



27
STRANICA UKUSNIH
RECEPATA UZ KOJE
ĆE VALENTINOVO
BITI LJEPŠE

Slatka ljubav

"Nisam imao pojma da postoje kolači koji se ne peku i za koje treba samo pet sastojaka. Uspjelo mi je iz prve. Sve za moju princezu!"

Joško, 38



#akomoguja - možeš i ti!



ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

Potraži recept na www.zvijezda.hr



#akomoguja - možeš i ti!



Potraži recept na www.zvijezda.hr

ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

Čokoladna torta sa slanim

SASTOJCI ZA TIJESTO

250 g glatkog brašna
125 g Zvijezda stolnog
60 g šećera u prahu
1 žlica kakaa
1/2 žlice soli
1 žumanjak
50 ml hladne vode

ZA KAMEL

220 g šećera
70 ml vode
60 g Zvijezda stolnog
125 ml vrhnja za šlag
prstohvat soli

ZA ČOKOLADNU KREMU

125 ml vrhnja za šlag
200 g gorke čokolade
60 g Zvijezda stolnog
za kreme
prstohvat cvijeta soli

PRIPREMA

1. Brašno uspite u posudu pa dodajte na kocke narezan hladni Zvijezda stolni, kakao, šećer i sol. Prstima izradite drobljenac. Radite brzo da tijesto ostane hladno.
2. Možete upotrijebiti i mikser s nastavkom za obradu tijesta.
3. Žumanjak izmiješajte sa 50 ml hladne vode, dodajte u drobljenac i brzo izradite čvrsto tijesto koje se ne lijepi.
4. Umotajte tijesto u foliju i ostavite ga oko 30 minuta u hladnjaku.
5. Tijesto razvaljajte u krug debljine oko pola centimetra. Potom premjestite u namašćeni okrugli kalup za pite.
6. Preostali dio tijesta prebacite preko ruba kalupa pa višak odrežite. Dno tijesta nekoliko puta izbodite vilicom i ostavite još pola sata u hladnjaku.
7. Tijesto prekrijte papirom za pečenje pa stavite grah da se ne diže tijekom pečenja. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 10 minuta.
8. Kada je pečeno, uklonite papir i grah pa pecite još 5 minuta, dok ne dobije zlatnu boju. Potom ga ostavite da se ohladi, a u međuvremenu napravite karamel.
9. U lonac uspite šećer, ulijte 70 ml vode i zavrijte. Kuhajte oko 6 minuta, dok karamel ne dobije zlatnu boju i ne zgusne se.
10. Povremeno promiješajte, uklonite s vatre te umiješajte Zvijezda stolni i vrhnje. Dodajte sol i izlijte na pečeno tijesto. Ostavite da se ohladi.
11. U lončić ulijte vrhnje i zagrijte gotovo do točke vrenja. Uklonite s vatre pa dodajte čokoladu. Ostavite da se rastopi, dodajte Zvijezda stolni za kreme i miješajte dok ne postane glatko.
12. Prelijte preko karamela i ponovno ostavite da se hladi oko sat vremena. Prije posluživanja tortu pospite prstohvatom cvijeta soli.



ZVIJEZDA STOLNI ZA KREME

Zvijezda stolni za kreme čini kremu glatkom i voluminoznom, u nju se povezuje bez grudica te bez prikrivanja temeljne arome i boje. Koristi se u slastičarstvu i kućanstvu za izradu različitih krema ili zamamnog fila za kolače i slastice.

karamelom





Rum kocke

SASTOJCI ZA TIJESTO

4 jaja
200 g šećera
150 g Zvijezda stolnog
200 g brašna
100 g nasjeckanih
oraha
1 žlica kakaa
1 prašak za pecivo
2 dl mlijeka

ZA PRELJEV

100 g šećera
2 dl vode
1 dl ruma

ZA GLAZURU

3 žlice mlijeka
100 g čokolade

PRIPREMA

1. Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Žumanjke miksajte sa šećerom i Zvijezda stolnim dok ne dobijete pjenastu masu.
2. Potom umiješajte sve ostale sastojke te na kraju, drvenom žlicom, i snijeg od bjelanjaka.
3. Stavite u četvrtasti kalup prekriven papirom za pečenje i pecite oko pola sata na 170 stupnjeva.
4. Za preljev skuhaite šećer u 2 dl vode. U ohlađenu smjesu umiješajte rum te prelijte preko ispečenog i još vrućeg kolača.
5. Kada se tijesto potpuno ohladi, prelijte ga čokoladnom glazurom koju ste napravili tako što ste topili čokoladu u mlijeku.





Muffini – ruže

SASTOJCI ZA TIJESTO

200 g Zvijezda stolnog
150 g šećera
200 g brašna
½ pakiranja praška za pecivo
2 jaja
1 žlica ružine vodice

ZA KREMU

1 - 2 žlice sirupa od malina
4 žlice šećera u prahu
250 g kremastog svježeg sira
4 - 5 žličica ružine vodice

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Obložite kalup za muffine papirnatim kalupima. Pjenasto izmiješajte Zvijezda stolni i šećer.
2. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te umiješajte 2 žlice u smjesu Zvijezda stolnog i šećera.
3. Potom umiješajte 1 jaje i 2 žlice brašna. Zatim umiješajte drugo jaje, preostalo brašno i ružinu vodicu. Pecite tijesto u kalupima 20 - 25 minuta.
4. Dobro promiješajte sirup od malina, šećer u prahu, svježi sir i ružinu vodicu pa stavite 30 minuta u hladnjak.
5. Stavite kremu u slastičarsku vrećicu te je istisnite u obliku ruže na ohlađene muffine.



ZVIJEZDA STOLNI

Davne 1956. godine Zvijezdini su stručnjaci proizveli prvi margarin koji je do danas ostao nezamjenjiva namirnica u kuhanju, pečenju te pripremi kolača i slastica.

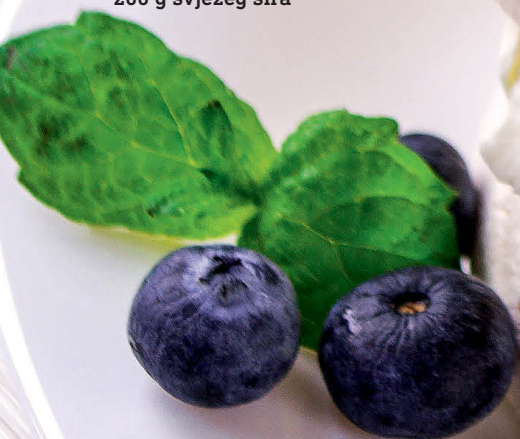
Kremasta beze torta s borovnicama

SASTOJCI ZA TIJESTO

100 g Zvijezda stolnog
100 g šećera
3 žumanjka
100 g brašna
2 žličice praška za pecivo
3 žlice mlijeka

ZA BEZE I NADJEV

3 bjelanjka
210 g šećera
1 žlica škrobnog brašna
prstohvat praška za pecivo
300 g borovnica (svježih ili zamrznutih)
250 ml slatkog vrhnja
200 g svježeg sira





PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Pjenasto izradite Zvijezda stolni sa šećerom te umiješajte jedan po jedan žumanjak.
2. Posebno pomiješajte brašno i prašak za pecivo pa ga s mlijekom primiješajte u smjesu Zvijezda stolnog i jaja. Izlijte tijesto u dva namašćena kalupa za torte promjera 26 cm.
3. Za beze izmiksajte bjelanjke sa 180 g šećera. Pomiješajte jestivi škrob i prašak za pecivo te ih umiješajte u beze.
4. Valovito bezeom premažite tijesto u kalupima te svaku podlogu pecite oko 30 minuta. Kad budu gotove, izvadite ih iz pećnice te ostavite da se prohlade u kalupu.
5. U međuvremenu operite i osušite svježe voće. Koristite li zamrznute bobice, ostavite ih da se odmrznu. Slatko vrhnje izmiksajte u šlag s ostatkom šećera.
6. U svježi sir prvo umiješajte 3 žlice šlaga, a zatim mu primiješajte ostatak šlaga i bobice.
7. Ohlađene podloge izvadite iz kalupa pa ih nadjenite kremom od svježeg sira, šlaga i bobica. Prije posluživanja tortu držite u hladnjaku minimalno 30 minuta.

Torta s jagodama i pjenušcem

SASTOJCI ZA PRHKO TIJESTO I BISKVIT

175 g brašna
25 g šećera u prahu
100 g Zvijezda stolnog s aromom vanilije
1 žumanjak
sol
2 jaja
50 g šećera
prašak za pecivo

ZA KREMU

750 g jagoda
250 ml slatkog vrhnja
400 g punomasnog
svježeg sira
300 g jogurta
200 ml pjenušca
3 paketića želatine
(po 2 vrećice)
200 g šećera

ZA DEKORACIJU

metvica
bijela čokolada



ZVIJEZDA STOLNI S AROMOM VANILIJE

Zvijezda s aromom vanilije osmišljen je za sve sladokusce i ljubitelje okusa i mirisa vanilije kako bi slatkim kremama ili sočnim biskvitima dao završnu bogatu aromu.

PRIPREMA

1. Umijesite prhko tijesto od 125 g brašna, šećera u prahu, 80 g Zvijezda stolnog s aromom vanilije, žumanjka, prstohvata soli i po potrebi 1 - 2 žlice vode.
2. Umotajte ga u plastičnu foliju i ostavite 30 minuta u hladnjaku. Zagrijte pećnicu na 175 °C. U međuvremenu otopite 20 g Zvijezda stolnog.
3. Miksajte jaja sa šećerom oko 5 minuta, dok ne dobijete gustu, pjenastu smjesu pa umiješajte malo ohlađeni Zvijezda stolni.
4. Posebno izmiješajte preostalih 50 g brašna sa 1/4 žličice praška za pecivo, prosijte ga preko jaja pa sve promiješajte kuhačom.
5. Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za tortu (26 cm) obložen papirom



**GRAH SE KORISTI KAO
UTEG U PRIPREMI PITA,
TARTOVA I OSTALIH
SLASTICA KAKO BI
SE TIJESTO PEKLO
RAVNOMJERNO I BEZ
NAPUHAVANJA**

za pečenje i pecite je oko 15 minuta. Kad biskvit bude gotov, izvadite ga i zagrijte pećnicu na 200 °C.

6. Ohlađeno prhko tijesto razvaljajte i njime obložite dno jednakog kalupa za tortu obloženog papirom za pečenje.
7. Preko tijesta stavite drugi komad papira za pečenje i suhi grah te ga prvo pecite 10 minuta. Potom uklonite

papir i grah te tijesto pecite još 5 - 8 minuta.

8. Jagode operite, nekoliko plodova stavite na stranu, a ostatak prerežite popola.
9. Miksajte svježi sir s jogurtom, pjenušcem i želatinom 1 minutu i potom primiješajte šećer. Dodajte tučeno slatko vrhnje i na kraju prepolovljene jagode.
10. Na pladanj za tortu stavite biskvit, oko

njega zatvorite okvir kalupa za tortu pa ga premažite polovicom kreme.

11. Gore stavite prhku koru i ostatak kreme pa tortu ostavite 2 sata u hladnjaku. Prepolovite i sačuvane jagode.
12. Skinite okvir oko torte i ukrasite je polovicama jagoda, listićima metvice i rolicama nastrugane bijele čokolade.

Užitak s čokoladom i kavom

SASTOJCI GLAVNI DIO

200 g tamne
čokolade
120 g Zvijezda
stolnog
1 žlica crne kave
4 jaja
2 žumanjka
120 g smeđeg šećera
50 g brašna
50 g badema ili
lješnjaka
2 žličice cimeta

ZA PRELJEV

300 ml crne kave
120 g smeđeg šećera
malo cimeta

DEKORACIJA

250 ml slatkog
vrhnja





PRIPREMA

1. Skuhajte 300 ml jake crne kave. Uključite pećnicu na 190 °C.
2. Čokoladu natrgajte, dodajte Zvijezda stolni i jednu žlicu kave pa otopite na pari, stalno miješajući dok ne postane glatko. Maknite s vatre i malo ohladite.
3. Jaja i žumanjke pjenasto izmiksajte uz postupno dodavanje šećera. Pomiješajte brašno, bademe i cimet pa pažljivo umiješajte u smjesu s jajima.
4. Na kraju dodajte čokoladu sa Zvijezda stolnim i sve ravnomjerno izmiješajte. Kalup za tortu (22 cm) obložite papirom za pečenje, ulijte smjesu i pecite oko 30 minuta.
5. Čačalicom provjerite je li pečeno. Izvadite tortu, ostavite da se malo ohladi u kalupu pa pažljivo premjestite na rešetku.
6. Za preljev: kavu, šećer i cimet otopite na laganoj vatri i kuhajte 10-ak minuta dok se malo ne zgusne.
7. Drvenim štapićem izbodite cijelu površinu torte u razmacima od 1 cm, polako prelijte toplim preljevom da torta upije svu kavu.
8. Ostavite 2 - 3 sata ili preko noći da se sve prožme. Tortu ukasite tučenim slatkim vrhnjem.



Aromatični prutići s lješnjacima

SASTOJCI

150 g žitnih pahuljica s voćem
300 ml mlijeka
400 g pšeničnih zrna
2 g korijandra
7 g suhoga kvasca
4 g morske soli
15 g meda
200 g posnoga svježeg sira
40 g Zvijezda stolnog
30 g lješnjaka

PRIPREMA

1. Žitne pahuljice prelijte vrelim mlijekom i ostavite da odstoje 30-ak minuta. Sameljite zrnca korijandra i pšenice pa ih izmiješajte sa suhim kvascem.
2. Dodajte morsku sol, med, sir, omekšani Zvijezda stolni i pahuljice. Miksajte oko 5 minuta da dobijete glatko tijesto. Po potrebi dodajte još mlijeka.
3. Ostavite pokriveno na toplome mjestu da se digne pa pospite brašnom i izmijesite. Oblikujte 15-ak prutića, premažite ih mlijekom i pospite listićima lješnjaka.
4. Stavite na namašćen lim, pokrijte i ostavite na toplome da se još malo dignu. Pecite na 200 stupnjeva 25 - 30 minuta.



Kolač s kruškama i kremom od limuna

SASTOJCI

- 275 g brašna
- 1 prosijana žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 225 g šećera
- 1 pakiranje vanilin šećera
- 75 g mljevenih lješnjaka
- 3 jaja
- 175 g Zvijezda stolnog
- ½ limuna
- 300 g kiselog vrhnja
- 1 pakiranje praška za puding od vanilije
- 750 g krušaka
- 1 žlica šećera u prahu

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Namastite kalup za pitu kojemu se može odvojiti dno (promjera 26 - 28 cm).
2. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol, 150 g šećera, vanilin šećer i lješnjake. Razmutite jaje te rastopite Zvijezda stolni.
3. Mijesite tijesto, dodajte jaje i Zvijezda stolni pa napravite mrvice. Pola mrvica raspodijelite po dnu kalupa te ih pritisnite. Preostale stavite sat vremena u hladnjak.
4. Pecite biskvit 12 - 15 minuta pa ostavite da se ohladi. Operite limun, iscijedite sok, a koru naribajte.
5. Razmutite vrhnje, sok i koru limuna, preostali šećer, preostala jaja i prašak za puding. Ogulite kruške, uklonite im koštice pa ih narežite na debele ploške.
6. Namažite kremu na biskvit. Po tome raspodijelite kruške, pospite preostalim mrvicama i pecite oko 45 minuta.
7. Ostavite da se ohladi te pospite šećerom u prahu.





Čokoladne kuglice

SASTOJCI

200 g tamne čokolade sa 60% kakaa
 200 g čokolade sa 35 - 40% kakaa ili
 mliječne čokolade
 120 ml slatkog vrhnja
 2 žlice nektara od agave ili rižina slada
 prstohvat soli
 2 žlice Zvijezda stolnog
 kakao, kokos, sjeckani lješnjaci...

PRIPREMA

1. Čokoladu natrgajte na manje komade i rastopite na pari. Slatko vrhnje zagrijte tako da ga možete dotaknuti. Umiješajte nektar od agave ili rižin slad i sol.
2. Prelijte preko čokolade. Pokrijte plastičnom folijom i ostavite 3 minute. Potom dobro promiješajte žlicom da se sastojci potpuno povežu.
3. Zvijezda stolni sobne temperature narežite na 8 komada pa ga, komad po komad, umiješajte u mješavinu vrhnja i čokolade.
4. Smjesu ulijte u manji kalup za pečenje (20 x 30 cm) ili plicu zdjelu obloženu papirom za pečenje. Ostavite na sobnoj temperaturi 2 sata.
5. Potom pokrijte i stavite u hladnjak najmanje 2 sata, a može ostati i preko noći.
6. Izvadite iz hladnjaka i iz posude (pomoću papira za pečenje). Stvrdnutu smjesu narežite na 8 x 8 redova, tako da dobijete 64 komada. Svaki oblikujte u kuglicu.
7. Uvijek radite samo s dijelom smjese, a ostatak vratite u hladnjaku kako se ne bi previše ugrijao, što bi onemogućilo oblikovanje.
8. Kuglice uvaljajte u kakao, kokos, sjeckane lješnjake... ili uronite u rastopljenu čokoladu i ostavite da se stvrdnu.







Brownies s rogačem

SASTOJCI

- 250 g Zvijezda stolnog s aromom vanilije
- 200 g tamne čokolade (70% kaka) i 65 g brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 200 g smeđeg šećera muscovado
- 5 žlica praha rogača
- 1 žličica vanilin šećera ili jedna mahuna vanilije
- prstohvat soli
- 4 jaja

PRIPREMA

1. U posudi pomiješajte suhe sastojke, a na pari otopite čokoladu i Zvijezda stolni s aromom vanilije. Dobro pomiješajte mokre i suhe sastojke pa na kraju miješajući dodajte jaja.
2. Smjesu ulijte u kalup (30 x 20 cm) i pecite 20-ak minuta na 170 °C. Po želji možete u smjesu dodati nasjeckane orašaste plodove ili suho voće.



Pogačice sa začinskim biljem i sirom

SASTOJCI

225 g integralnog brašna
2 žličice praška za pecivo
prstohvat soli
1 žlica Zvijezda stolnog
80 g naribanog sira
1 žličica slatke paprike u prahu
1 žlica svježeg mažurana
150 g nemasnog jogurta

PRIPREMA

1. U veliku posudu prosijte brašno, prašak za pecivo i sol. Zajedno sa Zvijezda stolnim izradite mrvičastu masu.
2. Umiješajte sir, papriku i mažuran. Dodajte jogurt pa zamijesite glatko tijesto.
3. Lagano promijesite na pobrašnjenoj površini, razvaljajte na debljinu od 1 cm i izrežite 8 krugova.
4. Stavite na namašćen i pobrašnjen lim za pečenje i pecite na 220 stupnjeva 10 - 15 minuta.







Tortica s vrućom čokoladnom lavom



SASTOJCI

- 110 g Zvijezda stolnog
malo Zvijezda stolnog za premazivanje
kalupića
- 110 g tamne čokolade
- 2 jaja
- 2 žumanjka
- 2 žlice glatkog brašna i brašno za
posipanje kalupića

PRIPREMA

1. U vatrostalnoj posudi koju ste stavili u vruću vodenu kupelj otopite Zvijezda stolni i čokoladu.
2. U međuvremenu izmiješajte jaja, žumanjke i šećer tako da dobijete gustu svjetložutu kremu. Prohlađenu čokoladu izmiksajte pa u nju umiješajte smjesu od jaja i brašna.
3. Kalupiče zapremnine oko 110 ml premažite Zvijezda stolnim i pospite brašnom, a višak brašna istresite iz kalupa. Tijesto rasporedite u kalupiče pa ih poslažite na lim.
4. Pecite ih 6 - 7 minuta u pećnici zagrijanoj na 230 °C. Rubovi mini kuglofa za to će vrijeme očvrtnuti, a unutrašnjost će ostati tekuća poput lave.
5. Odmah nakon pečenja izvadite mini kuglofe na tanjure i poslužite ih.



Pita od jabuka

SASTOJCI ZA TIJESTO

- 250 g glatkog brašna
- 125 g višenamjenskog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 125 g šećera u prahu
- 125 g Zvijezda stolnog s aromom vanilije
- 1 vrećica vanilin šećera
- 1 jaje
- 4 žlice mlijeka

ZA NADJEV

- 250 g svježeg sira
- 60 g šećera u prahu
- 1 vrećica vanilin šećera
- 1 jaje
- limunov sok
- 40 g groždica
- 4 jabuke
- šećer u prahu



PRIPREMA

1. Prosjijte obje vrste brašna s praškom za pecivo i šećerom u prahu. Dodajte Zvijezda stolni s aromom vanilije narezan na komadiće, vanilin šećer, jaje, mlijeko i zamijesite glatko tijesto.
2. Pustite da odstoji u hladnjaku 1 sat.
3. Pomiješajte svježi sir sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, jajima, 1 žlicom limunova soka i groždicama.
4. Ogulite jabuke pa ih izrežite na male komade ili naribajte. Preljite ih ostatkom limunova soka.
5. Prebacite pola tijesta u okrugli lim za pečenje, pritisnite ga i oblikujte 3 cm visok rub. Premažite punjenjem sa sirom, a preko njega stavite jabuke.
6. Od ostatka tijesta napravite trakice i posložite ih tako da tvore mrežu na piti. Pecite kolač 40 minuta na 160 °C. Ostavite da se ohladi u kalupu.
7. Prije posluživanja narežite pitu na kriške i pospite šećerom u prahu.



Srca s nugatom



SASTOJCI ZA TIJESTO

- 400 g brašna
- 200 g badema
- prstohvat soli
- 1 žličica cimeta
- 150 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 2 žumanjka
- 350 g Zvijezda stolnog

ZA KREMU

- 300 g nugat kreme

PRIPREMA

1. Pomiješajte brašno, bademe, sol, cimet i šećer u prahu te na sredini napravite udubljenje. Stavite unutra jaje i žumanjak.
2. Usitnite Zvijezda stolni (hladan) i raspodijelite po tome. Nožem sve zajedno usitnite. Kratko zamijesite rukama. Omotajte folijom pa stavite 2 sata u hladnjak.
3. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenjnoj površini na debljinu od 4 mm.
4. Izrežite 80 srca, stavite ih na papir za pečenje pa pecite 6 - 8 minuta. Maknite ih zajedno s papirom s lima i ostavite da se ohlade.
5. Rastopite nugat u posudi uronjenoj u vruću vodu. Njime bogato namažite 40 ohlađenih srca pa ih spojite s preostalih 40.

“Čak i ako oduvijek samo gledam mamu kako peče kolače, ne znači da ne mogu sama napraviti skoro pa savršen. Sa samo par sastojaka i za nekih pola sata. Ništa lakše!”

Iva, 30

#akomoguja - možeš i ti!



Potraži recept na www.zvijezda.hr

ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

"Nisam imao pojma da postoje kolači koji se ne peku i za koje treba samo pet sastojaka. Uspjelo mi je iz prve. Sve za moju princezu!"

Joško, 38



#akomoguja - možeš i ti!



ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

Potraži recept na www.zvijezda.hr