

*Drage naše mame,*

*ova je knjiga namijenjena vama, našim dragim mamama, povodom Majčinog dana kako bismo vam zahvalili na svemu što činite za nas, što ste nas rodile i što nas vodite kroz život.*

*Zahvaljujemo svim roditeljima i djeci koji su s radošću prikupili recepte, bez kojih ne bismo mogli napraviti ovu kuharicu. Upravo zato što je nastala zajedničkim trudom, nazvali smo je „Kuhamo zajedno“. Napravljena je da bi naše drage kuharice i kuhari izmijenili pokoji recept, dali i dobili neku novu ideju.*

*Živimo izvan naše Domovine, ali usko povezani možemo sačuvati svoju kulturu i identitet, a ova knjižica neka bude jedna od tih poveznica, kao i naše Hrvatske katoličke misije, folklor, pjesma i hrvatska riječ. U slast!*

## **Sadržaj**

Noklice s mašću za juhu	2	Baklava II	1	Tiramisu II	2
Prženi som	2	Dres Hrvatske	1	Čupavci	2
Keške	2	Polumjeseci od oraha	1	Crne ledene kocke	2
Pureći file s kestenjem	2	Aida šnite	1	Kokos kocke	2
Njoki	3	Sedmo nebo	1	Kokos šnite	2
Tjestenina s maslinama	3	Biskvitno tijesto	1	Kokos kifle	2
Pita s mesom	3	Ivanin kolač	1	Mafinsi	2
Teleći medaljoni sa šampinjonima	3	Ledeno nebo	1	Mafinsi sa šumskim voćem	2
Slavonski gulaš	4	Bajadera	1	Uštipci od jogurta	2
Sekeli gulaš	4	Čokoladni svijet	1	Uštipci seljački	2
Pirjane bukovače	4	Čoko-limun šnite	1	Posne fritule	2
Seljački složenac	4	Kesten-pire	1	Krafne u zadnji čas	2
Sarma I	5	Žuti kolač	1	Rezanci s makom ili orasima	2
Sarma II	5	Šareni kolač	1	Princes uštipci	2
Slana torta	5	Kolač od maka i čokolade	1	Splitska torta	2
Hladetina	6	Kolač iz Njivica	1	Bakina torta	2
Slane kifle	6	Kolač od jagoda	1	Djedov brk	2
		Kolač s trešnjama	1	Medenjaci	2
Palačinke I	7	Kolač sa šljivama	1	Domaći keksi	2
Palačinke II	7	Kolač od mrkve I	1	Strojni keksi	2
Hrvatske palačinke	7	Kolač od mrkve II	1	Krašotice	2
Knedle sa šljivama	7	Armeline	1	Slatki cvjetići	2
Domaća zlevanka sa sirom	8	Ledeni vjetar	1		
Banana kocke	8	Pita s jabukama	1		
Kolač od banana – Ambasador	8	Pita od sira	1		
Mačje oči	9	Zagrebačka pita	1		
Rolada	9	Lenja pita	1		
Rolada s bananama	9	Lurdka pita	1		
Rolat od oraha	9	Kuglice od smokvi	1		
Rolada s pirjanim jabukama	10	Dalmatinske kroštule	1		
Rolat	10	Crvenkapica	1		
Breskvica	10	Uskrsna pinca	1		
Mjeseci s orasima	1	Kuglof	2		
Baklava I	1	Tiramisu I	2		

### **Uredili i likovno osmislili:**

učenici, roditelji i učitelj/ice

Hrvatske nastave u Bavarskoj

**Layout:** Marija Krstulja

**Naslovnica:** crteži učenika iz

Münchena

**Godina:** 2010.

**NOKLICE S MAŠĆU ZA JUHU**

Sastojci:	12 dag griza
4 dag masti	1 mala žlica slatkog mlijeka
2 jaja	malo soli

Priprema: kuhačom dobro izmiješajte mast da omekša i pobijeli. Dodajte jaja i griz te smiješajte samo toliko da se sjedini. Na kraju umiješate malu žlicu mlijeka i ostavite da počiva oko 10 min. Kad je dovoljno odstajalo, vadite tijesto malom žlicom i stavljajte žličnjake u juhu. Neka kuhaju 15 min na laganoj vatri. Kad su gotove, poklopite ih da nadođu u vreloj juhi.

Možete dodati po želji peršina ili celera.

*Sakupio Tomislav Šipura, 4.r., Augsburg*

**PRŽENI SOM**

Sastojci:	
1 kg soma	1 dag crvene paprike
6 dag kukuruzne krupice	Papar
2 dag soli	Ulje

Priprema: soma očistimo i izrežemo na 2 cm debele odreske. Glavu sačuvamo za kuhanje. Kukuruznu krupicu izmiješamo sa crvenom paprikom. Posolimo i popaprimo. Smjesu dobro izmiješamo. Odreske soma uvaljamo u smjesu. Pržimo na vrućem ulju oko 10 min.

*Sakupio Ivan Žarko, 7.r., Regensburg*

**KEŠKE**

Potrebni sastojci:  
1kg krupno samljevene domaće pšenice  
jedno domaće pile (bolje je starije)

Domaće pile očistite, operite i stavite kuhati. Pšenicu isperite od pljeve i ostavite da se namače u vodi dok se kokoš skuha. Kad je kokoš već gotova, izvadite pšenicu iz vode, stavite u veću šerpu i zalijte juhom od piletine. Neka kuha na laganoj vatri oko dva sata. Povremeno promiješajte i svaki put kad ukuha nadolijte juhe dok se pšenica dobro ne raskuha. Kad je već gotovo, skuhanu, stavite meso od piletine koje ste prije jako isitnili. Po ukusu posolite i sve izmiješajte da se sjedini u jednu smjesu. Stavite keške na hladno. Podgrijavajte samo onoliko koliko je potrebno za jedan obrok.

*Katarina Blažević, 4.r., Augsburg*

**PUREĆI FILE S KESTENJEM**

Sastojci:	sol
1 kg purećeg filea	biber
250 g kestenja	senf
250 g gljiva (lisičarke)	krumpir

Priprema: pureći file začiniti i namazati s ljutim senfom. File staviti u zemljanu posudu. Dodati oguljeno kestenje i lisičarke. Zaliti vodom i peći u pekari na 200 °C oko 45 – 60 min. Poslužiti s kuhanim krumpirom.

*Sakupili Filip-Ivan Mihaljević, 2. Raz. i Magdalena Mihaljević, 3.raz., München*

**NJOKI (GNOCCHI)**

(za 4 osobe)

## Sastojci za tijesto:

velika i mala zdjela  
 500 g krumpira (u ljusci kuhano,  
 oguliti, izgnječiti u pire)  
 100 g brašna  
 1 žumanjak  
 1 žlica ulja  
 ½ žličice soli  
 veliki lonac s dvije litre vode i  
 ½ žličice soli

## Sastojci za umak/sos:

mali lonac  
 2 luka  
 2 mrkve  
 1 češnjak  
 2 žlice ulja  
 400 g sitno izrezane rajčice  
 sol

## Za zapeći:

Mala tepsija  
 125 g mozzarelle, izrezane u  
 ploške  
 50 g ribanog parmezana  
 10 listića svježeg bosiljka

*Sakupio Gregor Rak, 4.r., Karlsfeld***TJESTENINA S MASLINAMA**

75g crnih maslina  
 1 žličicu paste od srdela (Sardellenpaste)  
 1 bijeli luk

1 žlica kapara  
 10g maslaca

Masline i bijeli luk na sitno nasjeckati i pomiješati s pastom od srdela i maslacem (ili margarinom). Dodati isjeckane kapare. Popapriti. Servirati s bijelim kruhom.

*Sakupila Chiara Bevanda, 2.r., Landshut***PITA S MESOM**

## Sastojci:

½ kg mljevenog mesa  
 1 manja glavica luka  
 4 jaja  
 50 ml ulja  
 ¼ l jogurta

2 šalice brašna  
 1 žličica praška za pecivo  
 sol i papar  
 1 žličica Vegete (ravna)  
 1 šalica = 250 ml vode

## Prejev:

2 jaja  
 ½ šalice kisele povlake

*Sakupila Ana Jozić, 7.r., Meitingen***TELEĆI MEDALJONI SA ŠAMPINJONIMA**

(za 4 osobe, 45 min)

## Sastojci:

60 dag teleće ruže  
 4 dag maslaca  
 0.5 dl konjaka

30 dag šampinjona  
 1 dl vrhnja za kihanje  
 1dl umaka od pečenja  
 Sol i papar po želji

Priprema: od teleće ruže izrežemo medaljone debele 1 cm. Pržimo ih na vrućem maslacu sa svake strane po 4 min. Dolijemo konjak i zapalimo. Miješamo medaljone dok se vatra ne ugasi. Izvadimo ih te na istom ulju popržimo oprane, očišćene i na ploške izrezane šampinjone. Dolijemo umak od pečenja. Nakon 2 min prženja dolijemo vrhnje, posolimo, popaprimo po želji pa dolijemo dobivenim umakom prelijemo pržene medaljone.

*Sakupio Ian Luka Brekalo, 3.r., Landshut*

**SLAVONSKI GULAŠ**

Sastojci:

400g svinjetine bez kosti	2 rajčice
4 žlice ulja	2-3 crvene paprike
100g luka	1 par kobasica
šampinjoni	

Priprema : na ulju ispržiti sitno nasjeckani luk, šampinjone izrezane na listiće, oguljene rajčice i na rezance izrezanu papriku. Nakon kratkog vremena dodati svinjetinu na komadiće izrezanu. Dalje dinstati uz dolijevanje vode. Pri kraju dodati kobasice izrezane na kolutiće. Kuhati dok meso ne omekša.

Prilog: pire krumpir ili tjestenina.

*Sakupila Antonela Brzović, 1.r., Freising*

**SEKELI GULAŠ**

Potrebno:	2 žlice slatke paprike u prahu
50 dag svinjskog mesa	80 dag sjeckane rajčice
75 dag narezanog kiselog kupusa	1 žlica šećera
2 glavice luka	sol, papar, lovov list
2 žlice ulja	2 dl kiselog vrhnja

Priprema: Meso narežite na kocke i prepržite na ulju. Umiješajte nasjeckan luk i papriku. Još malo pržite, pazite da luk ne zagori, pa dodajte kupus, rajčicu, listove lovora i šećer. Dobro promiješajte, pokrijte i kuhajte na laganoj vatri oko 1 sat ili dok meso ne omekša. Umiješajte kiselo vrhnje. Gulaš je gotov.

*Sakupila Lea Orešković, 2. raz., Fürstenfeldbruck*

**PIRJANE BUKOVAČE**

Namirnice:	1 žlica kosanog peršina
50 dag bukovača	So i papar po želji
3 dag maslaca	2 dl vrhnja za kuhanje

Priprema: bukovače operemo, posušimo čistim ubrusom. Odstranimo korjenasti dio i narežemo ih na trake. Na vrućem maslacu pirjamo bukovače dok ne ispuste tekućinu. Kad sok iskuha, dodamo kosani peršin, sol, papar i vrhnje. Bukovače pirjamo još 5 min pa poslužimo kao prilog kuhanoj tjestenini.

*Sakupila Lea Knezović, 2.r., Landshut*

**SELJAČKI SLOŽENAC**

1 kg krupira	150 g luka	1 žlica konzervirane rajčice
500 g mrkve	200 g govedine bez kosti	peršin
150 g suhe slanine	4 žlice ulja	
100 g suhe kobasice	1 žlica Vegete	

Na ulju pirjajte sitno izrezanu slaninu i luk, zatim dodajte govedinu u kockama i pirjajte sve zajedno dok govedina ne omekša. Zatim dodajte kobasicu izrezanu na kolutiće, mrkvu, krumpir izrezan na ploške, rajčicu i Vegetu. Opet pirjajte postepeno dodavajući vodu. Na kraju dodajte peršin. Poslužite kao glavno jelo. Vrijeme pripreme: oko 50 min.

*Sakupila Melani Barlage, 3. raz., Unterhaching*

**SARMA I**

Sastojci:	malo muškarnog oraščića
pola glavice kiselog zelja (0.5 kg), odvojenih listova s odrezanim tvrdim dijelom na vrhu	1 jaje
500 g miješanog mljevenog mesa (najbolji je omjer 300 g svinjskog mesa i 200 g junećeg)	prstohvat sjeckanog peršina
veća glavica luka iskosanog	sol i papar
manja cena češnjaka, kosanog	mljevena crvena slatka paprika
	2 dl riže, blanširane
	malo brašna za zapršku

Priprema: odvojite listove kupusa odrezavši im tvrdi dio na vrhu, a ostatak nasjeckajte na trakice. U tavi na ulju spirajte kosani luk i češnjak. U posudi pomiješajte meso, jaje, peršin, muškarni oraščić, crvenu papriku, peršin, sol i papar, rižu, pirjani luk i češnjak te dobro promiješajte. U posudu u kojoj ćete kuhati sarmu stavite vodu i na nju dio najskanog kupusa, poslite. Napravite sarmice tako da u svaki list stavite pola šake mesa i zarolate (prvo zatvorite rubove i zatim čvrće zarolajte). Kad je kupus u posudi s vodom malo opustio, stavljajte sarmice. Dolijte vodu da prekrije sarmu, ostatke narezanog kupusa stavite na vrh i poklopite. Kad je voda zakuhala smanjite vatru i kuhajte na laganoj vatri oko 2 sata. Napravite od brašna zapršku s time da ste dodali i malo crvene paprike te ulijte u posudu sa sarmom. Kuhajte još neko vrijeme (ne miješati). Poslužite.

*Sakupile Petra i Patricia Vidović, Freising*

**SARMA II**

Potrebno:	3 češnja bijelog luka
2 glavice kiselog kupusa (odvoji listove)	2 male žlice vegete
1 kg mljevenog mesa	2 male žlice crvene paprike
1 komad slanine veličine čokolade	1 mala žlice bibera
1 čaša riže	1 jaje
2 glavice crvenog lika	1 dl ulja

Smjesom puniti listove. Složiti u veliki lonac i preliti vodom. Poklopiti i pritisnuti sarmu tanjurom. Staviti da kuha tri sata na laganoj vatri.

*Sakupila Ana Rašić, 5. raz., Unterhaching*

**SLANA TORTA**

Sastojci:	20 dag ribanog sira (edamera ili nekog drugog)
10 palačinki	2 dl kiselog vrhnja
30 dag špinata	3 jaja
40 dag sira (dobro ocijeđenog)	1 žumanjak

Priprema: ispecite palačinke u tavi koje je veličine kalupa od torte. Špinat očistite i kratko ga prokuhajte. Kuhani špinat ocjedite i nasitno ga isjeckajte. U špinat dodajte jedno jaje, jedan dio vrhnja i pomalo od jednog i drugog sira. Po ukusu posolite. Pripremite i nadjev od sira: pomiješajte jedan i drugi sir, dodajte jaja, vrhnje, sol i izmiješajte da masa bude ujednačena. U kalup od torte složite palačinke i svaku premažite pripremljenim nadjevom. Donje četiri palačinke premažite nadjevom od sira, sljedeće tri premažite špinatom, a preostale opet premažite nadjevom od sira. Gornju palačinku premažite umućenim žumanjkom s malo vrhnja. Stavite tortu u zagrijenu pećnicu da se zapeče. Kad je pečena, izvadite je iz pećnice i pažljivo skinite obruč kalupa. Tortu poslužite dok je još topla uz pečenje ili neko drugo meso, a dobra je i kao samostalno jelo.

Napomena: torta se može nadjenuti ili samo sirom ili zeljem.

*Sakupio Tomislav Šipura, 4.r., Augsburg*

---

**HLADETINA**

5 svinjskih nožica	5 dag luka	1 žlica Vegete
75 dag kožica i dijelova svinjske glave	10 zrna papra	1 cijeli limun
8 dag mrkve	3 lovorova lista	2 jaja
4 dag peršinova korijena	3 l vode	
	3dl octa	

Pretpriprema: s nožica, kožica i glave temeljito odstraniti svu nečist i dlake, nekoliko puta oprati u mlakoj vodi. Osobito paziti da je nečist između papaka očišćena. Nožice zasjeći. Očistiti mrkvu i peršin, oprati i narezati na kolutiće. Oljuštiti luk i sitno nasjeckati. Izmjeriti vodu i ocat. Jaja skuhati utvrdo i narezati na kolutiće. Oguliti limun.

Priprema: meso staviti u hladnu vodu, dodati sol, papar u zrnu, lovor, vegetu, ocat i limun bez kore prerezan napola. Kuhati otprilike 3 sata na laganoj vatri. Napola kuhanome mesu dodati pripremljeno povrće. Kuhano meso izvaditi, odvojiti kosti, a meso narezati na manje komade. Procijediti vodu pa kad se ohladi skinuti masnoću s površine. Meso složiti u prozirnu pliću posudu, i to slojevito s povrćem iz juhe i jajima narezanim na kolutiće. Zaliti juhom u kojoj se kuhalo meso, pa staviti na hladno da se hladetina stisne.

Posluživanje: dno posude u kojoj je hladetina nakratko zaroniti u toplu vodu, zatim okrenuti naopako i istresti na tanjur za posluživanje. Rezati na komade, preliti uljem i octom, popapriti i posluživati s narezanim lukom.

Savjet: hladetina će se brže skuhati poslužite li se express loncem. U tom slučaju vrijeme kuhanja smanjite na otprilike 1h.

*Sakupio Martin Šintić, 4. raz., Unterhaching*

---

**SLANE KIFLE**

Tijesto:	2 žlice ulja
60 dag brašna	½ žlice soli
25 dag margarina	1 dl toplog mlijeka
¼ svježe germe (kvasac)	1 dl tople vode

Pomiješati vodu, mlijeko, germu, sol i ulje, te postepeno u to dodavati brašno. Ostaviti tijesto 45 min. da nadođe. Razvaljati tijesto u krug, namazati margarinom, izrezati i valjati u kiflice. Peći 30 min. na 220 °C. Poslužiti toplo.

*Sakupila Marija Marijić, 5. raz., Unterhaching*

---

**PALAČINKE I**

12 dag brašna	malo soli
¼ l mlijeka	ulje za prženje
1 jaje	

U dubokoj posudi miješajte jaja i malo soli, pa postepeno dodavajte brašno i mlijeko. Od tako pripremljenog tekućeg tijesta pecite palačinke.

*Sakupio Luka Tomas, 2. raz., Unterhaching*

**PALAČINKE II**

Tijesto:	3 dag maslaca
250 dl mlijeka	2 jaja
2 žlice šećera	10 dag brašna

Brašno, šećer i mlijeko promiješati u glatku smjesu. Maslo rastopiti i dodati u tijesto. Na kraju umiješati istučena jaja. Tijesto pustiti 20 min. da odstoji. Palačinke peći na maslu. Po želji mazati marmeladom, čokoladom ili posuti šećerom.

*Sakupio Antonio Tavra, 3. raz., Unterhaching*

**HRVATSKE PALAČINKE (za 4-6 osoba)**

Tijesto:	Nadjev:
25 dag brašna	40 dag svježeg sira
3 jaja	3 jaja
2,5 dl mlijeka	12 dag šećera
2,5 dl mineralne vode	limunova korica
sol	3 dl kiselog vrhnja
ulje za prženje	

U dubokoj posudi izmiješajte jaja i malo soli pa postupno dodajte brašno i mlijeko, te mineralnu vodu. Ispecite palačinke. Pečene palačinke nadjevajte samo na jednom kraju, bez premazivanja, zatim ih savijete. Posložite ih u namaštenu vatrostalnu zdjelu, prelijete kiselim vrhnjem i zepécite u pećnici. Poslužite vruće.

Nadjev: žumanjke i šećer pjenasto izmiješajte, dodajte limunovu koricu, propasirani sir i snijeg od bjelanjka. Sve lagano izmiješajte u jednoličnu smjesu. Dobar tek!

*Sakupio Leon Maceković, 6.r., Karlsfeld*

**KNEDLE SA ŠLJIVAMA (za 4 osobe)**

1 kg kuhanog kumpira	velika šalica šećera	100-200 g prezle (krušne mrvice)
100 g brašna	2 jaja	
mala šalica soli	12-14 šljiva	

Priprema: u kuhani, ohlađeni i izdrobljeni krumpir dodati brašno, sol, šećer, jaja i zamijesiti glatko tijesto. Zatim tijesto raširiti na debljinu malog prsta i podijeliti na 12-14 dijelova. U Svaki komadić tijesta veličine dlana staviti po jednu šljivu i napraviti knedle. Knedle kuhamo u umjereno kipućoj vodi 8-10 minuta. Za to vrijeme ispržimo prezle na ulju ili putru. Kuhane knedle prelijemo krušnim mrvicama. Serviramo uz kompot ili sos od višanja.

*Sakupila Julia Rak, 6.r., Karlsfeld*

**DOMAĆA ZLEVANKA SA SIROM**

SASTOJCI:	2 dl vrhnja
0,8 l mlijeka	20 dag svježeg sira
3 jaja	50 dag brašna
20 dag šećera	malo soli

PRIPRAVA: umutite jaja, dodajte pola količine mlijeka, sol, brašno i šećer. Sve dobro izmiješajte uz dodavanje preostalog mlijeka. Smjesu ulijte u namazani pleh. Po smjesi rasporedite izrađeni sir s vrhnjem. Pecite na 180°C 30 minuta.

*Sakupila Lorena Šimunić, 3.r., Regensburg*

**BANANA KOCKE**

5 jaja,	3 žlice ulja
3 žlice brašna	½ praška za pecivo
3 žlice šećera	2 žlice kakaa

Izlupati bjelanjke i šećer, te dodati žumanjke, brašno, kakao, ulje i prašak za pecivo. Sve dobro izmiješati i peći. Prokuhati 10 dag šećera s 2,5 dl vode i preliti po vrućem kolaču kojeg smo prethodno izbolili viljuškom.

Fil: Tri pudinga od vanilije skuhati s 1 l mlijeka i 2 žlice šećera. Kad je kuhano i ohlađeno u njega dodaj 1 margarin koji si dobro izradila sa 4 žlice šećera u prahu i ½ ekstrakta od banane. Sve izmiješaj i prelij po biskvitu. Na to stavi glazuru.

Glazura: Četiri rebra čokolade, malo mlijeka i ulja.

*Sakupila Laura Slipac, 2. raz., München*

**KOLAČ OD BANANA – AMBASADOR**

Tijesto:	Krema:
7 jaja	½ l mlijeka
7 žlica šećera	6 žlica brašna
4 žlice oštrog brašna	20 dag margarina
10 dag oraha	5 žlica šećera
2 žlice naribane čokolade	3 žlice šećera u prahu
malo praška za pecivo	15 dag žele bombona
	puding od vanilije
	6 banana

Biskvit: cijela jaja i šećer miksaj kao za tortu dok ne dobiješ svijetlu smjesu duple količine. Oštro brašno, oraha i ribanu čokoladu lagano umiješaj u smjesu od jaja. Peci na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen vrućeg ga zamotaj kao roladu.

Krema: skuhaj ½ l mlijeka i puding. Kad se ohladi dodaj maslac izmiješan sa šećerom u prahu, te umiješaj žele bombone.

Roladu premaži polovicom kreme i na kremu stavi banane. Ostatom kreme premaži zarolani biskvit i pospi naribanom čokoladom.

*Sakupila Maria Giermeier, 2. raz., München*



## MAČJE OČI

Biskvit:	Krema:
6 jaja	2 jaja
6 žlica šećera	15 dag šećera
6 žlica brašna	1 dl mlijeka
½ praška za pecivo	3 rebra čokolade
4 banane	20 dag margarina

Priprema: Pjenasto izmiješati žumanjke s dijelom šećera. Dodajte snijeg istučen sa ostatkom šećera i na kraju brašno prosijano s kakaom i praškom za pecivo. Pecite u većem limu oko 20 min. na 170 °C. Istresite biskvit, smotajte ga s oba kraja. Ohlađeni biskvit premažite kremom, stavite po dvije banane sa svake strane. Uvijte krajeve prema sredini. Po želji glazirajte čokolodom. Vrijeme pripreme: 1 sat i 30 minuta

Krema: jaja, šećer, mlijeko i čokoladu kuhajte na pari dok se ne zgusne. Ohladite i dodajte pjenasto izmiješani margarin.

*Sakupila Lea Gajić, 2. raz., München*

## ROLADA

Priprema: 3 bjelanjka tući s 15 dag šećera dok se ne zgusne. Dodati 3 žumanjka i 3 žlice hladne vode i još sve dobro istući. Napokon dodati 15 dag brašna i ½ praška za pecivo. Peć mora biti vruća i ne smije se dugo peći. Sipaj na krpu posipanu sa šećerom i zajedno sa krpom zavi.

*Sakupio Luis Schmid, 2. raz., Fürstenfeldbruck*

## ROLADA S BANANAMA

Biskvit:	Krema:
5 jaja	3 cijela jaja
10 velikih žlica oštrog brašna	1 dl mlijeka
10 velikih žlica šećera	40 g čokolade
10 velikih žlica ulja	
½ praška za pecivo	

Kuhati na pari sastojke za kremu. Kad se krema ohladi pomiješati je s 250g maslaca. Biskvit premazati kremom i dodati sa svake strane po dvije banane te zarolati.

*Sakupila Lucija Galešić, 7.r., Regensburg*

## ROLAT OD ORAHA

Sastojci:	Krema:
7 jaja	150 g margarina/maslaca
8 žlica vode	6 žlica šećera
4 žlice šećera	200 g oraha
1 vrećica vanilin šećera	1 vanilin šećer
½ vrećice praška za pecivo	
100 g oraha	
3 žlice brašna	

U izmućena jaja dodati šećer i toplu vodu. Pjenasto umutiti. Ostale sastojke zajedno pomiješati i dodati u jaja. Uliti u plitki, namašćeni i pobrašnjeni pleh (mama koristi masni papir). Peći na 180°C. Kada se ispeče, istresti na mokru krpu i urolati. Pustiti da se ohladi.

Orahe i šećer preli s 1 dl toplog mlijeka (više vrućeg). Pustiti da se ohladi. Maslac pjenasto umutiti. Zatim dodati orahe. Sve ujediniti. Rolat premazati i urolati. Ostaviti malo kreme pa premazati rolat izvana i posuti orasima.

*Sakupila Miriam Maceković, 8.r., Karlsfeld*

## ROLADA S PIRJANIM JABUKAMA

### Tijesto:

5 jaja  
10dag šećera  
12 dag brašna  
3 žlice vode  
limunova korica

Priprema: Bjelanjke istuci u čvrst snijeg, postupno dodavati šećer i vodu. kad se šećer istopi, lagano umiješati žumanjke, brašno i malo limunove korice. Peći 15-20 minuta na pouljenoj i pobrašnenoj foliji. Gotovi biskvit pošećeri i okreni na kuhinjslu krpju. Skini foliju i brzo zarolaj još vrući biskvit.

### Nadjev:

1 kg jabuka  
15 dag šećera  
3 žlice mljevenih oraha  
vanillin šećer  
limunova korica  
cimet  
šećer u prahu

Priprema: Jabuke ogulit, izrezati na manje komadiće i pirjaj sa šećerom dok se sav sok ne pokuha. Skini s vatre, dodaj mljevene orahe, vanillin šećer, limunovu koricu i cimet. Hladan biskvit premaži nadjevom i ponovno savij u roladu. Pospji šećerom u prahu.

*Steffanie Gilhammer, 3. r., Poing*

## ROLAT

Od 6 bjelanjaka istuci snijeg s 18 dag šećera. Dodati 6 umućenih žumanjaka, 2 žlice kaka, 5 dag brašna, i malo praška za pecivo. Peći 10- 15 minuta na temperaturi od 200 °C.

Krema: 1 dcl mlijeka, 15 dag šećera, 15 dag oraha kuhati dok se ne zgusne. U hladnu smjesu umiješati 15 dag margarina. Premazati iznutra i s vanjske strane. Po želji posuti naribanom čokoladom.

*Antonio Ivanković, 2. r., München*

## BRESKVICE

### Tijesto :

1kg brašna  
4 jaja  
35 dag šećera  
12 dag margarina  
2 dcl mlijeka  
1 prašak za pecivo

### Nadjev:

1 dcl mlijeka  
½ dcl ruma  
3 žlice šećera  
3 žlice kaka  
3 žlice pekmeza  
3 žlice margarina  
20 dag mljevenih oraha

**Ukras:** 5 dcl mlijeka  
20 dag šećera  
ekstrakt jagode  
crvena boja za kolače

Izraditi meko glatko tijesto od pjenasto izmućenih bjelanjaka sa šećerom, dodajući jedan po jedan žumanjak. Umućena jaja dodati u prosijano brašno s praškom za pecivo, usitnjen margarin i šećer. dodajući mlijeko, sve dobro umijesiti. Od dobivene mase odvajati manje komade, oblikovati kuglice i rasporediti ih na pouljen pleh. peći 15 minuta u zagrijanoj pećnici. svaku kuglicu s ravne strane izdubiti, odstranjujući dio biskvita. Šupljine punite nadjevom i spajajte dvije po dvije. Umočite ih sa svih strana u gustu otopinu ukrasa i ostavite da se malo prosuše. Uvaljati u kristal šećer.

Nadjev: odstranjene komade biskvita usitniti, preliti mlijekom i rumom. Dodati mljevene orahe, usitnjen margarin, pekmez, kakao i šećer. Sve dobro izmiješati u ujednačenu masu.

Ukras: Prokuhati mlijeko sa šećerom. U ohlađeno umiješati ekstrakt jagode i boju za kolače.

*Ena Kranjčević, 2. r., Poing*

**MJESECI S ORASIMA**

Tijesto: 15 dkg maslaca	Krema: 1 dcl mlijeka	Preljev: 4 žumanjka
15 dkg šećera	10 dkg oraha	15 dkg šećera u prahu
15 dkg mljevenih oraha	10 dkg margarina	vanilin šećer
7 dkg brašna	10 dkg šećera	
malo praška za pecivo	10 dkg čokolade	
4 bjelanjka	malo mljevenih oraha za posipanje	

Tijesto: maslac pjenasto umutiti sa šećerom, dodati mljevene orahe, brašno, malo praška za pecivo i na kraju snijeg od bjelanjka. Tijesto peći na 180°C, ali ne do kraja.

Preljev: pomiješati žumanjke sa šećerom u prahu i vanilin šećerom. Preliti polupečeno tijesto i peći do kraja.

Krema: mlijeko i šećer zakuhati. U vruće staviti orahe, čokoladu i margarin. Premazati osušeni žuti dio tijesta i posipati orasima.

*Sakupila Mara Lindinger, Bad Reichenhall*

**BAKLAVA I**

Sastojci:	1 maslac
jufke (kore)	1,5 kg šećera
1 kg oraha	limun

Jufke za baklavu ako sami ne znate razvući na debljinu papira, kupite u bilo kojoj pekari jer su relativno najbliže original, domaćim jufkama. Kilu oraha, pola sameljete, pola nasjeckate nožem i promiješate sa šalicom, dvije šećera. Rastopite cijeli maslac i krećete sa slaganjem. U okruglu tepsiju na dno stavite malo maslaca, pa dvije kore. Na nju opet maslac, pa smjesa šećera i oraha, pa opet malo maslaca, pa kora, pa orasi i tako sve do kraja. Kad je složena izreže se sirova u oblik rombova. Režete koso da dobijete taj oblik. Stavi se peći nekih pola sata do 45 min. na 180 °C, ovisno o pećnici. Dok se ona peče u lonac stavite kilu šećera i zalijete s toliko vode da šećer bude prekriven za jedno dva, tri prsta. Narežite limun na ploške i stavite u tu vodu. Kuha se do ključanja i još jedno pet minuta na smanjenoj varti uz miješanje. Kad je baklava pečena, šefljom je zalijevate dok ne potrošite svu vodu. Voda se mora stavljati polako jer će vam se u protivnom sve nadići i razbježati i u minuti pretvoriti u kupus. Kad je baklava zalivena treba je s nečim poklopiti i stisnuti. Ja obično stavim malo manju okruglu tepsiju, a na nju stavim malo teži lonac ili takvo nešto.

*Sakupio Luka Tomas, 2. raz., Unterhaching*

**BAKLAVA II**

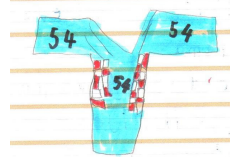
Za to se treba: 4 jaja, 1 jogurt, 1 čaša od jogurta šećera, te iste 2 čaše ulja, 1 prašak za pecivo te 2 vanilije, jedna do dvije kore za baklavu (tanko tijesto), 20 dag oraha samljevenih i 20 dag grožđica.

Preliti sa 2 čaše šećera i 4 čaše vode (polako kuhati).

*Sakupila Rebeka Bajzec, 3.r., München*

**DRES HRVATSKE**

Biskvit:	Krema:	Za ukrašavanje:
9 jaja	20 dag mljevenih oraha	5 dl biljnog vrhnja za šlag
9 žlica šećera	1.25 dl mlijeka	prehranbene boje
5 žlica brašna	4 žumanjka	
6 žlica mljevenih oraha	4 žlice šećera	
	5 dag čokolade	<i>Sakupila Matea Šuver, 1.r.</i>
	15 dag margarina	<i>Freising</i>



### POLUMJESECI OD ORAHA

Sastojci:	5 jaja
48 dag šećera	25 dag mljevenih oraha
22 dag margarina	½ dl mlijeka
6 dag brašna	

Priprema: dobro izmiksati 16 dag šećera s 15 dag margarina. U to umiješati orahe i brašno. Na kraju dodati čvrsti snijeg od 5 bjelanjaka. Peći u pobrašnjenom protvanu na 180 °C oko 15 minuta. Pri kraju pečenja izmiksati žumanjke sa 16 dag šećera i to prelići preko smjese u protvanu, gdje će se sušiti 10-tak minuta u isključenoj pećnici. Za to vrijeme u pola decilitra mlijeka izmiješati i otopiti 6 dag margarina i 16 dag šećera, te dodati 25 dag oraha. Nadjevom premazati kolač i posuti s malo mljevenih oraha. Ohladiti i razrezati na šnite ili uz pomoć čaše u obliku polumjeseca.

*Sakupila Veronika Petrić, 3. raz., München*

### AIDA ŠNITE

Prvo tijesto:	Drugo tijesto:	Fil:
4 jaja	4 jaja	7 dl mlijeka
30 dag šećera	30 dag šećera	30 dag šećera u prahu
25 dag oštrog brašna	20 dag oštrog brašna	1 vanilin šećer
10 velikih žlica hladne vode	10 dag mljevenih oraha	8 velikih žlica oštrog brašna
½ praška za pecivo	10 velikih žlica vruće vode	30 dag margarina
	½ praška za pecivo	

Prvo i drugo tijesto: miksati jaja i šećer, a onda dodati ostale sastojke i dobro izmiksati. Odvojeno peći u namaštenoj i pobrašnjenoj tepsiji. Kad su pečeni svako tijesto razrezati na pola.

Fil: mlijeko i brašno kuhati. Kad se dobro ohladi, u to dodati izrađeni margarin, šećer u prahu i vanilin šećer.

Postupak: Na dno tepsije se stavi ½ bijelog, tj. prvog tijesta koje se poškropi sa šerbertom (u prokuhanu vodu i šećer doda se malo ruma) i na to se stavi ¼ kreme. Onda se stavi ½ tamnog, tj. drugog tijesta. Isto se poškropi i na njega se stavi 2/4 kreme. Onda slijedi 2/2 tamnog, tj. drugog tijesta. Poškropiti i ¾ kreme staviti. Na to dolazi 2/2 svijetlog tijesta, tj. prvog tijesta. Na njega se stavi 4/4 kreme. Ukrasiti se može s mljevenim orasima ili po želji.

*Sakupila Veronika Babić, 2. raz., München*

### SEDMO NEBO

Sastojci:	Krema:
4 jaja	20 dag maslaca
18 dag šećera	1 žumanjak
10 dag oraha	15 dag šećera u prahu
1 list oblatne	4 žlice jake kave
	2 žlice mljevenih oraha za posipanje

Priprema kreme: maslac i šećer izmiješati pjenasto. Dodati žumanjak i postepeno umiješati hladnu kavu.

Žumanjke i šećer pjenasto izmiješati. Dodati mljevene orahe i u to umiješati čvrsti snijeg od bjelanjaka. Lim namazati maslacem i na dno staviti oblatnu. Na nju izliti pripremljenu smjesu i peći 10 do 15 min na 150 °C. Pečeno tijesto ohladiti, premazati kremom i posuti orasima.

*Sakupila Gabrijela Jelinić, 5. raz., Unterhaching*

**BISKVITNO TIJESTO**

Prvi biskvit:	Drugi biskvit:	Nadjev:
5 jaja	5 bjelanca	5 dl mlijeka
5 žlica šećera	5 žlica šećera	5 žumanjca
3 žlice brašna	3 žlice brašna	6 žlica gustina
8 dag mljevenih oraha	10 dag grožđica	15 dag šećera
½ praška za pecivo	8 dag sjeckanih oraha	15 dag margarina
	½ praška za pecivo	

Priprema prvog biskvita: žumanjca i šećer pjenasto izmiješati. Bjelanca izraditi u čvrsti snijeg. Naizmenično dodavati brašno, snijeg od bjelanca, mljevene orahe i prašak za pecivo. Izliti u oblik. Peći 15-20 minuta na 200°C.

Priprema drugog biskvita: drugi biskvit pripremiti i peći na isti način kao i prvi. Jedina je razlika sto umjesto mljevenih oraha treba umiješati sjeckane orahe i grožđice.

Nadjev: mlijeko prokuhati. Smanjiti temperaturu i uz stalno miješanje dodati prethodno umučena žumanjca, gustin i šećer. Kada se smjesa zgusne i sjedini, skloniti s vatre i ohladiti. U ohlađeno dodati dobro izrađeni margarin. Nadjev podijeliti u dva dijela.

Redosljed izrade: 1. Prvi biskvit namazati nadjevom. 2. Preklopiti drugim biskvitom. 3. Namazati nadjevom. 3. Izrezati u prutiće ili kockice.

*Sakupio Marko Benko, 8.r., München*

**IVANIN KOLAČ**

Podloga:	Nadjev:	Ukrašavanje:
20 dag petit keksa	Kompot od marelice	2.5 dl slatkog vrhnja
10 dag maslaca	2 dl slatkog vrhnja	1 učvršćivač kreme (kremfiks)
5 dag mljevenih badema	15 dag mljevenih lješnjaka	1 vanilin šećer
	7 listova želatine	Šećerne figurice
	5 dag šećera u prahu	
	1 vanilin šećer	
	4 žumanjka	
	Snijeg od 2 bjelanjka	

*Sakupila Ivana Šuver, 3.r., Freising*

**LEDENO NEBO**

Tijesto:	Krema:	Priprema: kremu kuhaj u i
7 bjelanjaka	7 žumanjka	ohlađeno dodaj pjenasto umućen
7 žlica šećera	7 žlica šećera	margarin. Premaži tijesto
7 žlica brašna	6 žlica brašna	kremom i tučenim slatkim
	3 vanilin šećera	vrhnjem s dodatkom učvršćivača
Ispeci biskvit i hladan prelij s 2 dl	7 dl mlijeka	za šlag. Ukrasi čokoladnim
prokuhanog mlijeka.	25 dag margarina	mrvicama.
	4 dl slatkog vrhnja	
	2 učvršćivača za šlag	
	Čokoladne mrvice za ukras	

*Sakupila Lorena Nežić, 2.r.,  
München*

**BAJADERA**

Prhko tijesto:

10 dag margarina  
 25 dag brašna  
 5 dag šećera  
 1 jaje  
 1 velika žlica kakaa  
 2 žlice vrhnja ili malo mlijeka  
 ½ praška za pecivo

Priprema: zamijesiti tijesto, podijeliti na dva dijela, razvaljati i peći ne preokrenutom limu.

Biskvit:

5 jaja  
 5 žlica šećera  
 1 vanilin šećer  
 5 žlica brašna

Priprema: biskvit ispeci u istom limu kao i kore.  
 Ohlađen, prereži.

Krema:

7 dl mlijeka  
 25 dag šećera  
 1 vanilin šećer  
 5 žlica gustina  
 25 dag margarina

Priprema: kremu skuhaj i ohladi, te dodaj margarin.

Čokoladna glazura:

7 dag čokolade  
 5 dag maslaca  
 2,5 žlice mlijeka  
 2,5 žlice šećera

Priprema: miješaj na laganoj vatri dok se ne rastopi.  
 Kore navlaži mješavinom ruma i mlijeka.

Slaži: kora, krema, biskvit, krema, kora, krema, biskvit i glazura.

*Sakupila Veronika Stjepić, 2. raz., München*

**ČOKOLADNI SVIJET**

Sastojci za biskvit:

5 jaja  
 20.5 dag šećera

1 prašak za pecivo  
 1 vanilin šećer  
 pola čaše vode

Priprema: sastojke dobro promiješati i peći 20min na 200 stupnjeva C. Hladan biskvit prelitati rastopljenom čokoladom (200 dag). Skuhati dva čokoladna pudinga i namazati ih. Naribati čokoladu i posuti je.

*Sakupio Denis Jurilj, 9.r., Regensburg*

**ČOKO-LIMUN ŠNITE**

Biskvit:

125 g maslaca  
 100 g šećera  
 2 jaja  
 150 g brašna  
 2 žlice kakaa  
 1 ravna žličica sode bikarbone  
 180 ml jogurta  
 1 žlica marmelade od kajsija

Krema od limuna:

2 manja jaja  
 100 g šećera  
 50 g maslaca  
 1 limun /sok i ribana korica  
 100 ml tučenog slatkog vrhnja  
 3 lista želatine

Krema od čokolade:

250 g tamne čokolade  
 150 ml slatkog vrhnja  
 50 g maslaca  
 150 ml slatkog vrhnja  
 1 šlag-fix

*Sakupila Lucia Macan, 2.r., München*

**KESTEN PIRE**

(za 4 osobe)

1 kg kestenja  
100 g šećera u prahu  
1 velika šalica ruma  
50 ml slatkog vrhnja  
50 ml mlijeka

Priprema: kestenje skuhati, oguliti, staviti u duboku zdjelu. Dodati rum, šećer, vrhnje, mlijeko i sve izmiksati s mikserom. Masu podlijeliti u 4 zdjelice i ukrasiti tučenim vrhnjem. Dobar tek!

*Sakupila Julia Rak, 6.r., Karlsfeld*

### ŽUTI KOLAČ

Sastojci:  
4 jaja  
8 žlica šećera  
1 vanilin šećer

Sastojke dobro izmiješati mikserom oko 3 min. Zatim dodati pola čaše ulja i pola čaše mlijeka, 8 žlica brašna i vrećicu praška za pecivo. Ne dugo miješati. Tepsiju namazati uljem i peći u pećnici na 180 °C oko 20 do 30 min. Biskvit prepoloviti i po želji popuniti.

*Sakupila Jelena Markota, 2. raz., Fürstenfeldbruck*

### ŠARENI KOLAČ

Sastojci:  
2 jaja  
25 dag šećera  
7 dag čokolade  
5 dag mljevenog keksa  
15 dag margarina  
15 dag mljevenih oraha  
1 čaša od jogurta nasjeckanih lješnjaka i oraha  
10 dag nasjeckanih smokava  
15 dag žele bombona  
10 dag groždica

glazura od čokolade

Na pari tucite jaja, šećer i čokoladu. Kad se ohladi dodati margarin i ostale sastojke. Na kraju dodati žele bombone. U duguljast kalup obložen folijom izlijte smjesu i stavite na hladno. Ohlađen čvrst kolač prelijte glazurom od čokolade. Ukasite po želji kandiranim trešnjama, marcipanom i sl.

Vrijeme pripreme: 60 min.  
Lim veličine 30x8x4 cm.

*Sakupile Jelena Jerbić, 2. raz. i Ana Viktorija Jerbić, 4. raz., Unterhaching*

### KOLAČ OD MAKI I ČOKOLADE

Sastojci:  
150 g blago gorke čokolade za kuhanje  
5 jaja  
100 g maslaca  
50 g šećera  
250 g mljevenog maka (Mohn-Fix)  
120 g brašna  
2 žlice praška za pecivo

Čokoladu isjeckati u komadiće i staviti da se istopi. Jaja razdvojiti. Bjelanjak čvrsto istući. Maslac, šećer i žumanjke pjenasto istući. Dodati mak i rastopljenu čokoladu. Brašno i prašak za pecivo zamiješati i dodati. Bjelanjke oprazno dodati. Tijesto u tepsiju (26 cm) obloženu odgovarajućim paprirom popuniti. U zagrijanu pećnicu staviti da se peče 50 min. na 175 °C. Nakon toga pustiti da se ohladi i posuti šećerom u prahu i po želji dekorirati.

*Sakupila Julija Babić, 2. raz., Unterhaching*

**KOLAČ IZ NJIVICA****Tijesto:**

3 jaja  
3 žlice šećera  
1 vanilin šećer  
3 žlice brašna  
1 žlica ruma  
2 žlice mlijeka

Izmiksajte žumanjke sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte snijeg od bjelanjka i brašno, ispecite biskvit. Ohlađen navlažite rumom pomiješanim s mlijekom.

**Krema:**

1 žumanjak  
10 dag šećera  
Žlica mlijeka  
25 dag Dukatele ili Mascarponea  
Sok od pola limuna  
4 lista želatine  
1 bjelanjak  
1 slatko vrhnje

Izmiksajte žumanjak, šećer, mlijeko i Dukatelu. Želatinu namočite i ocijedite, dodajte u porvrela sok od pola limuna. Pomiješajte te dvije smjese. Dodajte snijeg od bjelanjka i šlag od slatkog vrhnja. Kremu namažite po biskvitu i stavite u hladnjak.

**Preljev:**

1 dl vode  
10 dag šećera  
1,5 kg borovnica  
4 lista želatine

Zakipite vodu sa šećerom i dodajte voće, pustite da malo prokuha. Želatinu močite u hladnoj vodi pet minuta, ocijedite i dodajte smjesi. Kada se smjesa ohladi, prelijte kolač. Ostavite u hladnjaku najmanje četiri sata kako bi se želatina stegnula. Ukrasite šlagom po želji. (veličina lima 30 x 40 cm, vrijeme pripravljanja 40 min, vrijeme pečenja 20 min na 180°C)

*Sakupila Kristina Rašić, 5.r., Karlsfeld*

**KOLAČ OD JAGODA****Za biskvit:**

3 jaja  
70 g šećera  
50 g pšeničnog glatkog brašna tip 550 Podravka  
2 žlice kakaa u prahu

**Za kremu:**

800 ml mlijeka  
2-3 žlice šećera

**Za ukrašavanje:**

250-300 g svježih jagoda  
1 preljev za torte Dolcela

*Sakupila Patricija Rihtar, 4.r., München*

**KOLAČ S TREŠNJAMA****Sastojci:**

4 jaja  
250 g maslaca  
200 g brašna  
200 g šećera  
300 g trešanja  
malo kore limuna

Izmiješati maslac, dodati žutanjke i šećer. Sve skupa dobro umutiti. Dodati umućene bjeljanjke. Pomalo dodavati brašno. Smjesu izliti u namašćenu i pobrašnjenu tepsiju i peći na 200 C oko 20 min. Trešnje staviti kad se biskvit malo popeče kako ne bi pale na dno.

*Sakupila Kristina Božić, 4. raz., München*



**KOLAČ SA ŠLJIVAMA**

1 maslac	kafena šolja šećera
2 jaja	1 žlica vrhnja
1 prašak za pecivo	½ kg brašna
malo soli	

Sve skupa dobro umijesiti i staviti u hladnjak. Dva kilograma šljiva oprati, očistiti i prepолоviti. Na pleh s papirom za pečenje razvući tijesto da pokrije cijelo dno. Šljive gusto poredati na tijesto. Pećnicu ugrijati na 220 °C i peći na srednjoj temperaturi 45 min. Kad se kolač ohladi posuti ga šećerom i cimtom.

*Sakupila Nina Đurić, 4. raz., Unterhaching*

**KOLAČ OD MRKVE I**

Tijesto:	
125 g maslaca	Sve izmiješati. Oblik za tortu promjera 26 - 28 cm namastiti maslacem i napuniti smjesom. Pećnicu zagrijati na 200 °C i peći oko 40 - 50 min. Ohlađeno namazati glazurom.
2 čajne žlice esencije od vanilije	
2 čajne žlice meda	
½ čajne šalice šećera	
Sastojke umutiti i zatim dodati:	Glazura:
1 šalicu isjeckanih oraha	120 g svježeg sira (npr. Philadelphia)
1 šalica grožđica	sok od pola limuna
2 šalice izribane mrkve	naribana kora limuna (bio)
1 ½ šalice brašna	čajna žlica maslaca
1 ½ čajna žlica praška za pecivo	šalica šećera u prahu
½ čajne žlice muškarnog oraha	
½ čajne žlice cimta	

*Sakupila Kristina Božić, 4. raz., München*

**KOLAČ OD MRKVE II**

½ kg mrkve	Priprema: pjenasto izmiješajte ulje i šećer, zatim postupno dodajte jaja. Dodajte naribanu mrkvu, brašno i bademe u koje ste umiješali prašak za pecivo. Smjesu stavite u namašćen i pobrašnjen lim i pecite oko 40 min. u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Pećeni kolač premažite s džemom od breskve i išarajte čokoladom.
2 dl ulja	
250 g šećera	
4 jaja	
125 g brašna	
125 g mljevenih badema	
1 prašak za pecivo	

*Sakupila Lea Alvir, 2. raz., München*

**ARMELINE**

½ kg lisnatog tijesta	Priprema: Razvaljamo ½ kg lisnatog tijesta i izrežemo ga na pravilne kocke. U sredinu svake utisnite po polovicu marelice kojoj ste u šupljinu od izvađene koštice dodali 1 žličicu maslaca u malo vanilin šećera. Peći u pećnici na masnom papiru 20 min.
Marelice	
1 žličica maslaca	
Malo vanilin šećera	

*Sakupila Isabella Debelić, Landshut*

### LEDENI VJETAR

Bijela kora:  
9 bjelanjaka  
30 dag šećera  
1 velika žlica jabučnog octa

Priprema: istući bjelanjke u čvrsti snijeg dodajući šećer i ocat. Peći na namaštenom limu ili masnom papiru na 150 stupnjeva 1 h dok tijesto ne poprimi žućkastu boju. Ohlađenu koru odvojiti od folije i prerezati na tri jednaka dijela. Kolač premazati kremom.

Krema:  
9 žumanjaka  
4 žlice šećera  
4 žlice oštrog brašna  
2.5 dl mlijeka  
3 vanilin šećera  
25 dag margarina  
4 dl slatkog vrhnja  
Voće po želji (maline, banane, kivi, jagode)

Priprema: žumanjke pjenasto razmutiti sa šećerom, dodati brašno, mlijeko i vanilin šećer. Lagano kuhati dok se ne zgusne. Ohlađenoj kremi dodati pjenasto izrađen margarin. Posebno istući slatko vrhnje.

*Sakupila Tea Barišić, 3.r., Landshut*

### PITA S JABUKAMA

Tijesto:  
25 dag brašna  
15 dag margarina  
5 dag šećera  
1 žutanjak  
1 žlica kiselog vrhnja  
limunova korica

Nadjev:  
1 kg jabuka  
malo limunova soka  
6-8 dag šećera  
cimet i vanilin šećer  
grožđice

Od brašna, margarina, šećera, žutanjaka i vrhnja umijesite prhko tijesto, kojem ste dodali limunovu koricu, pa ostaviti kratko. Zatim tijesto razdijelite na 2 dijela i razvaljajte. Jedan dio položite na dno namašćene i pobrašnjene tepsije, stavite nadjev, prekrijte drugim dijelom tijesta, namažite jajetom i na nekoliko mjesta nabodite vilicom, da bi tekućina što prije isparila. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko ¾ sata temperaturi od 200 °C. Toplu pitu pospite šećerom u prahu, pa režite na kocke ili ploške.

Nadjev: jabuke naribajte na trenicu, dodajte šećer, cimet, vanilin šećer i limunov sok.

*Tea i Sara Barišić, 12. i 6.raz., Meitingen*

### PITA OD SIRA

38 dag brašna  
19 dag šećera  
15 dag margarina

2 žumanjka  
1 prašak za pecivo  
5 žlica mlijeka

To sve umiješati i tijesto podjeliti na dva dijela. Istucite snijeg od 5 bjelanjaka, dodajte 15 dag šećera, pola kile svježeg kravljeg sira, jednu žlicu brašna i jednu koricu ribanog limuna. Prvi dio tijesta razvaljati i položiti na namašćeni pleh. Na to stavite sir i gore razvaljani drugi dio tijesta. Tijesto treba ispikati na nekoliko mjesta. Pecite oko 30 min. na 180 - 190 °C. Umjesto sira možete staviti sir.

*Sakupio Dominik Čadešić, 4.r., München*

**ZAGREBAČKA PITA**

## Sastojci:

3 cijela jaja  
6 žlica šećera  
8 žlica brašna  
Prašak za pecivo  
8 žlica ulja  
8 žlica mlijeka

## Prokuhati, vruće preliti preko vrućeg tijesta:

1,5 dl vode  
3 žlice šećera  
2 žlice kraš-expressa

Od 1 l mlijeka oduzeti 8 žlica za tijesto, u ostatku skuhati 2 pudinga od vanilije i vruće preliti preko vrućeg kolača. Kad se ohladi, smiksati 2 šlaga. Preko šlaga presipati čokoladne mrvice.

*Sakupila Ana-Maria Benko, 7.r., München*

**LENJA PITA**

## Sastojci:

400 g brašna  
300 g masla  
70 g šećera  
2 žumanjka  
2 žlice kiselog vrhnja  
1 čajna žlica vanilin šećera  
1 žlica rakije

Maslo pjenasto umutiti sa žumanjcima i šećerom. Dodati ostale sastojke i dobro rukom izraditi. Podijeliti na dva dijela. Na prvi dio staviti nadjev od jabuka i prekriti drugim dijelom tijesta. Pećnicu prethodno zagrijati na 180 °C. Peći oko 45 min. Kad se kolač ohladi posuti šećerom u prahu.

## Nadjev:

1 kg jabuka  
60 - 80 g šećera  
vanilija  
sok od limuna  
cimt  
šećer u prahu za posipanje

Naribane jabuke prodinstati sa svim sastojcima 10 - 15 min. Skinuti s vatre i ohladiti.

*Sakupila Katia Tardino, 4. raz., Unterhaching*

**LURDSKA PITA**

Tijesto: 20 dkg margarina  
14 dkg šećera  
7 dkg brašna  
12 dkg mljevenih oraha  
ribana kora ½ limuna  
snijeg od 4 bjelanjka

Glazura: 4 žumanjka  
15 dkg šećera u prahu  
žličica limunovog soka

Priprema tijesta: margarin dobro izmiješati, dodati šećer i pjenasto umutiti. Dodati orahe, brašno, naribanu limunovu koru, lagano izmiješati i na kraju dodati snijeg od bjelanjka. Peći na 175 C.

Priprema glazure: žumanjke, šećer u prahu i žlicu limunovog soka miješati pola sata, i preliti po vrućem kolaču.

*Sakupila Klara Lindinger, Bad Reichenhall*

**KUGLICE OD SMOKVI**

40 dag smokvi mljevenih  
5 dag oraha  
20 dag šećera  
dodati kore od limuna

Recept: Domaćinska škola, Zagreb  
Domaćinsku školu pohađala je Luisova baka.

*Sakupio Luis Schmid, 2. raz., Fürstenfeldbruck*

**DALMATINSKE KROŠTULE**

Recept napisala Dika Marjanović-Radica

3 jaja

1 žlica ruma

malo soli

brašna prema porebi

Zamijesite tijesto od 2 žumanjka, 1 cijelog jajeta, 1 žlice ruma, malo soli i brašna da se zamijesi mekano tijesto. Tijesto razvaljajte u tanak list. Režite trake, zavijte ih i pržite na vrućoj masti. Ispržene pospite sitnim šećerom.

*Sakupio Sebastijan Jedrejčić, 2. raz., München***CRVENKAPICA**

Sastojci:

100 g margarina

150 g šećera

1 p. vanilin šećer

3 jaja

2 - 3 žlice mlijeka

200 g brašna

1 žlica praška za pečivo

2 žlice eurokrema (nutella)

1 d. višanja

Krema: 1 šlag, 1 učvršćivač za šlag

250 g sira

2 učvršćivač za šlag

2 vanilin šećera

3 žlice šećera

Ukras: 1 tortengus, sok od višanja

Priprema: Izmutiti margarin, šećer i vanilin šećer sa jajima. Dodati mlijeko i brašno pomiješano sa praškom za pečivo. Polovicu tijesta izliti u formu za kolače. U drugu polovinu tijesta umiješati eurokrem i izliti na prvi, bijeli dio. Ocijeđene višnje raspodijeliti na tijesto, staviti peći na 180 C oko 40 min. Za kremu izmutiti šlag. Sir sa šećerom, vanilin šećerom i učvršćivačem izmutiti i dodati šlag. Ovu kremu staviti na ohlađeni kolač i dobro ohladiti. Izraditi tortengus sa sokom od višanja i izliti na kolač. Još jednom ohladiti.

*Marina Grgić, Traunreut***USKRSNA PINCA**

Tijesto:

20 dag svježeg kvasca

30 dag šećera

120 dag brašna

5 dl mlijeka

1 vrhnje

2 vanilin šećer

5 žumanjaka

25 dag margarina

4 žlice kruškovca

4 žlice ruma

1 žličica soli

naribana korica naranče

Premaz:

2 jaja

10 dag šećera u kocki razmrvi i posuti

Priprema: u zdjeli razmrvi kvasac. Dodati 2 žličice šećera, 2 žličice brašna, 2 dl mlijeka i 1 vrhnje. Ostaviti 10 - 15 min. na toplome mjestu dok se kvasac ne digne. Mlijeko i vanilin šećer prokuhati. Kad je kuhano ostaviti mlijeko da se ohladi. Žumanjke i ostatak šećera pjenasto izmiješati. Dodati rastopljeni margarin, mlako mlijeko, ostatak brašna, kruškovac, narančinu koru, rum i sol. Dobro izmiješati mikserom. Dodati pripremljeni kvasac. Rukama umijesiti glatko mekano tijesto. Prekriti krpom i ostaviti na toplome mjestu da se udvostruči obujam. Tijesto razijeliti na jednaka dijela. Oblikovati kugle. Uljem ili margarinom premazati lim za pečenje. Ostaviti ih na toplome mjestu da se udvostruči obujam. Nožem razrezati ukras na vrhu svake kugle. Premazati umućenim jajem. Posuti razmravljenim kockama šećera. Peći 45 minuta na 150 °C.

*Sakupila Antonella Šibić, 3. raz., München*

### KUGLOF

#### Sastojci:

4 jaja  
 250 g šećera  
 250 g maslaca  
 1,5 dl mlijeka  
 ½ dl brašna  
 1 vrećica praška za pecivo  
 korica limuna po želji  
 korica naranče po želji  
 sok jedne naranče ili limuna  
 100 g čokolade po izboru  
 Ostalo:  
 maslac za kalup  
 po želji šećera u prahu za  
 posipanje kuglofa

Priprema: žumanjke i šećer dobro umutiti mikserom dok ne pobijele i narastu. Dodati im omekšali maslac i dobro ga umiješati sa žumanjcima. Postepeno dodajemo mlijeko, sok i korice limuna ili naranče. Nakon toga dodajemo brašno u koje smo umiješali prašak za pecivo. Sve dobro umiješamo. Na kraju lagano ručno umiješati čvrsti snijeg od bjelanjaka kojima smo dodali prstohvat soli i čokoladu narezanu na sitne komadiće. Kalup za pečenje dobro namažemo maslacem kako nam se kuglof ne bi zalijepio za njega. Smjesu za kuglof ravnomjerno rasporedimo po kalupu i stavljamo u prethodno zagrijanu pećnicu. Kuglof pečemo na temperaturi od 150 °C oko 1 h

(može i koja minuta manje ili više, tj. ovisi o pećnici i veličini kalupa) uz stalno provjeravanje. Kuglof je pečen kada na čačkalici koju zabodemo u sredinu kuglofa ne ostane ništa. Pečeni kuglof okrenemo na tanjur i posipamo šećerom u prahu.

*Sakupile Palloma Pavlović, 5. raz. i Stella Pavlović, 7. raz., Unterhaching*

### TIRAMISU I

Potrebno je: 4 jaja, 8 žlica šećera, 500 g sira " mascarpone ", aroma rum, ca 350 g biskvita " piskote " i jaka kava.

Izrada: U posudi izmutiti 4 žutanjka i dodati 8 ( jestivih ) žlica šećera. Kad se dobro umuti, polagano umutiti sir i dodati malo arome ruma. Bjelanjke dobro umutiti i staviti u hladnjak 5 min. Na kraju sve zajedno ručno pomiješati. U međuvremenu, treba se skuhati jaka kava, u koju se namaču pojedinačno biskviti i slažu jedan do drugoga u za to predviđenu pravokutnu (četvrtastu) formu, (pleh). Kada je prvi red posložen, preliti pola kreme preko "biskvita", zatim ponoviti isto: jos jedan red namočenih" biskvita" i ostatak kreme preliti preko toga drugoga reda. Po kremi se po želji može posuti kakao pomiješan s mljevenom kavom. U slast!

*Sakupila Kristina Lukanović, Kolbermoor*

### TIRAMISU II

#### Sastojci:

6 jaja  
 100 g šećera  
 2 x 250 g Mascaponea  
 3 žlice Amareta  
 piškote  
 hladna kava  
 želatina

Odijeliti žumanjke od bjelanjaka i umutiti žumanjke sa šećerom. Mutiti 3 min. i u smjesu dodati Mascapone i Amareto, te ponovo miješati. Na kraju umutiti bjelanjke i promiješati sa smjesom. U smjesu dodati želatine. Kad je smjesa gotova uzeti piškote i kratko ih umočiti u kavu, svaku pojedinačno, Namočene piškote slagati u zdjelu po cijelom dnu i preko njih izliti pola smjese, prethodno umiješane. Preko smjese poredati još jednom piškote i izliti ostatak smjese. Kolač staviti u hladnjak na 5 sati ili preko noći da se učvrstne. Prije posluživanja posuti kakaom.

*Sakupila Marlena Krištić, 1. raz., München*

**ČUPAVCI**

Tijesto: 5 jaja	Krema: 150 g čokolade
5 žlica šećera	500 g margarina
5 žlica brašna	1 dcl mlijeka
kora od limuna	200 g kokosovog brašna
0,5 dcl ulja	
1 žlica praška za pecivo	

Miješati žumanjke sa šećerom, dodati limunovu koru, brašno sa praškom za pecivo i ulje. Na kraju ispeći i kad se ohladi izrezati u kocke. Mlijeko, čokoladu i margarin ugrijati. Kockice umočiti u kremu i uvaljati u kokosovo brašno.

*Sakupile Angelina Protuđer iz Bad Reichenhalla, Mandina Varenica i Marijana Pranjić iz Münchena*

**CRNE LEDENE KOCKE**

Tijesto:	Nadjev:	Sirup:	Glazura:
7 jaja	5 dl mlijeka	3 dl vode	10 dag čokolade
7 žlica šećera	7 žlica oštrog brašna	15 dag šećera	3 žlice šećera
3 žlice kaka	15 dag šećera u prahu		3 žlice vode
1 prašak za pecivo	25 dag margarina		8 dag margarina

Postupak izrade: pjenasto izmiješajte 7 žumanjaka i 7 žlica šećera, dodajte 3 žlice kaka, 1 prašak za pecivo i na kraju snijeg od 7 bjelanjaka. Pažljivo izmiješajte, stavite u namazani manji lim za pečenje i pecite u zagrijanoj pećnici na 170 °C oko 20 minuta. Topli biskvit prelijte ohlađenim sirupom i pustite da se ohladi. Premažite nadjevom i preko svega premažite čokoladnom glazurom.

Sirup: skuhajte 3 dl vode i 15 dag šećera.

Nadjev: skuhajte 5 dl mlijeka sa 7 žlica oštrog brašna da postane gusta smjesa i pustite da se ohladi. Posebno pjenasto izmiješajte 25 dag margarina i 15 dag šećera u prahu i dodajte ohlađenoj gornjoj smjesi. Sve skupa pažljivo izmiješajte.

Glazura: rastopite čokoladu i šećer u vodi na pari (da ne zakuha) i glatko promiješajte s margarinom u listićima.

*Sakupila Ivana Vukadin, 2. raz., München*

**KOKOS KOCKE**

Tijesto:	Krema:
4 jaja	0,5 l mlijeka
12 žlica šećera	3 žlice brašna
1 dl ulja	10 dag kokosova brašna
1 dl mlijeka	10 žlica šećera
12 žlica brašna	
1 prašak za pecivo	
2 žlice kaka	

Priprema: sve sastojke za tijesto izmiksati i podijeliti na dva dijela. U jednu polovicu dodaj kakao i tijesto, te malo zapeći. U međuvremenu pripremi kremu. Kad je prva polovica malo zapečena izvadi iz pećnice i preli preko nje kremu. Po kremi preli drugu polovicu tijesta i sve zajedno ispeci. Pečeno preli čokoladom i pospi kokosom.

*Sakupio Mario Kuraja, 2. raz., München*

**KOKOS ŠNITE**

Tijesto:	Krema:
1 šalica šećera u prahu	0,5 l mlijeka
1 šalica mlijeka	3 velika žlice gustina
1 šalica brašna	3 velike žlice šećera
1 šalica ulja	10 dag koksa
20 dag kokosa	2 bjelanjka
1 prašak za pecivo	pola margarina

Priprema: mlijeko, gustin i šećer skuhati i u mlako dodati margarin i kokos. Sastojke dobro promiješaj i na kraju dodaj snijeg od dva bjelanjka. Peci da bude svijetlosmeđe. Na ohlađeno stavi kremu i pospi kokosom.

*Sakupio Ivan Marić, 1. raz., Unterhaching*

**KOKOS KIFLE**

Tijesto:	25 dag margarina
30 dag mekanog brašna	12 dag šećera
20 dag kokosa	1 vanilin šećer
2 cijela jaja	½ praška za pecivo

Priprema: od navedenih sastojaka zamijesite tijesto. Oblikujte kiflice i svijetlo ispecite. Još vruće uvaljajte u šećer u prahu promiješan s vanil šećerom. Po želji vrhove kifla umočite u rastopljenu čokoladu.

*Sakupila Karla Gavran, 3. raz., Unterhaching*

**MAFINSI**

Tijesto:	325 g brašna
260 g margarina ili maslaca	1 ½ prašak za pecivo
185 g šećera	5 – 6 žlica mlijeka
1 vanilin šećer	6 žlica nutele (Nuss-Nougat-Creme)
6 jaja	100 g mljevenih lješnjaka

Priprema: pjenasto umiješati margarin, šećer i vanilin šećer. Dodavati jedno po jedno jaje, mlijeko i prosijano brašno promiješano s praškom za pecivo. Dodati nutelu i mljevene lješnjake. Tijestom u visini dvije trećine puniti papirnate kalupice za mafinse i peći u zagrijanoj pećnici na 180 °C između 20 i 25 minuta.

*Sakupili Marko Brkan, 4. raz. i Ivan Brkan, 7. raz., München*

**MAFINSI SA ŠUMSKIM VOĆEM**

Tijesto:	15 dag bijelog brašna
10 dag maslaca	1 žlica praška za pecivo
12 dag šećera	sok i korica od jednog limuna
4 jaja	30 dag miješanog šumskog voća
malo soli	

Priprema: pjenasto miješati maslac, šećer i sol. Dodavati jedno po jedno jaje, sok od limuna, brašno promiješano s praškom za pecivo i limunovom koricom. U tijesto oprezno umiješati mješavinu šumskog voća, ako je smrznuto mora biti ocijeđeno. Tijestom u visini dvije trećine puniti papirnate kalupice za mafinse i peći na 180 °C između 20 i 25 min.

*Sakupio Denis Nujčić, 2. raz., München*

### UŠTIPCI OD JOGURTA

Sastojci:	naribanog limuna
2 jogurta	1 čaša šećera (od jogurta)
3 jaja	malo soli
1 prašak za pecivo	1-2 jabuke (izbribati)
brašna prema potrebi	malo grožđica

Sastojke pomiješati i ako je rijetko dodati malo brašna. Otkidati žlicom i stavljati u vruće ulje.

*Sakupila Ana Vrkić, 3. raz., München*

### UŠTIPCI SELJAČKI

Sastojci:	Prosijte i posolite 5 dag brašna, dodajte 4 cijela jaja, 2 žlice šećera i mlake vode koliko je potrebno, dobro miješajte i lupajte žlicom. Tijesto mora biti rijetko kao za palačinke. U plitku tavu stavite dosta domaćeg masla i u vruće ulje stavljajte uštipke žlicom da se razliju dugi i tanki. Kad budu gotovi, pospite ih sitnim šećerom i poslužite tople.
5 dag brašna	
4 jaja	
2 žlice šećera	
domaće maslo	
sitni šećer	

*Sakupila Ana Barala, 4. r. i Laura Sabolić, 3. raz., München*

### POSNE FRITULE

Pola kile brašna, 1 kvasac iz vrećice, malo cukra, malo soli, grožđica i 2 naribane jabuke. Sve dobro promiješati i dodavati mlaku vodu. Ostaviti da se kvasa. Kad se digne u tisto stavite ruku i kroz šaku izgonite tijesto. Žlicom otkidate i mećete u vruće ulje da se peče. Vatra ne smije biti jaka. Kad malo porumene, izvadite ih i uvaljate u cukru.

*Sakupila Ana Vrkić, 3. raz., München*

### KRAFNE U ZADNJI ČAS

Sastojci:	Priprema:Kvasac pomiješamo sa žlicom brašna, šećerom i 1 dl toplog mlijeka i pustimo da se digne ca. 20min. Preostalo brašno razradimo s maslacem, dodamo limunovu koricu, žumanjke, jaje, dignuti kvasac i preostalo toplo mlijeko. Tijesto dobro razradimo i pustimo da se digne (ca.40min). premijesimo i razvaljamo na debljinu 1 cm. Čašom označimo krugove u nizu. Na svaki drugi krug stavimo marmeladu i poklopimo praznim. Tako dobivene oblike pustimo da se dižu još pola sata. Pržimo ih u debelom sloju dok ne dobiju željenu boju. Pržene krafne posipamo šećerom u prahu.
600g glatkog brašna	
50g suhog kvasca	
2 žlice šećera	
150 g maslaca	
1 jaje	
3 žumanjka	
Ribana korica od ½ limuna	
Marmelada od marelice	
Ulje za prženje	

*Sakupila Mia Pajić, 1.r., Freising*

### REZANCI S MAKOM ILI ORASIMA

½ kg kuhanih i ocijeđenih razanaca	Masnoću ugrijte. Stavite u nju rezance i kratko popržite. Stavite ih u toplu zdjelu i pospite orasima ili makom koje ste prethodno pomiješali sa šećerom. Odmah poslužite.
mljevenih oraha ili maka poželji	
šećera po ukusu	
2 - 3 žlice maslaca ili ulja	

*Sakupio Rene Dođ, 4. raz., München*



### PRINCES UŠTIPCI

½ l vode	Krema:
125g margarina	½ l mlijeka
250 g brašna	4 jaja
malo soli	70g brašna
malu žlicu praška za pecivo	2 vanilin šećera
4-6 jaja	10 žlica šećera

Od žumanjka, šećera, mlijeka, vanilin šećera napravi se krema, a bjelanjci se posebno umute i umješaju u toplu žutu kremu.

*Sakupila Anamarija Galešić, 2.r., Regensburg*

### SPLITSKA TORTA

Sastojci za tijesto:

150 g oraha	Za kremu:
150 g smokava	5 žumanjaka
150 g grožđice	5 žlica šećera u prahu
3 – 4 žlice pšeničnog oštrog	150 g maslaca
brašna tip 400	1 vanilin šećer
9 bjelanjka	
9 žlica šećera	

Priprema: orahe, smokve i grožđice nasjeckajte i promiješajte s brašnom. Dodajte čvrst snijeg od bjelanjaka u koji ste pred kraj utukli šećer. Lagano izmiješajte i dobivenu smjesu stavite u namašćen pleh veličine 35 x 40 cm. Pecite na 180 °C oko 25 min. Ohlađeno pečeno tijesto razrežite po duljini na tri jednako široka lista. Za kremu miješajte žumanjke i šećer na pari dok se krema ne zgusne. Ohlađenoj kremi dodajte pjenasto izmiješan maslac i ponovo dobro izmiješajte. Prvi i drugi list tijesta premažite pripremljenom kremom. Slažite jedan na drugi, pa prekrijte trećim listom. Ukrasite čokoladnim ukrasima.

*Sakupio Marko Botica, 1. raz., München*

### BAKINA TORTA

Kora: 6 jaja, 6 žlica hladne vode i 18 žlica šećera pomiješati i dobro umutiti. Pomiješati 18 žlica brašna i 1 prašak za pecivo, te to dodati u umućenu masu.

Okrugli kalup za kolače ( 28 cm) pokriti papirom za pečenje. kora peći u prethodno zagrijanoj pećnici (170- 200 °C ) 20-30 minuta. Potrebne su dvije ovakve kore.

Krema: Umotiti 1 cijelo jaje, 2 žumanjka i 3 žlice brašna. Dodati 1 vanilin šećer i limunovu koru. ako je prekogusto dodati malo vode. Prokuhati 0,5 l mlijeka i 10 žlica šećera, te u to dodati predhodnu masu i skuhati kao puding. Kad se ohladi dodati 500 g istopljenog maslaca i dobro izmiješati. Masu podijeliti u dva jednaka dijela, te u jedan dio dodati naribane orahe i naribanu čokoladu. tako smo dobili svijetlu i čokoladnu kremu.

Pripremanje: kore prerezati tako da se od svake dobiju po dvije tanje kore. Filovati naizmjenično čokoladom, te svijetlom kremom. Početi sa čokoladnom kremom. na kraju svijetlom kremom premazati cijelu tortu. rub posuti mljevenim orasima, o odozgo ukrasiti čokoladnim listićima.

*Florian Gutbier, 3. r., München*

**DJEDOV BRK**

Tijesto:

40 dag oštrog brašna  
 18 dag margarina  
 4 žumanjka  
 3 žlice vrhnja  
 5 žlica šećera

Nadjev: 4 bjelanjka  
 20 dag oraha  
 15 dag šećera

Glazura: 10dag čokolade  
 10dag margarina  
 sastojke rastopiti,  
 ne kuhati!

Priprema (tijesto): U 1dl mlijeka razmrvene 20 dag kvasca i malo soli, dodajte sve ostale sastojke i zamijesite tijesto. podijelite na 4 ista dijela i svaki tanko razvaljajte, zatim tanko premažite pekmezom od šljiva i malo pospite mljevenim orasima. Tijesto savijte s obje strane prema unutra kao roladu, između ostavite prostor za nadjev.

Priprema (nadjev): Od bjelanjaka istucite snijeg, dodajte šećer, dalje tucite i potom umiješajte mljevene orahe.

Kako smo tijesto podijelili na 4 jednaka dijela, dobili smo 4 role. Prije pečenja tijesto ostavite da se malo digne. Pečeni kolač prelijte čokoladnom glazurom (preko nadjeva).

*Dominik Miloš, 4. razred, München*

**MEDENJACI**

250 g meda  
 100 g margarina  
 120 g šećera

500 g brašna  
 2 jaja  
 1 žlica sode bikarbone

Priprema: rastopiti med, margarin i šećer, dodati brašno, sodu bikarbonu, jaja i sve zajedno ujediniti. tijesto treba odstojati 2 sata. Peći na 200 ° C 5-10 minuta.

*Marko Medo, 2. razred, München*

**DOMAĆI KEKSI**

50 dag brašna  
 ¼ vrećice praška za pecivo  
 15 dag margarina ili maslaca  
 25 dag šećera  
 3 jaja  
 1 vanilin – šećer

U brašnu, pomiješano s praškom za pecivo, dobro izmrvene margarin, dodajte šećer, vanilin-šećer, jaja i sve umijesite u glatko prhko tijesto. Kad je oko ½ sata odstajalo na hladnom mjestu, razvaljajte tijesto oko 3 mm debelo, izrežite s limenim kalupima razne oblike, stavite na tepsiju i pecite 15 minuta na 220 °C.

*Tea i Sara Barišić, Meitingen*

**STROJNI KEKSI**

Tijesto:

25 dag margarina  
 10 dag šećera  
 1 prašak za pecivo  
 1 vanilin šećer  
 1 jaje  
 1 dl mlijeka  
 30 dag oštrog brašna

Priprema: od navadenih sastojaka zamijesiti tijesto i oblikujte razne oblike na stroju za mljevenje mesa. Složite u namašten lim i pecite na srednjoj vatri na 175 °C dok ne postanu zlatnožuti. Pospite šećerom u prahu.

*Sakupila Kristina Karačić, 5. raz., Unterhaching*

### KRAŠOTICE

Sastojci:	1 vanilin šećer
30 dag maslaca	20 dag izlomljene čokolade
0.5 kg brašna	15 dag šećera
1 prašak za pecivo	

Priprema: sve izmiješati. Napraviti kuglice i peći ih na 200 stupnjeva.

*Sakupio Leo Jurilj, 2.r., Regensburg*

---

### SLATKI CVJETIĆI

Tijesto:	Brašno prosijte na dasci za miješanje. U sredini napravite udubinu i stavite u nju šećer, vanilin šećer i žumanjak. Od dijela brašna napravite gustu smjesu. Dodajte komadiće hladnog maslaca i brzo umijesite glatko tijesto. Ostavite ga na hladnom mjestu oko 30 min. Tijesto tanko izvaljajte i izrežite kalupima u obliku cvjetića i poslažite na pobrašnjen lim. Pecite na višoj temperaturi 10 minuta. Cijeli kolačić premažite marmeladom. Poklopite probušenim kolačićem i pospite šećerom u prahu. Priprema: 1 sat i 20 minuta.
30 dag brašna	
1 vanilin šećer	
1 žumanjak	
20 dag maslaca	
marmelada od marelice	
10 dag šećera u prahu	

*Sakupio Josip Barac, 2. raz., München*

---