



**PELAPRAT**  
**VELIKI KUVAR**  
POSLASTICE



# PELAPRAT VELIKI KUVAR POSLASTICE

*Priredila, prilagodila i napisala Sandra Knežević*

alnari  
PUBLISHING



# Sadržaj

OSNOVNI SASTOJCI	8	KOLAČI S PIRINČEM	100
KUHINJSKA OPREMA	14	SUFLEI	102
TESTA ZA POSLASTICE	18	PUDING	104
OSNOVNE TEHNIKE I SAVETI	22	SITNI KOLAČI	108
SLATKO PRŽENO TESTO	30	ŠTANGLICE	132
PALAČINKE	34	BAJADERE	142
KNEDLE	40	MINJONI	144
SLATKO PEČENO TESTO	44	KOCKE	146
KIFLICE	50	OBLANDE	154
ŠTRUDLE	54	ROLATI	160
PITE	56	SALAME	166
KOH	66	VANILICE	168
KUGLOF	70	PUSLICE	170
MAFINI	74	KORPICE	172
KREMOVI I KREMASTI KOLAČI	80	KUGLICE/BOMBICE	174
PRINCES KROFNE	88	MEDENJACI	186
ŠAMPITE I KREMPITE	90	KOLAČI OD KOKOSA	190
TIRAMISU	92	KOLAČI OD MAKA	194
KOLAČI SA SIROM	94	KOLAČI OD BUNDEVE	198
ŠNE-NOKLE	98	KOLAČI SA CIMETOM	200



KOLAČI OD KESTENA	202	LIMUN	306
KOLAČI SA PUNO ORAHA	212	GROŽĐE	309
KOLAČI SA ŠEĆERNIM SIRUPOM	216	LUBENICE	310
TORTE	224	MALINE	312
TORTE SA PIŠKOTAMA	242	KUPINE	317
KEKS TORTE	248	ŠLJIVE	318
NEPEČENE TORTE	256	VIŠNJE	322
SLADOLED TORTE	258	TREŠNJE	328
SLADOLED	264	KAJSIJE	330
PARFE	268	DUNJE	334
SORBET	270	POMORANDŽE	338
VOĆNI KUPOVI	274	VOĆNI SOKOVI	346
JABUKE	276	VOĆNI SIRUPI	348
KRUŠKE	284	KOMPOTI	350
ANANAS	288	SLATKA	352
BANANE	292	DŽEMOVI	356
BRESKVE	294	PEKMEZI	358
JAGODE	298	MARMELADA	360
BOROVNICE	304	VOĆNI ŽELE	362
RIBIZLE	305	INDEKS	364





# Predgovor

Poslastice imaju značajnu tradiciju u našoj kuhinji. Retko ko svoje uspomene iz detinjstva ne vezuje za miris nekih posebnih kolača koje su spremale mama ili baka. Ti mirisi i ti ukusi su prosto nezaboravni.

Zato bismo voleli da uz recepte i savete koje ćete naći u našoj knjizi, ponovo oživite te ukuse i mirise, kako bi i vaša deca mogla da ih pamte, a svi zajedno da uživete u zadovoljstvu koje pružaju kolači.

Kolači su tu da nas uteše kada smo tužni, tu su da ublaže našu uznemirenost, zbunjenost, dosadu. Tu su i da ulepšaju sva naša druženja i slavlja. . .

Nekima se čini da je spremanje kolača veoma komplikovano, posebno zato što tu nema mnogo mesta improvizaciji, kao kod ostalih jela, nego se mora strogo pridržavati recepata. Međutim sa našim detaljnim receptima i savetima iskusnih kulinara, sigurni smo da će i oni bez iskustva uspeti da naprave veoma lepe i ukusne kolače.

A kada se kućom širi miris tek pečenih kolača onda je to čarobni utisak vedrine, topline i ljubavi.

Zapamtite: isto ćete vremena, napora i para utrošiti i za ružan i lep kolač. Naravno, mi se ne hranimo lepotom, tako da je važno da kolač bude više ukusan nego što je lep. Naši kolači su vrlo lepi, ali morate ih probati da biste znali da su i veoma ukusni.

Da bi se napravo lep i ukusan kolač, treba se pridržavati nekih osnovnih pravila: Pre nego što počne priprema kolača treba pripremiti i izmeriti sve sastojke i staviti ih u odvojene posude. Redosled je vrlo važan, skoro uvek je dat u receptu i treba se toga pridržavati — tako će bez napora uspevati testa i čvrsti filovi.

Suvo grožđe pre dodavanja kolaču, treba potopiti u mlaku vodu. Po želji se u vodu može dodati malo ruma. Kada grožđe nabubri, treba ga prosušiti i posuti sa malo brašna, da ne bi palo na dno kolača.

# Osnovni sastojci potrebni za poslastice

## MASNOĆA

Puter i margarin se najčešće koriste prilikom pečenja, kada je reč o masnoćama. Koriste i druge, kao što je bela biljna mast, salo i ulje. Uglavnom je pitanje ličnog ukusa koja će se masnoća upotrebiti za pečenje, ali važno je imati na umu nekoliko osnovnih smernica.

Nesoljeni puter se najčešće koristi prilikom pripreme kolača, naročito u kolačima sa puno voća i teškim tortama, kao što je čokoladna torta. Kolačima daje prepoznatljiv ukus. Neki ljudi više vole margarin, koji kolačima gotovo da ne daje nikakav poseban ukus. Pravilo je da margarin i puter ne bi trebalo koristiti odmah po vađenju iz frižidera, već ih pustiti da poprime sobnu temperaturu. Takođe, trebalo bi da se umute pre upotrebe. Margarin za mazanje najviše odgovara jednostavnim receptima. Ako se koristi ulje, trebalo bi posebno obratiti pažnju – do tančina pratiti određeni recept, budući da odnosi ulja naprema brašnu i jajima umeju da variraju.

Masnoća je osnovni sastojak za pravljenje peciva. Najbolji rezultati kod hrskavih peciva postižu se upotrebom jednakih količina svinjske



masti ili biljne masti sa puterom ili margarinom. Količina masti uvek je jednaka polovini količine brašna. Za druga peciva koriste se drugačije količine sastojaka. Za hrskava testa za tartove koristi se samo puter sa jajima i malo šećera, dok se za testo za lenju pitu koristi više masti u odnosu na brašno i mešenjem se postiže da testo lepo naraste i dobije svoju teksturu. Kada koristite određeni recept, postupajte tačno po uputstvima kako biste dobili najbolje rezultate.

## BRAŠNO

Za različita jela koriste se različita brašna. Brašno bogato glutenom, bilo da je belo ili crno, najbolje je za hleb i dizana testa (krofne). Meko brašno se koristi za pravljenje testena, i za njega nema zamene. Obično brašno najbolje je za kolače, biskvite i soseve, pošto sa lakoćom upija mast i hrani daje mekoću i laganu teksturu.

Ako koristite obično brašno za kolače ili pudinge, ako u receptu ne



piše drugačije, dodajte jednu kafenu kašičicu praška za pecivo na 225 g brašna. Sem praška za pecivo, mogu se koristiti i druga sredstva.

U neke kolače stavlja se soda bikarbona, razmućena u mlakom ili kiselom mleku.

Umućena jaja takođe se koriste kao sredstvo za narastanje testa, budući da vazduh zarobljen u jajima pomaže u tom procesu.

Ako se kolači prave sa praškom za pecivo, treba ga umešati u brašno pre mešanja sa ostalim sastojcima.

Brašno za kolače bi trebalo prosejati da bi testo bolje naraslo.

Prilikom pravljenja torti i finijih kolača od kiselog testa, može se prosejati i dva puta.

Brašno treba prosejati zajedno sa kvascem ili praškom za pecivo da se ne bi stvorile grudvice i da bi se bolje sjedinili sa ostalim sastojcima.

## ŠEĆER

Šećer testima ne daje samo ukus, već i teksturu i volumen. Njegove fine granulice ravnomerno se rastapaju prilikom mućenja. Kristalni šećer koristi se za svakodnevnu pripremu hrane, kao što je spremanje kompoti, a smeđi šećer je dobar za pudinge i neke kolače. Za kolače sa puno voća, služite se nerafinisanim (tzv. žutim ili smeđim) šećerima, koji daju bogat ukus. Šećer u prahu uglavnom se koristi za posipanje, a



može da se koristi i za sva jela tokom čije pripreme je potrebno da se šećer brzo rastopi. Da biste dobili različite ukuse, pokušajte da sami dodate ukus svom šećeru. Stavite šipku vanile u teglu, pa je napunite kristal-šećerom, zatvorite i tako čuvajte dve do tri nedelje pre upotrebe. Isto to možete uraditi i sa tanko sečenim limunom ili korom narandže.

Ako pokušavate da smanite upotrebu šećera, koristite nerafinisani šećer. On je malo slađi od rafinisa-

nih, tako da je potrebna manja količina. Takođe, med ili fruktoza (voćni šećer) mogu da smanje unos šećera u organizam, budući da imaju sličan broj kalorija kao šećer, ali su dvostruko slađi. Takođe, sporije se razgrađuju, pa njihov učinak duže traje. I sušeno voće se može uvesti u ishranu kako bi se smanjio unos šećera.

Postoji nekoliko vrsta šećera: saharoza (obični šećer iz šećerne repe ili trske), žuti šećer, glukoza i fruktoza (voćni šećeri), maltoza (sladni šećer), laktoza (mlečni šećer), a šećer sadrže i med i voćni sirupi.

Šećer se u prodaji nalazi kao šećer u kockama, kristal-šećer i šećer u prahu. Kristal-šećer može biti različite krupnoće. Srednje krupan se koristi pri spremanju specijaliteta sa želatinom i raznih napitaka. Veoma sitan kristal-šećer se koristi za pripremanje kolača, a za zaslađivanje šlaga ili slatke pavlake, najbolji je prah šećer.

Neke aromatične šećere možete i sami napraviti. Da bi se napravio cimet šećer, treba spojiti 100 g belog kristal šećera sa 1 kašičicom mlevenog cimeta. Treba ga čuvati u hermetički zatvorenoj posudi. Za vanilin šećer treba spojiti 200 g kristal šećera sa jednim štapićem vanile. Čuvati u hermetički zatvorenoj posudi nedelju dana pre upotrebe, mešajući ga nekoliko puta, da bi se na kraju dobio vanilin šećer.







## JAJA

Jaja su veoma važan sastojak pri pravljenju kolača. Obezbeđuju narastanje, boju, teksturu i ukus testa. Veoma su važna da pomognu veživanje svih sastojaka u celinu.

Kod upotrebe jaja, u bilo kom obliku, veoma je važno da budu zdrava i sveža. Sveža jaja mogu se čuvati u frižideru do mesec dana, s tim da nemaju oštećenu ljusku i da se širi deo okrene prema gore (čime se smanjuje kompresija vazdušne komorice). Sa starenjem postepeno slabe membrane oko žumanca, pa će žumance starijeg jajeta biti manje ispušćenog oblika. Jaja se čuvaju u frižideru i ne bi trebalo da stoje izvan njega (na sobnoj temperaturi) duže od 2 sata.

U prodaji se razvrstavaju prema kvalitetu i težini, i to piše na pakovanju. Kriterijumi za razvrstavanje isti su za celu Evropsku zajednicu.

Klasa kvaliteta A-ekstra: jaja moraju da budu sasvim sveža, očišćena i bez ikakvog mirisa. Na ambalaži mora da bude naveden datum pakovanja. Posle nedelju dana, mora da se skloni oznaka „ekstra“. Tada postaju jaja kvaliteta A, dakle relativno sveža, sa svim ostalim svojstvima jaja ekstra klase. To su ujedno i jaja koja se najviše prodaju.

Klasa kvaliteta B: reč je o jajima koja ne moraju da budu tako sveža niti sasvim čista, kao jaja A-klase. Na ambalaži takođe mora da bude naveden datum pakovanja.

Klasa kvaliteta C takođe postoji, ali se ta jaja koriste isključivo u industrijske svrhe.

Prema težini, jaja se klasifikuju u šest klasa, od klase 1, gde su svrstana jaja sa minimalnom težinom od 70

grama do klase 7 gde su jaja lakša od 45 grama.

Na ambalaži moraju da budu navedeni klasa, težina i datum pakovanja.

Veličina jaja nije povezana s njihovim kvalitetom. Uvek kada je to moguće trebalo bi koristiti jaja A kvaliteta.

Da li su jaja zaista sveža može se proveriti na sledeći način: treba napuniti čašu do tri četvrtine vodom i pažljivo u nju staviti jaje.

- sveže, do tri dana staro jaje, potonuće na dno čaše.
- jaje staro nedelju dana pliva u vodi: niti tone, niti pluta.
- jaje staro najmanje tri nedelje pluta u vodi i viri znatno iznad površine.

Prilikom razbijanja jajeta, takođe se može proveriti njegova svežina. Kod veoma svežeg jajeta, starog samo dan-dva, žumance je čvrsto i ispušćeno, a na belancetu se raspoznaju dva sloja. Kod jajeta koje je staro oko nedelju dana žumance je znatno manje izbočeno, a belance je već pomalo vodenkasto i razliveno. Jaje staro najmanje 3 nedelje ima spljošteno žumance, a belance vodenno i tečno.

