

A close-up photograph of several round, chocolate-glazed pastries arranged on a light-colored wooden surface. Each pastry is topped with a swirl of light-colored cream, a whole pecan, a small square of dark chocolate, and a delicate white edible flower. The background is softly blurred, showing more pastries. A large, solid red heart is superimposed in the upper right quadrant, containing the word 'POSLASTICE' in a bold, orange, sans-serif font with a slight drop shadow.

POSLASTICE

KOLAČ SA VIŠNJAMA



Priprema:

1. Odvojiti belanca dodati šećer, pa ulupati u šam, pa dodati ulje, vodu, žumanaca, brašno i prašak za pecivo.
2. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje.
3. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peći dok se na površini ne uhvati korica.
4. Izvaditi i posuti višanja bez koštica i vratiti na pečenje.
5. Gotov kolač posuti šećerom u prahu. Seći kad se potpuno ohladi.

Sastojci:

- 1 kg višanja očišćenih od košpica
- 6 belanaca
- 16 kašika šećera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika vode
- 6 žumanaca
- 26 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

VREME PRIPREME

45 minuta

TROŠKOVI PRIPREME

1000 RSD

BROJ PORCIJA

20 - 24

KALORIČNA VREDNOST

450 kcal

KOH OD GRIZA



Sastojci:

- 6 jaja
- 6 kašika šećera
- 9 kašika griza
- kesica praška za pecivo
- litar mleka
- kesica vanilin šećera

Priprema:

1. Odvojite belanca i žumanaca. Belanca umutite u sneg, pa dodajte šećer i mutite dok se ne sjedini.
2. Dodajte griz, prašak za pecivo i žumanca, pa sipajte smesu u kalup koji ste prethodno premazali uljem i posuli belim brašnom.
3. Tepsiju stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni, pa pecite dok se ivice kolača ne odvoje od tepsije.
4. Dok se koh peče, pripremite mleko. U mleko, dodajte vanilin šećer i kuvajte dok mleko ne provri.
5. Vrućim mlekom lagano zalijte ispečen koh i ostavite da se ohladi. Prvo sa pola litre mleka, pa kada kolač sve upije, dodajte ostatak.

VREME PRIPREME

60 minuta

TROŠKOVI PRIPREME

950 RSD

BROJ PORCIJA

16 - 18

KALORIČNA VREDNOST

420 kcal

KOLAČ SA MAKOM



Sastojci:

Testo:

- 250 g glatkog belog brašna
- 100 g šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- 150 g putera
- 1 jaje
- 1 kašika mlevene plazme (za vrh)

Punjenje od maka:

- 750 ml mleka
- 120 g putera
- 450 g mlevenog maka
- 120 g pšeničnog griza
- 120 g slatke pavlake
- 1 kašika ruma
- 1 kašičica limunove kore
- 250 g pavlake
- 100 g mlevene plazme
- 3 jaja

Priprema:

1. U činiju stavite brašno, šećer, prašak za pecivo, puter isečen na kockice i jaje. Hladan puter rukama dobro umešajte u smesu da se puter dobro sjedini i da se dobije ujednačena smesa. Stavite u frižider na 30 minuta.
2. U šerpu dodajte mleko i puter narezan na kockice. Stavite na srednju vatru da smesa proključa. Dodajte mleveni mak i umešajte u smesu. Zatim dodajte griz i kuvajte fil na tihoj vatri 4 minuta uz redovno mešanje. Odvojite i u fil od maka umešajte slatku pavlaku, rum, koru limuna i pavlaku. Mešajte dok ne postane glatko i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.
3. U ohlađeni fil od maka umešati mlevenu plazmu. Kada se dobro sjedini, dodajte jaja i dobro promešajte.
4. Stavite dve trećine testa na lagano pobrašnjenu površinu. Preostalo testo čuvajte u frižideru. Razvaljajte testo na veličinu 25 cm. Takođe biramo tepsiju ove veličine. Prebacite testo oklagijom u podmazan pleh. Ravnomerno rasporedite fil preko testa. Hladno testo ravnomerno izrendati preko fila. Pospite mlevenu plazmu preko vrha.
5. Stavite kolač u zagrejanu rernu. Pecite jedan sat na 180 stepeni. Kada je kolač ispečen, ostavite sa strane da se ohladi, pa isecite na ravne komade i poslužite.

VREME PRIPREME

220 minuta

BROJ PORCIJA

24 - 28

TROŠKOVI PRIPREME

1400 RSD

KALORIČNA VREDNOST

850 kcal

MRAMORNI KUGLOF



Priprema:

1. Zagrejte rernu na 200 stepeni, pa mikserom umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom dok ne postanu penasta.
2. Zatim dodajte ulje i mleko. Nakon toga postepeno dodajte brašno i prašak za pecivo.
3. Ponovo umutite mikserom dok ne dobijete ujednačenu smesu.
4. Kada je smesa gotova, podelite je na dva jednaka dela i u jedan stavite kakao prah. Podmažite kalup i naizmenično sipajte smesu.
5. Kuglof treba peći u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Kada je kuglof gotov, prelijte ga otopljenom čokoladom.

Sastojci:

- 4 jaja
- 4 čaše brašna
- 2 čaše mleka
- 2 čaše ulja
- 2 čaše šećera
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- jedna kesica vanil šećera
- 100 g čokolade
- kockica maslaca
- * Mera – čaša od 200 ml

VREME PRIPREME

60 minuta

TROŠKOVI PRIPREME

1300 RSD

BROJ PORCIJA

16 - 18

KALORIČNA VREDNOST

1000 kcal

POSNA BAJDERA



Sastojci:

- 300g šećera
- 20 kašika vode
- 250g posnog margarina
- 400g posne mlevene plazme
- 300g oraha
- 200g posne čokolade
- 100g posne čokolade za glazuru

Priprema:

1. Vodu i šećer sipati u šerpu i staviti na šporet da provri.
2. Kada provri dodati posnu mlevenu plazmu i orahe. Izmešati, pa podeliti u dva dela.
3. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu.
4. U pleh utisnuti prvo tamni deo, rukom pritisnuti i izravnati, pa preko rasporediti i svetliji deo.
5. Otopljenu čokoladu prelići preko kolača.
6. Potrebno je da se kolač ohladi u frižideru.

VREME PRIPREME

60 minuta

TROŠKOVI PRIPREME

1800 RSD

BROJ PORCIJA

24 - 26

KALORIČNA VREDNOST

1400 kcal

KUGLICE SA URMAMA



Sastojci:

- 8 urmi
- 60 g semenki suncokreta
- 1 kašičica kurkume
- prstohvat soli
- prstohvat mlevenog đumbira
- 1/2 kašičice ekstrakta vanile
- 80 g crne čokolade

Priprema:

1. Pomešajte sve sastojke.
2. Stavite ih u blender i mešajte dok smesa ne postane lepljiva i može da se formira u kuglice.
3. Oblikujte kuglice, stavite na tanjir, pa u zamrzivač na najmanje sat vremena.
4. Otopite crnu čokoladu na laganoj vatri uz stalno mešanje.
5. Umočite kuglice u crnu čokoladu, pa ih još malo stavite u frižider.

VREME PRIPREME

40 minuta

TROŠKOVI PRIPREME

800 RSD

BROJ PORCIJA

12

KALORIČNA VREDNOST

1200 kcal

