U sve se meša!
DIJAMANT
Posno
classic
stoni
ZA SVE NAMENE
U SVE SE MEŠA LJUBAV!
Recepti
za
ljubav

Sadržaj

Beli rolat

Brauni

Cupcakes

Lava cake

Ljubavna torta

Beli rolat
sa šumskim voćem

Sastojci:

Kora:

- 6 belanaca
- 330g šećera u prahu
- 1 kašika skroba
- 2 kašike limunovog soka
- prstohvat soli

Voćni fil:

- 400g smrznutog šumskog voća
- 4 kašike kristal šećera
- 1,5 kašičica skroba

Fil:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šećera u prahu
- 150g Dijamant Expert margarina
- 100g mlevenog keksa
- sok jedne narandže
- 50g šećera u prahu (opciono)

Dekoracija:

- 100ml slatke pavlake
- 100g odmrznutog ili svežeg šumskog voća

Beli rolat
sa šumskim voćem

Priprema:

» *Voće stavite u šerpicu sa šećerom i kuvajte na tihoj vatri dok ne provri. Kada provri kuvajte dok se veći deo voća ne raspadne. Koristite poleđinu kašike da biste ga gnječili od zidove šerpe i ubrzali proces. Kada se veći deo voća pretvori u kašu, dodajte mu skrob razmućen u malo vode. Mešajte dok ne pusti ključ, nakon toga kuvajte još 2 minuta i skinite sa vatre. Procedite sos kroz cedku kako biste se ratosiljali semenki iz voća i dobili glatku teksturu. Prekrije prijanjajućom folijom samu površinu sosa i ostavite da se sasvim ohladi na sobnoj temperaturi nakon čega možete držati u frižideru do momenta korišćenja.*

» ***Rernu zagrejte na 160°C.***

» *Za kore, belanca umutite sa malo soli u čvrstu penu. Dodajte zatim kašiku po kašiku šećera i mutite dok ne dobijete čvrst sneg. Razmutite skrob sa limunom (ako ima grudvica dodajte još limuna) pa tu smesu ulijte u ulupana belanca. Mutite nekoliko sekundi. Pleh obložite papirom za pečenje pa na njega istresite smesu od belanca i ravnomerno je razmažite do ivica pleha.* ***Pecite 20-25 minuta.***

» *Vlažnu krpu prekrijte papirom za pečenje pa preko njega pospite šećer u prahu. Ispečene kore istresite na taj papir i njih pospite šećerom u prahu. Zatim preklopite jedan kraj kore sa krpom i papirom i počnite da rolate koru duž šire strane dok ne dobijete rolat.*

» *Ostavite tako urolane kore da se ohlade van frižidera do sobne temperature.*

» *Dok se kore hlade napravite fil. Umutite žumanca na pari sa šećerom nekih 15 minuta.*

» *Nakon toga pustite ih malko da se prohlade pa im dodajte omekšali margarin nasečen na kockice. Mutite dok se sve ne sjedini pa ubacite keks i opet kratko mutite. Na kraju dodajte sok od narandže umutite i probajte. Ukoliko vam nije dovoljno slatko dodajte i tih 50g šećera u prahu ili ostavite kako jeste.*

» *Prohlađene kore odmotajte pažljivo pa na njih nanesite ravnomerno sloj voćnog sosa, pa preko premažite fil od žumanaca i keksa u tanjem sloju. Ponovo urolajte u rolat i ostavite u frižideru 6 sati ili preko noći. Na kraju nafilujte sa ulupanom slatkom pavlakom i poređajte odozgo sveže šumsko voće.*

U SVE SE MEŠA LJUBAV!
DIJAMANT
Expert

Brauni

Sastojci:

- *175g istopljenog Dijamant Classic margarina*
- *300g kristal šećera*
- *150g smeđeg šećera*
- *150g brašna*
- *75g kakao praha*
- *3 jaja*
- *150g kvalitetne čokolade za kuvanje*
- *prstohvat soli*
- *170g svežih ili zamrznutih malina*
- *75g prepečenih badema*

Priprema:

» Rernu zagrejte na 160°C. Četvrtasti kalup 23×23 dobro podmažite margarinom i obložite papirom za pečenje.

» U veću činiju sipajte brašno, oba šećera, kakao i so pa promešajte varjačom. U to zatim ulijte istopljeni margarin i jaja. Dobro mešajte dok se svi sastojci ne povežu.

» U tu smesu zatim sipajte krupno seckane komadiće čokolade i sitnije seckan badem. Opet sjedinite i sipajte smesu u pripremljen kalup. Kada ste rasporedili čokoladno testo od kraja do kraja tepsije po površini pobacajte maline, ravnomerno ih rasporedite i ubacite tepsiju u rernu.

» Brauni pecite nekih 50 minuta do 1h ili dok sredina ne bude čvrsta na dodir.

» Izvadite ih iz rerne i ostavite 10 minuta da se prohlade pre nego što ih isečete i poslužite tople.

» Možete ih čuvati u dobro zatvorenoj posudi na sobnoj temepraturi nekoliko dana ili nedelju dana u frižideru. Ukoliko vam stoje u frižideru izvadite ih ranije na sobnu temperaturu pre služenja.

U SVE SE MEŠA LJUBAV!
DIJAMANT
classic
stoni

Cupcakes

sa belom čokoladom i malinama

Sastojci:

Testo:

- 200g Dijamant margarina sa maslacem
- 150g bele čokolade
- 200g šećera
- 150g brašna
- 3 jaja

Sos od malina:

- 250g smrznutih malina
- 2 kašike šećera
- 1 kašičica skroba

Za krem:

- 200g bele čokolade
- 150ml slatke pavlake
- 50g Dijamant margarina sa maslacem na sobnoj temperaturi

Cupcakes

sa belom čokoladom i malinama

Priprema:

» *Za testo istopite margarin na pari sa belom čokoladom izlomljenom na kockice. U posebnoj posudi ulupajte jaja sa šećerom pa u to umešajte brašno. Na kraju brzo umešajte istopljenu i malo prohlađenu čokoladu sa margarinom.*

» *Smesu za cupcakes razdelite u kalup sa 12 otvora za mafine koji ste prethodno obložili papirnim ili silikonskim korpicama.*

» ***Pecite na 180°c** dok ne narastu i porumene. Ostavite pokrivene da se sasvim ohlade.*

» *Maline stavite u šerpicu sa šećerom i kuvajte do ključanja. Skinite ih sa vatre i procedite ih kroz sito kako biste razdvojili semenke od glatkog dela. Semenke bacite, a preostalu masu vratite u čistu šerpu na vatru i kada provri dodajte skrob razmućen u malo vode. Kuvajte 3 minuta od momenta kada smesa provri. Sačuvajte jednu kašiku sosa sa strane,a ostatkom napunite špric za kolače sa kružnim otvorom i ostavite da se ohladi.*

» *Slatku pavlaku zagrejte da bude vrela ali nikako ne sme da proključa. Kada je vrela na dodir prelijte je preko bele čokolade koju ste sitno naseckali. Mešajte dok se čokolada sasvim ne istopi i stavite u frižider da se ohladi. Kada se potpuno ohladilo umešajte margarin i mutite dok ne postane gladak krem. Nako toga dodajte onaj sos od malina koji ste sačuvali dozirajući prema željenoj nijansi.*

» *Svaki cupcake napunite sa sosom od malina. Preko toga možete premazati krem od bele čokolade i malina ili ga istisnuti sa nastavkom za špric prema želji.*

U SVE
SE MEŠA
LJUBAV!

Lava cake

Sastojci:

» *250g Dijamant margarina sa maslacem + 20g otopljenog za podmazivanje kalupa*
» *200g tamne čokolade*
» *prstohvat soli*
» *140g kristal šećera*
» *1 vanil šećer*
» *4 jajeta*
» *120g brašna*
» *maline ili jagode za posluživanje*

Priprema:

» *U vatrostalnoj činiji otopite margarin i čokoladu u mikrotalasnoj pećnici ili na pari. Začinite sa prstohvatom soli.*
» *U posebnoj činiji mutite jaja sa šećerom oko 7 minuta dok jaja ne narastu i posvetle. U to zatim ulijte prohlađenu čokoladu i pomešajte da se sjedine. U smesu sa jajima prosejte brašno i mutite kratko samo toliko da se brašno poveže sa ostalim sastojcima.*
» ***Zagrejte rernu na 220°C**. Kalupe za tortice (možete koristiti klasičan kalup za mafine ili posebne kalupe u obliku srca) premažite istopljenim puterom zatim u njih ravnomerno rasporedite smesu tako da u kalupu ostane nekoliko milimetara od vrha kako bi tortice imale mesta da narastu.*
» *Tortice **pecite 7,5 do 8 minuta**. Ostavite ih u kalupima da se prohlade 5 minuta pre nego što ih izvrnete na tanjir za posluživanje.*
» *Ove lava tortice možete služiti sa malinama ili jagodama kao i uz kuglu sladoleda.*
» *Tortice koje se ne pojedu dok su tople možete podgrejati pola minuta u mikrotalasnoj kako bi se sredina ponovo istopila. Biće kao tek ispečene.*

U SVE SE MEŠA LJUBAV!
DIJAMANT
DIJAMANT
DIJAMANT

Ljubavna torta

Sastojci:

Kore:

- *250g Dijamant Expert margarina*
- *300g kvalitetne čokolade za kuvanje*
- *2 kašike kakao praha*
- *125ml mleka*
- *6 jaja*
- *85g žutog šećera*
- *220g kristal šećera*
- *150g brašna*

Sos od višanja:

- *250g zamrznutih višanja*
- *2 kašike kristal šećera*
- *2 kašičice gustina*
- *2 čašice likera od višanja (opciono)*

Čokoladni fil:

- *400g kvalitetne čokolade za kuvanje*
- *290ml slatke pavlake*
- *prstohvat soli*

Ljubavna torta

Priprema:

» ***Uključite rernu na 160°C***. *Na pari istopite čokoladu, margarin, kakao i mleko. Mešajte povremeno da se svi sastojci sjedine. U posebnoj posudi umutite penasto jaja sa šećerom (10-15minuta). Prohlađenu čokoladnu smesu ulijte u jaja pa pomešajte. Na kraju ubacite brašno i kratko mutite dok se ne sjedini. Ulijte u okrugli pleh koji ste podmazali i obložili papirom.* ***Pecite 1h***.

» *Višnje ubacite tako zamrznute u šerpu za sos pa stavite na slabu vatru. Ubacite šećer i liker ako koristite. Kada se istope višnje i šećer probajte pa dodajte šećer ako je prekiselo, a zatim dodajte i gustin koji ste razmutili sa 3 kašičice vode. Kuvajte dok ne prokljuca pa ostavite da se ohladi. Napomena: Ako je sos pregust nakon gustina razblažite ga sa malo vode dok je još na vatri.*

» *Fil od čokolade napravite tako što ćete slatku pavlaku ugrejati u šerpi na tihoj vatri dok se ne pojave mehurići na obodu. Pavlaka ne sme da prokljuca ali mora da bude dovoljno topla da bi istopila čokoladu. Čokoladu za to vreme naseckajte što sitnije pa je prelijte vrućom pavlakom i mešajte dok se sasvim ne istopi. Ostavite da se ohladi do razmazive konzistencije. Ukoliko vam se previše stegne samo je kratko vratite na vatru i mešajte.*

» *Kada se svi delovi ohlade ostaje vam samo da ih sastavite. Koru isceite na pola pa prvu premažite 1/3 fila na koji razmažite ceo sos od višanja. Perklopite drugom korom i prekrijte je ostatkom fila. Torta će biti najlepša ako je budete služili na sobnoj temperaturi uz liker od višanja.*

U SVE SE MEŠA LJUBAV!
DIJAMANT
DIJAMANT
DIJAMANT
DIJAMANT
Expert

U SVE SE MEŠA LJUBAV!