

BAKE PARTNER

Za ukusno pečenje dan za danom



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Osnovni slatkiši

Šantili krem
Prhko testo
Testo za palačinke
Testo za vafle
Hleb od žitarica
Brioš
Beli hleb
Šu pecivo

Izuzetni trenuci

Beze torta od limuna
Krem torta od jagoda
Makaronsi od vanile
Tiramisu lončići
Kolačići od maline i bele čokolade
Kraljevska čokolada

Gurmanske grickalice

Čokoladni kolačići
Kolačići od čokolade i pekan oraha
Čokoladni mus
Kolač od šargarepe i glazura
Neodoljiva torta od jabuka
Čokoladni kejk popsi

Slatki trenuci

Gratinirane tikvice
Slana vekna
Testo za picu
Ćufte

Tefal®

Tabela za konverziju temperature / termostat

30° C	Termostat 1
60° C	Termostat 2
90° C	Termostat 3
120° C	Termostat 4
150° C	Termostat 5
160° C	Termostat 5-6
180° C	Termostat 6
200° C	Termostat 6-7
210° C	Termostat 7
220° C	Termostat 7-8
240° C	Termostat 8
260° C	Termostat 8-9
270° C	Termostat 9

Tefal

Šantili krem

Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 25 cl vrlo hladne tečne kreme
- 50 g šećera u prahu



Priprema

- 1 Stavite pavlaku i šećer u prahu u posudu od nerđajućeg čelika koja ima mikser za testo i poklopac.
- 2 Pustite uređaj na brzinu 7 dva minuta, a zatim uključite na maksimalnu brzinu tri i po minuta.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Prhko testo

Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

• 200 g običnog brašna • 100 g putera • 50 ml vode • Jedan prstohvat soli



Priprema

- 1 Stavite brašno, puter i so u posudu od nerđajućeg čelika.
- 2 Postavite mikser za testo i poklopac i pustite nekoliko sekundi na brzini 1.
- 3 Dodajte mlaku vodu dok aparat radi.
- 4 Ostavite uređaj da radi dok se testo ne formira u kuglu.
- 5 Ostavite testo da odstoji na hladnom mestu, prekriveno prozirnom folijom, najmanje sat vremena pre nego što ga razvijete i pečete.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal®

Testo za palačinke

Za: 20 palačinki

Korišćen pribor:



Sastojci

- 750 ml mleka • 375 g brašna
- 4 jaja • 40 g šećera • 100 ml ulja
- 1 kašika vode s aromom cveta narandže ili alkohola sa ukusom



Priprema

- 1 U posudu blendera stavite jaja, ulje, šećer, mleko i odabranu aromu.
- 2 Izaberite brzinu 3 i pokrenite uređaj na nekoliko sekundi.
- 3 Zatim dodajte brašno kroz otvor u mernom poklopcu i ostavite da radi jedan i po minut.
- 4 Dozvolite da testo odmara najmanje sat vremena na sobnoj temperaturi pre nego što napravite palačinke.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Testo za vafle

Za: 24 vafle

Korišćen pribor:



Sastojci

- 250 g glatkog brašna •
- 15 g svežeg pekarskog kvasca •
- 2 jaja • 1 prstohvat soli • 400 ml mлека •
- 125 g omekšalog putera • 1 kesica vanilin šećera (ili nekoliko kapi ekstrakta vanile)



Priprema

- 1 Pekarski kvasac umešajte u malo mlakog mлека.
- 2 Stavite posudu blendera na aparat i dodajte jaja, so, vanilin šećer, preostalo mлеко, puter i mešavinu kvasca.
- 3 Zaključajte poklopac. Pokrenite aparat na brzinu 7 i postepeno dodajte brašno kroz otvor za merenje na poklopcu.
- 4 Ako je potrebno, koristite funkciju pulsiranja nekoliko sekundi da biste poboljšali integraciju brašna u testo.
- 5 Pustite uređaj da radi oko dva minuta, dok testo ne postane glatko.
- 6 Ostavite da odstoji sat vremena pre nego što napravite vafle.

Savet: Poslužite vafle sa šantili kremom, čokoladnim sosom itd.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Hleb od žitarica

Za: 1 vekna od 800 g

Korišćen pribor:



Sastojci

• 500 g brašna za hleb • 285 ml mlake vode • 10 g sušenog pekarskog kvasca* • 10 g soli • Ovsene pahuljice za posipanje



Priprema

- 1 Stavite brašno, so i pekarski kvasac u posudu od nerđajućeg čelika.
 - 2 Postavite mikser za testo i poklopac.
 - 3 Uključite uređaj na nekoliko sekundi na brzinu 1 za mešanje.
 - 4 Zatim dodajte vodu kroz otvor na poklopcu.
 - 5 Mešajte osam minuta.
 - 6 Pokrijte testo kuhinjskom krpom i ostavite da se odmara 15 minuta na toplom mestu.
 - 7 Zatim stavite testo na pobrašnjenu površinu.
 - 8 Poravnajte testo rukom u kvadrat.
 - 9 Presavijte tačke u centar, a zatim poravnajte testo pesnicom. Ponovite ovu radnju.
 - 10 Oblikujte dugu veknu. Stavite dobijenu veknu u pleh dužine 25 cm.
 - 11 Lagano navlažite površinu vekne i pospite ovsenim pahuljicama.
 - 12 Pokrijte testo vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da se odmara 60 minuta na toplom mestu.
 - 13 Zatim napravite rez dubine 1 cm po dužini vekne.
 - 14 Stavite veknu u zagrejanu rernu na 240°C, sa malom posudom punom vode da bi se formirala lepa zlatna kora.
 - 15 Pecite oko 30 minuta. Sklonite veknu iz pleha i ostavite da se ohladi na rešetki.
- Savet: Napravite rolnice za goste. Pospite ih makom ili susamom.**

* u UK koristite sušeni kvasac sa oznakom „Lako pečenje“ ili „Brzo delovanje“

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Brioš

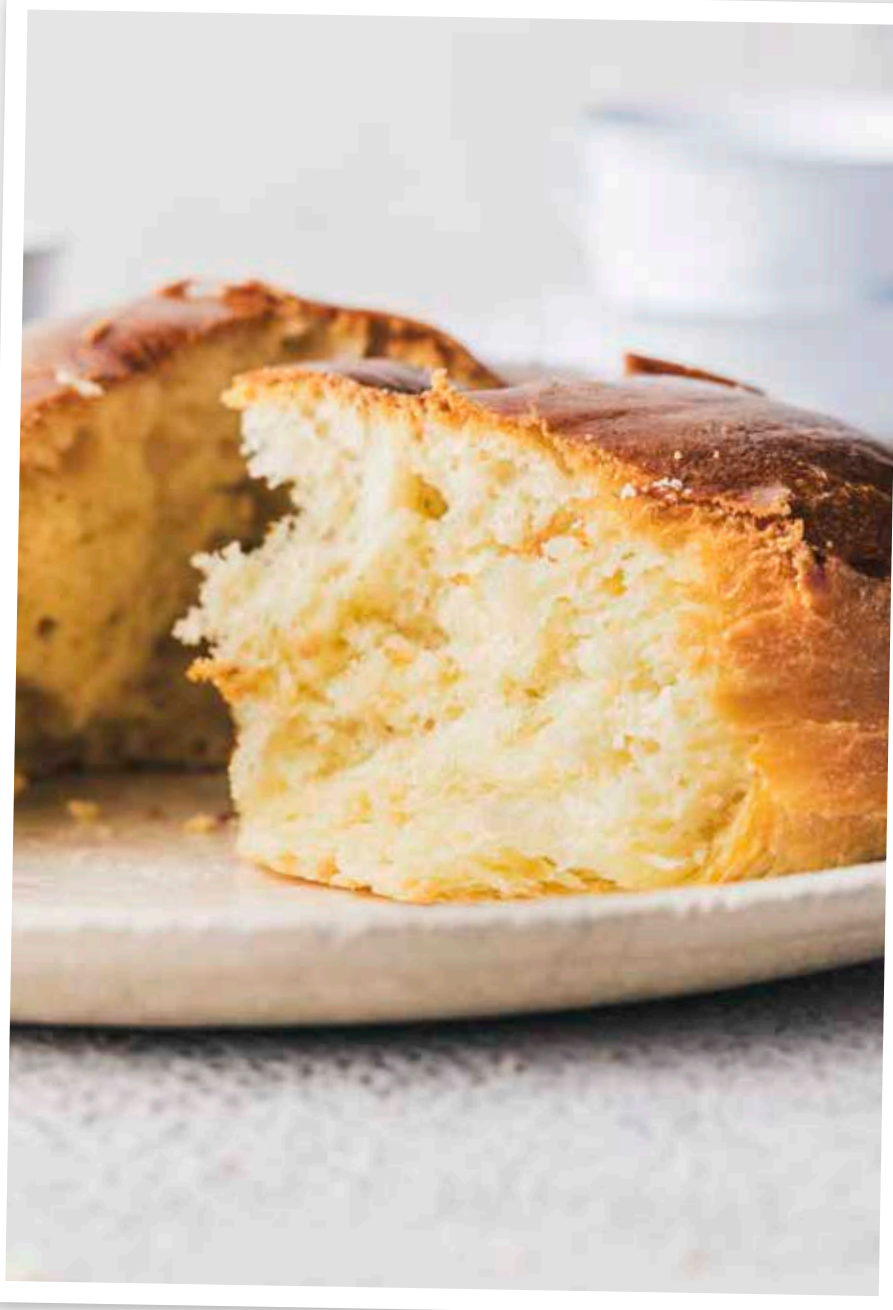
Za: 6 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 250 g brašna za beli hleb • 5 g soli • 25 g šećera • 100 g putera
- 2 cela jajeta i 1 žumance
- 3 kašike mlakog mleka • 2 kašike vode • 5 g sušenog pekarskog kvasca*



Priprema

- 1 U činiju od nerđajućeg čelika stavite brašno i napravite dva udubljenja: u jednu stavite so, a zatim kvasac, šećer, mlako mleka i vode u drugu.
- 2 So i kvasac ne treba dodavati zajedno jer kvasac loše reaguje na kontakt sa solju.
- 3 Dodajte jaja, i stavite mikser za testo i poklopac.
- 4 Izaberite brzinu 1 i mesite 15 sekundi, a zatim na brzini 3 dva minuta i 45 sekundi.
- 5 Bez zaustavljanja uređaja, unesite puter u roku od jednog minuta, koji ne bi trebalo da bude previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata pre upotrebe).
- 6 Nastavite da mesite pet minuta na brzini 3, zatim pet minuta na brzini 5.
- 7 Pokrijte testo i ostavite da se diže dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim snažno razradite testo rukom tako što ćete ga ubaciti u činiju.
- 8 Pokrijte testo i ostavite da se diže još dva sata u frižideru; ponovo izradite testo rukom tako što ćete ga ubaciti u činiju.
- 9 Zatim pokrijte providnom folijom i ostavite testo da se diže preko noći u frižideru.
- 10 Sledećeg dana premažite puterom kalup za brioš i pospite ga brašnom.
- 11 Oblikujte testo u loptu.
- 12 Stavite u pleh i ostavite da se diže na toplom mestu dok testo ne napuni pleh (dva do tri sata).
- 13 Stavite u rernu zagrejanu na 180°C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savet: Dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.

* u UK koristite sušeni kvasac sa oznakom „Lako pečenje“ ili „Brzo delovanje“

Bake partner

Uživajte u obroku!

Beli hleb

Za: 1 okrugla vekna od 800 g

Korišćen pribor:



Sastojci

• 500 g brašna za hleb • 300 ml mlake vode • 10 g sušenog pekarskog kvasca* • 10 g soli



Priprema

- 1 Stavite brašno, so i suvi kvasac u posudu od nerđajućeg čelika.
- 2 Postavite mikser za testo i poklopac i pustite nekoliko sekundi na brzini 1.
- 3 Zatim dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu.
- 4 Mešajte osam minuta.
- 5 Ostavite testo da odstoji na sobnoj temperaturi oko pola sata.
- 6 Zatim ručno izradite testo u kuglu.
- 7 Stavite lopticu testa na pleh za pečenje podmazan puterom i posut brašnom.
- 8 Ostavite da naraste po drugi put na sobnoj temperaturi oko sat vremena.
- 9 Zagrejte rernu na 240 °C.
- 10 Napravite rezove na vrhu vekne oštrom sečivom i premažite mlakom vodom.
- 11 Stavite malu posudu punu vode u rernu: to pomaže da hleb formira zlatnu koru.
- 12 Pecite 40 minuta na 240 °C.

Savet: Pekarski kvasac nikada ne bi trebalo da dođe u direktan kontakt sa šećerom ili solju, koji sprečavaju kvasac da deluje.

* u UK koristite sušeni kvasac sa oznakom „Lako pečenje“ ili „Brzo delovanje“

Tefal

Šu pecivo

Za: 20 velikih ili 40 malih komada šu peciva

Korišćen pribor:



Sastojci

• 300 ml vode • malo soli • malo šećera • 120 g putera • 240 g glatkog brašna • 6 jaja



Priprema

- 1 U tiganju zagrejte vodu sa puterom, solju i šećerom.
- 2 Pustite da provri i dodajte brašno u tiganj odjednom.
- 3 Promešajte drvenom lopaticom dok testo ne upije svu tečnost. Ostavite da se ohladi.
- 4 Nakon hlađenja, stavite pecivo u posudu od nerđajućeg čelika i stavite je mikser i poklopac.
- 5 Izaberite brzinu 1 i ubacite jaja jedno po jedno, kroz otvor na poklopcu.
- 6 Nakon što potpuno ubacite jaja, mešajte testo još dva do tri minuta dok ne postane glatko.
- 7 Koristeći malu kašiku ili kesu, napravite male skupine peciva na plehu za pečenje premazanom puterom i posutim brašnom.
- 8 Pecite u rerni na 180 °C 40 minuta.
- 9 Ostavite da se ohladi u rerni sa otvorenim vratima rerne.
- 10 Nemojte odmah da vadite iz rerne, jer rizikujete da šu potone.
- 11 Kada se potpuno ohlade, napunite sa čvrstim šlagom, sladoledom ili slastičarskom kremom.

Savet: Da biste napravili gužer, zamenite šećer sa prstohvatom soli i pospite šu pecivo rendanim sirom pre pečenja.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Kolačići sa komadićima čokolade

Za: 20 većih keksa

Korišćen pribor:



Sastojci

- 250 g neslanog putera, omekšanog
- 125 g šećera
- 125 g smeđeg šećera
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 2 cela jajeta
- 400 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 200 g čokolade



Priprema

- 1 Stavite puter i oba šećera u posudu od nerđajućeg čelika.
- 2 Stavite posudu u mikser i mešajte 20 sekundi na brzini 5.
- 3 Isključite procesor i ostružite unutrašnje strane posude od nerđajućeg čelika pomoću lopatice, a zatim ponovo mešajte 20 sekundi brzinom 7.
- 4 Dodajte ostale sastojke, stavite poklopac i mešajte brzinom 3 dok ne dobijete glatko testo.
- 5 Oblikujte u kuglu testa, umotajte ga u prozirnu foliju i stavite u frižider na najmanje 1 sat.
- 6 Zagrejte rernu na 180°C, izvadite testo iz frižidera i podelite na male loptice.
- 7 Stavite ih na pleh obložen papirom za pečenje i pecite u rerni oko 10 minuta.

Savet: čokoladne komadiće možete zameniti orasima ili suvim voćem.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Brauni od čokolade i pekan oraha

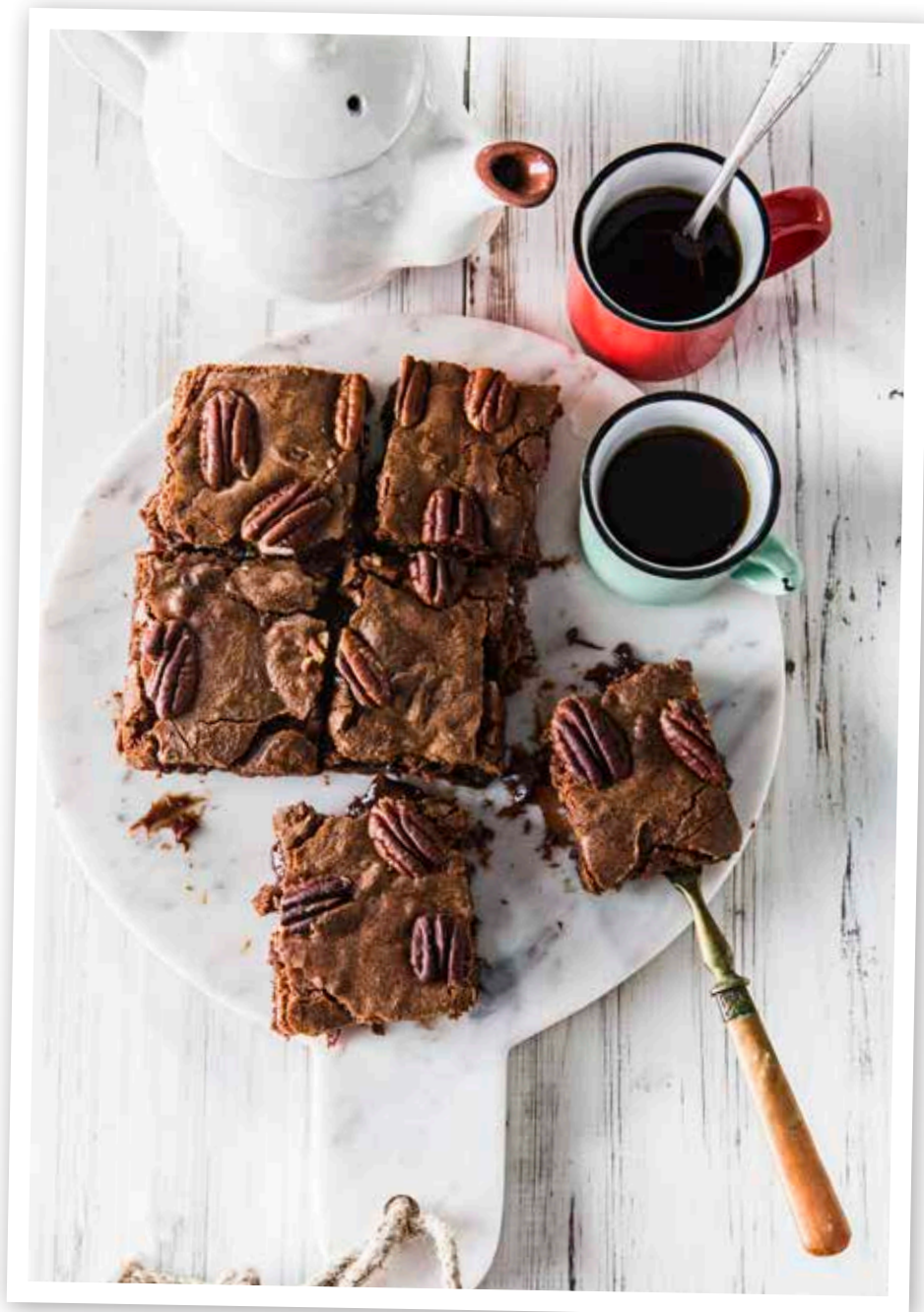
Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 3 velika jaja
- 200 g crne čokolade
- 200 g putera
- 15 g putera za kalup za pečenje
- 180 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 80 g prosejanog brašna
- 50 g pekan oraha



Priprema

- 1 Zagrejte rernu na 200°C i premažite maslacem kvadratni kalup za pečenje veličine 20 cm.
- 2 Otopite čokoladu i 200 g putera u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte.
- 3 Stavite jaja i šećer u posudu od nerđajućeg čelika.
- 4 Pričvrstite mutilicu sa više zupčanika i poklopac, a zatim mešajte 1 minut brzinom 8.
- 5 Stavite posudu u mikser i mešajte 20 sekundi na brzini 8.
- 6 Zatim dodajte prosejano brašno i mešajte 15 sekundi brzinom 8.
- 7 Završite dodavanjem pekan oraha u smešu i preklopite pomoću lopatice.
- 8 Smesu sipajte u podmazan pleh i pecite 25 minuta na 200°C.
- 9 Ostavite da se ohladi pre serviranja.

Savet: pekan orahe možete zameniti orasima i poslužiti ih uz kuglicu sladoleda ili šlag.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Čokoladni mus

Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 150 g kvalitetne obične čokolade
- 150 g šećera
- 6 jaja



Priprema

- 1 Izlomite čokoladu na komade.
- 2 Stavite komade u malu šerpu sa dve kašike vode.
- 3 Rastopite na veoma laganoj vatri, mešajući drvenom varjačom.
- 4 Sklonite posudu sa vatre kada čokolada formira glatku pastu.
- 5 Dodajte šest žumanaca uz stalno mešanje. Umutite belanca dok ne stvore čvrst sneg sa 25 g šećera u činiji od nerđajućeg čelika sa više sečiva i poklopac, na brzini 7 jedan i tri četvrtine minuta.
- 6 Dodajte ostatak šećera i mutite na maksimalnoj brzini 30 sekundi.
- 7 Dodajte kašiku umućenih belanaca u mešavinu jaje/čokolada i snažno izmešajte da se testo opusti.
- 8 Zatim pažljivo uključite ostatak umućenih belanaca u čokoladnu smesu.
- 9 Stavite u frižider i ostavite nekoliko sati.

Savet: U umućen sneg od belanaca dodajte sitno rendanu koricu pomorandže.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Kolač od šargarepe i glazura

Za: 8/10 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

Za testo:

- 130 g smeđeg šećera • 120 ml suncokretovog ulja • 4 jaja • kora i sok od 1 pomorandže • 240 g brašna • 10 g praška za pecivo • 2 kašičice mlevenog cimeta • 250 g rendane šargarepe • 50 g mlevenih oraha • 50 g suvog grožđa

Za glazuru:

- 100 g otopljenog putera • 150 g mekog sira sa 25% masti • 100 g šećera u prahu



Priprema

Pripremite testo:

- 1 Zagrejte rernu na 180°C.
- 2 Postavite mikser i činiju od nerđajućeg čelika, zatim dodajte smeđi šećer, ulje, jaja i sok i koru od pomorandže u činiju.
- 3 Stavite poklopac na vrh i mešajte 1 minut na brzini 7.
- 4 Dodajte brašno, prašak za pecivo i cimet, a zatim ponovo mešajte 1 minut na brzini 7.
- 5 Završite dodavanjem šargarepe, oraha i suvog grožđa u smesu i promešajte na brzini 3 na 15 sekundi.
- 6 Okrugli kalup za torte namastite i pospite brašnom, sipajte testo u kalup i pecite 45 minuta na 180°C.

Pripremite glazuru:

- 1 Dok je torta u rerni, postavite posudu od nerđajućeg čelika i mikser.
- 2 Dodajte rastopljeni puter, meki sir i šećer u prahu i mešajte brzinom 3 dok ne dobijete glatku smesu.
- 3 Odložite u frižider. Kada se kolač od šargarepe potpuno ohladi, špatulom premažite glazuru po vrhu torte.

Savet: svoju tortu možete ukrasiti trakicama rendanog kokosa.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Neodoljiva torta od jabuka

Za: 8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 4 jabuke isečene na kockice
- 250 g šećera • 2 cela jaja • 150 ml mleka • 125 g otopljenog putera • 250 g brašna • 1 kesica praška za pecivo • 2 kašičice praha vanila • 2 kašičice mlevenog cimeta • 2 prstohvata soli



Priprema

- 1 Zagrejte rernu na 180°C.
- 2 Postavite posudu i mikser od nerđajućeg čelika i dodajte jaja, mleko i puter u posudu, a zatim dodajte sastojke u prahu (šećer, brašno, prašak za pecivo, vanilu u prahu, mleveni cimet i so).
- 3 Postavite poklopac na vrh i mešajte 2 minuta na brzini 8.
- 4 Isključite procesor, podignite vrh mašine i ostružite unutrašnje strane posude koristeći lopaticu.
- 5 Zamenite vrh mašine i ponovo mešajte 1 minut pri brzini 8.
- 6 Kada je vaše testo spremno, dodajte kockice jabuke i dobro promešajte pomoću lopatice.
- 7 Podmažite i kalup za torte i pospite ga brašnom, sipajte testo u kalup i pecite 50 minuta na 180°C.

Savet: da bi kolač dobio još više ukusa, možete dodati kašiku ruma.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Čokoladni kolači

Korišćen pribor:



Sastojci

Za testo:

- 75 g otopljenog putera • 2 jaja
- 100 g šećera • 60 g mlevenih lešnika • 65 g brašna • ½ kesice praška za pecivo • 150 g krem sira

Za premaz:

- 200 g crne čokolade • 2 kašike repičinog ulja • pakovanje štapića za lizalice ili drvenih ražnjića • nib šećer ili čokoladni posip za dekoraciju



Priprema

- 1 Zagrejte rernu na 175°C.
- 2 Postavite posudu od nerđajućeg čelika i mutilicu sa više zubaca i dodajte jaja, šećer, otopljeni puter, mleveni lešnik, brašna i prašak za pecivo.
- 3 Mešajte na brzini 5 15 sekundi, a zatim prebacite na maksimalnu brzinu na 4 minuta.
- 4 Sipajte smesu u podmazan i brašnom posut kalup za torte i pecite 40 minuta na 175°C.
- 5 Kada se ispečeni kolač potpuno ohladi, izmrvite ga u veliku činiju, dodajte krem sir i rukama mesite dok ne dobijete testo.
- 6 Formirajte smesu u kuglice otprilike veličine malih loptica za ping pong, a zatim ih stavite na pleh obložen papirom za pečenje.

- 7 Ubacite drvenu lizalicu u svaku malu kuglicu za tortu i stavite ih u frižider na 30 minuta.

Da biste pripremili premaz za kejk pops:

- 1 Stavite čokoladu i ulje u činiju i stavite u mikrotalasnu pećnicu (na maloj snazi) kako bi se smesa otopila.
- 2 Kada se smesa otopi, umočite kolače u nju, pustite da malo čokolade kapne nazad u činiju i stavite kolače na pleh obložen papirom za pečenje.
- 3 Ukrasite kolače nib šećerom ili čokoladom pospite pre nego što se čokolada stvrdne pa vratite u frižider.

Savet: da biste promenili boje i ukrase kolačića, možete ih premazati mlečnom čokoladom ili belom čokoladom. Beloj čokoladi možete dodati i boju za hranu.

Tefal

Beze torta od limuna

Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

Za biskvit:

- 250 g običnog brašna
- 125 g putera
- 30 g mlevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli

Za preliv:

- 6 jaja
- 300 g šećera
- 3 limuna
- 100 g otopljenog putera

Za beze:

- 3 belanca
- 60 g šećera u prahu
- 1 prstohvat soli



Priprema

Pripremite testo:

- 1 Stavite brašno, hladan puter isečen na male kockice, mlevene bademe, šećer i so u posudu od nerđajućeg čelika sa mikserom za testo i poklopcem.
- 2 Pustite uređaj na brzinu 1 deset sekundi da se meša, a zatim na brzinu 5.
- 3 Kada smeša izgleda kao prezle, dodajte jaje kroz otvor na poklopcu i ostavite da odstoji još pet minuta.
- 4 Zaustavite uređaj čim se testo formira u kuglu.
- 5 Ostavite lopticu testa da odstoji najmanje jedan sat u frižideru, pokrivenu providnom folijom.

Pripremite preliv:

- 1 Operite i osušite limun. Narendajte koricu i iscedite limunov sok.
- 2 Stavite jaja, šećer, limunov sok i koricu i otopljeni puter u činiju od nerđajućeg čelika opremljenu mikserom i poklopcem.
- 3 Pokrenite uređaj na brzini od 1 do brzine 7 dok je smeša ujednačena. Zagrejte rernu na 210 °C.

- 4 Kalup za torte prečnika 28 cm premažite maslacem. Razvaljajte testo na 4 mm debljine i izbockajte viljuškom.
- 5 Pokrijte papirom za pečenje i suvim pasuljem. Pecite 15 minuta. Uklonite papir za pečenje i sušeni pasulj.
- 6 Sipajte preliv na podlogu za tart i nastavite da kuvate 25 minuta na 180 °C.

Pripremite šam:

- 1 U činiji od nerđajućeg čelika sa više oštrica i poklopcem umutite belanca sa 20 g šećera u prahu na brzini 7 minut i po, a zatim na maksimalnoj brzini dok belanca ne postanu čvrsti sneg.
- 2 Dodajte preostalih 40 g šećera u prahu na kraju, nastavljajući da mutite.
- 3 Kada je tart pečen, kašikom ga prekrijte šamom.
- 4 Stavite tart u rernu na nekoliko minuta dok šam ne porumeni.

Savet: Ukrasite vrh svoje torte kriškama limuna.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Krem torta od jagoda

Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

Za biskvit:

• 4 jaja • 125 g šećera • 125 g brašna

Za muslin krem:

• ½ L mleka • 250 g šećera • 4 jaja • 70 g brašna • 250 g omekšalog putera, isečenog na kockice • 1 mahuna vanile • 500 g jagoda • 1 obruč za tortu



Priprema

Pripremite patišpanj:

- 1 Zagrejte rernu na gasnu oznaku 7 (210°C). Zatim postavite posudu od nerđajućeg čelika i višestruku metlicu umutite jaja i šećer 5 minuta brzinom 8 dok ne dobijete veoma bledu smesu.
- 2 Isključite mikser, a zatim koristite lopaticu da ručno umešate prosijano brašno, preklapajući nagore od dna činije. Duboki pleh dimenzija 40 x 30 cm obložite papirom za pečenje.
- 3 Sipajte smesu u obložen pleh i izgladite je špatulom, pa pecite 7 minuta. Ostavite da se ohladi i isecite na 2 identična diska od sunđera pomoću obruča za tortu.

Pripremite muslin kremu:

- 1 Mahunu vanile prepolovite i ostružite semenke vanile. Sipajte mleko u šerpu, dodajte 125 g šećera i semenke vanile. Ostavite da proključa. U međuvremenu stavite 125 g šećera i jaja u činiju od nerđajućeg čelika.
- 2 Pričvrstite mutilicu i mutite smešu 2 minuta brzinom 8. Dodajte brašno i ponovo mešajte 30 sekundi brzinom 8.
- 3 Sipajte četvrtinu kipućeg mleka u mešavinu jaja i mešajte 30 sekundi brzinom 5.
- 4 Ovu smesu sipajte u šerpu sa ostatkom mleka i kuvajte na srednjoj vatri, neprestano mešajući rukom, dok ne dobijete gustu kremu.
- 5 Kada se krema zgusne sipajte u činiju, prekrijte providnom folijom i ostavite 1 sat na sobnoj temperaturi dok se ne ohladi.

- 6 Operite i osušite činiju od nerđajućeg čelika. Dodajte kremu koju ste odvojili i mutilicom mutite na brzini 8. Nakon 1 minuta, smanjite procesor na brzinu 5 i postepeno ubacite omekšali puter isečen na kockice. Nastavite da mutite 30 sekundi dok ne dobijete glatku smesu.

Sastavljanje:

- 1 Metalni obruč za kolač obložite papirom za pečenje. Stavite 1 od 2 diska za biskvit na dno prstena za torte i ostavite drugi disk odvojen za upotrebu na vrh krem torte od jagoda.
- 2 Isecite jagode na pola i stavite ih oko obima obruča, sa površinom reza okrenutom ka spolja.
- 3 Stavite trećinu kreme u obruč za tortu i dobro rasporedite. Dodajte seckane jagode, a zatim na vrh dodajte tanak sloj kreme. Završite dodavanjem drugog diska za tortu na vrh krem torte od jagoda.
- 4 Krem tortu od jagoda prekrijte providnom folijom i stavite u frižider na 24 sata.
- 5 Uklonite krem tortu iz frižidera 30 minuta pre serviranja da biste završili ukrašavanje.

Da biste ukrasili krem tortu od jagoda:

- 1 Radnu površinu pospite šećerom u prahu i razvucite marcipan po radnoj površini.
- 2 Isecite disk marcipana iste veličine kao obruč za tortu i stavite ga na vrh torte sa kremom od jagoda.

Savet: ukrasite krem tortu od jagoda sa nekoliko jagoda.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Makaronsi od vanile

Korišćen pribor:



Sastojci

Za polovine makaronsa:

- 200 g šećera u prahu • 200 g mlevenih badema • 2 x 80 g belanaca • 200 g šećera • 75 ml vode • ½ mahune vanile

Za muslin krem:

- 500 ml mleka • 6 žumanaca • 125 g šećera • 100 g putera isečenog na kockice • 20 g brašna • 30 g kukuruznog brašna • ½ mahune vanile



Priprema

Pripremite polovine:

- 1 Izmešajte 200 g šećera u prahu i 200 g mlevenih badema u mašini za hranu. Ova mešavina se zove „tant pour tant“ ili „toliko za toliko“. Procedite „tant pour tant“ i ostavite na stranu.
- 2 U šerpi prokuvajte vodu i šećer bez mešanja. Termometrom proverite da temperatura sirupa ne prelazi 115°C.
- 3 Postavite posudu od nerđajućeg čelika i fleksibilnu mutilicu. U činiji umutite 80 g belanaca brzinom 5 dok se ne stvore čvrsti vrhovi i povećajte brzinu kada temperatura sirupa dostigne 105°C.
- 4 Sirup skinite sa vatre kada dostigne 115°C i polako ga sipajte u umućena belanca u činiji od nerđajućeg čelika. Nastavite da mutite ovu smesu 6 minuta da se dobijeni šam malo ohladi.
- 5 Ostatak umućenih belanaca (80 g) dodajte u „tant pour tant“ smesu koju ste odvojili i mešajte dok ne dobijete glatku smesu. Mahunu vanile prepolovite i sa jedne polovine ostružite semenke vanile, dodajući ih ovoj mešavini.
- 6 Savitljivom lopaticom pomešajte oko trećine šama sa pastom od badema kako biste je malo olabavili, a ostatak šama dodajte dok pripremate smešu za makaronsa. To znači da je mešate zajedno pomoću lopatice, podižući nagore odozdo, oko 1 minut.
- 7 Stavite ovu mešavinu u kesu od 8 mm. Obložite pleh papirom za pečenje. Koristeći kesu za cev, sipajte smesu u male i ujednačene loptice veličine oraha, ravnomerno raspoređene na plehu za pečenje.

- 8 Lagano tapkajte donju stranu pleha za pečenje i ostavite da se suši na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Zagrejte rernu na 150°C. Pecite 14 minuta, a zatim stavite papir za pečenje na navlaženu radnu površinu kako bi se školjke lakše uklonile.

Pripremite kremu za muslin od vanile:

- 1 Zagrejte mleko na laganoj vatri, dodajući semenke vanile iz druge polovine mahune vanile.
- 2 U činiji od nerđajućeg čelika koristeći mutilicu mutite žumanca sa šećerom 2 minuta na brzini 8, zatim dodajte brašno i kukuruzno brašno i ponovo mutite 1 minut na brzini 7.
- 3 U smesu sipajte vrelo mleko, sve umutite mutilicom i dobijenu smesu stavite na tihu vatru oko 3 do 4 minuta, neprestano mešajući dok se krema ne zgusne.
- 4 Isključite ringlu, umešajte puter isečen na kockice. Sipajte kremu u hermetički zatvorenu posudu i stavite je u frižider na najmanje 1 sat i 30 minuta.

Sastavljanje:

- 1 Prebacite muslin krem od vanile u kesu od 8 mm i napunite polovine.
- 2 Svaku punjenu polovinu spojite sa praznom polovinom makaronsa i čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.

Savet: vanilu možete zameniti želeom od jagode i dodati ružičastu boju za hranu u mešavinu za polovine makaronsa.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Tiramisu lončići

Za: 6/8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 3 šoljice jake kafe • 3 jaja •
- 1 kutija piškota • 75 g šećera •
- 250 g maskarpone sira • malo gorkog kakao praha



Priprema

- 1 Odvojite žumanca od belanaca.
- 2 U posudi od nerđajućeg čelika mešajte žumanca i šećer višestrukom mutilicom na brzini 8 u trajanju od 2 minuta dok smesa ne postane veoma svetla.
- 3 Dodajte maskarpone i ponovo mutite 2 minuta na brzini 8. Stavite ovu kremu u posudu za mešanje i ostavite na jednu stranu.
- 4 Operite i osušite posudu od nerđajućeg čelika i mutilicu. Prebacite belanca u posudu od nerđajućeg čelika i pričvrstite mutilicu.
- 5 Umutite belanca u čvrst sneg 30 sekundi na brzini 7, dodajte 1 kašičicu šećera i ponovo umutite 1 minut i 30 sekundi na brzini 8.

- 6 Umućena belanca nežno umešajte špatulom u kremu od maskarponea.

Sastavljanje:

- 1 Umočite piškote u kafu, a zatim ih stavite na dno staklenog lonca kao prvi sloj.
- 2 Dodajte sloj kreme, zatim još jedan sloj natopljenih piškota.
- 3 Nastavite da ponavljate ove slojeve dok se staklena posuda ne napuni, završavajući slojem kreme.
- 4 Pospite kakao prahom i stavite staklene posude u frižider na najmanje 12 sati.

Savet: Zamenite kafu voćnim sokom i dodajte sveže voće za lagani desert.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Kapkejs od maline i bele čokolade

Za: 12 kapkejk kolača

Korišćen pribor:



Sastojci

Za testo:

• 170 g brašna • 150 g šećera • 150 g omekšalog putera • 3 jaja • 1 kašičica praška za pecivo • 45 g punomasnog mleka • 1 kašičica ekstrakta vanile • 100 g smrznutih komadi maline

Za glazuru:

• 60 g belanaca • 65 g šećera • 115 g omekšalog putera • 100 g bele čokolade • 2 kašike repičinog ulja • Papirne kutije za kolače • Kalup za mafine ili kapkejk kolače



Priprema

Pripremite testo:

- 1 Zagrejte rernu na 180°C.
- 2 Postavite posudu od nerđajućeg čelika i mikser, a zatim u posudu dodajte brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja, vanilu, puter i mleko.
- 3 Stavite poklopac na vrh i mešajte 2 minuta na brzini 8.
- 4 Završite dodavanjem komadića maline i mešajte 15 sekundi na brzini 5.
- 5 Stavite papirni kalup za kolače u svaku rupu od kalupa za mafine i napunite svaku kutiju testom do 2/3.
- 6 Pecite 15 minuta na 180°C pa ostavite da se potpuno ohlade.

Pripremite glazuru:

- 1 Istopite belu čokoladu zajedno sa repičinim uljem u mikrotalasnoj pećnici na maloj snazi.

- 2 Stavite belanca i šećer u posudu za kuvanje na pari i umutite dok smesa ne udvostruči zapreminu i postane sjajna.
- 3 Podesite posudu od nerđajućeg čelika i mutilicu.
- 4 Stavite ovu mešavinu u činiju i stavite poklopac na vrh, a zatim umutite brzinom 7 dok se ne formiraju mekani vrhovi na mutilici.
- 5 Zatim dodajte omekšali puter i mešajte 30 sekundi na brzini 8.
- 6 Podignite vrh mašine, sastružite unutrašnje strane posude pomoću lopatice i dodajte otopljenu belu čokoladu.
- 7 Mešajte poslednji put na brzini 8 u trajanju od 30 sekundi.
- 8 Stavite glazuru u kesu sa zvezdastim vrhom i ukasite potpuno ohlađene kolače.

Savet: prepustite se i ukasite svoje kolače šećernim perlama ili čokoladnim posipom.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Kraljevska čokolada

Za: 8 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

Za biskvit:

• 45 g mlevenih badema • 10 g rendanog kokosa • 20 g mlevenih lešnika • 50 g šećera u prahu • 20 g brašna • 80 g belanaca (3 mala jajeta) • 50 g šećera

Za hrskave praline:

• 240 g praline čokolade • 140 g crepes dentelles (francuske hrskave palačinke) • 200 g čokoladne glazure • poslastičarski obruč, 26 cm u prečniku

Za čokoladni mus:

• 90 g mleka • 3 lista želatina • 90 g crne čokolade • 50 g mlečne čokolade • 250 g šlaga za šlag, 30% masti



Priprema

Pripremite biskvit:

- 1 U činiji pomešajte šećer u prahu, brašno, mlevene bademe, mlevene lešnike i kokos.
- 2 Prebacite belanca u posudu od nerđajućeg čelika i pričvrstite mutilicu. Mutite na maksimalnoj brzini dok se belanca ne pretvore u vrlo čvrste vrhove. Postepeno dodajte šećer da dobijete veoma čvrst šam.
- 3 Dodajte suhu mešavinu i lagano preklopite lopaticom.
- 4 Stavite smešu u kesu. Izvucite disk debljine 1 cm i prečnika 25 cm na pleh obložen papirom za pečenje i pospite šećerom u prahu. Pecite oko 15 minuta na 170°C.

Pripremite hrskave praline:

- 1 Rastopite čokoladu u mikrotalasnoj sa kašikom repičinog ulja.
- 2 Izgnječite hrskave palačinke i pomešajte ih sa otopljenom čokoladom.
- 3 Između 2 lista papira za pečenje rasporedite sloj od 5 mm i stavite u frižider.
- 4 Kada se biskvit ohladi, pripremite čokoladni mus: rastopite crnu i mlečnu čokoladu u mikrotalasnoj.
- 5 U šerpi prokuvajte mleko i dodajte prethodno natopljeni želatin (potopite u hladnu vodu oko 10 minuta, a zatim iscedite da omekša).

- 6 Otopljenu čokoladu prelijte vrelim mlekom i dobro umutite mutilicom da dobijete glatku smesu.
- 7 Ostavite da se ohladi. Uverite se da je posuda od nerđajućeg čelika veoma hladna, a zatim u nju dodajte tečnu kremu.
- 8 Pričvrstite mutilicu sa više zupčanika i poklopac, zatim mutite 2 minuta brzinom 7, a zatim 4 minuta brzinom 8.
- 9 Dodajte šlag u čokoladu i lagano preklopite smesu da biste dobili čokoladni mus.

Sastavljanje:

- 1 Obložite poslastičarski obruč papirom za pečenje kako biste osigurali da se obruč može lako ukloniti.
- 2 Stavite disk za biskvit na dno obruča.
- 3 Od hrskave praline isecite disk koji je istog prečnika kao i biskvit i položite ga na biskvit.
- 4 Zamenite obruč oko biskvita i završite dodavanjem čokoladnog musa.
- 5 Uverite se da je mus potpuno izglađen i stavite tortu u zamrzivač na najmanje 12 sati.
- 6 Pre serviranja, stavite tortu na rešetku za torte i skinite obruč.
- 7 Lagano zagrejte čokoladnu glazuru u mikrotalasnoj pećnici i prelijte tortu glazurom.
- 8 Nakon 5 minuta, prenesite tortu na tanjir za torte i ostavite da se odmrzne 2 sata pre serviranja.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Gratinirane tikvice

Za: 6 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

• 1 kg tikvica • 3 jaja • 250 g pavlake • 100 g grijer sira • so, biber, muskatni oraščić



Priprema

- 1 Zagrejte rernu na 220°C.
- 2 Koristeći sekač za povrće sa konusom za sečenje, izaberite brzinu 5 i isecite tikvice.
- 3 Pržite ih u tiganju 10 minuta.
- 4 Ostavite na stranu. Koristeći sekač za povrće sa konusom za rešetku, izrendajte grijer sir brzinom 3.
- 5 Ostavite na stranu. U činiji od nerđajućeg čelika sa više zupčanika i poklopcem mutite jaja i pavlaku brzinom 5.
- 6 Dodajte so, biber i muskatni oraščić.
- 7 Izaberite brzinu 3 i pokrenite uređaj na 30 sekundi.
- 8 Stavite polovinu tikvica u posudu za rernu namazanu puterom i pospite polovinom grijer sira.
- 9 Stavite preostale tikvice u posudu i prelijte preostalim grijer sirom.
- 10 Pokrijte tikvice sa mešavinom jaja, pavlake, soli, bibera i muskatnog oraščića.
- 11 Pecite u rerni 25 do 30 minuta na 220 °C. Poslužite toplo.

Savet: Za dašak svežine dodajte malo mente.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Slana vekna

Za: 6 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 200 g glatkog brašna • 4 jaja
- 11 g praška za pecivo • 100 ml mleka • 50 ml maslinovog ulja • 12 osušenih paradajza • 200 g feta sira • 15 zelenih maslina bez koštica • malo kari praha (opciono) • so i biber



Priprema

- 1 Zagrejte rernu na 180 °C.
- 2 Kalup za hleb premažite puterom i pospite brašnom. U posudi od nerđajućeg čelika sa mikserom i poklopcem pomešajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši od brzine 1, a zatim povećajte do brzine 5.
- 3 Dodajte maslinovo ulje i mleko i mešajte jedan i po minut. Smanjite brzinu na 1 i dodajte sušeni paradajz (isečen na komade), fetu na kockice, zelene masline (isečene na komade) i kari u prahu. Pomešajte.
- 4 Sipajte smesu u pleh i stavite u rernu na 30 do 40 minuta, u zavisnosti od rerne.
- 5 Probušite nožem da proverite da li je vekna pečena.

Savet: Zamenite fetu mocarelom i dodajte nekoliko seckanih listova bosiljka.

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Testo za picu

Za: 1 pica

Korišćen pribor:



Sastojci

- 150 g brašna za hleb •
- 90 ml mlake vode • 2 kašike
- maslinovog ulja • 3 g suvog
- pekarskog kvasca* • So



Priprema

- 1 Stavite brašno i so u posudu od nerđajućeg čelika u koju je ugrađen mikser za mešanje testa.
- 2 Zatvorite poklopac.
- 3 Uključite na nekoliko sekundi na brzini 3, dodajte kvasac, a zatim povećajte na brzinu 7.
- 4 Dodajte mlaku vodu, zatim maslinovo ulje i ostavite da radi dok se ne formira testo u vidu glatke lopte.
- 5 Ostavite da se diže dok se testo ne udvostruči u zapremini.
- 6 Razvucite i koristite prema receptu.

* u UK koristite sušeni kvasac sa oznakom „Lako pečenje“ ili „Brzo delovanje“

Bake partner

Uživajte u obroku!

Tefal

Ćufte

Za: 4 osoba

Korišćen pribor:



Sastojci

- 500 g nemasnog goveđeg odreska
- 1 supena kašika običnog brašna
- 1 mladi luk srednje veličine
- 1 čen belog luka
- 3 grančice peršuna
- Posolite i pobiberite



Priprema

- 1 Zagrejte rernu na 200 °C.
- 2 Meso meljite brzinom 7 sa ugrađenom glavom za mlevenje sa malim ekranom.
- 3 Ubacite mleveno meso i sve ostale sastojke u posudu od nerđajućeg čelika.
- 4 Postavite mikser i poklopac i pustite da radi jedan minut na brzini 1. Pravite kuglice veličine oraha tako što ćete oblikovati mali deo smese između vaših dlanova.
- 5 Stavite ćufte na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje.
- 6 Stavite u rernu na 25 minuta.
- 7 Okrenite ćufte na pola vremena pečenja.

Savet: Zamenite govedinu jagnjetinom, a peršun korijanderom.

Bake partner

Uživajte u obroku!