
MAJA PERKOVIĆ
VELIKA KNJIGA
BOŽIĆNIH
KOLAČIĆA
Klasični i neodoljivi
recepti za
slađi Božić
PECITE
DIJELITE
SLAVITE
MAJA PERKOVIĆ

LIBROVA

KNJIGA 1

Velika knjiga božićnih kolačića

Klasični i neodoljivi recepti za slađi Božić

Pecite · Dijelite · Slavite

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

Velika knjiga božićnih kolačića – Klasični i neodoljivi recepti za slađi Božić
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. Klasični kolačići
4. Đumbir i začini
5. Punjeni i ukrašeni kolačići
6. Portugalske i svjetske tradicije
7. Glazure i ukrašavanje, korak po korak
8. Kolačići za darivanje i plan pečenja

Riječ autorice

U prosincu postoji trenutak koji obožavam: kad iz pećnice izađe prvi lim kolačića i cijela kuća zamiriše na maslac, cimet i naranču. Netko uđe u kuhinju „samo malo pogledati” i na kraju ostane.

Ovu sam knjigu napisala da vam taj trenutak bude lako ponoviti, čak i ako nikad niste ispekli kolačić. Skupila sam klasične recepte, medenjake i začinjene kolačiće, punjene i ukrašene kolačiće te nekoliko tradicija iz Portugala i drugih zemalja koje lijepo stoje na svakom božićnom stolu.

Svaki recept ide istim putem: sastojci izvagani u gramima, numerirani koraci, temperatura pećnice i, prije svega, znakovi po kojima prepoznajete da su kolačići gotovi. Na kraju svakog recepta naći ćete bilješku o tome koliko se kolačići čuvaju te ideju za varijaciju ili grešku koju treba izbjeći.

Ako tek počinjete, najprije pročitajte poglavlje „Prije nego što počnete”. Ima samo nekoliko stranica, a uštedjet će vam mnogo neuspjelih lima. Zatim odaberite recept označen kao „Lako” i radite svojim tempom.

Na kraju knjige naći ćete ideje za pakiranje i darivanje kolačića te plan pečenja za prosinac, kako bi kolačići bili gotovi na vrijeme, bez žurbe na Badnjak.

Uključite pećnicu, pozovite koga volite da vam pomogne i uživajte. Kolačići ne moraju biti savršeni da bi bili najbolji dio božićnog vremena.

S ljubavlju,
Maja Perković

Prije nego što počnete

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

Počnite ovdje

1. Pročitajte cijeli recept prije nego što počnete.
2. Maslac i jaja izvadite iz hladnjaka sat vremena unaprijed (osim ako recept traži hladan maslac).
3. Izvagajte sve sastojke i složite ih na dohvat ruke.
4. Obložite limove papirom za pečenje.
5. Uključite pećnicu 15 minuta prije nego što stavite prvi lim.
6. Najprije ispecite mali probni lim od 4 ili 5 kolačića kako biste upoznali svoju pećnicu.

Ako prvi put pečete kolačiće, počnite s ova tri recepta: Maslačni kolačići za modliće (poglavlje 3), Prvi medenjaci (poglavlje 4) i Kolačići s otiskom prsta i marmeladom od smokava (poglavlje 5).

Oprema

Ne treba vam skupa oprema. S ovim možete napraviti gotovo svaki recept iz knjige:

- **Kuhinjska vaga.** To je najvažniji alat. U pečenju vaganje daje puno pouzdanije rezultate od mjerenja šalicama.
- **Dvije velike zdjele**, jedna za suhe, a druga za mokre sastojke.
- **Električni mikser** (dovoljan je ručni). Možete i mutiti ručno žicom za tučenje, ali traje dulje.
- **Silikonska lopatica** i drvena kuhača.
- **Oklagija.** U nuždi može poslužiti i glatka staklena boca.
- **Dva lima za pečenje** i **papir za pečenje** (ili silikonske podloge).
- **Rešetka** za hlađenje. Možete upotrijebiti i samu rešetku iz pećnice.
- **Modlići za kolačiće**: jedan okrugli te jedan ili dva božićna oblika (zvijezda, jelka, medenjak-čovječuljak). Čaša tankog ruba također izrezuje krugove.
- **Prozirna folija** za omatanje tijesta prije hlađenja u hladnjaku.
- **Vrećica za ukrašavanje** sa zvjezdastim nastavkom, samo za kolačiće iz vrećice. Za ukrašavanje glazurom dovoljna je vrećica za zamrzavanje s odrezanim vrhom.

- **Žlice za mjerenje.** U ovoj knjizi 1 žlica = 15 ml, a 1 žličica = 5 ml, uvijek zaravnato.

Sastojci

- **Brašno:** koristite glatko brašno (obično bijelo brašno, tip T-400 ili T-550, bez sredstva za dizanje). Može i oštro brašno. Kad recept traži sredstvo za dizanje, dodajte zasebno prašak za pecivo.
- **Neslani maslac.** Ako imate samo slani maslac, izostavite prstohvat soli iz recepta. Ne koristite margarin za mazanje: sadrži više vode pa će se kolačići raširiti.
- **Jaja srednje veličine** (oko 50 g bez ljuske). Bjelanjak teži oko 35 g, a žumanjak oko 18 g.
- **Šećer:** fini kristal šećer, šećer u prahu (za glazure i fina tijesta) i smeđi šećer (daje boju, vlažnost i okus karamele).
- **Prašak za pecivo i soda bikarbona** nisu isto. Koristite ono što recept kaže, u točno navedenoj količini.
- **Začini:** cimet, đumbir u prahu, mljeveni klinčići, muškatni oraščić i anis. Začini stariji od godinu dana gube miris, zato kupujte male staklenke.
- **Melasa ili tamni med**, za medenjake.
- **Orašasti plodovi:** bademi (cijeli, listići i mljeveni), orasi i pinjoli. Čuvajte ih u zatvorenoj staklenci na hladnom mjestu.

- **Čokolada za kuhanje** i **neslađeni kakao u prahu**. Slatki instant napitak od kakaa ne zamjenjuje kakao u tijestu.
- **Korica limuna i naranče:** ribajte samo obojeni dio kore jer je bijeli dio gorak. Odaberite neprskane citruse i dobro ih operite.

Omekšani maslac, hladan maslac

Omekšani maslac je maslac koji popušta kad ga pritisnete prstom, ali još drži oblik. Ne smije biti sjajan ni otopljen. Ako ste ga zaboravili izvaditi iz hladnjaka, narežite ga na male kocke i pričekajte 20 minuta.

Hladan maslac koristi se u tijestima koja se rade rukama (kao što su kiflići ili linzer kolačići). Narežite ga na kocke i radite brzo kako se ne bi zagrijao.

Zašto tijesto ide u hladnjak

Gotovo sva tijesta za kolačiće odmaraju u hladnjaku. Hladnoća učvrsti maslac pa tijesto:

- se razvlači bez lijepljenja za oklagiju;
- se u pećnici ne razliježe, pa oblici ostaju oštri;
- ima bolji okus jer brašno upije tekućine.

Tijesto zamotajte u prozirnu foliju, oblikovano u plosnati disk debljine 2 cm. Disk se hladi mnogo brže od kugle. Ako tijesto postane pretvrdo, ostavite ga 10 minuta na sobnoj temperaturi prije razvlačenja.

Razvlačenje tijesta

1. Tijesto stavite između dva lista papira za pečenje. Tako vam ne treba dodatno brašno, zbog kojeg kolačići postaju suhi.
2. Razvlačite od sredine prema van i povremeno okrenite tijesto za četvrtinu kruga.
3. Prava debljina za većinu izrezanih kolačića je **4 do 5 mm**. Dva ravnala ili dva drvena štapića postavljena sa svake strane pomažu vam održati jednaku debljinu.
4. Ako se tijesto tijekom rada omekša, vratite ga u hladnjak, još uvijek između listova papira, na 10 minuta.

Rezanje

- Prije svakog rezanja umočite modlić u brašno. Pritisnite ravno prema dolje, bez okretanja.
- Oblike režite blizu jedan drugome kako bi ostalo što manje ostataka.
- Ostatke sakupite, razvucite samo još jednom i ponovno režite. Tijesto koje se previše obrađuje daje tvrde kolačiće.

- Kolačiće prebacite na lim širokom lopaticom i ostavite 2 do 3 cm razmaka među njima.
- Za kolačiće s vrlo oštrim oblicima stavite lim, već napunjen kolačićima, na 10 minuta u zamrzivač prije nego što uđe u pećnicu.

Pećnica

Sve temperature u ovoj knjizi vrijede za **klasičnu pećnicu** (grijanje odozgo i odozdo). Ako imate **pećnicu s ventilatorom**, snizite temperaturu za **20 °C**: u svakom receptu navodimo obje temperature.

- Pećnicu uvijek zagrijavajte najmanje 15 minuta.
- Pecite jedan lim po jedan, na srednjoj razini. U pećnici s ventilatorom možete peći dva lima i na pola vremena zamijeniti im mjesta.
- Svaka je pećnica drukčija. Počnite provjeravati 2 minute prije najkraćeg navedenog vremena.
- Kolačići se dopeku u toplini lima. Gotovo uvijek izađu iz pećnice još malo mekani u sredini, a stvrdnu se tijekom hlađenja.
- Kolačiće ostavite na limu 5 minuta pa ih prebacite na rešetku.

- Između serija koristite hladan lim. Ako imate samo jedan, polijte donju stranu hladnom vodom, osušite ga i ponovno obložite.

Čuvanje

- Kolačiće spremajte tek kad su potpuno hladni, inače će ih para razmekšati.
- Koristite limenke ili staklenke s dobro zatvorenim poklopcem, na hladnom i suhom mjestu, podalje od štednjaka.
- Ne miješajte hrskave i mekane kolačiće u istoj limenci: hrskavi će omekšati.
- Kolačići s glazurom slažu se u slojeve odvojene papirom za pečenje, nakon što se glazura potpuno osuši.
- Kolačići s kremom ili ganacheom idu u hladnjak.
- Većina sirovih tijesta može se zamrznuti do 3 mjeseca. To vrijedi i za ispečene kolačiće bez glazure.

Darivanje

Kolačići su jedan od najljepših božićnih darova. U poglavlju 8 naći ćete ideje za pakiranje, koliko se koja vrsta kolačića čuva te plan pečenja za prosinac. Jedno važno pravilo: uvijek dodajte

etiketu s nazivom kolačića, datumom i sastojcima koji mogu izazvati alergije.

Savjet: u svakom receptu redak odmah ispod naslova kaže koliko kolačića dobivate, koliko traje priprema, temperaturu pećnice, težinu i glavne alergene (gluten, jaja, mlijeko i orašasti plodovi).

Upozorenje: kad su djeca u kuhinji, odrasli rade s pećnicom, vrućim limovima, rastopljenim šećerom i noževima. Djeca mogu vagati, miješati, rezati modlićima i ukrašavati.

Klasični kolačići

To su kolačići svakog Božića: jednostavni, maslačni, s okusom limuna, cimeta, čokolade ili badema. Najbolji su način da počnete, a ujedno su osnova za mnoge ideje ukrašavanja.

Maslačni kolačići za modliće

Dobivate oko 30 kolačića (modlić od 6 cm) · Priprema: 20 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Osnovno božićno tijesto: dobro se razvlači, čuva oblik zvijezda i jelki te ima nježan okus maslaca i limuna. Uživajte u njemu bez ukrasa ili ukrašeno glazurom.

SASTOJCI

- 125 g neslanog maslaca, omekšanog
- 100 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- Korica ½ limuna
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550), i malo više za modliće

POSTUPAK

1. U velikoj zdjeli miksajte maslac sa šećerom 2 do 3 minute, dok ne postane kremast i svjetliji.
2. Dodajte jaje, koricu limuna i sol te miksajte još 30 sekundi.
3. Brašno dodajte u dva puta i miješajte lopaticom, samo dok se više ne vidi suho brašno. Tijesto ne obrađujte dulje od toga.

4. Tijesto podijelite na dva diska debljine 2 cm, zamotajte ih u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.
5. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
6. Razvucite jedan po jedan disk između dva lista papira za pečenje, na debljinu od 4 do 5 mm.
7. Izrežite kolačiće i prebacite ih na lim s razmakom od 2 cm. Ostatke sakupite, jednom razvucite i ponovno izrežite.
8. Pecite 10 do 12 minuta, dok rubovi ne postanu svijetlozlatni. Sredina mora ostati blijeda.
9. Ostavite na limu 5 minuta, zatim prebacite na rešetku dok se potpuno ne ohlade.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 2 tjedna na sobnoj temperaturi. Sirovo tijesto drži se 3 dana u hladnjaku ili 3 mjeseca u zamrzivaču. Varijacija: koricu limuna zamijenite s 1 žličicom ekstrakta vanilije ili koricom 1 naranče. Česta greška: pretjerano mijesenje nakon dodavanja brašna daje tvrde kolačiće.

Maslačni kolačići iz vrećice

Dobivate oko 35 kolačića · Priprema: 25 min + 15 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Kolačići u obliku ruža ili malih kruna, oblikovani vrećicom za ukrašavanje. Tope se u ustima i prekrasno izgledaju u limenci za kolačiće.

SASTOJCI

- 200 g neslanog maslaca, vrlo mekanog (ali ne otopljenog)
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 260 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- Za ukras (po želji): kandirane višnje, izrezane na četvrtine

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
2. Miksajte maslac sa šećerom u prahu 3 minute, dok ne postane vrlo lagan i pjenast.
3. Dodajte jaje, vaniliju i sol te miksajte dok ne postane glatko.

4. Dodajte brašno i miješajte lopaticom dok ne dobijete mekano i ujednačeno tijesto.
5. Napunite vrećicu za ukrašavanje s velikim zvjezdastim nastavkom (otvor od oko 1 cm). Punite je samo do pola kako bi je bilo lakše stiskati.
6. Držeći vrećicu okomito, istisnite ruže ili male krune širine 4 cm, s razmakom od 3 cm. Po želji u sredinu stavite komadić višnje.
7. Limove stavite na 15 minuta u hladnjak. Tako uzorak neće nestati u pećnici.
8. Pecite 12 do 14 minuta, dok rubovi i dno ne postanu svijetlozlatni.
9. Ostavite da se hlade 10 minuta na limu (dok su vrući lako se lome), a zatim ih prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 2 tjedna. Česta greška: ako je tijesto toliko tvrdo da ne izlazi iz vrećice, maslac je bio prehladan; zagrijavajte vrećicu među dlanovima 1 minutu. Varijacija: polovicu svakog ohlađenog kolačića umočite u otopljenu čokoladu.

Kolačići s cimetom i šećerom

Dobivate oko 22 kolačića · Priprema: 15 min + 30 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–11 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Okrugli kolačići, hrskavi izvana i mekani iznutra, uvaljani u šećer s cimetom. Miris koji ostave u kuhinji čisti je Božić.

SASTOJCI

- 115 g neslanog maslaca, omekšanog
- 150 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 200 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- Za valjanje: 3 žlice finog kristal šećera i 2 žličice cimeta

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom 2 minute, dok ne postane kremast. Dodajte jaje i miksajte još 30 sekundi.
2. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol. Dodajte smjesi s maslacem i miješajte dok ne dobijete mekano tijesto.
3. Pokrijte zdjelu i ostavite u hladnjaku 30 minuta.

4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje. Na plitkom tanjuru pomiješajte šećer s cimetom.
5. Oblikujte kuglice od 25 g (otprilike veličine oraha) i svaku uvaljajte u šećer s cimetom dok se dobro ne obloži.
6. Kuglice poslažite na lim na razmak od 5 cm: kolačići se jako šire.
7. Pecite 10 do 11 minuta. Gotovi su kad su rubovi čvrsti, a sredina još izgleda pomalo mekano i napuknuto.
8. Ostavite na limu 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 tjedan; najbolji su prva 3 dana. Česta greška: čekanje da se sredina stvrdne u pećnici; kad se ohlade, kolačići će biti suhi. Varijacija: smjesi sa šećerom dodajte ¼ žličice muškatnog oraščića.



Kolačići s cimetom i šećerom svježe iz pećnice

Foto: George Pagan III / Unsplash

Limunovi kolačići iz štruce s glazurom od limuna

Dobivate oko 32 kolačića · Priprema: 20 min + 2 sata hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Tijesto koje oblikujete u štrucu, držite na hladnom i režete kad poželite svježe ispečene kolačiće. Glazura od limuna daje im svjež sjaj.

SASTOJCI

- 200 g neslanog maslaca, omekšanog
- 100 g finog kristal šećera
- Korica 2 limuna
- 1 žumanjak
- 1 prstohvat soli
- 280 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- Za glazuru: 120 g šećera u prahu i 1½ do 2 žlice soka od limuna

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom i koricom limuna 2 minute. Dodajte žumanjak i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte brašno i miješajte lopaticom, a zatim rukama, dok se ne spoji u tijesto.
3. Podijelite na dva dijela i oblikujte dvije štruce promjera 5 cm. Zamotajte u prozirnu foliju, krajeve uvijte kao

bombon.

4. Ostavite u hladnjaku najmanje 2 sata (ili 1 sat u zamrzivaču), dok tijesto ne očvrsne.
5. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
6. Oštrim nožem režite štruce na ploške debljine 6 do 7 mm. Nakon svakog reza malo okrenite štrucu kako se ne bi spljoštila s jedne strane.
7. Ploške poslažite na lim na razmak od 2 cm i pecite 12 do 14 minuta, dok rubovi ne postanu svijetlozlatni.
8. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
9. Za glazuru pomiješajte šećer u prahu sa sokom od limuna, žlicu po žlicu, dok ne bude gusta poput jogurta. Na svaki kolačić rasporedite žličicu glazure i ostavite da se stvrdne 1 sat.

Čuvanje: do 10 dana u limenci, u slojevima odvojenim papirom za pečenje. Štrucice sirovog tijesta drže se 3 mjeseca u zamrzivaču: kolačiće režite izravno iz zamrznute štruce i pečenju dodajte 2 minute. Varijacija: umjesto limuna upotrijebite naranču, i u tijestu i u glazuri.

Zobeni kolačići s brusnicama i narančom

Dobivate oko 22 kolačića · Priprema: 15 min · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Rustikalni, mekani kolačići s crvenilom brusnica i mirisom naranče. Divni su uz šalicu čaja usred poslijepodneva.

SASTOJCI

- 115 g neslanog maslaca, omekšanog
- 100 g svijetlosmeđeg šećera
- 50 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- Korica 1 naranče
- 130 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- ½ žličice sode bikarbone
- ½ žličice cimeta
- 1 prstohvat soli
- 150 g zobenih pahuljica
- 80 g sušenih brusnica (ili grožđica)

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
2. Miksajte maslac s oba šećera 2 minute. Dodajte jaje i koricu naranče te miksajte još 30 sekundi.

3. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, cimet i sol. Dodajte smjesi s maslacem i promiješajte kuhačom.
4. Dodajte zobene pahuljice i brusnice te miješajte dok se ravnomjerno ne rasporede.
5. Oblikujte hrpice od 30 g (obilna žlica) i poslažite ih na lim na razmak od 5 cm. Dlanom ih lagano spljoštite.
6. Pecite 12 do 14 minuta, dok rubovi ne postanu zlatni. Sredina ostaje mekana.
7. Ostavite na limu 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 tjedan. Zob može sadržavati tragove glutena. Varijacija: brusnice zamijenite s 80 g sjeckane bijele čokolade ili upotrijebite po pola svakoga. Česta greška: ako se kolačići previše razliju i ispadnu tanki, maslac je bio premekan; prije pečenja ohladite tijesto 20 minuta.

Kolačići s komadićima čokolade

Dobivate oko 18 velikih kolačića · Priprema: 15 min + 30 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Omiljeni kolačići najmlađih pekara: zlatni, mekani u sredini i puni komadića rastopljene čokolade.

SASTOJCI

- 125 g neslanog maslaca, otopljenog i mlakog
- 100 g svijetlosmeđeg šećera
- 50 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 200 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- ½ žličice sode bikarbone
- ¼ žličice soli
- 150 g čokolade za kuhanje, nasjeckane na komade

POSTUPAK

1. U zdjeli žicom miksajte otopljeni maslac i oba šećera 1 minutu. Dodajte jaje i vaniliju te miješajte dok ne postane sjajno.
2. Dodajte brašno, sodu bikarbonu i sol te miješajte lopaticom dok se više ne vidi brašno.

3. Dodajte čokoladu i lagano umiješajte. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 35 g i poslažite ih na lim na razmak od 6 cm (najviše 8 po limu).
6. Pecite 10 do 12 minuta. Gotovi su kad su rubovi zlatni, a sredina još izgleda nedopečeno.
7. Ostavite na limu 10 minuta; dopeći će se i stvrdnuti. Zatim ih prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 5 dana. Da ponovno omekšaju, zagrijte ih 5 sekundi u mikrovalnoj. Božićna varijacija: upotrijebite bijelu čokoladu i dodajte 50 g sušenih brusnica. Česta greška: prerano skidanje kolačića s lima; dok su još mekani, lome se.

Vanilin kiflići s bademima

Dobivate oko 45 kolačića · Priprema: 30 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 175 °C (ventilator 155 °C), 12–14 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Sitni, vrlo nježni mjesečevi srpovi uvaljani u šećer u prahu, inspirirani austrijskim božićnim kolačićima. Tope se u ustima.

SASTOJCI

- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 100 g mljevenih badema
- 70 g finog kristal šećera
- 1 prstohvat soli
- 200 g neslanog maslaca, hladnog, narezanog na kocke
- 2 žumanjka
- Za uvaljivanje: 60 g šećera u prahu i 1 žlica vanilin šećera

POSTUPAK

1. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, mljevene bademe, šećer i sol.
2. Dodajte maslac i utrljajte ga vrhovima prstiju dok ne izgleda kao krupni pijesak.
3. Dodajte žumanjke i brzo zamijesite, samo dok se ne spoji u tijesto. Oblikujte disk, zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.

4. Zagrijte pećnicu na 175 °C (ventilator 155 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje. Na tanjuru pomiješajte šećer u prahu s vanilin šećerom.
5. Uzimajte komade od 12 g (veličine velikog lješnjaka). Svaki oblikujte u valjak duljine 7 cm, s tanjim krajevima, i savijte u oblik srpa.
6. Poslažite na lim na razmak od 2 cm i pecite 12 do 14 minuta. Trebaju ostati blijedi, tek s lagano zlatnim vrhovima.
7. Ostavite da se hlade 5 minuta na limu (dok su vrući, lome se), a zatim ih još tople nježno uvaljajte u šećer.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 3 tjedna; nakon 2 dana postaju još nježniji. Varijacija: bademe zamijenite mljevenim lješnjacima. Česta greška: dugo mijesenje toplim rukama; tijesto postane masno, a kiflići pucaju.



Vanilin kiflići s bademima

Foto: Marijakes / Pixabay

Vrtuljci od vanilije i čokolade

Dobivate oko 36 kolačića · Priprema: 35 min + 1 sat 20 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Dva tijesta, jedno svijetlo i jedno čokoladno, smotana zajedno. Svaka ploška otkriva drukčiju spiralu.

SASTOJCI

- 150 g neslanog maslaca, omekšanog
- 100 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 15 g neslađenog kakaa u prahu
- 1 žlica mlijeka, i malo više za premazivanje

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom u prahu 2 minute. Dodajte jaje, vaniliju i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte brašno i miješajte dok se ne spoji u tijesto. Izvagajte ga i podijelite na dvije jednake polovice.
3. Jednoj polovici dodajte kakao i mlijeko te mijesite dok boja ne bude ujednačena.

4. Oba tijesta zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 20 minuta.
5. Svako tijesto razvucite između dva lista papira za pečenje u pravokutnik od 20 × 25 cm, debljine oko 4 mm.
6. S oba tijesta skinite gornji list papira. Svijetlo tijesto premažite malo mlijekom i okrenite čokoladno tijesto na njega, pomažući se papirom. Skinite i taj papir te nožem poravnajte rubove.
7. Vrlo čvrsto smotajte od duže strane, pomažući se donjim papirom. Štrucu zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.
8. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
9. Štrucu narežite na ploške od 6 mm i pecite 10 do 12 minuta, dok svijetli dio na rubovima ne postane zlatan.
10. Ostavite na limu 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 2 tjedna. Sirova štruca drži se 3 mjeseca u zamrzivaču. Česta greška: ako se tijesta pri rezanju odvajaju, nije bilo dovoljno mlijeka da ih zalijepi ili štruca nije bila dovoljno čvrsto smotana. Varijacija: prije hlađenja uvaljajte štrucu u kristal šećer za iskričav rub.

Kokosovi kamenčići

Dobivate oko 20 kamenčića · Priprema: 15 min + 10 min odmaranja · Pećnica: 170 °C (ventilator 150 °C), 15–18 min · Težina: lako · Alergeni: jaja · Bez glutena

Male hrpice kokosa, zlatne na vrhovima i vlažne iznutra. Rade se u jednoj zdjeli, bez brašna i maslaca.

SASTOJCI

- 2 bjelanjka (oko 70 g)
- 120 g finog kristal šećera
- 1 prstohvat soli
- Korica ½ limuna
- 180 g ribanog kokosa

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 170 °C (ventilator 150 °C) i obložite jedan lim papirom za pečenje.
2. U zdjeli vilicom miješajte bjelanjke 30 sekundi, samo dok ne zapjene (nije ih potrebno tući do čvrstog snijega).
3. Dodajte šećer, sol i koricu limuna te promiješajte. Dodajte kokos i dobro izmiješajte.
4. Ostavite da odmara 10 minuta kako bi kokos upio vlagu.
5. Mokrim rukama oblikujte hrpice u obliku piramide od oko 25 g i poslažite ih na lim na razmak od 3 cm.

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

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 tjedan. Varijacija: kad se ohlade, umočite dno u 80 g otopljene čokolade i ostavite da se stvrdne na papiru za pečenje. Česta greška: hrpice koje se raspadaju znače da je bjelanjaka premalo; dodajte još 1 žlicu bjelanjka.



Kokosovi kamenčići
Foto: 2497381 / Pixabay

Đumbir i začini

Đumbir, cimet, klinčići i muškatni oraščić: to su začini koji nas najviše podsjećaju na Božić. U ovom poglavlju naći ćete medenjake za izrezivanje i ukrašavanje, jednostavnu medenjačku kućicu te druge aromatične kolačiće, neke hrskave, a neke mekane.

Prvi medenjaci

Dobivate 24 kolačića (modlić od 7–8 cm) · Priprema: 20 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 175 °C (ventilator 155 °C), 8–10 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Idealan recept za početak: tamno, mirisno tijesto koje se dobro razvlači i daje medenjake-čovječuljke, zvijezde i jelke spremne za ukrašavanje. Treba oko 20 minuta rada i 1 sat hlađenja.

SASTOJCI

- 350 g glatkog brašna (T-400 ili T-550), i malo više za modliće
- 150 g tamnosmeđeg šećera
- 2 žličice đumbira u prahu
- 1 žličica cimeta
- ¼ žličice mljevenih klinčića
- 1 žličica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- 115 g neslanog maslaca, omekšanog
- 1 jaje (srednje)
- 120 g melase (oko 6 žlica) ili tamnog meda
- Za ukrašavanje: royal glazura ili jednostavna glazura (poglavlje 7)

POSTUPAK

1. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, smeđi šećer, đumbir, cimet, klinčiće, sodu bikarbonu i sol. Prstima razbijte grudice šećera.
2. U drugoj zdjeli miksajte maslac, jaje i melasu 1 minutu. Smjesa može izgledati zgrušano: to je normalno.
3. Mokru smjesu dodajte suhoj. Miješajte kuhačom, a kad postane teško, mijesite rukama dok ne dobijete glatko tijesto. Ako se mrvi, dodajte 1 žlicu mlijeka.
4. Tijesto podijelite na dva diska, zamotajte ih u prozirnu foliju i ostavite da odmaraju u hladnjaku najmanje 1 sat.
5. Zagrijte pećnicu na 175 °C (ventilator 155 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
6. Razvucite jedan po jedan disk između dva lista papira za pečenje, na debljinu od 4 do 5 mm.
7. Izrežite kolačiće svojim omiljenim modlićima i prebacite ih na lim s razmakom od 2 cm. Ostatke sakupite i još jednom razvucite.
8. Pecite 8 do 10 minuta: rubovi postanu čvrsti, a sredina još malo popušta na dodir. Nakon 8 minuta su mekani, a nakon 10 hrskaviji.
9. Ostavite na limu 5 minuta, prebacite na rešetku i ostavite da se potpuno ohlade prije ukrašavanja

glazurom.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 3 tjedna; sa suhom glazurom 2 tjedna. Sirovo tijesto drži se 3 mjeseca u zamrzivaču. Varijacija: da ih objesite na jelku, napravite slamkom rupicu u svakom kolačiću prije nego što uđu u pećnicu. Česta greška: prepečenost; tamna boja tijesta vara, zato se vodite vremenom i dodirom.

Jednostavna medenjačka kućica

Dobivate 1 kućicu (baza oko 15 × 10 cm) i 10 kolačića od ostataka · Priprema: 1 sat + 30 min hlađenja + 3 sata sušenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–15 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Mala kućica ravnih zidova i dvostrešnog krova, zamišljena za onoga tko je nikad nije radio. Tijesto je čvršće od onog za kolačiće kako bi izdržalo težinu krova.

SASTOJCI

- 150 g neslanog maslaca
- 150 g meda
- 200 g tamnosmeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- 500 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 1 žlica đumbira u prahu
- 2 žličice cimeta
- ½ žličice mljevenih klinčića
- 1 žličica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- Za lijepljenje: 2 pasterizirana bjelanjka (oko 70 g), 450 g prosijanog šećera u prahu i 1 žličica soka od limuna
- Za ukrašavanje: bademi, tvrdi bomboni, šećer u prahu, mali kolačići

PREDLOŠCI (IZREŽITE IH IZ KARTONA ILI DEBLJEG PAPIRA)

- Bočni zidovi: 2 pravokutnika od 15 × 10 cm.
- Prednja i stražnja strana: 2 komada široka 10 cm; stranice su visoke 10 cm, a vrh završava šiljkom, ukupno visokim 17 cm u sredini.
- Krov: 2 pravokutnika od 17 × 11 cm.

POSTUPAK

1. U loncu na laganoj vatri, uz miješanje, zagrijavajte maslac, med i smeđi šećer dok se maslac ne otopi, a smjesa ne postane glatka. Ne dopustite da zavrije. Ostavite da se hladi 10 minuta.
2. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, začine, sodu bikarbonu i sol.
3. Smjesi u loncu dodajte jaje i dobro promiješajte. Prelijte preko brašna i miješajte dok ne dobijete čvrsto tijesto. Zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C).
5. Tijesto razvucite izravno na listovima papira za pečenje, debljine 5 mm. Odozgo položite predloške i oštrim nožem izrežite oko njih. Višak tijesta uklonite ne dirajući dijelove i povucite papir na lim za pečenje.
6. Pecite 12 do 15 minuta, dok dijelovi ne postanu čvrsti i tamniji na rubovima. Od ostataka izrežite male kolačiće

i pecite ih 8 do 10 minuta.

7. Čim ih izvadite iz pećnice, vratite predloške na još vruće dijelove i nožem obrežite rubove da budu savršeno ravni. Ostavite da se potpuno ohlade na limu: dijelovi se hlađenjem stvrdnu.
8. Za „ljepilo" tucite bjelanjke sa šećerom u prahu i sokom od limuna 5 do 7 minuta, dok smjesa ne postane gusta, bijela i ne drži čvrst snijeg. Stavite je u vrećicu za ukrašavanje ili u vrećicu za zamrzavanje s malim odrezanim vrhom.
9. Kućicu sastavite na dasci ili na obloženom komadu kartona. Istisnite crtu glazure uz dno i stranice jednog bočnog zida i jedne prednje strane, spojite ih pod pravim kutom i držite 1 do 2 minute. Poduprite ih staklenkama ili limenkama. Ponovite s druga dva zida. Bočni zidovi stoje s vanjske strane prednjeg i stražnjeg zida.
10. Ostavite da se suši 1 sat. Zatim istisnite glazuru uz gornje rubove i zalijepite dva dijela krova, držeći 2 minute. Dodajte crtu glazure uz sljeme.
11. Ostavite da se suši najmanje 2 sata prije ukrašavanja. Ukrase lijepite točkicama glazure, a oko kućice pospite šećer u prahu, poput snijega.

Upozorenje: glazura sadrži sirove bjelanjke. Uvijek koristite pasterizirane bjelanjke (prodaju se u tetrapaku, uz jaja), osobito ako će kućicu jesti trudnice, mala djeca, starije osobe ili osobe oslabljenog imuniteta.

Čuvanje: kao ukras traje oko 4 tjedna na suhom mjestu, podalje od pare. Za jelo je najbolja u prvom tjednu (s vremenom se stvrdne). Česta greška: sastavljanje dok su dijelovi još topli ili s pretankom glazurom; zidovi kližu. Pričekajte da se ohlade, a glazuru zgusnite dodatnim šećerom u prahu.



Jednostavna medenjačka kućica, ukrašena royal glazurom

Foto: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Začinjeni kolačići s pukotinama

Dobivate oko 26 kolačića · Priprema: 15 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–11 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Kuglice uvaljane u šećer koje se u pećnici otvore u sjajne pukotine. Mekane su i vrlo aromatične, a ne trebaju modliće.

SASTOJCI

- 170 g neslanog maslaca, otopljenog i mlakog
- 200 g tamnosmeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- 60 g melase ili tamnog meda
- 280 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 1½ žličice sode bikarbone
- 1 žličica đumbira u prahu
- 1 žličica cimeta
- ½ žličice mljevenih klinčića
- ¼ žličice soli
- Za valjanje: 4 žlice finog kristal šećera

POSTUPAK

1. U zdjeli miješajte žicom maslac, smeđi šećer, jaje i melasu dok ne postane glatko.

2. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, začine i sol. Dodajte mokroj smjesi i miješajte dok ne dobijete mekano tijesto.
3. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 1 sat, dok tijesto nije dovoljno čvrsto da se oblikuju kuglice.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 25 g i uvaljajte ih u šećer. Poslažite na lim na razmak od 5 cm.
6. Pecite 10 do 11 minuta, dok površina ne napukne, a rubovi ne postanu čvrsti. Sredina treba ostati mekana.
7. Ostavite na limu 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 tjedan; ostaju mekani. Varijacija: kuglice uvaljajte najprije u šećer, a zatim u šećer u prahu, za pukotine bijele kao snijeg. Česta greška: kuglice veće od 25 g ostaju sirove u sredini.

Kolačići s medom, začinima i narančom

Dobivate oko 30 kolačića · Priprema: 20 min + 30 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Okrugli, mekani kolačići s medom, anisom i koricom naranče, prekriveni tankom glazurom od naranče. Podsjećaju na portugalske broas, ali su lakši.

SASTOJCI

- 100 g neslanog maslaca
- 100 g meda
- 80 g svijetlosmeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- Korica 1 naranče
- 300 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 1 žličica praška za pecivo
- 2 žličice cimeta
- ½ žličice muškatnog oraščića
- ½ žličice mljevenog anisa
- 1 prstohvat soli
- Za glazuru: 100 g šećera u prahu i 1½ žlice soka od naranče

POSTUPAK

1. U loncu na laganoj vatri, uz miješanje, otopite maslac s medom i smeđim šećerom. Ostavite da se hladi 15 minuta.
2. Dodajte jaje i koricu naranče te dobro promiješajte.
3. U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, začine i sol. Dodajte smjesu iz lonca i miješajte dok ne dobijete mekano tijesto. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 20 g i poslažite ih na lim na razmak od 4 cm. Prstima ih lagano spljoštite.
6. Pecite 10 do 12 minuta, dok ne postanu zlatni i čvrsti na rubovima.
7. Ostavite da se hlade na rešetki. Šećer u prahu pomiješajte sa sokom od naranče i premažite kolačiće dok su još topli: glazura će biti tanka i prozirna. Ostavite da se stvrdne 1 sat.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 2 tjedna. Od drugog dana postaju mekši i aromatičniji. Varijacija: anis zamijenite s ½ žličice đumbira u prahu.

Mekani kolačići od đumbira i čokolade

Dobivate oko 24 kolačića · Priprema: 20 min + 30 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–11 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Tamni kolačići od kakaa i đumbira, s komadićima čokolade koji se rastope u pećnici. Za one koji smatraju da je i čokolada božićni začin.

SASTOJCI

- 125 g neslanog maslaca, omekšanog
- 150 g tamnosmeđeg šećera
- 1 jaje (srednje)
- 60 g meda
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 30 g neslađenog kakaa u prahu
- 1 žličica sode bikarbone
- 2 žličice đumbira u prahu
- 1 žličica cimeta
- 1 prstohvat soli
- 100 g čokolade za kuhanje, nasjeckane

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa smeđim šećerom 2 minute. Dodajte jaje i med te miksajte dok ne postane glatko.

2. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, kakao, sodu bikarbonu, začine i sol. Dodajte smjesi s maslacem i miješajte dok se ne spoji u tijesto.
3. Dodajte nasjeckanu čokoladu. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Oblikujte kuglice od 30 g i poslažite ih na lim na razmak od 5 cm. Lagano ih spljoštite.
6. Pecite 10 do 11 minuta. S kakaom je teško suditi po boji: gotovi su kad su rubovi čvrsti, a sredina još popušta na dodir.
7. Ostavite na limu 5 minuta, a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 tjedan. Varijacija: dodajte 40 g sjeckanog kandiranog đumbira umjesto polovice čokolade. Česta greška: čekanje da se stvrdnu u pećnici; hlađenjem postanu suhi.

Cimetove zvjezdice

Dobivate oko 30 zvjezdica (modlić od 5 cm) · Priprema: 40 min + 30 min hlađenja · Pećnica: 150 °C (ventilator 130 °C), 12–15 min · Težina: srednje · Alergeni: jaja, orašasti plodovi · Bez glutena

Zvjezdice iz njemačke tradicije, napravljene samo od badema, bjelanjaka i cimeta, prekrivene bijelim bezeom. Mekane su iznutra i ne sadrže brašno.

SASTOJCI

- 2 bjelanjka (oko 70 g)
- 200 g prosijanog šećera u prahu
- 250 g mljevenih badema, i malo više za razvlačenje
- 2 žličice cimeta
- Korica ½ limuna

POSTUPAK

1. Tucite bjelanjke u čvrst snijeg. Postupno dodajte šećer u prahu i tucite još 3 do 4 minute, dok ne dobijete gust i sjajan beze.
2. Uzmite 4 žlice beze mase i stavite u malu zdjelu, pokrivenu: to je preljev.
3. Ostatku beze mase dodajte mljevene bademe, cimet i koricu limuna te miješajte lopaticom dok ne dobijete ljepljivo tijesto. Zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 30 minuta.

4. Zagrijte pećnicu na 150 °C (ventilator 130 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Radnu plohu pospite mljevenim bademima i razvucite tijesto između dva lista prozirne folije, debljine 7 do 8 mm.
6. Izrežite zvjezdice, svaki put umočivši modlić u hladnu vodu da se tijesto ne lijepi. Poslažite ih na lim.
7. Poleđinom žličice ili kistom rasporedite tanak sloj preljeva po svakoj zvjezdici, sve do vrhova.
8. Pecite 12 do 15 minuta. Preljev treba ostati bijel i suh; ako počne zlatnjeti, snizite pećnicu za 10 °C.
9. Ostavite da se potpuno ohlade na limu.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 3 tjedna; najbolje su nakon 2 ili 3 dana. Bjelanjci se peku u pećnici; tko želi dodatnu sigurnost (trudnice, mala djeca, starije osobe) može upotrijebiti pasterizirane bjelanjke. Česta greška: tijesto toliko ljepljivo da se ne može razvući; dodajte 1 do 2 žlice mljevenih badema.



Cimetove zvjezdice s preljevom od beze

Foto: LUM3N / Pixabay

Tanki začinjeni kolačići po švedskom uzoru

Dobivate oko 50 malih kolačića · Priprema: 30 min + hlađenje preko noći · Pećnica: 200 °C (ventilator 180 °C), 5–6 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, mlijeko

U Švedskoj se zovu pepparkakor: vrlo tanki, hrskavi kolačići s okusom naranče i klinčića. S izbušenom rupicom savršeni su za vješanje na božićno drvce.

SASTOJCI

- 100 g neslanog maslaca
- 100 g finog kristal šećera
- 60 g meda (3 žlice)
- 2 žlice vode
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica đumbira u prahu
- ½ žličice mljevenih klinčića
- Korica ½ naranče
- ½ žličice sode bikarbone
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550), i malo više za razvlačenje

POSTUPAK

1. U loncu pomiješajte maslac, šećer, med, vodu i začine. Zagrijavajte na srednjoj vatri, uz miješanje, dok ne zavrije. Odmah isključite.

2. Ostavite da se hladi 15 minuta te dodajte koricu naranče i sodu bikarbonu (smjesa će zapjeniti).
3. Dodajte brašno i miješajte dok ne dobijete glatko, mekano tijesto. Zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku preko noći.
4. Zagrijte pećnicu na 200 °C (ventilator 180 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Male porcije tijesta razvucite na lagano pobrašnjenoj radnoj plohi što tanje možete: 2 do 3 mm. Ostatak držite na hladnom dok radite.
6. Izrežite srca, zvijezde ili medenjake-čovječuljke. Za vješanje napravite rupicu slamkom.
7. Pecite 5 do 6 minuta, ne odmičući se od pećnice: postanu zlatnosmeđi, a od toga do zagorenog prođe samo minuta.
8. Ostavite da se hlade 2 minute na limu, a zatim prebacite na rešetku. Hlađenjem postaju hrskavi.

Čuvanje: u dobro zatvorenoj limenci do 4 tjedna. Obješeni na drvcu omekšaju od vlage nakon nekoliko dana i vrijede samo kao ukras. Varijacija: začinima dodajte ½ žličice mljevenog kardamoma. Česta greška: pretjerano debelo tijesto; ovi kolačići postaju hrskavi samo ako su tanki.

Punjeni i ukrašeni kolačići

Ovim kolačićima treba malo više vremena, ali upravo su oni zbog kojih ljudi pitaju: „Jeste li ih stvarno sami napravili?” Tu su šećerni prozorčići koji svijetle na svjetlu, linzer kolačići s marmeladom, čokoladni sendviči, zvijezde ukrašene glazurom i božićna drvca od naslaganih zvijezda.

Kolačići s vitrajem

Dobivate oko 20 kolačića (modlić od 8 cm) · Priprema: 40 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 175 °C (ventilator 155 °C), 9–11 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Kolačići s prozorčićem od rastopljenog bombona u sredini, koji svijetli poput vitraja kad ga pogodi svjetlo. Obješeni na drvce ili uz prozor, očaravaju.

SASTOJCI

- 115 g neslanog maslaca, omekšanog
- 100 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 225 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 100 g prozirnih tvrdih bombona, raznih boja (oko 20)

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom 2 minute. Dodajte jaje, vaniliju i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte brašno i miješajte dok se ne spoji u tijesto. Oblikujte dva diska, zamotajte ih u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.
3. Bombone razvrstajte po bojama i svaku boju stavite u zasebnu vrećicu za zamrzavanje. Zatvorite i razbijte oklagijom na komadiće (ne u prah).

4. Zagrijte pećnicu na 175 °C (ventilator 155 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje. Papir je neophodan: rastopljeni bombon lijepi se za svaku drugu podlogu.
5. Razvucite tijesto na debljinu od 5 mm i izrežite oblike od 8 cm (zvijezde, jelke, krugove). Malim modlićem od 3 do 4 cm izrežite prozorčić u sredini svakog.
6. Kolačiće prebacite na lim. Da ih možete objesiti, slamkom napravite rupicu blizu vrha.
7. Svaki prozorčić napunite zdrobljenim bombonom do razine tijesta, pazeći da komadići ne padnu na kolačić.
8. Pecite 9 do 11 minuta, dok se bombon ne otopi i ispuni prozorčić, a rubovi ne postanu svijetlozlatni.
9. Ostavite da se potpuno ohlade na limu, najmanje 20 minuta, prije dodirivanja. Vitraj se hlađenjem stvrdne.

Upozorenje: rastopljeni bombon vrlo je vruć i može opeći. Djeca mogu puniti prozorčiće dok je tijesto još sirovo; odrasla osoba stavlja lim u pećnicu i vadi ga, a kolačića se dira tek kad su hladni.

Čuvanje: u dobro zatvorenoj limenci do 1 tjedan. Vlaga čini vitraj ljepljivim, zato ih ne držite u hladnjaku. Česta greška: prozorčići s mjehurićima ili prazninama znače premalo bombona; punite točno do razine tijesta.

Linzer kolačići s malinama

Dobivate oko 20 sendvič kolačića (modlić od 6 cm) · Priprema: 45 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 175 °C (ventilator 155 °C), 9–11 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Dva bademova kolačića spojena marmeladom od malina, s malim prozorčićem u obliku zvijezde ili srca na gornjem. Potječu iz austrijske tradicije i među najljepšima su u poklon-kutiji.

SASTOJCI

- 200 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 100 g mljevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- ½ žličice cimeta
- 1 prstohvat soli
- 150 g neslanog maslaca, hladnog, narezanog na kocke
- 1 žumanjak
- Korica ½ limuna
- 150 g marmelade od malina bez sjemenki (ili od jagoda)
- Šećer u prahu za posipanje

POSTUPAK

1. U zdjeli pomiješajte brašno, bademe, šećer u prahu, cimet i sol.

2. Dodajte maslac i utrljajte ga vrhovima prstiju dok ne izgleda kao krupni pijesak. Dodajte žumanjak i koricu limuna te brzo zamijesite dok se ne spoji u tijesto.
3. Oblikujte dva diska, zamotajte ih u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1 sat.
4. Zagrijte pećnicu na 175 °C (ventilator 155 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Razvucite tijesto između dva lista papira za pečenje, debljine 3 mm. Izrežite krugove od 6 cm (paran broj).
6. U polovici krugova izrežite mali prozorčić od 2 cm u sredini (zvijezda ili srce).
7. Pecite 9 do 11 minuta, dok rubovi ne postanu svijetlozlatni. Kolačići s prozorčićima peku se malo brže: pazite na njih.
8. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
9. Kolačiće s prozorčićima pospite šećerom u prahu. Svaki cijeli kolačić premažite žličicom marmelade, ostavljajući 5 mm slobodnog ruba, i poklopite kolačićem s prozorčićem.

Čuvanje: nepunjeni kolačići drže se 2 tjedna u limenci; kad se napune, omekšaju i dobri su 3 do 4 dana. Sastavite ih dan prije darivanja ili posluživanja. Varijacija: upotrijebite marmeladu od marelica ili od gorke naranče. Česta greška: posipanje šećerom nakon sastavljanja; šećer padne na marmeladu i prozorčić izgubi sjaj.



Linzer kolačići s marmeladom od malina

Foto: amirali mirhashemian / Unsplash

Čokoladni sendvič kolačići s kremom od čokolade i naranče

Dobivate oko 22 sendviča (modlić od 5 cm) · Priprema: 45 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 9–10 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Tanki kakao kolačići spojeni čokoladnom kremom s koricom naranče. Čokolada i naranča klasična su božićna kombinacija.

SASTOJCI

- 130 g neslanog maslaca, omekšanog
- 100 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- 1 prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 30 g neslađenog kakaa u prahu
- Za kremu: 100 g čokolade za kuhanje, 60 ml slatkog vrhnja i korica ½ naranče

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom u prahu 2 minute. Dodajte jaje i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte zajedno prosijano brašno i kakao te miješajte dok se ne spoji u tijesto. Oblikujte dva diska, zamotajte ih i ostavite u hladnjaku 1 sat.

3. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
4. Razvucite tijesto na debljinu od 3 do 4 mm i izrežite krugove ili zvijezde od 5 cm (paran broj).
5. Pecite 9 do 10 minuta. Gotovi su kad površina postane mutna, a rubovi čvrsti na dodir.
6. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
7. Za kremu nasjeckajte čokoladu i stavite je u zdjelu. Zagrijte vrhnje dok se na rubovima ne pojave sitni mjehurići i prelijte ga preko čokolade. Pričekajte 2 minute i miješajte dok ne postane glatko. Dodajte koricu naranče.
8. Kremu ostavite da se hladi 30 do 40 minuta, dok ne dobije gustoću namaza.
9. Polovicu kolačića premažite žličicom kreme i poklopite preostalima, lagano pritisnuvši.

Čuvanje: budući da sadrže vrhnje, držite ih u hladnjaku, u zatvorenoj kutiji, do 5 dana. Izvadite ih 15 minuta prije posluživanja. Varijacija: koricu naranče zamijenite s ¼ žličice cimeta. Česta greška: mazanje kreme dok je još tekuća; curi preko rubova. Pričekajte da se zgusne.

Zvijezde ukrašene royal glazurom

Dobivate oko 30 zvijezda (modlić od 7 cm) · Priprema: 1 sat 30 min + 1 sat hlađenja + 8 sati sušenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

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

SASTOJCI

- 175 g neslanog maslaca, omekšanog
- 150 g šećera u prahu
- 1 jaje (srednje)
- Korica 1 limuna ili 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 300 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- Za glazuru: 1 pasterizirani bjelanjak (oko 35 g), 200 g prosijanog šećera u prahu, ½ žličice soka od limuna i prehrambena boja (po želji)

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom u prahu 2 minute. Dodajte jaje, koricu i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte brašno i miješajte dok se ne spoji u tijesto. Oblikujte dva diska, zamotajte ih i ostavite u hladnjaku 1 sat.

3. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
4. Razvucite tijesto na debljinu od 5 mm i izrežite zvijezde. Poslažite ih na lim i stavite ga na 10 minuta u zamrzivač: vrhovi ostaju dobro izraženi.
5. Pecite 10 do 12 minuta, dok rubovi ne postanu lagano zlatni. Ostavite da se potpuno ohlade.
6. Za glazuru tucite bjelanjak sa šećerom u prahu i sokom od limuna 5 minuta, dok ne drži čvrst snijeg. Trećinu odvojite za obrube.
7. Ostatku glazure dodajte vodu, kap po kap, dok crta povučena žlicom preko površine ne nestane za oko 10 sekundi. To je gustoća za prelijevanje. Po želji obojite prehrambenom bojom.
8. Čvrstom glazurom u vrećici s finim nastavkom izvucite obrub oko svake zvijezde, 2 mm od ruba. Ostavite da se suši 10 minuta.
9. Unutrašnjost ispunite glazurom za prelijevanje i čačkalicom je razvucite do kutova, probijajući mjehuriće.
10. Za bijele točkice ili crte koristite čvrstu glazuru preko glazure za prelijevanje, ili kad se osuši (nakon 1 sata), ili dok je još mokra, kako bi ispale glatke.

11. Ostavite da se suše na zraku, na suhom mjestu, 8 sati ili preko noći, prije slaganja ili pakiranja.

> **Upozorenje:** royal glazura sadrži sirovi bjelanjak. Upotrijebite pasterizirani bjelanjak, osobito ako su kolačići namijenjeni trudnicama, maloj djeci, starijim osobama ili osobama oslabljenog imuniteta. U poglavlju 7 nalazi se alternativa bez jaja.

Čuvanje: kad se glazura osuši, čuvajte u limenci, u slojevima odvojenim papirom za pečenje, do 2 tjedna. Ne stavljajte ih u hladnjak: glazura postane ljepljiva, a boje se razliju. Varijacija: po mokroj glazuri pospite kristal šećer za efekt inja.

Kolačići s otiskom prsta i marmeladom od smokava

Dobivate oko 28 kolačića · Priprema: 30 min · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Male kuglice uvaljane u orahe, s udubinom utisnutom prstom i punjene marmeladom od smokava. Djeca obožavaju raditi „otisak prsta”.

SASTOJCI

- 120 g neslanog maslaca, omekšanog
- 60 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje), žumanjak odvojen od bjelanjka
- ½ žličice ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 60 g oraha, vrlo sitno nasjeckanih
- 120 g marmelade od smokava (ili od marelica)

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
2. Miksajte maslac sa šećerom 2 minute. Dodajte žumanjak, vaniliju i sol te miksajte dok ne postane glatko.

3. Dodajte brašno i miješajte dok ne dobijete mekano tijesto koje se ne lijepi za ruke.
4. Bjelanjak lagano razmutite vilicom u plitkoj posudi. Orahe stavite u drugu posudu.
5. Oblikujte kuglice od 15 g, umočite ih u bjelanjak, a zatim u orahe. Poslažite na lim na razmak od 3 cm.
6. Palcem ili drškom drvene kuhače utisnite udubinu u sredinu svake kuglice, duboku 1 cm. Ako rub napukne, stisnite ga prstima.
7. Svaku udubinu napunite ½ žličice marmelade.
8. Pecite 12 do 14 minuta, dok dno ne postane svijetlozlatno.
9. Ostavite na limu 5 minuta (marmelada je vrlo vruća), a zatim prebacite na rešetku.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 tjedan. Varijacija bez orašastih plodova: kuglice uvaljajte u šećer umjesto u orahe. Česta greška: prepunjavanje udubina; marmelada zakipi i curi niz kolačić.



Kolačići s otiskom prsta i marmeladom od smokava

Foto: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Božićna drvca od naslaganih zvijezda

Dobivate 6 drvaca sa 6 katova · Priprema: 1 sat 15 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 6–12 min ovisno o veličini · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Zvijezde u šest veličina, naslagane od najveće do najmanje i malo zakrenute jedna na drugoj, tvore drvce sa šećernim „snijegom”. Zamotana u celofan, lijep su dar.

SASTOJCI

- 150 g neslanog maslaca, omekšanog
- 120 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 žlica meda
- Korica 1 naranče
- 1 žličica cimeta
- 1 prstohvat soli
- 300 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- Za lijepljenje i ukrašavanje: 150 g šećera u prahu, 1½ do 2 žlice soka od limuna, šećer u prahu za posipanje i male šećerne perlice (po želji)
- Oprema: set od 6 modlića u obliku zvijezde, od 3 do 10 cm

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom 2 minute. Dodajte jaje, med, koricu naranče, cimet i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte brašno i miješajte dok se ne spoji u tijesto. Oblikujte dva diska, zamotajte ih i ostavite u hladnjaku 1 sat.
3. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite tri lima papirom za pečenje.
4. Razvucite tijesto na debljinu od 5 mm. Izrežite po 6 zvijezda svake veličine.
5. Zvijezde poslažite na limove razvrstane po veličini: male na jedan, srednje na drugi, a velike na treći. Tako se peku ravnomjerno.
6. Male pecite 6 do 8 minuta, srednje 8 do 10, a velike 10 do 12, dok rubovi ne postanu svijetlozlatni. Ostavite da se potpuno ohlade.
7. Šećer u prahu pomiješajte sa sokom od limuna, žlicu po žlicu, dok ne dobijete gustu glazuru koja ne curi sa žlice.
8. Svako drvce sastavite ovako: veliku zvijezdu stavite na tanjur, u sredinu kap glazure, a na nju sljedeću zvijezdu, zakrenutu tako da njezini vrhovi dođu između vrhova donje. Nastavite do najmanje.

9. Žlicom pustite da nit glazure kaplje preko vrhova svakog kata, poput snijega. Po želji dodajte šećerne perlice.
10. Ostavite da se suše 2 sata i posipajte šećerom u prahu prije posluživanja ili pakiranja.

Čuvanje: sastavljena se drže 1 tjedan na hladnom i suhom mjestu, pokrivena ili zamotana u celofan. Varijacija: ako nemate šest modlića, upotrijebite tri veličine i napravite po dvije zvijezde svake, zakrećući ih jednu prema drugoj. Česta greška: slaganje zvijezda dok su još tople; drvce se nagne.

Maslačni štapići s čokoladom i pinjolima

Dobivate oko 30 štapića · Priprema: 40 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 11–13 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Kolačići u obliku štapića, napola umočeni u čokoladu i posuti prženim pinjolima. Prekrasno izgledaju uspravno u čaši ili staklenci.

SASTOJCI

- 125 g neslanog maslaca, omekšanog
- 80 g finog kristal šećera
- 1 jaje (srednje)
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 150 g čokolade za kuhanje
- 50 g pinjola (ili sjeckanih oraha)

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom 2 minute. Dodajte jaje, vaniliju i sol te miksajte dok ne postane glatko.
2. Dodajte brašno i miješajte dok se ne spoji u tijesto. Oblikujte plosnati pravokutnik, zamotajte i ostavite u hladnjaku 1 sat.

3. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
4. Razvucite tijesto u pravokutnik debljine 6 mm. Nožem i ravnalom izrežite trake od 10 × 2 cm.
5. Poslažite na lim na razmak od 2 cm i pecite 11 do 13 minuta, dok rubovi ne postanu zlatni. Ostavite da se potpuno ohlade.
6. U suhoj tavi na srednjoj vatri, uz stalno miješanje, pržite pinjole 2 do 3 minute, dok ne postanu zlatni. Prebacite na tanjur i grubo nasjeckajte.
7. Čokoladu otopite na pari (vatrostalna zdjela iznad lonca s vodom koja lagano kuha) ili u mikrovalnoj u intervalima od 30 sekundi, uz miješanje između svakog.
8. Polovicu svakog štapića umočite u čokoladu, pustite da višak ocijedi i stavite na papir za pečenje. Odmah pospite pinjolima.
9. Ostavite da se čokolada stvrdne 1 sat na hladnom mjestu.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci, u slojevima odvojenim papirom za pečenje, do 2 tjedna, na hladnom mjestu. Varijacija: upotrijebite bijelu čokoladu i šarene božićne mrvice za posipanje. Česta greška: prženje pinjola uz odlazak od štednjaka; izgore za nekoliko sekundi.

Portugalske i svjetske tradicije

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

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

Dobivate oko 25 broasa · Priprema: 30 min + 30 min odmaranja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 15–18 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Tamne broas od meda, maslinova ulja i začina među najstarijim su slasticama na portugalskim božićnim stolovima. Izvana su čvrste, iznutra mekane, a iz dana u dan postaju bolje.

SASTOJCI

- 200 g meda
- 150 g tamnosmeđeg šećera
- 100 ml maslinova ulja
- 50 g neslanog maslaca
- 1 jaje (srednje)
- Korica 1 naranče
- 500 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 1 žličica sode bikarbone
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica mljevenog anisa
- ½ žličice mljevenih klinčića
- 1 prstohvat soli

- 50 g nasjeckanih badema ili oraha
- Za premazivanje: 1 žumanjak razmućen s 1 žlicom vode

POSTUPAK

1. U loncu na laganoj vatri, uz miješanje, zagrijavajte med, smeđi šećer, maslinovo ulje i maslac dok se maslac ne otopi. Ne dopustite da zavrije. Ostavite da se hladi 10 minuta.
2. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, začine, sol i orašaste plodove.
3. Smjesi u loncu dodajte jaje i koricu naranče te promiješajte. Prelijte preko brašna i miješajte, najprije kuhačom, a zatim rukama, dok ne dobijete mekano tijesto koje se može oblikovati bez lijepljenja.
4. Pokrijte zdjelu i ostavite da odmara 30 minuta na sobnoj temperaturi (ili preko noći u hladnjaku).
5. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
6. Uzimajte porcije od 40 g, oblikujte ih u ovale i spljoštite dok ne budu visoke 1,5 cm. Poslažite na lim na razmak od 3 cm.
7. Premažite razmućenim žumanjkom.
8. Pecite 15 do 18 minuta, dok ne postanu zlatnosmeđe i čvrste izvana. Iznutra trebaju ostati mekane.
9. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 3 tjedna. Od drugog dana postaju mekše i ukusnije. Varijacija: tijestu dodajte 50 g sjeckane kandirane kore (miješano kandirano voće). Česta greška: predebele broas ostaju sirove iznutra; držite se visine od 1,5 cm.

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

Dobivate oko 30 broasa · Priprema: 1 sat + hlađenje · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 20–25 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Zlatne broas od batata (slatkog krumpira), badema, cimeta i naranče, tipične za portugalski stol na Badnjak. Vlažne su i nježne iznutra, s okusom koji podsjeća na kesten.

SASTOJCI

- 500 g batata (slatkog krumpira) (težina nakon kuhanja i guljenja; oko 700 g sirovog)
- 250 g finog kristal šećera
- 100 g neslanog maslaca
- 1 jaje (srednje)
- Korica 1 naranče
- 1 žličica cimeta
- 150 g mljevenih badema
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550), i malo više za ruke
- Za premazivanje: 1 žumanjak razmućen s 1 žlicom vode

POSTUPAK

1. Operite batate i skuhajte ih cijele, s korom, u kipućoj vodi 30 do 40 minuta, dok vilica ne uđe bez otpora.

Ocijedite, ogulite i zgnječite u glatko pire. Izvagajte 500 g.

2. U loncu pomiješajte pire, šećer i maslac. Kuhajte na laganoj vatri 5 do 8 minuta, uz stalno miješanje drvenom kuhačom, dok se smjesa ne zgusne i ne počne odvajati od dna lonca.
3. Prebacite u veliku zdjelu i ostavite da se potpuno ohladi (najmanje 1 sat).
4. Dodajte jaje, koricu naranče, cimet i bademe te dobro promiješajte. Postupno dodajte brašno, dok ne dobijete mekano tijesto koje se može oblikovati pobrašnjenim rukama.
5. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
6. Pobrašnjenim rukama oblikujte porcije od 40 g u ovale i poslažite ih na lim na razmak od 3 cm.
7. Premažite razmućenim žumanjkom.
8. Pecite 20 do 25 minuta, dok na vrhu ne postanu lijepo zlatne i čvrste na dodir.
9. Ostavite da se hlade na rešetki.

Čuvanje: budući da su vlažne, traju kraće od drugih kolačića: do 1 tjedan u zatvorenoj kutiji, na hladnom mjestu. Dobro se zamrzavaju

do 2 mjeseca. Česta greška: dodavanje brašna u još toplo pire; tijesto postane ljepljivo, treba mu previše brašna, a broas ispadnu teške.

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

Dobivate oko 40 kolačića · Priprema: 40 min · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 15–18 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja

Suhi kolačići oblikovani u kolutiće ili u slovo „S”, s okusom maslinova ulja, anisa i limuna, kakve se peku u mnogim seoskim domovima u Portugalu. Ne sadrže maslac ni mlijeko.

SASTOJCI

- 2 jaja (srednja)
- 200 g finog kristal šećera
- 150 ml maslinova ulja
- Korica 1 limuna
- 1 žlica anisa
- 1 prstohvat soli
- 500 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 2 žličice praška za pecivo
- 2 do 4 žlice vode, po potrebi

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
2. U velikoj zdjeli miksajte jaja sa šećerom 2 minute. Dodajte maslinovo ulje, koricu limuna, anis i sol te

dobro promiješajte.

3. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i dodajte ga postupno, mijesivši rukama, dok ne dobijete mekano tijesto koje se ne lijepi. Ako je suho i mrvi se, dodajte vodu, žlicu po žlicu.
4. Uzimajte porcije od 20 g. Svaku razvaljajte u valjčić duljine 12 cm i debljine 1 cm te oblikujte u kolutić (spojite krajeve) ili u slovo „S”.
5. Poslažite na lim na razmak od 2 cm.
6. Pecite 15 do 18 minuta, dok dno ne postane zlatno. Vrhovi ostaju blijedi.
7. Ostavite da se hlade na rešetki: postanu hrskavi.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 4 tjedna. Varijacija: anis zamijenite s 1 žličicom cimeta i upotrijebite koricu naranče. Česta greška: predebeli valjčići ostaju mekani iznutra i omekšaju u limenci.



Portugalski kolačići s maslinovim uljem i anisom

Foto: Maria Kovalets / Unsplash

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

Dobivate oko 35 raivasa · Priprema: 40 min + 30 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–15 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Kolačići s cimetom uvijenih, svaki drukčijih oblika: kaže se da ime potječe od „ljutitog" izgleda koji dobiju (raiva znači „bijes"). Nijedan nije isti, i u tome je čar.

SASTOJCI

- 60 g neslanog maslaca, omekšanog
- 200 g finog kristal šećera
- 2 jaja (srednja)
- 2 žličice cimeta
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550), i malo više za ruke

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa šećerom 1 minutu. Dodajte jaja, jedno po jedno, dobro miksajući nakon svakog.
2. Dodajte cimet i sol. Dodajte brašno i miješajte dok ne dobijete čvrsto, blago ljepljivo tijesto. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
3. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.

4. Pobrašnjenim rukama uzimajte porcije od 15 g. Svaku razvaljajte u tanak valjčić duljine oko 20 cm i debljine 5 mm.
5. Svaki valjčić pustite da padne na lim u petljama i zavojima, slobodno, tvoreći mali čvor promjera oko 6 cm.
6. Pecite 12 do 15 minuta, dok ne postanu zlatni i suhi na dodir.
7. Ostavite da se hlade na rešetki.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 4 tjedna. Varijacija: prije pečenja pospite malo šećera s cimetom. Česta greška: debeli valjčići daju raivase mekane iznutra; trebaju biti tanki i hrskavi.

Lebkuchen s medom i bademima (Njemačka)

Dobivate oko 20 kolačića · Priprema: 30 min + 1 sat hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Mekani kolačići od meda, začina, badema i kandirane korice naranče, prekriveni čokoladom. Prodaju se na svakom njemačkom božićnom sajmu.

SASTOJCI

- 100 g meda
- 75 g tamnosmeđeg šećera
- 50 g neslanog maslaca
- 1 jaje (srednje)
- 200 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 100 g mljevenih badema
- 1 žlica neslađenog kakaa u prahu
- ½ žličice sode bikarbone
- 1 žličica cimeta
- ½ žličice đumbira u prahu
- ¼ žličice mljevenih klinčića
- ¼ žličice muškatnog oraščića

- 50 g kandirane korice naranče (ili miješane kandirane korice), sitno nasjeckane
- Za preljev: 100 g čokolade za kuhanje

POSTUPAK

1. U loncu na laganoj vatri, uz miješanje, otopite med, smeđi šećer i maslac. Ostavite da se hladi 15 minuta i dodajte jaje.
2. U zdjeli pomiješajte brašno, bademe, kakao, sodu bikarbonu i začine. Dodajte smjesu iz lonca i koricu naranče te miješajte dok ne dobijete ljepljivo tijesto.
3. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 1 sat.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Mokrim rukama oblikujte kuglice od 30 g i spljoštite ih dok ne budu visoke 1 cm. Poslažite na lim na razmak od 4 cm.
6. Pecite 10 do 12 minuta, dok rubovi ne budu čvrsti, a sredina mekana.
7. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki.
8. Otopite čokoladu i žličicom prekrijte vrh svakog kolačića, poravnavajući poleđinom žlice. Ostavite da se stvrdne 1 sat.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 3 tjedna. Nakon 2 ili 3 dana postaju mekši i ukusniji. Varijacija: umjesto čokolade prekrijte ih sa 80 g šećera u prahu pomiješanog s 1 žlicom soka od limuna. Česta greška: pečenje do tvrdoće; lebkuchen mora ostati mekan.

Začinjeni speculoos (Belgija i Nizozemska)

Dobivate oko 40 kolačića · Priprema: 30 min + hlađenje preko noći · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko

Tanki, hrskavi kolačići od smeđeg šećera i cimeta, s dubokim okusom karamele. Vrlo se dobro slažu s kavom.

SASTOJCI

- 125 g neslanog maslaca, omekšanog
- 150 g tamnosmeđeg šećera
- 2 žlice mlijeka
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- ½ žličice praška za pecivo
- 2 žličice cimeta
- ½ žličice muškatnog oraščića
- ¼ žličice mljevenih klinčića
- ¼ žličice đumbira u prahu
- 1 prstohvat soli
- Za ukras (po želji): bademovi listići

POSTUPAK

1. Miksajte maslac sa smeđim šećerom 2 minute. Dodajte mlijeko i promiješajte.
2. Dodajte brašno, prašak za pecivo, začine i sol te mijesite dok ne dobijete glatko tijesto.

3. Zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku preko noći: začini razviju više okusa.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
5. Razvucite tijesto između dva lista papira za pečenje, debljine 3 mm. Izrežite pravokutnike od 6 × 4 cm ili druge oblike. Po želji u svaki kolačić utisnite 2 ili 3 bademova listića.
6. Pecite 10 do 12 minuta, dok rubovi ne budu tamnozlatni.
7. Ostavite da se hlade na rešetki: postanu hrskavi.

Čuvanje: u dobro zatvorenoj limenci do 4 tjedna. Varijacija: za reljefne uzorke prije rezanja u tijesto utisnite pečat za kolačiće ili dno čaše s uzorkom. Ako koristite bademe, na etiketu napišite „orašasti plodovi”. Česta greška: debelo tijesto daje mekane kolačiće koji ne pucketaju pri lomljenju.

Snježne kuglice s orasima

Dobivate oko 40 kuglica · Priprema: 30 min · Pećnica: 175 °C (ventilator 155 °C), 14–16 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, mlijeko, orašasti plodovi

Male kuglice od maslaca 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 neslanog maslaca, omekšanog
- 50 g šećera u prahu, plus 100 g za uvaljivanje
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 120 g oraha, vrlo sitno nasjeckanih

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 175 °C (ventilator 155 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
2. Miksajte maslac s 50 g šećera u prahu, vanilijom i soli 2 minute.
3. Dodajte brašno i orahe te miješajte dok se ne spoji u tijesto. Ako je premekano, ohladite ga u hladnjaku 20 minuta.
4. Oblikujte kuglice od 15 g (promjera oko 3 cm) i poslažite ih na lim na razmak od 2 cm.

5. Pecite 14 do 16 minuta, dok dno ne postane svijetlozlatno. Vrhovi ostaju blijedi.
6. Ostavite da se hlade 5 minuta na limu i još tople uvaljajte u 100 g šećera u prahu.
7. Kad se ohlade, ponovno ih uvaljajte u šećer u prahu: drugi sloj je bijel kao snijeg.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 3 tjedna. Varijacija: orahe zamijenite prženim, mljevenim lješnjacima ili bademima. Česta greška: valjanje u šećeru izravno iz pećnice; dok su vruće, raspadaju se, a šećer se topi.



Snježne kuglice s orasima

Foto: Skyler Ewing / Unsplash

Florentinci s bademima i narančom

Dobivate oko 20 florentinaca · Priprema: 30 min + 1 sat stvrdnjavanja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 8–10 min · Težina: srednje · Alergeni: gluten, mlijeko, orašasti plodovi

Tanki, hrskavi kolačići od bademovih listića, meda i kandiranog voća, s dnom prekrivenim čokoladom. Izgledaju poput zlatne čipke.

SASTOJCI

- 50 g neslanog maslaca
- 60 g finog kristal šećera
- 40 g meda (2 žlice)
- 50 ml slatkog vrhnja
- 120 g bademovih listića
- 40 g sjeckanog kandiranog voća (ili sušenih brusnica)
- Korica ½ naranče
- 15 g glatkog brašna (1 obilna žlica)
- Za dno: 100 g čokolade za kuhanje

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite dva lima papirom za pečenje.
2. U loncu pomiješajte maslac, šećer, med i vrhnje. Zagrijte na srednjoj vatri, uz miješanje, i kuhajte 1 minutu.

3. Maknite s vatre i dodajte bademe, kandirano voće, koricu naranče i brašno. Dobro promiješajte.
4. Na lim stavljajte zaravnane žličice smjese, na razmak od 8 cm: jako se šire. Najviše 8 po limu.
5. Poleđinom mokre žlice spljoštite svaku hrpicu dok ne postane tanka.
6. Pecite 8 do 10 minuta, dok ne postanu karamelno zlatni, osobito na rubovima.
7. Ostavite da se hlade 2 minute. Ako želite savršeno okrugle florentince, dok su još mekani, okruglim modlićem gurnite rubove prema unutra.
8. Ostavite da se potpuno ohlade na limu, dok ne postanu hrskavi.
9. Otopite čokoladu. Okrenite florentince i premažite dno čokoladom. Kad se počne stvrdnjavati, vilicom napravite valove. Ostavite da se stvrdne 1 sat, čokoladnom stranom prema gore.

Upozorenje: smjesa šećera i meda postaje vrlo vruća i može opeći. Ovaj je recept za odrasle; djeca mogu pomoći samo premazivanjem čokolade, kad su florentinci već hladni.

Čuvanje: u dobro zatvorenoj limenci, na hladnom i suhom mjestu, do 1 tjedan. U vlažnim uvjetima omekšaju. Česta greška: prerano

vađenje iz pećnice; blijedi florentinci ne pucketaju. Trebaju biti boje karamele.

Cantucci s bademima i narančom (Italija)

Dobivate oko 35 cantucci · Priprema: 25 min + 10 min hlađenja · Pećnica: 180 °C (ventilator 160 °C), 25 min + 160 °C (ventilator 140 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, orašasti plodovi

Hrskavi kolačići koji idu u pećnicu dvaput: prvo kao štruca, a zatim kao ploške. Izvrsni su za umakanje u kavu ili u čašu porta, a drže se tjednima.

SASTOJCI

- 2 jaja (srednja)
- 150 g finog kristal šećera
- Korica 1 naranče
- 1 prstohvat soli
- 250 g glatkog brašna (T-400 ili T-550), i malo više za ruke
- 1 žličica praška za pecivo
- 120 g cijelih badema, s kožicom

POSTUPAK

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (ventilator 160 °C) i obložite jedan lim papirom za pečenje.
2. U zdjeli miksajte jaja sa šećerom, koricom naranče i soli 1 minutu.
3. Dodajte brašno i prašak za pecivo te promiješajte. Dodajte bademe i mijesite pobrašnjenim rukama dok ne dobijete ljepljivo tijesto.

4. Podijelite na dva dijela i oblikujte dvije štruce duljine oko 25 cm i širine 4 cm. Stavite ih na lim, dobro razmaknute.
5. Pecite 25 minuta, dok ne postanu zlatne i čvrste.
6. Izvadite iz pećnice, snizite je na 160 °C (ventilator 140 °C) i ostavite štruce da se hlade 10 minuta.
7. Nazubljenim nožem režite štruce koso na ploške debljine 1 cm.
8. Ploške položite ravno na lim i pecite 10 do 12 minuta, okrenuvši ih na pola vremena, dok ne budu suhe i lagano zlatne.
9. Ostavite da se hlade na rešetki: hlađenjem se stvrdnu.

Čuvanje: u zatvorenoj limenci do 1 mjesec. Varijacija: dodajte 50 g sjeckanog kandiranog voća ili 1 žličicu anisa. Česta greška: rezanje štruca kad su hladne; lome se. Režite ih dok su tople, pokretom pilanja.



Cantucci s bademima i narančom

Foto: 27707 / Pixabay

Glazure i ukrašavanje, korak po korak

Ukrašavanje kolačića omiljeni je dio mnogima, osobito djeci. Ne treba vam umjetnička ruka: s dvije vrste glazure i pola tuceta jednostavnih tehnika vaši će kolačići izgledati prekrasno. Prije ukrašavanja ostalih uvijek napravite jedan probni kolačić.

Prije ukrašavanja

- Kolačići moraju biti **potpuno hladni**. Na toplim kolačićima glazura se topi i curi.
- Unaprijed pripremite sve: vrećice s glazurom, čačkalice, vlažni kuhinjski papir za brisanje vrhova i ukrase u malim zdjelicama.
- Glazuru koju ne koristite uvijek pokrijte prozirnom folijom pritisnutom uz površinu. Vrlo brzo se suši i stvara koru.
- Odaberite suh dan. Pri vrlo vlažnom vremenu glazuri su potrebni sati da se osuši.

Vrećice i nastavci

- **Vrećica za zamrzavanje:** napunite je do pola, zatvorite, potisnite glazuru u jedan kut i odrežite vrlo mali vrh (1 do 2

mm). Uvijek režite manje nego što mislite da treba: kasnije ga možete povećati.

- **Stožac od papira za pečenje:** izrežite trokut, smotajte ga u stožac i preklopite vrh prema unutra. Odličan je za fine crte.
- **Vrećica za ukrašavanje s glatkim nastavkom br. 1 ili 2:** za one koji žele vrlo ujednačene crte.
- Između upotreba vrećicu stavite vrhom prema dolje u čašu s vlažnim kuhinjskim papirom na dnu kako se vrh ne bi osušio.

Royal glazura

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

Glazura koja se suši tvrda i sjajna. Koristite je za obrube, prelijevanje, detalje i za lijepljenje medenjačke kućice. Isti recept daje sve gustoće, s više ili manje vode.

SASTOJCI

- 1 pasterizirani bjelanjak (oko 35 g)
- 200 do 225 g prosijanog šećera u prahu
- ½ žličice soka od limuna
- Voda, kap po kap
- Gel boja za hranu ili prirodne boje (vidi dolje)

POSTUPAK

1. U čistoj, suhoj zdjeli bez masnoće pomiješajte bjelanjak, 200 g šećera u prahu i sok od limuna.
2. Miksajte električnim mikserom na maloj brzini dok se šećer ne umiješa, a zatim na srednjoj brzini 5 do 7 minuta, dok glazura ne postane bijela, sjajna i ne drži čvrst snijeg kad podignete metlice.
3. Ako je još mekana, dodajte još šećera u prahu, po jednu žlicu. To je **čvrsta gustoća**: koristite je za lijepljenje, debele obrube te cvjetiće i istaknute detalje.

4. Za **gustoću za obrube** dodajte vodu, kap po kap, dijelu glazure, dok se vrh koji nastane kad podignete žlicu ne savije lagano, poput paste za zube.
5. Za **gustoću za prelijevanje** dodajte još vode dok crta povučena preko površine ne nestane za oko 10 sekundi. Miješajte polako da ne nastanu mjehurići.
6. Za bojanje podijelite glazuru u zdjelice i dodajte boju vrhom čačkalice, malo po malo. Boje se tijekom sušenja malo potamne.

> **Upozorenje:** royal glazura sadrži sirovi bjelanjak koji nije termički obrađen. Uvijek koristite pasterizirane bjelanjke (prodaju se u tetrapaku, uz jaja), osobito za trudnice, malu djecu, starije osobe i osobe oslabljenog imuniteta.

Čuvanje: u zatvorenoj kutiji, s prozirnom folijom pritisnutom uz glazuru, do 3 dana u hladnjaku. Prije upotrebe ponovno je izmiksajte. Alternativa bez jaja: bjelanjak zamijenite s 2 žlice (30 ml) vode iz konzerve kuhanog slanutka (aquafaba) i miksajte na isti način; suši se malo sporije. Česta greška: zdjela s tragovima masnoće sprječava da glazura postane čvrsta.

Jednostavna glazura

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

Samo šećer u prahu i tekućina. Ne suši se tako tvrdo kao royal glazura, ali je najbrža, ne sadrži jaja i savršena je za djecu.

SASTOJCI

- 150 g prosijanog šećera u prahu
- 2 žlice soka od limuna, soka od naranče, mlijeka ili vode

POSTUPAK

1. Šećer u prahu stavite u zdjelu.
2. Dodajte tekućinu, po pola žlice, uz miješanje žlicom, dok ne postane glatko.
3. Za premazivanje površine kolačića treba biti gusta poput jogurta. Za izvlačenje crta vrećicom treba biti gušća, poput paste za zube: dodajte još šećera u prahu.
4. Rasporedite poleđinom žlice, umočite lice kolačića u glazuru ili upotrijebite vrećicu s malim vrhom.
5. Ostavite da se suši 1 do 2 sata na sobnoj temperaturi.

Čuvanje: kolačići s glazurom traju koliko kaže svaki recept, ali glazura ostaje malo ljepljiva ako ih složite jedne na druge; slojeve odvojite papirom za pečenje. Varijacija: dodajte ¼ žličice cimeta ili

koricu ½ limuna. Česta greška: dodavanje sve tekućine odjednom; glazura postane rijetka i curi s kolačića.

Čokoladni preljev za umakanje

Umače oko 30 malih kolačića · Priprema: 10 min · Bez pećnice · Težina: lako · Alergeni: mlijeko (ovisno o čokoladi)

Otopljena čokolada s malo maslaca, koja postaje sjajna i brzo se stvrdne. Koristite je za umakanje polovica kolačića, za prekrivanje lebkuchena ili za pruge.

SASTOJCI

- 150 g čokolade za kuhanje (tamne, mliječne ili bijele)
- 10 g neslanog maslaca (ili 1 žličica suncokretova ulja)

POSTUPAK

1. Nasjeckajte čokoladu i stavite je u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu s maslacem.
2. Zagrijavajte u intervalima od 30 sekundi, dobro miješajući između svakog, dok se gotovo sve ne otopi. Posljednji komadići otopit će se od topline dok miješate. Možete otopiti i na pari (vatrostalna zdjela iznad lonca s vodom koja lagano kuha), pazeći da voda ne kipi i da ne dotiče zdjelu.
3. Ostavite da se hladi 5 minuta: čokolada treba biti topla, a ne vruća.
4. Umačite kolačiće, pustite da višak ocijedi laganim kucanjem o rub zdjele i stavite na papir za pečenje.
5. Ukrase (orašaste plodove, obojeni šećer) dodajte dok je čokolada još meka.

6. Ostavite da se stvrdne 1 sat na hladnom mjestu. Hladnjak koristite samo ako je kuhinja topla, najviše 15 minuta.

Čuvanje: čokoladni kolačići čuvaju se u limenci, na hladnom mjestu, u slojevima odvojenim papirom za pečenje. Česta greška: kap vode u čokoladi čini je gustom i zrnatom. Koristite potpuno suhe zdjele i žlice. Bijela čokolada brže zagori: zagrijavajte je u intervalima od 15 sekundi.



Ukrašavanje royal glazurom: najprije obrub, zatim prelijevanje

Foto: JillWellington / Pixabay

Prirodne boje

Gel boje iz trgovine daju jake boje s vrlo malo proizvoda. Ako više volite prirodne boje, ove dobro djeluju. Daju blaže nijanse i mogu dodati malo okusa, zato koristite samo male količine:

Boja	Što koristiti	Koliko (na 100 g glazure)
Ružičasta do crvena	Sirov ili kuhani sok od cikle	½ do 1 žličica (izuzmite istu količinu vode)
Žuta	Kurkuma	1 mali prstohvat
Narančasta	Kurkuma + sok od cikle	1 prstohvat + nekoliko kapi
Zelena	Zeleni čaj u prahu (matcha)	¼ žličice
Smeđa	Neslađeni kakao u prahu	1 do 2 žličice (dodajte nekoliko kapi vode)
Zlatnobež	Cimet	¼ žličice

Jednostavne tehnike

1. Obrub i prelijevanje

1. Glazurom za obrube izvucite crtu 2 mm od ruba kolačića. Držite vrećicu malo iznad kolačića i pustite da nit glazure padne, umjesto da je vučete.
2. Pričekajte 10 minuta.

3. Unutrašnjost ispunite glazurom za prelijevanje, počevši od rubova, a završivši u sredini.
4. Čačkalicom je razvucite do kutova i probijte mjehuriće.
5. Lagano protresite kolačić da se površina izravna.

2. Mokro na mokro

Odmah nakon prelijevanja kolačića, dok je glazura još mokra, napravite točkice druge boje. Ispadnu glatke, u ravnini s podlogom.

- **Srca:** napravite red točkica i čačkalicom provucite kroz sredinu svih njih, jednim pokretom.
- **Mramoriranje:** napravite pruge druge boje i čačkalicom provucite kroz njih cik-cak, u suprotnom smjeru.
- **Božićni džemper:** bijele i crvene pruge na zelenoj podlozi, provučene čačkalicom, daju pleteni uzorak.

3. Istaknuti detalji

Kad se prelijevanje suši 1 sat, izvucite po njemu glazurom za obrube: točkice, pahulje, mašne, gumbe, lica na medenjacima. Detalji se ističu.

4. Šećer i ukrasi

Kristal šećer, obojeni šećer ili šećerne perlice pospite po glazuri dok je još mokra. Pričekajte 5 minuta i višak otresite na list

papira da ga možete ponovno upotrijebiti.

5. Ukrašavanje s djecom

- Koristite jednostavnu glazuru, koja ne sadrži jaja.
- Svakom djetetu dajte malu vrećicu s već odrezanim vrhom i zdjelicu s ukrasima.
- Stol prekrijte papirom za pečenje ili papirom za pakiranje.
- Odaberite velike kolačiće jednostavnih oblika: krugove, zvijezde, jelke.

Sušenje

- Royal glazuri treba **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 suhom mjestu, nepokriveno.
- Kolačiće s glazurom ne stavljajte u hladnjak: vlaga čini glazuru ljepljivom, a boje se međusobno razlijevaju.
- Da biste provjerili je li suha, lagano dodirnite kut: ne smije popuštati ni lijepiti se.

Česte greške i kako ih ispraviti

Problem	Zašto	Kako ispraviti
Glazura curi niz rubove	Pretanka je	Dodajte šećer u prahu, po jednu žlicu
Vrećica se zatvara	Grudice šećera ili osušen vrh	Šećer uvijek prosijte, a vrećicu čuvajte s vrhom na vlažnom papiru
Mjehurići na površini	Glazura je jako miksana nakon dodavanja vode	Miješajte polako i čačkalicom probijte mjehuriće odmah nakon prelijevanja
Boje se miješaju jedna u drugu	Prva boja još je bila mokra ili je bilo vlage	Pričekajte 1 sat između susjednih boja i sušite na suhom mjestu
Glazura se ne suši	Vlažan dan ili pretanka glazura	Ostavite da se suši dulje, blizu prozora ili blagog radijatora (ne na njemu)
Tamne mrlje u glazuri	Maslac iz kolačića probio se u glazuru	Ukrašavajte samo potpuno hladne, dobro ispečene kolačiće
Valovite crte	Vrećica je preblizu kolačića	Podignite vrećicu 1 cm i pustite da nit pada, usmjeravajući je

Kolačići za darivanje i plan pečenja

Kutija domaćih kolačića dar je koji se dugo pamti. U ovom poglavlju naći ćete ideje za pakiranje, tablicu koja pokazuje koliko se koji kolačić čuva, mješavinu u staklenci za poklon te plan za organizaciju prosinačkog pečenja.

Zlatna pravila pakiranja

1. **Potpuno hladni kolačići.** Spakirani dok su još topli, stvaraju paru i omekšaju.
2. **Potpuno suha glazura.** Royal glazuri treba 8 sati, a jednostavnoj 2 sata.
3. **Jedna vrsta po paketu ili ih držite odvojeno.** Hrskavi i mekani kolačići ne idu zajedno: hrskavi omekšaju. Začinjeni kolačići prenose miris na ostale.
4. **Najteži na dno.** Broas i kolačići s maslinovim uljem na dno, tanki i ukrašeni kolačići na vrh.
5. **Papir za pečenje između slojeva,** osobito za kolačiće s glazurom ili čokoladom.
6. **Kolačići s kremom ili ganacheom nisu za darivanje na čuvanje:** jedu se u roku od nekoliko dana i drže u hladnjaku. Recite to osobi koja ih prima.

Ideje za pakiranje

- **Staklenke s poklopcem.** Odlične za male, čvrste kolačiće (snježne kuglice, raivas, cantucci, kiflići). Preko poklopca stavite kvadrat tkanine i svežite ga vrpcom.
- **Limenke.** Najbolje za očuvanje svježine kolačića. Sačuvajte limenke od keksa koje kupite tijekom godine i obložite ih papirom za pečenje.
- **Kartonske kutije** obložene papirom za pečenje ili papirnatim košaricama, po jedan kolačić u svakoj. Dobre za ukrašene kolačiće, koji se ne smiju slagati jedan na drugi.
- **Celofanske vrećice** zatvorene vrpcom. Dobre za 3 do 5 kolačića, za kolege, učitelje ili susjede. Dobro ih zatvorite da zrak ne uđe.
- **Božićna drvca od naslaganih zvijezda** (poglavlje 5) na kartonskom tanjuru, zamotana u celofan i svezana vrpcom na vrhu.
- **Kolačići za vješanje:** kolačiće s vitrajem i tanke začinjene kolačiće, na špagi, možete privezati na ambalažu drugog poklona.

Etiketa

Lijepa etiketa dio je poklona i, što je važnije, štiti osobu koja ga prima. Uvijek napišite:

- naziv kolačića;
- datum pripreme;
- „najbolje upotrijebiti do…” (vidi tablicu ispod);
- alergene: **gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi** (badem, orah, pinjol, lješnjak), ovisno o receptu;
- način čuvanja: „u zatvorenoj limenci, na hladnom mjestu” ili „držati u hladnjaku”.

> **Savjet:** ako darujete nekome s alergijama, te kolačiće ispecite prve, dobro opranim priborom, i spakirajte ih zasebno.

Koliko se čuvaju

Kolačići	U zatvorenoj limenci	Zamrznuti (bez glazure)
Kolačići s maslinovim uljem, raivas, cantucci, speculoos, tanki začinjeni kolačići	4 tjedna	3 mjeseca
Vanilin kiflići s bademima, snježne kuglice, cimetove zvjezdice, broas s medom, lebkuchen, prvi medenjaci	3 tjedna	3 mjeseca
Maslačni kolačići, kolačići iz vrećice, vrtuljci, kolačići s medom i narančom, štapići s čokoladom i pinjolima	2 tjedna	3 mjeseca
Zvijezde s royal glazurom, ukrašeni medenjaci	2 tjedna (kad se glazura osuši)	Ne zamrzavati

Kolačići	U zatvorenoj limenci	Zamrznuti (bez glazure)
Limunovi kolačići iz štruce s glazurom	10 dana	Zamrznuti bez glazure
Kolačići s cimetom i šećerom, zobeni s brusnicama, kokosovi kamenčići, začinjeni kolačići s pukotinama, đumbir s čokoladom, s otiskom prsta, s vitrajem, florentinci, drvca od zvijezda	1 tjedan	2 mjeseca (kolačići s vitrajem i florentinci: ne zamrzavati)
Kolačići s komadićima čokolade	5 dana	2 mjeseca
Broas od batata (*broas castelares*)	1 tjedan, na hladnom mjestu	2 mjeseca
Punjeni linzer kolačići	3 do 4 dana (nepunjeni: 2 tjedna)	Zamrznite samo nepunjene kolačiće
Čokoladni sendvič kolačići s kremom	5 dana, u hladnjaku	Ne zamrzavati

Za odmrzavanje ostavite kolačiće u zatvorenoj kutiji na sobnoj temperaturi 1 do 2 sata. Ako ih želite hrskavije, stavite ih u pećnicu na 160 °C (ventilator 140 °C) na 3 minute i ostavite da se ohlade.

Mješavina u staklenci za kolačiće s kakaom i bijelom čokoladom

1 staklenka od 1 litre, za oko 20 kolačića · Priprema staklenke: 15 min · Pećnica (za primatelja): 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težina: lako · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Suhi sastojci u slojevima, u lijepoj staklenci, s uputama na etiketi. Primatelj mora dodati samo maslac i jaje i kad god poželi dobiva svježe ispečene kolačiće.

SASTOJCI (ZA STAKLENKU)

- 180 g glatkog brašna (T-400 ili T-550)
- 30 g nesla đenog kakaa u prahu
- ½ žličice sode bikarbone
- ¼ žličice soli
- 100 g svijetlosmeđeg šećera
- 80 g finog kristal šećera
- 120 g bijele čokolade za kuhanje, nasjeckane
- Za primatelja: 125 g neslanog maslaca, otopljenog i mlakog, i 1 jaje (srednje)

POSTUPAK

1. Staklenku od 1 litre s poklopcem operite i dobro osušite.
2. U zdjeli pomiješajte brašno, kakao, sodu bikarbonu i sol.

3. Uz pomoć papirnatog lijevka stavite polovicu smjese brašna u staklenku i pritisnite je poleđinom žlice.
4. Odozgo napravite sloj smeđeg šećera, dobro pritisnuvši, a zatim sloj finog kristal šećera.
5. Dodajte ostatak smjese brašna i pritisnite. Završite bijelom čokoladom, sve do vrha. Dobro zatvorite.
6. Napišite etiketu: „Sadržaj staklenke istresite u veliku zdjelu i promiješajte. Dodajte 125 g otopljenog, mlakog maslaca i 1 jaje te miješajte dok se ne spoji u tijesto. Ostavite u hladnjaku 30 minuta. Oblikujte kuglice od 30 g i poslažite ih na lim obložen papirom za pečenje, na razmak od 5 cm. Pecite na 180 °C (ventilator 160 °C) 10 do 12 minuta, dok rubovi ne postanu čvrsti. Ostavite na limu 10 minuta.” Dodajte datum i alergene: gluten, jaja i mlijeko.

Čuvanje: zatvorena staklenka drži se 1 mjesec na hladnom i suhom mjestu (provjerite rokove čokolade i brašna). Ispečeni kolačići drže se 5 dana u limenci. Varijacija: bijelu čokoladu zamijenite s 80 g tamne čokolade i 40 g sušenih brusnica. Česta greška: slojevi koji nisu pritisnuti; pomiješaju se i staklenka neće sve primiti.



Kolačići za poklon, u staklenkama i malim vrećicama svezanim vrpcom

Foto: Lee Milo / Unsplash

Plan pečenja za prosinac

Tajna dolaska na Božić s punim limenkama i bez stresa jest početi s kolačićima koji se najdulje čuvaju, a najnježnije ostaviti za kraj. Slijedite ovaj plan doslovno ili ga prilagodite svom kalendaru.

Kada	Što raditi	Zašto
Kraj studenoga	Provjerite opremu, kupite svježe začine, staklenke, limenke, vrpce i etikete. Napravite popis osoba koje ćete darovati.	Izbjegava žurbu i kupnju u zadnji čas

Kada	Što raditi	Zašto
1. do 7. prosinca	Kolačići s maslinovim uljem, raivas, cantucci, speculoos, tanki začinjeni kolačići	Drže se 4 tjedna
8. do 12. prosinca	Vanilin kiflići s bademima, snježne kuglice, cimetove zvjezdice, broas s medom, lebkuchen	Drže se 3 tjedna i s danima postaju bolji
13. do 15. prosinca	Prvi medenjaci, maslačni kolačići, vrtuljci. Zamrznite štruce tijesta (limun, vrtuljci) za kasnije.	Drže se 2 do 3 tjedna; štruce su spremne za rezanje
16. do 18. prosinca	Zvijezde s royal glazurom i ukrašeni medenjaci. Ispecite dijelove medenjačke kućice.	Glazuri treba noć da se osuši
19. do 20. prosinca	Sastavite i ukrasite medenjačku kućicu. Kolačići iz vrećice, drvca od zvijezda, čokoladni štapići. Pripremite mješavine u staklenkama.	Bit će spremni za darivanje u zadnjem tjednu
21. do 22. prosinca	Kolačići s cimetom i šećerom, zobeni s brusnicama, kokosovi kamenčići, s otiskom prsta, s vitrajem, florentinci. Ispecite linzer kolačiće (nepunjene).	Drže se oko 1 tjedan: ostaju svježi do Nove godine
23. prosinca	Broas od batata, kolačići s komadićima čokolade, limunovi kolačići iz štruce (režite iz zamrzivača). Napunite linzer i čokoladne sendvič kolačiće.	Najvlažniji i punjeni, napravljeni što kasnije
24. prosinca (Badnjak)	Složite kutije za badnjački stol i dostavite zadnje darove.	Dan za obitelj, a ne za pećnicu

Dobro organiziran poslijepodne pečenja

1. Dan prije napravite dva ili tri tijesta i ostavite ih u hladnjaku, dobro zamotana i s napisanim nazivom.
2. Na dan pečenja počnite s tijestom koje se peče na najnižoj temperaturi pećnice i postupno idite prema višima: pećnica se zagrijava brže nego što se hladi.
3. Dok se jedan lim peče, pripremite sljedeći na papiru za pečenje na radnoj plohi.
4. Svaku vrstu kolačića hladite na zasebnoj rešetki i spremite je čim se ohladi, s etiketom.
5. Ukrašavanje ostavite za drugi dan: s već ispečenim kolačićima ukrašavanje je mnogo opuštenije.

> Neka vam ova knjiga donese mnogo slatkih poslijepodneva i mnogo kutija kolačića za dijeljenje. Sretan Božić!