

# Uskrsna kuharica



**32**  
STRANICE UKUSNIH  
RECEPATA UZ KOJE  
ĆE USKRS BITI  
VESELJI

**Zasladite svoj  
blagdanski stol**

"Za muffine sam pripremio malo više sastojaka, nikad se ne zna. Ali bilo je lakše nego što sam mislio. Ne smijem reći dečkima, ali sigurno ću ovo ponoviti. Za Marinu!"

Fran, 15

# #akomoguja - možeš i ti!



## Sadržaj:

- 4 Torta od naranče
- 6 Savijača od jagoda
- 8 Bajadera (kolač bez pečenja)
- 10 Uskrsna torta
- 12 Uskrsno čajno pecivo
- 14 Uskrsni kolačići
- 16 Praline
- 18 Torta od sira
- 20 Prhka orahnjača
- 22 Uskrsne pogače
- 24 Muffini s malinama i jagodama
- 26 Pita od kokosa
- 28 Princeze s kremom od jagoda (Profiteroli)

Ako ste dosad izbjegavali pripremu kolača, pravo je vrijeme da razvijete nove talente i mirisima iz kuhinje razveselite sebe i svoje bližnje.

Isprobajte recepte koje su pripremili učenici Ugostiteljsko-turističke škole iz Zagreba. Uz malo truda i dodatak Zvijezda Stolnog, svakom će uspjeti.

Sočna torta od naranče, bajadera koja se ne peče, klasična torta od sira, uskrsna torta ili čajno pecivo - krenite redom ili vodeći se omiljenim okusima i uživajte!

Vaša Zvijezda



Do 90 min

# Torta od naranče

## SASTOJCI ZA BISKVIT:

5 jaja  
125 g šećera  
2 vanilin šećera  
125 g glatkog brašna  
korica i sok od jedne naranče

## PRIPREMA:

1. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka te s pola šećera i vanilin šećerom umutiti žumanjke. S drugom polovicom šećera umutiti bjelanjke u čvrsti snijeg. Zatim spojiti obje smjese i postupno dodati prosijano brašno s koricom od naranče. Smjesu staviti u kalup promjera 24 cm te peći 20 do 30 minuta na 180 stupnjeva.
2. Pečenu tortu razrezati na tri dijela i svaki dio namočiti sokom od naranče.

## SASTOJCI ZA NADJEV:

4 žumanjka  
50 g gustina  
500 ml soka od naranče  
200 g šećera  
200 g Zvijezda Stolnog s aromom naranče

## SASTOJCI ZA PREMAZIVANJE TORTE:

200 ml slatkog vrhnja

## PRIPREMA:

1. Žumanjke i gustin pomiješati sa 1/3 soka od naranče. Ostatak soka i šećera kuhati na laganoj vatri i postupno dodavati u smjesu žumanjaka i gustina. Vratiti na vatru i kuhati još 5 do 10 minuta miješajući kremu. Zatim kremu ohladiti i postupno dodati Zvijezda Stolni s aromom naranče.
2. Gotovom kremom premazati kore i slagati tortu. Ohladiti tortu i hladnu premazati šlagom, koji je prije pripremljen od 200 ml slatkog vrhnja.

## NOVO!

Aroma naranče kolačima daje bogatstvo okusa, a samim biskvitima dodatnu sočnost. Bilo da ga koristite za kreme ili biskvite, citrusna nota Zvijezda Stolnog neće proći nezamijećeno.



# Savijača od jagoda

Do 60 min

**KORE:**  
400 g kora / vučenog tijesta za savijače

**SASTOJCI:**  
500 g svježih jagoda (ili neko drugo bobičasto voće)  
limun  
2 žumanjka  
100 g šećera  
500 ml slatkog vrhnja  
150 g Zvijezda Stolnog s maslacem  
150 g badema u listićima  
šećer u prahu za posipanje

## PRIPREMA:

1. Jagode oprati i narezati na ploške. Pirjati ih na 50 g Zvijezda Stolnog s maslacem oko 2 minute i dodati sok od limuna. Izmiksati žumanjke sa šećerom, zatim dodati slatko vrhnje i kuhati na pari dok se ne zgusne. Skinuti s vatre, malo ohladiti pa dodati jagode i bademe.
2. Kore od vučenog tijesta preliti ostatkom otopljenog Zvijezda Stolnog s maslacem i premazati nadjevom. Zarolati i staviti u prethodno namazani lim. Gornji dio kora također premazati otopljenim Stolnim. Peći 20 do 25 minuta na 200 stupnjeva.
3. Posuti šećerom u prahu i listićima badema.



## NAPOMENA!

**NAJBOLJE  
JE SLAGATI  
PO DVIJE  
KORE OD  
VUČENOG  
TIJESTA**

Do 60 min

# Bajadera (kolač bez pečenja)

## SASTOJCI:

- 200 g oraha (može i lješnjak ili badem)
- 300 g keksa s maslacem (npr. petit beurre)
- 1 dl vode
- 150 g šećera
- vanilin šećer
- 200 g Zvijezda Stolnog
- 120 g tamne čokolade
- 100 g bijele čokolade
- GLAZURA OD ČOKOLADE:**
- 150 g čokolade
- 100 g Zvijezda Stolnog za kreme
- 1 žličica ulja

## PRIPREMA:

1. Orahe i kekse samljati te ih potom pomiješati. Vodu, šećer i vanilin šećer kuhati na laganoj vatri otprilike 3 do 5 minuta, zatim skinuti s vatre i dodati Zvijezda Stolni narezan na kockice. Miješati dok se ne otopi te dodati smjesu keksa i oraha. Dobro promiješati pa smjesu podijeliti u dva dijela. U jedan dio dodati otoplenu čokoladu, a u drugi otoplenu bijelu čokoladu. Svaku smjesu dobro promiješati.
2. Lim premazati Zvijezda Stolnim. Uliti prvo tamnu smjesu i poravnati, a zatim na to staviti bijeli dio. Nakon toga staviti u hladnjak da se stisne. Na kraju na gornju površinu staviti glazuru od čokolade, koja je prethodno napravljena tako što su Zvijezda Stolni i čokolada otopljeni na pari uz dodatak žličice ulja. Glazuru ohladiti i preliti preko bajadera.



## 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. Obogaćen je aromom slatkog vrhnja, mekane i mazive teksture kako bi kreme bile glatke i pjenaste.





## Uskrsna torta

### SASTOJCI:

5 jaja  
 150 g Zvijezda Stolnog s maslacem  
 100 g šećera u prahu  
 100 g šećera  
 300 ml jogurta  
 125 g glatkog brašna  
 prašak za pecivo  
 korice od jedne naranče i limuna  
 sol  
 vanilin šećer  
 aroma badema  
 150 g kandirane korice  
 naranče

Do 60 min

### ZA UKRAŠAVANJE:

100 g cijelih badema  
 100 g krupnog šećera



### PRIPREMA:

1. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Zvijezda Stolni s maslacem i šećer u prahu pjenasto izraditi i postupno dodati žumanjke. Bjelanjke miksati sa šećerom u čvrsti snijeg. Polaganim kružnim pokretima pomiješati smjese i dodati jogurt. Potom lagano umiješati prosijano brašno s praškom za pecivo, koricom od naranče i limuna, aromom badema, soli i vanilin šećerom. Na kraju dodati kandiranu koricu naranče.
2. Gotovu smjesu peći u kalupu od 24 do 26 cm. Prije pečenja posuti smjesu krupnim šećerom i bademima. Peći na 160 do 180 stupnjeva otprilike 30 do 50 minuta.

# Uskrsno čajno pecivo

Do 45 min

## SASTOJCI ZA PRHKO TIJESTO:

3 jaja  
150 g Zvijezda Stolnog s vanilijom  
250 g glatkog brašna  
½ praška za pecivo  
100 g šećera u prahu  
100 g badema u listićima  
boje (po želji)

## ZA PUNJENJE:

100 g marmelade od marelica

## PRIPREMA:

1. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Hladni Zvijezda Stolni s vanilijom narezati na kockice te mu dodati prosijano brašno s praškom za pecivo. Miksati Zvijezda Stolni s vanilijom i brašno te dodati šećer u prahu, žumanjke i naglo zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti u hladnjaku.
2. Od tijesta napraviti kuglice jednake veličine. Donji dio umočiti u bjelanjak, zatim u bademe i staviti ih na lim obložen papirom za pečenje. Udubiti sredinu kuglice kuhačem. Peći na 180 stupnjeva 10 do 15 minuta.
3. Sredinu još mlakog peciva napuniti prokuhanom marmeladom od marelice.

## 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.



## NAPOMENA!

**MARMELADA SE BOLJE LIJEPI ZA KOLAČ KADA SE NAJPRIJE PROKUHA. AKO ŽELITE DOBITI RAZLIČITE BOJE MARMELADE, TAKO DA KOLAČIĆI IZGLEDAJU KAO USKRSNE PISANICE, DODAJTE U MARMELADU MALO BOJE**



# Uskrsni kolačići

Do 90 min

## SASTOJCI:

250 g glatkog brašna  
75 g šećera u prahu  
150 g Zvijezda Stolnog  
2 jaja  
korica limuna  
vanilin šećer  
limunov sok  
150 g šećera  
u prahu



## PRIPREMA:

1. U prosijano brašno dodati šećer u prahu i hladni Zvijezda Stolni. Umijesiti sve u brašno, a zatim dodati jaja, limunovu koru i vanilin šećer. Umijesiti tijesto, umotati ga u foliju i staviti u hladnjak da odstoji oko sat vremena. Nakon toga tijesto razvaljati na debljinu od 4 do 5 milimetara. Kalupima prigodnim za Uskrs (patke, zečevi, jaja) izrezivati razne oblike.
2. Kolačiće staviti na lim obložen papirom za pečenje i peći na 180 stupnjeva 10 do 15 minuta do zlatno žute boje. Pustiti da se ohladi.
3. Limunov sok pomiješati sa 150 g šećera u prahu u gustu smjesu. Po želji smjesu obojiti bojom za živežne namirnice (boja i ukras po želji) i njome ukasiti kolačiće. Pustiti da se osuši.





# Praline

Do 45 min

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

100 g mljevenih badema  
200 g Zvijezda Stolnog s maslacem  
200 g glatkog brašna  
120 g šećera u prahu  
1 žumanjak

## SASTOJCI ZA NADJEV:

250 g marcipana  
100 g cijelih prženih lješnjaka  
150 g Zvijezda Stolnog za kreme  
malo maraskina

## SASTOJCI ZA GLAZURU:

200 g bijele čokolade  
150 ml slatkog vrhnja

## PRIPREMA:

1. Pomiješati bademe, brašno i šećer. Zatim dodati žumanjak i omekšani Zvijezda Stolni s maslacem. Naglo zamijesiti tijesto (po potrebi dodati mlijeko). Tijesto odložiti u hladnjak oko sat vremena, a potom ga razvaljati i izrezivati okrugle oblike promjera od 3 do 5 cm. Peći na 180 stupnjeva 10 do 12 min. Ohladiti i puniti nadjevom od marcipana.
2. Nadjev od marcipana: Marcipanu dodati maraskino i otopljeni Zvijezda Stolni za kreme. Pripremljeni nadjev staviti na pečeno tijesto. U sredinu staviti cijele pržene lješnjake pa ostaviti da odstoji u hladnjaku oko pola sata. Zatim umočiti u čokoladnu glazuru.
3. Glazura: Na pari otopiti bijelu čokoladu i dodati slatko vrhnje pa promiješati.

### ZVIJEZDA STOLNI S MASLACEM

Zvijezda miješani namaz s maslacem objedinjuje sve prednosti margarina i maslaca. Odličan je za izradu keksića i biskvita zato što će slasticama osigurati prozračnost i sočnost, a u isto će im vrijeme dati primamljivu aromu i okus.



## NAPOMENA!

**TIJESTO ZA PRALINE MOŽE SE IZREZIVATI I U DRUGIM OBLICIMA (SRCA, KVADRATI, PRAVOKUTNICI...). PRALINE MOŽEMO UMAKATI I U TAMNU ČOKOLADU, A ZATIM UKRASITI RASTOPLJENOM BIJELOM ČOKOLADOM PRAVEĆI TANKE TRAKE ILI DRUGE OBLIKE**



Do 120 min

# Torta od sira

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

200 g glatkog brašna  
100 g šećera u prahu  
100 g Zvijezda Stolnog s maslacem  
1 jaje  
vanilin šećer  
malo soli

## SASTOJCI ZA NADJEV:

300 g svježeg kravljeg sira  
40 g Zvijezda Stolnog s maslacem  
50 g oštrog brašna  
50 g šećera  
vanilin šećer  
korica limuna  
100 g slatkog vrhnja  
25 g šećera  
2 žumanjka

## SASTOJCI ZA PRELJEV:

1 žumanjak  
malo šećera u prahu  
1 - 2 žlice vode

## PRIPREMA:

1. Pomiješati brašno, šećer u prahu, vanilin šećer i sol. Staviti hladni Zvijezda Stolni s maslacem u brašno te dodati jaje. Gotovo tijesto ostaviti da odstoji oko sat vremena. Razvaljati ga na veličinu kalupa za niske torte od 22 do 24 cm te vilicom izbosti podlogu.
2. Slatko vrhnje sa 25 g šećera miksati u šlag. Usitniti sir te dodati šećer i vanilin šećer, rastopljeni Zvijezda Stolni s maslacem, žumanjke, koricu limuna, brašno i na kraju šlag. Sve promiješati, staviti na podlogu od tijesta i poravnati površinu koju treba preliti preljevom. Tortu peći na 180 do 200 stupnjeva 30 do 40 minuta.



# Prhka orahnjača

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

3 žumanjka  
40 g šećera  
2 vanilin šećera  
100 g Zvijezda Stolnog korica limuna  
100 ml jogurta  
250 g brašna (pola glatkog, pola oštrog)  
½ praška za pecivo

Do 120 min

## SASTOJCI ZA NADJEV:

250 g mljevenih oraha  
175 g šećera  
100 ml mlijeka  
rum

## PRIPREMA:

1. Pjenasto miksati žumanjke sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati Zvijezda Stolni, koricu limuna, jogurt i još kratko promiješati. Zatim dodati prosijano brašno s praškom za pecivo pa ručno zamijesiti srednje čvrsto i glatko tijesto. Pustiti da tijesto odstoji na hladnom 30 do 40 minuta.
2. Za nadjev: Pomiješati mljevene orahe sa šećerom, malo ruma i zaliti kipućim mlijekom. Smjesu podijeliti na dva dijela i namazati tijesto.
3. Tijesto podijeliti na dva jednaka dijela. Svaki dio razvaljati na pobrašnjenoj površini veličine 25x20 cm. Na tijesto staviti nadjev, zarolati ga i staviti na lim obložen papirom za pečenje. Premazati otopljenim Zvijezda Stolnim. Peći na 180 do 200 stupnjeva 25 do 30 minuta.





# Uskrsne pogače

Do 120 min

## SASTOJCI:

200 ml mlijeka  
 40 g svježeg kvasca  
 500 g glatkog brašna  
 170 g šećera  
 150 g Zvijezda Stolnog  
 1 žličica soli  
 vanilin šećer  
 2 jaja i 3 žumanjka  
 1 žumanjak za mazanje  
 korica naranče i limuna

## PRIPREMA:

1. U  $\frac{1}{3}$  mlakog mlijeka razmutiti kvasac i dodati žličicu šećera te žlicu brašna. Pokriti i pustiti kvasac da se digne. U dignuti kvasac dodati prosijano brašno i ostatak mlijeka te mijesiti tijesto dodajući ostale sastojke. Mijesiti tijesto dok ne postane glatko, oblikovati ga u kuglu i staviti u posudu, pokriti te ostaviti da se diže.
2. Nakon što se tijesto dignulo staviti ga na stol, razdijeliti na četiri jednaka dijela, oblikovati manje kugle i staviti na lim obložen papirom za pečenje. Pokriti i pustiti da se ponovno digne. Dignuto tijesto premazati umućenim žumanjkom i pustiti da se malo posuši. Prije pečenja površinu kugle zarezati na tri dijela. Peći na 180 stupnjeva 40 do 50 minuta.



Do 30 min

# Muffini s malinama i jagodama

## SASTOJCI:

170 g Zvijezda Stolnog s maslacem  
3 jaja  
80 g glatkog brašna  
250 g čokolade  
120 g šećera  
½ praška za pecivo  
250 g svježih malina i jagoda (ili nekoga drugog bobičastog voća po izboru)

## PRIPREMA:

1. Jagode i maline oprati pod mlazom vode i očistiti. Čokoladu sa Zvijezda Stolnim s maslacem otopiti na pari, skinuti s vatre i malo hladiti. Jaja sa šećerom pjenasto izmiješati, dodati brašno s praškom za pecivo te na kraju jagode i maline. Gotovu smjesu podijeliti u premazane kalupe za muffine.
2. Peći na 170 stupnjeva 15 do 20 minuta.

### ZVIJEZDA STOLNI S MASLACEM

Zvijezda miješani namaz s maslacem objedinjuje sve prednosti margarina i maslaca. Odličan je za izradu keksića i biskvita. Vašim će slasticama osigurati prozračnost i sočnost, dajući im istodobno primamljivu aromu i okus.



Do 60 min

## Pita od kokosa

### SASTOJCI ZA NADJEV:

400 ml mlijeka  
50 g brašna  
150 g kokosova mlijeka  
3 žumanjka  
120 g šećera  
2 žlice kokosova brašna  
250 ml tučenog slatkog vrhnja  
50 g kokosova brašna  
50 g ušećerenog ananasa  
za ukras

### SASTOJCI ZA TIJESTO:

150 g brašna  
120 g Zvijezda Stolnog  
30 g šećera u prahu  
1 žlica vode



### PRIPREMA:

U brašno i šećer utrljati Zvijezda Stolni te dodati vodu. Zamijesiti glatko tijesto i zamotati ga u foliju. Ostaviti u hladnjaku oko 30 minuta. Nakon toga tijesto na pobrašnjenj podlozi razvaljati za okrugli niski kalup promjera 22 cm. Dno izbošti vilicom i peći oko 15 minuta te ohladiti.

### NADJEV:

Pomiješati mlijeko i kokosovo mlijeko te ih zagrijati na laganoj vatri. Žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom, dodati brašno i pomiješati s kuhanim mlijekom. Kuhati zajedno još 8 do 10 minuta. Ohladiti i dodati kokosovo brašno. Nadjev izliti na pečeno tijesto te premazati slatkim tučenim vrhnjem, ukrasiti komadićima ananasa i kokosovim brašnom.

# Princeze s kremom od jagoda (Profiteroli)

## SASTOJCI ZA TIJESTO:

200 g Zvijezda Stolnog  
200 g glatkog brašna  
200 ml vode  
30 g šećera  
malo soli  
6 jaja

## SASTOJCI ZA KREMU:

100 g jagoda  
200 ml slatkog vrhnja  
10 g želatine u listićima  
50 g šećera

## PRIPREMA:

1. U posudi zakuhati vodu, šećer, sol i Zvijezda Stolni. Kad zakipi, dodati brašno i miješati dok se smjesa ne pretvori u oguglu i odvaja od rubova posude. Smjesu ohladiti i dodati jedno po jedno jaje. Gotovim tijestom napuniti slastičarsku vrećicu, pomoću koje pravimo okrugle 'hrpice' veličine oraha na prethodno uljem premazanom limu. Peći 10 minuta na 180 °C, a zatim smanjiti na 160 °C i peći još 10 minuta.
4. Jagode oprati, očistiti i napraviti od njih pire. Želatinu u hladnoj vodi omekšati, dobro ocijediti i otopiti na pari. Želatinu i pire od jagoda dodati u tučeno slatko vrhnje sa šećerom. Dobivenom smjesom punimo profiterole.
3. Profiterole možemo puniti različitim kremama, voćem ili sladoledom.

## ZVIJEZDA STOLNI

Davne 1956. godine Zvijezdini su stručnjaci proizveli prvi margarin koji je do danas ostao nezamjenjiva namirnica za kuhanje, pečenje te pripremu kolača i slastica.



Do 45 min

"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](http://www.zvijezda.hr)

ZVIJEZDA STOLNI. ZVIJEZDA U KUHINJI.

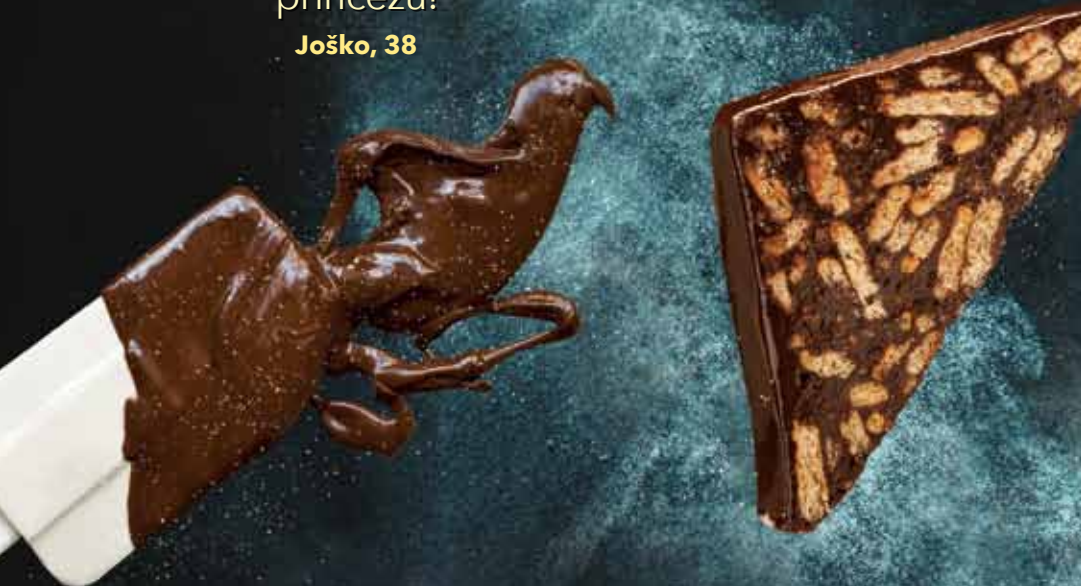


Budi ZVIJEZDA i...  
#ostanidoma



"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](http://www.zvijezda.hr)