
MAJA PERKOVIĆ
BOŽIĆNE
TORTE, KOLAČI
I DESERTI
Raskošni recepti
za čarobni
blagdanski stol
TRADICIONALNO
MODERNO
BLAGDANSKO
UKUSNO
MAJA PERKOVIĆ

LIBROVA

KNJIGA 2 · POKLON

Božićne torte, kolači i deserti

Raskošni recepti za čarobni blagdanski stol

Tradicionalno · Moderno · Blagdansko · Ukusno

Maja Perković

LIBROVA · 2026

Vaše korisničko područje
Sve knjige iz paketa uvijek su vam dostupne na ovoj adresi: https://librova.eu/hr-hr/pages/korisnicko-podrucje-bozicno-pecenje-x7q4m2

Božićne torte, kolači i deserti – Raskošni recepti za čarobni blagdanski stol
Maja Perković

© 2026 Librova. Sva prava pridržana. Publikacija je namijenjena isključivo osobnoj uporabi kupca. Zabranjeno je kopiranje, distribucija i preprodaja bez dopuštenja izdavača.

Napomena: recepti sadrže sastojke koji mogu izazvati alergije (gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi i drugo): uvijek provjerite sastojke kada pečete za nekoga s alergijom ili intolerancijom. Jela sa sirovim jajima ne poslužujte trudnicama, maloj djeci, starijim osobama ni osobama oslabljena imuniteta; koristite navedene zamjene. Kada djeca pomažu u kuhinji, pećnicom, vrućim uljem i noževima uvijek rukuje odrasla osoba. Pića i sirupi s alkoholom nisu za djecu. Vremena i temperature ovise o vašoj pećnici: prvi pleh uvijek pratite.

Sadržaj

1. Riječ autorice
2. Prije nego što počnete
3. Svečani kolači
4. Tartovi
5. Tradicionalni portugalski deserti
6. Moderni deserti i deserti bez pečenja
7. Božićni stol

Riječ autorice

Postoji jedan trenutak u danima prije Božića koji volim: pećnica je upaljena, kuhinja se zagrijava i cijela kuća počinje mirisati po cimetu, naranči i maslacu. Nitko ne mora nikoga zvati. Svi se pojave, jedan po jedan, da pitaju je li već gotovo.

Ova je knjiga nastala iz tog trenutka. Ovdje sam skupila torte, kolače i deserte koji čine božićni stol: portugalski kraljevski kolač (*bolo-rei*) i biskvit poznat kao *pão de ló*, portugalske božićne prženice od kruha (*rabanadas*) i rižu na mlijeku, tart od badema, te nekoliko modernijih deserta koji ne traže pećnicu, a vesele i djecu i odrasle.

Svaki sam recept pisala imajući na umu početnike. Količine su u gramima i mililitrima, koraci su numerirani i, gdje god je moguće, kažem Vam kako ćete znati da je nešto gotovo: po boji, po čačkalici koja izlazi suha, po kremi koja prekriva stražnju stranu žlice. Također navodim koliko se koji slatkiš čuva i koja je najčešća pogreška, kako bi Vam uspjelo već iz prvog pokušaja.

Ne treba Vam nikakva posebna oprema. Velika zdjela, jednostavan električni mikser, plitki lim za pečenje i dva-tri kalupa dovoljni su za gotovo sve. A nije potrebno sve napraviti istog dana: u zadnjem poglavlju naći ćete plan za 22., 23., 24. i

25. prosinca, s onim što možete pripremiti unaprijed i onim što je najbolje ostaviti za posljednji trenutak.

Počnite poglavljem „Prije nego što počnete”. Ima samo nekoliko stranica, ali objašnjava osnove koje ćete koristiti u gotovo svakom receptu: slatko mrvljeno tijesto za tartove, tučenje bjelanjaka u čvrsti snijeg, vodenu kupelj i temperature pećnice.

Zatim odaberite recept, pozovite nekoga da Vam pravi društvo i upalite pećnicu. Sve ostalo dolazi samo od sebe.

Sretan Božić, uz pun stol i topao dom.

Maja Perković

Prije nego što počnete

Ovo poglavlje okuplja osnove koje ćete koristiti u cijeloj knjizi. Pročitajte ga jednom, polako. Zatim se, kad god neki recept spomene „slatko mrvljeno tijesto”, „čvrsti snijeg” ili „vodenu kupelj”, možete vratiti ovdje.

Mjere korištene u ovoj knjizi

- **1 žlica** = 15 ml. **1 žličica** = 5 ml. Žlice su ravne, osim ako recept ne kaže „s vrhom”.
- **Jaja:** srednje veličine (oko 55–60 g s ljuskom), sobne temperature.
- **Maslac:** uvijek nesoljeni. „Omekšali” znači da se lako utisne prst, ali nije otopljen (izvadite ga iz hladnjaka sat vremena prije).
- **Brašno:** glatko brašno (T-400) za kolače i tartove; oštro brašno (T-550) za tijesto s kvascem, kao što je kraljevski kolač (*bolo-rei*). Ako imate samo jednu vrstu, za sve koristite glatko brašno.
- **Prašak za pecivo** diže kolače. **Kvasac** (svježi ili suhi) služi za tijesto koje treba odmoriti i narasti, poput kraljevskog kolača i portugalskih prženih krafni (*filhós*). Ne mogu se međusobno zamijeniti.

- Kuhinjska vaga najbolje je ulaganje koje možete napraviti. U pečenju vaganje daje puno bolje rezultate od mjerenja šalicama.

Kalupi i oprema

Ne morate imati sve. Ovo je popis kalupa korištenih u knjizi i onoga čime ih možete zamijeniti.

Kalup	Koristi se za	Zamjena
Okrugli kalup od 24 cm (po mogućnosti s odvojivim dnom)	Jednostavne kolače, cheesecake	Kalup od 22 cm: kolač će biti viši i treba mu 5–10 minuta duže
Kalup za tart s odvojivim dnom, 24–26 cm	Svi tartovi	Plitki okrugli kalup obložen papirom za pečenje
Kalup s rupom u sredini (za kuglof), 24 cm	Biskvit (*pão de ló*), kolač sa začinima	Okrugli kalup od 24 cm, uz 5 minuta duže pečenja
Pravokutni kalup za kolač, 25–28 cm	Kolač s voćem i orašastim plodovima	Dva mala pravokutna kalupa, uz 15 minuta kraće pečenje
Lim za pečenje 30 × 40 cm	Božićno deblo, kraljevski kolač	Tepsija obložena papirom za pečenje
Kalup za krem-karamel, 20–22 cm	Krem-karamel	Visoki okrugli kalup, bez odvojivog dna

Korisni su i: električni mikser (dovoljan je ručni), dvije velike zdjele, žičana metlica, gumena špatula, valjak za tijesto, papir

za pečenje, lonac debelog dna, žlica s rupama i dugačka čačkalica ili štapić za ražnjiće za provjeru kolača.

Slatko mrvljeno tijesto: osnova gotovo svih tartova

Slatko mrvljeno tijesto je slatko, hrskavo tijesto bogato maslacem. Priprema se za 10 minuta, ali mora odmoriti u hladnjaku. Možete ga napraviti 2 ili 3 dana unaprijed i čuvati u hladnjaku, zamotano u prozirnu foliju.

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

Količina: 1 podloga za tart · Vrijeme: 15 min + 1 h hlađenja + 20 min pečenja · Pećnica: 180 °C (s ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Ovo je tijesto koje ćete koristiti u tartovima iz 4. poglavlja. Ostaje čvrsto, ne skuplja se puno i dobro drži vlažne nadjeve.

SASTOJCI

- 250 g glatkog brašna
- 80 g šećera u prahu
- 1 prstohvat soli
- 125 g nesoljenog maslaca, hladnog, narezanog na male kockice
- 1 cijelo jaje, hladno
- 1 žlica hladne vode (samo ako je potrebno)

PRIPREMA

1. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, šećer u prahu i sol.
2. Dodajte hladni maslac. Brzo ga utrljajte u brašno vrhovima prstiju dok smjesa ne izgleda kao krupni pijesak. Ne smije ostati komadića maslaca većih od graška.
3. Dodajte razmućeno jaje i miješajte špatulom ili rukom, samo dok se tijesto ne sastavi u kuglu. Ako se mrvi,

dodajte žlicu hladne vode. Ne mijesite više nego što je potrebno: pretjerano obrađeno tijesto postaje tvrdo.

4. Spljoštite kuglu u disk debljine 2 cm, zamotajte ga u prozirnu foliju i ohladite u hladnjaku najmanje 1 sat.
5. Razvaljajte tijesto između dva lista papira za pečenje na debljinu od 3–4 mm, u krug otprilike 5 cm širi od kalupa.
6. Obložite namašćeni kalup, čvrsto utiskujući tijesto u dno i stranice. Višak odrežite prelazeći valjkom preko ruba. Dno izbockajte vilicom.
7. Obloženi kalup ostavite u hladnjaku 15–20 minuta dok se pećnica zagrijava na 180 °C (s ventilatorom 160 °C).

SLIJEPO PEČENJE (KAD GA RECEPT TRAŽI)

1. Tijesto prekrijte zgužvanim papirom za pečenje i napunite suhim grahom ili slanutkom (služe samo kao težina i možete ih sačuvati za sljedeći put).
2. Pecite 15 minuta. Pažljivo uklonite papir i grah.
3. Vratite u pećnicu na 5–8 minuta, dok dno ne bude suho, a rubovi lagano zlatni.

Čuvanje: sirovo tijesto čuva se 3 dana u hladnjaku ili 2 mjeseca u zamrzivaču (odmrznite ga u hladnjaku preko noći). Ispečena podloga čuva se 2 dana u dobro zatvorenoj posudi. Česta pogreška: tijesto se u

pećnici skuplja. To se događa kad je tijesto previše obrađivano ili nije odmorilo na hladnom; uvijek poštujte vrijeme hlađenja.

Tučenje bjelanjaka u čvrsti snijeg

Čvrsti bjelanjci daju lakoću biskvitu, božićnom deblu, mousseu i pavlovi. Da biste ih ispravno istukli:

1. Koristite vrlo čistu, suhu zdjelu, staklenu ili metalnu. Svaki trag masnoće sprječava bjelanjke da narastu.
2. Jaja pažljivo odvajajte: dovoljna je jedna kap žumanjka da se bjelanjci pokvare. Svako jaje najprije odvojite u šalicu pa tek onda dodajte u zdjelu.
3. Bjelanjci sobne temperature narastu više od hladnih.
4. Počnite tući na srednjoj brzini. Kad postanu pjenasti i bijeli, povećajte brzinu.
5. Ako recept sadrži šećer, dodajte ga postupno, žlicu po žlicu, tek kad bjelanjci postanu bijeli i neprozirni.
6. **Čvrsti snijeg:** kad podignete mikser, bjelanjci tvore uspravne vrhove koji ne padaju; ako zdjelu okrenete naopako, ne klize van.
7. Za umješavanje u smjesu koristite špatulu, odozdo prema gore, širokim i sporim pokretima, bez tučenja.

Savjet: ako bjelanjke tučete predugo, postaju zrnati i puštaju tekućinu. Prestanite čim tvore čvrste, sjajne vrhove.

Vodena kupelj

Vodena kupelj služi za nježno i ravnomjerno kuhanje: pudinga, krema i nekih cheesecakeova. Postoje dva načina:

- **U pećnici:** stavite kalup u veći lim za pečenje s visokim rubom i ulijte vruću vodu u taj lim dok ne dosegne pola visine kalupa. Vodu ulijte tek kad je lim već u pećnici, da je ne prolijete usput.
- **Na štednjaku:** postavite zdjelu iznad lonca s vodom koja lagano krčka, na slaboj vatri, pazeći da dno zdjele ne dodiruje vodu. Tako otapate čokoladu i zagrijavate bjelanjke sa šećerom (švicarska meringa).

Upozorenje: voda i para iz vodene kupelji mogu opeći. Nosite kuhinjske rukavice i prvo izvadite kalup, a tek zatim lim s vodom, kad se malo ohladi.

Temperature pećnice

Sve temperature u ovoj knjizi odnose se na **klasičnu pećnicu** (grijanje odozgo i odozdo). Ako Vaša pećnica ima **ventilator**, smanjite temperaturu za **20 °C**. Upalite pećnicu najmanje 15

minuta unaprijed, da bude dobro zagrijana kad kolač uđe unutra.

Za	Klasična	S ventilatorom
Pavlovu i meringe	120–140 °C	100–120 °C
Guste kolače (sušeno voće i orašasti plodovi, med)	160 °C	140 °C
Pudinge u vodenoj kupelji, tartove s kremom od jaja	160–170 °C	140–150 °C
Obične kolače, tartove, kraljevski kolač	180 °C	160 °C
Tanki biskvit za motanje (božićno deblo)	200 °C	180 °C

Kako znati je li kolač pečen: zabodite čačkalicu u sredinu. Ako izađe čista ili sa suhim mrvicama, kolač je gotov. Ako izađe s mokrim tijestom, ostavite ga još 5 minuta pa ponovno provjerite. Ne otvarajte pećnicu tijekom prve dvije trećine vremena: kolač bi mogao splasnuti.

> **Savjet:** svaka je pećnica drugačija. Prvi put kad pripremate neki recept, počnite provjeravati 5 minuta prije navedenog vremena i zapišite na margini pravo vrijeme za svoju pećnicu.

Sigurno prženje

Portugalske božićne prženice od kruha (*rabanadas*), krafne, *filhós* i *coscorões* (prženi trakasti kolačići) prže se u ulju. Sve prolazi dobro ako slijedite ova pravila:

- Koristite duboku, široku tavu, s uljem do 1/3 visine, nikada više od polovice.
- Prava temperatura: 165–175 °C. Bez termometra ubacite mali komadić tijesta: treba izaći na površinu unutar nekoliko sekundi i mjehurati, a da odmah ne potamni.
- Pržite samo nekoliko komada odjednom, da se ulje ne ohladi.
- Uvijek ocijedite na kuhinjskom papiru.

> **Upozorenje:** nikada ne ulijevajte vodu u vruće ulje i nikada ne ostavljajte tavu bez nadzora na vatri. Okrenite ručku tave prema unutra, dalje od ruba štednjaka. Ako se ulje zapali, isključite izvor topline i prekrijte poklopcem ili vlažnom krpom; nikada ne koristite vodu. Držite djecu podalje od štednjaka cijelo vrijeme dok pržite.

Alergeni

U svakom receptu, u retku s informacijama, navodimo glavne alergene: **gluten**, **jaja**, **mlijeko** i **orašaste plodove** (bademe, orahe, pinjole, lješnjake). Ako imate goste s

alergijama, provjerite i deklaracije na proizvodima koje kupujete (čokolada, kandirano voće, keksi), jer mogu sadržavati tragove.

Sirova jaja i osjetljive skupine

Gotovo svi recepti u ovoj knjizi jaja temeljito termički obrađuju. Iznimka je klasični čokoladni mousse, koji koristi sirova jaja.

> **Upozorenje:** deserti od sirovih jaja nisu prikladni za trudnice, malu djecu, starije osobe i osobe oslabljenog imuniteta. U tim slučajevima koristite pasterizirane bjelanjke i žumanjke (prodaju se u kartonskoj ambalaži, u rashladnom odjelu) ili odaberite alternativnu verziju navedenu u receptu. Uvijek koristite svježa jaja, unutar roka valjanosti, i čuvajte ove deserte u hladnjaku.

Planiranje božićnog stola

Lijep božićni stol ne traži deset deserta. Traži raznolikost i dobru organizaciju. Jednostavno pravilo:

- **1 svečani kolač** (kraljevski kolač, božićno deblo ili biskvit);
- **1 tart**;
- **2 ili 3 tradicionalna slatkiša** (prženice od kruha, riža na mlijeku, krafne ili *filhós*);

- **1 hladni desert**, pripremljen dan prije (mousse, cheesecake ili čokoladni salama).

Za 8–10 osoba ova je kombinacija dovoljna, uz nešto viška za Božić. Odaberite barem dva slatkiša koja se mogu pripremiti unaprijed. U 7. poglavlju naći ćete cjelovit plan, dan po dan.

Svečani kolači

Kolači su središnji dio božićnog stola. 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 se mogu napraviti u jednom popodnevu i svidjet će se svima. Kolači s kvascem (kraljevski i kraljičin) traju dulje, ali gotovo cijelo to vrijeme je čekanje: tijesto radi samo.

Portugalski kraljevski kolač (*bolo-rei*)

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

Kralj božićnog stola: meko, slatko tijesto s mirisom naranče i limuna, puno kandiranog voća i orašastih plodova. U Portugalu se peče od prosinca do Bogojavljenja, 6. siječnja. Napravljen kod kuće, ima okus svečanosti.

SASTOJCI

Za tijesto:

- 500 g oštrog brašna (T-550), plus malo više za radnu plohu
- 25 g svježeg kvasca (ili 10 g suhog kvasca)
- 120 ml mlakog mlijeka
- 100 g šećera
- ½ žličice soli
- 3 jaja
- 100 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- Korica 1 naranče i 1 limuna
- 50 ml porta (ili soka od naranče)

Za nadjev:

- 150 g kandiranog voća, nasjeckanog

- 50 g grožđica
- 50 g oraha, grubo lomljenih
- 30 g pinjola

Za ukrašavanje:

- 1 žumanjak razmućen s 1 žlicom mlijeka
- 100 g cijelog ili narezanog kandiranog voća (smokva, naranča, višnja, kruška)
- Nekoliko cijelih oraha i badema
- 2 žlice kristal šećera ili šećera u prahu
- 2 žlice marmelade od marelica (po želji, za sjaj)

PRIPREMA

1. Dan prije, ili 1 sat ranije, namočite grožđice u portu.
2. Otopite kvasac u mlakom mlijeku (na dodir treba biti toplo, nikada vruće) s 1 žličicom šećera. Ostavite 10 minuta, dok ne postane pjenasto.
3. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, ostatak šećera, sol i korice. Napravite udubinu u sredini i dodajte smjesu s kvascem, jaja i port ocijeđen od grožđica (grožđice sačuvajte).
4. Miješajte drvenom kuhačom dok se tijesto ne sastavi. Prebacite ga na pobrašnjenu radnu plohu i mijesite 10 minuta. Tijesto će biti ljepljivo: to je normalno. Izbjegavajte dodavati previše brašna.

5. Dodajte omekšali maslac u 3 puta, dobro izmijesivši nakon svakog dodavanja. Mijesite još 5–8 minuta, dok tijesto ne postane glatko i elastično i ne počne se odvajati od ruku. Ako imate mikser s kukom za tijesto, koristite nisku brzinu ukupno 10–12 minuta.
6. Dodajte grožđice, nasjeckano kandirano voće, orahe i pinjole te mijesite samo dok se ravnomjerno ne rasporede.
7. Oblikujte kuglu, stavite je u namašćenu zdjelu, prekrijte prozirnom folijom i kuhinjskom krpom te ostavite da se diže na toplom mjestu, bez propuha, 2 do 3 sata, dok se ne udvostruči.
8. Obložite lim papirom za pečenje. Tijesto oblikujte u kuglu, prstima napravite rupu u sredini i polako je širite dok ne dobijete vijenac promjera oko 28–30 cm. U sredinu stavite malu namašćenu zdjelicu otpornu na toplinu da se rupa ne zatvori.
9. Prekrijte krpom i ostavite da se diže još 45–60 minuta, dok dobro ne naraste. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C).
10. Premažite vijenac razmućenim žumanjkom. Ukrasite kandiranim voćem, orasima i bademima, lagano ih utisnuvši. Pospite kristal šećerom.

11. Pecite 30–35 minuta, dok ne dobije duboku zlatnu boju. Ako počne previše tamniti prije kraja, prekrijte aluminijskom folijom. Gotov je kad zvuči šuplje kad prstima kucnete po dnu.
12. Ako želite sjaj, zagrijte marmeladu s 1 žlicom vode i premažite kolač dok je još topao. Ostavite da se ohladi na rešetki.

Čuvanje: 3–4 dana zamotano u prozirnu foliju ili u dobro zatvorenoj vrećici, na sobnoj temperaturi. Dobro se zamrzava, narezano na kriške, do 1 mjesec. Česta pogreška: tijesto ne naraste jer je mlijeko bilo prevruće i ubilo kvasac; koristite samo mlako mlijeko. Tradicionalno se u kraljevskom kolaču skrivao sušeni bob i mala nagrada; danas se iz sigurnosnih razloga u kolač ništa ne stavlja.

Portugalski kraljičin kolač (*bolo-rainha*)

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

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

SASTOJCI

Za tijesto:

- 500 g oštrog brašna (T-550)
- 25 g svježeg kvasca (ili 10 g suhog)
- 120 ml mlakog mlijeka
- 90 g šećera
- ½ žličice soli
- ½ žličice mljevenog cimeta
- 3 jaja
- 100 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- Korica 1 naranče
- 50 ml soka od naranče

Za nadjev:

- 80 g oraha
- 80 g blanširanih badema

- 50 g lješnjaka
- 40 g pinjola
- 50 g grožđica

Za premaz:

- 1 žumanjak razmućen s 1 žlicom mlijeka
- 100 g cijelih orašastih plodova (orasi, bademi, lješnjaci, pinjoli)
- 2 žlice meda
- Šećer u prahu, po potrebi

PRIPREMA

1. Za nadjev grubo nasjeckajte orahe, bademe i lješnjake (komadići veličine graška).
2. Tijesto napravite točno kao za kraljevski kolač (koraci 2 do 5): kvasac u mlakom mlijeku, zatim pomiješan s brašnom, šećerom, solju, cimetom, koricom, jajima i sokom od naranče, a potom maslac malo po malo, dok tijesto ne postane glatko i elastično.
3. Dodajte nasjeckane orašaste plodove, pinjole i grožđice te mijesite samo dok se ravnomjerno ne rasporede.
4. Ostavite da se diže u namašćenoj, pokrivenoj zdjeli 2 do 3 sata, dok se ne udvostruči.
5. Oblikujte vijenac od 28–30 cm na limu obloženom papirom za pečenje, s namašćenom zdjelicom u sredini.

Ostavite da se diže još 45–60 minuta. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C).

6. Premažite žumanjkom i prekrijte cijelu površinu cijelim orašastim plodovima, malo ih utisnuvši.
7. Pecite 30–35 minuta, dok ne porumeni. Prekrijte aluminijskom folijom ako orašasti plodovi počnu previše tamniti.
8. Zagrijte med 20 sekundi u mikrovalnoj i premažite kolač dok je još topao. Kad se ohladi, pospite šećerom u prahu.

Čuvanje: 3–4 dana dobro zamotano, na sobnoj temperaturi.
Varijacija: grožđice zamijenite nasjeckanim sušenim smokvama.
Česta pogreška: orašasti plodovi izgore na vrhu; stavite foliju čim požute.



Kraljevski kolač, okrunjen kandiranim voćem i orašastim plodovima.

Foto: Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Pojednostavljeni medeni kolač sa začinima (*bolo de mel*)

Količina: 1 kolač od 24 cm, 14 tankih kriški · Vrijeme: 25 min + 60 min pečenja · Pećnica: 160 °C (s ventilatorom 140 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Inspiriran medenim kolačem s Madeire, tamnim, vlažnim i punim začina, ali napravljenim bez dizanja tijesta. S vremenom postaje bolji, pa je idealan za pripremu unaprijed.

SASTOJCI

- 400 g glatkog brašna
- 1 žličica sode bikarbone
- 2 žličice mljevenog cimeta
- 1 žličica mljevenih sjemenki komorača
- ½ žličice mljevenih klinčića
- ¼ žličice muškatnog oraščića
- 150 g tamnosmeđeg šećera
- 250 g sirupa od šećerne trske ili tamnog meda (ili 150 g meda + 100 g melase)
- 100 g nesoljenog maslaca
- 2 jaja
- Korica i sok 1 naranče (oko 80 ml soka)
- 100 g kandiranog voća, nasjeckanog

- 100 g oraha i badema, nasjeckanih
- Cijeli bademi, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 160 °C (s ventilatorom 140 °C). Namastite okrugli kalup od 24 cm i dno obložite papirom za pečenje.
2. U loncu, na slaboj vatri, uz miješanje zagrijte sirup, smeđi šećer i maslac, samo dok se maslac ne otopi. Ne dopustite da zavrije. Maknite s vatre i ostavite da se hladi 10 minuta.
3. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu i sve začine.
4. U toplu smjesu s medom dodajte jaja i sok od naranče te izmiješajte žičanom metlicom.
5. Tekućinu ulijte preko brašna i miješajte špatulom dok ne ostane suhog brašna. Smjesa će biti gusta i sjajna.
6. Umiješajte kandirano voće, nasjeckane orašaste plodove i koricu naranče.
7. Izlijte u kalup, poravnajte vrh i ukrasite cijelim bademima u krug.
8. Pecite 55–65 minuta. Nakon 40 minuta prekrijte aluminijskom folijom. Gotov je kad čačkalica izađe čista iz sredine.

9. Ostavite da se hladi u kalupu 15 minuta, a zatim na rešetki. Zamotajte u prozirnu foliju tek kad je potpuno hladan.

Čuvanje: 3 do 4 tjedna zamotano u prozirnu foliju i aluminijsku foliju, na hladnom mjestu. Najbolji je nakon 2–3 dana. Režite ga na tanke kriške, rukom, kako nalaže tradicija. Česta pogreška: kuhanje smjese s medom, zbog čega postaje gorka; zagrijavajte je samo dok se maslac ne otopi.

Božićno deblo

Količina: 1 deblo, 10 kriški · Vrijeme: 50 min + 2 h u hladnjaku · Pećnica: 200 °C (s ventilatorom 180 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Smotani čokoladni biskvit punjen šlagom i prekriven čokoladom, napravljen da izgleda kao deblo. Na stolu izgleda spektakularno, a lakši je nego što se čini.

SASTOJCI

Za biskvit:

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

Za nadjev:

- 250 ml slatkog vrhnja za šlag, vrlo hladnog (35 % masnoće)
- 40 g šećera u prahu
- Korica 1 naranče (po želji)

Za prelijev:

- 200 g tamne čokolade

- 150 ml slatkog vrhnja (min. 30 % masnoće)
- 20 g nesoljenog maslaca
- Šećer u prahu, za „snijeg”

PRIPREMA

1. Prvo napravite prelijev, jer se mora ohladiti: zagrijte vrhnje dok ne počne ključati, maknite s vatre i dodajte izlomljenu čokoladu i maslac. Pričekajte 2 minute i miješajte dok ne postane glatko. Ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi 1 sat, dok ne dobije gustoću kreme koja se maže.
2. Zagrijte pećnicu na 200 °C (s ventilatorom 180 °C). Lim 30 × 40 cm obložite papirom za pečenje.
3. Tucite jaja sa šećerom u mikseru na najvećoj brzini 8–10 minuta, dok smjesa ne postane vrlo svijetla, ne utrostruči volumen i, kad podignete mikser, ne pada u vrpci koja ostavlja trag na površini.
4. Preko prosijte brašno, kakao i sol te umiješajte špatulom, odozdo prema gore, polako, dok ne nestane tragova brašna.
5. Razmažite smjesu po limu u ravnomjeran sloj, pazeći da dođe do uglova.
6. Pecite 8–10 minuta. Gotov je kad se površina vrati u prvobitan oblik nakon dodira prstom. Ne pecite predugo, inače će pući pri motanju.

7. Čistu kuhinjsku krpu pospite šećerom. Vrući biskvit okrenite na krpu, pažljivo skinite papir i smotajte biskvit zajedno s krpom, počevši od kraće stranice. Ostavite da se hladi smotan oko 30 minuta.
8. Hladno vrhnje istucite sa šećerom u prahu i koricom do čvrstoće.
9. Odmotajte biskvit, premažite šlagom, ostavljajući 2 cm slobodno na jednom kraju, i ponovno smotajte, ovaj put bez krpe, lagano pritišćući.
10. S jednog kraja odrežite dijagonalno komad od 5 cm i prislonite ga uz bok debla, kao granu.
11. Sve prekrijte čokoladnim prelijevom i vilicom povucite po dužini da oponaša koru. Ohladite u hladnjaku najmanje 2 sata. Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

Čuvanje: 2 dana u hladnjaku, pokriveno. Varijacija: za nadjev možete šlag zamijeniti sa 200 g mascarponea tučenog sa 150 ml vrhnja i 50 g šećera u prahu, što je čvršće. Česta pogreška: biskvit pukne pri motanju; smotajte ga čim izađe iz pećnice, dok je još vruć i savitljiv.

Kolač od čokolade i naranče

Količina: 1 kolač od 24 cm, 10–12 kriški · Vrijeme: 20 min + 45 min pečenja · Pećnica: 180 °C (s ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Čokolada i naranča klasičan su božićni par. Mekan, vlažan kolač prelijen toplim sirupom od naranče.

SASTOJCI

- 200 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- 200 g šećera
- 4 jaja
- Korica 2 naranče
- 200 g glatkog brašna
- 30 g kakaa u prahu
- 2 žličice praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 100 ml soka od naranče

Za sirup:

- 100 ml soka od naranče
- 50 g šećera

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C). Okrugli kalup od 24 cm namastite i pobrašnite.

2. Miksajte maslac sa šećerom i koricom 3–4 minute, dok ne dobijete svijetlu, pjenastu kremu.
3. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro miksajući nakon svakog.
4. Prosijte brašno, kakao, prašak za pecivo i sol. Dodajte u smjesu u 3 puta, naizmjence sa sokom od naranče, i miješajte samo dok ne bude glatko.
5. Izlijte u kalup i poravnajte vrh. Pecite 40–45 minuta, dok čačkalica ne izađe čista.
6. Dok se peče, kuhajte sok sa šećerom 3 minute, dok ne dobijete lagani sirup.
7. Čim kolač izađe iz pećnice, izbockajte ga čačkalicom po cijeloj površini i polako prelijte vrućim sirupom. Ostavite da se hladi u kalupu 20 minuta prije vađenja.

Čuvanje: 4 dana u dobro zatvorenoj posudi, na sobnoj temperaturi. Varijacija: prelijte sa 100 g čokolade otopljene u 100 ml vrhnja i ukrasite kandiranom korom naranče. Česta pogreška: pretjerano miksanje nakon dodavanja brašna, zbog čega kolač postaje težak; miješajte samo dok brašno ne nestane.



Božićno deblo, prekriveno čokoladom i posuto „snijegom”.

Foto: Kisoulou / Unsplash

Kolač s portom, voćem i orašastim plodovima

Količina: 1 pravokutni kolač, 14 kriški · Vrijeme: 25 min + 1 h močenja + 70 min pečenja · Pećnica: 160 °C (s ventilatorom 140 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Gust, aromatičan kolač, prepun sušenog voća, orašastih plodova i kandiranog voća. Režite ga na tanke kriške; odlično ide uz kavu ili malu čašicu porta.

SASTOJCI

- 100 g grožđica
- 100 g kandiranog voća, nasjeckanog
- 50 g oraha, nasjeckanih
- 50 g badema, nasjeckanih
- 60 ml porta (ili soka od naranče)
- 150 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- 150 g svijetlosmeđeg šećera
- 3 jaja
- Korica 1 naranče
- 200 g glatkog brašna (plus 1 žlica za voće)
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 žličica mljevenog cimeta
- ½ žličice mljevenog đumbira

PRIPREMA

1. Grožđice, kandirano voće, orahe i bademe stavite u zdjelu s portom. Ostavite da se moče najmanje 1 sat (ili preko noći, pokriveno).
2. Zagrijte pećnicu na 160 °C (s ventilatorom 140 °C). Namastite pravokutni kalup od 25–28 cm i obložite ga papirom za pečenje.
3. Miksajte maslac sa smeđim šećerom dok ne postane kremast. Dodajte jaja jedno po jedno, zatim koricu naranče.
4. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i začine te dodajte u smjesu, miješajući samo dok ne bude glatko.
5. Ocijedite voće (ostatak tekućine dodajte u smjesu), uvaljajte ga u 1 žlicu brašna i umiješajte u smjesu. Brašno pomaže da sve ne potone na dno.
6. Izlijte u kalup i poravnajte vrh. Pecite 60–70 minuta. Nakon 40 minuta prekrijte aluminijskom folijom. Gotov je kad čačkalica izađe čista.
7. Ostavite da se hladi u kalupu 20 minuta, a zatim na rešetki.

Čuvanje: do 2 tjedna zamotano u prozirnu foliju i aluminijsku foliju, na hladnom mjestu. Varijacija: bademe zamijenite pinjolima i dodajte 50 g nasjeckanih sušenih smokava. Česta pogreška: prevruća

pećnica, koja spali vanjski dio prije nego što se sredina ispeče; ovakvi gusti kolači traže nisku temperaturu i vrijeme.

Portugalski biskvit (*pão de ló*)

Količina: 1 kolač u kalupu s rupom od 24 cm, 12 kriški · Vrijeme: 25 min + 35 min pečenja · Pećnica: 180 °C (s ventilatorom 160 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja

Samo tri sastojka i puno strpljivog tučenja. Ne sadrži sredstvo za dizanje: kolač diže zrak u istučenim jajima. Lagan, pjenast i zlatan, najportugalskiji je kolač na stolu.

SASTOJCI

- 6 jaja, sobne temperature
- 180 g šećera
- 120 g glatkog brašna, prosijanog
- Korica 1 limuna
- 1 prstohvat soli
- Maslac i brašno, za kalup

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C). Kalup s rupom od 24 cm vrlo temeljito namastite maslacem i pobrašnite, otresavši višak.
2. U mikseru tucite cijela jaja sa šećerom, solju i koricom na najvećoj brzini 12–15 minuta. Ne skraćujte to vrijeme.
3. Smjesa je gotova kad je gotovo bijela, utrostručila je volumen i, kad podignete mikser, vrpca koja pada ostavlja trag na površini barem 3 sekunde.

4. Prosijte brašno preko smjese u 3 puta, svaki put ga umiješajte špatulom, odozdo prema gore, polako. Prestanite čim više ne vidite brašno.
5. Pažljivo izlijte u kalup i odmah stavite u pećnicu.
6. Pecite 30–35 minuta. Ne otvarajte pećnicu u prvih 25 minuta. Gotov je kad je dobro zlatan, površina se vraća u oblik nakon dodira, a čačkalica izlazi čista.
7. Ostavite da odmori u kalupu 10 minuta, tankim nožem prijeđite oko ruba i okrenite na rešetku.

Čuvanje: 3 dana u dobro zatvorenoj posudi ili pod staklenim zvonom za kolače. Varijacija: poslužite s kriškama naranče i šlagom ili s *doce de ovos* (portugalskim slatkim namazom od žumanjaka). Česta pogreška: biskvit splasne jer jaja nisu bila dovoljno dugo tučena ili je pećnica prerano otvorena.

Kolač od jabuka sa začinima

Količina: 1 kolač u kalupu s rupom od 24 cm, 12 kriški · Vrijeme: 25 min + 50 min pečenja · Pećnica: 180 °C (s ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, orašasti plodovi (ako se pripremi s orasima)

Vlažan kolač koji cijelu kuću ispuni mirisom cimeta i đumbira. Priprema se s uljem, bez miksera, i jedan je od najlakših u knjizi.

SASTOJCI

- 3 jaja
- 180 g svijetlosmeđeg šećera
- 120 ml suncokretova ulja
- 250 g glatkog brašna
- 2 žličice praška za pecivo
- 2 žličice mljevenog cimeta
- 1 žličica mljevenog đumbira
- ¼ žličice muškatnog oraščića
- 1 prstohvat soli
- 3 srednje jabuke (oko 450 g), oguljene i krupno naribane
- 50 g nasjeckanih oraha (po želji)

Za glazuru:

- 100 g šećera u prahu
- 2 žlice soka od naranče

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C). Kalup s rupom od 24 cm namastite i pobrašnite.
2. U zdjeli žičanom metlicom 1 minutu miješajte jaja sa smeđim šećerom i uljem.
3. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, začine i sol.
4. Suhe sastojke dodajte mokrima i miješajte dok ne ostane suhog brašna. Umiješajte naribane jabuke (sa sokom koji puste) i orahe.
5. Izlijte u kalup i pecite 45–50 minuta, dok čačkalica ne izađe čista.
6. Ostavite da se hladi 15 minuta u kalupu i okrenite.
7. Šećer u prahu izmiješajte sa sokom od naranče dok ne dobijete gustu glazuru koja polako teče. Prelijte je preko hladnog kolača i ostavite da se stegne 20 minuta.

Čuvanje: 3 dana u zatvorenoj posudi; u hladnjaku do 5 dana. Varijacija: polovicu jabuka zamijenite kruškama. Česta pogreška: prerano ribanje jabuka i bacanje soka; naribajte ih u zadnji čas i dodajte sve, jer sok održava kolač vlažnim.



Zlatni pão de ló, tek izvađen iz kalupa.

Foto: manfredrichter / Pixabay

Tartovi

Lijep tart dobro izgleda na svakom stolu i ima jednu veliku prednost: podloga se može napraviti danima unaprijed. Svi tartovi u ovom poglavlju koriste **slatko mrvljeno tijesto** iz poglavlja „Prije nego što počnete”, za kalup za tart s odvojivim dnom od 24–26 cm. Neki traže sirovu podlogu, drugi podlogu već ispečenu naslijepo; svaki recept kaže koju.

> **Savjet:** kad ste u žurbi, napravite dvostruku količinu slatkog mrvljenog tijesta odjednom. Jedan dio ide u hladnjak, a drugi u zamrzivač.

Tart od badema

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vrijeme: 30 min + podloga + 20 min pečenja · Pećnica: 190 °C (s ventilatorom 170 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Klasik portugalskih slastičarnica: ljuskice badema u karameli od maslaca, koja je odozgo hrskava, a iznutra mekana.

SASTOJCI

- 1 podloga od slatkog mrvljenog tijesta, ispečena naslijepo (vidi poglavlje 2)
- 150 g šećera
- 100 g nesoljenog maslaca
- 3 žlice mlijeka
- 1 žlica glatkog brašna
- 150 g bademovih listića

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 190 °C (s ventilatorom 170 °C). Pripremite podlogu, već ispečenu naslijepo, u kalupu, na limu za pečenje.
2. U loncu pomiješajte šećer, maslac, mlijeko i brašno. Zakuhajte na srednjoj vatri uz neprestano miješanje.
3. Dodajte bademove listiće i kuhajte još 2 minute, stalno miješajući, dok se smjesa malo ne zgusne.

4. Odmah izlijte na podlogu i ravnomjerno razmažite žlicom.
5. Pecite 15–20 minuta, dok površina ne postane karamel-zlatna i ne počne mjehurati. Pazite u zadnjih nekoliko minuta: bademi vrlo brzo prijeđu iz zlatnih u zagorjele.
6. Ostavite da se potpuno ohladi u kalupu prije vađenja i rezanja.

Čuvanje: 4 dana u zatvorenoj posudi, na sobnoj temperaturi (u hladnjaku karamela omekša). Varijacija: u karamelu dodajte koricu 1 naranče. Česta pogreška: vađenje iz kalupa dok je vruć, pa karamela curi; pričekajte da se ohladi i stvrdne.

Tart od jabuka i cimeta

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vrijeme: 30 min + podloga + 45 min pečenja · Pećnica: 180 °C (s ventilatorom 160 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Tanke kriške jabuke u spirali, šećer i cimet te sjajan premaz od marelica na vrhu. Jednostavan, lijep i s mirisom Božića.

SASTOJCI

- 1 sirova podloga od slatkog mrvljenog tijesta, u kalupu (vidi poglavlje 2)
- 4–5 čvrstih jabuka koje se ne raspadaju pri pečenju, npr. jonagold ili idared (oko 800 g)
- Sok ½ limuna
- 50 g šećera
- 1 žličica mljevenog cimeta
- 2 žlice mljevenih badema (ili prezli)
- 30 g nesoljenog maslaca, u malim komadićima
- 3 žlice marmelade od marelica

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C). Kalup obložen sirovim tijestom držite u hladnjaku.
2. Jabuke ogulite, izvadite sredinu i narežite na tanke kriške (3 mm). Uvaljajte ih u limunov sok da ne potamne.

3. Pomiješajte šećer s cimetom.
4. Dno tijesta pospite mljevenim bademima: oni upijaju sok iz jabuka i sprječavaju da podloga omekša.
5. Složite kriške jabuka u krugove koji se preklapaju, od vanjskog ruba prema sredini. Pospite šećerom i cimetom te rasporedite komadiće maslaca po vrhu.
6. Pecite 40–45 minuta, dok tijesto ne porumeni, a jabuke ne omekšaju s zarumenjenim rubovima.
7. Zagrijte marmeladu s 1 žlicom vode i premažite tart dok je još topao.

Čuvanje: 2 dana na sobnoj temperaturi, pokriveno; 4 dana u hladnjaku. Poslužite topao, sa šlagom. Varijacija: dodajte 50 g namočenih grožđica i prstohvat muškatnog oraščića. Česta pogreška: debele kriške koje ostanu sirove; režite tanko i ravnomjerno.

Tart od oraha

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10–12 kriški · Vrijeme: 20 min + podloga + 40 min pečenja · Pećnica: 170 °C (s ventilatorom 150 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Orasi u nadjevu od meda i smeđeg šećera koji se peče dok ne postane čvrst i sjajan. Vrlo sladak i vrlo bogat: režite tanke kriške.

SASTOJCI

- 1 podloga od slatkog mrvljenog tijesta, pečena naslijepo samo 15 minuta (bez drugog pečenja)
- 3 jaja
- 150 g svijetlosmeđeg šećera
- 100 g meda
- 50 g nesoljenog maslaca, otopljenog
- 1 žličica mljevenog cimeta
- 1 prstohvat soli
- 180 g oraha bez ljuske (polovica nasjeckana, polovica u cijelim polovicama)

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 170 °C (s ventilatorom 150 °C).
2. U zdjeli žičanom metlicom izmiješajte jaja sa smeđim šećerom, medom, otopljenim maslacem, cimetom i solju, samo dok ne bude glatko (bez stvaranja pjene).

3. Nasjeckane orahe rasporedite po dnu podloge. Preko ulijte nadjev.
4. Polovice oraha složite po površini, u krugovima.
5. Pecite 35–40 minuta. Gotov je kad su rubovi čvrsti, a sredina se tek malo ljulja kad protresete kalup. Dodatno se stegne dok se hladi.
6. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata prije rezanja.

Čuvanje: 4 dana u zatvorenoj posudi, na hladnom mjestu. Varijacija: polovicu oraha zamijenite pinjolima. Česta pogreška: pečenje dok sredina u pećnici ne postane potpuno čvrsta; tart postaje suh. Izvadite ga dok se sredina još malo ljulja.

Čokoladni tart

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 12 kriški · Vrijeme: 20 min + podloga + 3 h u hladnjaku · Nadjev ne ide u pećnicu · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Hrskava podloga i glatka, sjajna čokoladna krema koja nikad ne ulazi u pećnicu. Napravite ga dan prije i pustite da čeka u hladnjaku.

SASTOJCI

- 1 podloga od slatkog mrvljenog tijesta, potpuno ispečena naslijepo i hladna (vidi poglavlje 2)
- 250 g tamne čokolade
- 250 ml slatkog vrhnja (min. 30 % masnoće)
- 30 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- 1 žlica meda
- 1 prstohvat soli
- Za ukrašavanje: kakao u prahu, korica naranče ili crveno bobičasto voće

PRIPREMA

1. Čokoladu izlomite na male komade u zdjelu.
2. Zagrijte vrhnje s medom dok ne počne mjehurati na rubovima. Prelijte preko čokolade i pričekajte 2 minute, bez miješanja.
3. Polako miješajte špatulom, od sredine prema van, dok ne bude glatko i sjajno. Dodajte maslac i sol te miješajte

dok ne nestanu.

4. Kremu izlijte u hladnu podlogu. Kalupom lagano udarite o radnu plohu da izađu mjehurići zraka.
5. Ohladite u hladnjaku najmanje 3 sata, dok ne postane čvrst.
6. Izvadite iz hladnjaka 20 minuta prije posluživanja. Ukrasite prosijanim kakaom, koricom naranče ili crvenim bobičastim voćem. Za uredne kriške režite nožem zagrijanim u vrućoj vodi i obrisanim do suha.

Čuvanje: 4 dana u hladnjaku, pokriveno. Varijacija: po dnu podloge, prije čokolade, razmažite 3 žlice gorke marmelade od naranče. Česta pogreška: vrhnje koje je jako prokuhalo, zbog čega čokolada može postati zrnata; dovoljno je da mjehura na rubovima.

Tart od vrhnja i cimeta

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vrijeme: 20 min + podloga + 35 min pečenja + 2 h hlađenja · Pećnica: 170 °C (s ventilatorom 150 °C) · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Krema od vrhnja i žumanjaka, s mirisom limuna i cimeta, polako pečena u slatkom mrvljenom tijestu. Podsjeća na portugalski kolačić s kremom (pastel de nata) u obiteljskoj verziji.

SASTOJCI

- 1 podloga od slatkog mrvljenog tijesta, pečena naslijepo samo 15 minuta
- 400 ml slatkog vrhnja (min. 30 % masnoće)
- 100 ml mlijeka
- 3 žumanjka + 1 cijelo jaje
- 100 g šećera
- 1 žlica kukuruznog škroba
- Korica 1 limuna
- Mljeveni cimet, za posipanje

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 170 °C (s ventilatorom 150 °C).
2. U zdjeli pomiješajte šećer s kukuruznim škrobom. Dodajte žumanjke i jaje te žičanom metlicom miješajte dok ne bude glatko.

3. Zagrijte vrhnje s mlijekom i limunovom koricom dok ne postane vrlo vruće, ali ne kuha.
4. Vruće vrhnje ulijevajte preko jaja malo po malo, uz neprestano miješanje, da se jaja ne zgrušaju.
5. Kremu procijedite u podlogu.
6. Pecite 30–35 minuta. Gotov je kad je krema čvrsta na rubovima, a sredina se malo ljulja, poput žele-deserta.
7. Ostavite da se hladi najmanje 2 sata. Prije posluživanja obilno pospite cimetom.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, pokriveno. Varijacija: umjesto limuna, vrhnje aromatizirajte štapićem cimeta i trakom kore naranče (uklonite ih prije dodavanja jajima). Česta pogreška: prevruća pećnica, zbog koje krema nabubri i pukne; držite se 170 °C.

Tart od krušaka i bademove kreme

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10 kriški · Vrijeme: 30 min + podloga + 40 min pečenja · Pećnica: 180 °C (s ventilatorom 160 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Polovice krušaka razvedene u lepezu i položene u laganu bademovu kremu koja naraste u pećnici. Elegantan i lak za posluživanje.

SASTOJCI

- 1 sirova podloga od slatkog mrvljenog tijesta, u kalupu (vidi poglavlje 2)
- 3 kruške viljamovke, zrele, ali čvrste
- Sok ½ limuna

Za bademovu kremu:

- 100 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 100 g mljevenih badema
- 1 žlica glatkog brašna
- Korica 1 naranče
- 2 žlice bademovih listića i šećer u prahu, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (s ventilatorom 160 °C). Kalup obložen sirovim tijestom držite u hladnjaku.

2. Miksajte maslac sa šećerom dok ne postane kremast. Dodajte jaja jedno po jedno, zatim mljevene bademe, brašno i koricu. Miješajte dok ne bude glatko.
3. Bademovu kremu ravnomjerno razmažite po podlozi.
4. Kruške ogulite, prepolovite i malom žlicom izvadite sredinu. Pokapajte limunovim sokom.
5. Svaku polovicu narežite uzdužno na tanke kriške, ne prorezujući do kraja uskog dijela. Lagano pritisnite da se razvede u lepezu.
6. Složite 6 polovica u zvijezdu na kremu, tako da uski kraj pokazuje prema sredini. Pospite bademovim listićima.
7. Pecite 40 minuta, dok krema ne naraste i porumeni, a čačkalica ne izađe čista između krušaka.
8. Ostavite da se ohladi i prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, pokriveno; poslužite na sobnoj temperaturi. Varijacija: svježe kruške zamijenite kruškama poširanima u portu (poglavlje 6), dobro ocijeđenima. Česta pogreška: prezrele kruške, koje puštaju puno vode; birajte ih dok su još čvrste.

Tart od limuna s meringom

Količina: 1 tart od 24–26 cm, 10–12 kriški · Vrijeme: 50 min + podloga + 3 h u hladnjaku · Pećnica: 220 °C za zapečenje (s ventilatorom 200 °C) · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Oporost limuna, slatkoća zapečene meringe i hrskavost tijesta. Koristi švicarsku meringu, zagrijanu u vodenoj kupelji, koja ispadne čvrsta i sjajna, a bjelanjci su temeljito zagrijani.

SASTOJCI

- 1 podloga od slatkog mrvljenog tijesta, potpuno ispečena naslijepo i hladna

Za nadjev od limuna:

- 150 g šećera
- 35 g kukuruznog škroba
- 300 ml vode
- 120 ml soka od limuna (oko 3 limuna)
- Korica 2 limuna
- 3 žumanjka
- 30 g nesoljenog maslaca

Za švicarsku meringu:

- 3 bjelanjka
- 150 g šećera

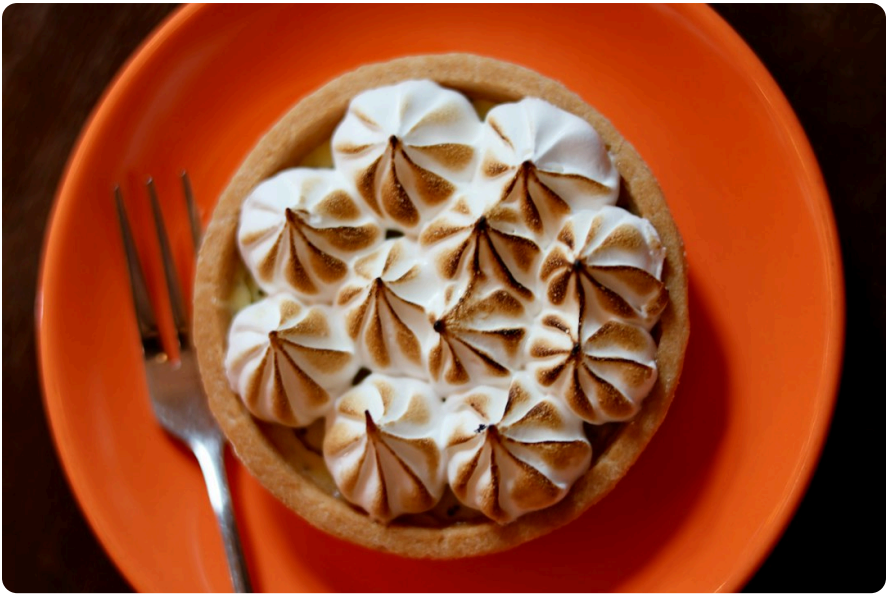
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. U loncu pomiješajte šećer s kukuruznim škrobom. Dodajte vodu, limunov sok i koricu te miješajte dok se ne otopi.
2. Kuhajte na srednjoj vatri, neprestano miješajući žičanom metlicom, dok ne zavrije i ne zgusne se (oko 5 minuta).
3. U zdjeli razmutite žumanjke. Dodajte im 3 žlice vrućeg nadjeva, uz miješanje, a zatim sve vratite u lonac.
4. Kuhajte još 2 minute na slaboj vatri, neprestano miješajući, dok nadjev ne postane gust i ne prekriva stražnju stranu žlice. Maknite s vatre i umiješajte maslac.
5. Vrući nadjev izlijte u podlogu, poravnajte vrh i ostavite da se hladi 30 minuta. Ohladite u hladnjaku najmanje 2 sata, dok ne postane čvrst.
6. Za meringu: bjelanjke, šećer i sol stavite u zdjelu otpornu na toplinu, iznad lonca s vodom koja lagano krčka (vodena kupelj). Neprestano miješajte žičanom metlicom 4–5 minuta, dok se sav šećer ne otopi (protrljajte malo među prstima: ne smije se osjećati zrnato) i dok smjesa na dodir ne postane jako vruća. Termometrom bi trebala doseći 70 °C.

7. Maknite s vatre i tucite u mikseru na najvećoj brzini 6–8 minuta, dok meringa ne postane čvrsta, sjajna i tek mlaka.
8. Meringu razmažite po hladnom nadjevu, sve do tijesta na rubovima (da se ne skuplja). Žlicom, njezinom stražnjom stranom, napravite vrhove.
9. Pecite na 220 °C (s ventilatorom 200 °C), na gornjoj rešetki, 3–5 minuta, dok vrhovi ne porumene. Ne odlazite: porumeni u tren oka. Možete koristiti i kuhinjski plamenik, pažljivo.
10. Vratite u hladnjak još sat vremena prije posluživanja.

Čuvanje: 2 dana u hladnjaku, ne pokrivajte prozirnom folijom (meringa postaje ljepljiva); koristite visoku posudu. Varijacija: napravite ga s limetom ili s pola limuna i pola naranče. Česta pogreška: meringa „plače” kapljice sirupa kad šećer nije dobro otopljen u vodenoj kupelji; zagrijavajte dok ne osjetite zrnca.



Tart od limuna sa zapečenom meringom.

Foto: You Le / Unsplash

Tradicionalni portugalski deserti

Ovo su deserti kojih se mnogi sjećaju sa stola na Badnjak u Portugalu: božićne prženice od kruha (*rabanadas*) koje se cijede od šećera i cimeta, pržene kuglice od kuhanog tijesta (*sonhos*) tako lagani da djeluju šuplje, i riža na mlijeku (*arroz doce*) s uzorcima nacrtanima cimetom. Neki se prže, drugi se kuhaju na štednjaku, u loncu, sa strpljenjem i drvenom kuhačom.

> **Upozorenje:** četiri recepta u ovom poglavlju prže se. Prije nego što počnete, ponovno pročitajte „Sigurno prženje" u 2. poglavlju. Vruće ulje uzrokuje teške opekline: držite djecu podalje od štednjaka, okrenite ručku tave prema unutra i nikada ne ostavljajte ulje bez nadzora na vatri.

Portugalske božićne prženice od kruha (*rabanadas*)

Količina: oko 16 kriški · Vrijeme: 40 min · Prženo · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Kriške kruha natopljene slatkim, mirisnim mlijekom, umočene u jaje, pržene i uvaljane u šećer i cimet. Za mnoge portugalske obitelji bez njih nema Božića.

SASTOJCI

- 1 štruca čvrstog bijelog kruha ili baguette, od jučer (oko 400 g)
- 750 ml mlijeka
- 3 žlice šećera
- 1 traka kore limuna (samo žuti dio)
- 1 štapić cimeta
- 3 jaja
- Ulje, za prženje
- 100 g šećera pomiješanog s 2 žličice mljevenog cimeta, za uvaljivanje

PRIPREMA

1. Kruh narežite na kriške debljine 2 cm.
2. Zagrijte mlijeko sa šećerom, limunovom korom i štapićem cimeta dok ne zavrije. Isključite vatru i ostavite da se hladi 15 minuta. Prelijte u plitku posudu.
3. U drugoj plitkoj posudi razmutite jaja.

4. Zagrijte ulje u dubokoj tavi na 170 °C.
5. Svaku krišku umočite u toplo mlijeko na 10–20 sekundi sa svake strane: treba biti natopljena, ali ne smije se raspadati. Malo ocijedite.
6. Umočite u razmućeno jaje s obje strane i odmah pržite, po 3 ili 4 odjednom, 1–2 minute sa svake strane, dok ne dobiju zlatnu boju.
7. Ocijedite na kuhinjskom papiru i, dok su još vruće, uvaljajte u šećer s cimetom.

Čuvanje: najbolje na dan pripreme; čuvaju se 2 dana pokrivene, na hladnom mjestu. Varijacija: umjesto šećera s cimetom, prelijte sirupom od 200 ml porta, 100 g šećera, 100 ml vode i trake kore naranče, kuhanim 10 minuta (za djecu sirup napravite od soka od naranče ili od meda i vode). Česta pogreška: korištenje svježeg kruha, koji se raspada u mlijeku; kruh treba biti star najmanje jedan dan.

Prženi oblići od kuhanog tijesta (*sonhos*)

Količina: oko 30 komada · Vrijeme: 50 min · Prženo · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Mali prženi oblići od kuhanog tijesta, lagani i šuplji iznutra, koji u ulju sami nabubre i okreću se. Poslužuju se sa šećerom i cimetom ili sa sirupom od naranče.

SASTOJCI

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

Za sirup (po želji):

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

PRIPREMA

1. U loncu zakuhajte vodu, maslac, sol i koricu limuna, dok se maslac ne otopi.

2. Dodajte sve brašno odjednom i energično miješajte drvenom kuhačom na srednjoj vatri 2 minute, dok tijesto ne oblikuje kuglu koja se odvaja od stijenki i ostavlja tanak sloj na dnu lonca.
3. Tijesto prebacite u zdjelu i ostavite da se hladi 10 minuta.
4. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro miješajući kuhačom ili električnim mikserom prije dodavanja sljedećeg. Na kraju tijesto treba biti glatko, sjajno i polako padati s žlice u gustoj vrpci.
5. Zagrijte ulje na 160–165 °C. Sonhos trebaju hladnije ulje od rabanada, da mogu nabubriti prije nego porumene.
6. Dvjema žličicama puštajte male porcije tijesta u ulje (veličine oraha). Pržite 5 ili 6 odjednom: nabubrit će i okrenuti se sami. Ako se ne okrenu, pomozite im žlicom s rupama.
7. Pržite 6–8 minuta, dok ne postanu duboko zlatni i lagani. Ocijedite na kuhinjskom papiru.
8. Uvaljajte u šećer s cimetom ili, za sirup, kuhajte šećer, vodu, koru naranče i cimet 5 minuta i prelijte preko sonhosa pri posluživanju.

Čuvanje: na dan pripreme su najbolji; do 2 dana u posudi, bez sirupa (sirup dodajte tek pri posluživanju). Varijacija: u tijesto dodajte 2

žlice kuhane, pasirane bundeve. Česta pogreška: teški sonhos koji su iznutra sirovi, zbog previše vrućeg ulja; smanjite vatru i pržite sporije.

Fritule od bundeve (*filhós de abóbora*)

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

Meke fritule s kvascem od bundeve i naranče, pržene žlicom. Izvana su zlatne, iznutra nježne, s prekrasnom narančastom bojom.

SASTOJCI

- 500 g bundeve ili butternut tikve, oguljene i očišćene od sjemenki
- 20 g svježeg kvasca (ili 8 g suhog)
- 2 jaja
- 2 žlice šećera
- Korica 1 naranče i 2 žlice njezina soka
- 1 žličica mljevenog cimeta
- 1 prstohvat soli
- 400–450 g oštrog brašna (T-550)
- Ulje, za prženje
- Šećer i cimet, za uvaljivanje

PRIPREMA

1. Bundevu narežite na kockice i kuhajte u vodi 15 minuta, dok ne postane vrlo mekana. Dobro ocijedite (sačuvajte 3 žlice vode) i izgnječite u pire. Ostavite da se ohladi do mlakog.

2. Otopite kvasac u 3 žlice vode od kuhanja, koja treba biti samo mlaka.
3. U velikoj zdjeli pomiješajte topli pire, kvasac, jaja, šećer, koricu i sok naranče, cimet i sol.
4. Dodajte 400 g brašna i miješajte rukom ili drvenom kuhačom 5 minuta, dok smjesa ne postane elastična i puna mjehurića. Treba biti mekana i ljepljiva, ne smije sama zadržati oblik; ako je prerijetka, dodajte još brašna, žlicu po žlicu, do 450 g.
5. Prekrijte prozirnom folijom i kuhinjskom krpom te ostavite da se diže na toplom mjestu 1 sat i 30 minuta, dok se ne udvostruči i ne bude puna mjehurića.
6. Zagrijte ulje na 170 °C. Dvije jušne žlice umočite u vodu, zahvatite porcije smjese i pustite da padnu u ulje.
7. Pržite po 4 ili 5 odjednom 3–4 minute, okrećući, dok ne budu dobro zlatne sa svih strana. Ocijedite na kuhinjskom papiru.
8. Dok su još vruće, uvaljajte u šećer s cimetom.

Čuvanje: 2 dana u posudi obloženoj kuhinjskim papirom; zagrijte nekoliko minuta u pećnici na 160 °C (s ventilatorom 140 °C) da ponovno postanu hrskave. Česta pogreška: loše ocijeđena bundeva, zbog koje je smjesa toliko mekana da treba previše brašna i fritule postanu teške; pire dobro ocijedite na cjedilu.

Prženi trakasti kolačići (*coscorões*)

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

Tanki kao oblatna listovi tijesta s narančom, pečeni do hrskavosti i puni mjehurića. Lomite ih rukama i brzo nestaju.

SASTOJCI

- 500 g glatkog brašna (i još za radnu plohu)
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 2 žlice šećera
- Korica 1 naranče
- 2 jaja
- 50 g nesoljenog maslaca, otopljenog
- 150–180 ml soka od naranče
- Ulje, za prženje
- Šećer i cimet (ili šećer u prahu), za posipanje

PRIPREMA

1. U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol, šećer i koricu.
2. Dodajte jaja, otopljeni maslac i 150 ml soka od naranče. Miješajte i mijesite 5–8 minuta, dok ne dobijete glatko,

čvrsto tijesto koje se ne lijepi za ruke. Ako je suho, dodajte još soka, žlicu po žlicu.

3. Zamotajte u prozirnu foliju i ostavite da odmori 30 minuta na sobnoj temperaturi.
4. Tijesto podijelite na 4 dijela. Svaki razvaljajte na pobrašnjenoj radnoj plohi što tanje možete (1–2 mm: kroz tijesto bi se gotovo trebala vidjeti radna ploha).
5. Nožem ili kotačićem za tijesto narežite na pravokutnike od oko 8 × 10 cm. U sredini svakog pravokutnika napravite dva paralelna reza, ne dosežući rubove.
6. Zagrijte ulje na 175 °C. Pržite po 2 ili 3 coscorões odjednom, oko 1 minutu sa svake strane, dok ne budu svijetlo zlatni i puni mjehurića.
7. Ocijedite na kuhinjskom papiru i odmah pospite šećerom i cimetom.

Čuvanje: do 1 tjedan u limenoj kutiji ili dobro zatvorenoj posudi, podalje od vlage. Varijacija: sok od naranče zamijenite pola soka, pola mlijeka, za blaži okus. Česta pogreška: debelo tijesto, koje postane tvrdo umjesto hrskavo; uvijek razvaljajte vrlo tanko.

Portugalska riža na mlijeku (*arroz doce*)

Količina: 8 porcija · Vrijeme: 1 h · Na štednjaku · Težina: lako · Alergeni: mlijeko, jaja

Kremasta, s mirisom limuna i ukrašena uzorcima od cimeta. Nema tajne: samo vrijeme, slaba vatra i drvena kuhača uvijek pri ruci.

SASTOJCI

- 200 g riže okruglog zrna za mliječne deserte
- 600 ml vode
- 1 velika traka kore limuna (samo žuti dio)
- 1 prstohvat soli
- 1 litra punomasnog mlijeka, vrućeg
- 200 g šećera
- 3 žumanjka (po želji, za žući i bogatiji desert)
- Mljeveni cimet, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. U široki lonac stavite rižu, vodu, limunovu koru i sol. Zakuhajte i kuhajte na srednjoj vatri oko 10 minuta, dok se gotovo sva voda ne upije.
2. Dodajte vruće mlijeko zahvaćajući kutlačom, često miješajući. Sljedeću kutlaču dodajte tek kad riža upije prethodnu. Radite to na slaboj vatri 30–35 minuta.

3. Kad je riža mekana i obavijena gustom kremom, dodajte šećer i kuhajte još 5 minuta, neprestano miješajući (šećer na početku kremu čini rjeđom).
4. Ako koristite žumanjke: razmutite ih u zdjeli, dodajte 2 kutlače vruće riže, uz miješanje, i sve vratite u lonac. Miješajte na vrlo slaboj vatri 1–2 minute, ne dopuštajući da zavrije.
5. Uklonite limunovu koru. Izlijte u posudu za posluživanje ili u pojedinačne zdjelice.
6. Ostavite da se ohladi i ukrasite mljevenim cimetom, praveći uzorke ili slova (s papirnatim predloškom izgleda savršeno).

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, pokriveno. Jako se zgusne dok se hladi; ako je volite kremastijom, isključite vatru dok je još malo rijetka. Česta pogreška: jaka vatra, zbog koje se riža zalijepi za dno i ima okus po zagorenom; držite vatru slabom i neprestano miješajte.

Puding od vermicelli tjestenine (*aletria*)

Količina: 8 porcija · Vrijeme: 30 min · Na štednjaku · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko, jaja

Tanka tjestenina kuhana u slatkom mlijeku, s limunom i cimetom. Brži od riže na mlijeku i jednako utješan, topao ili hladan.

SASTOJCI

- 250 ml vode
- 1 prstohvat soli
- 30 g nesoljenog maslaca
- 250 g tankih rezanaca za juhu (vermicelli, u gnijezdima)
- 1 litra mlijeka
- 1 traka kore limuna i 1 štapić cimeta
- 150 g šećera
- 3 žumanjka
- Mljeveni cimet, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrijte mlijeko s limunovom korom i štapićem cimeta dok ne zavrije. Isključite vatru i ostavite sa strane.
2. U drugom loncu zakuhajte vodu, sol i maslac. Kad zavrije, dodajte tjesteninu, rukama razlomivši gnijezda. Kuhajte 2 minute, miješajući vilicom da se niti odvoje.

3. Dodajte vruće mlijeko (bez kore i cimeta) i kuhajte na slaboj vatri 10 minuta, povremeno miješajući, dok tjestenina ne omekša.
4. Dodajte šećer i kuhajte još 3 minute.
5. U zdjeli razmutite žumanjke, dodajte 1 kutlaču vrućeg mlijeka, uz miješanje, i sve vratite u lonac. Miješajte na vrlo slaboj vatri 1 minutu, bez ključanja, dok se ne zgusne.
6. Izlijte u posudu za posluživanje, ostavite da se malo ohladi i ukrasite cimetom.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, pokriveno. Varijacija: umjesto limunove kore dodajte koricu naranče. Česta pogreška: ključanje nakon dodavanja žumanjaka, zbog čega se zgrušaju u grudice; kad su žumanjci unutra, vatra je uvijek na najslabijem.



Riža na mlijeku ukrašena cimetom.

Foto: Alexey Demidov / Unsplash

Portugalska krema od mlijeka (*leite-creme*)

Količina: 8 zdjelica · Vrijeme: 30 min + 3 h u hladnjaku · Na štednjaku · Težina: lako · Alergeni: mlijeko, jaja

Glatka, baršunasta krema od žumanjaka, s tankim slojem zagorenog šećera na vrhu koji pukne kad ga lupnete žlicom.

SASTOJCI

- 1 litra mlijeka
- 1 traka kore limuna i 1 štapić cimeta
- 6 žumanjaka
- 180 g šećera
- 40 g kukuruznog škroba
- 4–6 žlica šećera, za karameliziranje

PRIPREMA

1. Odvojite 200 ml hladnog mlijeka. Ostatak zagrijte s limunovom korom i štapićem cimeta dok ne zavrije. Maknite s vatre i ostavite da se aroma upije 10 minuta; zatim uklonite koru i cimet.
2. U zdjeli razmutite žumanjke sa šećerom i kukuruznim škrobom. Dodajte odvojeno hladno mlijeko i miješajte dok ne bude glatko, bez grudica.
3. Vruće mlijeko ulijevajte preko smjese od žumanjaka malo po malo, neprestano miješajući.

4. Sve vratite u lonac i kuhajte na srednjoj vatri, neprekidno miješajući žičanom metlicom, posebno po dnu i u kutovima.
5. Kad se krema zgusne i pojave se prvi mjehurići, miješajte još minutu na slaboj vatri. Treba prekrivati stražnju stranu žlice i, kad prstom povučete crtu, ona se ne smije zatvoriti.
6. Podijelite u plitke zdjelice ili jednu posudu za posluživanje. Pokrijte prozirnom folijom pritisnutom uz kremu (da se ne stvori kožica) i ostavite da se ohladi. Ohladite u hladnjaku najmanje 3 sata.
7. Neposredno prije posluživanja svaku zdjelicu pospite tankim, ravnomjernim slojem šećera i karamelizirajte kuhinjskim plamenikom ili vrlo vrućim željezom za karameliziranje, dok ne dobije boju karamele.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, bez zagorenog šećera (karamelizirajte tek u zadnji čas, inače omekša). Varijacija: mlijeko aromatizirajte korom naranče umjesto limuna. Česta pogreška: krema s grudicama jer se nije miješalo dno lonca; ako se dogodi, izmiksajte je štapnim mikserom dok je još vruća.

Upozorenje: plamenik i željezo za karameliziranje dosežu vrlo visoke temperature. Koristite ih podalje od krpa i papira, nikada pred djecom, a željezo odložite na sigurno mjesto dok se hladi.

Portugalski puding od kruha (*formigos*)

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

Stari slatkiš sa sjevera Portugala, napravljen od jučerašnjeg kruha, meda, orašastih plodova i porta. Zove se i mexidos, a ukusan je način da se kruh ne baci.

SASTOJCI

- 200 g tvrdog bijelog kruha, od jučer, bez kore
- 500 ml vode
- 150 g šećera
- 100 g meda
- 1 traka kore limuna i 1 štapić cimeta
- 50 ml porta (ili soka od naranče)
- 100 g orašastih plodova (bademi, orasi i pinjoli), nasjeckanih
- 50 g grožđica (po želji)
- 3 žumanjka
- Mljeveni cimet i nekoliko pinjola, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Izmrvite kruh rukama ili u multipraktiku, dok ne dobijete krupne mrvice.
2. U loncu kuhajte vodu sa šećerom, medom, limunovom korom i štapićem cimeta 5 minuta.

3. Uklonite koru i cimet. Dodajte izmrvljeni kruh i kuhajte na slaboj vatri 5–8 minuta, neprestano miješajući, dok ne postane gusta pasta koja se odvaja od dna.
4. Dodajte port, orašaste plodove i grožđice te miješajte još 2 minute.
5. U zdjeli razmutite žumanjke, dodajte 2 žlice tople paste, promiješajte i sve vratite u lonac. Miješajte 1 minutu na najslabijoj vatri, bez ključanja.
6. Izlijte u posudu za posluživanje, poravnajte vrh i ukrasite cimetom i pinjolima. Poslužite toplo ili hladno.

Čuvanje: 4 dana u hladnjaku, pokriveno. Alkohol iz porta djelomično ishlapi tijekom kuhanja, ali ne u potpunosti: za djecu koristite sok od naranče. Česta pogreška: korištenje svježeg kruha, koji se pretvara u ljepljivu pastu; kruh treba biti zaista tvrd.

Domaći krem-karamel (*pudim flan*)

Količina: 1 puding od 20 cm, 8–10 kriški · Vrijeme: 25 min + 60 min pečenja + 4 h u hladnjaku · Pećnica: 160 °C u vodenoj kupelji (s ventilatorom 140 °C) · Težina: srednje · Alergeni: jaja, mlijeko

Glatki, bez rupica i prekriven zlatnom karamelom. Napravite ga dan prije i izvadite iz kalupa u zadnji čas; uvijek je uspjeh na stolu.

SASTOJCI

Za karamelu:

- 150 g šećera
- 3 žlice vode

Za puding:

- 500 ml mlijeka
- 1 traka kore limuna
- 4 jaja + 4 žumanjka
- 150 g šećera

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 160 °C (s ventilatorom 140 °C). Pripremite kalup za krem-karamel od 20–22 cm (bez odvojivog dna) i veći lim s visokim rubom za vodenu kupelj.
2. Karamela: u malom loncu zagrijte šećer s vodom na srednjoj vatri, bez miješanja (lonac smijete povremeno

zakrenuti). Kad poprimi boju tamnog meda, odmah je izlijte u kalup i nagnite ga da se prekrije dno i dio stijenki.

3. Zagrijte mlijeko s limunovom korom gotovo do vrenja. Uklonite koru i ostavite da se hladi 10 minuta.
4. U zdjeli žičanom metlicom izmiješajte jaja, žumanjke i šećer, ne tučući prejako (ne želimo pjenu). Dodajte toplo mlijeko malo po malo, uz miješanje.
5. Smjesu procijedite u kalup s karamelom. Žlicom skinite eventualnu pjenu s površine.
6. Kalup stavite u veći lim, stavite u pećnicu i ulijte vruću vodu u veći lim dok ne dosegne pola visine stijenke kalupa.
7. Pecite 50–60 minuta. Gotov je kad se puding stegne i, ako zabodete nož na pola puta između ruba i sredine, izađe čist. Sredina se smije malo ljuljati.
8. Izvadite kalup iz vodene kupelji, ostavite da se ohladi i ohladite u hladnjaku najmanje 4 sata (bolje preko noći).
9. Vađenje iz kalupa: tankim nožem prijeđite oko ruba, dno kalupa uronite u vruću vodu na 30 sekundi, stavite tanjur odozgo i okrenite u jednom pokretu.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, pokriveno. Česta pogreška: puding pun rupica, zbog prevruće pećnice ili jakog tučenja jaja; miješajte samo

koliko je potrebno i držite se 160 °C. Varijacija: u mlijeko dodajte 1 žličicu korice naranče.

Upozorenje: vruća karamela doseže temperature daleko iznad vrele vode i lijepi se za kožu. Ne dirajte je, ne kušajte je i držite djecu podalje. Za pranje lonca napunite ga vodom i zakuhajte: karamela se otopi sama.



Krem-karamel, glatak i prekriven karamelom.

Foto: Felippe Lopes / Unsplash

Moderni deserti i deserti bez pečenja

Kad je pećnica zauzeta kraljevskim kolačem, a štednjak prženicama, ovi deserti spašavaju stvar. Gotovo svi se rade bez pećnice, dan prije, i čekaju Vas u hladnjaku. Uz to su i omiljeni među najmlađim gostima.

> **Upozorenje:** klasični čokoladni mousse sadrži sirova jaja. Nije prikladan za trudnice, malu djecu, starije osobe ni osobe oslabljenog imuniteta. Za te goste koristite pasterizirana jaja ili napravite verziju bez jaja navedenu u receptu. Ostali recepti u ovom poglavlju ne sadrže sirova jaja.

Čokoladni mousse

Količina: 6 malih zdjelica · Vrijeme: 25 min + 4 h u hladnjaku · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: jaja, mlijeko

Lagan, intenzivan i napravljen od samo pet sastojaka. Desert koji nikad ne razočara i može se pripremiti dan prije.

SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade
- 30 g nesoljenog maslaca
- 4 vrlo svježa (ili pasterizirana) jaja, odvojena
- 40 g šećera
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. Izlomljenu čokoladu otopite s maslacem u vodenoj kupelji (ili u mikrovalnoj, u intervalima od 30 sekundi, uz miješanje između). Miješajte dok ne bude glatko i ostavite da se hladi 5 minuta.
2. Dodajte žumanjke, jedan po jedan, dobro miješajući nakon svakog. Smjesa postaje gusta i sjajna.
3. U čistoj zdjeli tucite bjelanjke sa solju dok ne postanu bijeli i pjenasti. Dodajte šećer malo po malo i tucite dok ne tvore čvrst, sjajan snijeg.

4. Trećinu bjelanjaka bez straha umiješajte u čokoladu da je razrijedite.
5. Dodajte ostatak bjelanjaka i polako ga umiješajte špatulom, odozdo prema gore, dok ne nestane bijelih pruga.
6. Podijelite u 6 malih zdjelica, pokrijte i ohladite u hladnjaku najmanje 4 sata.

VERZIJA BEZ JAJA (ZA SVE)

1. Zagrijte 100 ml vrhnja dok ne počne ključati, prelijte preko 150 g izlomljene čokolade, pričekajte 2 minute i miješajte dok ne bude glatko. Ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu.
2. Vrlo hladnih 250 ml vrhnja za šlag istucite s 1 žlicom šećera u prahu do čvrstoće.
3. Šlag umiješajte u čokoladu u dva puta i podijelite u zdjelice. Ohladite u hladnjaku najmanje 3 sata.

Čuvanje: 2 dana u hladnjaku, uvijek pokriveno. Varijacija: otopljenoj čokoladi dodajte koricu naranče ili prstohvat cimeta. Česta pogreška: dodavanje žumanjaka u čokoladu koja je još vruća, zbog čega postaje zrnata; pričekajte da se malo ohladi.

Cheesecake bez pečenja s crvenim bobičastim voćem

Količina: 1 cheesecake od 22–24 cm, 10–12 kriški · Vrijeme: 35 min + 6 h u hladnjaku · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko

Podloga od keksa, nadjev od krem sira i sjajan crveni preljev, boje Božića. Napravite ga dan prije i narežite na savršene kriške.

SASTOJCI

Za podlogu:

- 200 g keksa (npr. petit beurre ili digestive)
- 90 g nesoljenog maslaca, otopljenog

Za nadjev:

- 3 listića neutralne želatine (6 g)
- 400 g punomasnog krem sira, sobne temperature
- 100 g šećera u prahu
- Korica 1 limuna i 2 žlice njegova soka
- 250 ml slatkog vrhnja za šlag, vrlo hladnog

Za preljev:

- 300 g crvenog bobičastog voća (svježeg ili smrznutog)
- 50 g šećera
- 1 žličica kukuruznog škroba otopljenog u 1 žlici vode

PRIPREMA

1. Kekse sitno zdrobite. Pomiješajte s otopljenim maslacem.
2. Dno kalupa s odvojivim dnom od 22–24 cm obložite papirom za pečenje. Rasporedite smjesu od keksa i čvrsto pritisnite stražnjom stranom žlice ili dnom čaše. Ohladite u hladnjaku dok pripremate nadjev.
3. Listiće želatine namačite u hladnoj vodi 5 minuta.
4. Krem sir izmiksajte sa šećerom u prahu i limunovom koricom dok ne bude glatko.
5. Zagrijte limunov sok (20 sekundi u mikrovalnoj), dobro iscijedite želatinu i otopite je u vrućem soku. Želatini dodajte 2 žlice smjese od krem sira, promiješajte, a zatim sve ulijte u smjesu od krem sira, uz miksanje.
6. Šlag istucite do čvrstoće i umiješajte ga u smjesu od krem sira.
7. Izlijte na podlogu, poravnajte vrh i ohladite u hladnjaku najmanje 6 sati (bolje preko noći).
8. Preljev: kuhajte crveno bobičasto voće sa šećerom na srednjoj vatri 5 minuta. Dodajte otopljeni kukuruzni škrob i kuhajte još minutu, dok se ne zgusne. Ostavite da se potpuno ohladi.
9. Hladan preljev razmažite po cheesecakeu prije posluživanja. Nožem prijeđite oko ruba prije otvaranja

kalupa.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku. Varijacija: preljev od marmelade od naranče ili samo svježe voće i listići metvice. Česta pogreška: dodavanje hladne želatine u nadjev, zbog čega se stvaraju niti; uvijek je otopite u toploj tekućini i prvo pomiješajte s malo nadjeva.

Božićni vijenac od pavlove

Količina: 1 vijenac od 24 cm, 8–10 porcija · Vrijeme: 30 min + 1 h 15 min pečenja + 2 h hlađenja · Pećnica: 120 °C (s ventilatorom 100 °C) · Težina: srednje · Alergeni: jaja, mlijeko

Meringa hrskava izvana i mekana iznutra, oblikovana u vijenac i prekrivena šlagom, crvenim bobičastim voćem i sjemenkama nara. Izgleda baš poput božićnog vijenca.

SASTOJCI

- 4 bjelanjka, sobne temperature
- 1 prstohvat soli
- 220 g šećera
- 1 žličica kukuruznog škroba
- 1 žličica bijelog vinskog octa ili limunova soka

Za ukras:

- 250 ml slatkog vrhnja za šlag, vrlo hladnog
- 1 žlica šećera u prahu
- 250 g crvenog bobičastog voća (jagode, maline, borovnice)
- Sjemenke ½ nara
- Listići metvice

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 150 °C (s ventilatorom 130 °C). Na list papira za pečenje nacrtajte krug od 24 cm (kao

predložak koristite tanjur), papir okrenite i stavite na lim za pečenje.

2. Bjelanjke sa solju tucite dok ne postanu bijeli i pjenasti.
3. Dodajte šećer žlicu po žlicu, neprestano tukući na najvećoj brzini, dok meringa ne postane vrlo čvrsta i sjajna, a šećer se ne otopi (protrljajte malo među prstima: ne smije se osjećati zrnato). To traje 8–10 minuta.
4. Dodajte kukuruzni škrob i ocat te tucite još 30 sekundi.
5. Žlicom slažite hrpice meringe po nacrtanom krugu, neke se dodiruju, tako da nastane vijenac širine oko 7 cm s otvorenom sredinom.
6. Stavite u pećnicu, odmah smanjite temperaturu na 120 °C (s ventilatorom 100 °C) i pecite 1 sat i 15 minuta. Ne otvarajte pećnicu.
7. Isključite pećnicu i ostavite pavlovu da se hladi unutra, s malo odškrinutim vratima, najmanje 2 sata.
8. Neposredno prije posluživanja istucite vrhnje sa šećerom u prahu i razmažite ga po vijencu. Ukrasite crvenim bobičastim voćem, sjemenkama nara i metvicom.

Čuvanje: meringa bez ukrasa čuva se 3 dana u dobro zatvorenoj posudi, podalje od vlage (nikada u hladnjaku). Nakon sastavljanja poslužite unutar 1–2 sata. Česta pogreška: meringa pušta sirup ili

jako puca zbog neotopljenog šećera ili prevruće pećnice. Male pukotine su normalne i sakrije ih šlag.



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

Foto: Kathysg / Pixabay

Božićni tiramisu (bez jaja)

Količina: 1 posuda od 20 × 25 cm, 8 porcija · Vrijeme: 25 min + 6 h u hladnjaku · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja (u piškotama), mlijeko

Svečana verzija tiramisua, s cimetom i narančom u kremi i bez sirovih jaja. Kremast, lagan i jednostavan za slaganje.

SASTOJCI

- 250 g mascarponea, hladnog
- 250 ml slatkog vrhnja za šlag, vrlo hladnog
- 70 g šećera u prahu
- Korica 1 naranče
- ½ žličice mljevenog cimeta
- 250 ml jake kave, hladne
- 2 žlice porta (po želji, samo za odrasle)
- 200 g piškota
- 2 žlice kakaa u prahu

PRIPREMA

1. Mascarpone miksajte s hladnim vrhnjem, šećerom u prahu, koricom naranče i cimetom na srednjoj brzini 2–3 minute, dok ne dobijete čvrstu kremu koja drži oblik. Ne miksajte predugo, inače postane zrnata.

2. U plitkoj posudi pomiješajte hladnu kavu s portom, ako ga koristite.
3. Polovicu piškota, jedan po jedan, umočite u kavu na 1–2 sekunde sa svake strane (trebaju biti vlažni, ne natopljeni) i složite ih po dnu posude.
4. Prekrijte polovicom kreme i poravnajte.
5. Napravite još jedan sloj piškota umočenih u kavu i prekrijte ostatkom kreme.
6. Pokrijte i ohladite u hladnjaku najmanje 6 sati.
7. Prije posluživanja prosijte kakao po vrhu. Za božićni dojam, prije prosijavanja stavite papirnatu zvijezdu na vrh pa je pažljivo podignite.

Čuvanje: 3 dana u hladnjaku, pokriveno. Za djecu: kavu zamijenite hladnim čokoladnim mlijekom i izostavite port. Česta pogreška: piškoti koji su previše mokri, zbog kojih podloga postane vodenasta; umačite ih brzo u kavu.

Čokoladna salama od keksa (bez jaja)

Količina: 2 rolade, oko 30 kriški · Vrijeme: 20 min + 4 h u hladnjaku · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko, orašasti plodovi (ako se pripremi s orasima)

Omiljeni dječji slatkiš bez pečenja: izlomljeni keksi obavijeni čokoladom, zamotani poput salame i narezani na kriške. Ova verzija koristi kondenzirano mlijeko umjesto sirovih jaja.

SASTOJCI

- 200 g keksa (petit beurre)
- 100 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- 200 g zaslađenog kondenziranog mlijeka (otprilike pola konzerve)
- 80 g zaslađenog kakaa u prahu za napitke
- 50 g nasjeckanih oraha (po želji)
- Šećer u prahu, za uvaljivanje

PRIPREMA

1. Kekse rukama izlomite na male komadiće (veličine nokta), neke ostavite sitnije. Ne drobite ih u prah.
2. U zdjeli miksajte omekšali maslac s kondenziranim mlijekom i kakaom u prahu dok ne dobijete glatku kremu.
3. Dodajte kekse i orahe te miješajte špatulom dok se svi ne oblože.

4. Smjesu podijelite na dva dijela. Svaki dio stavite na list prozirne folije i zamotajte, uvrnuvši krajeve kao kod bombona, tako da dobijete roladu promjera 5 cm.
5. Ohladite u hladnjaku najmanje 4 sata (ili 1 sat u zamrzivaču), dok ne postane čvrsto.
6. Uklonite prozirnu foliju, rolade uvaljajte u šećer u prahu i, ako želite, svežite kuhinjskim koncem, kao pravu salamu. Narežite na kriške debljine 1 cm.

Čuvanje: 1 tjedan u hladnjaku, zamotano; 2 mjeseca u zamrzivaču. Odličan je dar zamotan u papir za pečenje s vrpcom. S djecom: oni mogu lomiti kekse i motati roladu. Česta pogreška: keksi zdrobljeni u prah, što kvari učinak „salame”; ostavite vidljive komadiće.



Čokoladna salama od keksa narezana na kriške.

Foto: Ashkan Forouzani / Unsplash

Čaše od keksa, vrhnja i naranče

Količina: 6 čaša · Vrijeme: 20 min + 3 h u hladnjaku · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko

Slojevi keksa natopljenog sokom od naranče i vrhnja, poslužani u čašama. Lijepi, svježi i gotovi za 20 minuta.

SASTOJCI

- 150 g keksa (petit beurre)
- 200 ml soka od naranče
- 300 ml slatkog vrhnja za šlag, vrlo hladnog
- 200 g zaslađenog kondenziranog mlijeka
- Korica 1 naranče
- Mljeveni cimet i kriške naranče, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Hladno vrhnje tucite dok se ne počne stezati. Tanko uljevajte kondenzirano mlijeko, dodajte koricu naranče i tucite još minutu, dok ne dobijete gustu kremu.
2. Sok od naranče ulijte u plitku posudu.
3. Kekse prelomite na pola. Brzo ih umočite u sok i složite sloj na dno svake čaše.
4. Prekrijte s 2 žlice kreme. Ponavljajte dok sve ne potrošite, završavajući kremom.
5. Ohladite u hladnjaku najmanje 3 sata, da keksi omekšaju.

6. Prije posluživanja pospite cimetom i ukrasite kriškom naranče.

Čuvanje: 2 dana u hladnjaku, pokriveno. S djecom: mogu sami slagati slojeve. Varijacija: naranču zamijenite crvenim bobičastim voćem izgnječenim s malo šećera. Česta pogreška: vrhnje za šlag koje nije dovoljno hladno, pa se ne zgusne; koristite vrlo hladno vrhnje i vrlo hladnu zdjelu.

Portugalska torta od keksa (*bolo de bolacha*)

Količina: 1 kolač od 20 × 10 cm, 10 kriški · Vrijeme: 35 min + 6 h u hladnjaku · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko

Slojevi keksa umočenih u kavu i maslačne kreme, prekriveni naribanim keksom. Klasik portugalskih obiteljskih slavlja, ovdje napravljen bez sirovih jaja.

SASTOJCI

- 2 pakiranja keksa (petit beurre), oko 400 g
- 300 ml jake kave, mlake, bez šećera
- 250 g nesoljenog maslaca, omekšalog
- 200 g šećera u prahu
- 2 žlice jake kave, hladne

PRIPREMA

1. Omekšali maslac miksajte u mikseru 2 minute. Dodavajte šećer u prahu malo po malo i miksajte još 4–5 minuta, dok ne dobijete vrlo svijetlu, pjenastu kremu. Dodajte 2 žlice hladne kave i miksajte još minutu.
2. Odvojite 6 keksa za ukrašavanje.
3. Na pravokutnoj posudi za posluživanje umočite 8 keksa u kavu, jedan po jedan, i složite ih u pravokutnik od 2 × 4 keksa.
4. Premažite tankim slojem kreme.

5. Ponavljajte kekse i kremu, sloj po sloj, dok ne potrošite kekse (oko 6–7 slojeva).
6. Cijeli kolač, odozgo i sa strane, prekrijte preostalom kremom.
7. Odvojene kekse naribajte ili zdrobite i rasporedite po vrhu i stranama.
8. Ohladite u hladnjaku najmanje 6 sati, da keksi omekšaju i da se kolač dobro reže.

Čuvanje: 4 dana u hladnjaku, pokriveno. Za djecu: kavu zamijenite čokoladnim mlijekom. Česta pogreška: maslačna krema se zgrušala jer je maslac bio hladan; treba biti dobro omekšao, na sobnoj temperaturi.

Kruške poširane u portu

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

Cijele kruške polako kuhane u portu s cimetom i narančom, dok ne poprime rubinsku boju. Elegantan, lagan i vrlo portugalski desert.

SASTOJCI

- 6 čvrstih krušaka viljamovki, s peteljkama
- 500 ml crvenog porta
- 200 ml vode
- 100 g šećera
- 1 štapić cimeta
- 1 traka kore naranče
- 2 klinčića

PRIPREMA

1. Kruške pažljivo ogulite, ostavljajući peteljke. Sa dna svake odrežite tanku krišku, da stoje uspravno.
2. U lonac dovoljno velik da u njega stanu kruške ležeći jedna uz drugu stavite port, vodu, šećer, cimet, koru naranče i klinčiće. Zakuhajte.
3. Dodajte kruške, položene na bok. Smanjite vatru i kuhajte 20–30 minuta, okrećući ih svakih 5 minuta da

ravnomjerno poprime boju. Gotove su kad vrh noža lako uđe.

4. Kruške izvadite u zdjelu.
5. Tekućinu kuhajte na jakoj vatri 10–15 minuta, dok se ne reducira za polovicu i ne postane gust sirup.
6. Žlicom prelijte sirup preko krušaka. Poslužite tople ili hladne, uspravno, sa šlagom ili kuglicom sladoleda od vanilije.

Čuvanje: 4 dana u hladnjaku, u sirupu (iz dana u dan postaju crvenije). Dio alkohola ishlapi tijekom kuhanja, ali ne sav: za djecu napravite sa sokom od crvenog grožđa umjesto vina i s 50 g manje šećera. Česta pogreška: prezrele kruške, koje se raspadnu; birajte čvrste.

Božićni stol

Tajna opuštenog Badnjaka je jednostavna: ne ostavljajte sve za 24. Mnogi slatkiši u ovoj knjizi još su bolji ako se naprave unaprijed. U ovom poglavlju naći ćete plan dan po dan, tablicu onoga što se može pripremiti unaprijed i pravila za posluživanje i čuvanje.

Odabir jelovnika deserta

Za 8–10 osoba odaberite oko 5 deserta, iz različitih skupina. Tri primjera koja dobro funkcioniraju:

Jelovnik	Kolač	Tart	Tradicionalno	Hladno
Klasični	Kraljevski kolač (*bolo-rei*)	Tart od badema	Božićne prženice od kruha (*rabanadas*) i riža na mlijeku	Čokoladni mousse
S djecom	Kolač od čokolade i naranče	Tart od jabuka i cimeta	Oblići od kuhanog tijesta (*sonhos*) i puding od vermicelli tjestenine	Čokoladna salama od keksa
Bez stresa	Pojednostavljeni medeni kolač sa začinima	Čokoladni tart	Prženi trakasti kolačići (*coscorões*) i krema od mlijeka	Cheesecake bez pečenja

Plan od 22. do 25. prosinca

Do 20. prosinca (po želji)

- Pojednostavljeni medeni kolač sa začinima: može se napraviti do 3 tjedna unaprijed.
- Kolač s portom, voćem i orašastim plodovima: do 2 tjedna unaprijed.
- Prženi trakasti kolačići (*coscorões*): do 1 tjedan unaprijed, u dobro zatvorenoj limenoj kutiji.
- Slatko mrvljeno tijesto: zamrznite sirove podloge koje će Vam trebati.
- Napravite popis za kupnju i provjerite kalupe, papir za pečenje i ulje za prženje.

22. prosinca: kupnja i priprema

- Kupite svježe namirnice: mlijeko, vrhnje, jaja, maslac, voće.
- Zamrznuto slatko mrvljeno tijesto prebacite u hladnjak.
- Stavite grožđice i kandirano voće da se moče za kraljevski kolač.
- Napravite čokoladnu salamu od keksa (čuva se 1 tjedan).
- Ispecite meringu za pavlovu, ako ste je odabrali, i pohranite je u zatvorenu posudu.
- Kupite ili odvojite kruh za božićne prženice i puding od kruha (*formigos*): do 24. treba biti tvrd.

23. prosinca: veliki dan pečenja

- **Ujutro:** napravite tijesto za kraljevski ili kraljičin kolač. Dok se diže, obložite kalup i ispecite podlogu za tart.
- **Poslijepodne:** ispecite kraljevski kolač. Zatim napravite tart (od badema, oraha ili jabuka).
- **Kasno poslijepodne:** hladni deserti koji su bolji preko noći: krem-karamel, cheesecake, tiramisu, torta od keksa, mousse i krema od mlijeka (bez karameliziranja šećera).
- Napravite kruške poširane u portu, ako ste ih odabrali: čuvaju se u hladnjaku, u sirupu.

24. prosinca: Badnjak

- **Ujutro:** riža na mlijeku i puding od vermicelli tjestenine (hlade se tijekom dana). Puding od kruha (*formigos*), ako ste ga odabrali.
- **Rano poslijepodne:** božićno deblo (treba 2 sata u hladnjaku) i čokoladni tart, ako ih niste napravili dan prije.
- **Kasno poslijepodne:** prženi slatkiši. Počnite sa sonhos i fritulama od bundeve, zatim božićne prženice od kruha (najbolje su svježe napravljene). Isključite štednjak i sklonite ulje prije večere.
- **U zadnji čas:** složite pavlovu, karamelizirajte šećer na kremi od mlijeka, izvadite krem-karamel iz kalupa i pospite tiramisu kakaom.

25. prosinca: božićni ručak

- Ono što ostane od Badnjaka gotovo uvijek bude dovoljno za ručak. Hladne deserte izvadite iz hladnjaka 20 minuta prije posluživanja.
- Prženice od kruha i fritule podgrijte 5 minuta u pećnici na 160 °C (s ventilatorom 140 °C) da ponovno postanu hrskave.
- Ako želite novi desert, čaše od keksa, vrhnja i naranče mogu se napraviti za 20 minuta ujutro i spremne su za ručak.

Što možete napraviti unaprijed

Slatkiš	Koliko unaprijed	Gdje ga čuvati
Pojednostavljeni medeni kolač sa začinima	Do 3 tjedna	Zamotan, na hladnom mjestu
Kolač s portom, voćem i orašastim plodovima	Do 2 tjedna	Zamotan, na hladnom mjestu
Prženi trakasti kolačići (*coscorões*)	Do 1 tjedan	Dobro zatvorena limena kutija
Čokoladna salama od keksa	Do 1 tjedan	Hladnjak
Sirovo slatko mrvljeno tijesto	3 dana (2 mjeseca zamrznuto)	Hladnjak ili zamrzivač
Kraljevski kolač, kraljičin kolač	1–2 dana	Zamotan, na sobnoj temperaturi
Tartovi od badema i oraha	2 dana	Zatvorena posuda, na hladnom mjestu

Slatkiš	Koliko unaprijed	Gdje ga čuvati
Krem-karamel, cheesecake, tiramisu, torta od keksa	1 dan	Hladnjak
Meringa za pavlovu	Do 3 dana	Zatvorena posuda, nikada u hladnjaku
Božićne prženice od kruha, sonhos, fritule	Na dan	Na sobnoj temperaturi

Kako poslužiti

- **Varirajte visine:** kraljevski kolač na stalku za torte, tartovi na daskama, deserti za žlicu u zdjelicama. Stol izgleda ljepše i sve se lakše dohvaća.
- **Narežite unaprijed:** medeni kolač i kolač s voćem i orašastim plodovima na tanke kriške; kraljevski kolač na široke kriške. Pokraj svakog cijelog kolača ostavite nož.
- **Hladni deserti neka ostanu hladni:** poslužite ih u malim količinama i dopunjavajte iz hladnjaka. Ne ostavljajte deserte s vrhnjem, sirom ili jajima izvan hladnjaka dulje od 2 sata.
- **Označite deserte** malim oznakama, posebno one s orašastim plodovima, alkoholom ili sirovim jajima, imajući na umu alergičare, djecu i trudnice.
- **Jednostavan ukras:** grančice ružmarina, štapići cimeta, kriške naranče, sjemenke nara i malo šećera u prahu čine

čuda.

Čuvanje ostataka

Vrsta slatkiša	Gdje	Koliko dugo
Suhi kolači (kraljevski kolač, biskvit, kolač sa začinima)	Zatvorena posuda ili zamotano	3–4 dana
Gusti kolači (medeni, s voćem i orašastim plodovima)	Zamotano, na hladnom mjestu	2–4 tjedna
Tartovi s voćem ili kremom	Hladnjak	2–3 dana
Deserti za žlicu (riža na mlijeku, puding od vermicelli tjestenine, krema od mlijeka, puding od kruha)	Hladnjak, pokriveno	3–4 dana
Deserti s vrhnjem ili sirom	Hladnjak, pokriveno	2–3 dana
Mousse od sirovih jaja	Hladnjak, pokriveno	Najviše 2 dana
Prženi slatkiši	Posuda s kuhinjskim papirom	1–2 dana (prženi trakasti kolačići do 1 tjedan)

Što možete zamrznuti

- **Da:** kraljevski i kraljičin kolač (narezan na kriške), kolač s voćem i orašastim plodovima, medeni kolač, kolač od čokolade i naranče, biskvit (*pão de ló*), sirovo slatko mrvljeno tijesto, čokoladna salama od keksa. Do 1–2

mjeseca, dobro zamotano. Odmrznite na sobnoj temperaturi, još zamotano.

- **Ne:** pavlova, mousse, krema od mlijeka, krem-karamel, riža na mlijeku, tartovi s kremom i prženi slatkiši. Postanu vodenasti ili izgube teksturu.

> **Savjet:** kriške kraljevskog kolača stare dva ili tri dana ukusne su tostirane u tavi s malo maslaca, za doručak na Stjepanovo.

I sada je ostalo još samo ono najvažnije: sjesti za stol i uživati. Sretan Božić!