
MILICA JOVANOVIĆ
BOŽIĆNE
TORTE, KOLAČI
I DESERTI
Raskošni recepti
za čarobnu
prazničnu trpezu
TRADICIONALNO
MODERNO
PRAZNIČNO
UKUSNO
MILICA JOVANOVIĆ

LIBROVA

KNJIGA 2 · POKLON

Božićne torte, kolači i deserti

Raskošni recepti za čarobnu prazničnu trpezu

Tradicionalno · Moderno · Praznično · Ukusno

Milica Jovanović

LIBROVA · 2026

Vaša korisnička zona
Sve knjige iz paketa uvek su vam dostupne na ovoj adresi:
https://librova.eu/sr-rs/pages/korisnicka-zona-bozicno-pecenje-x7q4m2

Božićne torte, kolači i deserti – Raskošni recepti za čarobnu prazničnu trpezu
Milica Jovanović

© 2026 Librova. Sva prava zadržana. Publikacija je namenjena isključivo ličnoj upotrebi kupca. Zabranjeno je kopiranje, distribucija i preprodaja bez dozvole izdavača.

Napomena: recepti sadrže sastojke koji mogu izazvati alergije (gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi i drugo): uvek proverite sastojke kada pečete za nekoga ko ima alergiju ili intoleranciju. Jela sa sirovim jajima ne služite trudnicama, maloj deci, starijim osobama ni osobama oslabljenog imuniteta; koristite navedene zamene. Kada deca pomažu u kuhinji, rernom, vrelim uljem i noževima uvek rukuje odrasla osoba. Pića i sirupi sa alkoholom nisu za decu. Vremena i temperature zavise od vaše rerne: prvi pleh uvek pratite.

Sadržaj

1. Reč autorke
2. Pre nego što počnete
3. Svečani kolači
4. Tartovi
5. Tradicionalni portugalski deserti
6. Moderni deserti i deserti bez pečenja
7. Božićna trpeza

Reč autorke

Postoji jedan trenutak u danima pred Božić koji volim: rerna je upaljena, kuhinja se zagreva i cela kuća počinje da miriše na cimet, pomorandžu i puter. Niko ne mora da bude pozvan. Svi se, jedno po jedno, došetaju da pitaju je li gotovo.

Ova knjiga je nastala iz tog trenutka. Ovde sam skupila torte, kolače i deserte koji čine božićnu trpezu: portugalski kraljevski kolač (*bolo-rei*) i biskvit poznat kao *pão de ló*, portugalske svečane pržene kriške hleba (*rabanadas*) i pirinač na mleku, tart sa bademima, kao i nekoliko modernijih deserta koji ne traže rernu i prijaju i deci i odraslima.

Svaki recept sam pisala imajući na umu početnike. Količine su u gramima i mililitrima, koraci su numerisani i, kad god je moguće, kažem vam kako da prepoznate da je nešto gotovo: po boji, po štapiću koji izađe čist, po kremu koji se hvata na poleđini kašike. Takođe vam kažem koliko dugo se svaki kolač čuva i koja je najčešća greška, da bi vam odmah prvi put uspelo.

Ne treba vam nikakva posebna oprema. Velika činija za mešenje, običan električni mikser, pleh za pečenje i dva-tri kalupa dovoljni su za gotovo sve. A ne morate sve da napravite istog dana: u poslednjem poglavlju naći ćete plan za 22, 23, 24.

i 25. decembar, sa onim što može da se pripremi unapred i onim što je najbolje ostaviti za poslednji trenutak.

Počnite poglavljem „Pre nego što počnete“. Ima samo nekoliko strana, ali objašnjava osnove koje ćete koristiti u gotovo svakom receptu: slatko mrvljeno testo, mućenje belanaca u čvrst sneg, vodeno kupatilo i temperature rerne.

Zatim izaberite recept, pozovite nekoga da vam pravi društvo i upalite rernu. Ostalo će doći samo od sebe.

Srećan Božić, uz punu trpezu i topao dom.

Milica Jovanović

Pre nego što počnete

U ovom poglavlju su osnove koje ćete koristiti kroz celu knjigu. Pročitajte ga jednom, polako. Zatim, kad god se u nekom receptu pomene „slatko mrvljeno testo“, „čvrst sneg“ ili „vodeno kupatilo“, možete se vratiti ovde.

Mere koje se koriste u knjizi

- **1 kašika** (supena kašika) = 15 ml. **1 kašičica** = 5 ml. Kašike su ravne, osim ako recept ne kaže „sa vrhom“.
- **Jaja:** srednje veličine (oko 55–60 g sa ljuskom), sobne temperature.
- **Puter:** uvek nesoljen. „Omekšao“ znači da se na njemu lako ostavlja otisak prsta, ali da nije otopljen (izvadite ga iz frižidera sat vremena ranije).
- **Brašno:** glatko brašno T-400 za kolače i tartove; oštro brašno T-500 za testa sa kvascem, kao što je kraljevski kolač (*bolo-rei*). Ako imate samo jedno, koristite glatko brašno za sve.
- **Prašak za pecivo** služi da kolači narastu. **Kvasac** (svež ili suvi) koristi se za testa koja se dižu, kao što su kraljevski kolač i portugalski prženi uštipci (*filhós*). Ne mogu se zameniti jedno drugim.

- Kuhinjska vaga je najbolje ulaganje koje možete da napravite. Kod pečenja je merenje na vagi mnogo pouzdanije od merenja šoljama.

Kalupi i oprema

Ne treba vam sve. Ovo je spisak kalupa koji se koriste u knjizi i šta možete da koristite umesto njih.

Kalup	Koristi se za	Zamena
Okrugli kalup od 24 cm (po mogućstvu sa odvojivim dnom)	Jednostavne kolače, čizkejk	Kalup od 22 cm: kolač će biti viši i treba mu 5–10 minuta duže
Kalup za tart od 24–26 cm sa odvojivim dnom	Sve tartove	Plitak okrugli kalup obložen papirom za pečenje
Kalup za kuglof od 24 cm (sa rupom u sredini)	Biskvit (*pão de ló*), kolač sa začinima	Okrugli kalup od 24 cm, sa 5 minuta duže pečenja
Pravougaoni kalup od 25–28 cm (za veknu)	Kolač sa suvim voćem i orasima	Dva mala pravougaona kalupa, sa 15 minuta kraćim pečenjem
Plitak pleh za pečenje 30 × 40 cm	Božićni panj, kraljevski kolač	Pleh rerne obložen papirom za pečenje
Kalup za krem karamel od 20–22 cm	Krem karamel	Visok okrugli kalup, bez odvojivog dna

Korisno je imati i: električni mikser (dovoljan je ručni), dve velike činije, ručnu žicu za mućenje, silikonsku špatulu, oklagiju, papir za pečenje, lonac sa debelim dnom, cediljku-

kašiku sa rupama i dugačak drveni štapić (ili čačkalicu) za proveravanje kolača.

Slatko mrvljeno testo: osnova gotovo svih tartova

Slatko mrvljeno testo je slatko, hrskavo testo od putera. Pravi se za 10 minuta, ali mora da odmori u frižideru. Možete ga napraviti 2 ili 3 dana unapred i čuvati u frižideru, umotano u providnu foliju.

Slatko mrvljeno testo (osnova za jedan tart od 24–26 cm)

Količina: 1 kora za tart · Vreme: 15 min + 1 h hlađenja + 20 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Ovo je testo koje ćete koristiti za tartove iz 4. poglavlja. Ostaje čvrsto, ne skuplja se mnogo i dobro drži vlažne filove.

SASTOJCI

- 250 g glatkog brašna T-400
- 80 g šećera u prahu
- 1 prstohvat soli
- 125 g nesoljenog putera, hladnog, isečenog na male kockice
- 1 celo jaje, hladno
- 1 kašika hladne vode (samo ako je potrebno)

PRIPREMA

1. U velikoj činiji pomešajte brašno, šećer u prahu i so.
2. Dodajte hladan puter. Brzo ga utrljajte u brašno vrhovima prstiju dok smesa ne izgleda kao krupan pesak. Ne sme da ostane nijedan komadić putera veći od graška.
3. Dodajte umućeno jaje i mešajte špatulom ili rukom, samo dok se testo ne sjedini u loptu. Ako se mrvi,

dodajte kašiku hladne vode. Ne mesite više nego što je potrebno: previše mešeno testo postaje žilavo.

4. Spljoštite loptu u disk debljine 2 cm, umotajte ga u providnu foliju i ohladite u frižideru najmanje 1 sat.
5. Razvijte testo između dva lista papira za pečenje na debljinu od 3–4 mm, u krug koji je oko 5 cm širi od kalupa.
6. Obložite podmazan kalup, čvrsto pritiskajući testo na dno i ivice. Višak odsecite tako što ćete oklagiju prevući preko ivice kalupa. Viljuškom izbockajte dno.
7. Ohladite obložen kalup u frižideru 15–20 minuta, dok se rerna zagreva na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C).

SLEPO PEČENJE (KAD GA RECEPT TRAŽI)

1. Prekrijte testo izgužvanim papirom za pečenje i napunite ga suvim pasuljem ili leblebijama (služe samo kao teret i mogu se sačuvati za sledeći put).
2. Pecite 15 minuta. Pažljivo uklonite papir i pasulj.
3. Vratite u rernu na 5–8 minuta, dok dno ne postane suvo i lagano zlatno na ivicama.

Čuvanje: sirovo testo stoji 3 dana u frižideru ili 2 meseca u zamrzivaču (otopite ga preko noći u frižideru). Ispečena kora stoji 2 dana u dobro zatvorenoj posudi. Najčešća greška: testo se u rerni

skuplja. To se dešava kad je previše mešeno ili nije odmorilo na hladnom; uvek poštujte vreme hlađenja.

Mućenje belanaca u čvrst sneg

Čvrst sneg od belanaca daje lakoću biskvitu, božićnom panju, musu i pavlovi. Da bi vam uspeo:

1. Koristite veoma čistu i suvu činiju, staklenu ili metalnu. Svaki trag masnoće sprečava belanca da narastu.
2. Pažljivo odvajajte jaja: dovoljna je jedna kap žumanceta da pokvari belanca. Svako jaje prvo odvojite u šolju, pa tek onda sipajte u činiju.
3. Belanca sobne temperature narastu više od hladnih.
4. Počnite da mutite na srednjoj brzini. Kad postanu penasta i bela, povećajte brzinu.
5. Ako recept sadrži šećer, dodajte ga postepeno, po kašiku, tek kad belanca postanu bela i neprozirna.
6. **Čvrst sneg:** kad podignete mikser, belanca grade uspravne vrhove koji ne padaju; ako okrenete činiju naopako, ne klize iz nje.
7. Da biste ih umešali u smesu, koristite špatulu, odozdo nagore, širokim i sporim pokretima, bez mućenja.

Savet: ako predugo mutite, belanca postaju zrnasta i puštaju vodu. Prekinite čim se dobiju čvrsti, sjajni vrhovi.

Vodeno kupatilo

Vodeno kupatilo služi da se nešto kuva nežno i ravnomerno: pudinzi, kremovi i neki čizkejkovi. Postoje dva načina:

- **U rerni:** postavite kalup u veći pleh za pečenje i sipajte vruću vodu u pleh dok ne dosegne do polovine visine kalupa. Vodu sipajte tek kad je pleh već u rerni, da je ne prosipate usput.
- **Na šporetu:** postavite činiju preko lonca sa vodom koja tiho ključa, na slaboj vatri, tako da dno činije ne dodiruje vodu. Tako se topi čokolada i zagrevaju belanca sa šećerom (švajcarski bezé).

Upozorenje: voda i para iz vodenog kupatila mogu da opeku. Koristite rukavice za rernu, pa prvo izvadite kalup, a tek zatim pleh sa vodom, kad se malo ohladi.

Temperature rerne

Sve temperature u ovoj knjizi važe za **običnu rernu** (toplota odozgo i odozdo). Ako je vaša rerna **sa ventilatorom**, snizite

temperaturu za **20 °C**. Uključite rernu najmanje 15 minuta ranije, da bude potpuno zagrejana kad kolač uđe u nju.

Za	Obična rerna	Sa ventilatorom
Pavlovu i bezé kolačiće	120–140 °C	100–120 °C
Gusti kolači (suvo voće i orasi, med)	160 °C	140 °C
Pudinzi u vodenom kupatilu, tartovi sa kremom	160–170 °C	140–150 °C
Obični kolači, tartovi, kraljevski kolač	180 °C	160 °C
Tanak biskvit za motanje (božićni panj)	200 °C	180 °C

Kako da znate da je kolač pečen: zabodite drveni štapić u sredinu. Ako izađe čist ili sa nekoliko suvih mrvica, kolač je gotov. Ako izađe sa vlažnim testom, ostavite još 5 minuta i proverite ponovo. Ne otvarajte rernu tokom prve dve trećine vremena: kolač može da klone.

> **Savet:** svaka rerna je drugačija. Prvi put kad pravite neki recept, počnite da proveravate 5 minuta pre navedenog vremena i zapišite na margini pravo vreme za svoju rernu.

Bezbedno prženje

Portugalske svečane pržene kriške hleba (*rabanadas*), krofne, *filhós* i *coscorões* (pržene trake testa) prže se u ulju. Sve prolazi dobro ako poštujete ova pravila:

- Koristite dubok i širok lonac ili šerpu, sa uljem do jedne trećine visine, nikada više od polovine.
- Prava temperatura je 165–175 °C. Ako nemate termometar, ubacite mali komadić testa: treba da izađe na površinu za nekoliko sekundi i da mehuri, bez da odmah potamni.
- Pržite samo nekoliko komada odjednom, da se ulje ne ohladi.
- Uvek ocedite na kuhinjskom papiru.

> **Upozorenje:** nikada ne sipajte vodu u vruće ulje i nikada ne ostavljajte šerpu bez nadzora na vatri. Okrenite ručku šerpe ka unutra, dalje od ivice šporeta. Ako se ulje zapali, ugasite vatru i poklopite poklopcem ili vlažnom krpom; nikada ne koristite vodu. Držite decu dalje od šporeta dok god pržite.

Alergeni

U svakom receptu, u redu sa podacima, navodimo glavne alergene: **gluten**, **jaja**, **mleko** i **orašaste plodove** (bademe, orahe, pinjole, lešnike). Ako imate goste sa alergijama, proverite i deklaracije proizvoda koje kupujete (čokolada, kandirano voće, keks), jer mogu da sadrže tragove.

Sirova jaja i osetljive grupe

Gotovo svi recepti u ovoj knjizi kuvaju jaja potpuno. Izuzetak je klasičan mus od čokolade, koji koristi sirova jaja.

> **Upozorenje:** deserti sa sirovim jajima nisu pogodni za trudnice, malu decu, starije osobe i osobe sa oslabljenim imunitetom. U tim slučajevima koristite pasterizovana belanca i žumanca (prodaju se u kartonu, u hladnjaku) ili izaberite alternativnu verziju datu u receptu. Uvek koristite sveža jaja, u roku trajanja, i čuvajte ove deserte u frižideru.

Planiranje božićne trpeze

Lepa božićna trpeza ne traži deset deserta. Traži raznovrsnost i dobru organizaciju. Jednostavno pravilo:

- **1 svečana torta ili kolač** (kraljevski kolač, božićni panj ili biskvit);
- **1 tart**;
- **2 ili 3 tradicionalna slatkiša** (pržene kriške hleba, pirinač na mleku, krofne ili *filhós*);
- **1 hladan desert**, napravljen dan ranije (mus, čizkejk ili čokoladni „salama“).

Za 8–10 osoba ova kombinacija je dovoljna, uz nešto što ostane i za Božić. Izaberite bar dva slatkiša koja mogu da se naprave

unapred. U 7. poglavlju naći ćete kompletan plan, dan po dan.

Svečani kolači

Kolači su središte božićne trpeze. U ovom poglavlju naći ćete velike portugalske klasike, kraljevski kolač (*bolo-rei*) i kraljičin kolač (*bolo-rainha*), biskvit (*pão de ló*) i medenjak (*bolo de mel*), kao i nekoliko jednostavnijih kolača koji mogu da se naprave za jedno popodne i sviđaju se svima. Kolači sa kvascem (kraljevski i kraljičin) traže više vremena, ali je gotovo sve to čekanje: testo radi samo.

Portugalski kraljevski kolač (*bolo-rei*)

Količina: 1 veliki kolač, 12 kriški · Vreme: 45 min + 3–4 h dizanja + 35 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Kralj božićne trpeze: meko, slatko testo sa mirisom pomorandže i limuna, puno kandiranog voća i orašastih plodova. U Portugalu se peče od decembra do Bogojavljenja, 6. januara. Napravljen kod kuće, ima ukus pravog praznika.

SASTOJCI

Za testo:

- 500 g oštrog brašna T-500 (i još malo za radnu površinu)
- 25 g svežeg kvasca (ili 10 g suvog kvasca)
- 120 ml mlakog mleka
- 100 g kristal šećera
- ½ kašičice soli
- 3 jaja
- 100 g nesoljenog putera, omekšalog
- Korica 1 pomorandže i 1 limuna
- 50 ml porto vina (ili soka od pomorandže)

Za fil:

- 150 g kandiranog voća, iseckanog

- 50 g suvog grožđa
- 50 g oraha, grubo izlomljenih
- 30 g pinjola

Za ukrašavanje:

- 1 žumance umućeno sa 1 kašikom mleka
- 100 g celog ili narezanog kandiranog voća (smokva, pomorandža, višnja, kruška)
- Nekoliko celih oraha i badema
- 2 kašike krupnog šećera ili šećera u prahu
- 2 kašike džema od kajsija (po želji, za sjaj)

PRIPREMA

1. Dan ranije, ili sat vremena unapred, potopite suvo grožđe u porto vino.
2. Rastvorite kvasac u mlakom mleku (treba da bude toplo na dodir, nikada vruće) sa 1 kašičicom šećera. Ostavite 10 minuta, dok ne postane penasto.
3. U velikoj činiji pomešajte brašno, ostatak šećera, so i korice. Napravite udubljenje u sredini i dodajte smesu sa kvascem, jaja i porto vino ocedeno sa grožđa (grožđe sačuvajte).
4. Mešajte drvenom kašikom dok se testo ne sjedini. Prebacite ga na pobrašnjenu radnu površinu i mesite 10

minuta. Testo će biti lepljivo: to je normalno. Izbegavajte da dodajete previše brašna.

5. Dodajte omekšali puter u 3 puta, dobro mesivši između svakog dodavanja. Mesite još 5–8 minuta, dok testo ne postane glatko i elastično i ne počne da se odvaja od ruku. Ako imate mikser sa kukom za testo, koristite malu brzinu ukupno 10–12 minuta.
6. Dodajte suvo grožđe, iseckano kandirano voće, orahe i pinjole i mesite samo dok se ravnomerno ne rasporede.
7. Oblikujte loptu, stavite je u podmazanu činiju, pokrijte providnom folijom i krpom i ostavite da se diže na toplom mestu, daleko od promaje, 2 do 3 sata, dok se ne udvostruči.
8. Obložite pleh papirom za pečenje. Oblikujte testo u loptu, napravite prstima rupu u sredini i polako je širite, dok ne dobijete prsten prečnika oko 28–30 cm. U sredinu stavite malu podmazanu posudu otpornu na toplotu, da se rupa ne zatvori.
9. Pokrijte krpom i ostavite da se diže još 45–60 minuta, dok lepo ne naraste. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C).
10. Premažite prsten umućenim žumancetom. Ukrasite kandiranim voćem, orasima i bademima, lagano ih utiskujući. Pospite krupnim šećerom.

11. Pecite 30–35 minuta, dok ne dobije duboku zlatnu boju. Ako počne previše da tamni pre kraja, pokrijte aluminijumskom folijom. Gotov je kad zvuči šuplje kada prstima kucnete po dnu.
12. Ako želite sjaj, zagrejte džem sa 1 kašikom vode i premažite kolač dok je još topao. Ostavite da se ohladi na rešetki.

Čuvanje: 3–4 dana umotano u providnu foliju ili u dobro zatvorenoj kesi, na sobnoj temperaturi. Dobro se zamrzava, u kriškama, do 1 meseca. Najčešća greška: testo ne naraste jer je mleko bilo previše vruće i uništilo je kvasac; koristite samo mlako mleko. Tradicionalno se u kraljevski kolač skrivao suvi bob i mala nagrada; danas se, zbog bezbednosti, ništa ne krije u kolaču.

Portugalski kraljičin kolač (*bolo-rainha*)

Količina: 1 veliki kolač, 12 kriški · Vreme: 45 min + 3–4 h dizanja + 35 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Brat kraljevskog kolača, za one koji ne vole kandirano voće. Ima samo orašaste plodove, dašak cimeta i medenu glazuru koja postane hrskava.

SASTOJCI

Za testo:

- 500 g oštrog brašna T-500
- 25 g svežeg kvasca (ili 10 g suvog)
- 120 ml mlakog mleka
- 90 g kristal šećera
- ½ kašičice soli
- ½ kašičice mlevenog cimeta
- 3 jaja
- 100 g nesoljenog putera, omekšalog
- Korica 1 pomorandže
- 50 ml soka od pomorandže

Za fil:

- 80 g oraha
- 80 g oljuštenih badema

- 50 g lešnika
- 40 g pinjola
- 50 g suvog grožđa

Za preliv:

- 1 žumance umućeno sa 1 kašikom mleka
- 100 g celih orašastih plodova (orasi, bademi, lešnici, pinjoli)
- 2 kašike meda
- Šećer u prahu, po potrebi

PRIPREMA

1. Grubo iseckajte orahe, bademe i lešnike za fil (komadići veličine graška).
2. Napravite testo potpuno isto kao za kraljevski kolač (koraci 2 do 5): kvasac u mlakom mleku, zatim sjedinjen sa brašnom, šećerom, solju, cimetom, koricom, jajima i sokom od pomorandže, a potom puter malo-pomalo, dok testo ne postane glatko i elastično.
3. Dodajte iseckane orašaste plodove, pinjole i suvo grožđe i mesite samo dok se ravnomerno ne rasporede.
4. Ostavite da se diže u podmazanoj, pokrivenoj činiji 2 do 3 sata, dok se ne udvostruči.
5. Oblikujte prsten od 28–30 cm na plehu obloženom papirom za pečenje, sa podmazanom posudom u

sredini. Ostavite da se diže još 45–60 minuta. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C).

6. Premažite žumancetom i prekrijte celu površinu celim orašastim plodovima, lagano ih utiskujući.
7. Pecite 30–35 minuta, dok ne porumeni. Pokrijte folijom ako orašasti plodovi počnu previše da tamne.
8. Zagrejte med 20 sekundi u mikrotalasnoj i premažite kolač dok je još topao. Kad se ohladi, pospite šećerom u prahu.

Čuvanje: 3–4 dana dobro umotano, na sobnoj temperaturi.
Varijacija: zamenite suvo grožđe iseckanim sušenim smokvama.
Najčešća greška: orašasti plodovi na vrhu zagore; stavite foliju čim požute.



Kraljevski kolač, ukrašen kandiranim voćem i orašastim plodovima.

Foto: Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Pojednostavljeni medenjak sa začinima (*bolo de mel*)

Količina: 1 kolač od 24 cm, 14 tankih kriški · Vreme: 25 min + 60 min pečenja · Rerna: 160 °C (sa ventilatorom 140 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Inspirisan medenim kolačem sa Madeire, taman, vlažan i pun začina, ali napravljen bez dizanja testa. Sa vremenom postaje bolji, pa je idealan za pripremu unapred.

SASTOJCI

- 400 g glatkog brašna T-400
- 1 kašičica sode bikarbone
- 2 kašičice mlevenog cimeta
- 1 kašičica mlevenog semena komorača
- ½ kašičice mlevenog karanfilića
- ¼ kašičice muskatnog oraščića
- 150 g tamnog smeđeg šećera
- 250 g sirupa (sirup od šećerne trske ili invertni sirup; ili 150 g meda + 100 g melase)
- 100 g nesoljenog putera
- 2 jaja
- Korica i sok 1 pomorandže (oko 80 ml soka)
- 100 g kandiranog voća, iseckanog

- 100 g oraha i badema, iseckanih
- Celi bademi, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C). Podmažite okrugli kalup od 24 cm i dno obložite papirom za pečenje.
2. U šerpi, na slaboj vatri, zagrevajte sirup, smeđi šećer i puter uz mešanje, samo dok se puter ne otopi. Ne dozvolite da provri. Skinite sa vatre i ostavite da se hladi 10 minuta.
3. U velikoj činiji pomešajte brašno, sodu bikarbonu i sve začine.
4. Dodajte jaja i sok od pomorandže u toplu smesu sa medom i umutite ručnom žicom.
5. Sipajte tečnost preko brašna i mešajte špatulom dok ne ostane nimalo suvog brašna. Smesa će biti gusta i sjajna.
6. Umešajte kandirano voće, iseckane orašaste plodove i koricu pomorandže.
7. Sipajte u kalup, poravnajte vrh i ukrasite celim bademima u krug.
8. Pecite 55–65 minuta. Posle 40 minuta pokrijte folijom. Gotov je kad štapić izađe čist iz sredine.

9. Ostavite da se hladi u kalupu 15 minuta, a zatim na rešetki. Umotajte u providnu foliju tek kad se potpuno ohladi.

Čuvanje: 3 do 4 nedelje umotano u providnu foliju i foliju, na hladnom mestu. Najbolji je posle 2–3 dana. Secite ga na tanke kriške, ručno, kako tradicija nalaže. Najčešća greška: kuvanje smese sa medom, zbog čega postaje gorka; zagrejte je samo dok se puter ne otopi.

Božićni panj

Količina: 1 panj, 10 kriški · Vreme: 50 min + 2 h u frižideru · Rerna: 200 °C (sa ventilatorom 180 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Smotani čokoladni biskvit sa filom od šlaga i prelivom od čokolade, napravljen da liči na deblo drveta. Izgleda spektakularno na trpezi, a lakši je nego što se čini.

SASTOJCI

Za biskvit:

- 4 jaja, sobne temperature
- 100 g kristal šećera
- 60 g glatkog brašna T-400
- 20 g kakaa u prahu
- 1 prstohvat soli
- Šećer, za posipanje krpe

Za fil:

- 250 ml slatke pavlake za šlag, veoma hladne (35% mm)
- 40 g šećera u prahu
- Korica 1 pomorandže (po želji)

Za preliv:

- 200 g crne čokolade
- 150 ml slatke pavlake

- 20 g nesoljenog putera
- Šećer u prahu, za „sneg“

PRIPREMA

1. Prvo napravite preliv, jer mora da se ohladi: zagrejte pavlaku dok ne počne da ključa, skinite sa vatre i dodajte izlomljenu čokoladu i puter. Sačekajte 2 minuta i mešajte dok ne bude glatko. Ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi 1 sat, dok ne dobije gustinu kreme koja se maže.
2. Zagrejte rernu na 200 °C (sa ventilatorom 180 °C). Obložite pleh 30 × 40 cm papirom za pečenje.
3. Mikserom na najvećoj brzini mutite jaja sa šećerom 8–10 minuta, dok smesa ne postane veoma svetla, ne utroji zapreminu i, kad podignete mikser, ne pada u traci koja ostavlja trag na površini.
4. Prosejte brašno, kakao i so preko smese i umešajte špatulom, odozdo nagore, polako, dok ne nestanu pruge brašna.
5. Razmažite smesu po plehu u ravnomernom sloju, do samih uglova.
6. Pecite 8–10 minuta. Gotov je kad se površina vrati u prvobitan oblik čim je dodirnete prstom. Ne pecite predugo, jer će pući pri motanju.

7. Pospite čistu krpu šećerom. Prevrnite vrući biskvit na krpu, pažljivo skinite papir i smotajte biskvit zajedno sa krpom, počevši od kraće strane. Ostavite da se hladi smotan oko 30 minuta.
8. Umutite hladnu pavlaku sa šećerom u prahu i koricom do čvrstog šlaga.
9. Odmotajte biskvit, premažite šlagom ostavljajući 2 cm slobodno na jednom kraju i ponovo smotajte, ovog puta bez krpe, lagano pritiskajući.
10. Odsecite kos komad debljine 5 cm sa jednog kraja i prislonite ga uz bok panja, da liči na granu.
11. Prekrijte sve prelivom od čokolade i povucite viljuškom po dužini da dobijete izgled kore. Ohladite u frižideru najmanje 2 sata. Pre služenja pospite šećerom u prahu.

Čuvanje: 2 dana u frižideru, pokriveno. Varijacija: za fil zamenite šlag sa 200 g maskarponea umućenog sa 150 ml pavlake i 50 g šećera u prahu, što je čvršće. Najčešća greška: biskvit puca pri motanju; smotajte ga čim izađe iz rerne, dok je još vruć i savitljiv.

Kolač od čokolade i pomorandže

Količina: 1 kolač od 24 cm, 10–12 kriški · Vreme: 20 min + 45 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Čokolada i pomorandža su klasičan božićni spoj. Mekan, sočan kolač, prelivan toplim sirupom od pomorandže.

SASTOJCI

- 200 g nesoljenog putera, omekšalog
- 200 g kristal šećera
- 4 jaja
- Korica 2 pomorandže
- 200 g glatkog brašna T-400
- 30 g kakaa u prahu
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 100 ml soka od pomorandže

Za sirup:

- 100 ml soka od pomorandže
- 50 g kristal šećera

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C). Podmažite i pobrašnite okrugli kalup od 24 cm.

2. Mutite puter sa šećerom i koricom 3–4 minuta, dok ne dobijete svetlu, penastu kremu.
3. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro mutivši posle svakog.
4. Prosejte brašno, kakao, prašak za pecivo i so. Dodajte u smesu u 3 puta, naizmenično sa sokom od pomorandže, i mešajte samo dok ne bude glatko.
5. Sipajte u kalup i poravnajte vrh. Pecite 40–45 minuta, dok štapić ne izađe čist.
6. Dok se peče, kuvajte sok sa šećerom 3 minuta, dok ne dobijete lagan sirup.
7. Čim kolač izađe iz rerne, izbockajte ga štapićem po celoj površini i polako prelijte vrućim sirupom. Ostavite da se hladi u kalupu 20 minuta pre vađenja.

Čuvanje: 4 dana u dobro zatvorenoj posudi, na sobnoj temperaturi. Varijacija: prelijte sa 100 g čokolade otopljene u 100 ml pavlake i ukrasite kandiranom korom pomorandže. Najčešća greška: previše mućenja posle dodavanja brašna, zbog čega kolač postaje težak; mešajte samo dok brašno ne nestane.



Božićni panj, prekriven čokoladom i posut „snegom“.

Foto: Kisoulou / Unsplash

Kolač sa portom, suvim voćem i orašastim plodovima

Količina: 1 kolač u pravougaonom kalupu, 14 kriški · Vreme: 25 min + 1 h potapanja + 70 min pečenja · Rerna: 160 °C (sa ventilatorom 140 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Gust, aromatičan kolač, prepun suvog voća, orašastih plodova i kandiranog voća. Secite ga na tanke kriške; odlično ide uz kafu ili malu čašicu porta.

SASTOJCI

- 100 g suvog grožđa
- 100 g kandiranog voća, iseckanog
- 50 g oraha, iseckanih
- 50 g badema, iseckanih
- 60 ml porto vina (ili soka od pomorandže)
- 150 g nesoljenog putera, omekšalog
- 150 g svetlog smeđeg šećera
- 3 jaja
- Korica 1 pomorandže
- 200 g glatkog brašna T-400 (i 1 kašika za voće)
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- ½ kašičice mlevenog đumbira

PRIPREMA

1. Stavite suvo grožđe, kandirano voće, orahe i bademe u činiju sa portom. Ostavite da se potapaju najmanje 1 sat (ili preko noći, pokriveno).
2. Zagrejte rernu na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C). Podmažite pravougaoni kalup od 25–28 cm i obložite ga papirom za pečenje.
3. Mutite puter sa smeđim šećerom dok ne postane kremast. Dodajte jaja jedno po jedno, a zatim koricu pomorandže.
4. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i začine i dodajte u smesu, mešajući samo dok ne bude glatko.
5. Ocedite voće (tečnost koja ostane dodajte u smesu), uvaljajte ga u 1 kašiku brašna i umešajte u smesu. Brašno pomaže da sve ne potone na dno.
6. Sipajte u kalup i poravnajte vrh. Pecite 60–70 minuta. Pokrijte folijom posle 40 minuta. Gotov je kad štapić izađe čist.
7. Ostavite da se hladi u kalupu 20 minuta, a zatim na rešetki.

Čuvanje: do 2 nedelje umotano u providnu foliju i foliju, na hladnom mestu. Varijacija: zamenite bademe pinjolima i dodajte 50 g iseckanih sušenih smokava. Najčešća greška: prevruća rerna, zbog

koje se spolja zagori, a unutra ostane sirovo; ovi gusti kolači traže blagu rernu i vreme.

Portugalski biskvit (*pão de ló*)

Količina: 1 kolač u kalupu za kuglof od 24 cm, 12 kriški · Vreme: 25 min + 35 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja

Samo tri sastojka i dosta strpljivog mućenja. Ne sadrži prašak za pecivo: kolač raste zahvaljujući vazduhu u umućenim jajima. Lagan, pahuljast i zlatan, to je najportugalskiji kolač na trpezi.

SASTOJCI

- 6 jaja, sobne temperature
- 180 g kristal šećera
- 120 g glatkog brašna T-400, prosejanog
- Korica 1 limuna
- 1 prstohvat soli
- Puter i brašno, za kalup

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C). Veoma dobro podmažite kalup za kuglof od 24 cm puterom i pospite brašnom, otresajući višak.
2. Mikserom mutite cela jaja sa šećerom, solju i koricom na maksimalnoj brzini 12–15 minuta. Ne skraćujte ovo vreme.
3. Smesa je gotova kad je skoro bela, utrostručena po zapremini i kad traka koja pada sa podignutog miksera

ostavlja trag na površini najmanje 3 sekunde.

4. Prosejte brašno preko smese u 3 puta, svaki put ga umešavajući špatulom, odozdo nagore, polako. Prekinite čim više ne vidite brašno.
5. Pažljivo sipajte u kalup i odmah stavite u rernu.
6. Pecite 30–35 minuta. Ne otvarajte rernu u prvih 25 minuta. Gotov je kad je lepo zlatan, kad se površina vrati na dodir i kad štapić izađe čist.
7. Ostavite da odmori u kalupu 10 minuta, prođite tankim nožem oko ivice i izvrnite na rešetku.

Čuvanje: 3 dana u dobro zatvorenoj posudi ili pod staklenim zvonom. Varijacija: poslužite sa kriškama pomorandže i šlagom, ili sa *doce de ovos* (portugalski slatki namaz od žumanaca). Najčešća greška: biskvit klone jer jaja nisu dovoljno dugo mućena ili jer je rerna prerano otvorena.

Kolač sa jabukama i začinima

Količina: 1 kolač u kalupu za kuglof od 24 cm, 12 kriški · Vreme: 25 min + 50 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, orašasti plodovi (ako se prave sa orasima)

Sočan kolač od kojeg se cela kuća ispuni mirisom cimeta i đumbira. Pravi se sa uljem, bez miksera, i jedan je od najlakših u knjizi.

SASTOJCI

- 3 jaja
- 180 g svetlog smeđeg šećera
- 120 ml suncokretovog ulja
- 250 g glatkog brašna T-400
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 kašičice mlevenog cimeta
- 1 kašičica mlevenog đumbira
- ¼ kašičice muskatnog oraščića
- 1 prstohvat soli
- 3 srednje jabuke (oko 450 g), oljuštene i krupno izrendane
- 50 g iseckanih oraha (po želji)

Za glazuru:

- 100 g šećera u prahu
- 2 kašike soka od pomorandže

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C). Podmažite i pobrašnite kalup za kuglof od 24 cm.
2. U činiji umutite jaja sa smeđim šećerom i uljem ručnom žicom, 1 minut.
3. U drugoj činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo, začine i so.
4. Dodajte suve sastojke u tečne i mešajte dok ne ostane nimalo suvog brašna. Umešajte izrendane jabuke (zajedno sa sokom koji puste) i orahe.
5. Sipajte u kalup i pecite 45–50 minuta, dok štapić ne izađe čist.
6. Ostavite da se hladi 15 minuta u kalupu, pa izvrnite.
7. Pomešajte šećer u prahu sa sokom od pomorandže dok ne dobijete gustu glazuru koja polako teče. Prelijte je preko ohlađenog kolača i ostavite 20 minuta da se stegne.

Čuvanje: 3 dana u zatvorenoj posudi; u frižideru do 5 dana. Varijacija: zamenite polovinu jabuka kruškama. Najčešća greška: rendanje jabuka prerano i bacanje soka; rendajte ih u poslednjem trenutku i dodajte sve, jer sok održava kolač sočnim.



Zlatan pão de ló, upravo izvrnut iz kalupa.

Foto: manfredrichter / Pixabay

Tartovi

Lep tart izgleda svečano na svakoj trpezi i ima jednu veliku prednost: kora može da se napravi danima unapred. Svi tartovi u ovom poglavlju koriste **slatko mrvljeno testo** iz poglavlja „Pre nego što počnete“, za kalup za tart od 24–26 cm sa odvojivim dnom. Neki traže sirovu koru, drugi koru već ispečenu naslepo; svaki recept kaže koju.

> **Savet:** kad ste u žurbi, napravite dve količine slatkog mrvljenog testa odjednom. Jedna ide u frižider, druga u zamrzivač.

Tart sa bademima

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vreme: 30 min + kora + 20 min pečenja · Rerna: 190 °C (sa ventilatorom 170 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Klasik portugalskih poslastičarnica: bademi u listićima u karamelu od putera, koji odozgo postane hrskav, a iznutra ostane mekan.

SASTOJCI

- 1 kora od slatkog mrvljenog testa, ispečena naslepo (pogledajte 2. poglavlje)
- 150 g kristal šećera
- 100 g nesoljenog putera
- 3 kašike mleka
- 1 kašika glatkog brašna T-400
- 150 g badema u listićima

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 190 °C (sa ventilatorom 170 °C). Pripremite koru, već ispečenu naslepo, u kalupu, na plehu.
2. U šerpi stavite šećer, puter, mleko i brašno. Zagrevajte do ključanja na srednjoj vatri, uz stalno mešanje.
3. Dodajte bademe u listićima i kuvajte još 2 minuta, stalno mešajući, dok se smesa malo ne zgusne.

4. Sipajte odmah na koru i ravnomerno razmažite kašikom.
5. Pecite 15–20 minuta, dok površina ne dobije boju karamela i ne počne da mehuri. Pazite u poslednjim minutima: bademi veoma brzo pređu iz zlatnih u zagorele.
6. Ostavite da se potpuno ohladi u kalupu pre vađenja i sečenja.

Čuvanje: 4 dana u zatvorenoj posudi, na sobnoj temperaturi (u frižideru karamel omekša). Varijacija: dodajte u karamel koricu 1 pomorandže. Najčešća greška: vađenje iz kalupa dok je vruć, pa karamel curi; sačekajte da se ohladi i stegne.

Tart sa jabukama i cimetom

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vreme: 30 min + kora + 45 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Tanke kriške jabuke u spirali, šećer i cimet, a odozgo sjajan preliv od kajsija. Jednostavan, lep i miriše na Božić.

SASTOJCI

- 1 sirova kora od slatkog mrvljenog testa, u kalupu (pogledajte 2. poglavlje)
- 4–5 čvrstih jabuka blago kiselkastog ukusa (oko 800 g)
- Sok ½ limuna
- 50 g kristal šećera
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 2 kašike mlevenih badema (ili prezle)
- 30 g nesoljenog putera, u malim komadićima
- 3 kašike džema od kajsija

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C). Kalup obložen sirovim testom držite u frižideru.
2. Oljuštite jabuke, izvadite im koštice i isecite ih na tanke kriške (3 mm). Promešajte ih sa sokom od limuna da ne potamne.

3. Pomešajte šećer sa cimetom.
4. Pospite dno testa mlevenim bademima: oni upijaju sok iz jabuka i sprečavaju da kora postane razmekšala.
5. Poređajte kriške jabuke u krugovima koji se preklapaju, spolja ka unutra. Pospite šećerom i cimetom i rasporedite komadiće putera po vrhu.
6. Pecite 40–45 minuta, dok testo ne porumeni, a jabuke ne omekšaju sa zarumenjenim ivicama.
7. Zagrejte džem sa 1 kašikom vode i premažite tart dok je još topao.

Čuvanje: 2 dana na sobnoj temperaturi, pokriveno; 4 dana u frižideru. Poslužite toplo, sa šlagom. Varijacija: dodajte 50 g potopljenog suvog grožđa i prstohvat muskatnog oraščića. Najčešća greška: debele kriške koje ostanu sirove; secite tanko i ravnomerno.

Tart sa orasima

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10–12 kriški · Vreme: 20 min + kora + 40 min pečenja · Rerna: 170 °C (sa ventilatorom 150 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Orasi u filu od meda i smeđeg šećera koji se peče dok ne postane čvrst i sjajan. Veoma sladak i veoma bogat: secite tanke kriške.

SASTOJCI

- 1 kora od slatkog mrvljenog testa, ispečena naslepo samo 15 minuta (bez drugog pečenja)
- 3 jaja
- 150 g svetlog smeđeg šećera
- 100 g meda
- 50 g nesoljenog putera, otopljenog
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 1 prstohvat soli
- 180 g oljuštenih oraha (polovina iseckana, polovina u celim polovinama)

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 170 °C (sa ventilatorom 150 °C).
2. U činiji umutite jaja sa smeđim šećerom, medom, otopljenim puterom, cimetom i solju ručnom žicom, samo dok ne bude glatko (bez penjenja).

3. Rasipite iseckane orahe po dnu kore. Prelijte filom.
4. Poređajte polovine oraha po površini, u krugovima.
5. Pecite 35–40 minuta. Gotov je kad su ivice čvrste, a sredina samo malo podrhtava kad protresete kalup. Dalje se stegne dok se hladi.
6. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata pre sečenja.

Čuvanje: 4 dana u zatvorenoj posudi, na hladnom mestu. Varijacija: zamenite polovinu oraha pinjolima. Najčešća greška: pečenje dok sredina u rerni ne postane potpuno čvrsta; tart tada postane suv. Izvadite ga dok sredina još malo podrhtava.

Čokoladni tart

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 12 kriški · Vreme: 20 min + kora + 3 h u frižideru · Fil se ne peče u rerni · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Hrskava kora i glatka, sjajna čokoladna krema koja nikada ne ulazi u rernu. Napravite ga dan ranije i ostavite da čeka u frižideru.

SASTOJCI

- 1 kora od slatkog mrvljenog testa, potpuno ispečena naslepo i hladna (pogledajte 2. poglavlje)
- 250 g crne čokolade
- 250 ml slatke pavlake
- 30 g nesoljenog putera, omekšalog
- 1 kašika meda
- 1 prstohvat soli
- Za ukrašavanje: kakao u prahu, korica pomorandže ili crveno bobičasto voće

PRIPREMA

1. Izlomite čokoladu na male komade u činiju.
2. Zagrejte pavlaku sa medom dok ne počne da mehuri na ivicama. Prelijte preko čokolade i sačekajte 2 minuta, bez mešanja.
3. Polako mešajte špatulom, od sredine ka spolja, dok ne bude glatko i sjajno. Dodajte puter i so i mešajte dok ne

nestanu.

4. Sipajte kremu u hladnu koru. Lagano udarite kalupom o radnu površinu da izađu mehurići vazduha.
5. Ohladite u frižideru najmanje 3 sata, dok se ne stegne.
6. Izvadite iz frižidera 20 minuta pre služenja. Ukrasite prosejanim kakaom, koricom pomorandže ili crvenim bobičastim voćem. Za čiste kriške, secite nožem zagrejanim u vrućoj vodi i obrisanim do suva.

Čuvanje: 4 dana u frižideru, pokriveno. Varijacija: pre čokolade razmažite po dnu kore 3 kašike marmelade od gorke narandže. Najčešća greška: pavlaka koja je jako prokuvala, zbog čega čokolada može da postane zrnasta; dovoljno je da samo mehuri na ivicama.

Tart sa pavlakom i cimetom

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vreme: 20 min + kora + 35 min pečenja + 2 h hlađenja · Rerna: 170 °C (sa ventilatorom 150 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Krem od pavlake i žumanaca, sa mirisom limuna i cimeta, polako pečen u slatkom mrvljenom testu. Podseća na portugalsku torticu sa kremom (pastel de nata) u porodičnoj veličini.

SASTOJCI

- 1 kora od slatkog mrvljenog testa, ispečena naslepo samo 15 minuta
- 400 ml slatke pavlake
- 100 ml mleka
- 3 žumanca + 1 celo jaje
- 100 g kristal šećera
- 1 kašika kukuruznog skroba (gustina)
- Korica 1 limuna
- Mleveni cimet, za posipanje

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 170 °C (sa ventilatorom 150 °C).
2. U činiji pomešajte šećer sa skrobom. Dodajte žumanca i jaje i umutite ručnom žicom dok ne bude glatko.

3. Zagrejte pavlaku sa mlekom i koricom limuna dok ne bude veoma vruća, ali ne i ključala.
4. Prelivajte vruću pavlaku preko jaja malo-pomalo, stalno mutivši, da se jaja ne zgruša.
5. Procedite krem u koru.
6. Pecite 30–35 minuta. Gotov je kad je krem čvrst na ivicama, a sredina malo podrhtava, kao žele.
7. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata. Pre služenja obilno pospite cimetom.

Čuvanje: 3 dana u frižideru, pokriveno. Varijacija: umesto limuna, začinite pavlaku štapićem cimeta i trakom kore pomorandže (uklonite ih pre nego što dodate jajima). Najčešća greška: prevruća rerna, zbog koje se krem nadme i napukne; držite se 170 °C.

Tart sa kruškama i kremom od badema

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vreme: 30 min + kora + 40 min pečenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Polovine krušaka raširene u lepezu i položene u laganu kremu od badema koja naraste u rerni. Elegantan i lak za služenje.

SASTOJCI

- 1 sirova kora od slatkog mrvljenog testa, u kalupu (pogledajte 2. poglavlje)
- 3 čvrste kruške (npr. viljamovka), zrele, ali čvrste
- Sok ½ limuna

Za kremu od badema:

- 100 g nesoljenog putera, omekšalog
- 100 g kristal šećera
- 2 jaja
- 100 g mlevenih badema
- 1 kašika glatkog brašna T-400
- Korica 1 pomorandže
- 2 kašike badema u listićima i šećer u prahu, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C). Kalup obložen sirovim testom držite u frižideru.
2. Mutite puter sa šećerom dok ne postane kremast. Dodajte jaja jedno po jedno, a zatim mlevene bademe, brašno i koricu. Mešajte dok ne bude glatko.
3. Rasporedite kremu od badema po kori u ravnomernom sloju.
4. Oljuštite kruške, prepolovite ih i izvadite semenke malom kašikom. Pokapajte sokom od limuna.
5. Svaku polovinu isecite na tanke kriške po dužini, ne presecajući do kraja na užem kraju. Lagano pritisnite da se raširi poput lepeze.
6. Poređajte 6 polovina u obliku zvezde na krem, tako da uži kraj bude okrenut ka sredini. Pospite bademima u listićima.
7. Pecite 40 minuta, dok krem ne naraste i porumeni, a štapić ne izađe čist između krušaka.
8. Ostavite da se ohladi i pre služenja pospite šećerom u prahu.

Čuvanje: 3 dana u frižideru, pokriveno; poslužite na sobnoj temperaturi. Varijacija: zamenite sveže kruške kruškama kuvanim u portu (6. poglavlje), dobro ocedenim. Najčešća greška: prezrele kruške koje puštaju mnogo vode; birajte one koje su još čvrste.

Tart od limuna sa bezéom

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10–12 kriški · Vreme: 50 min + kora + 3 h u frižideru · Rerna: 220 °C za zarumenjivanje (sa ventilatorom 200 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kiselkast limun, slatkoća zapečenog bezéa i hrskavost testa. Koristi švajcarski bezé, zagrejan nad vodenim kupatilom, koji ispadne čvrst i sjajan, a belanca se dobro zagreju.

SASTOJCI

- 1 kora od slatkog mrvljenog testa, potpuno ispečena naslepo i hladna

Za fil od krema od limuna:

- 150 g kristal šećera
- 35 g kukuruznog skroba (gustina)
- 300 ml vode
- 120 ml soka od limuna (oko 3 limuna)
- Korica 2 limuna
- 3 žumanca
- 30 g nesoljenog putera

Za švajcarski bezé:

- 3 belanca
- 150 g kristal šećera

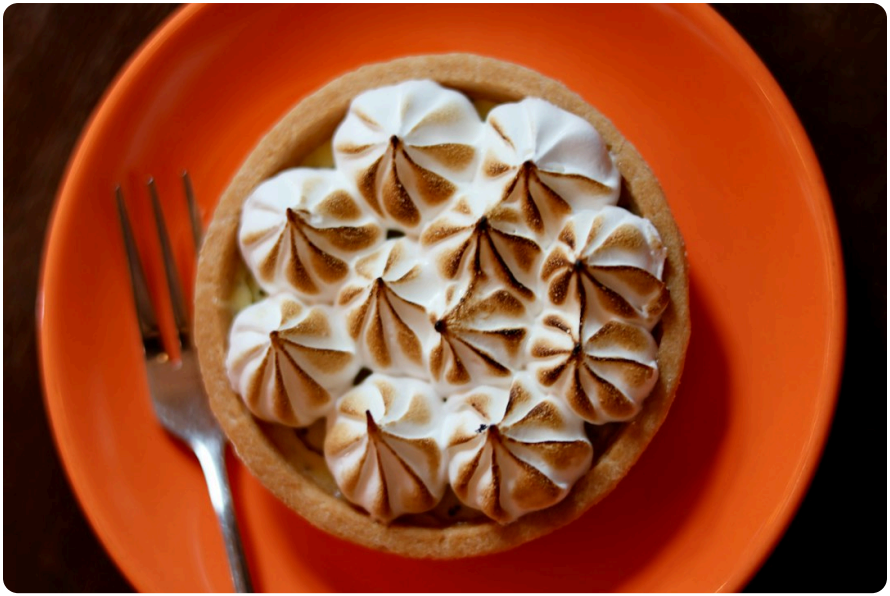
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. U šerpi pomešajte šećer sa skrobom. Dodajte vodu, sok od limuna i koricu, mešajući dok se ne rastvori.
2. Kuvajte na srednjoj vatri, stalno mešajući ručnom žicom, dok ne proključa i ne zgusne se (oko 5 minuta).
3. Umutite žumanca u činiji. Dodajte im 3 kašike vrućeg fila, stalno mutivši, a zatim sve vratite u šerpu.
4. Kuvajte još 2 minuta na slaboj vatri, stalno mešajući, dok fil ne bude gust i ne prekrije poleđinu kašike. Skinite sa vatre i umešajte puter.
5. Sipajte vrući fil u koru, poravnajte vrh i ostavite da se hladi 30 minuta. Ohladite u frižideru najmanje 2 sata, dok se ne stegne.
6. Za bezé: stavite belanca, šećer i so u činiju otpornu na toplotu, nad lonac sa vodom koja tiho ključa (vodeno kupatilo). Stalno mutite ručnom žicom 4–5 minuta, dok se sav šećer ne rastvori (protrljajte malo između prstiju: ne sme da se osećaju zrnca) i dok smesa nije veoma topla na dodir. Sa termometrom treba da dostigne 70 °C.
7. Skinite sa vatre i mutite mikserom na najvećoj brzini 6–8 minuta, dok bezé ne postane čvrst, sjajan i tek mlak.

8. Rasporedite bezé preko hladnog fila, vodeći ga sve do testa na ivicama (da se ne skuplja). Kašikom napravite vrhove.
9. Pecite na 220 °C (sa ventilatorom 200 °C), na gornjoj rešetki, 3–5 minuta, dok vrhovi ne porumene. Ne odlazite: zarumeni se u trenu. Možete koristiti i kuhinjski plamenik, pažljivo.
10. Vratite u frižider još sat vremena pre služenja.

Čuvanje: 2 dana u frižideru, nepokriveno providnom folijom (bezé postane lepljiv); koristite visoku posudu. Varijacija: napravite ga sa limetom, ili sa pola limuna i pola pomorandže. Najčešća greška: bezé „plače“ kapljice sirupa kad se šećer nije dobro rastvorio nad vodenim kupatilom; zagrevajte dok ne osetite nijedno zrnce.



Tart od limuna sa zapečenim bezéom.

Foto: You Le / Unsplash

Tradicionalni portugalski deserti

Ovo su deserti kojih se mnogi sećaju sa trpeze na badnje veče u Portugalu: svečane pržene kriške hleba (*rabanadas*) obilno posute šećerom i cimetom, pržene krofnice od parenog testa (*sonhos*) tako lagane da deluju šuplje i pirinač na mleku (*arroz doce*) sa šarama nacrtanim cimetom. Neki se prže, a drugi se prave na šporetu, u šerpi, sa strpljenjem i drvenom kašikom.

> **Upozorenje:** četiri recepta u ovom poglavlju se prže. Pre nego što počnete, ponovo pročitajte „Bezbedno prženje“ u 2. poglavlju. Vruće ulje izaziva teške opekotine: držite decu dalje od šporeta, okrenite ručku šerpe ka unutra i nikada ne ostavljajte ulje bez nadzora na vatri.

Portugalske svečane pržene kriške hleba (*rabanadas*)

Količina: oko 16 kriški · Vreme: 40 min · Prženo · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kriške hleba natopljene slatkim, aromatičnim mlekom, provučene kroz jaja, pržene i uvaljane u šećer i cimet. Za mnoge portugalske porodice nema Božića bez njih.

SASTOJCI

- 1 čvrst beli hleb ili baget, od juče (oko 400 g)
- 750 ml mleka
- 3 kašike kristal šećera
- 1 traka kore limuna (samo žuti deo)
- 1 štapić cimeta
- 3 jaja
- Ulje, za prženje
- 100 g kristal šećera pomešanog sa 2 kašičice mlevenog cimeta, za uvaljanje

PRIPREMA

1. Isecite hleb na kriške debljine 2 cm.
2. Zagrejte mleko sa šećerom, korom limuna i štapićem cimeta do ključanja. Ugasite vatru i ostavite da se hladi 15 minuta. Sipajte u plitak sud.
3. Umutite jaja u drugom plitkom sudu.

4. Zagrejte ulje u dubokoj šerpi na 170 °C.
5. Umočite svaku krišku u toplo mleko na 10–20 sekundi sa svake strane: treba da bude natopljena, ali da se ne raspada. Malo ocedite.
6. Provucite kroz umućena jaja sa obe strane i odmah pržite, po 3 ili 4 odjednom, 1–2 minuta sa svake strane, dok ne budu zlatne.
7. Ocedite na kuhinjskom papiru i, dok su još vruće, uvaljajte u šećer sa cimetom.

Čuvanje: najbolje istog dana; stoje 2 dana pokrivene, na hladnom mestu. Varijacija: umesto šećera sa cimetom, prelijte sirupom od 200 ml porta, 100 g šećera, 100 ml vode i trake kore pomorandže, kuvanim 10 minuta (za decu napravite sirup od soka od pomorandže ili od meda i vode). Najčešća greška: upotreba svežeg hleba, koji se raspada u mleku; hleb treba da bude star bar jedan dan.

Pržene krofnice od parenog testa (*sonhos*)

Količina: oko 30 krofnica · Vreme: 50 min · Prženo · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Male pržene loptice od kuvanog testa, lagane i šuplje iznutra, koje se u ulju naduvaju i same okreću. Služe se sa šećerom i cimetom ili sa sirupom od pomorandže.

SASTOJCI

- 250 ml vode
- 50 g nesoljenog putera
- 1 prstohvat soli
- Korica 1 limuna
- 150 g glatkog brašna T-400
- 4 jaja
- Ulje, za prženje
- Šećer i cimet, za uvaljanje

Za sirup (po želji):

- 200 g kristal šećera
- 200 ml vode
- 1 traka kore pomorandže i 1 štapić cimeta

PRIPREMA

1. U šerpi zakuvajte vodu, puter, so i koricu limuna, dok se puter ne otopi.

2. Dodajte sve brašno odjednom i snažno mešajte drvenom kašikom na srednjoj vatri 2 minuta, dok testo ne postane lopta koja se odvaja od zidova i ostavlja tanak sloj na dnu šerpe.
3. Prebacite testo u činiju i ostavite da se hladi 10 minuta.
4. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro mutivši kašikom ili električnim mikserom pre nego što dodate sledeće. Na kraju testo treba da bude glatko, sjajno i da polako pada sa kašike u gustoj traci.
5. Zagrejte ulje na 160–165 °C. *Sonhos* traže hladnije ulje od *rabanadas*, da bi mogle da se naduvaju pre nego što porumene.
6. Pomoću dve kašičice spuštajte male porcije testa u ulje (veličine oraha). Pržite 5 ili 6 odjednom: naduvaće se i same okrenuti. Ako se ne okrenu, pomozite im cediljkom-kašikom.
7. Pržite 6–8 minuta, dok ne budu duboko zlatne i lagane. Ocedite na kuhinjskom papiru.
8. Uvaljajte u šećer sa cimetom ili, za sirup, kuvajte šećer, vodu, koru pomorandže i cimet 5 minuta i prelijte krofnice pri služenju.

Čuvanje: istog dana su najbolje; do 2 dana u posudi, bez sirupa (sirup dodajte tek pri služenju). Varijacija: dodajte u testo 2 kašike kuvane i

izgnječene bundeve. Najčešća greška: teške krofnice koje su iznutra sirove, zbog previše vrelog ulja; smanjite vatru i pržite sporije.

Uštipci od bundeve (*filhós de abóbora*)

Količina: oko 35 uštipaka · Vreme: 40 min + 1 h 30 min dizanja · Prženo · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja

Mekani uštipci sa kvascem od bundeve i pomorandže, prženi kašikom. Izlaze zlatni spolja i nežni iznutra, sa lepom narandžastom bojom.

SASTOJCI

- 500 g bundeve ili tikve (npr. butternut), oljuštene i očišćene od semenki
- 20 g svežeg kvasca (ili 8 g suvog)
- 2 jaja
- 2 kašike kristal šećera
- Korica 1 pomorandže i 2 kašike njenog soka
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 1 prstohvat soli
- 400–450 g oštrog brašna T-500
- Ulje, za prženje
- Šećer i cimet, za uvaljanje

PRIPREMA

1. Isecite bundevu na kocke i kuvajte u vodi 15 minuta, dok ne bude veoma meka. Dobro ocedite (sačuvajte 3 kašike vode) i izgnječite u pire. Ostavite da se ohladi do mlakog.

2. Rastvorite kvasac u 3 kašike vode od kuvanja, koja treba da bude samo mlaka.
3. U velikoj činiji pomešajte topli pire, kvasac, jaja, šećer, koricu i sok pomorandže, cimet i so.
4. Dodajte 400 g brašna i mutite rukom ili drvenom kašikom 5 minuta, dok smesa ne postane elastična i sa mehurićima. Treba da bude meka i lepljiva, da ne drži oblik sama od sebe; ako je previše retka, dodajte još brašna, kašiku po kašiku, do 450 g.
5. Pokrijte providnom folijom i krpom i ostavite da se diže na toplom mestu 1 sat i 30 minuta, dok se ne udvostruči i ne bude puna mehurića.
6. Zagrejte ulje na 170 °C. Navlažite dve supene kašike vodom, zahvatite porcije smese i pustite ih da padnu u ulje.
7. Pržite po 4 ili 5 odjednom 3–4 minuta, okrećući, dok ne budu lepo zlatni sa svih strana. Ocedite na kuhinjskom papiru.
8. Uvaljajte u šećer sa cimetom dok su još vrući.

Čuvanje: 2 dana u posudi obloženoj kuhinjskim papirom; zagrejte nekoliko minuta u rerni na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C) da ponovo postanu hrskavi. Najčešća greška: loše ocedena bundeva, zbog koje je smesa toliko mekana da traži previše brašna i uštipci postanu teški; dobro ocedite pire na cediljci.

Pržene trake testa (*coscorões*)

Količina: oko 40 komada · Vreme: 1 h + 30 min odmaranja · Prženo · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Listovi testa sa pomorandžom, tanki kao oblatna, prženi dok ne postanu hrskavi i puni mehurića. Lome se rukama i brzo nestaju.

SASTOJCI

- 500 g glatkog brašna T-400 (i još za radnu površinu)
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 2 kašike kristal šećera
- Korica 1 pomorandže
- 2 jaja
- 50 g nesoljenog putera, otopljenog
- 150–180 ml soka od pomorandže
- Ulje, za prženje
- Šećer i cimet (ili šećer u prahu), za posipanje

PRIPREMA

1. U činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo, so, šećer i koricu.
2. Dodajte jaja, otopljeni puter i 150 ml soka od pomorandže. Mešajte i mesite 5–8 minuta, dok ne

dobijete glatko, čvrsto testo koje se ne lepi za ruke. Ako je suvo, dodajte još soka, kašiku po kašiku.

3. Umotajte u providnu foliju i ostavite da odmori 30 minuta na sobnoj temperaturi.
4. Podelite testo na 4 dela. Svaki razvijte na pobrašnjenoj radnoj površini što tanje možete (1–2 mm: kroz testo skoro treba da se vidi radna površina).
5. Isecite na pravougaonike od oko 8 × 10 cm nožem ili točkićem za testo. Na sredini svakog pravougaonika napravite dva paralelna reza, ne dopirući do ivica.
6. Zagrejte ulje na 175 °C. Pržite po 2 ili 3 komada odjednom, oko 1 minut sa svake strane, dok ne budu svetlo zlatni i puni mehurića.
7. Ocedite na kuhinjskom papiru i odmah pospite šećerom i cimetom.

Čuvanje: do 1 nedelje u limenoj kutiji ili dobro zatvorenoj posudi, daleko od vlage. Varijacija: zamenite sok od pomorandže mešavinom pola soka, pola mleka, za blaži ukus. Najčešća greška: debelo testo, koje postane tvrdo umesto hrskavo; uvek razvijajte do veoma tankog.

Portugalski pirinač na mleku (*arroz doce*)

Količina: 8 porcija · Vreme: 1 h · Na šporetu · Težina: lako · Alergeni: mleko, jaja

Kremast, sa mirisom limuna i ukrašen šarama od cimeta. Nema tajne: samo vreme, slaba vatra i drvena kašika uvek pri ruci.

SASTOJCI

- 200 g okruglozrnog pirinča za mlečne deserte
- 600 ml vode
- 1 velika traka kore limuna (samo žuti deo)
- 1 prstohvat soli
- 1 litar punomasnog mleka, vrućeg
- 200 g kristal šećera
- 3 žumanca (po želji, za žuću i bogatiju poslasticu)
- Mleveni cimet, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. U široku šerpu stavite pirinač, vodu, koru limuna i so. Zakuvajte i kuvajte na srednjoj vatri oko 10 minuta, dok se skoro sva voda ne upije.
2. Dodajte vruće mleko po jednu kutlaču, često mešajući. Sledeću kutlaču dodajte tek kad pirinač upije prethodnu. Radite to na slaboj vatri 30–35 minuta.

3. Kad je pirinač mekan i obavijen gustom kremom, dodajte šećer i kuvajte još 5 minuta, stalno mešajući (šećer prvo učini kremu retkom).
4. Ako koristite žumanca: umutite ih u činiji, dodajte 2 kutlače vrućeg pirinča uz mešanje i sve vratite u šerpu. Mešajte na veoma slaboj vatri 1–2 minuta, a da ne proključa.
5. Izvadite koru limuna. Sipajte u činiju za služenje ili u pojedinačne činijice.
6. Ostavite da se ohladi i ukrasite mlevenim cimetom, praveći šare ili slova (sa papirnom šablonom izgleda savršeno).

Čuvanje: 3 dana u frižideru, pokriveno. Dok se hladi, jako se zgusne; ako volite kremastije, ugasite vatru dok je još malo retko. Najčešća greška: jaka vatra, zbog koje se pirinač zalepi za dno i ima ukus zagorelog; držite slabu vatru i stalno mešajte.

Puding od tankih rezanaca (*aletria*)

Količina: 8 porcija · Vreme: 30 min · Na šporetu · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko, jaja

Tanke testenine kuvane u slatkom mleku, sa limunom i cimetom. Brži od pirinča na mleku i podjednako utešan, topao ili hladan.

SASTOJCI

- 250 ml vode
- 1 prstohvat soli
- 30 g nesoljenog putera
- 250 g tankih rezanaca (vermičeli, u gnezdima)
- 1 litar mleka
- 1 traka kore limuna i 1 štapić cimeta
- 150 g kristal šećera
- 3 žumanca
- Mleveni cimet, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrejte mleko sa korom limuna i štapićem cimeta do ključanja. Ugasite vatru i ostavite sa strane.
2. U drugoj šerpi zakuvajte vodu, so i puter. Kad provri, dodajte rezance, razbijajući gnezda rukama. Kuvajte 2 minuta, mešajući viljuškom da se razdvoje.

3. Dodajte vruće mleko (bez kore i cimeta) i kuvajte na slaboj vatri 10 minuta, povremeno mešajući, dok rezanci ne omekšaju.
4. Dodajte šećer i kuvajte još 3 minuta.
5. Umutite žumanca u činiji, dodajte 1 kutlaču vrućeg mleka uz mešanje i sve vratite u šerpu. Mešajte na veoma slaboj vatri 1 minut, bez ključanja, dok se ne zgusne.
6. Sipajte u činiju za služenje, ostavite da se malo ohladi i ukrasite cimetom.

Čuvanje: 3 dana u frižideru, pokriveno. Varijacija: dodajte koricu pomorandže umesto kore limuna. Najčešća greška: ključanje posle dodavanja žumanaca, zbog čega se zgruša u male grudvice; kad su žumanca unutra, vatra je uvek na najslabijem.



Pirinač na mleku ukrašen cimetom.

Foto: Alexey Demidov / Unsplash

Portugalski krem od mleka (*leite-creme*)

Količina: 8 malih činijica · Vreme: 30 min + 3 h u frižideru · Na šporetu · Težina: lako · Alergeni: mleko, jaja

Glatki, somotski krem od žumanaca, sa tankim slojem zagorelog šećera odozgo, koji prsne kad ga kucnete kašikom.

SASTOJCI

- 1 litar mleka
- 1 traka kore limuna i 1 štapić cimeta
- 6 žumanaca
- 180 g kristal šećera
- 40 g kukuruznog skroba (gustina)
- 4–6 kašika kristal šećera, za karamelizaciju

PRIPREMA

1. Odvojite 200 ml hladnog mleka. Ostatak zagrejte sa korom limuna i štapićem cimeta do ključanja. Skinite sa vatre i ostavite da odstoji 10 minuta; zatim izvadite koru i cimet.
2. U činiji umutite žumanca sa šećerom i skrobom. Dodajte odvojeno hladno mleko i mutite dok ne bude glatko, bez grudvica.
3. Prelivajte vruće mleko preko smese sa žumancima malo-pomalo, stalno mešajući.

4. Sve vratite u šerpu i kuvajte na srednjoj vatri, neprekidno mešajući ručnom žicom, naročito po dnu i u uglovima.
5. Kad se krem zgusne i pojave se prvi mehurići, mešajte još minut na slaboj vatri. Treba da prekrije poleđinu kašike i da, kad prstom povučete liniju, ona ostane i ne zatvori se.
6. Podelite u plitke činijice ili u činiju za služenje. Pokrijte providnom folijom pritisnutom uz krem (da se ne napravi kora) i ostavite da se ohladi. Ohladite u frižideru najmanje 3 sata.
7. Neposredno pre služenja pospite svaku činijicu tankim, ravnomernim slojem šećera i karamelizujte kuhinjskim plamenikom ili veoma usijanim gvožđem za karamelizaciju, dok ne dobije boju karamela.

Čuvanje: 3 dana u frižideru, bez zagorelog šećera (karamelizujte tek u poslednjem trenutku, inače omekša). Varijacija: začinite mleko korom pomorandže umesto limuna. Najčešća greška: krem sa grudvicama jer nije mešano dno šerpe; ako se desi, izmiksajte ga štapnim mikserom dok je još vruć.

Upozorenje: plamenik i gvožđe za karamelizaciju dostižu veoma visoke temperature. Koristite ih dalje od krpa i papira, nikada pred decom, a gvožđe ostavite na bezbedno mesto dok se hladi.

Portugalski puding od hleba (*formigos*)

Količina: 8 porcija · Vreme: 35 min · Na šporetu · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, orašasti plodovi

Stari slatkiš sa severa Portugala, napravljen od juče ostalog hleba, meda, orašastih plodova i porta. Zove se i mexidos, i divan je način da se hleb ne baci.

SASTOJCI

- 200 g tvrdog belog hleba, od juče, bez kore
- 500 ml vode
- 150 g kristal šećera
- 100 g meda
- 1 traka kore limuna i 1 štapić cimeta
- 50 ml porto vina (ili soka od pomorandže)
- 100 g orašastih plodova (bademi, orasi i pinjoli), iseckanih
- 50 g suvog grožđa (po želji)
- 3 žumanca
- Mleveni cimet i nekoliko pinjola, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Izmrvite hleb rukama ili u multipraktiku, dok ne dobijete krupne mrvice.
2. U šerpi kuvajte vodu sa šećerom, medom, korom limuna i štapićem cimeta 5 minuta.

3. Izvadite koru i cimet. Dodajte izmrvljen hleb i kuvajte na slaboj vatri 5–8 minuta, stalno mešajući, dok ne postane gusta masa koja se odvaja od dna.
4. Dodajte porto, orašaste plodove i suvo grožđe i mešajte još 2 minuta.
5. Umutite žumanca u činiji, dodajte 2 kašike tople mase, promešajte i sve vratite u šerpu. Mešajte 1 minut na najslabijoj vatri, bez ključanja.
6. Sipajte u činiju za služenje, poravnajte vrh i ukrasite cimetom i pinjolima. Poslužite toplo ili hladno.

Čuvanje: 4 dana u frižideru, pokriveno. Alkohol iz porta se tokom kuvanja delimično ispari, ali ne u potpunosti: za decu koristite sok od pomorandže. Najčešća greška: upotreba svežeg hleba, koji se pretvori u lepljivu kašu; hleb treba da bude pravilno tvrd.

Domaći krem karamel (*pudim flan*)

Količina: 1 puding od 20 cm, 8–10 kriški · Vreme: 25 min + 60 min pečenja + 4 h u frižideru · Rerna: 160 °C u vodenom kupatilu (sa ventilatorom 140 °C) · Težina: srednje · Alergeni: jaja, mleko

Gladak, bez rupa i prekriven zlatnim karamelom. Napravite ga dan ranije i izvrnite u poslednjem trenutku; uvek je pun pogodak na trpezi.

SASTOJCI

Za karamel:

- 150 g kristal šećera
- 3 kašike vode

Za puding:

- 500 ml mleka
- 1 traka kore limuna
- 4 jaja + 4 žumanca
- 150 g kristal šećera

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C). Pripremite kalup za krem karamel od 20–22 cm (bez odvojivog dna) i veći pleh za vodeno kupatilo.
2. Karamel: u maloj šerpi zagrevajte šećer sa vodom na srednjoj vatri, bez mešanja (možete lagano zakrenuti šerpu). Kad dobije boju tamnog meda, sipajte ga

odmah u kalup i nagnite kalup da se prekrije dno i deo zidova.

3. Zagrejte mleko sa korom limuna skoro do ključanja. Izvadite koru i ostavite da se hladi 10 minuta.
4. U činiji promešajte jaja, žumanca i šećer ručnom žicom, bez jakog mućenja (ne želimo penu). Dodajte toplo mleko malo-pomalo, uz mešanje.
5. Procedite smesu u kalup sa karamelom. Kašikom skinite penu koja ostane na površini.
6. Postavite kalup u pleh, stavite u rernu i sipajte vruću vodu u pleh dok ne dosegne do polovine visine kalupa.
7. Pecite 50–60 minuta. Gotov je kad se puding stegne i kad, ako zabodete nož na pola puta između ivice i sredine, izađe čist. Sredina može malo da podrhtava.
8. Izvadite kalup iz vodenog kupatila, ostavite da se ohladi i ohladite u frižideru najmanje 4 sata (bolje preko noći).
9. Za izvrtanje: pređite tankim nožem oko ivice, uronite dno kalupa u vruću vodu na 30 sekundi, stavite tanjir odozgo i okrenite odjednom.

Čuvanje: 3 dana u frižideru, pokriveno. Najčešća greška: puding pun rupa, zbog prevruće rerne ili jakog mućenja jaja; mešajte samo koliko je potrebno i držite se 160 °C. Varijacija: dodajte u mleko 1 kašičicu korice pomorandže.

Upozorenje: vreli karamel dostiže temperature mnogo više od ključale vode i lepi se za kožu. Ne dodirujte ga, ne probajte ga i držite decu dalje. Da biste oprali šerpu, napunite je vodom i prokuvajte: karamel se sam rastvori.



Krem karamel, gladak i prekriven karamelom.

Foto: Felippe Lopes / Unsplash

Moderni deserti i deserti bez pečenja

Kad je rerna zauzeta kraljevskim kolačem, a ploča šporeta prženim kriškama hleba, ovi deserti spasavaju stvar. Gotovo svi se prave bez rerne, dan ranije, i čekaju vas u frižideru. Takođe su omiljeni kod najmlađih gostiju.

> **Upozorenje:** klasičan mus od čokolade sadrži sirova jaja. Nije pogodan za trudnice, malu decu, starije osobe ni osobe sa oslabljenim imunitetom. Za te goste koristite pasterizovana jaja ili napravite verziju bez jaja datu u receptu. Ostali recepti u ovom poglavlju ne sadrže sirova jaja.

Mus od čokolade

Količina: 6 malih činijica · Vreme: 25 min + 4 h u frižideru · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: jaja, mleko

Lagan, intenzivan i napravljen od samo pet sastojaka. Desert koji nikada ne izneveri i može da se pripremi dan ranije.

SASTOJCI

- 200 g crne čokolade
- 30 g nesoljenog putera
- 4 veoma sveža (ili pasterizovana) jaja, razdvojena
- 40 g kristal šećera
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. Otopite izlomljenu čokoladu sa puterom u vodenom kupatilu (ili u mikrotalasnoj, u intervalima od 30 sekundi, mešajući između). Mešajte dok ne bude glatko i ostavite da se hladi 5 minuta.
2. Dodajte žumanca, jedno po jedno, dobro mešajući posle svakog. Smesa postaje gusta i sjajna.
3. U čistoj činiji umutite belanca sa solju dok ne postanu bela i penasta. Dodajte šećer malo-pomalo i mutite dok ne dobijete čvrst, sjajan sneg.

4. Slobodno umešajte trećinu belanaca u čokoladu, da je razredite.
5. Dodajte ostatak belanaca i polako umešajte špatulom, odozdo nagore, dok ne nestanu bele pruge.
6. Podelite u 6 malih činijica, pokrijte i ohladite u frižideru najmanje 4 sata.

VERZIJA BEZ JAJA (ZA SVE)

1. Zagrejte 100 ml pavlake dok ne počne da ključa, prelijte preko 150 g izlomljene čokolade, sačekajte 2 minuta i mešajte dok ne bude glatko. Ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu.
2. Umutite 250 ml veoma hladne pavlake sa 1 kašikom šećera u prahu do čvrstog šlaga.
3. Umešajte šlag u čokoladu, u dva puta, i podelite u činijice. Ohladite u frižideru najmanje 3 sata.

Čuvanje: 2 dana u frižideru, uvek pokriveno. Varijacija: dodajte koricu pomorandže ili prstohvat cimeta u otopljenu čokoladu. Najčešća greška: dodavanje žumanaca u čokoladu koja je još vruća, zbog čega postaje zrnasta; sačekajte da se malo ohladi.

Čizkejk bez pečenja sa crvenim bobičastim voćem

Količina: 1 čizkejk od 22–24 cm, 10–12 kriški · Vreme: 35 min + 6 h u frižideru · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko

Kora od keksa, fil od krem sira i sjajan crveni preliv, u boji Božića. Napravite ga dan ranije i secite savršene kriške.

SASTOJCI

Za koru:

- 200 g običnog keksa
- 90 g nesoljenog putera, otopljenog

Za fil:

- 3 lista želatina bez ukusa (6 g)
- 400 g punomasnog krem sira, sobne temperature
- 100 g šećera u prahu
- Korica 1 limuna i 2 kašike njegovog soka
- 250 ml slatke pavlake za šlag, veoma hladne

Za preliv:

- 300 g crvenog bobičastog voća (svežeg ili smrznutog)
- 50 g kristal šećera
- 1 kašičica kukuruznog skroba rastvorenog u 1 kašici vode

PRIPREMA

1. Izmrvite keks u sitne mrvice. Pomešajte sa otopljenim puterom.
2. Dno kalupa od 22–24 cm sa odvojivim dnom obložite papirom za pečenje. Rasporedite smesu od keksa i čvrsto pritisnite poleđinom kašike ili dnom čaše. Ohladite u frižideru dok pripremate fil.
3. Potopite listove želatina u hladnu vodu na 5 minuta.
4. Umutite krem sir sa šećerom u prahu i koricom limuna dok ne bude glatko.
5. Zagrejte sok od limuna (20 sekundi u mikrotalasnoj), dobro ocedite želatin i rastvorite ga u vrućem soku. Dodajte u želatin 2 kašike smese od krem sira, promešajte, a zatim sve sipajte u smesu od krem sira, uz mućenje.
6. Umutite hladnu pavlaku do čvrstog šlaga i umešajte je u smesu od krem sira.
7. Sipajte na koru, poravnajte vrh i ohladite u frižideru najmanje 6 sati (bolje preko noći).
8. Preliv: kuvajte crveno bobičasto voće sa šećerom na srednjoj vatri 5 minuta. Dodajte rastvoreni skrob i kuvajte još minut, dok se ne zgusne. Ostavite da se potpuno ohladi.

9. Rasporedite hladan preliv preko čizkejka pre služenja. Pređite nožem oko ivice pre nego što otvorite kalup.

Čuvanje: 3 dana u frižideru. Varijacija: preliv od marmelade od pomorandže ili samo sveže voće i listići nane. Najčešća greška: dodavanje hladnog želatina u fil, koji tada pravi niti; uvek ga rastvorite u toploj tečnosti i prvo ga pomešajte sa malo fila.

Božićni venac od pavlove

Količina: 1 venac od 24 cm, 8–10 porcija · Vreme: 30 min + 1 h 15 min pečenja + 2 h hlađenja · Rerna: 120 °C (sa ventilatorom 100 °C) · Težina: srednje · Alergeni: jaja, mleko

Bezé hrskav spolja i mekan iznutra, oblikovan u venac i prekriven šlagom, crvenim bobičastim voćem i semenkama nara. Izgleda kao pravi božićni venac.

SASTOJCI

- 4 belanca, sobne temperature
- 1 prstohvat soli
- 220 g kristal šećera
- 1 kašičica kukuruznog skroba
- 1 kašičica belog vinskog sirćeta ili soka od limuna

Za preliv:

- 250 ml slatke pavlake za šlag, veoma hladne
- 1 kašika šećera u prahu
- 250 g crvenog bobičastog voća (jagode, maline, borovnice)
- Semenke ½ nara
- Listići nane

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 150 °C (sa ventilatorom 130 °C). Nacrtajte krug od 24 cm na listu papira za pečenje

(upotrebite tanjir kao šablon), okrenite papir i stavite ga na pleh.

2. Umutite belanca sa solju dok ne postanu bela i penasta.
3. Dodajte šećer kašiku po kašiku, stalno mutivši na najvećoj brzini, dok bezé ne postane veoma čvrst i sjajan, a šećer se ne rastvori (protrljajte malo između prstiju: ne sme da se osećaju zrnca). To traje 8–10 minuta.
4. Dodajte skrob i sirće i mutite još 30 sekundi.
5. Kašikom stavljajte gomilice bezéa na nacrtani krug, neke dodiruju jedna drugu, praveći venac širine oko 7 cm sa otvorenom sredinom.
6. Stavite u rernu, odmah smanjite temperaturu na 120 °C (sa ventilatorom 100 °C) i pecite 1 sat i 15 minuta. Ne otvarajte rernu.
7. Ugasite rernu i ostavite pavlovu da se hladi unutra, sa blago otvorenim vratima, najmanje 2 sata.
8. Neposredno pre služenja umutite pavlaku sa šećerom u prahu i rasporedite je preko venca. Ukrasite crvenim bobičastim voćem, semenkama nara i nanom.

Čuvanje: bezé bez preliva stoji 3 dana u dobro zatvorenoj posudi, daleko od vlage (nikada u frižideru). Kad se sastavi, poslužite u roku od 1–2 sata. Najčešća greška: bezé pušta sirup ili jako puca, zbog

nerastvorenog šećera ili prevruće rerne. Sitne pukotine su normalne i sakriva ih šlag.



Venac od pavlove, sa šlagom, crvenim bobičastim voćem i narom.

Foto: Kathysg / Pixabay

Božićni tiramisu (bez jaja)

Količina: 1 sud od 20 × 25 cm, 8 porcija · Vreme: 25 min + 6 h u frižideru · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja (u piškotama), mleko

Svečana verzija tiramisua, sa cimetom i pomorandžom u kremi i bez sirovih jaja. Kremast, lagan i lak za slaganje.

SASTOJCI

- 250 g maskarponea, hladnog
- 250 ml slatke pavlake za šlag, veoma hladne
- 70 g šećera u prahu
- Korica 1 pomorandže
- ½ kašičice mlevenog cimeta
- 250 ml jake kafe, hladne
- 2 kašike porto vina (po želji, samo za odrasle)
- 200 g piškota
- 2 kašike kakaa u prahu

PRIPREMA

1. Mutite maskarpone sa hladnom pavlakom, šećerom u prahu, koricom pomorandže i cimetom na srednjoj brzini 2–3 minuta, dok ne dobijete čvrstu kremu koja drži oblik. Ne mutite previše, inače postaje zrnasta.
2. U plitkom sudu pomešajte hladnu kafu sa portom, ako ga koristite.

3. Umočite polovinu piškota, jedan po jedan, u kafu po 1–2 sekunde sa svake strane (treba da budu vlažni, ne natopljeni) i složite ih po dnu suda.
4. Prekrijte polovinom kreme i poravnajte.
5. Napravite još jedan sloj piškota umočenih u kafu i prekrijte ostatkom kreme.
6. Pokrijte i ohladite u frižideru najmanje 6 sati.
7. Pre služenja prosejte kakao preko vrha. Za božićni detalj, stavite papirnu zvezdu na vrh pre prosejavanja i pažljivo je podignite.

Čuvanje: 3 dana u frižideru, pokriveno. Za decu: zamenite kafu hladnim čokoladnim mlekom i izostavite porto. Najčešća greška: previše mokri piškoti, zbog kojih dno postaje vodnjikavo; umačite ih brzo u kafu.

Čokoladna salama od keksa (bez jaja)

Količina: 2 rolne, oko 30 kriški · Vreme: 20 min + 4 h u frižideru · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko, orašasti plodovi (ako se prave sa orasima)

Omiljeni slatkiš bez pečenja kod dece: izlomljen keks obavijen čokoladom, smotan kao salama i sečen na kriške. Ova verzija koristi kondenzovano mleko umesto sirovih jaja.

SASTOJCI

- 200 g keksa (npr. petit beurre)
- 100 g nesoljenog putera, omekšalog
- 200 g zaslađenog kondenzovanog mleka (oko pola konzerve)
- 80 g zaslađenog kakaa u prahu (instant čokoladni napitak)
- 50 g iseckanih oraha (po želji)
- Šećer u prahu, za uvaljanje

PRIPREMA

1. Izlomite keks rukama na male komade (veličine nokta), a neke ostavite sitnije. Nemojte ga drobiti u prah.
2. U činiji umutite omekšali puter sa kondenzovanim mlekom i kakaom u prahu dok ne dobijete glatku kremu.

3. Dodajte keks i orahe i mešajte špatulom dok se sve ne obavije.
4. Podelite smesu na dva dela. Stavite svaku polovinu na list providne folije i smotajte, uvrćući krajeve kao omot bombone, da dobijete rolnu prečnika 5 cm.
5. Ohladite u frižideru najmanje 4 sata (ili 1 sat u zamrzivaču), dok se ne stegne.
6. Skinite providnu foliju, uvaljajte rolne u šećer u prahu i, ako želite, obvežite kuhinjskim koncem, kao prava salama. Isecite na kriške debljine 1 cm.

Čuvanje: 1 nedelju u frižideru, umotano; 2 meseca u zamrzivaču. Odličan je poklon umotan u papir za pečenje sa mašnom. Sa decom: oni mogu da lome keks i motaju rolnu. Najčešća greška: keks izdrobljen u prah, što kvari efekat „salame“; ostavite vidljive komade.



Čokoladna salama od keksa isečena na kriške.

Foto: Ashkan Forouzani / Unsplash

Čaše sa keksom, kremom i pomorandžom

Količina: 6 čaša · Vreme: 20 min + 3 h u frižideru · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko

Slojevi keksa natopljenog sokom od pomorandže i kreme, služeni u čašama. Lepi, sveži i gotovi za 20 minuta.

SASTOJCI

- 150 g keksa (npr. petit beurre)
- 200 ml soka od pomorandže
- 300 ml slatke pavlake za šlag, veoma hladne
- 200 g zaslađenog kondenzovanog mleka
- Korica 1 pomorandže
- Mleveni cimet i kriške pomorandže, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Mutite hladnu pavlaku dok ne počne da se stegne. Polako sipajte kondenzovano mleko, dodajte koricu pomorandže i mutite još minut, dok ne dobijete gustu kremu.
2. Sipajte sok od pomorandže u plitak sud.
3. Prelomite kekseve napola. Brzo ih umočite u sok i stavite sloj na dno svake čaše.
4. Prekrijte sa 2 kašike kreme. Ponavljajte dok se sve ne potroši, završavajući kremom.
5. Ohladite u frižideru najmanje 3 sata, da keks omekša.

6. Pre služenja pospite cimetom i ukrasite kriškom pomorandže.

Čuvanje: 2 dana u frižideru, pokriveno. Sa decom: oni mogu sami da slažu slojeve. Varijacija: zamenite pomorandžu crvenim bobičastim voćem izgnječenim sa malo šećera. Najčešća greška: pavlaka koja nije dovoljno hladna, pa se ne zgušnjava; koristite veoma hladnu pavlaku i veoma hladnu činiju.

Portugalski kolač od keksa (*bolo de bolacha*)

Količina: 1 kolač od 20 × 10 cm, 10 kriški · Vreme: 35 min + 6 h u frižideru · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko

Slojevi keksa umočenog u kafu i krema od putera, prekriveni izrendanim keksom. Klasik portugalskih porodičnih slavlja, napravljen ovde bez sirovih jaja.

SASTOJCI

- 2 pakovanja keksa (npr. petit beurre, oko 400 g)
- 300 ml jake kafe, mlake, nezaslađene
- 250 g nesoljenog putera, omekšalog
- 200 g šećera u prahu
- 2 kašike jake kafe, hladne

PRIPREMA

1. Mutite omekšali puter mikserom 2 minuta. Dodajte šećer u prahu malo-pomalo i mutite još 4–5 minuta, dok ne dobijete veoma svetlu, penastu kremu. Dodajte 2 kašike hladne kafe i mutite još minut.
2. Odvojite 6 keksa za ukrašavanje.
3. Na pravougaonom sudu za služenje umočite 8 keksa u kafu, jedan po jedan, i poređajte ih u pravougaonik od 2 × 4 keksa.
4. Premažite tankim slojem kreme.

5. Ponavljajte keks i kremu, sloj po sloj, dok se keks ne potroši (oko 6–7 slojeva).
6. Prekrijte ceo kolač, odozgo i sa strana, preostalom kremom.
7. Izrendajte ili izmrvite odvojene kekseve i pospite preko vrha i strana.
8. Ohladite u frižideru najmanje 6 sati, da keks omekša i da se kolač dobro seče.

Čuvanje: 4 dana u frižideru, pokriveno. Za decu: zamenite kafu čokoladnim mlekom. Najčešća greška: krema od putera se zgruša jer je puter bio hladan; treba da bude dobro omekšao, na sobnoj temperaturi.

Kruške kuvane u portu

Količina: 6 porcija · Vreme: 15 min + 40 min na šporetu · Na šporetu · Težina: lako · Alergeni: nema glavnih alergena (vino sadrži sulfite)

Cele kruške polako kuvane u portu sa cimetom i pomorandžom, dok ne dobiju rubin boju. Elegantan, lagan i veoma portugalski desert.

SASTOJCI

- 6 čvrstih krušaka (npr. viljamovka), sa drškama
- 500 ml rubin porto vina
- 200 ml vode
- 100 g kristal šećera
- 1 štapić cimeta
- 1 traka kore pomorandže
- 2 karanfilića

PRIPREMA

1. Pažljivo oljuštite kruške, ostavljajući drške. Odsecite tanak komad sa dna svake, da mogu da stoje uspravno.
2. U šerpi dovoljno velikoj da kruške stanu jedna do druge u ležećem položaju stavite porto, vodu, šećer, cimet, koru pomorandže i karanfilić. Zakuvajte.
3. Dodajte kruške, položene na bok. Smanjite vatru i kuvajte 20–30 minuta, okrećući ih na svakih 5 minuta

da ravnomerno dobiju boju. Gotove su kad vrh noža lako uđe.

4. Izvadite kruške u činiju.
5. Kuvajte tečnost na jakoj vatri 10–15 minuta, dok se ne smanji na pola i ne postane gust sirup.
6. Prelijte kruške sirupom. Poslužite tople ili hladne, uspravno, sa šlagom ili kuglom sladoleda od vanile.

Čuvanje: 4 dana u frižideru, u sirupu (iz dana u dan postaju crvenije). Deo alkohola se ispari tokom kuvanja, ali ne sav: za decu napravite sa crvenim grožđanim sokom umesto vina i sa 50 g manje šećera. Najčešća greška: prezrele kruške koje se raspadnu; birajte čvrste.

Božićna trpeza

Tajna opuštenog badnjeg večera je jednostavna: ne ostavljajte sve za 24. Mnogi slatkiši iz ove knjige su još bolji kad se naprave unapred. U ovom poglavlju naći ćete plan dan po dan, tabelu onoga što može da se pripremi unapred i pravila za služenje i čuvanje.

Izbor menija deserta

Za 8–10 osoba izaberite oko 5 deserta, iz različitih grupa. Tri primera koja dobro funkcionišu:

Meni	Kolač	Tart	Tradicionalno	Hladno
Klasični	Kraljevski kolač (*bolo-rei*)	Tart sa bademima	Pržene kriške hleba (*rabanadas*) i pirinač na mleku	Mus od čokolade
Sa decom	Kolač od čokolade i pomorandže	Tart sa jabukama i cimetom	Krofnice od parenog testa (*sonhos*) i puding od tankih rezanaca	Čokoladna salama od keksa
Bez stresa	Pojednostavljeni medenjak sa začinima	Čokoladni tart	Pržene trake testa (*coscorões*) i krem od mleka	Čizkejk bez pečenja

Plan za period od 22. do 25. decembra

Do 20. decembra (po želji)

- Pojednostavljeni medenjak sa začinima: može da se napravi do 3 nedelje unapred.
- Kolač sa portom, suvim voćem i orašastim plodovima: do 2 nedelje unapred.
- Pržene trake testa (*coscorões*): do 1 nedelju unapred, u dobro zatvorenoj limenoj kutiji.
- Slatko mrvljeno testo: zamrznite sirove kore koje će vam trebati.
- Napravite spisak za kupovinu i proverite kalupe, papir za pečenje i ulje za prženje.

22. decembar: kupovina i priprema

- Kupite sveže namirnice: mleko, pavlaku, jaja, puter, voće.
- Prebacite zamrznuto slatko mrvljeno testo u frižider.
- Potopite suvo grožđe i kandirano voće za kraljevski kolač.
- Napravite čokoladnu salamu od keksa (čuva se 1 nedelju).
- Ispecite bezé za pavlovu, ako ste je izabrali, i čuvajte ga u zatvorenoj posudi.
- Kupite ili ostavite sa strane hleb za pržene kriške i puding od hleba (*formigos*): do 24. treba da bude tvrd.

23. decembar: veliki dan pečenja

- **Prepodne:** zamesite testo za kraljevski ili kraljičin kolač. Dok se diže, obložite kalup i ispecite koru za tart.
- **Popodne:** ispecite kraljevski kolač. Zatim napravite tart (sa bademima, orasima ili jabukama).
- **Kasno popodne:** hladni deserti koji su bolji posle noći u frižideru: krem karamel, čizkejk, tiramisu, kolač od keksa, mus i krem od mleka (bez karamelizacije šećera).
- Napravite kruške kuvane u portu, ako ste ih izabrali: čuvaju se u frižideru, u sirupu.

24. decembar: badnje veče

- **Prepodne:** pirinač na mleku i puding od tankih rezanaca (hlade se tokom dana). Puding od hleba (*formigos*), ako ste ga izabrali.
- **Rano popodne:** božićni panj (traži 2 sata u frižideru) i čokoladni tart, ako ih niste napravili dan ranije.
- **Kasno popodne:** pržene poslastice. Počnite sa krofnicama od parenog testa i uštipcima od bundeve, a zatim pržene kriške hleba (najbolje su sveže). Ugasite ploču šporeta i sklonite ulje pre večere.
- **U poslednjem trenutku:** sastavite pavlovu, karamelizujte šećer na kremu od mleka, izvrnite krem karamel i pospite tiramisu kakaom.

25. decembar: božićni ručak

- Ono što ostane od badnjeg večera skoro uvek je dovoljno za ručak. Izvadite hladne deserte iz frižidera 20 minuta pre služenja.
- Podgrejte pržene kriške hleba i uštipke 5 minuta u rerni na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C), da ponovo postanu hrskavi.
- Ako želite novi desert, čaše sa keksom, kremom i pomorandžom mogu da se naprave za 20 minuta ujutru i spremne su za ručak.

Šta možete da uradite unapred

Slatkiš	Koliko unapred	Gde se čuva
Pojednostavljeni medenjak sa začinima	Do 3 nedelje	Umotano, na hladnom mestu
Kolač sa portom, suvim voćem i orašastim plodovima	Do 2 nedelje	Umotano, na hladnom mestu
Pržene trake testa (*coscorões*)	Do 1 nedelju	Dobro zatvorena limena kutija
Čokoladna salama od keksa	Do 1 nedelju	Frižider
Sirovo slatko mrvljeno testo	3 dana (2 meseca zamrznuto)	Frižider ili zamrzivač
Kraljevski kolač, kraljičin kolač	1–2 dana	Umotano, na sobnoj temperaturi
Tartovi sa bademima i orasima	2 dana	Zatvorena posuda, na hladnom mestu

Slatkiš	Koliko unapred	Gde se čuva
Krem karamel, čizkejk, tiramisu, kolač od keksa	1 dan	Frižider
Bezé za pavlovu	Do 3 dana	Zatvorena posuda, nikada u frižideru
Pržene kriške hleba, krofnice od parenog testa, uštipci	Istog dana	Na sobnoj temperaturi

Kako poslužiti

- **Varirajte visine:** kraljevski kolač na stalku za torte, tartovi na daskama, deserti iz kašike u činijicama. Trpeza izgleda lepše i lakše je dohvatiti sve.
- **Isecite unapred:** medenjak i kolač sa voćem i orašastim plodovima na tanke kriške; kraljevski kolač na široke kriške. Ostavite nož pored svakog celog kolača.
- **Hladne deserte držite hladnim:** služite ih u malim količinama i dopunjavajte iz frižidera. Ne ostavljajte deserte sa pavlakom, sirom ili jajima van frižidera duže od 2 sata.
- **Označite deserte** malim kartičicama, naročito one koji sadrže orašaste plodove, alkohol ili sirova jaja, imajući u vidu alergičare, decu i trudnice.
- **Jednostavno ukrašavanje:** grančice ruzmarina, štapići cimeta, kriške pomorandže, semenke nara i malo šećera u prahu čine čuda.

Čuvanje ostataka

Vrsta slatkiša	Gde	Koliko dugo
Suvi kolači (kraljevski kolač, biskvit, kolač sa začinima)	Zatvorena posuda ili umotano	3–4 dana
Gusti kolači (sa medom, sa voćem i orašastim plodovima)	Umotano, na hladnom mestu	2–4 nedelje
Tartovi sa voćem ili kremom	Frižider	2–3 dana
Deserti iz kašike (pirinač na mleku, puding od rezanaca, krem od mleka, puding od hleba)	Frižider, pokriveno	3–4 dana
Deserti sa pavlakom ili sirom	Frižider, pokriveno	2–3 dana
Mus sa sirovim jajima	Frižider, pokriveno	Najviše 2 dana
Pržene poslastice	Posuda sa kuhinjskim papirom	1–2 dana (pržene trake testa do 1 nedelju)

Šta možete da zamrznete

- **Da:** kraljevski i kraljičin kolač (u kriškama), kolač sa voćem i orašastim plodovima, medenjak, kolač od čokolade i pomorandže, biskvit (*pão de ló*), sirovo slatko mrvljeno testo, čokoladnu salamu od keksa. Do 1–2 meseca, dobro umotano. Odmrznite na sobnoj temperaturi, još umotano.

- **Ne:** pavlovu, mus, krem od mleka, krem karamel, pirinač na mleku, tartove sa kremom i pržene poslastice. Postaju vodnjikavi ili gube teksturu.

> **Savet:** kriške kraljevskog kolača stare dva-tri dana su ukusne tostirane u tiganju sa malo putera, za doručak sledećeg dana, 26. decembra.

I sada ostaje samo najvažnije: sesti za trpezu i uživati. Srećan Božić!