

Didina Božićna kuharica

Izbor blagdanskih recepata



@pogaca_katedavor



Prosinac 2021



Slavljenička babka by Ana Špelić (Foodie A26)

SASTOJCI

- 400g glatkog brašna
- 50g otopljenog maslaca
- 150ml mlijeka
- 75g šećera
- prstohvat soli
- 5g suhog kvasca
- 1 jaje
- žličica mljevenog kardamoma
- 6-8 žlica Dida Boža džema od smokve
- 3 žlice krupno sjeckanih oraha



POSTUPAK

U posudu prosijte brašno i dodajte otopljeni maslac, mlijeko, šećer, prstohvat soli, kvasac, jaje i kardamom. Umijesite tijesto dok ne bude glatko. Prekrijte ga krpom i ostavite na toplom sat vremena da se udvostruči. Nakon sat vremena tijesto premijesite i razvaljajte u oblik pravokutnika na prethodno pobrašnjennoj plohi. Debljina tijesta neka bude par milimetara. Tijesto premažite džemom od smokve i pospite krupno sjeckanim orasima, a zatim zarolajte.

Prerežite tijesto uzdužno, no ne i sami vrh tijesta kako bi Vam ga bilo lakše isplesti. Dakle, sada imate dva kraka tijesta. Zaokrenite ih prema van i ispletite tijesto. Pričvrstite vrhove kako vam se ne bi razdvojili tijekom pečenja.

Pripremljenu babku premjestite u kalup (30x12) obložen papirom za pečenje i pecite 50 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva. Ovisno o jačini pećnice, ako je potrebno, lagano prekrijte babku papirom za pečenje nakon 20-ak minuta. Kada je babka gotova ostavite ju kratko da se prohladi, a zatim poslužite.



Božićna salama by Anamarija (TigerLilly 4.7.)

SASTOJCI

- 200g tamne čokolade
- 100g maslaca
- 70g šećera u prahu
- 100g sitno sjeckanih Dida Boža suhih smokava
- 2 žlice Dida Boža džema od smokve i naranče
- 100g suhog keksa
- 2 žlice ruma

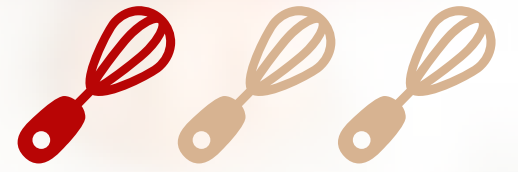


POSTUPAK

Čokoladu i maslac otopite na pari, dodajte šećer u prahu i miješajte dok se svi sastojci ne sjedine. Sitno nasjeckane smokve i izlomljene kekse stavite u zdjelu, dodajte im rastopljenu čokoladu i maslac i promješajte da se sastojci sjedine. Smjesu ostavite da se ohladi, te ju potom istresite na prozirnu foliju. Rukama formirajte oblik salame i zamotajte čvrsto u foliju.

Salamu stavite u hladnjak preko noći.

Ohladenu salamu ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta, uvaljajte u šećer u prahu i narežite na debljinu 1 centimetar.



Lava cake u blagdanskom ruhu by Sara Stjepanek

SASTOJCI

- 2 jaja
- 100g čokolade za kuhanje
- 60g šećera
- 100g maslaca
- 1 vanilin šećer
- 2 žličice Dida Boža eko džem supermix
- 100g brašna
- sladoled ili ukrasi po želji



POSTUPAK

Na pari u posudi otopite maslac i čokoladu. U drugu posudu umutite jaja, vanilin šećer i šećer koji trebate postepeno dodavati. Nakon što ste umutili smjesu u nju dodajte otopljenu čokoladu i maslac. Postepeno dodavajte brašno i za kraj supermix džem.

Pripremite keramičku šalicu. Šalicu premažite maslacem i s malo brašna kako bi kasnije mogli smjesu pravilno izvaditi. U šalicu ulijte gotovu smjesu. Prethodno zagrijanu pećnicu stavite na 250°C i pecite točno 10 min jer kolač iznutra treba ostati kremast i čokoladan. Nakon što izvadite kolač iz pećnice nožem prodite rubove kolača kako bi se lakše odlijepili od šalice. Kolač iz šalice preokrenite na tanjur i poslužite ga toplog, ili ga ostavite u šalici kako biste ga mogli dekorirati u božićnom stilu raznim jestivim bojama kojima možete naslikati božićne motive.



Suhi kolačići *by Ana (Foodie A26)*



SASTOJCI

Podloga:

- 225g oštrog brašna
- 100g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 žličica praška za pecivo
- 100g maslaca
- 1 jaje + 1 žumanjak

Nadjev:

- 150g maslaca
- 150g šećera
- 3 žlice Dida Boža džema od marelice
- 2 vanili šećera
- 3 žlice vode
- 200g sjeckanih lješnjaka
- 100g mljevenih lješnjaka

Glazura:

- 100g čokolade
- 3 žlice ulja

POSTUPAK

Da bi napravili bazu kolačića, u većoj zdjeli prosijte brašno i dodajte prašak za pecivo, šećer, vanili šećer i jaje, žumanjak i maslac sobne temperature. Zamijesite tijesto. Razvucite tijesto na papiru za pečenje i premjestite u pleh za pečenje od pećnice (35x32). Tijesto je jako mekano, slobodno si pomozite prstima. Premažite tijesto džemom od marelica. Za nadjev umiješajte šećer, maslac, vanili šećer i vodu te sve otopite na laganoj vatri. Cijelo vrijeme miješajte. Kada je su se svi sastojci otopili i sjedinili, ugastite vatru i dodajte mljevene i sjeckane lješnjake. Sve dobro izmiješajte i ostavite kratko da se ohladi. Pripremljenu smjesu s lješnjacima ravnomjerno premažite preko tijesta i džema. Pecite na 180 stupnjeva 25 minuta. Kada se kolač ohladi režite ga na trake okomito i vodoravno kako biste dobili četverokute, a zatim ga prerežite dijagonalno kako biste dobili trokutiće. Čokoladu s uljem otopite na pari i ostavite da se ta glazura ohladi, a zatim ukasite rubove trokutića. Keksiće čuvajte u limenoj kutiji.



Lisnati zalogajčići by Ivana (La papanje)

SASTOJCI

- jedno pakovanje gotovog razvaljanog lisnatog tijesta
- Dida Boža Figgy eko namaz od od smokve, lješnjaka i kakaa
- malo tamne čokolade (izribane)
- dvije šake badem listića
- 1 jaje



POSTUPAK

Ova slatkarija je gotova za 25 minuta - ukusna i taman slatka, hrskava i mirisna, primamljiva, a vrlo jednostavna za pripremu.

Lisnato tijesto izbodite vilicom i premažite Figgy eko namazom od lješnjaka i kakaa na bazi smokve. Preko Figgya posipajte tamnu čokoladu koju ste prethodno naribali te dodajte badem listiće. Rubove premazanog lisnatog tijesta preklopite prema unutra, pa ih premažite razmućenim jajetom. Napravljeno tijesto pecite u pećnicu 20 minuta na 200 stupnjeva.



Rogač brownie

by Martina

(Mama danas jakuham)

SASTOJCI

Suhi sastojci:

- 250g pirovog bijelog brašna
- 100g mljevenog rogača
- 2 žlice griza
- 1 žličica cimeta
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 žlice kakaoa u prahu
- 7 žlica grubo mljevenih badema
- malo soli

Mokri sastojci (šalica = 3dcl):

- 3 mljevene žlice lana + 6 žlica vode
- 1 šalica biljnog mlijeka (npr zobeno)
- 1/4 šalice soka od naranče
- 1/2 šalice kokosovog ulja
- 1/2 šalice smeđeg šećera
- 4 žlice Dida Boža džema od smokve + 5 žlica za premaz

POSTUPAK

Uključite pećnicu na 200 stupnjeva. Najprije pomiješajte mljeveni lan s vodom u maloj zdjelici i ostavite da kratko odstoji. Ta mješavina je zamjena za jaja. Pomiješajte redom sve suhe sastojke, osim šećera koji će se otopiti s mokrim. U drugoj posudi sjedinite sve mokre sastojke, a na kraju dodajte šećer i džem od smokve te sve zajedno dobro promiješajte. Sjedinite suhe i mokre sastojke, promiješajte da se smjesa ujednači. Protvan premažite uljem i pospite s malo brašna, te unutra izlijte smjesu za kolač. Stavite peći na 200 stupnjeva, oko 40 min. Probodite čačalicom i kada je suha, kolač je gotov.

Izvadite kolač iz pećnice. U zdjelici pomiješajte 5 žlica džema od smokve i 2 žlice vode i time premažite još topao kolač. Kolač ostavite da se ohladi, te je tada spreman za serviranje.



Lisnate košarice by Ivana (La papanje)



SASTOJCI

- 4 kore od heljde
- žličica maslaca
- Dida Boža džem od mandarine
- kremasti sirni namaz
- kokos mrvice

POSTUPAK

Svaku koru preklopite na pola i složite jednu na drugu. Rub čaše pritisnite na kore, zatim nožićem pažljivo izrežite krug. Krug od kora stavite u silikonski kalup za muffine, premažite ih otopljenim maslacem (samo vanjski dio kora) i pecite oko 10 minuta na 180 stupnjeva (čim dobiju zlatnu koru, izvadite ih iz pećnice). U svaku košaricu dodajte dvije žličice džema od mandarine, zatim malo kremastog sirnog namaza i za kraj pospite kokos mrvicama. Kokos mrvice u ovom receptu su kao zimske pahulje!

"Lipog izgleda, slatke i tope se u ustima! Gricni ovo slatko, malo, heljdino i džemasto ludilo! Sritni blagdani uz masu ljubavi i preeefine papice."



Rolada od maka by Katja Vugrinec



SASTOJCI

- 6 jaja
- 100g šećera
- 70g glatkog brašna
- 3g praška za pecivo
- 10g vode
- 10g ulja
- 200g Dida Boža džema od višnje
- 350g mlijeka
- 20g šećera
- 100g mljevenog maka
- 50g maslaca
- 100g bijele čokolade za kuhanje

POSTUPAK

Razdvojite žutanjke od bjelanjaka. U žutanjke dodajte šećer i pjenasto umutite, a umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Smjesi dodajte vodu i ulje, a potom i bjelanjke koje ste prethodno zasebno istukli u čvrsti snijeg. Dobiveno prozračno tijesto nježno izlijte u veliki pleh obložen nauljenim papirom za pečenje, te ravnomjerno poravnajte smjesu. Pecite cca 10 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C. Kada je biskvit pečen, lagano ga zarolajte zajedno s papirom za pečenje, te pustite da se hladi dok pripremate nadjev od maka.

U vrelo mlijeko dodajte šećer i mak, te neprestano miješajući kuhajte dok se smjesa ne zgusne, cca 15min. Smjesu od maka stavite na hladnije mjesto da se ohladi. Kada se i biskvit ohladio, odmotajte ga te ga premažite Dida Boža džemom od višanja, izbjegavajući same rubove. Kada mak dosegne sobnu temperaturu, rasporedite na džemom premazan biskvit. Kolač tada opet zamotajte u roladu, ovog puta bez papira za pečenje. Pripazite da kolač postavite tako da je rub tijesta s donje strane, kako se rolada ne bi odmotavala. Za kraj, na pari otopite čokoladu za kuhanje i maslac, te još toplo prelite preko rolade.



Čoko ludilo s aronijom by Sara Stjepanek

SASTOJCI

Biskvit:

- 1,5 čaša mekog brašna (čaša je 2 dcl)
- 4-5 žlica Dida Boža džema od aronije
- 1 žlica kakaa
- pola čaše šećera
- 1 žličica cimeta
- 1 žličica sode bikarbone
- 1 žlica ulja
- 1 čaša mlake vode
- nekoliko žličica mlijeka



Preljev:

- 1 žličica čoko namaza po želji
- 200g tamne čokolade
- 3 žličice ulja ili 70g maslaca

Završno:

- 4-5 žlica Dida Boža džem od aronije
- mala šalica nasjeckanih badema ili oraha

POSTUPAK

U plastičnu posudu ubacite sve suhe sastojke za biskvit, promiješajte i u njih dodajte ostale mokre sastojke. Sve dobro izmiješajte da ne bude grudica i ostavite 10 minuta da smjesa odstoji. Uzmite pleh (36x22) ili okrugli pleh za torte i premažite ga maslacem ili uljem, te posipajte brašnom. Ulijte smjesu i stavite u pećnicu na 200C na 20-35min, ovisno o vašoj pećnici. Nakon što je biskvit gotov možete ga preliti s nekoliko žličica mlakog mlijeka kako bi bio sočniji. Dok se biskvit hladi pripremite čokoladni preljev. U posudi na pari otopite čokoladu i dodajte ulje ili maslac. Dodajte čoko namaz po želji. Kada se biskvit ohladio cijelog ga premažite s 4-5 žlica Dida Boža džema od aronije. Preko džema posipajte nasjeckane orašaste plodove po želji. Preko toga prelijte čokoladni preljev. Ostavite kolač u hladnjaku na hladenju 45 min, a za one koji ne mogu izdržati, 15tak minuta je dovoljno kako bi se čokolada malo stvrdnula. U slast!



Čoko kraljica by Duda Božić

SASTOJCI

- 6 jaja
- 50g meda
- 200g čokolade (sa što većim postotkom kakaa)
- 100g maslaca
- kruška (jedna veća ribana)
- pola naranče (iscijediti naranču u sok)
- prstohvat soli, cimeta i ruma
- 200g mljevenog maka
- obavezno ribana korica nešpricane naranče ili limuna (citrus se odlično ljubi s makom)
- 1 velika žlica Dida Boža džema od kupine
- kruške narezane na kockice



POSTUPAK

Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg uz prstohvat soli. Žutanjke miksajte s medom, dodajte ribanu krušku, zatim otopljenu čokoladu i maslac. Pomiješajte s bjelanjcima. Lagano špatulom umiješajte mak, cimet, rum, koricu naranče ili limuna, džem i narezane kruške. Sok od iscijedene naranče umiješajte na kraju u tučene bjelanjke s ostalim sastojcima. Smjesu izlijte u kalup promjera 24 cm obložen papirom za pečenje i pecite oko 35 minuta na 180 stupnjeva.

Ohladite tortu pa prelijte zagrijanim džemom. Nakon što torta malo odstoji i džem se ohladi, prelijte preko čoko glazuru od 100g čokolade otopljene na pari s pet žlica ulja.



Prhke štrudlice by Anamarija (TigerLilly 4.7)

SASTOJCI

- 380g brašna
- 180g kiselog vrhnja
- 250g maslaca
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- naribana korica jednog limuna
- 200g Dida Boža džema od šipka



POSTUPAK

U zdjelu stavite brašno, dodajte vrhnje i na kockice narezani maslac, prašak za pecivo, vanilin šećer i naribanu koricu limuna. Umijesite glatko tijesto koje nije potrebno odmarati. Razvaljajte tijesto u oblik pravokutnika na debljinu otprilike 3-4 milimetara. Tako razvaljani pravokutnik narežite nožem na trake širine 7 centimetara. Na svaku traku žličicom rasporedite džem, te krajeve tijesta preklopite preko njega. Džem mora biti što čvršći kako ne bi iscurio tijekom pečenja. Dobivene "rolice" prebacite u lim za pečenje obložen papirom za pečenje tako da je dio gdje se tijesto spaja okrenut prema dolje. Rukom lagano pritisnite "rolice" i režite ih na duljinu od 6 centimetara. Pecite ih u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva, 25-30 minuta. Štrudlice moraju ostati svjetlije boje. Ohladene štrudlice posipajte šećerom u prahu.



Cimet keksići by Tihana (Strawberry soup)



SASTOJCI za 30tak keksića

- 300g glatkog brašna
- 1 i pol žličica cimeta
- 150g maslaca (sobne temperature)
- 60g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 1 jaje
- Dida Boža pekmez od šljiva za punjenje
- kristal šećer pomiješan s cimetom za uvaljati keksiće (količina po potrebi)

POSTUPAK

Maslac, vanilin šećer i šećer izmutite mikserom. Dodajte jedno jaje pa još malo miksajte. Pomiješano brašno i cimet malo pomalo dodajte smjesi s maslacem dok ne iskoristite sve brašno. Na kraju rukama umijesite prhko tijesto. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju pa ga stavite u hladnjak da se ohladi barem sat ili dva kako ne bi bilo premekano kad ga budete valjali. Dobro ohladeno tijesto razvaljajte u oblik pravokutnika. Na jednoj polovici tijesta žličicom rasporedite hrpice pekmeza od šljiva. Neka svaka hrpica bude odmaknuta od iduće kako biste mogli dobiti lijepe keksiće. Drugu polovicu tijesta (onu na koju niste stavljali hrpice pekmeza) preklopite preko prve, a zatim kalupom ili čašom izrezujte krugove tako da u sredini svakog keksića ostane punjenje od pekmeza. U ovom receptu je korišten kalup za izrezivanje promjera 5 cm. Postupak ponovite s ostacima tijesta dok ne iskoristite sve. Tako dobivene keksiće uvaljajte u šećer pomiješan s cimetom pa stavite peći na pleh obložen papirom za pečenje. Keksiće je najbolje uvaljati u šećer i cimet prije pečenja kako šećer ne bi kasnije previše otpadao s njih. Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 stupnjeva 10-12 minuta. Keksiće ohladite pa poslužite. Čuvajte ih u limenoj ilistaklenoj posudi, odlični su i nakon više dana.



Sočni čupavci by Katja Vugrinec



SASTOJCI

- 4 jaja
- 300g šećera
- 250g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200ml ulja
- 200ml mlijeka
- 2 vanilin šećera
- malo naribane limunove kore
- Dida Boža džem od jagode
- rum, po želji
- 500ml mlijeka
- 150g čokolade u prahu
- 55g margarina
- kokosovo brašno

POSTUPAK

Dobro izmiksajte jaja sa šećerom. U zasebnoj zdjeli pomiješajte brašno s praškom za pecivo, te zatim postepeno dodajte u smjesu jaja i šećera. Umiješajte ulje, prvi dio mlijeka, vanilin šećer i limunovu koru. Tijesto ulijte u dobro namašćen i pobrašnjen pleh i pecite na 180 stupnjeva oko 45 minuta. Ohladeni biskvit režite na kocke, a zatim svaku kocku vodoravno prerežite po sredini. Polovicu kocke premažite džemom od jagode pomiješanog s rumom, te poklopite drugom polovicom.

Preostalo mlijeko zagrijte, te u njemu otopite čokoladu u prahu i margarin. Kocke od biskvita punjene džemom površinski umočite u čokoladno mlijeko sa svih strana, te odmah ravnomjerno uvaljajte u kokosovo brašno. Prije konzumacije pustite čupavce da malo odstoje, da se kokos brašno bolje „zalijepi“ za biskvit.



Baršunasti Londoneri by Kate&Davor (Pogača)

SASTOJCI

Prhko tijesto:

- 150g glatkog brašna
- 40g šećera u prahu
- prstohvat soli
- korica jednog limuna
- 80g hladnog maslaca
- 2 žumanjka

Insert od džema i ruma:

- 150g Dida Boža džema od marelice
- 3 žlice ruma

Pasta od oraha i parfe krema:

- 100g oraha
- 80g šećera
- 300ml mliječnog slatkog vrhnja za šlag
- 3 žumanjka
- 30g šećera
- 10g vanilin šećera
- prstohvat soli
- 3 listića želatine
- 100g tostiranih mljevenih oraha
- 200ml mliječnog slatkog vrhnja za šlag
- džem Dida Boža od marelica

Meringa:

- 40 g bjelanjaka
- 125 g šećera u prahu



POSTUPAK

Prho tijesto napravite tako da prosijete u zdjelu brašno i šećer u prahu, dodate prstohvat soli, limunovu koricu i maslac izrezan na kockice. Rukama utrljajte maslac u suhe sastojke dok ne dobijete mrvičasto tijesto. Dodajte žumanjke i kratko spojite tijesto. Omotajte ga prijanjajućom folijom i ostavite 30 minuta u hladnjaku. Kad se tijesto odmorilo, razvaljajte ga između dva papira za pečenje na 3 mm debljine i izrežite željene oblike. U ovom receptu se koristio okrugli izrezivač promjera 3 cm. Složite keksiće na Silipat podlogu ili papir za pečenje i pecite ih 12 minuta na 160 °C. Za insert od džema i ruma u manjoj posudi pjenjačem povežite i izradite džem i rum. Puniti malene silikonske kalupe od cca 18 ml i zaledite. Ako nemate silikonske kalupe, džemom možete napuniti dresir vrećicu i na taj način puniti Londoner.

Za parfe kremu od oraha prvo otopite 80g šećera u svijetli karamel, dodajte 100g oraha, promiješajte i istresite na papir za pečenje ili posudu namazanu maslacem. Kad se orasi ohlade, miješajte ih u blenderu dok ne dobijete pastu, te ostavite po strani. Namočite listiće želatine u hladnoj vodi. U metalnoj zaobljenoj posudi na pari pjenjačem tucite jaja, šećer, vanilin šećer, prstohvat soli i mliječno slatko vrhnje za šlag dok krema ne dosegne 80 °C. Maknite kotlić s vatre, dodajte prethodno namočene listiće želatine, zatim dodajte pripremljenu pastu od oraha i tostirane mljevene orahe. Kad se krema ohladi na oko 35 °C, lagano umiješajte mliječno slatko vrhnje za šlag umućeno u srednje čvrsti šlag.

Da biste napravili meringu u posudu miksera stavite bjelanjke i šećer u prahu pa miksajte dok ne dobijete čvrsti snijeg. Napunite meringu u dresir vrećicu, odrežite škarama vrh, pa ju istiskujte u krug po rubu keksa za podlogu. Istisnite i male puslice u obliku kruga za vrh kapice. Sušite u pećnici 30 - ak minuta na 50 °C.

U 2/3 silikonskog kalupa napunite pripremljeni parfe od oraha. Iz kalupa izvadite zaledeni džem i umetnite ga u parfe, pa preko dodajte još parfea. Stavite u zamrzivač na najmanje 6 sati ili preko noći. Zaledene kolačiće glazirajte po želji. U ovom se receptu koristio kakao maslac u obliku crvenog baršunastog spreja. Pripremljeni kolačić položite na prhki keks s meringom, a na vrh stavite puslicu kako bi dobli izgled kape Djeda Mraza. Kolačić ostavite u hladnjaku najmanje 2 sata da se odledi i bude spreman za konzumaciju.



Medenjaci i kućica od medenjaka *by Kate&Davor (Pogača)*

SASTOJCI

- 870g glatkog brašna
- 250g šećera u prahu
- 30g začina za medenjake (cimet, zvjezdasti anis, korijander i klinčić u prahu)
- 410g meda
- 60g maslaca sobne temperature
- 130g vruće vode
- 15g sode bikarbone
- Dida Boža pekmez od šljive

Kraljevska glazura za medenjake:

- 60g bjelanjaka
- 170g prosijanog šećera u prahu

Kraljevska glazura za kućicu:

- 125g bjelanjaka
- 510g šećera u prahu

POSTUPAK

U posudu miksera dodajte brašno, šećer, začine za medenjake, med i maslac. Miješajte s paddle nastavkom dok ne dobijete fini prah bez grudica maslaca. U ključalu vodu dodajte sodu bikarbonu. Nastavite sve skupa kratko miješati dok se svi sastojci ne spoje u glako tijesto. Tijesto obložite prijanjajućom folijom, pa ga pritisnite dlanovima tako da dobijete disk debljine 1 cm. Ostavite tijesto u hladnjaku 30 minuta da se odmori i ohladi.

Izvadite tijesto iz hladnjaka i prerežite ga na pola. Lagano pobrašnite radnu površinu, stavite polovicu tijesta, pobrašnite tijesto i odozgo. Valjajte valjkom iz različitih kuteva do približno 4 mm debljine. Uzmite šablonu za krov kućice pa ju položite na tijesto, nožem odrežite stranice. Tijesto polako položite na Silpat prostirku ili papir za pečenje. Ostatke tijesta razvaljajte na 2 mm, ali nemojte ih puno mijesiti. Izrezujte ukrase u raznim veličinama i oblicima. Puniti ih pekmezom od šljiva i poklopite drugom polovicom tijesta. Smjestite ih na zaseban obloženi pladanj. Zbog razlike u debljini, ukrasi za kućicu i komadi moraju biti pečeni odvojeno.



Preostalu polovicu tijesta razvaljajte na 4 mm debljine, pa na nju prislonite preostale šablone. Na prednjoj strani kućice izrežite vrata i prozor. Ponovite postupak valjanja i rezanja dok ne dobijete sve dijelove za kuću. Stranice kućice debljine 4 mm pecite na 170 ° C 8-10 minuta ili dok se ne postignu tamnu zlatno-smeđu boju. Kad izvadite stranice iz pećnice biti će još mekane. Ostavite da se potpuno ohlade prije slaganja. Ohladite prije ukrašavanja. Stavite bjelanjke u posudu miksera, dodajte prosijani šećer u prahu. Miksajte žičanim nastavkom najprije najmanjom brzinom, pa ju povećavajte kako bi dobili prozračnu smjesu. Povremeno provjerite smjesu dok ne postignete željenu gustoću. Ako je potrebno, prilagodite glazuru dodavanjem još bjelanjka ili šećera dok ne dobijete smjesu podatnu za ukrašavanje medenjaka. U dresir vrećicu stavite nastavak za pisanje, napunite ju glazurom, pa krenite s ukrašavanjem medenjaka. Ako nemate nastavak za pisanje samo vrh vrećice odrežite škarama. Kraljevska glazura se brzo stvrdne, zato preko posude u koju ste stavili ostatak glazure stavite vlažnu krpnu pazeći da ne dodiruje glazuru. Ukrašene medenjake ostavite 20 – 30 minuta da se suše na zraku.



Za ukrašavanje kućice ponovite postupak kao i s glazurom za ukrašavanje medenjaka. Ova glazura mora biti jako gusta kako bi osigurali da se stranice brže spoje i osuše. Kad završite s miksanjem smjesa mora biti jako ljepljiva i ne padati s pjenjače kad ju podignete. Glazurom napunite dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 8 mm ili samo odrežite vrh škarama. Pripremite dijelove kućice i počnite ju slagati. Najprije zalijepite stražnji dio kuće ostavljajući na podlozi na koju lijepite slobodan rub od jednog centimetra. Zalijepite jednu od stranica kuće, slijede prednja i završna strana. Nakon 10 – ak minuta možete krenuti s lijepljenjem krova. Prednji dio kućice ukrasite s nekoliko medenjaka punjenih džemom od šljive. Ne stavljajte sve ukrase na kuću odjednom da se ne sruši. Ukrasite kućicu s preostalom glazurom, obrubite rubove, na krovu iscrtajte cigle ili nanose snijega. Kuća traje nekoliko tjedana i najbolje se čuva u hermetički zatvorenom celofanu.



Zahvaljujemo svim dragim suradnicima koji su sudjelovali u izradi ove kuharice i koji Dida Boža proizvodima neprestano daju posebno mjesto u svojim kreativnim jelima.

ANA ŠPELIĆ - FOODIE A 26

ANAMARIJA HABUŠ - TIGERLILLY 47.

IVANA GUDELJ TEŠIJA - LA PAPANJE

MARTINA STREHARSKI - MAMA DANAS JA KUHAM

DUBRAVKA DUDA BOJIĆ

TIHANA LOHINSKI FARAC - STRAWBERRY SOUP

KATARINA I DAVOR RAMIĆ - POGAČA

Svi blagdanski recepti i brojni drugi dostupni su na www.dzem.hr i www.didaboza.hr.

***Sretne i vesele blagdane želi Vam
Dida Boža!***