLEDA ILI CREME FRAICHEA (KOD NAS GA NEMA, ALI MILERAM JE SLIČAN).

TARTE TATIN JE ZAPRAVO SLUČAJNI KOLAČ, KAO ŠTO SI I MNOGE POZNATE SLASTICE. POSTOJI ZAPRAVO VIŠE VERZIJA PRIČA O NJEGOVOM NASTANKU NO NAJPOPULARNIJA JE OVA:

DVIJE SESTRE, FRANCUSKINJE, CAROLINA I STEPHANIE TATIN VODILE SU MALI HOTEL U LAMOTTE-BEUVRONU, MALOM RURALNOM GRADU U FRANCUSKOJ. STARIJA SESTRA, STEPHANIE, VODILA JE KUHINJU TE BILA POZNATA PO SVOJOJ KARAMELIZIRANOJ, SAVRŠENO PRHKOJ PITI OD JABUKA. JEDNOG DANA, USRED SEZONE LOVA, U GUŽVI JE ZABUNOM PREDUGO KUHALA JABUKE PA SU SE MALO PREVIŠE KARAMELIZIRALE NO ODLUČILA JE SPASITI STVAR STAVLJAJUĆI NA VRH TIJESTO TE IZVRČUĆI PITU NA TANJUR ZA POSLUŽIVANJE – I ODUŠEVILA SVOJE GOSTE.

SLAVU JE PAK OVA PITA STEKLA NAKON ŠTO JU JE NA SVOJ JELOVNIK UVRSTIO RESTORAN MAXIM'S IZ PARIZA. POČAST SESTRAMA TATIN ODALI SU TIME ŠTO SU TART NAZVALI LA TARTE DES DEMOISELLES TATIN: PITA DVIJU NEUDANIH SESTARA TATIN. HOTEL TATIN POSLUJE I DANAS TE, NARAVNO, POSLUŽUJE SVJETSKI POZNATU PITU.

sastojci

Tijesto:

100 g glatkog brašna, npr. Podravka
100 g oštrog brašna, npr. Podravka
prstohvat soli
115 g hladnog maslaca
2 žumanjka

Nadjev:

6-7 čvrstih i sočnih, ne brašnastih jabuka (npr. pink crisp)
150 g šećera
1 vrećica cimet šećera npr. Dolcela
1 vrećica bourbon vanilija šećera npr. Dolcela
90 g maslaca
prstohvat soli

upute

Pomiješajte brašna, sol i maslac pa u multipraktiku ili trljajući među dlanovima napravite mrvičasto tijesto. Važno je da tijesto što manje dirate rukama kako bi maslac ostao hladan. Dodajte žumanjke i vrlo kratko umijesite tijesto, samo dok se svi sastojci ne sjedine. Formirajte disk, zamotajte u foliju i pustite da stoji najmanje jedan sat.

Jabuke ogulite i narežite na četvrtine, odstranjujući središnji tvrdi dio i koštice.

U tavi debljeg dna (najbolja bi bila tava od lijevanog željeza) karamelizirajte šećer – znači sve tri vrste šećera kuhajte na srednje jakoj vatri uz često miješanje pazeći da karamel ne zagori. Vjerojatno će vam se stvoriti grudice, no kuhajte i miješajte dok se sve grudice ne otope. Zatim u karamel pažljivo dodajte maslac pa kuhajte još malo dok se cijeli karamel ne sjedini. Zatim dodajte jabuke.

Jabuke dobro promiješajte, prekrijte karamelom i poklopite – kuhajte tako 10 minuta. Cilj je da se jabuke 'uznoje' tj. da puste tekućinu u karamel, a ne kasnije u tijesto. Zatim otklopite i kuhajte još 10 minuta otklopljeno kako bi višak tekućine ispario. Nekoliko puta preokrenite jabuke.

Kad su gotove, jabuke malo posolite i posložite u posudi tako da su uredno složene, prerezanom stranom prema gore. Malo ohladite, barem 30 minuta. Napomena: ako nemate tavu koja može u pećnicu, karamel preselite u vatrostalnu posudu pa na njega složite kuhane jabuke.

Pećnicu zagrijte na 200°C.

Zatim razvaljajte tijesto između dva papira za pečenje i izrežite ga u oblik kruga većeg od tave, znači barem 30 cm promjer. Prebacite preko jabuka pomoću papira, skinite papir, izbodite tijesto i rubove pažljivo gurnite sa strane pored jabuka.

Stavite peći i pecite oko 25 minuta, tj. dok kora ne dobije lijepu boju. Ostavite pitu u tavi još 15-ak minuta, a zatim lagano nožićem prođite uz rub tijesta. Na tavu stavite tanjur i brzim potezom preokrenite tavu i tanjur tako da pita ispadne na tanjur. Trebala bi ispasti u jednom potezu i bez pucanja :)

Poslužite toplo s malo sladoleda ili milerama. Pojedite isti dan, drugi dan već postane malo 'mljeckava'. Dobar tek!





hvala

NA KRAJU OVOG DIVNOG SERIJALA IZ KOJEG SAM NAUČILA MNOGO I USREĆILA MNOGE, ŽELIM REĆI KRATKO HVALA ONIMA KOJI SU OMOGUĆILI DA OVAJ SADRŽAJ UOPĆE DOĐE DO VAS - A TO SU MOJI VEĆ DUGOGODIŠNJI SURADNICI IZ PODRAVKE I DOLCELE. ONI KOJI PREPOZNAJU MOJE IDEJE KAO ZANIMLJIVE, PRIHVAĆAJU MOJE GRANICE KAO FIKSNE I POŠTUJU MOJ TRUD DA SVOJIM ČITATELJIMA PREDSTAVIM SADRŽAJ KOJI MISLIM DA ĆE IH ZANIMATI. HVALA OD SRCA!

