



Marjan voće

*Kuharica*

**Božićne slastice**

# Božićni kolačići s pistacijom

🕒 > 45 min

## Sastojci:

2 jaja  
70 g kokos ulja  
120 g kokos šećera  
120 g kokos brašna  
20 g tapioka brašna  
50 g suhe brusnice  
50 g sirove pistacije  
1 prašak za pecivo

## Glazura:

Kokos ulje  
Kakao  
Javorov sirup  
Kokos mrvica



## Priprema

U posudi mikserom umutiti jaja, dodati kokos šećer u otopljeno kokos ulje te izmiješati. Brusnice i pistaciju narezati na komadiće i dodati ih u posudu. U kokos brašno staviti prašak za pecivo te dodati ostalim sastojcima. Kuhačom miješati sastojke koji se počinju pretvarati u kompaktnu masu. Po potrebi dodati tapioka brašno kako bi mogli umijesiti tijesto. Prebaciti ga na pobrašnjenu podlogu, prekriti papirom za pečenje i razvaljati na potrebnu debljinu. Maknuti papir i odabranom modlicom razrezati oblike iz tijesta. Peći na 180 stupnjeva 15 minuta.

## Glazura

Otopljeno kokos ulje spojiti sa kakaom i malo javorovog sirupa te umočiti dio keksa u dobivenu čokoladnu masu. Po želji posuti kokos mrvicama i ostaviti da se stegnu.

# Moskva torta

🕒 > 45 min

## Sastojci:

### Biskvit:

12 bjelanjaka

12 žlica šećera

4 žlice oštrog brašna

200 g rezanih oraha

### Krema:

12 žumanjaka

2 jaja

2 vanilin šećera

100 g šećera u prahu

200 g maslaca

3 dl vrhnja za šlag

1 konzerva ananasa (neto 425 g)

1 staklenka višanja (neto 680 g)

100 g oguljenih lješnjaka

## Sastojci za ukrašavanje:

3 dl vrhnja za šlag



## Priprema

### Biskviti

Bjelanjke sobne temperature mutiti mikserom, dodavati žlicu po žlicu šećera uz neprekidno mućenje. Kuhačom lagano umiješati rezane orahe i brašno. Na 4 masna papira olovkom iscrtati krugove promjera 28 cm, okrenuti papir te smjesu podijeliti na pripremljene krugove. Lagano izravnati te jedan po jedan biskvit peći oko 12 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

### Krema

Žumanjke, jaja i šećer umutiti mikserom. Kuhati na pari do 75 °C, ili dok kuhača ne ostavi trag na dnu posude. U hladnu kremu mikserom umutiti umućen maslac. Umiješati tučeno slatko vrhnje. Kremu podijeliti na 4 jednaka dijela, u svaki dio dodati drugi sastojak: ananas, višnje i lješnjake. Zadnju četvrtinu čuvati za premazivanje torte. Tortu slagati u kalup promjera 28 cm. Prvi biskvit premazati kremom s ananasom, staviti drugi biskvit i premazati kremom s ocijeđenim rezanim višnjama. Položiti treći biskvit i premazati kremom s rezanim lješnjacima. Četvrti biskvit premazati preostalom kremom. Tortu čuvati u hladnjaku najmanje 12 sati, skinuti kalup te ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

# Talijanski keksi

(biscotti, cantucci)

🕒 > 45 min

## Sastojci:

180 g oštrog brašna

180 g glatkog brašna

6 g praška za pecivo

130 g šećera

1 vanilin šeće

prstohvat soli

3 jaja

50 g maslaca

180 g badema



## Priprema

Brašnu dodati i umiješati suhe sastojke. Dodati jaja i maslac sobne temperature te mijesiti tijesto. Tijestu dodati cijele neoguljene bademe, umiješati pa dodavati lagano preostalo brašno da se dobije mekše tijesto. Podijeliti na 3 dijela i oblikovati 3 štruce duljine oko 27 cm. Štruce složiti na masni papir, premazati razmućenim jajetom i peći u pećnici zagrijano na 180 °C 25 – 30 minuta. Izvaditi iz pećnice i hladiti oko 10 minuta. Štruce narezati na kriške 1 – 1,5 cm, složiti u pekač i peći još 15 – 20 minuta.

Kekse ohladiti i spremite u limene kutije. Poslužiti uz kavu, čaj ili vino.



# Kuglice od sušenih marelica

🕒 < 15 min

## Sastojci:

150 g sušenih marelica

80 g indijskih oraščića

1 šalica kokos mrvica

2 žlice kokos ulja

1 žlica meda

1 žlica soka od limete



## Priprema

Indijske oraščiće i marelice prethodno namočiti, a kokos ulje otopiti na vodenoj pari te sve sastojke ubaciti u blender i jednostavno ga pustiti da odradi svoje, tj. da sastojke pretvori u glatku pastu koju je potrebno staviti u hladnjak da se malo stisne. Nakon toga rukama raditi kuglice i valjati u kokos mrvice.

Okus ovih kuglica je poseban, kremast lagano kiselkast, dok kokos zaokružuje cijelu priču.



# Mirisni kruh sa suhim voćem

🕒 15 - 45 min

## Sastojci:

500 g glatkog brašna  
1 suhi kvasac  
100 g šećera  
2 jaja  
50 g maslaca  
180 ml mlijeka ili vode  
50 g suhих brusnica  
50 g suhих marelica  
50 g suhих grožđica



## Priprema

Suho voće narezati na kockice. U brašno dodati maslac, jaja i ostale sastojke. Nakon toga, umijesiti tijesto koje treba pustiti da se diže oko 2 sata. Zatim oblikovati tijesto i staviti u kalup na papir za pečenje. Peći oko sat vremena na 180 stupnjeva. Ako jako porumeni odozgo, nakon pola sata na njega treba staviti foliju kako ne bi bio pretaman. Pustiti da se dobro ohladi i onda razrezati na šnite.

S ovom slasticom zamirisat će vam cijela kuhinja.





# Sretan Božić!