
MILICA JOVANOVIĆ
VELIKA KNJIGA
BOŽIĆNIH
KOLAČIĆA
Klasični i neodoljivi
recepti za
slađi Božić
PECITE
DELITE
SLAVITE
MILICA JOVANOVIĆ

LIBROVA

KNJIGA 1

Velika knjiga božićnih kolačića

Klasični i neodoljivi recepti za slađi Božić

Pecite · Delite · Slavite

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

Velika knjiga božićnih kolačića – Klasični i neodoljivi recepti za slađi Božić
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. Klasični kolačići

4. Đumbir i začini

5. Punjeni i ukrašeni kolačići

6. Portugalske i svetske tradicije

7. Glazura i ukrašavanje, korak po korak

8. Kolačići za poklon i plan pečenja

Reč autorke

Postoji jedan trenutak u decembru koji volim: kada iz rerne izađe prva tepsija kolačića i cela kuća zamiriše na puter, cimet i narandžu. Neko uđe u kuhinju „samo da baci pogled“ i na kraju ostane.

Napisala sam ovu knjigu da bi se taj trenutak lako ponavljao, čak i ako nikada niste ispekli nijedan kolačić. Sakupila sam klasične recepte, medenjake i začinjene kolačiće, punjene i ukrašene kolačiće, kao i nekoliko tradicija iz Portugala i drugih zemalja koje lepo izgledaju na svakoj božićnoj trpezi.

Svaki recept ide istim putem: sastojci izmereni u gramima, numerisani koraci, temperatura rerne i, pre svega, znaci po kojima ćete prepoznati da su kolačići gotovi. Na kraju svakog recepta nalazi se napomena o tome koliko dugo se kolačići čuvaju, uz ideju za varijantu ili grešku koju treba izbeći.

Ako tek počinjete, prvo pročitajte poglavlje „Pre nego što počnete“. Ima samo nekoliko strana, a uštedeće vam mnogo propalih tura. Zatim izaberite recept označen kao „Lako“ i radite svojim tempom.

Na kraju knjige naći ćete ideje za pakovanje i poklanjanje kolačića, kao i plan pečenja za decembar, da vam kolačići budu gotovi na vreme, bez žurbe u poslednji čas na Badnje veče.

Uključite rernu, pozovite nekoga ko voli da pomaže i uživajte. Kolačići ne moraju da budu savršeni da bi bili najlepši deo božićnih praznika.

Srdačno,
Milica Jovanović

Pre nego što počnete

Pečenje kolačića je jednostavno, ali postoji nekoliko pravila koja prave veliku razliku. Pročitajte ovo poglavlje jednom, a vratite mu se kad god vam nešto bude nejasno.

Počnite ovde

1. Pročitajte ceo recept pre nego što počnete.
2. Izvadite puter i jaja iz frižidera sat vremena ranije (osim ako recept traži hladan puter).
3. Izmerite sve sastojke i pripremite ih na dohvat ruke.
4. Obložite tepsije papirom za pečenje.
5. Uključite rernu 15 minuta pre nego što ubacite prvu turu.
6. Prvo ispecite probnu turu od 4 ili 5 kolačića, da biste upoznali svoju rernu.

Ako prvi put pečete kolačiće, počnite sa ova tri recepta: Maslačni kolačići za modle (poglavlje 3), Prvi medenjaci (poglavlje 4) i Kolačići sa džemom od smokava (poglavlje 5).

Oprema

Ne treba vam skupa oprema. Uz ovo možete napraviti gotovo svaki recept u knjizi:

- **Kuhinjska vaga.** To je najvažniji alat. U pečenju merenje na vagi daje mnogo pouzdanije rezultate nego merenje šoljama.
- **Dve velike činije**, jedna za suve sastojke i jedna za tečne.
- **Električni mikser** (dovoljan je ručni). Možete i da umutite ručno, žicom, ali traje duže.
- **Silikonska špatula** i drvena varjača.
- **Oklagija.** U nuždi može da posluži i glatka staklena flaša.
- **Dve velike tepsije** i **papir za pečenje** (ili silikonske podloge).
- **Rešetka** za hlađenje. Može da posluži i sama rešetka iz rerne.
- **Modle za kolačiće**: jedna okrugla i jedna ili dve božićne forme (zvezda, jelka, ljudski lik od medenjaka). Čaša tankog oboda takođe iseca krugove.
- **Providna folija**, za uvijanje testa pre nego što ode u frižider.
- **Rukav za ukrašavanje** sa nastavkom u obliku zvezde, samo za kolačiće iz špric kese. Za ukrašavanje glazurom dovoljna je kesica za zamrzavanje kojoj se odseče ugao.
- **Merenje kašikama.** U ovoj knjizi 1 supena kašika = 15 ml, a 1 kašičica = 5 ml, uvek ravno.

Sastojci

- **Brašno:** koristite glatko brašno T-400 (obično belo brašno, bez sredstva za dizanje). Može i tvrdo belo brašno. Kada je receptu potrebno sredstvo za dizanje, dodajte prašak za pecivo odvojeno.
- **Puter bez soli.** Ako imate samo slani puter, izostavite prstohvat soli iz recepta. Ne koristite margarin za mazanje: sadrži više vode i kolačići će se razliti.
- **Jaja srednje veličine** (oko 50 g bez ljuske). Belance teži oko 35 g, a žumance oko 18 g.
- **Šećer:** fini kristal šećer, šećer u prahu (za glazure i fina testa) i mekani smeđi šećer (daje boju, vlažnost i ukus karamele).
- **Prašak za pecivo i soda bikarbona** nisu isto. Koristite ono što recept kaže, u tačnoj količini.
- **Začini:** cimet, mleveni đumbir, mleveni karanfilić, muskatni oraščić i anis. Začini stariji od godinu dana gube miris, zato kupujte male tegle.
- **Tamna melasa ili tamni med**, za medenjake.
- **Orašasti plodovi:** bademi (celi, listići i mleveni), orasi i pinjoli. Čuvajte ih u zatvorenoj tegli na hladnom mestu.
- **Čokolada za kuvanje** i **kakao u prahu bez šećera**. Zaslađeni kakao za piće ne može da zameni kakao u testu.

- **Kora limuna i narandže:** ribajte samo obojeni deo kore, jer je bela unutrašnjost gorka. Birajte neprskano voće i dobro ga operite.

Omekšali puter, hladan puter

Omekšali puter je puter koji popušta kad ga pritisnete prstom, ali i dalje drži oblik. Ne sme da bude sjajan niti rastopljen. Ako ste zaboravili da ga izvadite iz frižidera, isecite ga na male kockice i sačekajte 20 minuta.

Hladan puter koristi se u testima koja se rade rukama (kao polumeseci ili linc kolačići). Isecite ga na kockice i radite brzo, da se ne zagreje.

Zašto testo ide u frižider

Gotovo sva testa za kolačiće odmaraju u frižideru. Hladnoća učvrsti puter, pa testo:

- se razvlači bez lepljenja za oklagiju;
- se ne razliva u rerni, pa oblici ostaju oštri;
- ima bogatiji ukus, jer brašno upije tečnost.

Uvijte testo u providnu foliju, oblikovano u ravan disk debljine 2 cm. Disk se hladi mnogo brže od lopte. Ako testo postane pretvrdo, ostavite ga 10 minuta na sobnoj temperaturi pre razvlačenja.

Razvlačenje testa

1. Stavite testo između dva lista papira za pečenje. Tako vam ne treba dodatno brašno, zbog kojeg kolačići postaju suvi.
2. Razvlačite od sredine prema ivicama, povremeno okrećući testo za četvrtinu kruga.
3. Prava debljina za većinu iseckanih kolačića je **4 do 5 mm**. Dva lenjira ili dva drvena štapića postavljena sa obe strane pomažu da debljina bude ujednačena.
4. Ako se testo zagreje i omekša dok radite, vratite ga u frižider, i dalje između listova papira, na 10 minuta.

Sečenje

- Pre svakog sečenja umočite modlu u brašno. Pritisnite pravo nadole, bez uvrtanja.
- Oblike secite blizu jedan drugog, da ostane što manje viška testa.
- Sakupite ostatke, razvucite ih samo još jednom i ponovo isecite. Testo koje se previše radi daje tvrde kolačiće.
- Kolačiće prebacujte na tepsiju širokom lopaticom i ostavite 2 do 3 cm razmaka među njima.
- Za kolačiće sa veoma oštrim oblicima stavite tepsiju, već popunjenu kolačićima, na 10 minuta u zamrzivač pre nego što ide u rernu.

Rerna

Sve temperature u ovoj knjizi važe za **običnu rernu** (toplota odozgo i odozdo). Ako imate **rernu sa ventilatorom**, smanjite temperaturu za **20 °C**: u svakom receptu navodimo obe temperature.

- Uvek zagrejte rernu najmanje 15 minuta.
- Pecite jednu tepsiju po jednu, na srednjoj rešetki. Kod rerne sa ventilatorom možete peći dve tepsije, zamenivši im mesta na polovini pečenja.
- Svaka rerna je drugačija. Počnite da proveravate 2 minuta pre najkraćeg navedenog vremena.
- Kolačići se dopeku u toplini tepsije. Gotovo uvek izađu iz rerne još malo meki u sredini, a stegnu se dok se hlade.
- Ostavite kolačiće na tepsiji 5 minuta, a zatim ih prebacite na rešetku.
- Između tura koristite hladnu tepsiju. Ako imate samo jednu, pustite hladnu vodu preko njenog dna, osušite je i ponovo obložite.

Čuvanje

- Kolačiće čuvajte tek kada su potpuno hladni, inače će ih para razmekšati.

- Koristite kutije ili tegle sa čvrstim poklopcem, na hladnom i suvom mestu, dalje od šporeta.
- Ne mešajte hrskave i meke kolačiće u istoj kutiji: hrskavi će omekšati.
- Kolačići sa glazurom čuvaju se u slojevima razdvojenim papirom za pečenje, kada se glazura potpuno osuši.
- Kolačići sa filom od kreme ili ganaša idu u frižider.
- Većina sirovih testa može se zamrznuti do 3 meseca. Isto važi i za ispečene kolačiće bez glazure.

Poklanjanje

Kolačići su jedan od najlepših božićnih poklona. U 8. poglavlju naći ćete ideje za pakovanje, koliko dugo se čuva svaka vrsta kolačića i plan pečenja za decembar. Jedno važno pravilo: uvek dodajte etiketu sa nazivom kolačića, datumom i sastojcima koji mogu izazvati alergije.

> **Savet:** u svakom receptu, red odmah ispod naslova govori koliko kolačića se dobija, koliko traje priprema, temperaturu rerne, težinu i glavne alergene (gluten, jaja, mleko i orašasti plodovi).

> **Upozorenje:** kada su deca u kuhinji, odrasli rade sa rernom, vrućim tepsijama, rastopljenim šećerom i noževima. Deca mogu da mere, mešaju, seku modlama i ukrašavaju.

Klasični kolačići

Ovo su kolačići svakog Božića: jednostavni, puni putera, sa ukusom limuna, cimeta, čokolade ili badema. Najbolji su način da počnete, a istovremeno su osnova za mnoge ideje za ukrašavanje.

Maslačni kolačići za modle

Količina: oko 30 kolačića (modla od 6 cm) · Priprema: 20 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Osnovno božićno testo: lako se razvlači, čuva oblik zvezda i jelki i ima nežan ukus putera i limuna. Uživajte u njemu prirodnom ili ukrašenom glazurom.

SASTOJCI

- 125 g putera bez soli, omekšalog
- 100 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- Ribana kora ½ limuna
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna T-400, plus malo više za modle

PRIPREMA

1. U velikoj činiji mutite puter sa šećerom 2 do 3 minuta, dok ne postane kremast i svetliji.
2. Dodajte jaje, koru limuna i so, pa mutite još 30 sekundi.
3. Dodajte brašno u dva puta i mešajte špatulom samo dok se više ne vidi suvo brašno. Ne radite testo duže od toga.
4. Podelite testo na dva diska debljine 2 cm, uvijte ih u providnu foliju i ostavite u frižideru 1 sat.

5. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
6. Razvlačite po jedan disk između dva lista papira za pečenje, do debljine od 4 do 5 mm.
7. Isecite kolačiće i prebacite ih na tepsiju, ostavljajući 2 cm razmaka među njima. Sakupite ostatke, razvucite ih jednom i ponovo isecite.
8. Pecite 10 do 12 minuta, dok ivice ne postanu svetlozlatne. Sredina treba da ostane svetla.
9. Ostavite na tepsiji 5 minuta, pa prebacite na rešetku dok se potpuno ne ohlade.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 2 nedelje na sobnoj temperaturi. Sirovo testo se čuva 3 dana u frižideru ili 3 meseca u zamrzivaču. Varijanta: zamenite koru limuna sa 1 kašičicom ekstrakta vanile ili korom 1 narandže. Česta greška: previše mešanja nakon dodavanja brašna čini kolačiće tvrdim.

Kolačići iz špric kese

Količina: oko 35 kolačića · Priprema: 25 min + 15 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 12–14 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kolačići u obliku ruža ili malih kruna, pravljeni špric kesom. Tope se u ustima i prelepo izgledaju u kutiji za kolačiće.

SASTOJCI

- 200 g putera bez soli, veoma mekanog (ali ne rastopljenog)
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 260 g glatkog brašna T-400
- Za ukrašavanje (po želji): kandirane višnje, isečene na četvrtine

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
2. Mutite puter sa šećerom u prahu 3 minuta, dok ne postane veoma lagan i penast.
3. Dodajte jaje, vaniliju i so, pa mutite dok se ne dobije glatka smesa.

4. Dodajte brašno i mešajte špatulom dok ne dobijete meko, ujednačeno testo.
5. Napunite rukav sa velikim nastavkom u obliku zvezde (otvor od oko 1 cm). Punite ga samo do pola, da bi se lakše stiskao.
6. Držeći rukav uspravno, istiskujte ruže ili male krune širine 4 cm, ostavljajući 3 cm razmaka među njima. Ako želite, u sredinu stavite mali komadić višnje.
7. Stavite tepsije u frižider na 15 minuta. Tako se šara neće izgubiti u rerni.
8. Pecite 12 do 14 minuta, dok ivice i dno ne postanu svetlozlatni.
9. Ostavite da se hlade 10 minuta na tepsiji (kad su vrući, lako se lome), a zatim ih prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 2 nedelje. Česta greška: ako je testo toliko tvrdo da ne izlazi iz rukava, puter je bio previše hladan; zagrevajte rukav među dlanovima 1 minut. Varijanta: umočite polovinu svakog ohlađenog kolačića u rastopljenu čokoladu.

Kolačići sa cimetom i šećerom

Količina: oko 22 kolačića · Priprema: 15 min + 30 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–11 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Okrugli kolačići, hrskavi spolja i mekani iznutra, uvaljani u šećer sa cimetom. Miris koji ostave u kuhinji je pravi Božić.

SASTOJCI

- 115 g putera bez soli, omekšalog
- 150 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 200 g glatkog brašna T-400
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- Za valjanje: 3 supene kašike finog kristal šećera i 2 kašičice cimeta

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom 2 minuta, dok ne postane kremast. Dodajte jaje i mutite još 30 sekundi.
2. U drugoj činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo i so. Dodajte smesi od putera i mešajte dok ne dobijete meko testo.
3. Pokrijte činiju i ostavite u frižideru 30 minuta.

4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje. Na plitkom tanjiru pomešajte šećer sa cimetom.
5. Oblikujte testo u kuglice od 25 g (veličine oraha) i svaku uvaljajte u šećer sa cimetom dok se dobro ne prekrije.
6. Složite kuglice na tepsiju na razmaku od 5 cm: kolačići se mnogo šire.
7. Pecite 10 do 11 minuta. Gotovi su kada su ivice čvrste, a sredina i dalje izgleda malo meko i ispucalo.
8. Ostavite na tepsiji 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje; najbolji su prva 3 dana. Česta greška: čekati da se sredina stegne u rerni; kad se ohlade, kolačići će biti suvi. Varijanta: dodajte ¼ kašičice muskatnog oraščića u smesu sa šećerom.



Kolačići sa cimetom i šećerom, sveže izvađeni iz rerne

Foto: George Pagan III / Unsplash

Limun kolačići iz valjka sa glazurom od limuna

Količina: oko 32 kolačića · Priprema: 20 min + 2 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 12–14 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Testo koje uvaljate u valjak, čuvate na hladnom i sečete kad poželite sveže ispečene kolačiće. Glazura od limuna daje im svež sjaj.

SASTOJCI

- 200 g putera bez soli, omekšalog
- 100 g finog kristal šećera
- Ribana kora 2 limuna
- 1 žumance
- 1 prstohvat soli
- 280 g glatkog brašna T-400
- Za glazuru: 120 g šećera u prahu i 1½ do 2 supene kašike soka od limuna

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom i korom limuna 2 minuta. Dodajte žumance i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
2. Dodajte brašno i mešajte špatulom, a zatim rukama, dok se ne formira testo.
3. Podelite na dva dela i oblikujte dva valjka prečnika 5 cm. Uvijte u providnu foliju, uvrćući krajeve kao omot

bombone.

4. Hladite u frižideru najmanje 2 sata (ili 1 sat u zamrzivaču), dok testo ne očvrsne.
5. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
6. Oštrim nožem isecite valjke na kriške debljine 6 do 7 mm. Posle svakog sečenja malo okrenite valjak, da se ne spljošti sa jedne strane.
7. Složite kriške na tepsiju na razmaku od 2 cm i pecite 12 do 14 minuta, dok ivice ne postanu svetlozlatne.
8. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
9. Za glazuru pomešajte šećer u prahu sa sokom od limuna, po kašiku, dok ne bude gusta kao jogurt. Premažite svaki kolačić jednom kašičicom i ostavite 1 sat da se stegne.

Čuvanje: do 10 dana u kutiji, u slojevima razdvojenim papirom za pečenje. Valjci sirovog testa čuvaju se 3 meseca u zamrzivaču: kolačiće secite direktno iz zamrznutog testa i dodajte 2 minuta vremenu pečenja. Varijanta: koristite narandžu umesto limuna, i u testu i u glazuri.

Kolačići od ovsenih pahuljica, brusnica i narandže

Količina: oko 22 kolačića · Priprema: 15 min · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 12–14 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Rustični, mekani kolačići sa crvenilom brusnica i mirisom narandže. Divni su uz šolju čaja usred popodneva.

SASTOJCI

- 115 g putera bez soli, omekšalog
- 100 g mekog svetlog smeđeg šećera
- 50 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- Ribana kora 1 narandže
- 130 g glatkog brašna T-400
- ½ kašičice sode bikarbone
- ½ kašičice cimeta
- 1 prstohvat soli
- 150 g ovsenih pahuljica
- 80 g sušenih brusnica (ili grožđica)

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
2. Mutite puter sa obe vrste šećera 2 minuta. Dodajte jaje i koru narandže i mutite još 30 sekundi.

3. U drugoj činiji pomešajte brašno, sodu bikarbonu, cimet i so. Dodajte smesi od putera i promešajte kašikom.
4. Dodajte ovsene pahuljice i brusnice i mešajte dok se ravnomerno ne rasporede.
5. Oblikujte hrpice od 30 g (puna supena kašika) i složite ih na tepsiju na razmaku od 5 cm. Malo ih spljoštite dlanom.
6. Pecite 12 do 14 minuta, dok ivice ne postanu zlatne. Sredina ostaje meka.
7. Ostavite na tepsiji 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje. Ovsene pahuljice mogu da sadrže tragove glutena. Varijanta: zamenite brusnice sa 80 g sitno seckane bele čokolade ili upotrebite po pola svakog. Česta greška: ako se kolačići previše razliju i ispadnu tanki, puter je bio previše mek; ohladite testo 20 minuta pre pečenja.

Kolačići sa komadima čokolade

Količina: oko 18 velikih kolačića · Priprema: 15 min + 30 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Omiljeni kolačići najmlađih pekara: zlatni, meki u sredini i puni komada rastopljene čokolade.

SASTOJCI

- 125 g putera bez soli, rastopljenog i mlakog
- 100 g mekog svetlog smeđeg šećera
- 50 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 200 g glatkog brašna T-400
- ½ kašičice sode bikarbone
- ¼ kašičice soli
- 150 g čokolade za kuvanje, iseckane na komade

PRIPREMA

1. U činiji umutite rastopljeni puter i obe vrste šećera 1 minut. Dodajte jaje i vaniliju i mešajte dok smesa ne postane sjajna.
2. Dodajte brašno, sodu bikarbonu i so i mešajte špatulom dok se brašno više ne vidi.

3. Dodajte čokoladu i lagano umešajte. Pokrijte i ostavite u frižideru 30 minuta.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 35 g i složite ih na tepsiju na razmaku od 6 cm (najviše 8 po tepsiji).
6. Pecite 10 do 12 minuta. Gotovi su kada su ivice zlatne, a sredina i dalje izgleda nedovoljno ispečena.
7. Ostavite na tepsiji 10 minuta; dopeku se i stegnu. Zatim ih prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 5 dana. Da ponovo omekšaju, zagrejte ih 5 sekundi u mikrotalasnoj. Božićna varijanta: koristite belu čokoladu i dodajte 50 g sušenih brusnica. Česta greška: skidanje kolačića sa tepsije prerano; dok su još meki, lome se.

Vanilice od badema u obliku polumeseca

Količina: oko 45 kolačića · Priprema: 30 min + 1 h hlađenja · Rerna: 175 °C (sa ventilatorom 155 °C), 12–14 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Sitni, veoma nežni polumeseci uvaljani u šećer u prahu, inspirisani austrijskim božićnim kolačićima. Tope se u ustima.

SASTOJCI

- 250 g glatkog brašna T-400
- 100 g mlevenih badema
- 70 g finog kristal šećera
- 1 prstohvat soli
- 200 g putera bez soli, hladnog, isečenog na kockice
- 2 žumanceta
- Za valjanje: 60 g šećera u prahu i 1 supena kašika vanilin šećera

PRIPREMA

1. U velikoj činiji pomešajte brašno, mlevene bademe, šećer i so.
2. Dodajte puter i utrljajte ga vrhovima prstiju dok ne bude kao krupan pesak.
3. Dodajte žumanca i brzo zamesite, samo dok se ne formira testo. Oblikujte disk, uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru 1 sat.

4. Zagrejte rernu na 175 °C (sa ventilatorom 155 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje. Na tanjiru pomešajte šećer u prahu sa vanilin šećerom.
5. Uzimajte komade od 12 g (veličine krupnog lešnika). Svaki uvaljajte u štapić dug 7 cm, sa tanjim krajevima, i savijte u oblik polumeseca.
6. Složite na tepsiju na razmaku od 2 cm i pecite 12 do 14 minuta. Treba da ostanu svetli, sa jedva zlatnim vrhovima.
7. Ostavite da se hlade 5 minuta na tepsiji (kad su vrući, lome se), a zatim ih nežno uvaljajte u šećer dok su još topli.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 3 nedelje; posle 2 dana postaju još nežniji. Varijanta: zamenite bademe mlevenim lešnicima. Česta greška: dugo mesenje toplim rukama; testo postane masno, a polumeseci pucaju.



Vanilice od badema u obliku polumeseca

Foto: Marijakes / Pixabay

Spiralni kolačići od vanile i čokolade

Količina: oko 36 kolačića · Priprema: 35 min + 1 h 20 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Dva testa, jedno svetlo i jedno čokoladno, uvijena zajedno. Svaka kriška pokazuje drugačiju spiralu.

SASTOJCI

- 150 g putera bez soli, omekšalog
- 100 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna T-400
- 15 g kakaa u prahu bez šećera
- 1 supena kašika mleka, plus malo više za premazivanje

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom u prahu 2 minuta. Dodajte jaje, vaniliju i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
2. Dodajte brašno i mešajte dok se ne formira testo. Izmerite ga i podelite na dve jednake polovine.
3. U jednu polovinu dodajte kakao i mleko i mesite dok boja ne postane ujednačena.

4. Uvijte oba testa u providnu foliju i ostavite u frižideru 20 minuta.
5. Razvucite svako testo između dva lista papira za pečenje u pravougaonik od 20 × 25 cm, debljine oko 4 mm.
6. Skinite gornji list papira sa oba testa. Svetlo testo premažite malo mleka i preklopite čokoladno testo preko njega, pomažući se papirom. Skinite i taj papir i ivice poravnajte nožem.
7. Veoma čvrsto uvijte od duže strane, pomažući se donjim papirom. Uvijte valjak u providnu foliju i ostavite u frižideru 1 sat.
8. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
9. Isecite valjak na kriške od 6 mm i pecite 10 do 12 minuta, dok svetli deo na ivicama ne postane zlatan.
10. Ostavite na tepsiji 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 2 nedelje. Sirovi valjak se čuva 3 meseca u zamrzivaču. Česta greška: ako se testa razdvoje pri sečenju, nije bilo dovoljno mleka da ih slepi ili valjak nije bio dovoljno čvrsto uvijen. Varijanta: pre hlađenja uvaljajte valjak u kristal šećer za svetlucavu ivicu.

Kokos kamenčići

Količina: oko 20 kamenčića · Priprema: 15 min + 10 min odmaranja · Rerna: 170 °C (sa ventilatorom 150 °C), 15–18 min · Težina: lako · Alergeni: jaja · Bez glutena

Male humke od kokosa, zlatne na vrhovima i sočne iznutra. Prave se u jednoj činiji, bez brašna i putera.

SASTOJCI

- 2 belanceta (oko 70 g)
- 120 g finog kristal šećera
- 1 prstohvat soli
- Ribana kora ½ limuna
- 180 g ribanog kokosa

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 170 °C (sa ventilatorom 150 °C) i obložite jednu tepsiju papirom za pečenje.
2. U činiji mešajte belanca viljuškom 30 sekundi, samo dok ne zapene (nije potrebno tući do čvrstog snega).
3. Dodajte šećer, so i koru limuna i promešajte. Dodajte kokos i dobro izmešajte.
4. Ostavite da odmori 10 minuta, da kokos upije vlagu.
5. Mokrim rukama oblikujte humke u obliku piramide od oko 25 g i složite ih na tepsiju na razmaku od 3 cm.

6. Pecite 15 do 18 minuta, dok vrhovi i dno ne postanu zlatni.
7. Ostavite da se potpuno ohlade na tepsiji pre nego što ih podignete.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje. Varijanta: kad se ohlade, umočite dno u 80 g rastopljene čokolade i ostavite da se stegne na papiru za pečenje. Česta greška: ako se humke raspadaju, ima premalo belanca; dodajte još 1 supenu kašiku belanca.



Kokos kamenčići

Foto: 2497381 / Pixabay

Đumbir i začini

Đumbir, cimet, karanfilić i muskatni oraščić: to su začini koji nas najviše podsećaju na Božić. U ovom poglavlju naći ćete medenjake za sečenje i ukrašavanje, jednostavnu kućicu od medenjaka i druge aromatične kolačiće, neke hrskave, a neke meke.

Prvi medenjaci

Količina: 24 kolačića (modla od 7–8 cm) · Priprema: 20 min + 1 h hlađenja · Rerna: 175 °C (sa ventilatorom 155 °C), 8–10 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Idealan recept za početak: tamno, mirisno testo koje se dobro razvlači i daje ljudske likove, zvezde i jelke spremne za ukrašavanje. Traje oko 20 minuta rada, plus 1 sat hlađenja.

SASTOJCI

- 350 g glatkog brašna T-400, plus malo više za modle
- 150 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 2 kašičice mlevenog đumbira
- 1 kašičica cimeta
- ¼ kašičice mlevenog karanfilića
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- 115 g putera bez soli, omekšalog
- 1 jaje (srednje)
- 120 g tamne melase (oko 6 supenih kašika) ili tamnog meda
- Za ukrašavanje: kraljevska glazura ili jednostavna glazura (poglavlje 7)

PRIPREMA

1. U velikoj činiji pomešajte brašno, smeđi šećer, đumbir, cimet, karanfilić, sodu bikarbonu i so. Prstima razbijte grudvice šećera.
2. U drugoj činiji mutite puter, jaje i melasu 1 minut. Može izgledati kao da se zgrušalo: to je normalno.
3. Dodajte tečnu smesu suvoj. Mešajte kašikom, a kad postane teško, mesite rukama dok ne dobijete glatko testo. Ako se mrvi, dodajte 1 supenu kašiku mleka.
4. Podelite testo na dva diska, uvijte ih u providnu foliju i ostavite da odmore u frižideru najmanje 1 sat.
5. Zagrejte rernu na 175 °C (sa ventilatorom 155 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
6. Razvlačite po jedan disk između dva lista papira za pečenje, do debljine od 4 do 5 mm.
7. Isecite kolačiće omiljenim modlama i prebacite ih na tepsiju, ostavljajući 2 cm razmaka među njima. Sakupite ostatke i razvucite ih još jednom.
8. Pecite 8 do 10 minuta: ivice postanu čvrste, a sredina još malo popušta na dodir. Posle 8 minuta su meki, posle 10 hrskaviji.
9. Ostavite na tepsiji 5 minuta, prebacite na rešetku i ostavite da se potpuno ohlade pre ukrašavanja glazurom.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 3 nedelje; sa osušenom glazurom, 2 nedelje. Sirovo testo se čuva 3 meseca u zamrzivaču. Varijanta: da biste ih okačili na jelku, napravite rupicu u svakom kolačiću slamčicom pre nego što idu u rernu. Česta greška: prepečenost; tamna boja testa vara, zato se oslonite na vreme i na dodir.

Jednostavna kućica od medenjaka

Količina: 1 mala kućica (osnova oko 15 × 10 cm) i 10 kolačića od ostataka · Priprema: 1 h + 30 min hlađenja + 3 h sušenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 12–15 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Mala kućica, sa pravim zidovima i krovom na dve vode, osmišljena za svakoga ko je nikada nije pravio. Testo je tvrđe od onog za kolačiće, kako bi moglo da nosi težinu krova.

SASTOJCI

- 150 g putera bez soli
- 150 g meda
- 200 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- 500 g glatkog brašna T-400
- 1 supena kašika mlevenog đumbira
- 2 kašičice cimeta
- ½ kašičice mlevenog karanfilića
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- Za lepljenje: 2 pasterizovana belanceta (oko 70 g), 450 g prosejanog šećera u prahu i 1 kašičica soka od limuna
- Za ukrašavanje: bademi, tvrde bombone, šećer u prahu, mali kolačići

ŠABLONI (ISECITE IH OD KARTONA ILI DEBLJEG PAPIRA)

- Bočni zidovi: 2 pravougaonika od 15 × 10 cm.
- Prednji i zadnji zid: 2 komada širine 10 cm; stranice su visoke 10 cm, a vrh se završava šiljkom, ukupne visine 17 cm u sredini.
- Krov: 2 pravougaonika od 17 × 11 cm.

PRIPREMA

1. U šerpi na slaboj vatri zagrejte puter, med i smeđi šećer, uz mešanje, dok se puter ne otopi, a smesa ne postane glatka. Ne dozvolite da proključa. Ostavite da se hladi 10 minuta.
2. U velikoj činiji pomešajte brašno, začine, sodu bikarbonu i so.
3. Dodajte jaje smesi u šerpi i dobro promešajte. Prelijte preko brašna i mešajte dok ne dobijete čvrsto testo. Uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru 30 minuta.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C).
5. Razvucite testo direktno na listovima papira za pečenje, debljine 5 mm. Stavite šablone odozgo i oštrim nožem isecite oko njih. Uklonite višak testa ne dodirujući delove i prebacite papir na tepsiju.
6. Pecite 12 do 15 minuta, dok delovi ne budu čvrsti i tamniji na ivicama. Od ostataka isecite male kolačiće i pecite ih 8 do 10 minuta.

7. Čim ih izvadite iz rerne, vratite šablone na još vruće delove i nožem ispravite ivice da budu savršeno ravne. Ostavite da se potpuno ohlade na tepsiji: delovi očvrsnu dok se hlade.
8. Za „lepak“ mutite belanca sa šećerom u prahu i sokom od limuna 5 do 7 minuta, dok smesa ne postane gusta, bela i ne drži čvrste vrhove. Stavite je u rukav za ukrašavanje ili u kesicu za zamrzavanje sa malo odsečenim uglom.
9. Sastavite kućicu na dasci ili obloženom kartonu. Istisnite liniju glazure duž osnove i strana jednog bočnog i jednog prednjeg zida, pritisnite ih pod pravim uglom i držite 1 do 2 minuta. Poduprite ih teglama ili kutijama. Ponovite sa druga dva zida. Bočni zidovi stoje sa spoljašnje strane prednjeg i zadnjeg zida.
10. Ostavite da se suši 1 sat. Zatim istisnite glazuru duž gornjih ivica i zalepite dva dela krova, držeći 2 minuta. Dodajte liniju glazure duž slemena.
11. Ostavite da se suši najmanje 2 sata pre ukrašavanja. Zalepite ukrase tačkicama glazure i posipajte šećer u prahu oko kućice, kao sneg.

Upozorenje: glazura sadrži sirova belanca. Uvek koristite pasterizovana belanca (prodaju se u tetrapaku, u odeljenju sa jajima), naročito ako će kućicu jesti trudnice, mala deca, stariji ljudi ili osobe sa oslabljenim imunitetom.

Čuvanje: kao ukras traje oko 4 nedelje na suvom mestu, dalje od pare. Za jelo je najbolja prve nedelje (vremenom otvrdne). Česta greška: sastavljanje dok su delovi još topli ili sa previše retkom glazurom; zidovi kližu. Sačekajte da se ohlade i zgusnite glazuru sa još šećera u prahu.



Jednostavna kućica od medenjaka, ukrašena kraljevskom glazurom

Foto: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Začinjeni kolačići sa pukotinama

Količina: oko 26 kolačića · Priprema: 15 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–11 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kuglice uvaljane u šećer koje se u rerni otvaraju u sjajne pukotine. Mekani su i veoma aromatični, a ne trebaju im modle.

SASTOJCI

- 170 g putera bez soli, rastopljenog i mlakog
- 200 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- 60 g tamne melase ili tamnog meda
- 280 g glatkog brašna T-400
- 1½ kašičice sode bikarbone
- 1 kašičica mlevenog đumbira
- 1 kašičica cimeta
- ½ kašičice mlevenog karanfilića
- ¼ kašičice soli
- Za valjanje: 4 supene kašike finog kristal šećera

PRIPREMA

1. U činiji umutite puter, smeđi šećer, jaje i melasu dok se ne dobije glatka smesa.

2. U drugoj činiji pomešajte brašno, sodu bikarbonu, začine i so. Dodajte tečnoj smesi i mešajte dok ne dobijete meko testo.
3. Pokrijte i ostavite u frižideru 1 sat, dok testo ne postane dovoljno čvrsto da se oblikuju kuglice.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 25 g i uvaljajte ih u šećer. Složite na tepsiju na razmaku od 5 cm.
6. Pecite 10 do 11 minuta, dok se površina ne ispuca, a ivice ne budu čvrste. Sredina treba da ostane meka.
7. Ostavite na tepsiji 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje; ostaju mekani. Varijanta: uvaljajte kuglice prvo u šećer, a zatim u šećer u prahu, za pukotine bele kao sneg. Česta greška: kuglice veće od 25 g ostaju sirove u sredini.

Kolačići sa medom, začinima i narandžom

Količina: oko 30 kolačića · Priprema: 20 min + 30 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Okrugli, mekani kolačići sa medom, anisom i korom narandže, prelivenim tankom glazurom od narandže. Podsećaju na portugalske broas, ali su lakši.

SASTOJCI

- 100 g putera bez soli
- 100 g meda
- 80 g mekog svetlog smeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- Ribana kora 1 narandže
- 300 g glatkog brašna T-400
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kašičice cimeta
- ½ kašičice muskatnog oraščića
- ½ kašičice mlevenog anisa
- 1 prstohvat soli
- Za glazuru: 100 g šećera u prahu i 1½ supene kašike soka od narandže

PRIPREMA

1. U šerpi na slaboj vatri otopite puter sa medom i smeđim šećerom, uz mešanje. Ostavite da se hladi 15 minuta.
2. Dodajte jaje i koru narandže i dobro promešajte.
3. U činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo, začine i so. Dodajte smesu iz šerpe i mešajte dok ne dobijete meko testo. Pokrijte i ostavite u frižideru 30 minuta.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 20 g i složite ih na tepsiju na razmaku od 4 cm. Malo ih spljoštite prstima.
6. Pecite 10 do 12 minuta, dok ne postanu zlatni i čvrsti na ivicama.
7. Ostavite da se hlade na rešetki. Pomešajte šećer u prahu sa sokom od narandže i premažite kolačiće dok su još topli: glazura će biti tanka i providna. Ostavite 1 sat da se stegne.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 2 nedelje. Od drugog dana postaju mekši i aromatičniji. Varijanta: zamenite anis sa ½ kašičice mlevenog đumbira.

Meki kolačići od đumbira i čokolade

Količina: oko 24 kolačića · Priprema: 20 min + 30 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–11 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Tamni kolačići od kakaa i đumbira, sa komadima čokolade koji se tope u rerni. Za svakoga ko misli da je i čokolada božićni začin.

SASTOJCI

- 125 g putera bez soli, omekšalog
- 150 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- 60 g meda
- 250 g glatkog brašna T-400
- 30 g kakaa u prahu bez šećera
- 1 kašičica sode bikarbone
- 2 kašičice mlevenog đumbira
- 1 kašičica cimeta
- 1 prstohvat soli
- 100 g čokolade za kuvanje, iseckane

PRIPREMA

1. Mutite puter sa smeđim šećerom 2 minuta. Dodajte jaje i med i mutite dok se ne dobije glatka smesa.

2. U drugoj činiji pomešajte brašno, kakao, sodu bikarbonu, začine i so. Dodajte smesi od putera i mešajte dok se ne formira testo.
3. Dodajte iseckanu čokoladu. Pokrijte i ostavite u frižideru 30 minuta.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 30 g i složite ih na tepsiju na razmaku od 5 cm. Malo ih spljoštite.
6. Pecite 10 do 11 minuta. Zbog kakaa je teško suditi po boji: gotovi su kada su ivice čvrste, a sredina još popušta na dodir.
7. Ostavite na tepsiji 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje. Varijanta: dodajte 40 g seckanog kandiranog đumbira umesto polovine čokolade. Česta greška: čekanje da u rerni otvrdnu; kad se ohlade, postanu suvi.

Cimetne zvezdice

Količina: oko 30 zvezdica (modla od 5 cm) · Priprema: 40 min + 30 min hlađenja · Rerna: 150 °C (sa ventilatorom 130 °C), 12–15 min · Težina: srednje · Alergeni: jaja, orašasti plodovi · Bez glutena

Zvezdice iz nemačke tradicije, napravljene samo od badema, belanaca i cimeta, prekrivene belim snegom od belanaca. Mekane su iznutra i ne sadrže brašno.

SASTOJCI

- 2 belanceta (oko 70 g)
- 200 g prosejanog šećera u prahu
- 250 g mlevenih badema, plus malo više za razvlačenje
- 2 kašičice cimeta
- Ribana kora ½ limuna

PRIPREMA

1. Umutite belanca u čvrst sneg. Dodajte šećer u prahu malo po malo i tucite još 3 do 4 minuta, dok ne dobijete gust, sjajan sneg od belanaca.
2. Uzmite 4 supene kašike snega i stavite u malu činiju, pokrivenu: to je preliv.
3. U ostatak snega dodajte mlevene bademe, cimet i koru limuna i mešajte špatulom dok ne dobijete lepljivo testo. Uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru 30 minuta.

4. Zagrejte rernu na 150 °C (sa ventilatorom 130 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Posipajte radnu površinu mlevenim bademima i razvucite testo između dva lista providne folije, debljine 7 do 8 mm.
6. Isecite zvezdice, umačući modlu u hladnu vodu pre svakog sečenja da se testo ne lepi. Složite ih na tepsiju.
7. Poleđinom kašičice ili četkicom razmažite tanak sloj preliva preko svake zvezdice, sve do krakova.
8. Pecite 12 do 15 minuta. Preliv treba da ostane bel i suv; ako počne da dobija zlatnu boju, smanjite rernu za 10 °C.
9. Ostavite da se potpuno ohlade na tepsiji.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 3 nedelje; najbolje su posle 2 ili 3 dana. Belanca se peku u rerni; ko želi dodatnu sigurnost (trudnice, mala deca, stariji ljudi) može koristiti pasterizovana belanca. Česta greška: testo toliko lepljivo da se ne može razvući; dodajte 1 do 2 supene kašike mlevenih badema.



Cimetne zvezdice sa prelivom od snega od belanaca

Foto: LUM3N / Pixabay

Tanki začinjeni kolačići po švedskom receptu

Količina: oko 50 malih kolačića · Priprema: 30 min + hlađenje preko noći · Rerna: 200 °C (sa ventilatorom 180 °C), 5–6 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, mleko

U Švedskoj se zovu pepparkakor: veoma tanki, hrskavi kolačići sa ukusom narandže i karanfilića. Sa probušenom rupicom savršeni su za kačenje na božićnu jelku.

SASTOJCI

- 100 g putera bez soli
- 100 g finog kristal šećera
- 60 g meda (3 supene kašike)
- 2 supene kašike vode
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica mlevenog đumbira
- ½ kašičice mlevenog karanfilića
- Ribana kora ½ narandže
- ½ kašičice sode bikarbone
- 250 g glatkog brašna T-400, plus malo više za razvlačenje

PRIPREMA

1. U šerpi pomešajte puter, šećer, med, vodu i začine. Zagrevajte na srednjoj vatri, uz mešanje, dok ne

proklјuča. Odmah isključite.

2. Ostavite da se hladi 15 minuta i dodajte koru narandže i sodu bikarbonu (smesa će zapeniti).
3. Dodajte brašno i mešajte dok ne dobijete glatko, meko testo. Uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru preko noći.
4. Zagrejte rernu na 200 °C (sa ventilatorom 180 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Razvlačite male porcije testa na malo pobrašnjenoj radnoj površini, što tanje možete: 2 do 3 mm. Ostatak držite na hladnom dok radite.
6. Isecite srca, zvezde ili ljudske likove. Za kačenje, napravite rupicu slamčicom.
7. Pecite 5 do 6 minuta, ne odmičući se od rerne: postanu zlatnosmeđi, a odatle za minut izgore.
8. Ostavite da se hlade 2 minuta na tepsiji, a zatim prebacite na rešetku. Dok se hlade, postaju hrskavi.

Čuvanje: u čvrsto zatvorenoj kutiji, do 4 nedelje. Okačeni na jelku, posle nekoliko dana omekšaju od vlage i vrede samo kao ukras. Varijanta: dodajte ½ kašičice mlevenog kardamoma začinima. Česta greška: pretežak sloj testa; ovi kolačići postaju hrskavi samo ako su tanki.

Punjeni i ukrašeni kolačići

Ovi kolačići traže malo više vremena, ali upravo zbog njih ljudi pitaju: „Jeste li ovo zaista sami napravili?“ Tu su šećerni prozori koji sijaju na svetlosti, linc kolačići sa džemom, čokoladni sendviči, zvezde ukrašene glazurom i božićne jelke od naslaganih zvezda.

Kolačići vitraži

Količina: oko 20 kolačića (modla od 8 cm) · Priprema: 40 min + 1 h hlađenja · Rerna: 175 °C (sa ventilatorom 155 °C), 9–11 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kolačići sa prozorčićem od otopljene tvrde bombone u sredini, koji svetli kao vitraž kad ga obasja svetlost. Okačeni na jelku ili pored prozora, očaravaju.

SASTOJCI

- 115 g putera bez soli, omekšalog
- 100 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 225 g glatkog brašna T-400
- 100 g providnih tvrdih bombona u raznim bojama (oko 20)

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom 2 minuta. Dodajte jaje, vaniliju i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
2. Dodajte brašno i mešajte dok se ne formira testo. Oblikujte dva diska, uvijte ih u providnu foliju i ostavite u frižideru 1 sat.
3. Razvrstajte bombone po bojama i svaku boju stavite u posebnu kesicu za zamrzavanje. Zatvorite i oklagijom

izlupajte na sitne komadiće (ne u prah).

4. Zagrejte rernu na 175 °C (sa ventilatorom 155 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje. Papir je neophodan: otopljena bombona se lepi za svaku drugu podlogu.
5. Razvucite testo na debljinu od 5 mm i isecite oblike od 8 cm (zvezde, jelke, krugove). Malom modlom od 3 do 4 cm isecite prozorčić u sredini svakog.
6. Prebacite kolačiće na tepsiju. Da biste ih mogli okačiti, slamčicom napravite rupicu blizu vrha.
7. Napunite svaki prozorčić izlupanom bombonom do nivoa testa, pazeći da nijedan komadić ne padne na kolačić.
8. Pecite 9 do 11 minuta, dok se bombona ne otopi i ne popuni prozorčić, a ivice ne postanu svetlozlatne.
9. Ostavite da se potpuno ohlade na tepsiji, najmanje 20 minuta, pre nego što ih dodirnete. Vitraž očvrsne dok se hladi.

Upozorenje: otopljena bombona je veoma vruća i može da opeče. Deca mogu da pune prozorčiće dok je testo još sirovo; odrasla osoba stavlja tepsiju u rernu i vadi je, a kolačići se dodiruju tek kada se ohlade.

Čuvanje: u čvrsto zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje. Vlaga čini vitraž lepljivim, zato ih ne čuvajte u frižideru. Česta greška: prozorčići sa mehurićima ili rupama znače premalo bombone; napunite sve do nivoa testa.

Linc kolačići sa džemom od malina

Količina: oko 20 kolačića sendviča (modla od 6 cm) · Priprema: 45 min + 1 h hlađenja · Rerna: 175 °C (sa ventilatorom 155 °C), 9–11 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Dva bademova kolačića spojena džemom od malina, sa malim prozorčićem u obliku zvezde ili srca na gornjem. Potiču iz austrijske tradicije i među najlepšima su u poklon kutiji.

SASTOJCI

- 200 g glatkog brašna T-400
- 100 g mlevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- ½ kašičice cimeta
- 1 prstohvat soli
- 150 g putera bez soli, hladnog, isečenog na kockice
- 1 žumance
- Ribana kora ½ limuna
- 150 g džema od malina bez semenki (ili od jagoda)
- Šećer u prahu za posipanje

PRIPREMA

1. U činiji pomešajte brašno, bademe, šećer u prahu, cimet i so.

2. Dodajte puter i utrljajte ga vrhovima prstiju dok ne bude kao krupan pesak. Dodajte žumance i koru limuna i brzo zamesite dok se ne formira testo.
3. Oblikujte dva diska, uvijte ih u providnu foliju i ostavite u frižideru 1 sat.
4. Zagrejte rernu na 175 °C (sa ventilatorom 155 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Razvucite testo između dva lista papira za pečenje, debljine 3 mm. Isecite krugove od 6 cm (paran broj).
6. U polovini krugova isecite mali prozorčić od 2 cm u sredini (zvezdu ili srce).
7. Pecite 9 do 11 minuta, dok ivice ne postanu svetlozlatne. Kolačići sa prozorčićima peku se malo brže: pazite na njih.
8. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
9. Kolačiće sa prozorčićima posipajte šećerom u prahu. Svaki ceo kolačić premažite sa 1 kašičicom džema, ostavljajući 5 mm slobodno uz ivicu, i pokrijte kolačićem sa prozorčićem.

Čuvanje: nepunjeni kolačići čuvaju se 2 nedelje u kutiji; kad se napune, omekšaju i dobri su 3 do 4 dana. Sastavite ih dan pre poklanjanja ili služenja. Varijanta: koristite džem od kajsija ili marmeladu od gorke narandže. Česta greška: posipanje šećerom nakon sastavljanja; šećer padne na džem i prozorčić gubi sjaj.



Linc kolačići sa džemom od malina

Foto: amirali mirhashemian / Unsplash

Čokoladni sendvič kolačići sa kremom od čokolade i narandže

Količina: oko 22 sendviča (modla od 5 cm) · Priprema: 45 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 9–10 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Tanki kolačići od kakaa spojeni čokoladnom kremom sa korom narandže. Čokolada i narandža klasična su božićna kombinacija.

SASTOJCI

- 130 g putera bez soli, omekšalog
- 100 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- 1 prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna T-400
- 30 g kakaa u prahu bez šećera
- Za kremu: 100 g čokolade za kuvanje, 60 ml slatke pavlake i ribana kora ½ narandže

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom u prahu 2 minuta. Dodajte jaje i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
2. Dodajte zajedno prosejano brašno i kakao i mešajte dok se ne formira testo. Oblikujte dva diska, uvijte ih i ostavite u frižideru 1 sat.

3. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
4. Razvucite testo na debljinu od 3 do 4 mm i isecite krugove ili zvezde od 5 cm (paran broj).
5. Pecite 9 do 10 minuta. Gotovi su kada površina postane mat, a ivice čvrste na dodir.
6. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
7. Za kremu iseckajte čokoladu i stavite je u činiju. Zagrejte pavlaku dok se na ivicama ne pojave sitni mehurići i prelijte je preko čokolade. Sačekajte 2 minuta i mešajte dok ne postane glatko. Dodajte koru narandže.
8. Ostavite kremu da se hladi 30 do 40 minuta, dok ne dobije gustinu namaza.
9. Polovinu kolačića premažite sa 1 kašičicom kreme i pokrijte ostalim kolačićima, nežno pritiskajući.

Čuvanje: pošto sadrže pavlaku, čuvajte ih u frižideru, u zatvorenoj kutiji, do 5 dana. Izvadite ih 15 minuta pre služenja. Varijanta: zamenite koru narandže sa ¼ kašičice cimeta. Česta greška: razmazivanje kreme dok je još tečna; curi niz ivice. Sačekajte da se zgusne.

Zvezde ukrašene kraljevskom glazurom

Količina: oko 30 zvezda (modla od 7 cm) · Priprema: 1 h 30 min + 1 h hlađenja + 8 h sušenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Testo bez sredstva za dizanje, koje drži oblik u rerni i idealno je za ukrašavanje glazurom. Tehnike ukrašavanja detaljno su objašnjene u poglavlju 7.

SASTOJCI

- 175 g putera bez soli, omekšalog
- 150 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- Ribana kora 1 limuna ili 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 300 g glatkog brašna T-400
- Za glazuru: 1 pasterizovano belance (oko 35 g), 200 g prosejanog šećera u prahu, ½ kašičice soka od limuna i prehrambena boja (po želji)

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom u prahu 2 minuta. Dodajte jaje, koru i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
2. Dodajte brašno i mešajte dok se ne formira testo. Oblikujte dva diska, uvijte ih i ostavite u frižideru 1 sat.
3. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.

4. Razvucite testo na debljinu od 5 mm i isecite zvezde. Složite ih na tepsiju i stavite je u zamrzivač na 10 minuta: krakovi ostaju lepo oblikovani.
5. Pecite 10 do 12 minuta, dok ivice ne postanu blago zlatne. Ostavite da se potpuno ohlade.
6. Za glazuru mutite belance sa šećerom u prahu i sokom od limuna 5 minuta, dok ne drži čvrste vrhove. Izdvojte trećinu za konture.
7. U ostatak glazure dodajte vodu, po kap, dok linija povučena kašikom preko površine ne nestane za oko 10 sekundi. To je gustina za punjenje površine. Obojite prehrambenom bojom, ako želite.
8. Čvrstu glazuru stavite u kesicu sa tankim nastavkom i istisnite konturu oko svake zvezde, 2 mm od ivice. Ostavite da se suši 10 minuta.
9. Napunite unutrašnjost tečnijom glazurom i čačkalicom je razvucite do uglova, probijajući mehuriće.
10. Za bele tačkice ili linije koristite čvrstu glazuru preko tečne, ili kada se ona osuši (nakon 1 sata) ili dok je još vlažna, da ispadnu glatke.
11. Ostavite da se suši na vazduhu, na suvom mestu, 8 sati ili preko noći, pre slaganja ili pakovanja.

Upozorenje: kraljevska glazura sadrži sirovo belance. Koristite pasterizovano belance, naročito ako su kolačići za trudnice, malu decu, starije ljude ili osobe sa oslabljenim imunitetom. U poglavlju 7 nalazi se alternativa bez jaja.

Čuvanje: kad se glazura osuši, čuvajte u kutiji, u slojevima razdvojenim papirom za pečenje, do 2 nedelje. Ne stavljajte ih u frižider: glazura postaje lepljiva, a boje se razlivaju. Varijanta: posipajte kristal šećer preko vlažne glazure za efekat inja.

Kolačići sa otiskom palca i džemom od smokava

Količina: oko 28 kolačića · Priprema: 30 min · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 12–14 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Male kuglice uvaljane u orahe, sa udubljenjem utisnutim prstom i napunjenim džemom od smokava. Deca vole da prave „otisak palca“.

SASTOJCI

- 120 g putera bez soli, omekšalog
- 60 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje), žumance odvojeno od belanceta
- ½ kašičice ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna T-400
- 60 g oraha, veoma sitno seckanih
- 120 g džema od smokava (ili od kajsija)

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
2. Mutite puter sa šećerom 2 minuta. Dodajte žumance, vaniliju i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
3. Dodajte brašno i mešajte dok ne dobijete meko testo koje se ne lepi za ruke.

4. Viljuškom lagano umutite belance u plitkoj posudi. U drugu posudu stavite orahe.
5. Oblikujte kuglice od 15 g, umočite ih u belance, a zatim u orahe. Složite na tepsiju na razmaku od 3 cm.
6. Palcem ili drškom drvene varjače utisnite udubljenje u sredinu svake kuglice, duboko 1 cm. Ako ivica ispuca, stisnite je prstima.
7. Napunite svako udubljenje sa ½ kašičice džema.
8. Pecite 12 do 14 minuta, dok dno ne postane svetlozlatno.
9. Ostavite na tepsiji 5 minuta (džem je veoma vruć), a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 nedelje. Varijanta bez orašastih plodova: uvaljajte kuglice u šećer umesto u orahe. Česta greška: previše džema u udubljenju; džem proključa i curi niz kolačić.



Kolačići sa otiskom palca i džemom od smokava

Foto: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Božićne jelke od naslaganih zvezda

Količina: 6 jelki sa 6 spratova · Priprema: 1 h 15 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 6–12 min zavisno od veličine · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Zvezde u šest veličina, naslagane od najveće do najmanje i malo okrenute jedna prema drugoj, prave jelku sa šećernim „snegom“. Upakovane u celofan, lep su poklon.

SASTOJCI

- 150 g putera bez soli, omekšalog
- 120 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 supena kašika meda
- Ribana kora 1 narandže
- 1 kašičica cimeta
- 1 prstohvat soli
- 300 g glatkog brašna T-400
- Za lepljenje i ukrašavanje: 150 g šećera u prahu, 1½ do 2 supene kašike soka od limuna, šećer u prahu za posipanje i male šećerne perle (po želji)
- Pribor: set od 6 modli u obliku zvezde, od 3 do 10 cm

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom 2 minuta. Dodajte jaje, med, koru narandže, cimet i so i mutite dok se ne dobije

glatka smesa.

2. Dodajte brašno i mešajte dok se ne formira testo. Oblikujte dva diska, uvijte ih i ostavite u frižideru 1 sat.
3. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite tri tepsije papirom za pečenje.
4. Razvucite testo na debljinu od 5 mm. Isecite po 6 zvezda svake veličine.
5. Složite zvezde na tepsije razdvojene po veličini: male na jednu, srednje na drugu, a velike na treću. Tako se ravnomerno ispeku.
6. Male pecite 6 do 8 minuta, srednje 8 do 10, a velike 10 do 12, dok ivice ne postanu svetlozlatne. Ostavite da se potpuno ohlade.
7. Pomešajte šećer u prahu sa sokom od limuna, po kašiku, dok ne dobijete gustu glazuru koja ne curi sa kašike.
8. Sastavite svaku jelku: stavite veliku zvezdu na tanjir, u sredinu tačkicu glazure, a na nju sledeću zvezdu, okrenutu tako da njeni krakovi budu između krakova donje. Nastavite do najmanje.
9. Kašikom pustite da nit glazure kaplje preko krakova svakog sprata, kao sneg. Dodajte šećerne perle, ako želite.

10. Ostavite da se suši 2 sata i pospite šećerom u prahu pre služenja ili pakovanja.

Čuvanje: sastavljene se čuvaju 1 nedelju na hladnom i suvom mestu, pokrivene ili upakovane u celofan. Varijanta: ako nemate šest modli, upotrebite tri veličine i napravite po dve zvezde svake, okrećući ih jednu prema drugoj. Česta greška: slaganje zvezda dok su još tople; jelka se nakrivi.

Maslačni štapići sa čokoladom i pinjolima

Količina: oko 30 štapića · Priprema: 40 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 11–13 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Štapići od kolačića čija je polovina umočena u čokoladu i posuta prepečenim pinjolima. Prelepo izgledaju uspravno složeni u čaši ili tegli.

SASTOJCI

- 125 g putera bez soli, omekšalog
- 80 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna T-400
- 150 g čokolade za kuvanje
- 50 g pinjola (ili seckanih oraha)

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom 2 minuta. Dodajte jaje, vaniliju i so i mutite dok se ne dobije glatka smesa.
2. Dodajte brašno i mešajte dok se ne formira testo. Oblikujte ravan pravougaonik, uvijte i ostavite u frižideru 1 sat.

3. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
4. Razvucite testo u pravougaonik debljine 6 mm. Nožem i lenjirom isecite trake od 10 × 2 cm.
5. Složite na tepsiju na razmaku od 2 cm i pecite 11 do 13 minuta, dok ivice ne postanu zlatne. Ostavite da se potpuno ohlade.
6. U suvom tiganju na srednjoj vatri prepecite pinjole 2 do 3 minuta, stalno mešajući, dok ne postanu zlatni. Prebacite na tanjir i grubo iseckajte.
7. Otopite čokoladu na pari (staklena činija preko lonca sa vodom koja tiho ključa) ili u mikrotalasnoj u ciklusima od 30 sekundi, mešajući između svakog.
8. Umočite polovinu svakog štapića u čokoladu, pustite da višak kapne i složite na papir za pečenje. Odmah posipajte pinjolima.
9. Ostavite čokoladu da se stegne 1 sat na hladnom mestu.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, u slojevima razdvojenim papirom za pečenje, do 2 nedelje, na hladnom mestu. Varijanta: koristite belu čokoladu i šarene božićne posipe. Česta greška: prepečenje pinjola i odlazak od šporeta; izgore za nekoliko sekundi.

Portugalske i svetske tradicije

U Portugalu Božić miriše na med, anis, cimet i maslinovo ulje. Ovo poglavlje počinje sa *broas* (malim začinjenim kolačima), kolačićima sa maslinovim uljem i *raivas* (uvijenim kolačićima sa cimetom), a zatim putuje do božićnih kolačića Nemačke, Belgije, Italije i drugih zemalja.

Portugalski kolačići sa medom i začinima (*broas de mel*)

Količina: oko 25 komada broas · Priprema: 30 min + 30 min odmaranja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 15–18 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Tamne broas od meda, maslinovog ulja i začina spadaju među najstarije slatkiše na portugalskim božićnim trpezama. Spolja su čvrste, iznutra meke, a iz dana u dan postaju bolje.

SASTOJCI

- 200 g meda
- 150 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 100 ml maslinovog ulja
- 50 g putera bez soli
- 1 jaje (srednje)
- Ribana kora 1 narandže
- 500 g glatkog brašna T-400
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica mlevenog anisa
- ½ kašičice mlevenog karanfilića
- 1 prstohvat soli

- 50 g seckanih badema ili oraha
- Za premazivanje: 1 žumance umućeno sa 1 supenom kašikom vode

PRIPREMA

1. U šerpi na slaboj vatri zagrevajte med, smeđi šećer, maslinovo ulje i puter, uz mešanje, dok se puter ne otopi. Ne dozvolite da proključa. Ostavite da se hladi 10 minuta.
2. U velikoj činiji pomešajte brašno, sodu bikarbonu, začine, so i orašaste plodove.
3. Smesi u šerpi dodajte jaje i koru narandže i promešajte. Prelijte preko brašna i mešajte, prvo kašikom, a zatim rukama, dok ne dobijete meko testo koje se može oblikovati bez lepljenja.
4. Pokrijte činiju i ostavite da odmori 30 minuta na sobnoj temperaturi (ili preko noći u frižideru).
5. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
6. Uzimajte porcije od 40 g, oblikujte ih u ovale i spljoštite dok ne budu visoke 1,5 cm. Složite na tepsiju na razmaku od 3 cm.
7. Premažite umućenim žumancetom.
8. Pecite 15 do 18 minuta, dok ne postanu zlatnosmeđe i čvrste spolja. Iznutra treba da ostanu meke.

9. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 3 nedelje. Od drugog dana postaju mekše i ukusnije. Varijanta: dodajte testu 50 g seckane kandirane kore (narandže i limuna). Česta greška: preguste *broas* ostaju sirove iznutra; držite se visine od 1,5 cm.

Portugalske *broas* od batata i badema (*broas castelares*)

Količina: oko 30 komada broas · Priprema: 1 h + hlađenje · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 20–25 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Zlatne broas od batata (slatkog krompira), badema, cimeta i narandže, tipične za portugalsku trpezu na Badnje veče. Sočne su i nežne iznutra, sa ukusom koji podseća na kesten.

SASTOJCI

- 500 g batata (težina kada je skuvan i oljušten; oko 700 g sirovog)
- 250 g finog kristal šećera
- 100 g putera bez soli
- 1 jaje (srednje)
- Ribana kora 1 narandže
- 1 kašičica cimeta
- 150 g mlevenih badema
- 250 g glatkog brašna T-400, plus malo više za ruke
- Za premazivanje: 1 žumance umućeno sa 1 supenom kašikom vode

PRIPREMA

1. Operite batate i kuvajte ih cele, u ljusci, u ključaloj vodi 30 do 40 minuta, dok viljuška ne uđe bez otpora.

Ocedite, oljuštite i izgnječite u glatko pire. Izmerite 500 g.

2. U šerpi pomešajte pire, šećer i puter. Kuvajte na slaboj vatri 5 do 8 minuta, stalno mešajući drvenom varjačom, dok se smesa ne zgusne i ne počne da se odvaja od dna šerpe.
3. Prebacite u veliku činiju i ostavite da se potpuno ohladi (najmanje 1 sat).
4. Dodajte jaje, koru narandže, cimet i bademe i dobro promešajte. Dodajte brašno malo po malo, dok ne dobijete meko testo koje se može oblikovati pobrašnjenim rukama.
5. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
6. Pobrašnjenim rukama oblikujte porcije od 40 g u ovale i složite ih na tepsiju na razmaku od 3 cm.
7. Premažite umućenim žumancetom.
8. Pecite 20 do 25 minuta, dok odozgo ne postanu lepo zlatne, a na dodir čvrste.
9. Ostavite da se hlade na rešetki.

Čuvanje: pošto su sočne, traju kraće od drugih kolačića: do 1 nedelje u zatvorenoj kutiji, na hladnom mestu. Dobro podnose zamrzavanje

do 2 meseca. Česta greška: dodavanje brašna u pire dok je još vruć; testo postane lepljivo, traži previše brašna, a *broas* ispadnu teške.

Portugalski kolačići sa maslinovim uljem i anisom (*biscoitos de azeite*)

Količina: oko 40 kolačića · Priprema: 40 min · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 15–18 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja

Suvi kolačići oblikovani u prstenove ili u slovo „S“, sa ukusom maslinovog ulja, anisa i limuna, kakve prave u mnogim seoskim domaćinstvima u Portugalu. Ne sadrže puter ni mleko.

SASTOJCI

- 2 jajeta (srednja)
- 200 g finog kristal šećera
- 150 ml maslinovog ulja
- Ribana kora 1 limuna
- 1 supena kašika anisa
- 1 prstohvat soli
- 500 g glatkog brašna T-400
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 do 4 supene kašike vode, ako zatreba

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
2. U velikoj činiji mutite jaja sa šećerom 2 minuta. Dodajte maslinovo ulje, koru limuna, anis i so i dobro

promešajte.

3. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte ga malo po malo, mesenjem rukama, dok ne dobijete meko testo koje se ne lepi. Ako je suvo i mrvi se, dodajte vodu, po kašiku.
4. Uzimajte porcije od 20 g. Svaku uvaljajte u uže dugo 12 cm i debljine 1 cm i oblikujte u prsten (spajanjem krajeva) ili u slovo „S“.
5. Složite na tepsiju na razmaku od 2 cm.
6. Pecite 15 do 18 minuta, dok dno ne postane zlatno. Vrhovi ostaju svetli.
7. Ostavite da se hlade na rešetki: postaju hrskavi.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 4 nedelje. Varijanta: zamenite anis sa 1 kašičicom cimeta i koristite koru narandže. Česta greška: predebela užad ostaju meka iznutra i omekšaju u kutiji.



Portugalski kolačići sa maslinovim uljem i anisom

Foto: Maria Kovalets / Unsplash

Portugalski uvijeni kolačići sa cimetom (*raivas de canela*)

Količina: oko 35 komada raivas · Priprema: 40 min + 30 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 12–15 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kolačići sa cimetom neobičnih, uvijenih i međusobno različitih oblika: kažu da ime potiče od „ljutitog“ izgleda koji na kraju dobiju (raiva znači „bes“). Nijedan nije isti kao drugi, i u tome je čar.

SASTOJCI

- 60 g putera bez soli, omekšalog
- 200 g finog kristal šećera
- 2 jajeta (srednja)
- 2 kašičice cimeta
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna T-400, plus malo više za ruke

PRIPREMA

1. Mutite puter sa šećerom 1 minut. Dodajte jaja, jedno po jedno, dobro mutivši između.
2. Dodajte cimet i so. Dodajte brašno i mešajte dok ne dobijete čvrsto, blago lepljivo testo. Pokrijte i ostavite u frižideru 30 minuta.
3. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.

4. Pobrašnjenim rukama uzimajte porcije od 15 g. Svaku uvaljajte u tanko uže dugo oko 20 cm i debljine 5 mm.
5. Pustite da svako uže slobodno padne na tepsiju u petljama i uvojcima, praveći malo klupko širine oko 6 cm.
6. Pecite 12 do 15 minuta, dok ne postanu zlatni i suvi na dodir.
7. Ostavite da se hlade na rešetki.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 4 nedelje. Varijanta: pre pečenja pospite malo šećera sa cimetom. Česta greška: debela užad daju *raivas* koje su meke iznutra; treba da budu tanke i hrskave.

Lebkuchen sa medom i bademima (Nemačka)

Količina: oko 20 kolačića · Priprema: 30 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Meki kolačići od meda, začina, badema i kandirane kore narandže, prekriveni čokoladom. Prodaju se na svakom nemačkom božićnom vašaru.

SASTOJCI

- 100 g meda
- 75 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 50 g putera bez soli
- 1 jaje (srednje)
- 200 g glatkog brašna T-400
- 100 g mlevenih badema
- 1 supena kašika kakaa u prahu bez šećera
- ½ kašičice sode bikarbone
- 1 kašičica cimeta
- ½ kašičice mlevenog đumbira
- ¼ kašičice mlevenog karanfilića
- ¼ kašičice muskatnog oraščića

- 50 g kandirane kore narandže (ili mešane kandirane kore), sitno seckane
- Za preliv: 100 g čokolade za kuvanje

PRIPREMA

1. U šerpi na slaboj vatri otopite med, smeđi šećer i puter, uz mešanje. Ostavite da se hladi 15 minuta i dodajte jaje.
2. U činiji pomešajte brašno, bademe, kakao, sodu bikarbonu i začine. Dodajte smesu iz šerpe i koru narandže i mešajte dok ne dobijete lepljivo testo.
3. Pokrijte i ostavite u frižideru 1 sat.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Mokrim rukama oblikujte kuglice od 30 g i spljoštite ih dok ne budu visoke 1 cm. Složite na tepsiju na razmaku od 4 cm.
6. Pecite 10 do 12 minuta, dok ne budu čvrsti na ivicama, a meki u sredini.
7. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
8. Otopite čokoladu i kašičicom prekrijte vrh svakog kolačića, izravnavajući poleđinom kašike. Ostavite da se stegne 1 sat.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 3 nedelje. Posle 2 ili 3 dana postaju mekši i ukusniji. Varijanta: umesto čokolade, prekrijte ih sa 80 g šećera u prahu pomešanog sa 1 supenom kašikom soka od limuna. Česta greška: pečenje dok ne otvrdnu; Lebkuchen treba da ostane mek.

Začinjeni špekulaas (Belgija i Holandija)

Količina: oko 40 kolačića · Priprema: 30 min + hlađenje preko noći · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko

Tanki, hrskavi kolačići od smeđeg šećera i cimeta, sa dubokim ukusom karamele. Odlično idu uz kafu.

SASTOJCI

- 125 g putera bez soli, omekšalog
- 150 g mekog tamnog smeđeg šećera
- 2 supene kašike mleka
- 250 g glatkog brašna T-400
- ½ kašičice praška za pecivo
- 2 kašičice cimeta
- ½ kašičice muskatnog oraščića
- ¼ kašičice mlevenog karanfilića
- ¼ kašičice mlevenog đumbira
- 1 prstohvat soli
- Za ukrašavanje (po želji): bademi u listićima

PRIPREMA

1. Mutite puter sa smeđim šećerom 2 minuta. Dodajte mleko i promešajte.
2. Dodajte brašno, prašak za pecivo, začine i so i mesite dok ne dobijete glatko testo.

3. Uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru preko noći: začini razviju više ukusa.
4. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
5. Razvucite testo između dva lista papira za pečenje, debljine 3 mm. Isecite pravougaonike od 6 × 4 cm ili druge oblike. Ako želite, utisnite 2 ili 3 badema u listićima u svaki kolačić.
6. Pecite 10 do 12 minuta, dok ivice ne postanu tamnozlatne.
7. Ostavite da se hlade na rešetki: postaju hrskavi.

Čuvanje: u čvrsto zatvorenoj kutiji, do 4 nedelje. Varijanta: za reljefne šare, pre sečenja utisnite u testo pečat za kolačiće ili dno čaše sa šarom. Ako koristite bademe, na etiketu napišite „orašasti plodovi“. Česta greška: debelo testo daje meke kolačiće koji ne krckaju.

Grudve snega od oraha

Količina: oko 40 kuglica · Priprema: 30 min · Rerna: 175 °C (sa ventilatorom 155 °C), 14–16 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, mleko, orašasti plodovi

Male kuglice od putera i oraha, dvaput uvaljane u šećer u prahu. Slične verzije postoje u mnogim zemljama: u Grčkoj, Meksiku i Sjedinjenim Državama. Ne sadrže jaja.

SASTOJCI

- 200 g putera bez soli, omekšalog
- 50 g šećera u prahu, plus 100 g za valjanje
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna T-400
- 120 g oraha, veoma sitno seckanih

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 175 °C (sa ventilatorom 155 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
2. Mutite puter sa 50 g šećera u prahu, vanilijom i solju 2 minuta.
3. Dodajte brašno i orahe i mešajte dok se ne formira testo. Ako je previše meko, ostavite u frižideru 20 minuta.
4. Oblikujte kuglice od 15 g (oko 3 cm) i složite ih na tepsiju na razmaku od 2 cm.

5. Pecite 14 do 16 minuta, dok dno ne postane svetlozlatno. Vrhovi ostaju svetli.
6. Ostavite da se hlade 5 minuta na tepsiji, a zatim još tople uvaljajte u 100 g šećera u prahu.
7. Kad se ohlade, ponovo ih uvaljajte u šećer u prahu: drugi sloj je beo kao sneg.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 3 nedelje. Varijanta: zamenite orahe prepečenim, mlevenim lešnicima ili bademima. Česta greška: valjanje u šećer odmah iz rerne; dok su vrući, raspadaju se, a šećer se topi.



Grudve snega od oraha

Foto: Skyler Ewing / Unsplash

Florentinke sa bademima i narandžom

Količina: oko 20 florentinki · Priprema: 30 min + 1 h stezanja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 8–10 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, mleko, orašasti plodovi

Tanki, hrskavi kolačići od badema u listićima, meda i kandiranog voća, sa dnom prekrivenim čokoladom. Izgledaju kao zlatna čipka.

SASTOJCI

- 50 g putera bez soli
- 60 g finog kristal šećera
- 40 g meda (2 supene kašike)
- 50 ml slatke pavlake
- 120 g badema u listićima
- 40 g seckanog kandiranog voća (ili sušenih brusnica)
- Ribana kora ½ narandže
- 15 g glatkog brašna T-400 (1 puna supena kašika)
- Za dno: 100 g čokolade za kuvanje

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite dve tepsije papirom za pečenje.
2. U šerpi pomešajte puter, šećer, med i pavlaku. Zagrevajte na srednjoj vatri, uz mešanje, i kuvajte 1 minut.

3. Isključite vatru i dodajte bademe, kandirano voće, koru narandže i brašno. Dobro promešajte.
4. Stavljajte ravne kašičice smese na tepsiju, na razmaku od 8 cm: mnogo se šire. Najviše 8 po tepsiji.
5. Poleđinom mokre kašike spljoštite svaku hrpicu dok ne postane tanka.
6. Pecite 8 do 10 minuta, dok ne postanu karamel zlatne, naročito na ivicama.
7. Ostavite da se hlade 2 minuta. Ako želite savršeno okrugle florentinke, dok su još meke, ivice pogurajte ka unutra okruglom modlom.
8. Ostavite da se potpuno ohlade na tepsiji, dok ne postanu hrskave.
9. Otopite čokoladu. Okrenite florentinke i premažite dno čokoladom. Kad počne da se steže, viljuškom napravite talase. Ostavite da se steže 1 sat, sa čokoladom okrenutom nagore.

> **Upozorenje:** smesa od šećera i meda je veoma vruća i može da opeče. Ovaj recept je za odrasle; deca mogu da pomognu samo premazivanjem čokolade, kada se florentinke ohlade.

Čuvanje: u čvrsto zatvorenoj kutiji, na hladnom i suvom mestu, do 1 nedelje. Na vlazi omekšaju. Česta greška: prerano vađenje iz rerne;

bledim florentinkama nedostaje hrskavost. Treba da budu boje karamele.

Kantuči sa bademima i narandžom (Italija)

Količina: oko 35 kantuča · Priprema: 25 min + 10 min hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 25 min + 160 °C (sa ventilatorom 140 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, orašasti plodovi

Hrskavi kolačići koji idu u rernu dvaput: prvo kao valjak, zatim kao kriške. Odlični su za umakanje u kafu ili u čašu porta, a čuvaju se nedeljama.

SASTOJCI

- 2 jajeta (srednja)
- 150 g finog kristal šećera
- Ribana kora 1 narandže
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna T-400, plus malo više za ruke
- 1 kašičica praška za pecivo
- 120 g celih badema, sa korom

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) i obložite jednu tepsiju papirom za pečenje.
2. U činiji mutite jaja sa šećerom, korom narandže i solju 1 minut.
3. Dodajte brašno i prašak za pecivo i promešajte. Dodajte bademe i mesite pobrašnjenim rukama dok ne dobijete lepljivo testo.

4. Podelite na dva dela i oblikujte dva valjka dugačka oko 25 cm i široka 4 cm. Složite ih na tepsiju, dobro razmaknute.
5. Pecite 25 minuta, dok ne postanu zlatni i čvrsti.
6. Izvadite iz rerne, smanjite je na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C) i ostavite valjke da se hlade 10 minuta.
7. Nazubljenim nožem isecite valjke koso na kriške debljine 1 cm.
8. Položite kriške na tepsiju i pecite 10 do 12 minuta, okrećući ih na pola vremena, dok ne postanu suve i blago zlatne.
9. Ostavite da se hlade na rešetki: otvrdnu dok se hlade.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, do 1 meseca. Varijanta: dodajte 50 g seckanog kandiranog voća ili 1 kašičicu anisa. Česta greška: sečenje valjaka kad su hladni; lome se. Secite ih dok su topli, testerastim pokretom.



Kantuči sa bademima i narandžom

Foto: 27707 / Pixabay

Glazura i ukrašavanje, korak po korak

Ukrašavanje kolačića je omiljeni deo mnogima, naročito deci. Ne treba vam umetnička ruka: sa dve vrste glazure i nekoliko jednostavnih tehnika vaši kolačići će izgledati prelepo. Uvek prvo ukrasite probni kolačić pre nego što se prihvatite ostalih.

Pre nego što počnete da ukrašavate

- Kolačići moraju biti **potpuno hladni**. Na toplim kolačićima glazura se topi i curi.
- Unapred pripremite sve: kesice sa glazurom, čačkalice, vlažni kuhinjski papir za brisanje vrhova i ukrase u malim činijama.
- Glazuru koju ne koristite uvek pokrijte providnom folijom pritisnutom uz površinu. Veoma brzo se suši i stvara koricu.
- Izaberite suv dan. U veoma vlažnom vremenu glazuri su potrebni sati da se osuši.

Kesice i nastavci

- **Kesica za zamrzavanje:** napunite je do pola, zatvorite, potisnite glazuru u jedan ugao i odsecite veoma mali vrh (1

do 2 mm). Uvek odsecite manje nego što mislite da je potrebno: kasnije možete povećati otvor.

- **Kornet od papira za pečenje:** isecite trougao, urolajte ga u kornet i preklopite vrh ka unutra. Odličan je za tanke linije.
- **Rukav za ukrašavanje sa običnim nastavkom broj 1 ili 2:** za one koji žele veoma ujednačene linije.
- Između upotreba, postavite kesicu vrhom nadole u čašu sa vlažnim kuhinjskim papirom na dnu, da se vrh ne osuši.

Kraljevska glazura

Ukrašava oko 30 kolačića od 7 cm · Priprema: 10 min · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: jaja · Bez glutena

Glazura koja se suši tvrdo i sjajno. Koristite je za konture, punjenje površine, detalje i za lepljenje kućice od medenjaka. Isti recept daje sve gustine, sa manje ili više vode.

SASTOJCI

- 1 pasterizovano belance (oko 35 g)
- 200 do 225 g prosejanog šećera u prahu
- ½ kašičice soka od limuna
- Voda, kap po kap
- Gel boja za hranu ili prirodne boje (vidi dole)

PRIPREMA

1. U čistoj, suvoj činiji bez tragova masnoće pomešajte belance, 200 g šećera u prahu i sok od limuna.
2. Mutite električnim mikserom na maloj brzini dok se šećer ne umesi, a zatim na srednjoj brzini 5 do 7 minuta, dok glazura ne postane bela, sjajna i ne drži čvrste vrhove kad podignete metlice.
3. Ako je još meka, dodajte još šećera u prahu, po jednu supenu kašiku. To je **čvrsta gustina**: koristite je za lepljenje, debele konture i cvetove ili izdignute detalje.

4. Za **gustinu za konture** dodajte vodu kap po kap u deo glazure, dok se vrh koji se formira kad podignete kašiku ne povije blago, kao pasta za zube.
5. Za **gustinu za punjenje površine** dodajte još vode dok linija povučena preko površine ne nestane za oko 10 sekundi. Mešajte polako, da ne nastanu mehurići.
6. Za bojenje podelite glazuru u činije i dodajte boju vrhom čačkalice, malo po malo. Boje se malo potamne dok se suše.

Upozorenje: kraljevska glazura sadrži sirovo belance, koje nije termički obrađeno. Uvek koristite pasterizovana belanca (prodaju se u tetrapaku, u odeljenju sa jajima), naročito za trudnice, malu decu, starije ljude i osobe sa oslabljenim imunitetom.

Čuvanje: u zatvorenoj posudi, sa providnom folijom pritisnutom uz glazuru, do 3 dana u frižideru. Pre upotrebe je ponovo promutite. Alternativa bez jaja: zamenite belance sa 2 supene kašike (30 ml) vode od kuvanog leblebija iz konzerve (akvafaba) i mutite na isti način; suši se malo sporije. Česta greška: činija sa tragovima masnoće sprečava da glazura postane čvrsta.

Jednostavna glazura

Prekriva oko 25 kolačića · Priprema: 5 min · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: nijedan od glavnih (mleko, ako ga koristite)

Samo šećer u prahu i tečnost. Ne suši se tako tvrdo kao kraljevska glazura, ali je najbrža, ne sadrži jaja i savršena je za decu.

SASTOJCI

- 150 g prosejanog šećera u prahu
- 2 supene kašike soka od limuna, soka od narandže, mleka ili vode

PRIPREMA

1. Stavite šećer u prahu u činiju.
2. Dodajte tečnost, po pola kašike, uz mešanje kašikom, dok ne postane glatko.
3. Za prekrivanje površine kolačića treba da bude gusta kao jogurt. Za istiskivanje linija iz kesice treba da bude gušća, kao pasta za zube: dodajte još šećera u prahu.
4. Razmazujte poleđinom kašike, umočite gornju stranu kolačića u glazuru ili koristite kesicu sa malim vrhom.
5. Ostavite da se suši 1 do 2 sata na sobnoj temperaturi.

Čuvanje: kolačići sa glazurom traju onoliko koliko kaže svaki recept, ali glazura ostaje malo lepljiva ako ih slažete jedne na druge; slojeve razdvojite papirom za pečenje. Varijanta: dodajte ¼ kašičice cimeta

ili koru ½ limuna. Česta greška: dodavanje cele tečnosti odjednom; glazura postane retka i curi sa kolačića.

Čokoladni preliv za umakanje

Umače oko 30 malih kolačića · Priprema: 10 min · Bez rerne · Težina: lako · Alergeni: mleko (zavisno od čokolade)

Otopljena čokolada sa malo putera, koja postaje sjajna i brzo se steže. Koristite je za umakanje polovine kolačića, za prekrivanje Lebkuchena ili za pravljenje pruga.

SASTOJCI

- 150 g čokolade za kuvanje (crne, mlečne ili bele)
- 10 g putera bez soli (ili 1 kašičica suncokretovog ulja)

PRIPREMA

1. Iseckajte čokoladu i stavite je u posudu pogodnu za mikrotalasnu zajedno sa puterom.
2. Zagrevajte u ciklusima od 30 sekundi, dobro mešajući između, dok se gotovo sva ne otopi. Poslednji komadići otopiće se od toplote dok mešate. Možete je otopiti i na pari (staklena činija preko lonca sa vodom koja tiho ključa), pazeći da voda ne ključa jako i ne dodiruje činiju.
3. Ostavite da se hladi 5 minuta: čokolada treba da bude topla, a ne vruća.
4. Umočite kolačiće, pustite da višak kapne lakim kucanjem o ivicu činije i složite na papir za pečenje.
5. Dodajte ukrase (orašaste plodove, obojeni šećer) dok je čokolada još meka.

6. Ostavite da se stegne 1 sat na hladnom mestu. Frižider koristite samo ako je kuhinja topla, i to najviše 15 minuta.

Čuvanje: čokoladni kolačići se čuvaju u kutiji, na hladnom mestu, u slojevima razdvojenim papirom za pečenje. Česta greška: kap vode u čokoladi čini je gustom i zrnastom. Koristite potpuno suve činije i kašike. Bela čokolada brže zagori: zagrevajte je u ciklusima od 15 sekundi.



Ukrašavanje kraljevskom glazurom: prvo kontura, zatim punjenje površine
Foto: JillWellington / Pixabay

Prirodne boje

Gel boje iz prodavnice daju jake boje uz veoma malo proizvoda. Ako više volite prirodne boje, ove dobro funkcionišu. Daju blaže nijanse i mogu malo promeniti ukus, zato koristite samo male količine:

Boja	Šta koristiti	Koliko (na 100 g glazure)
Roze do crvena	Sok od sirove ili kuvane cvekle	½ do 1 kašičica (izuzmite istu količinu vode)
Žuta	Kurkuma	1 mali prstohvat
Narandžasta	Kurkuma + sok od cvekle	1 prstohvat + nekoliko kapi
Zelena	Zeleni čaj u prahu (matča)	¼ kašičice
Smeđa	Kakao u prahu bez šećera	1 do 2 kašičice (dodajte nekoliko kapi vode)
Zlatnobež	Cimet	¼ kašičice

Jednostavne tehnike

1. Kontura i punjenje površine

1. Glazurom za konture istisnite liniju 2 mm od ivice kolačića. Držite kesicu malo iznad kolačića i pustite da nit glazure pada, umesto da je vučete.
2. Sačekajte 10 minuta.

3. Napunite unutrašnjost glazurom za punjenje, počevši od ivica i završavajući u sredini.
4. Čačkalicom je razvucite do uglova i probijte mehuriće.
5. Lagano protresite kolačić da se površina izravna.

2. Mokro na mokro

Odmah nakon punjenja kolačića, dok je glazura još vlažna, napravite tačkice druge boje. Ispadnu glatke, u ravni sa podlogom.

- **Srca:** napravite niz tačkica i povucite čačkalicu kroz sredinu svih njih, jednim pokretom.
- **Mermer:** napravite pruge druge boje i povucite čačkalicu kroz njih cik-cak, u suprotnom smeru.
- **Božićni džemper:** bele i crvene pruge na zelenoj podlozi, razvučene čačkalicom, daju pletenu šaru.

3. Izdignuti detalji

Kad se glazura za punjenje suši 1 sat, istisnite odozgo glazuru za konture: tačkice, pahuljice, mašne, dugmad, lica na ljudskim likovima od medenjaka. Detalji se lepo ističu.

4. Šećer i ukrasi

Posipajte kristal šećer, obojeni šećer ili šećerne perle preko glazure dok je još vlažna. Sačekajte 5 minuta i otresite višak na

list papira, da biste ga ponovo upotrebili.

5. Ukrašavanje sa decom

- Koristite jednostavnu glazuru, koja ne sadrži jaja.
- Dajte svakom detetu malu kesicu sa već odsečenim vrhom i činiju sa ukrasima.
- Pokrijte sto papirom za pečenje ili papirom za pakovanje.
- Izaberite velike kolačiće jednostavnih oblika: krugove, zvezde, jelke.

Sušenje

- Kraljevskoj glazuri je potrebno **6 do 8 sati** (ili preko noći) da se potpuno osuši. Jednostavnoj glazuri treba 1 do 2 sata.
- Ostavite da se suši na sobnoj temperaturi, na suvom mestu, nepokriveno.
- Ne stavljajte kolačiće sa glazurom u frižider: vlaga čini glazuru lepljivom, a boje se mešaju jedna sa drugom.
- Da biste proverili da li se osušila, nežno dodirnite ugao: ne sme da popusti niti da se zalepi.

Česte greške i kako ih ispraviti

Problem	Zašto	Kako ispraviti
Glazura curi niz ivice	Previše je retka	Dodajte šećer u prahu, po jednu kašiku
Kesica se zapuši	Grudvice šećera ili osušen vrh	Uvek prosejavajte šećer i čuvajte kesicu sa vrhom na vlažnom papiru
Mehurići na površini	Glazura je jako mešana nakon dodavanja vode	Mešajte polako i probijte mehuriće čačkalicom odmah nakon punjenja
Boje se mešaju jedna sa drugom	Prva boja je bila još vlažna ili je bilo vlage	Sačekajte 1 sat između susednih boja i sušite na suvom mestu
Glazura se ne suši	Vlažan dan ili previše retka glazura	Ostavite da se suši duže, blizu prozora ili blagog radijatora (ne na njemu)
Tamne mrlje u glazuri	Puter iz kolačića se probio u glazuru	Ukrašavajte samo potpuno hladne, dobro ispečene kolačiće
Krive linije	Kesica je preblizu kolačiću	Podignite kesicu 1 cm i pustite da nit pada, usmeravajući je

Kolačići za poklon i plan pečenja

Kutija domaćih kolačića poklon je koji se dugo pamti. U ovom poglavlju naći ćete ideje za pakovanje, tabelu koja pokazuje koliko se koja vrsta kolačića čuva, mešavinu u tegli za poklon i plan za organizaciju decembarskog pečenja.

Zlatna pravila pakovanja

1. **Potpuno hladni kolačići.** Upakovani dok su još topli, stvaraju paru i omekšaju.
2. **Potpuno suva glazura.** Kraljevskoj glazuri treba 8 sati, a jednostavnoj 2 sata.
3. **Jedna vrsta po pakovanju, ili ih držite odvojeno.** Hrskave i meke kolačiće ne treba stavljati zajedno: hrskavi omekšaju. Začinjeni kolačići prenose svoj miris na ostale.
4. **Najteži na dno.** *Broas* i kolačići sa maslinovim uljem na dno, tanki i ukrašeni kolačići odozgo.
5. **Papir za pečenje između slojeva,** naročito kod kolačića sa glazurom ili čokoladom.
6. **Kolačići sa kremom ili ganašom nisu za poklanjanje na duže čuvanje:** jedu se u roku od nekoliko dana i čuvaju u frižideru. Recite to osobi koja ih prima.

Ideje za pakovanje

- **Staklene tegle sa poklopcem.** Odlične za male, čvrste kolačiće (grudve snega, *raivas*, kantuči, polumeseci). Preko poklopca stavite kvadrat tkanine i vežite je kanapom.
- **Metalne kutije.** Najbolje za očuvanje svežine kolačića. Sačuvajte kutije od kolačića koje kupujete tokom godine i obložite ih papirom za pečenje.
- **Kartonske kutije** obložene papirom za pečenje ili papirnim korpicama, sa po jednim kolačićem u svakoj. Dobre za ukrašene kolačiće, koji se ne mogu slagati jedni na druge.
- **Celofanske kesice** zatvorene trakom. Dobre za 3 do 5 kolačića, za kolege, nastavnike ili komšije. Dobro ih zatvorite, da ne uđe vazduh.
- **Jelke od naslaganih zvezda** (poglavlje 5) na kartonskom tanjiru, umotane u celofan i vezane pri vrhu trakom.
- **Kolačići za kačenje:** kolačići vitraži i tanki začinjeni kolačići, na kanapu, mogu se privezati za omot drugog poklona.

Etiketa

Lepa etiketa deo je poklona, a još važnije, štiti osobu koja ga prima. Uvek napišite:

- naziv kolačića;
- datum kada su napravljeni;
- „upotrebljivo do…“ (vidi tabelu ispod);
- alergene: **gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi** (badem, orah, pinjoli, lešnik), zavisno od recepta;
- kako ih čuvati: „u zatvorenoj kutiji, na hladnom mestu“ ili „čuvati u frižideru“.

> **Savet:** ako poklanjate nekome ko ima alergije, te kolačiće ispecite prvo, dobro opranim priborom, i upakujte ih odvojeno.

Koliko se čuvaju

Kolačići	U zatvorenoj kutiji	Zamrznuti (bez glazure)
Kolačići sa maslinovim uljem, *raivas*, kantuči, špekulaas, tanki začinjeni kolačići	4 nedelje	3 meseca
Vanilice od badema, grudve snega, cimetne zvezdice, *broas* od meda, Lebkuchen, prvi medenjaci	3 nedelje	3 meseca
Maslačni kolačići, kolačići iz špric kese, spiralni kolačići, kolačići sa medom i narandžom, štapići sa čokoladom i pinjolima	2 nedelje	3 meseca

Kolačići	U zatvorenoj kutiji	Zamrznuti (bez glazure)
Zvezde sa kraljevskom glazurom, ukrašeni medenjaci	2 nedelje (kad se glazura osuši)	Ne zamrzavati
Limun kolačići iz valjka sa glazurom	10 dana	Zamrznuti bez glazure
Kolačići sa cimetom i šećerom, od ovsenih pahuljica i brusnica, kokos kamenčići, začinjeni kolačići sa pukotinama, đumbir i čokolada, sa otiskom palca, vitraži, florentinke, jelke od zvezda	1 nedelja	2 meseca (vitraži i florentinke: ne zamrzavati)
Kolačići sa komadima čokolade	5 dana	2 meseca
Broas od batata (*broas castelares*)	1 nedelja, na hladnom mestu	2 meseca
Punjeni linc kolačići	3 do 4 dana (nepunjeni: 2 nedelje)	Zamrznuti samo nepunjene kolačiće
Čokoladni sendvič kolačići sa kremom	5 dana, u frižideru	Ne zamrzavati

Za odmrzavanje, ostavite kolačiće u zatvorenoj kutiji na sobnoj temperaturi 1 do 2 sata. Ako želite da budu hrskaviji, stavite ih u rernu na 160 °C (sa ventilatorom 140 °C) na 3 minuta i ostavite da se ohlade.

Mešavina u tegli za kolačiće od kakaa i bele čokolade

1 tegla od 1 litra, daje oko 20 kolačića · Priprema tegle: 15 min · Rerna (za onoga ko prima): 180 °C (sa ventilatorom 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Suvi sastojci u slojevima, u lepoj tegli, sa uputstvom na etiketi. Onaj ko dobije poklon treba samo da doda puter i jaje da bi imao sveže ispečene kolačiće kad god poželi.

SASTOJCI (ZA TEGLU)

- 180 g glatkog brašna T-400
- 30 g kakaa u prahu bez šećera
- ½ kašičice sode bikarbone
- ¼ kašičice soli
- 100 g mekog svetlog smeđeg šećera
- 80 g finog kristal šećera
- 120 g bele čokolade za kuvanje, seckane
- Za onoga ko prima: 125 g putera bez soli, rastopljenog i mlakog, i 1 jaje (srednje)

PRIPREMA

1. Operite i dobro osušite staklenu teglu od 1 litra sa poklopcem.
2. U činiji pomešajte brašno, kakao, sodu bikarbonu i so.

3. Uz pomoć papirnog levka stavite polovinu smese brašna u teglu i pritisnite poleđinom kašike.
4. Odozgo napravite sloj smeđeg šećera, dobro ga pritisnite, a zatim sloj finog kristal šećera.
5. Dodajte ostatak smese brašna i pritisnite. Završite belom čokoladom, sve do vrha. Dobro zatvorite.
6. Napišite etiketu: „Istresite teglu u veliku činiju i promešajte. Dodajte 125 g rastopljenog, mlakog putera i 1 jaje i mešajte dok se ne formira testo. Ostavite u frižideru 30 minuta. Oblikujte kuglice od 30 g i složite na tepsiju obloženu papirom za pečenje, na razmaku od 5 cm. Pecite na 180 °C (sa ventilatorom 160 °C) 10 do 12 minuta, dok ivice ne budu čvrste. Ostavite na tepsiji 10 minuta.“ Dodajte datum i alergene: gluten, jaja i mleko.

Čuvanje: zatvorena tegla čuva se 1 mesec na hladnom i suvom mestu (proverite rokove na čokoladi i brašnu). Ispečeni kolačići čuvaju se 5 dana u kutiji. Varijanta: zamenite belu čokoladu sa 80 g crne čokolade i 40 g sušenih brusnica. Česta greška: nepritiskanje slojeva; pomešaju se, a u teglu neće stati sve.



Kolačići za poklon, u teglama i kesicama vezanim trakom

Foto: Lee Milo / Unsplash

Plan pečenja za decembar

Tajna dolaska do Božića sa punim kutijama i bez stresa jeste da počnete sa kolačićima koji se najduže čuvaju, a najnežnije ostavite za kraj. Pratite ovaj plan do slova ili ga prilagodite svom kalendaru.

Kada	Šta raditi	Zašto
Kraj novembra	Proverite opremu, kupite sveže začine, tegle, kutije, trake i etikete. Napravite spisak osoba kojima ćete poklanjati.	Izbegava žurbu i kupovinu u poslednji čas

Kada	Šta raditi	Zašto
Od 1. do 7. decembra	Kolačići sa maslinovim uljem, *raivas*, kantuči, špekulaas, tanki začinjeni kolačići	Čuvaju se 4 nedelje
Od 8. do 12. decembra	Vanilice od badema, grudve snega, cimetne zvezdice, *broas* od meda, Lebkuchen	Čuvaju se 3 nedelje i poboljšavaju se tokom dana
Od 13. do 15. decembra	Prvi medenjaci, maslačni kolačići, spiralni kolačići. Zamrznite valjke testa (limun, spirale) za kasnije.	Čuvaju se 2 do 3 nedelje; valjci su spremni za sečenje
Od 16. do 18. decembra	Zvezde sa kraljevskom glazurom i ukrašeni medenjaci. Ispecite delove za kućicu od medenjaka.	Glazuri je potrebna noć da se osuši
Od 19. do 20. decembra	Sastavite i ukrasite kućicu od medenjaka. Kolačići iz špric kese, jelke od zvezda, čokoladni štapići. Pripremite mešavine u tegli.	Biće spremni za poklanjanje u poslednjoj nedelji
Od 21. do 22. decembra	Kolačići sa cimetom i šećerom, od ovsenih pahuljica i brusnica, kokos kamenčići, sa otiskom palca, vitraži, florentinke. Ispecite linc kolačiće (nepunjene).	Čuvaju se oko 1 nedelje: ostaju sveži do Nove godine
23. decembar	*Broas* od batata, kolačići sa komadima čokolade, limun kolačići iz valjka (secite iz zamrzivača). Napunite linc kolačiće i čokoladne sendvič kolačiće.	Najsočniji i punjeni, napravljeni što je kasnije moguće
24. decembar (Badnje veče)	Složite kutije za badnjevečernju trpezu i podelite poslednje poklone.	Dan za porodicu, a ne za rernu

Dobro organizovano popodne pečenja

1. Dan ranije napravite dva ili tri testa i ostavite ih u frižideru, dobro uvijena i sa napisanim nazivom.
2. Na dan pečenja počnite sa testom koje se peče na najnižoj temperaturi rerne i postepeno idite naviše: rerna se brže zagreva nego što se hladi.
3. Dok se jedna tepsija peče, pripremite sledeću na papiru za pečenje na radnoj površini.
4. Svaku vrstu kolačića hladite na posebnoj rešetki i sklonite je čim se ohladi, sa etiketom.
5. Ukrašavanje ostavite za drugi dan: kad su kolačići već ispečeni, ukrašavanje je mnogo opuštenije.

> Neka vam ova knjiga donese mnogo slatkih popodneva i mnogo kutija kolačića za deljenje. Srećan Božić!