

ČOKOLADA (hrana bogova) i KAKAO



Vruća čokolada sa zvijezdom

Zlatan Nadvornik

Čokolada, hrana bogova, i kakao

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2011.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio teksta ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-425; 09-617, 09-748 i 09-3224/12. *Čokolada, hrana bogova, i kakao* sastavni je dio, kao poglavlje, u knjizi *Gastronomija u riječi i slici*.

Nije samo moćna nego i nježna. Smeta joj vlaga, toplina, promjena temperature, mirisi. Teško ju je sačuvati. Ona poput žene ima svoju dob. Treba joj vremena da sazrije. Tek petogodišnje stablo kakaovca donosi plod. Ali kad počne rađati to drvo prekrasnih bijelih i crvenih cvjetova koji rastu iz samog debla, ne prestaju cijelu godinu. Najplodnija je u svom zreлом razdoblju: između pete i petnaeste godine. Poslije tridesete slabi, osjetljiva je na bolest i umire.

O čokoladi Brillat-Savarin, u svom epikurejskom gastronomskom djelu „Psihologija Ukusa“, kaže:

Najljepša je kad je gorka, ali ne i bljutava, krepka, ali ne i opora, mirisna, ali ne i pretjerana, meka, ali ne i gusta.

Stručnjaci za prehranu sigurno bi vam čestitali da ujutro popijete kakao, a prije spavanja čokoladu. I još da ste na to navikli djecu!

Tko bi odolio toj smeđoj napasti i njenom rođaku kakau? Taj okus i miris božanskog je porijekla - tvrdili su Azteci, a s time se na svoj način složio i hladni znanstvenik Carolus Linnaeus, odabravši 1720. godine botanički naziv za kakaovac *Theobroma cacao* (od grčkog „hrana bogova“). Ujedno je postigao i sličnost s izvornim meksičkim nazivom *qaucahault* ili *caucautl*, a napitak od zrna kakaovca nosio je naziv *chocolatl*. Dakako, Europljani su po svome starom običaju sve postavili naglavce, pa se sad napitak naziva kakao, a čokolada je naziv za onu bogovsku tamnu pločicu kojoj su ipak upravo Europljani dali bitan sastojak - šećer.

Malo je koji napitak imao tako burnu povijest kao čokolada. Proučavajući ostatke na lončariji iz Hondurasa, znanstvenici su ustvrdili da je prva čokolada nastala kao nusprodukt proizvodnji piva. Tamošnje je stanovništvo oko 1100 god. pr. Krista počelo proizvoditi pivo od sjemenki kakaa. Nedugo nakon toga otkrili su da se od fermentiranih sjemenki naknadno može napraviti ukusno piće gorkasta okusa.

Od aztečkih vremena do danas osvajala je kraljeve i osvajače, princeze i ljubavnice, plebejce i vojnike, stekla fanatične privrženike i ljute protivnike. Pripisivali su joj čudotvorna, ljekovita obilježja, afrodizijačke moći, a danas je sastavni dio rafinirane ugostiteljske ponude otmjenih kavana i bistroa, nema ni odlaska u svemir a da ona nije sastavni dio potrebnih živežnih namirnica. Čokoladoljupci je smatraju vrhunskom poezijom uživanja, a pronikne li se u sve njezine tajne, očito je da za to imaju valjanih razloga.

Kakao se dobiva od fermentiranih sjemenki drveta koje naraste osam do deset metara visoko, a ima bijelo i žuto cvijeće. Plodovi su dugoljasti - slični krastavcu, žuti ili crveni, meso je mekano i slatkasto, a u sredini je toliko željena sjemenka (sadrži 20-70 sjemenki). Poznavali su je davni narodi Amerike a biljka je inače starodrevna, fosilni ostaci dosežu do pliocena.

Kakao-čokolada kao napitak je piće koje se danas može popiti u svakoj kavanici, koja drži do svoje ponude, za „male“ novčiće u hladnim danima kad fijuču vjetrovi a led mrzne dušu, grije toplo poput mirisne rukovnice - „mufa“ (njem. Muff), a za vrućih kad gori pakao u nama i oko nas hladi kao led, ima burnu prošlost s mrljama krvi, dekorativnim svjetlucajem pravog zlata ali otmjenog porijekla.

Bila je ljubimica bogova i kraljeva, pušila se u zlatnim peharima i šalicama od najfinijeg kineskog porculana, stanovala u dvorcima uz šuštanje satena, mramor čipaka i oblake pudera, milovala je i budila strasti, bila je ekskluzivna a zatim svačija.

Danas živi mirnim životom, vole je djeca i odrasli, mladi i stari, u kutiji bombona bombonijeri (koju je, usput rečeno, izmislio nirnberški majstor pjevač - Hans Folz (c. 1437. - 1513. Nürnberg) po zanimanju brijač.



Napisao priručnik o slatkišima u stihovima a na naslovnoj stranici knjige otisnut je crtež kutije za slatkiše, koja ima oblik knjige; kutija je podijeljena na dvanaest pregradaka i sadrži isto toliko ušćerenog sjemenja – u to doba u velikoj modi; kutija je rani primjerak onoga što danas zovemo - bombonijera) ukrašena vrpčama ili u šalici na stoliću pariškog bistroa ili kakve austrijske „gemitlih“ kavane, mirisna i prisna poput psića.

Miljenica Montezume I. i II. danas ljupko zaklokoće u plebejskoj šalici - ujutro ili popodne. Piće kraljeva koje su mrzili revolucionari, a zatim ga i oni pili. Sad zaslađuje život ljudima svih kontinenata, boje i političkih mišljenja. Slatka, najbolje godi u gorkim danima.

Ne zaboravimo da je u prvoj zagrebačkoj kavani iz 1748. godine gospodin Leopold Dun posluživao između mnogih pića, kako alkoholnih tako i bezalkoholnih, i piće od čokolade, koju je nabavljao iz Graza.



stablo kaka

Stari indijanski narodi Maje, na poluotoku Yucatanu, Azteci u središnjem Meksiku te Indijanke u Peruu toliko su cijenile kakao da im je zrnje služilo za razmjenu kao novac. Na čamcima se prevozilo duž američke obale kao najvrjednija roba. Vrijednost 400 zrna cacahuatla bio je 1 tzintli, 20 tzontlia 1 xiquipill, 3 xiquipillia - 1 cargo. Za 100 zrna cacahuatla, mogao se kupiti rob, a u Montezumino vrijeme u državnoj blagajni bilo je 250.000 centi zrnja cacahuatla, jer mnoge su provincije plaćale porez tom valutom što je raslo na drveću.

To nije ometalo obožavatelje da neki od tih zlatnika samelje i uživa u okusu i mirisu. Osobito su to mogli priuštiti sebi na vladarevu dvoru, jer i porez Montezumi plaćao se u zrnima kakaovca. Smrvljeno zrnje miješalo se s kukuruznim brašnom, kajenskim paprom, medom, sokom agave, a dodavali su se cimet i vanilija; kao što su zabilježile časne sestre u Oaxaci. Za to piće od kakaovca vjerovalo se da daje snagu, izdržljivost, moć i mudrost, pa je imalo svoju ulogu i u svetim ritualima. Kakaovac se tad upotrebljavao ne samo u svježe stanju za jelo, nego i kao začim za različita jela, tako da se kakao i sad u tim krajevima dodaje nekim slanim specijalitetima. Na dvoru Montezume nikad nisu na stolu uzmanjkali vrčevi s okrepljujućim kakaovim napitkom, a priređivali su različitih po boji: crveni, narančasti, crni, bijeli već prema tome kakva su bila zrna i kako su se pržila.



Montezuma je u toku dana ispijao pedesetak šalica tog pića koje će poslije osvojiti svijet kao čokolada. Najviše ga je pio navečer, kad bi njegovo kraljevsko veličanstvo osjetilo potrebu da posjeti jednu od svojih mnogih žena (navodno sedam stotina) kojima je to božansko piće, što ga je ravno s neba donijela na zemlju pernata zmija Quetzalcoatl.

Uzgoj kakaovca prikazan je u jednoj od vrlo rijetkih spašenih knjiga iz pretkolumbovskog razdoblja u Americi.



litografija iz 17. stoljeća prikazuje Aztece u pripremi čokolade



Molinillo ili *Matisia grandifolia* rezbarena drvena alatka i vrč za vruću čokoladu

Napitak *tchocolatl* („chokolati“ - „kakaova voda“; „gorka voda“) pripremali su od zdrobljenog kakaovca, vanilije, kukuruza i pimenta (vrlo ljute papričice). Kukuruzno brašno dodavali su kako bi bio hranjiviji, a piment da bi napitak bio i zasitan. Zasladivali su ga medom ili slatkim sokom javora.

Ovdje trebamo tražiti i objašnjenje priči o muškoj potenciji, koja je stara kao i svijet, a od nje su patili kraljevi, ne samo kao muževi nego i ljubavnici, a rješenje tog mitskog problema je u - običnoj šalici čokolade.

Prvi susret Europljana i čokolade zbio se 15. kolovoza 1502. Na svom četvrtom i posljednjem putovanju Kolumbo i njegova posada spazili su pokraj malog otoka nedaleko od obale današnjeg Hondurasa golemi kanu dug poput galije. Bio je prepun dobara za trgovinu – osim ostaloga i zrna kakaovca. Kolumbov sin Ferdinand zapisao je o susretu s Indijancima koji su upravljali kanuom sljedeće:

Čini se da oni te bademe smatraju velikom vrijednošću .. Kad god neki od badema padne, odmah se saginju da bi ga pokupili brižno kao da je riječ o oku.

Španjolski osvajač Hernándo Cortéz (1485-1547) upoznao je kakao kod asteškog kralja Montezume 1519. godine kod prvog susreta s kraljem. Pio je xocoatl - kako su Azteci zvali to piće - tekućinu posluženu u zlatnim peharima koji su se nakon upotrebe bacali. Cortéz je kušao taj gorki vodenasti napitak i prvotno nije bio oduševljen njime, no došao je na pomisao da ne bi bilo loše dodati šećer, koji Meksikanci nisu poznavali (šećer su poznavali Arapi od 10 stoljeća a u Egiptu je već njegova proizvodnja bila poznata još u 7. stoljeću. Prva tvornica šećera u Njemačkoj bila je 1573. godine u Augsburgu). Cortéz kao vojnik uočio je nešto drugo kod tog napitka, da daje vojniku energije za cjelodnevni marš. Naime, kakao sadrži alkaloid teobromin koji ugodno uzbuđuje čovjeka i vraća mu snagu, možda i ovdje trebamo tražiti objašnjenje za njegova afrodizijačka svojstva.



Voda, med, vanilija i začini



osnovni začini za napitak od kaka



Hernando Cortés

Španjolski osvajači osnaženi novim napitkom koji im je donio više snage nego andaluzijsko vino, koje su nosili sa sobom, ubrzo pokoriše astešku civilizaciju. Naputak za zaslađeni napitak - xocoatl zajedno s čudnim žučkastozelenim zrnjem Cortéz godine 1528. šalje u Španjolsku i nova „droga“ kreće u osvajanje Starog svijeta.

Španjolci su gotovo jedno stoljeće uspjeli zadržati tajnu odakle stiže taj smeđi napitak koji je osvojio ne samo španjolske velikodostojanstvenike nego i španjolske gradove, te se gotovo nije ništa drugo pilo, jer osim što je dobi blagoslov božji od jezuita (oduvijekiskusnih gurmana) bio je dorađen novim dodacima. Aroma mu je pojačana vanilijom, šećerom ublažiše gorčinu, zaokružiše konačan okus s malo sive ambre i trunkom mošusa.

Španjolski kralj Filip II. tješio se napitkom kad je ostao bez svoje moćne armade.

Odmah poslije španjolskog dvora novi napitak stigao je i na bečki dvor odakle ga je Ana Austrijska, kćerka Filipa II, udavši se za Luja XIII. i postavši francusko kraljicom prenijela na pariški dvor, luksuzni dvorac Versailles. Tek 1606 godine kakao je ima veće značenje u Francuskoj, a Luja XIV., za posebne zasluge isluženom časniku i kasnije dvorskom činovniku Chaillou daje dozvolu točenja napitka od kakaa i njegovu trgovinu.

Iste godine (1606.) Florentinac Antonio Carletti, koji je u južnoj Americi upoznao način priređivanja kakao napitka, proizveo je prvu čokoladu u Firenci.

Zbog svoje primamljivosti i hranjivosti, čokolada je postupno postala popularna među svim klasama u katoličkoj Europi, posebice u zemljama Mediterana. U drugoj polovini 17. stoljeća javilo se pitanje treba li čokoladu smatrati hranom ili pićem. Presudu je donijela Crkva, usporedivši čokoladu s vinom koje se smatra pićem iako ima hranjivu vrijednost. Tako je u nekim krajevima zapadne Europe čokolada postala piće za žene, a kava piće za muškarce. Tijekom 18. stoljeća, čokolada je postala sveprisutna, a bila je dostupna u brojnim oblicima – kao pasta, blokovi, napitci, s dodatkom šećera, vanilije cimeta i drugih začina. Čokoladnim napitcima dodavalo se mlijeko ili vino. Vrlo polagano, prihvaćena je i čokolada u krutom obliku, u obliku tzv. španjolskih štapića. U Francuskoj su bile popularne čokoladne pastile (lijek u obliku okruglih pločica, polako se otapa u ustima). Kakao maslac, koji je od 16. stoljeća korišten isključivo u kozmetičke svrhe, tada je postao važan kulinarski sastojak u elitnim kuhinjama.

Uz novi napitak nastaju pikanterije koje je i povijest zabilježila. Ljupka Ana ostavila je i sočnu pustolovinu s kardinalom Mazarinom i mirisom kakao napitka.

Pet desetljeća poslije nje Marija Terezija Austrijska („Španjolka“), žena Luja XIV. ima posebnu dvorsku gospođu koja joj priprema omiljeno piće, potajno. Kako se na dvoru Kralja Sunca ništa ne može sakriti, mladi muž saznaje za njenu tajnu, osobno ispija fatalnu šalicu i ostaje njen rob. Od sad više nitko ne ismijava „Španjolku“ ni njeni španjolsko piće, svi je nastoje oponašati. To je i doba kad nastaju saloni, kružoci na kojima se pije to čudesno piće - s druge strane Oceana. Svaka otmjena gospođa ima vlastitog pripremača pića.

Iz sevreske tvornice porculana (vrsta finog porculana kakav se izrađuje u gradu Sévresu, između Pariza i Versaillesa) izlaze servisi za čokoladu-kakao, dizajniraju se posebni lončići iz kojih se pije topla čokolada i ulijeva u šalice. Na poklopcu lončići je rupicu, kroz nju se posebnom žlicom nova smeđa strast miješa dok se ne zapjenuša. To je i doba kad se dosadašnji hladni napitak uživa i kao topli.



Manufacture de Sèvres, Achille-Etna Michallon.



Pieces of a service "with decoration rich in colours and rich in gold" produced by the manufactory for Queen Marie Antoinette in 1784.



Chocolate Cup and Saucer, ca. 1775.



Kako bi sve bilo otmjeno, dizajniraju se stolčići za posluživanje i ubrzo postaju najupotrebljiviji dijelovi pokućstva, uz postelju, kao nastavak djelovanja napitka.

Markiza de Coëtlogon toliko je obožavala čokoladni napitak, da je pijući je u velikim količinama postajala sve deblja i deblja i na kraju rodila - crno dijete. Ovu neobično čudo zabilježila je „skribomanka“ Madame de Sévigné u jednom od svojih 1500 pisama, kao i mišljenja tadašnjih liječnika koji su kakao-čokoladi pripisivali ljekovita svojstva protiv kašlja, bolova bubrežnih kamenaca, groznice i kroničnu depresiju (markiza Marie Sévigné; (1626-1696), francuska književnica, autorica oko 1500 pisama, koja se drže najvišim dometom franc. epistolarnoga umijeća 17.st. (vještina u sastavljanju pisama ili pjesničkih poslanica).



Kraljevi i kraljice Francuske, od Luja XIII. do Marie Antoinette uživali su u vrućoj čokoladi koja je bila luksuz na Versaillesu.

Madame du Barry, ljubavnica kralja Luja XV., novom napitku dala je posebnu dimenziju. Skupivši dragocjena iskustva u bordelu gospođe Gourdan, vrlo je uspješno zabavljala ostarjelog kralja. Nudila mu je naizmjenično svoje tijelo i šalicu čokolade, ili oboje zajedno. Kad više ništa nije pomoglo, nudila je napitak svojim bezbrojnim ljubavnicima. Kažu da su izvrsno djelovali. Dobar glas daleko se čuje i napitak postaje medijski pomodni hit, seksi piće, pa čak i statusni simbol. U doba regenta Filipa Orleanskog, Filipa Egalitéa, glasa koji će biti odlučujući za život Luja XVI., smatralo se da je netko doista primljen na dvoru tek ako je bio „Pripušten čokoladi Njegova Kraljevskog Visočanstva“.

Nenadmašni Casanova je zbog čokolade ostavio šampanjac, možda je i zbog toga ostao nenadmašen. Napoleon ju je vukao na svoje vojne, ne zbog Cortézova mišljenja o snazi šalice kakaa u želudcu za marširanje, nego zbog drugih napora koji su se nazivali Paulina Fourés Grassini, gospođica George.

Oko 1625. godine čokolada se udomila u Engleskoj i Holandiji. Neki nadobudni engleski liječnik, zacijelo pod dojmom neodoljivog šarma ovog napitka, tvrdio je kako žene koje piju čokoladu rađaju dvojke ili trojke. U Engleskoj niču trgovine „kuća čokolade“, prvu je otvorio ih je neki Francuz 1657., namijenjene dendijsima i literatima, i pripadnicima engleske gornje klase.

U pomodnim sastajalištima elaboriraju se poslovičnom engleskom pedanterijom posebni napatci s mlijekom, madeirom, žumanjcima, portom, konjakom narezanim orasima i lješnjacima ... Godine 1674. engleski pekari počeli su dodavati kakao u napatke za torte pa je čokolada prvi put korištena i u nekom drugom obliku osim tekućem.

Napitak koji je došao u Stari svijet vraća se ponovo u svoju postojbinu ali sada kao „napitak nad napitcima“. Šalica čokolade toliko je zarazila visoke meksičke društvene slojeve da su bogobojazne dame, nestrpljive da srknu malo božanskog napitka, prekidale misu, izlazile iz crkve, odlazile na obližnju livadu i ispijale čokoladu na posebnim stolčićima na kojima su je posluživale njihove pratilje, zatim bi se opet vraćale u crkvu i predavale se bogu. Razljućeni biskup udario je anatemu na te sotonske tamaniteljice čokolade. Nije poznavao žene ni njihove strasti, poslije kratkog vremena umro je, ispijajući šalicu čokolade - otrovanu.

U zabačenim meksičkim selima još se i danas može uživati u napitku koji se pije više od tisuću godina. Pred vašim očima izvagati će šalicu kakaovih zrna, potom redom dodati cimet u štapićima, bademe i malo šećera (ipak i malo europskog „štiha“). Sve će to zajedno samljeti u prastarom mlinčiću i sačiniti napitak - božanskog okusa.

Prvu Njemačku tvornicu čokolade podigao je 1756. godine knez Wilhelm von Schaumburg-Lippe u Steinhudeu. Nizozemski kemičar Conrad van Houten izumio je 1828. metodu kojom je kakao oduzeo maslac, a sačuvao teobromin. On je prvi proizveo kakao-prah godine 1875. Taj se proces danas na engleskom zove „dutching“ (od „dutch“ - Nizozemska)

Švicarci Daniel Peter i Henri Nestlé pronalazi mliječnu čokoladu (miješaju dotadašnju čvrstu čokoladu s kondenziranim mlijekom), i danas je švicarska tvrtka „Nestlé“ pojam za finu čokoladu. „Ljubav na prvi pogled“ između Švicaraca i čokolade dogodila se 1697. godine kad je gradonačelnik Züricha posjetio belgijski grad Bruxelles. U to vrijeme Belgija je bila. Kao i danas, jedan od glavnih europskih centara proizvodnje čokolade. On se oduševio tim novim napitkom te se kući vratio s mislima o novoj švicarskoj industriji. Nije sve išlo glatko, zabilježeno je da su 1792. Švicarci tek vježbali umijeće proizvodnje čokolade. Njemački je pjesnik Johann Wolfgang Goethe naime na svoju švicarsku turneju te godine, ne želeći riskirati, ponio vlastitu čokoladu i lončić za nju. Godine 1819., čak 122 godine pošto je ciriški gradonačelnik donio sa sobom novu poslasticu, Francois Louis Cailier otvorio je prvu švicarsku tvornicu čokolade. Šest godina poslije Phillipe Suchard izumio je neke nove strojeve, uključujući prvi mikser za čokoladu na svijetu. Švicarci su izmislili i prvu mliječnu čokoladu, dodavši 1879. mlijeko u prahu i dodatno usavršivši proizvodnju uvođenjem stroja koji je čokoladi davao mekanu kremastu strukturu.

Zahvaljujući Johnu Hananu, 1765. čokolada je stigla i u SAD. On je, uz pomoć doktora Jamesa Bakera u Dorchesteru u Massachusettsu, izgradio pogon koji se koristio snagom vode u mehanizaciji proizvodnje čokolade, a poslije je tu izgrađena prva američka tvornica čokolade. Američka ljubav prema čokoladi 1895. je rezultirala time što je Milton S. Hershey, koristeći se tehnikom masovne proizvodnje, u Pennsylvaniji proizveo prvu „modernu“ štangicu čokolade, koja je bila poput „rebra“ današnje čokolade za kuhanje od 200 grama. Tako je taj slatkiš napokon pojeftinio i postao dostupan mnogo većem broju ljudi nego do tada.

Čokolada u pločicama, kakvu i mi danas poznajemo, počela se proizvoditi 1930. godine.

Beč svjetski centar finih kolača i čokoladnih prerađevina poklonio je svijetu 1832. godine Sacher tortu koju je osmislio, tada 16-godišnji, Franz Sacher slastičar u kuhinji kneza Metternicha. Slastičarnica Demel's u Beču i danas je pojam za sladokusce. Kaže se da ni jedan kolač ne prija uz kavu kao poznati Marmorgugelkupf (mramorni kolač). Torta i kolač nezamislivi su bez čokolade.



Victor Schmidt



Bivša tvornica čokolade
Victor Schmidt & Sons
u Simmering



Detalj oglašavanja
Victor Schmidt & Sons (1886)

1. siječnja 1858. Victor, Anton, Schmidt osnovao je tvrtku za proizvodnju čokolade u Goldeggasse 6, četvrti Bečkom okrug. Već 1864. tvrtka postaje poznata u svijetu. Godine 1872, naziv tvrtke se mijenja u *Victor Schmidt & Son* kad se najstariji sin Ladislav Victor pridružio tvrtki. Proizvedeni program se proširio na razne *čokolade, mints, smokve, kavu, džemovi i tjestenine*. U proizvodnji je zaposleno od 1880-1905 sa sezonskim radnicima 800 - 1000zaposlenika. Budući proizvodni pogon u 4. okrugu ubrzo postaje nedovoljan (pre mali) i arhitekt Wilhelm Klingenberg, 1905. god., projektira novu tvornicu na Geiselbergstraße. Godine 1931. tvrtka je dobila nacionalnu nagradu.

Pred kraj Drugog svjetskog rata, proizvodnja je morala biti zaustavljena, zbog nedostatka sirovina, vrlo kratko - do 1947. Današnja proizvodnja uglavnom se temelji na bombonijerama i Mozart kuglicama.

Robne marke proizvoda:



Rijetko je koji kompozitor doživio da se po njemu prozove jedna vrsta slatkiša, koja je u ovo naše vrijeme postala jednim od najprepoznatljivih suvenira u svijetu - čuvenim bombonima „Mozartkugel“, suvenir Salzburga. Prvi put su se pojavili u Salzburgu 1890. god. na 100-godišnjicu Mozartove smrti, a stvaralac im je slastičar Paul Fürst (posjedovao je slastičarnicu u Brodgasse 13). Naputak je ostao isti osim što se danas ne rade više ručno kao nekada. Pistacija se umiješa u marcipan, koji čini središte kuglice i potom se umoči najprije u čokoladu s lješnjacima, a zatim u čokoladu bez ičega. Već 1890. godine slatkiš je bio okrugao, umotan u papir s Mozartovim likom, kao i danas.

Od 1920 Mozart kuglice su neizostavni dio festivala u Salzburgu. Od druge polovice 20. stoljeća doživjele su veliku popularnost tako da je umjesto tradicionalne ručnog načina proizvodnje *Victor Schmidt* razvio suvremenu proizvodnju što je omogućilo proizvodnje veće količine uz zadržavanje povijesne formulaciju i kvalitete.

Danas, Mozart kugla uživa najveći brandu tipičnog konditorskog proizvoda zahvaljujući jedinstvenom okusu - *slatkom simfonijom za nepce*.

Milka - najprodavaniji brand mliječne čokolade nastao, 1901. godine u Austriji, poznat je i kao „Milka krava“ sa zvonom oko vrata, najčešće prikazan na Alpskim livadama. Po nekima naziv je nastao od kombiniranja *Milch* und *Kaka*, dok drugi smatraju da je naziv švicarski tvorničar čokolade Carl Russ-Suchard iz oduševljenja prema najvećoj interpretatorici Wagnerovih dijela, iz naklonosti, a možda i pritajene ljubavi dao ime čokoladi u čast Milke Trnine. Tada je Milka Trnina imala 38 godina i bila na vrhuncu karijere dok je Carl-Russ-Suchard imao 73 godine.

Koliko je ta priča, sada već i legenda istinita ostavimo prošlosti, ali je zabilježeno: reakcija publike na koncert Milke Trnine u čast krunidbe Nikolaja II. Romanova

Čak i taj svijet koji se ravnalo prema svemoćnom ceremonijalu i strogo određenim pravi lima, davao je oduška svojem oduševljenju. Car ju je darivao velikim brošem u formi zvijezde složene od briljanata i rubina, carica briljantnom narukvicom, a jedna gospođa iz caričine svite skinula je sa prsta prsten s velikim satiro i briljantima i zamolila je da ga primi kao znak zahvalnosti za čudesan doživljaj „Izoldine ljubavne smrti. Neki mladi oficir, koji je isto tako želio da joj na neki način izrazi svoje oduševljenje, u nestašici prikladna dara skinuo je srebrni pojas sa svoje kozačke odore i dao joj ga da bi je sjećao na trenutke sreće kojom ih je obdarila

Nakon ovoga zar je moguće i da je priča, legenda, o čokoladi plod mašte.

Čokolada i kakao kao prehrambeni proizvod

Čokolada, kakao i hrana s okusom tih tvari iz zrna kakaa obično se priprema s velikim količinama šećera koji dodaje ugljikohidrate prehrani, a pritom ne dodaje značajne količine vitamina i minerala. Čokolada i kakao sadrže dva stimulansa, kofein i teobromin, koji ubrzavaju rad srca i potiču središnji živčani sustav. Čokolada također sadrži oksalnu kiselinu, čiji se višak može miješati s apsorpcijom kalcija. Kakao je siromašniji mastima nego čokolada i stoga će trajati dulje vremensko razdoblje. Nešto je bogatiji u hranjivoj vrijednosti od čokolade. Stručnjaci tvrde da onaj koji konzumira čokoladu može poboljšati svoju produktivnost, smanjiti depresivna stanja, poboljšati pažnju, budnost, nju uveliko koriste sportaši profesionalci kao i osobe koje se bave umnim i fizičkim radom.

Tablica kemijskog sastava čokolade i njenih prerađevina

Kratice i simboli

C	cup	šalica
diam	diameter	promjer
gm	gram	gram
IU	International Unit	međunarodne jedinice
mcg	microgram	mikrogram
mg	milligram	miligram
oz	ounce	unca
t	trace	trag
T	tablespoon	jušna žlica
--	reliable date lacking	pouzdan podatak nedostaje
„	inches	inči

Težine i mjere

1 mikrogram	1/1,000,000 grama
1000 mikrograma	1 miligram
1 miligram	1/1000 gram
1000 miligrama	1 gram
1,00 unca	28,35 grama
3,57 unce	100,00 grama

Mjere obujma

1 šalica	1/2 pinte
1 šalica	8 tekućih unca
1 šalica	16 jušnih žlica
2 jušne žlice	1 tekuća unca
1 jušna žlica	1/2 tekuće unce
1 jušna žlica	3 čajne žlice

Kalorije/kJ

1 žlica kakaa u prahu	24 kalorija	100 kJ
10 dag čokoladnih mrvica	382 „	1594 „
10 dag čokolade za kuhanje	551 „	2299 „
1 rebro čokolade	202 „	843 „

Čokolada je najukusnija kad se konzumira na prazan želudac,
Uvijek kupujte čokoladu koja ima 55 % kakaa. One koje imaju više od 75% kakao neće vas oduševiti okusom.
Čokolada dobre kvalitete ima sjajnu površinu, zvučno se lomi i ne miriše na metal, kiselinu ili neki egzotičan slatkasti miris
Idealna temperatura za konzumiranje čokolade je između 18 i 20 Celzijevih stupnjeva
Nikada ne pohranjujte čokoladu u hladnjak – to će uzrokovati razdvajanje kakaa i stvaranje bijelih mjehurića – idealna temperatura za čuvanje je 10-15 Celzijevih stupnjeva,
Držite li čokoladu u hladnjaku, izvadite je barem sat vremena prije nego što će te jesti,
Okus čokolade ovisi o kvaliteti tla na kojem je raslo zrno kakaa, vrstama tla i načinu na koji su zrna obrađena. Kvalitetna čokolada trebala bi se topiti u ustima i imati prevladavajući sladak i ljutkast okus.
Ako kušate nekoliko različitih vrsta čokolade, uvijek započnite s onom koja ima najmanje kakaa; to je najčešće mliječna čokolada (osim bijele čokolade koja uopće ne sadrži kakao),
Kad jedete tamnu čokoladu, pustite da vam se nekoliko sekundi topi u ustima i otpusti svoje prve okuse i arome. Zatim je nekoliko puta lagano prežvačite kako bi se otpustila sekundarna aroma. Potom pustite da još malo „odleži“ u ustima. Na ovaj način osjetit ćete čitav spektar okusa koji nudi dobra čokolada,
Ako se na površini čokolade, zbog neadekvatnog skladištenja, stvori bijelo-sivi pokrov, to znači da je čokolada izgubila na kvaliteti, okusu i teksturi pa, ako ste istinski ljubitelj ove namirnice, izbjegavajte takvu čokoladu

Kuhate li kremu ili caklinu od tamne čokolade, uvijek koristite vodenu kupelj
Na temperaturi malo višoj od sobne, kvalitetna čokolada trebala bi biti mekana, a dodir prstiju dovoljan da se počne topiti.
Kad odlomite pločicu čokolade, trebali biste čuti jasan zvuk lomljenja, poput škljocanja. Taj nam zvuk govori da je čokolada oblikovana na odgovarajućoj temperaturi.

Rogač



Rogač, ukusna mesnata mahuna, plod je mediteranskog drveta bogat vitaminima B i mineralima s okusom sličnim čokoladi. Često je korišten kao zamjena za čokoladu ili kakao posebno kod onih koji su alergični na čokoladu ili koji žele izbjeći kofein koji čokolada sadrži. Kao dodatak kavi dati će joj poseban okus. Rogač također sadrži priličnu količinu bjelančevina (40-63%), šećera (30-40%) te nešto kalcija i fosfora. Energetska vrijednost za 100 g rogača je 180 kalorija/748,8 Kj. Dostupan je u pločicama, prahu i sirupu, a jede se i sam. Prema biblijskoj priči rogačem se prehranjivao Ivan Krstitelj; odatle i njemački naziv za rogač, Johanisbrot (Ivanov kruh).

Kad zamjenjujete čokolade s rogačem (prženim i samljevenim) to često prođe neotkriveno. Kakao i rogač zamjenjujte u jednakom omjeru, a za 3 dag nezaslađene čokolade koristite 3 jušne žlice praha rogača. Prženo brašno rogača ima bolji okus od sirovog. U španjolskoj ga koriste za pripremu posebne vrste čokolade.

Naša priča o kakau tj. čokoladi počela je sa zlatom tj. zlatnim peharom iz kojega je Montezuma pio kakao napitak, a završava opet sa zlatom tj. karatom odnosno rogačem kao zamjenom za kakao. Karat (grč. kerátion - rogač, sjemenka rogača) stara i jedinstvena je mjera za dijamante, dragulje i zlato tijekom vremena postaje oznaka za finoću zlata. U mahuni rogača smješteno je 12 tamnih, tvrdih, sjajnih sjemenki. Pouzdano uvijek teže 0,18 grama, što je navelo Arabljane da željezno-tvrde sjemenke nazovu karat (24 karatno zlato = 1000 promila čistoće !!(staviti oznaku za promil)!!

Napitci

Temeljna priprema napitka

Kakao je tamniji, gorči i okrepljujući od čokolade. Teže je topiv i mora se prvo izmiješati sa šećerom u malo tople vode i tek tada doliti vruće mlijeko. Čokolada je već zaslađena i potrebno je dodati samo mlijeko. Oboje se poslužuje u porculanskom vrču, najčešće s tučenim slatkim vrhnjem („šlagom“). Sve instant čokolade ili kakao spremaju se na isti način.

Po šalici računa se	25 g ili za obrok 50 g kakaa ili čokolade. Po želji poslužuje se osim s tučenim slatki vrhnjem i rumom.
Po osobi se računa	2,5 dl punomasnog mlijeka i 2-3 dag ribane čokolade.

Uz čokoladu ili kakao, po tradiciji, poslužuju se bijele žemlje priređene od mliječnog tijesta s kvascem.

Kava s čokoladom



Sastojci: 1/2 l jake kave, 3 rebra gorke čokolade za kuhanje, 10 dag šećera u prahu, 3 žlice tučenog slatkog vrhnja, 1/2 čaše vode, malo cimeta.

Skuhajte jaku kavu a zatim otopite čokoladu u vodi. U kavu umiješajte čokoladu, šećer, cimet i promiješajte. Odozgor stavite tučeno slatko vrhnje i poslužite.

Iako ta dva okusa i mirisa volimo posebno i zajedno se savršeno nadopunjuju. Ne možemo tvrditi da baš svatko voli miješati čokoladu i kavu, sladokusci tu kombinaciju smatraju jednom od najuspjelijih, bilo da ih spojimo u jednu slasticu, bilo da uživamo u čokoladnom kolaču pijuckajući kavu. Taj sklad ne treba previše čuditi jer im zrnje treba slično obraditi – fermentirati i pržiti – da bi se dobila poželjna namirnica. No da biste kako treba uživali u čokoladnoj slastici, nemojte je zalijevati razvodnjenom kavom, što znači da je najbolji omjer 10 –12 grama kave u 1 dl vode. Pravi znalci dodaju kako za tu priliku treba skuhati čistu *arabiku*, a nikako ne *robustu*. Čokolada je vrlo složena namirnica, pa kava treba biti dovoljno jaka radi ravnoteže. Neki poznavatelji već su kao pravila postavili i tvrdnju da pojedina kava odgovara pojedinoj čokoladnoj slastici. Kao što neki biraju različite vrste finog vina po podrijetlu, tako oni biraju kavu po vrsti i

podrijetlu. Tako *moka harrar* iz Etiopije ima jaki miris („pomalo divlji“) i preporučuju je za čokoladne kolače s kruškama. Oštrija kava s Kube, koje nema nimalo kiselkast okus, slaže se s gorkom čokoladom te griotama. Mješavina kave iz Brazila i Kolumbije sjajan je napitak uz čokoladu sa suhim voćem, dok je kolumbijska kava, kad je sama nježnija i laganija, gotovo neprimjetno kiselkasta s cvjetnim mirisom pa odgovara slađoj i bijeloj čokoladi. Sladokusci su neumorni u traganju za novim kombinacijama.

Zimska kava

Sastojci: 4 šalice espresso kave (ili obične, ali dobro procijeđene da nema taloga), 7 dl mlijeka, 9 žlica kakaa, 4 žlice šećera (može i više, ovisno o ukusu), 1 dl slatkog vrhnja, 4 žlice likera (ili konjaka) od jaja.

Skuhajte kakao u mlijeku sa šećerom, dodajte vruću kavu, slatko vrhnje i liker, dobro promiješajte i odmah poslužite.

Čokolada I.

Sastojci: 20 dag čokolade za kuhanje, 8 dl mlijeka.

U 2 dl mlijeka natrgajte čokoladu i zagrijavajte, neprekidno miješajući, da se sasvim otopi (još je bolje upotrijebiti čokoladu u prahu). Tad primiješajte preostalo mlijeko i dalje miješajte žicom za snijeg. Kad provri, maknite sa štednjaka i ostavite da odleži nekoliko minuta. Zatim, opet miješajući, zagrijavajte do ponovno provri. Ulijte u zagrijane šalice ili porculanski vrč.

Čokolada II.

Sastojci: 4 šalice mlijeka, 2 rebra gorke čokolade za kuhanje, 4 žlice šećera, 4 žumanjka.

Mlijeko skuhaite i kad provri dobro umiješajte ribanu čokoladu. Posebno umutite žumanjke sa šećerom, dodajte mlijeko s čokoladom, promiješajte a zatim ponovo vratite u posudu u kojoj se kuhalo mlijeko i dalje miješajte sve dok se ne pojavi pjena. Miješajte žlicom (pjenjačom) za jaja.

Pjenušava čokolada

Sastojci: 15 dag čokolade za kuhanje, 3 žlice šećera, 3 vanilin šećera, 4 šalice mlijeka, 2 dl slatkog vrhnja.

Otopite natrganu čokoladu u zdjelici nad parom, i to na umjerenj temperaturi. Umiješajte šećer pa nadalje miješajte da se sav otopi. Na kraju umiješajte šalicu mlijeka i ostavite da se ohladi. Neka stoji pola sata. Zagrijte mlijeko da samo počne vreti. Istucite slatko vrhnje i umiješajte u nj otopljenu čokoladu. Rasporedite to u šalice i zalijte vrućim mlijekom.

Bečka čokolada



Sastojci: 3 dl slatkog vrhnja, 2,5 dl mlijeka, 15 dag čokolade u prahu, vanilin šećera, cimet.

Čokoladu zagrijavajte na pari s 2 dl vrhnja. Kad omekša, primiješajte mlijeko i, dalje miješajući, zagrijavajte da provri. Procijedite i rastočite u čaše ili šalice. Preostalom vrhnju dodajte vanilin šećer i istucite, stavite na čokoladu, te pospite cimetom.

Vruća čokolada s narančom

Sastojci: 4 velike naranče, 4,5 dl mlijeka, 25 dag fine mliječne čokolade, 2 žlice nezašećerenog kakaa, tučeno vrhnje, čokoladne mrvice.

Najprije dobro operite naranče i nožićem s njih ogulite koru (samo narančasti dio). U lončić ulijte mlijeko i u njega stavite narančinu koru. Pustite da mlijeko zakuha. Maknite lončić sa štednjaka, pokrijte poklopcem i ostavite stajati pola sata. Mlijeko procijedite u drugi lončić (da odstranite kore naranče) i ponovo ga stavite na štednjak. Postupno zakuhajte i u njemu otopite razlomljenu čokoladu i kakao. Miješajte dok smjesa ne postane gusta i glatka. Vruću čokoladu ulijte u velike šalice, ukasite tučenim vrhnjem (šlagom) i pospite čokoladnim mrvicama. Količina je dovoljna za četiri šalice.

Mirisni kakao

Sastojci: komadić cimetove korice, 1 zvjezdoliki anis, 5 dag smeđeg šećera, 1 mahuna vanilije, 3 dl neobranog mlijeka, 2 vrhom pune žlice gorkog kakaa + za posipanje, 15 dag čokolade u prahu, 2 dl slatkog vrhnja za kuhanje, 1 žlica šećera u prahu.

Pristavite 2,5 dl vode s cimetom, anisom, smeđim šećerom i uzdužno prorezanom vanilijom. Kad jako provri, poklopite i maknite sa štednjaka. Ostavite tako 20 minuta. Zatim procijedite i pristavite s mlijekom. Kad provri, primiješajte kakao i čokoladu u prahu. Miješajte i zagrijavajte dok se ne otopi. Umiješajte slatko vrhnje i šećer u prahu. Dalje miješajte da jako provri. Rasporedite u 6 šalica. Kroz cjedilo pospite kakaom u prahu.

Kakao s narančom

Sastojci: 5 dl mlijeka, 5-6 žlica kakaa, šećer o ukusu, 1 naranča, 2 dl tučenog slatkog vrhnja, čokoladne mrvice za ukras.

Naribajte opranu narančinu koru u mlijeko. U dobro zagrijano mlijeko umiješajte kakao i sok naranče, Razlijte u zagrijane čaše, na vrh napitka stavite tučeno slatko vrhnje i ukasite čokoladnim mrvicama.

Café Borgia (napitak od vruće kave)



U veliku espresso kavu umiješajte barsku žlicu meda, pola žlice čokoladnih mrvica i nešto cimeta. Poslužuje se u velikoj espresso šalici.

Café col cioccolata (napitak od vruće kave)



U veliku espresso šalicu umiješajte kocku šećera i obilnu barsku žlicu čokoladnih mrvica.

Egg nog Montezuma



Sastojci za 1 osobu: 1 žutanjak, 2 dag gorkog kakaa, 5 dag šećera, ½ dl mlijeka, ½ mahune vanilije, 0,3 dl ruma, ½ dl slatkog vrhnja.

Zakipite mlijeko s vanilijom, skuhajte kakao sa 3 dag šećera. Dolijte rum i podijelite u šalice. Žutanjak pomiješajte sa šećerom pa 3/3 ulijte na kakao. Zalijte napola istučenim vrhnjem i kapnite preostalu smjesu žutanjaka.

Ledena čokolada



Dobru čokoladu skuhajte, stavite na hladno mjesto i prije nego što je poslužite stavite u šalicu s čokoladom grudicu sladoleda od vanilije i malo tučenog slatkog vrhnja.

Barska kakao/čokoladna pića



Alexander Cocktail (kratko piće)
<i>sastojci</i>
Cognac ili Weinbrend 2 cl (vinjak)
Crème de Cacao 2 cl
slatko vrhnje 2 cl

*priprema; u ručnom
mješaču*

*čša za posluživanje;
koktel čša*

Alexander-Rum-Cocktail (kratko piće)
<i>sastojci</i>
bijelog ruma 2 cl
Crème de Cacao 2 cl
slatko vrhnje 2 cl

*priprema; u ručnom
mješaču*

*čša za posluživanje;
koktel čša*

Alexandra (kratko piće)	Cocktail	
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; koktel čša</i>
Dry Gin 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
slatko vrhnje 2 cl		

Prije posluživanja pospite mrvicama ribanog muškarnog orašćića i čokoladnim prahom.



Amerićki egnog (egnog)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u električnom mješaču s tri kocke leda</i>	<i>čša za posluživanje; u čši za egnog</i>
1 cijelo jaje		
50 grama grejpfruta		
1 mjerica soka od naranče		
1 barska žlica čokolade u prahu		
2 barske žlice šećera		
100 grama pasteriziranog hladnog mlijeka		

Angel's Kiss Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Prunelle Brandy 1,5 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		
Crème d'Yvette* 1,5 cl		
Slatko vrhnje 1,5 cl		

*Crème d'Yvette; liker voćne arome ljubičasto plave boje, 25 Vol %; američka verzija Crème de Violette a nazvan je po francuskinji Yvette Gilbert.

Angel's Kiss Pousse-café (pousse-café)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čši gosta</i>	<i>čša za posluživanje; čša zaousse-café ili pjenušac (sekt) fruli (visoka čša za pjenušac)</i>
Crème de Cacao 4 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Sastojci se stavljaju u čšu gosta pažljivo preko poledine barske žlice. Poslužuje se sa slamkom.



Angel's Wing Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktele</i>
Šljivovica 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Austria Pousse-café (pousse-café)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čši gosta</i>	<i>čša za posluživanje; čša zaousse-café ili pjenušac (sekt), frula (visoka čša za pjenušac)</i>
Grenadine-Sirup 2 cl		
Crème de Cacao, bijeli 2 cl		
Cherry Brandy 2 cl		

Sastojci se stavljaju u čšu gosta pažljivo preko poledine barske žlice. Poslužuje se sa slamkom.



Banshee Cocktail (kratko piće)			
<i>sastojci</i>		<i>priprema; u električnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktele</i>
Crème de Bananes 2 cl			
Crème de Cacao, bijeli 2 cl			
Slatko vrhnje 2 cl			



Barbara-Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Kakao liker 2 cl		
Slatko vrhnja 2 cl		
Vodka 2 cl		



Bel Ami (koktel)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
votke 1/2		
kakao krem likera 1/2		
konjaka s jajem 1/1		

Black Simphony		
<i>sastojci (za dvije osobe)</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču uz dodatak leda</i>	<i>čša za posluživanje; koktel čše</i>
0,2 dl brendija		
0,1 dl Amareta Disarona		
0,1 dl Cointreaua (liker od naranče)		
0,9 dl, ohlađenog napitka od čokolade te malo mljevenog oraha		

Ulijte sve sastojke (osim oraha) i dobro protresite. Podijelite u koktel čše i pospite mljevenim orasima. Možete pripremiti i toplu verziju istog napitka. Sastojke ulijte u posudu, dodajte malo narančine korice i cimeta i zakuhajte na laganoj vatri. Poslužite u šalicama.



Bountty (mliječni napitak)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom ili električnom mješaču</i>	<i>čaša za posluživanje; tumbler</i>
Mlijeko 1/8 l		
Kakao krema 2 cl		
Mljevena čokolada 2 barske žlice		

Odozgor stavite tučeno slatko vrhnje i pospite mrvicama čokolade. Poslužite u tumbler čaši, na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, slamkom ili dugačkom žlicom za miješanje.

Budilica (mliječni napitak)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom ili električnom mješaču</i>	<i>čaša za posluživanje; tumbler i kockice leda</i>
Mlijeko 2 cl		
Sladoled od vanilije 1 kugla		
Žumance cijelo		
Ekstrakt slada 1 barska žlica		
Jagodni sirup 1 barska žlica		
Čokoladni sirup 1 barska žlica		

Sve izmiješano u električnom mješaču izlije se u tumbler s kockicama leda i posluži sa slamkom.



Butterfly Flip (Flip)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema u ručnom ili električnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; Flip čša ili visoka čša za pjenušac</i>
Cognac ili Weinbrandy	2 cl	
Crème de Cacao	2 cl	
Slatko vrhnje	2 cl	
Kristal šećer	1 barska žlica	
Žumanjak	1 cijelo	

Prije posluživanja nariba se vrlo malo muškarnog oraha.

Cacao Flip (Flip)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom ili električnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; Flip čša ili čša za pjenušac</i>
Crème de Cacao	4 cl	
Slatko vrhnje	2 cl	
Žumance	čitavo	

Pospite ribanim muškarnim orašćićem.

C.C.C. Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čaša za posluživanje; čaša za koktel</i>
Cognac ili Weinbrandy	2 cl	
Crème de Cacao	2 cl	
hladna kava	2 cl	

Na rub čaše stavite plošku limuna.



Chocolate Pineapple (mliječni napitak)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; električni mješač</i>	<i>čaša za posluživanje; tumbler</i>
Kondenzirano mlijeko	2 cl	
Ananas sirup	2 cl	
Ananas	1/2 ploške	
Sladoled od vanilije	1 kugla	
Čokoladni umak	2 barske žlice	

Ukрасite tučenim slatkim vrhnjem, ploškom ananasa i poslužite u tumbleru s papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu ili slamkom.

Čokoladni koktel		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u električnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; koktel čša s velikom žlicom leda</i>
2 barske žlice čokolade u prahu		
1/1 tučenog slatkog vrhnja		
1/1 pasteriziranog mlijeka		
1 barska žlica šećera		

Kratko sve izmiješajte, istočite u čašu i poslužite sa slamkom.



Grasshopper Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Crème de Menthe, zelena 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Haute Couture Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čaši gosta, bez leda</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Cognac ili Weinbrandy	2 cl	
Bénédictine	2 cl	
Crème de Cacao	2 cl	

Jamaica Hope Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Rumona	2 cl (osobiti liker na bazi ruma, 97%, Jamaica)	
Crème de Cacao	2 cl	
Slatko vrhnje	2 cl	



Knikebajne s čokolad-likrom (Flip)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u frapiranoj čaši gosta</i>	<i>čaša za posluživanje; čaša za flip</i>
<i>1/2 likera od čokolade</i>		
<i>1 žumanjak</i>		
<i>1/2 likera od kokosa</i>		

dekorirajte ukrasnom barskom trešnjom i poslužite sa slamkom.



Lumumba (mliječni frape)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u električnom mješaču s usitnjenim ledom</i>	<i>čaša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)</i>
Inländer-Rum 2 cl (Austrijsko aromatizirano žestoko alk. piće, smeđe boje s 38 do 80 %)		
Crème de Cacao 2 cl		
Mlijeko, svježe 1/8 l		
Sladoled od kave 1 kugla		
Višnje 10 komada		

Poslužuje se sa slamkom.



Major Tom Cocktail (kratko piće)			
<i>sastojci</i>	<i>Campari</i>	<i>2</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>
	<i>cl</i>		
	Barac*, Mautner		<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
	Crème de Cacao	2 cl	
	Bols**	1 cl	
	Sok limuna	1 cl	

Ukrasite spiralom od limuna.

(*Mađarski voćni liker od marelice 30 vol.%;

**Lucas Bols tvrtka žestokih al. pića osnovana 1575. god u Amsterdamu; poznati proizvodi: Apricot Brandy, Advokaat, Curaçao, Triple sec, Blue Curaçao, Prinzenkirsch, Crème de Bananes, Maraschino, Parfalt Amour, Chocolate-Mint Liqueur, Melon Liqueur, Gold Coffee Liqueur, Crème de Mandarines, Gold Orange Liqueur, Peach Brandy, Oragnac Cherrt Brandy, Gin, Genever, Vodka, Weinbrandy)



Panama Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Coruba-Rum* 3 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		
Slatko vrhnje 1,5 cl		

*Coruba Rum, Jamaica, tamni s 84 Vol.%.

Pernod Flip (Flip)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za flip ili visoka čša za pjenušac</i>
Pastis* 2 cl (*naziv za sva al. pića na bazi anisa, to su uvijek aperitivna pića; piju se uvijek s vodom; Pastis je nacionalno piće Korzike Pastis Duval - belgijski Amisée)		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		
Žutanjak 1		

Prije posluživanja naribajte malo muškarnog orašćića.

Pik-As (dugo piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)</i>
Rum, Bacardi, Silver Label 3 cl		
Crème de Cacao, Bols** 1 cl		
Amaretto di Saronno Originale 1 cl		
Sok naranče 8 cl		
Rum, Captain Morgan (78%) 1 naštreak		
Slatko vrhnje 1 naštreak		

Prije posluživanja u čašu stavite kocku šećera, ulijte piće i ukrasite ploškom limuna.



Rainbow Pousse-café (pousse-café)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čaši gosta</i>	<i>čša za posluživanje; čša za pousse-café ili visoka čša za pjenušac</i>
Crème de Cacao	1 cl	
Crème de Violette	1 cl	
Chartreuse, žuti	1 cl	
Maraschino	1 cl	
Bébédictine	1 cl	
Weinbrend ili Cognac	1 cl	

Likere ulijte, oprezno, preko leđa barske žlice redom kako su navedeni. Poslužite sa slamkom.

Rève de Romanow (dugo piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čaša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)</i>
Vodka, Stolichaya 3 cl		
Curaçao, plavi 1 cl		
Crème de Cacao, bijeli 1 cl		
Sladoled od limuna 1 kugla		
nadopunite čašu s Bitter Lemon		

U čašu dodajte usitnjeni limun, trešnju, badem, Kiwi. Poslužite sa slamkom.

Russian Bear Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čaša za posluživanje; čaša za pjenušac</i>
Vodka 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Sea Cow Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čaša za posluživanje; čaša za koktele</i>
Whisky, Seagram's V.O. 1,2 cl		
Crème de Cacao 1,8 cl		
Anisette 0,6 cl		
Slatko vrhnje 2,4 cl		

Na čaši napravite šećerni rub s Crème de Menthe, zelenim (biljni liker s jakim okusom paprene metvice; tamnozelen, crvenkast i bijel; najmanje 25 %) i na piće naribajte malo muškato oraščića.

Silver Star		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u električnom mikseru</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktele</i>
Batida de Coco	1,5 cl	
Crème de Cacao, bijeli	1,5 cl	
Maracuja	sirup,	
Riemerschmid*	1,5 cl	
Ananas sok	1,5 cl	

*Ime poznatog proizvođača sirupa

Ukrasite kockicama ananasa i trešnjom.



Toreador Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktele</i>
Tequila	3 cl	
Crème de Cacao	1,5 cl	
Slatko vrhnje	1,5 cl	

Ukrasite žlicom tučenog slatkog vrhnja i pospite s malo kakao praha.

Tropical Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Maraschino 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Wermut, suhi 2 cl		
Angostura-Bitter 1 naštacak		



Volcana Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču s usitnjenim ledom</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Vodka 1,5 cl		
Southern Comfort* 3 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		

*Southern Comfort - liker na bazi Bourbon Whiskey s narančom i brekvama, 43 %)



White Elephant Cocktail (kratko piće)		
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u ručnom mješaču</i>	<i>čša za posluživanje; čša za koktel</i>
Vodka	2 cl	
Crème de Cacao	2 cl	
Mlijeko	2 cl	

Olujni oblak (ice-cream soda)
U visoku čšu od 300 grama stavite 2 kuglice sladoleda od čokolade, 1/1 (50 grama) soka od ananasa i dolijte koka kole. Poslužite sa slamkom i žličicom.

Kakao likeri

najpoznatiji kakao likeri (voćne arome, blago gorki, smeđe ili bijele boje, sadrže 25 volumnih posto alkohola).

naziv	zemlja	uporaba	način posluživanja
<i>De Kuyper</i>	<i>Nizozemska</i>	<i>za barska miješana pića</i>	<i>u širokoj liker čaši</i>
Crème de Cacao	„	„	„
Bols Crème de Cacao	„	„	„
Cacao Choix	Poljska	„	„



Domaći čokoladni likeri

Naputak I.

Sastojci: 1/2 l mlijeka, 0,5 kg šećera, 3 žumanjka, 3 žlice mlijeka, 3 žlice šećera, 3 rebra čokolade, 200 gr. alkohola, 10 gr. ruma.

Skuhajte mlijeko i 0,5 kg šećera i ostavite da se ohladi. Umutite 3 žumanjka sa 3 žlice šećera i 3 žlice mlijeka, kuhajte na pari. Tijekom kuhanja dodajte čokoladu, pa zatim sve ostavite da se ohladi. Izmiješajte obje mase i dodajte alkohol i rum. Rastočite u boce i ostavite liker da odstoji najmanje tri dana. Prije uporabe promućkajte boce.

Naputak II.

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 kg šećera, 200 gr čokolade, 200 gr. 95% alkohola, 10 gr. ekstrakt ruma.

Mlijeko i šećer stavite na vatru i čim provri uklonite. Otopite čokoladu u pećnici i pomiješajte s mlijekom i šećerom (možete izmiješati žicom za miješanje). Ohlađenoj masi dodajte alkohol i ekstrakt ruma, sve dobro izmiješajte. Rastočite u boce kroz lijevak na kojem je dvostruka gaza. Čuvajte na hladnom mjestu.

Naputak III.

Sastojci: 1/2 l mlijeka, 5 dag kakaa, 5 dag čokolade, 30 dag šećera, 2 vanilin-šećera, 0,5 dl ruma.

U mlijeku prokuhajte kakao, čokoladu i šećer da se sve lijepo otopi, dodajte vanilin-šećer i uklonite s vatre. U ohlađenu smjesu dodajte rum i rastočite u boce.

Naputak IV.

Sastojci: 25 dag čokolade, 7,5 dl mlijeka, 4 žumanjka, 20 dag šećera, 3/8 l 96% čistog alkohola (ili rakiju, ili mješavinu alkohola i konjaka).

Sitno ribanu čokoladu kuhajte u mlijeku 10 minuta. Pri tom neprekidno miješajte. Posebno pjenasto umutite žumanjke i šećer, a zatim, uz stalno miješanje, u tankom mlazu, dodajte kuhanu čokoladu. Kad sve promiješate, stavite posudu s kremom u vruću vodu da se zagrije. Pazite da ne prokuha. Stalno miješajte. U vruću kremu ulijte rakije. Možete uzeti samo alkohol ili pola alkohola a pola konjaka. Sasvim ohlađen liker uspite u boce, dobro ih začepite i ostavite 14 dana odstajati do upotrebe.

Iz požutjelih stranica

Naputci za kakao i čokoladu zapisani početkom stoljeća



„NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje. Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika“, štampana u Zagrebu bez oznake datuma štampanja, no vjerojatno krajem prošlog ili početkom ovog stoljeća. Knjigu je sastavila Marija Kumičić po KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA - tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku.

Čokolada.
(Chocolade).

Uzmi 3 velike šalice mlika, poreži u komadiće 10 dkgr. čokolade, s nešto mlika metni ju u tavu (Pfanne) neka se na vatri otopi pa ju medjuto dobro razmiešaj. Onda dolij ostalo mlieko, kuhaj, prelij u visoku i uzku posudu, neka čas stoji, onda jako krkljal (sprudlaj) i posluži. Hoćeš li čokoladu s pjenom, tad uzmi na mjesto mlika skorup, za vrijeme krkljanja meći pjenu u šalicu, nalij čokoladom tako da se pjena dignu u vis nad šalicu. Sad možeš posipati naribanom čokoladom i šećerom pa opaliti razbieljenim željezom. Ili promiešaj kad hoćeš poslužiti čokoladu s 1 žumanjcem koji si prije s hladnim mliekom razmutila. S čokoladom posluži rožčiće (Kipfeln), dvopek (Zwieback) i slično.

Čokolada s vodom.
(Chocolade mit Wasser).

Pripravlja se poput gornje, jedino moraš uzeti više čokolade pa ju dobro razmiešaj. Posluži sa poprženim rožčići (Kipfeln) ili ploškami zemlje ili frižkim božićnim kolačem (Milchbrot).

Kakao.
(Cacao).

Pečena i stučena zrna i mošnjice od kakao-a skupa promiešaj pa od toga uzmi 3 pune žlice i ukuhaj u 4 decilitra vrele vode, miešaj dok ponovo počme kipjeti, a onda neka se polako još 1/4 sata kuha. Dodaj 1 žlicu mrzle vode i metni izvarak (Absud) na stranu da se probistri. Pije se kano i kava sa mliekom i šećerom.

Solnogradski žličnjaci s čokoladom
(Salzburger Nockerln mit Chokolade)

Promješaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca pa sa svakim žumanjcem primješaj malu žličicu punu brašna, onda 1 žlicu šećera a zatim snijeg od bielanjca.

U šerpenju (Ringlu) metni malo maslaca i toliko mlika da bude dno pokriveno, onda saspri u nutra i metni u pečenjarku (Rohr). Kad je malo ožareno izreži žlicom žličnjakom Nockerln) slične komadiće. U vrelom maslacu zažuti stučeni šećer, dodaj naribane čokolade i žličnjake, metni među kremu i tako speci.

Gibanica od čokolade
(Chocoladestrudel)

Promiešaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca i sniegom od 4 bielanjca; time naliči razvučeno tiesto, posiplji 10 dekagrama naribane čokolade i 7 dekagrama klinčasto narezanih badema (gestiftete Mandeln), najposlije poškropi tiesto s otopljenim maslacem; zatim savij gibanicu, metni u medenicu (zemljana posuda za pečenje) koju si dobro maslacem namazala polij 3/10 litre vrele čokolade na gibanicu i peci. Čokoladu upije tiesto za vrijeme pečenja, a kad će se poslužiti ošećeri gibanicu.

Povarak od čokolade
(Chocolade-Koch)

Metni u jednu posudu 14 dekagrama fino stučenih badema i 101/2 dekagrama fino stučena šećera, dodaj jedan po jedan, 6 žumanjaca, pa miešaj jedan sat; zatim dodaj 7 dekagrama fino ribane čokolade, malo stučene vanilije, pa sve dobro promiešaj, najposlie načini i primiešaj tvrdi snijeg od 4 bielanjca, metni u kalup maslacem namazan i liepo neka se speče.

Puding od čokolade
(Chocolate-Pudding)

U1/2 litre mlieka metni 9 dekagrama maslaca, pa neka malo prokuha. Sad primješaj 125 grama najfinijeg brašna i 125 grama naribane čokolade, pa sve skupa kuhaj dok se počme riešiti od šerpenje, tada odstrani od vatre i pusti da se ohladi. U ohlađenu smjesu primješaj 6 žumanjaca, 10 dekagrama stučena šećera i snieg od 6 bielanjaca; sasuj u dobro namazan kalup, pa kuhaj u pari 1,1/2 sata. Izvrnuto u zdjelu prelij šatoom (šodo-pjenušava topla krema od jaja, šećera i bijelog vina a služi kao preljev nekih toplih ili hladnih kolača).

Pjenasti povarak od čokolade
(Chocolade-SchaumKoch)

10 dekagrama šećera i 10 dekagrama naribane čokolade promiešaj sa 5 žumanjaca, primiešaj snieg od 3 bielanjca, time napuni kalup i kuhaj u pari. Možeš upotriebiti i dvopek (Bisquit).

Hladna riža s čokoladom
(*Kalter Reiss mit Chocolate*)

7 dekagrama riže dosta meko skuhan sa 4 decilitra skorupa; onda pomiešaj dobro 3 decilitra skorupa sa 2 bielanjca, metni u medenicu (Becken) na toplo mjesto na ognjištu, i tako dugo tuci pjenicom (Scheeruthe), dok bude vrelo. U bakrenoj tavi (Mesingpfanne) miešaj naribanu čokoladu sa nešto skorupa, dok bude posve glatko, dodaj 10 dekagrama šećera sa vanilijom, pomiešaj k pjenu, a ovu k riži, metni u duboku zdjelu, pa metni u pivnicu, da se riža skruti.

Hladan povarak od čokolade
(*Kalter Chocolate-Koch*)

Metni 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca i 7 dekagrama šećera, dok bude pjenasto, dodaj zatim 7 dekagrama omekšane čokolade i snieg od 4 bielanjaca i kuhaj u pari u kalupu šećerom poštropljenom. Kad prevrneš iz kalupa oliči pekmezom od grozdjića (Ribisel), provuci ošećerenim sniegom (tako zvani: Spanischer Wind), od 3 bielanjaca i 10 dekagrama šećera s vanilijom i u mlačnoj pečenjarki malo neka se speče (posuši).

Krema od čokolade
(*Chocolate Crème*)

10 dekagrama šećera skuhan s vodom i primešaj 10 dekagrama u peći omekšane čokolade, pa kad bude posve glatko, dodaj 1/2 litre hladna skorupa i 4 žumanjaca, a onda krkljaj (sprudlaj) na vatri dok se sgusne.

Gibanica od čokolade
(*Chocolate-Strudel*)

Kuhaj 14 dekagrama šećera s vodom, dodaj 14 dekagrama ribane čokolade i kuhaj dok se sgusne. Tim naliči digano, ne odviše tanko razvaljano tiesto posiplji pinjoli i vanilijom s šećerom savij i zasuci pa peci u dobro namazanoj medenici.

Torta od čokolade
(*Chocolate-Torte*)

15 dekagrama naribane vanilin-čokolade poštropi 1 žlicom vode, u pečenjarki neka omekne, dobro promiešaj, a onda dodaj 15 dekagrama maslaca koji si promiešala sa 6 žumanjaca i 15 dekagrama finog brašna, metni u širok, papirom obloženi kalup i peci uz umjerenu vatru, Kad se ohladi onda tortu preokreni, gladku stranu naliči žilavim pekmezom od marelice i provuci ocaklinom od čokolade pripremljenu od 7 dekagrama čokolade.

*Kruh od čokolade
(Chocolade Brod)*

Jako stuci 14 dkgr. šećera sa 4 žumanjca dodaj 15 dkgr. ribane čokolade, 4 dkgr. fino rezanih lješnjaka i 7 dkgr. brašna i peci u dugom kalupu.

*Štruca od čokolade
(Chocolade-Stritzeln)*

3 jaja i 28 dkgr. šećera dobro stuci, dodaj 14 dkgr. oguljenih i krupno izrezanih badema 7 dkgr. citronara kockasto narezana, 14 dkgr. ribane čokolade, korice od limuna, sladke korice (Zimmt) i klinčiće i 21 dkgr. brašna; izradi tiesto na mlinčanici, načini lik štruce (Wecken), metni na lim i peci.

*Krivi vojnički kruh
(Falsches Kommisbrod)*

Dobro promiešaj 3 jaja sa 24 dkgr. šećera, primiešaj 14 dkgr. oraha jako fino izsječenih, 3 1/2 dkgr. ribane čokolade, 10 dkgr. fino izrezanog grozdjića (Rosinen), 3 1/2 dkgr. arančina (ošecerena korica od narandje) i 10 dkgr. brašna te peci u polukruglji (Kuppelform). Izvrnuto i ohlađeno sniegom provuci, pak najprije lisnato rezanimi a onda jako fino izsječenimi bademi i šećerom pospi i u peći posuši.

*Torta od čokolade
(Chocolade-Torte)*

Snieg od bjelanjaca tuci u zdjeli sa 7 žumanjaca i 20 dkgr. šećera dok ostane svietlo. Onda primiešaj 10 dkgr. ribane čokolade i 20 dkgr. sitno izrezanih badema, peci u kalupu, a ohlađenu tortu provuci ocaklinom.

*Biskupski kruh
(Bischof-Brod)*

14 dkgr. šećera i 3-4 žumanjca miešaj 1 sat, primiešaj snieg od 3 bjelanjaca, miris od narandje, 5 dkgr. cijelih pinjola ili sa koricom pržene i po širini rezane bademe, 5 dkgr. grozdjića (Rosinen), 5 dkgr. suhog grozdića (Weinbeerl) i 5 dkgr. kockasto rezane čokolade (koju u peći omekšaj, a izrezanu opet posuši). Primiešaj napokon 14 dkgr. brašna, metni u dugoljasti namazani kalup, lagano peci a reži istom nakon 2-3 dana.

*Pjena od skorupa sa čokoladom
(Obersschaum mit Chocolate)*

7 dkgr. fine s vanilijom čokolade kuhane s pol žličice vode miešaj dok se ohladi, a onda malo po malo dodavaj pjenu od 1/2 decilitra skorupa i 10 dkgr. šećera.

*Skručena krema od čokolade
(Gesulzte Chocolate-Crème)*

S nešto vruće vode otopi 15 dkgr. fine čokolade i 7 dkgr. šećera; miešaj na vatri dok bude posve gladko, primiešaj 15 grama otopljene klijevine (Gelatine), pa kad se ohladi pridaj ka kremi od 4 žumanjca, 7 dkgr. šećera i 2 decilitra skorupa; najposlie dodavaj malo po malo pjenu od 3 decilitra skorupa.

*Sladoled od čokolade
(Chocolate-Gefrorenes)*

Kuhaj i krkljaj (sprudlaj) 7 decilitara dobrog skorupa, 14 dkgr. šećera sa 6 komadića najfinije čokolade dotle, dok se sve otopi; neka se ohladi, metni u škrabicu (Büchse), pa dalje postupaj, kako je u uvodu naznačeno.

Naputci nepoznatog zagrebačkog, vrsnog, slastičara

Naputci nepoznatog zagrebačkog, vrsnog, slastičara koji je proizvodio kolače za kavane i slastičarnice (iz njegove bilježnice naputaka, pisane rukom i tintom, nepoznate godine; nažalost nije ostavio svoje ime u bilježnici, ni godinu pisanja, najvjerojatnije početkom stoljeća).

Studenten - Torta

8 žumanjaca, 25 dg. šećera pjenasto mješati, 25 dg. rib. oraha, 12 dg. arančina, 1 žlicu ruma, 6 dg. crnog grožđa, malo semmelbrösela i snjeg od 8 bjelanjaca. Kada je torta pečena polije se sa prokuhanim 15 kocki šećera u 1/8 litri vode, kojoj se pridoda 2 žlice ruma još vruće da se upije u tortu preli i ocakliti chocolate ocaklinom.

Napoleon torta

14 dg. putra mješaj pjenasto sa 6 žumanjaca i 14 dg. šećera, pridodaj limunske korice, 14 dg. chocolate ribane, 14 dg. mandala fino ribanih, 6 dg. brezla sa rumom namočenoga i snjeg od 6 bjelanjaca - peći. Nadjev i ocaklina po volji.

Crni Puding sa vinom i rozinama

Mješati pjenasto 4 žumanjka, 7 dg. šećera onda stavi 5 dg. crne mandale rib. 7 dg. Chocolate, 2 žlice Brösel sa crvenim vinom pokvašeno od crnog kruha, 5 dg rozina cimet korice limone i snjeg od 3 bjelanjka - puding kuhati u pari - preli na zdjelu sa Marillensalse (umak od marelica) ili Chocogradegüss (čokoladne preljev-ocaklina).

Zagreber Torte

8 Dotter (žumance) werden mit 24 dg. Zucker flaumig gerührt 8 dg. geriebene Haselnüsse, 8 dg. Mandeln, 2 dg. Mehl und 8 Schnee dazugemengt. Füllle: Chocogradecreme

Chocolate Creme

10 Deka Zucker, 6 Dotter gut vermischen, 1/2 liter Milch mit 4 Stangerln Chocolate am Feuer schlagen, zum Schluß 5 Blätter aufgelöste gelatine und von 4 Klar Schnee dazu geben.

Slastice zagrebačkih restoracija i hotela

Voćni kup „GRAND CAFE“; sladoled, voćna salata, tučeno slatko vrhnje, maraskino, kriške naranče, trešnja, biskvit, ribana čokolada.

Palačinke „DOBRA DOMAĆICA“; dvije palačinke nadjevene orasima, prelivene vrućom čokoladom, rum, garnirane tučenim slatkim vrhnjem.

Ledena kava „CRNI BISER“; zaslađena ledena kava, tučeno slatko vrhnje, sladoled, od kave ili čokolade, rum i maraskino, biskvit ili holip, zrnca čokolade.

Snježni kup „ZAGREB“; prokuhano, ohlađeno i zaslađeno mlijeko - 1.5 dl, tučeno slatko vrhnje, sladoled od vanilije ili prema želji, brusnica, ribana čokolada, holip, slamka.

Zagrebačka torta

Sastojci: 9 jaja, 18 dag čokolade, 18 dag badema, 2 dag biskvitnih mrvica, 2 cl ruma, 16 dag šećera, 17 dag maslaca, 30 dag gotove čokoladne ocakline.

krema: 5 jaja, 5 dag lješnjaka, 2 dag brašna, 18 dag šećera, 16 dag čokolade, 18 dag maslaca.

Čokoladu otopite na pari, dodajte maslac, šećer i izmiješajte. Kad smjesa postane pjenasta dodajte žumanca, bademe i mrvice namočene u rum i na kraju umiješajte bjelanca. Pecite u podmazanom „plehu“ na četiri kore.

Kremu pripremite na slijedeći način: Cijela jaja, brašno i šećer kuhajte na pari dok se ne zgusne, dodajte pržene lješnjake i čokoladu. Kad se smjesa ohladi pomiješajte s prethodno pjenasto izmiješanim maslacem.

Kruške „Cmrok“

Sastojci: 80 dag zimskih krušaka, 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu, 12 keksa „poljubac“, 1 dl kakaa u prahu, 1/2 dl šećera, 3-4 rebra čokolade.

Oguljene kruške narežite na manje komade. Umutite u 1 dl tople vode kakao i šećer i tucite na vatri da se sav šećer otopi, dodajte Natrganu čokoladu i ostavite na pari. Istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu, stavite na dno zdjele, na to kruške, pa poljupce, prelijte čokoladnim preljevom da teče, kao ukras, preko keksa i krušaka.

Geteršpajz (Götterspeise; izvorno; slatko jelo s želatinom osmišljeno u 17. stoljeću.; figurativno; ambrozija - jelo bogova)

Jedna od mnogih verzija

Sastojci: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, 2 dl crne kave, 0,5 dl ruma; krema: 24 dag maslaca, 6 žumanaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

U brašno dodajte šećer, jaja, sode bikarbone, cimet i vode po potrebi. Sve dobro izmiješajte. Dobivenu masu nalijte u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen, odmah napravite masu za drugi biskvit od 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera, i vode po potrebi. pecite kao i prvi biskvit. Biskvit od prve mase narežite na kockice i prelijte s 2 dl jake crne kave i pola decilitra ruma, sve promiješajte i dodajte snijeg od 6 bjelanaca. Sve ponovo promiješajte i stavite na drugu masu pečenog biskvita. Na kraju prelijte kremom. Krema: dobro izmiješajte margarin, žumanca i šećer. Kad postane pjenasto dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.

Le robuste (*fr.* robuste - jak, snažan, robustan, krepak, čvrst, tvrd)

Sastojci: 125 g mlijeka, 15 g mljevene kave, 3 g Nescafe, 10 g aroma kave, 4 žumanca, 75 g šećera, 225 g tučenog slatkog vrhnja, biskvitni disk natopljen kavom, 8 poklopaca od bijele čokolade 150 g tekuće čokolade; ukrasi: svježe voće, listići mente, ušećerene narančine korice.

Zakuhajte mlijeko, umiješajte mljevenu kavu, Nescafe i aromu, kuhajte oko 1 sat. Procijedite mlijeko, prelijte njime žumanca blanširane šećerom i kuhajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne, i ohladite miješanjem. Kad se ohladi umiješajte slatko tučeno vrhnje, stavite u okrugle kalupe, prekrите diskom umočenim u kavu i stavite u hladnjak.

Način posluživanja: Izvadite iz kalupa i stavite na tanjur, prekrите diskom od bijele čokolade, posutim čokoladom. Poslužite tekuću čokoladu, složite 3 holipa posuta kavom. Ukrasite svježim voćem, listićima mente i ušećerenim narančinim koricama.

Srneći hrbat



Sastojci: 70 dag brašna, 15 dag šećera, 6 jaja, 10 dag čokolade, 1 žlica brašna, 1/4 vrećice praška za pecivo, 2 žlice mrvica, 0,5 dl ruma, 15 dag oraha, 2 dl slatkog vrhnja, čokoladna glazura, 3 žlice šećera, 3 žlice vode, 10 dag čokolade, 5 dag maslaca.

Maslac, šećer i žumanca pjenasto izmiješajte. Dodajte omekšanu čokoladu. Brašno pomiješano s praškom za pecivo i mrvicama namočite u rumu. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanca i mljevene orahe. Dobivenu smjesu stavite u kalup za srneći hrbat premazan maslacem i posut brašnom. Pecite oko 45 minuta na temperaturi od 185 stupnjeva. Ohlađeni kolač prelijte čokoladnom glazurom i poslužite tučenim vrhnjem.

Čokoladna glazura: vodu, šećer i čokoladu rastopite na niskoj temperaturi štednjaka (ne smije zakipjeti). Glatko izmiješajte i u vruću smjesu postupno umiješajte maslac izrezan u listiće. Još toplu glazuru prelijte preko kolača.

Manduševac



Sastojci: za 20 osoba; *za biskvit*: 5 jaja, 1 vanilin-šećer, 12 dag brašna, 12 dag šećera; 1,5 kg skuhanog i očišćenog kestena, 20 dag šećera u prahu, 1 dl ruma, 5 vanilin-šećera;

za ocaklinu: 20 dag čokolade, 20 dag maslaca, malo ruma, vanilin-šećer;

za sabajon (pjenušavi vinski preljev): 5 žumanaca, 1 dl slatkog vrhnja, 3 dag šećera u prahu, 1/2 čašice likera od naranče;

za ukras: 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu; bomboni od kestena - 1/2 kg skuhanoga i očišćenog kestena, 8 dag šećera u prahu, malo ruma, 1 vanilin-šećer.

Za biskvit istucite čvrst snijeg od bjelanaca, umiješajte šećer i vanilin-šećer, zatim jedan po jedan žumanac, i na kraju brašno. Ulijte u okrugli kalup dovoljno velik da sloj bude debel 1/2 cm. Ispecite. Pomiješajte protisnuti kesten sa šećerom, vanilin-šećerom i rumom da dobijete kompaktnu masu. Polovicu izdvojite, a od druge polovice oblikujte „marone“. Svaki umočite u ocaklinu od čokolade (sve sastojke otopite na pari) i odmah slažite uokrug ohlađenog biskvita kako bi se slijepili pomoću otopljene čokolade. Tako ćete dobiti nešto poput zdenca (odatle naziv Manduševac). Skuhajte sabajon (pjenušavi vinski preljev; chadeau-šodo): istucite žumanca sa šećerom, umiješajte vrhnje i liker a skuhajte na pari. Kad se krema ohladi ulijte je u „zdenac“. Na to protisnite kroz cjedilo preostalu smjesu od kestena kao pire. Istucite slatko vrhnje sa šećerom i stavite na vrh. Ako želite, načinite još i bombone od kestena jednako kao što ste načinili smjesu za marone, prelijte ih čokoladnom ocaklinom i poslažite oko kolača.

Za manje gostiju uzmite proporcionalno manje sastojaka, a možete načiniti i malene pojedinačne „zdence“ za po jednu porciju.

Doboš torta*



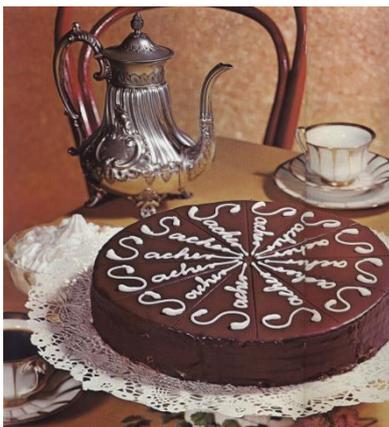
Sastojci: za tijesto: 5 jaja, 10 dag šećera, 10 dag brašna; masnoća i brašno za kalup; za kremu: 25 dag šećera, 25 dag maslaca, 1 vanilin-šećer, 10 dag čokolade; šećer za karameliziranje.

Napravite biskvit tako da najprije istučete čvrsti snijeg od bjelanaca. Posebno istucite žumanca sa šećerom i naizmjenično umiješajte brašno i snijeg. Namastite i pobrašnite kalup za tortu, ulijte tanak sloj tijesta. Tako ćete dobiti pet listova, koje ćete ispeći desetak minuta u pećnici na 170 °C. Za kremu kuhajte šećer s malo vode da dobijete gustu smjesu što će se početi rastezati u niti. Ohladite je miješajući. Otopite čokoladu. Maslac umiješajte u šećerni sirup i otopljenu i ohlađenu čokoladu. Sve dobro promiješajte. Dobivenom kremom namažite četiri lista biskvita, složite u tortu

i na vrh položite nenamazani list. Preostalom kremom omažite tortu sa strane. Karamelizirajte šećer s malo vode da lijepo posmeđi, premažite tortu odozgor i odmah navlaženim nožem zarezite gornji list (u onoliko dijelova koliko želite komada), jer poslije se karamel ne može rezati.

*Doboš (Dobosch), Lajos (umro 1924.), slastičar iz Budimpešte i nekadašnji bečki slastičar, osmislio Doboš-tortu (katkad se piše samo Doboš ili dobošica).

Sacherova torta



Sastojci: 14 dag maslaca, 16 dag šećera, 18 dag ribane čokolade, 8 jaja, 3 dag šećera u prahu, 14 dag brašna, 1 nepuna žličica praška za pecivo, 20 dag ušećerenih marelica, 20 dag kuvertire, malo šećerne glazure.

Maslac miješajte sa šećerom dok se ne zapjeni, dodajte čokoladu koju ste rastopili u vodenoj kupelji i miješali je dok se nije ohladila. Dobivenu smjesu miješajte dok se gusto ne zapjeni. Malo-pomalo dodajte žumanjke u čvrsto istucite. Bjelanjke stucite sa šećerom u prahu u čvrsti snijeg i pustite da kliznu u čokoladnu kremu. Brašno izmiješajte s prahom za pecivo i stavite ga na jajnu masu. Sada sve to oprezno izmiješajte. Tijesto stavite u oblik za tortu obložen aluminijskom folijom ili namaštenim pergament-papirom i pecite. Tortu ostavite da se malo ohladi, izvadite je iz oblika, izvana premažite glatko izmiješanom vrućom kuvertirom i ostavite da se malo skrutne. Ostalu kuvertiru rastopite u vodenoj kupelji i njome premažite tortu. Po volji možete gornju ploču torte razdijeliti na 12 jednakih dijelova i na svaki dio šećernom glazurom ispišite ime „Sacher“.

Ovo je originalni naputak kuće Sacher. Bademi, orasi ili kreme, ma kave vrste bile, ne spadaju uopće u Sacherovu tortu.

Moćni knez Metternich, inače gurman, odlučio je pogostiti svoje goste u palači blizu Beča. I kao pravi gostoprimac, poslao je poruku svojoj kuhinji, a osobito osobnom kuharu Franzu Eigehlu, da za tu večer nad večerima konačno proizvede novi, posebni kolač. Gosti su bili specijalni i valjalo je stvoriti kolač o kojemu će se govoriti. Istoga dana dogodio se grozan peh, glavni slastičar obolio je pa je došlo vrijeme za mladu generaciju da se istakne. Odgovornost, ne samo kulinarska i gastronomska, pala je na 16-godišnjeg Egona Franza Sachera.

Franz Sacher se dao na posao, a pečenje kolača ionako mu je bila strast koju je naslijedio od majke Eugenije. I tako je stvorio kolač takve kvalitete, da je Metternich bio zapanjen, a da i ne govorimo o gostima. Bio je to gastronomsko-politički događaj osobite vrste.

Stvorio je tortu lagano spužvaste konzistencije s nekim drugim materijalima, a to je značilo posebno pripremanje čokolade, pa marmelada od marelice, pa slatki šlag posebne vrste (kao i danas).

Mladi Sacher, skupivši novac od dvojice ujaka i dvojice braće, otvorio je znameniti Hotel Sacher, u kojemu je sto i dvije godine kasnije, Graham Greene

napisao svog „Trećeg čovjeka“. Stotine i tisuće stranih gostiju, turista, znatiželjnika dolazilo je posjetiti taj lokal i hotel, jer su znali da će tamo naći originalni kolač, tortu koja je pripremana na originalni način. Danas nema gastronomske kuharice u kojoj nema naputka za „Sacher-tortu“, a nema ni zemlje u kojoj se ta vrsta kolača ne proizvodi.

Kao uvijek kad su u pitanju autorska prava, nastaju nesporazumi. „Originalna Sacher-torta“ prijavljena u Međunarodnom uredu za autorska prava u Zürichu pod brojem 22334 1901., ali se borba oko autentičnosti toga kolača nastavlja i danas. Nasljednici tvrtke Sacher, shvaćajući nova vremena, odlučili su se i na novost, pa su svoju „zahericu“ počeli slati poštom po cijelom svijetu.

Tvrtka Demel, osnovana 1786. godine i tvrdi da je njena torta Demel-Sacher zapravo prava stvar, ali to nasljednici genijalna Sachera osporavaju. Naime, obje su torte pripremljene uz pomoć posebno spravljene čokolade. Naputak je vrhunska tajna. Godišnje se proizvede oko milijun Sacher-torti raznih veličina, ali se tvrdi da postoji samo jedan čovjek koji zna pravi naputak.

Godine 1873. i sam car Franjo Josip također se odlučio uplesti u svijet torte pa je naručio „sasvim novu tortu“. Osmišljena je četverokutna torta, prava kulinarska revolucija u onim vremenima, napravljena od brašna, šećera, pekmeza od marelica, dvostrukog vrhnja, tri put kuhane čokolade, brašna od lješnjaka i marcipana. Da li je „nova“ ostalo je pitanje i do danas.

Hladni varenac „Diplomat“

Sastojci: (za dvadeset osoba): 9 žumanaca, 15 dag šećera, 2 vanilin-šećera, 2 dag želatine, 1,5 l slatkog vrhnja, 20 piškota, 10 dag ananasa iz kompota, 5 dag groždica, 20 dag krušaka iz kompota, 0,5 dl šerija, 10 dag čokolade, 5 dag džema od marelica, mandarine za ukras.

U kotlić stavite žumanca, šećer, vanilin-šećer i 2 dl slatkog vrhnja. Želatinu namočite u hladnu vodu, ocijedite i dodajte smjesu. Kotlić stavite u veću posudu s kipućom vodom, pa zagrijavajte u vodenoj kupelji. Smjesu tucite žicom da se sve zapjeni, a želatina otopi dokraja. Kotlić izvadite iz vruće vode i stavite u posudu s hladnom. Dok se hladi, poparite vrućom vodom groždice, svo voće iz kompota narežite sitno. Groždice ocijedite, pomiješajte s drugim voćem i poprskajte šerijem. Istucite litru slatkog vrhnja pa rahlo umiješajte u sasvim ohlađenu i tekuću skuhanu smjesu. Tako dobiveni parfe ulijte u namašteni kalup do polovice, rasporedite pripremljeno voće i prelijte ostatkom parfea. Piškote navlažite mlijekom i poslažite po vrhu. Ostavite varenac, u hladnjaku, da se dobro ohladi. Prije posluživanja istucite preostalo slatko vrhnje, pripremite ukrase od otopljene čokolade i voća. Kalup s varencom namočite na trenutak u vruću vodu, pa će se lakše istresti na pladanj. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i drugim.

Linzer-roščići

Prhko tijesto (kojem ste dodali samljevene orahe ili bademe ili kokosovo brašno) oblikujte u tanku kobasicu, narežite je i od komada oblikujte roščiće. Ispecite ih. Ispečene uvaljajte u vanilin-šećer ili umočite u ocaklinu od čokolade (samo vrhove ili cijele roščiće).

Palačinke Murtić

Palačinke nadjevane kremom od oraha (mljeveni orasi i „štaub“ šećer poliveni vrućim mlijekom), preklopljene na četvrt, pokrivene s dvije kugle različitog sladoleda i prelivene vrućom čokoladom.

 Palačinke osmišljene u čast znamenitog slikara Ede Murtića.

Palačinke od heljde s makom

Sastojci: za dvije osobe: 3 dag heljdina brašna, 2 dag heljdinih pahuljica, 2 dl mlijeka, 2 jaja, sol, ulje za prženje; za umak: 10 dag čokolade za kuhanje, 1 dl slatkog vrhnja, 1 žlica ruma; za nadjev: 5 dag samljevenog maka, 2,5 dl mlijeka, 1/2 dl slatkog vrhnja, po 4 dag šećera i groždica, 1 žlica škrobnog brašna; šećer u prahu, tučeno slatko vrhnje, voće.

Za nadjev kuhajte sve sastojke 20 minuta. Pahuljice skuhajte u pola količine mlijeka, dodajte sve sastojke za tijesto i ispržite 2 velike palačinke. Otopite čokoladu s drugim sastojcima i umak ulijte na zagrijane tanjure. Nadjev rasporedite na palačinke, savijte ih, ukoso prorežite i metnite na tanjure. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

Kup „Globus“

Narezano svježe voće umiješajte u kuhani šećer i nalijte u čaše. Na to stavite tri kuglice sladoleda od vanilije. Poškropite sa maraskinom i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem. Ukrasite po želji, a možete preliterati i otopljenom čokoladom.

Lotos

Sastojci: za deset osoba: 1 kg kiwija, 0,5 kg sladoleda od kiwija, čokoladne mrvice; za zlatni umak: 20 dag marmelade od bresaka, 0,5 dl finog konjaka, 1 žumance.

Za zlatni umak prokuhajte marmeladu s konjakom i umiješajte žumanca. Pustite da se ohladi. Ogulite kiwi i narežite na što tanje ploškice. Poslažite po tanjuru kao latice cvijeća. U sredinu svakog tanjura stavite kuglicu sladoleda i prelijte zlatnim umakom. Pospite čokoladnim mrvicama da izgleda kao sredina cvijeta s prašnicima i tučkovima. Umjesto sladoleda možete uzeti parfait kremu.

Bavorska krema od lješnjaka

Sastojci: 6 dl slatkog vrhnja, 1,5 dag želatine, 3 žumanca, 1 dl mlijeka, 10 dag šećera u prahu, 5 dag lješnjaka, malo čokolade za ukraš, 1 vanilin-šećer.

Lješnjake ispržite, ohladite i sameljite. Pristavite 1 dl vode da se ugrije u vodenoj kupelji, pa u njemu otapajte želatinu s 5 dag šećera. Miješajte neprekidno. Posebno istucite žumanca s preostalim šećerom, pomalo umiješajte u otopljenu želatinu i miješajte dalje. Neposredno prije nego što smjesa provri, uklonite sa štednjaka. Umiješajte lješnjake i vanilin-šećer. Dobro ohladite. Istucite slatko vrhnje, dio odvojite za ukraš, a veći dio umiješajte u kremu. Razdijelite u čaše, pa ukrašite tučenim vrhnje i naribanom čokoladom. Dobro rashladite prije posluživanja.

Chocolate Nemesis (ili u „kuharicama“ poznatiji pod imenom „Čokoladna osveta“, od Nemeza - u starogrčkoj mitologiji boginja osvete)



Sastojci: 34 dag gorke čokolade za kuhanje, 10 jaja, 28,5 dag finog šećera, 22,5 dag omekšanog maslaca.

U električnom stroju (mikseru) izmiješajte jaja i trećinu šećera dok se smjesa ne učetverostruči. Zagrijete preostali šećer zajedno s 125 ml vode u maloj posudi sve do trenutka kad se šećer posve pretvori u sirup. Pomiješajte razlomljenu čokoladu

i maslac u vrući sirup i miješajte na laganoj vatri dok se smjesa ne ujednači. Uklonite s vatre i pustite da se smjesa malo ohladi. Dodajte vrući sirup jajima i miješajte dvadesetak sekundi, ali lagano, kako bi se sastojci što bolje povezali. Smjesu uspite u namašteni maslacem i pobrašnjeni lim, lim stavite u ovcu posudu s vrućom vodom i stavite u zagrijanu pećnicu na 160 °C. Voda mora dosizati do ruba lima kako bi se kolač ispekao ravnomjerno. Pecite 30 minuta. Ohladite u limu i poslužite ovaj kolač kojeg „kuharica“ River Café Book proglašava najboljim.

Čokoladni kolač

Sastojci: 30 dag gorke čokolade za kuhanje, 4 žlice svježe istisnutog narančinog soka, žlicu naribane narančine korice, 6 dag šećera, 1 vanilin šećer, 1/2 dl slatkog vrhnja, 5 dag maslaca, 2 žumanjka, 5 dag oraha, 5 dag groždica, kakao za posipanje, malo ruma.

Operite groždice pod mlazom mlake vode i prelijte rumom da nabubre. Orahe nasjeckajte. Tucite žumanjke sa šećerom da dobijete svijetlu, gustu i pjenastu masu. Dalje miješajući, dodajte naribanu koricu, vrhnje i omekšani maslac. Dalje miješajte na pari, zagrijavajući, da dobijete gustu, glatku kremu. Tada primiješajte čokoladu, orahe i ocijeđene groždice (možete dodati i crni ribiz kad mu je sezona). Ulijte smjesu u lim 20x24 cm, koji ste obložili aluminijskom folijom. neka se nekoliko sati hladi, najprije na sobnoj temperaturi, a zatim u hladioniku. Prije posluživanja izvadite kolač, obilato ga pospite kakaom te narežite na kocke.

Čokoladne jelen-gljive (gomoljike, tartufi) I naputak

Sastojci: 130 ml punomasnog vrhnja, 10 dag gorke čokolade za kuhanje, dvije žlice Grand Marniera, ušećeren i usitnjene korice naranče, 6 dag kakao praha.

Izlijte vrhnje u posudu i zagrijavajte do točke ključanja. Sklonite s vatre i umiješajte razlomljenu čokoladu, Grand Marnier i koru naranče. Miješajte dok se čokolada ne istopi i smjesa ne ujednači. Ostavite da se smjesa ohladi na sobnoj temperaturi, oko deset minuta. Ponovo izmiješajte smjesu pjenjačom oko pet minuta. Odložite smjesu desetak minuta u hladnjak da se stvrdne. Čajnom žličicom i uz pomoć prstiju oblikujte nepravilne kuglice (jelen-gljive, tartufe) te ih nakratko uvaljajte u kakao prah. Odložite u hladnjak do posluživanja.

Čokoladne gomoljike

Sastojci: 12 dag dobre čokolade, 2 žlice jake kave, 3 dag badema, 8 dag maslaca ili margarina, 12 dag šećera u prahu, malo mrvica od čokolade.

Čokoladu izlomite na male komade pa ih na slaboj vatri pustite da se otope u procijeđenoj kavi. Badem oljuštite i fino sameljite. Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni, a zatim ga pomiješajte s čokoladom, samljevenim badenom i prosijanim šećerom u prahu. Od ohlađene smjese načinite male kuglice, uvaljajte ih u čokoladne mrvice, a kad su se potpuno ukrutile stavite ih u male papirnate košarice za slastice.

Raskošni i grješni zov čokolade u raznim slasticama

Biskupski kruh (Kruh koji se radio za posne dane)



Sastojci: 4 žumanjka, 15 dag šećera, 4 bjelanca, 18 dag brašna, 15 dag raznog sušenog i kandiranog voća, 1 rebro čokolade.

Umiješajte čvrsti snijeg od bjelanaca, dodajte mu brašno i pjenasto umućene žumanjke sa šećerom. Miješajte i dodavajte sušeno voće i na kraju rastopljenu čokoladu. U dobro pobrašnjen kalup stavite tijesto i pecite na jakoj vatri. Kada dobije boju, pokrijte ga i smanjite vatru.

Kapucinski kruh (stara božićna slastica)

Sastojci: 4 bjelanca, 14 dag šećera u prahu, 4 žumanjka, 14 dag brašna, 2 rebra ribane čokolade, 7 dag krupno narezanih badema, 7 dag groždica.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte šećer, žumanjke, ribanu čokoladu, bademe i groždice. Dobro izmiješajte. Smjesom nadjenite zamašćen i pobrašnjen lim te pecite do svjetložute boje na jakoj vatri. Ohlađeno režite na kriške.

Kruh od čokolade

Sastojci: 15 dag maslaca, 4 žumanjka, 5 dag šećera, 15 dag otopljene čokolade, 10 dag brašna, čvrsta pjena od 4 bjelanca.

Sve sastojke dobro umutite i uspite u dugački, uski lim, namazan maslacem i osut brašnom, Pecite na tihoj vatri. Ohlađeno režite na kriške.

Kakao kruh

Sastojci: 10 dag maslaca, 2 cijela jaja, 25 dag šećera, 4 dag kakaa, navrh noža praška za pecivo, 3-4 istucana klinčića, 2,5 dl mlijeka, 25 dag brašna.

Sve sastojke dobro umutite, uspite u uski i dugački lim, namazan i pobrašnjen, te pecite na tihoj vatri.

Palačinke na francuski način

Palačinke ispecite i izrežite na trake. Umutite čvrsti snijeg od 4 bjelanca, dodajte 3 žlice šećera pomiješano s malo vanilin šećera i stavite izrezane palačinke. Sve lagano pomiješajte i

uspitate u podmazani pleh, vatrostalnu posudu ili u zemljanu zdjelu (u njoj i poslužite palačinke), stavite u zagrijanu pećnicu da se malo prepeku. Kad se odozgo počne stvarati tanka kora, izvadite iz pećnice i prelijte kuhanu čokoladu.

Uskršnje gnijezdo (Stari uskršnji kolač)



Sastojci: 15 dag šećera, 6 jaja, 10 dag brašna, 3 dag kakaa, 1 žlica ruma.

Umutite žumanjke i šećer, primiješajte snijeg, brašno i rum. Tijesto pecite u kalupu, a kad se ohladi izdubite u sredini i dodajte kremu od vanilije.

Šećerni preljev s čokoladom

Nekuhan:

20 dag šećera u prahu miješajte s 3 dag kakaa i malo vruće vode dok ne nastane gusta smjesa.

Kuhan:

15 dag čokolade rastopite u malo vode na slaboj vatri, dodajte 15 dag finog šećera i još malo vode, pa na slaboj vatri kuhajte sve dok se kapljica smjese ne može razvući u nit. Zatim skinite s vatre i miješajte dok se na površini ne pokaže tanka kožica. Preljev odmah upotrebite.

Flamer* od čokolade

Sastojci: 1 l mlijeka, 3 dag maslaca, 10 dag šećera, 7 dag ribane čokolade ili 5 dag kakaa, 12 dag krupice.

Mlijeko zakuhajte s maslacem i šećerom pa u njega, dok vrije, malo pomalo uspite krupicu, neprekidno miješajući. Ostavite u mlijeku da bubri, a zatim izlijte u oblik ispran hladnom vodom. Dodajte čokoladu ili kakao i limunov sok pa masu žicom za tučenje snijega tucite dok se ne ohladi. Po volji možete dodati voće ili garnirajte voćem.

Flammerie* franc. svojevrsna jela priređena od riže, pšenične krupice, voćnih sokova, mlijeka, šećera i dr. slična pudinzima.

Piramida od oraha

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag mljevenih oraha, 2 žlice kakaa, 2 žlice ruma, 10 dag rastopljene čokolade.

Karameliziranom (špikanom) šećeru dodajte orahe, kakao i rum. Od prohlađene smjese rukama izradite kolačiće oblika piramide i na kraju ih prelijte rastopljenom čokoladom.

Kuglice od čokolade

Sastojci: 25 dag čokolade, 10 dag mljevenih badema ili oraha, 2 žlice mljevenih oraha (ili badema), 2 žlice meda, 5 žlica ruma, 15 dag šećera.

Sve sastojke spojite u jednoličnu smjesu, čokoladu prije rastopite. Oblikujte kuglice i uvaljajte ih u šećer.

Kuglice od kakaa i čokolade

Sastojci: 7 dag maslaca, 2 dag šećera, 2 žumanjka, 2 dag kakaa, 1 žlica ruma, 25 dag omekšale čokolade.

Umutite maslac, šećer i žumanjke, dodajte kakao, drum i omekšalu čokoladu. Sve dobro izmiješajte i oblikujte male kuglice. U svaku kuglicu stavite višnju iz kompota i slažite ih na papirnatu podlogu., natopljenu rumom.

Kuglice s maraskinom

Sastojci: 10 dag čokolade, 10 dag šećera u prahu, 5 dag badema, 1 jaje, 1 žlica maraskina; za nadjev: 2 dag maslaca, 3 dag vanilin-šećera, 1 žlica maraskina, 3 dag čokolade.

Naribajte čokoladu, pomiješajte sa šećerom i samljevenim neoguljenim bademima. Stavite maraskino i bjelanca te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanac, maraskino i vanilin-šećer. Dobivenom smjesom nadjenite svaki dio, oblikujte okruglice i uvaljajte ih u naribanu čokoladu.

Kuglice od smokava

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag mljevenih suhих smokava, 10 dag mljevenih oraha, malo suhog grožđa, 2 rebra otopljene čokolade, 5 dag čokolade u prahu, kora od jedne naranče.

Šećer rastopite i dodajte mu smokve, orahe, suho i rastopljenu čokoladu, i na kraju sitno izrezanu koru od naranče. Kad se ohladi i zgusne, oblikujte kuglice i uvaljajte ih u čokoladni prah.

Čokoladni kušci*

Sastojci: 25 dag mljevenih badema, 15 dag šećera, 3 bjelanca, 1 rebro čokolade, malo ribane limunove kore.

Napravite dosta čvrsto tijesto od badema, šećera, bjelanaca i ribane čokolade uz dodatak limunove kore. Od tijesta oblikujte s pomoću žličice kušce i stavite ih u zamašćenu i brašnom posipanu tavu. Kušce pecite na umjerenj vatri.

*kušci, poljupci

(Naputak iz knjige Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela, Đuro (Gjuro) Deželić, Zagreb 1876.godina)

Puslice* od datulje i čokolade

Na pari kuhajte 2 bjelanca i 10 dag šećera, dodajte 10 dag ribane čokolade, 10 dag izrezanih datulja, 10 dag izrezanih oraha. Sve izmiješajte, stavite na oblatnu male hrpice i ostavite da se osuše.

*Pusli; *njem. dij. Pussel* - poljubac; pusla, puslica - vrst slatkiša od bjelanca i šećera.

„Padobranci“

Sastojci: 4 bjelanca, 20 dag šećera, 15 dag mljevenih oraha, 2 žlice mrvica. Nadjev: 10 dag maslaca, 10 dag šećera u prahu, 2 žumanjka, 10 dag otopljene čokolade.

Napravite čvrsti snijeg od bjelanaca, dodajte šećer i lagano izmiješajte s mljevenim orasima i mrvicama. Lagano stavljajte u namazani i pobrašnjeni lim male hrpice - puslice. Pecite na tihoj vatri. Nadjev: umutite maslac, šećer u prahu, žumanjke i otopljenu čokoladu. Ovim nadjevom spajajte dve puslice zajedno.

Štangice od čokolade

Sastojci: 16 dag brašna, 16 dag maslaca, 16 dag šećera, 16 dag blanširanih, prženih i mljevenih oraha, 1 jaje, pekmez od marelica. Nadjev: 15 dag maslaca, 4 žumanjka, 15 dag šećera, 15 dag otopljene čokolade, snijeg od 4 bjelanca.

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, šećera, badema i jajeta. Tijesto razvaljajte u veličinu lima, stavite u brašnom posuti lim i ispecite. Kad je napola ispečeno, premažite pekmezom, a odozgor prevucite nadjevom. Nadjev: pjenasto umutite maslac, žumanjke, šećer, dodajte otopljenu čokoladu i snijeg od bjelanca. Nadjeveno tijesto ponovo stavite u pećnicu da se ispeče do kraja. Izrežite na prst debele štangice.

Pariške košarice

Sastojci: 15 dag čokolade. nadjev: 18 dag maslaca, 2 žlice šećera, 2 žumanjka, 10 dag mljevenih oraha ili kosanih badema, 4 rebra omekšale čokolade.

Otopite čokoladu (posudu s otopljenom čokoladom treba stalno držati u toploj vodi, da se ne ohladi). Otopljenom čokoladom tanko premažite stjenke i dno papirnatih košarica i ostavite da se uhvati kora. Kad su košarice stvrdnute nadjenite ih. Pjenasto umutite maslac, šećer i jaja, zatim dodajte mljevene orahe ili bademe i otopljenu čokoladu. Sve dobro izmiješajte i stavite u košarice. Odozgo premažite otopljenom čokoladom.

Minjoni*

Sastojci: rum, 2 oblatne, 10 dag šećera, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 žumanjak, 10 dag mljevenih oraha ili badema.

Izlomite oblatne i poprskajte rumom. Ispržite šećer (da dobije lijepu mrku boju) i stavite ga u ovlaženi tanjur da se hladi. Pjenasto umutite maslac, šećer i žumanjak, dodajte mljevene orahe ili bademe i prženi usitnjeni šećer. Na kraju dodajte rumom poprskane oblatne. Sve dobro izmiješajte. Od ove smjese napravite piramide i prevucite ih čokoladnom glazurom. Kad se osuše, stavite ih u papirnate košarice.

*Minjon, *franc.* mignon - vrsta kolačića od biskvitnog tijesta, nadjevni kremom i presvučeni glazurom.

Komadići od marona

Sastojci: 1 kg marona, 15 dag maslaca, 20 dag šećera u prahu, 10 dag otopljene čokolade, 10 dag mljevenih oraha, žlica ruma.

Marone skuhajte, ogulite i propasirajte. Dobro umutite maslac i dodajte šećer u prahu i pasirane marone. Sve izmiješajte i podijelite u dva dijela. U prvi dio dodajte otopljenu čokoladu, a u drugi mljevene orahe i rum. Tamni dio na dasci razvaljajte, preko njega stavite svijetli dio i prevucite glazurom od čokolade. Drugi dan izrežite na male kockice.

Kocke od čokolade

Sastojci: maslaca u težini 6 jaja, isto toliko i šećera, brašna u težini 3 jaja, 6 žumanjaka, 4 rebra otopljene čokolade, snijeg od 6 bjelanaca.

Pjenasto umutite maslac, dodajte mu šećer i žumanjke i sve dobro umutite. Dodajte otopljenu čokoladu, brašno i čvrst snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte, uspite u namazani i pobrašnjen lim, ispecite na laganoj vatri, Ispečeno i ohlađeno tijesto presvucite glazurom od čokolade. Izrežite na kocke.

Tamni marcipan

Sastojci: 3 bjelanca, 20 dag badema, 10 dag polugorke čokolade, 20 dag šećera, žlica maraskina.

Bjelanca tucite toliko, da se samo malo zapjene, pomiješajte sa samljevenim bademima, naribanom čokoladom, šećerom i maraskinom. dasku pospite šećerom i na njoj izvaljajte male komade tijesta debele oko pola centimetra. Izrežite po želji male oblike, stavite u lim posut šećerom i na posve slaboj vatri sušite u pećnici oko 15 minuta, prije nego što će te ih ispeći. Pecite na blagoj gornjoj vatri.

Karuzo kocke



Sastojci: 14 dag maslaca, 4 žumanjka, 14 dag šećera, 10 dag omekšane čokolade, 10 dag mljevenih badema, 7 dag brašna, čvrsti snijeg od 7 bjelanaca.

Umutite maslac, žumanjke i šećer, uz miješanje dodajte omekšanu čokoladu, mljevene bademe i brašno. Dobro izmiješajte i na kraju dodajte uz lagano miješanje snijeg od bjelanaca. Pecite u namazanom limu. Ohlađeno tijesto izrežite u četverouglaste komadiće i dva i dva komadića spajajte slatkim tučenim vrhnjem.

Kocke od čokolade s pjenom

Sastojci: 8 žumanjaka, 1 cijelo jaje, 14 dag šećera, 14 dag mljevenih badema, 3 rebra mljevene čokolade, 1 dag mrvica, čvrsti snijeg od 7 bjelanaca. Nadjev: pekmez od marelica, i pjena: 26 dag šećera, 2 žlice vode, 6 bjelanaca, 4 rebra čokolade, šećer u prahu.

Umutite žumanjke, jaje i šećer. Smjesi dodajte mljevene bademe, mljevene čokolade, mrvice i snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte, uspite u namazani lim i ispecite na tihoj vatri. Ispečeno tijesto premažite pekmezom od marelica i presvucite je pjenom; kuhajte šećer u vodi i, kad provri, skinite s vatre. U čvrsti snijeg od bjelanaca polako dodavajte toplu šećernu vodu (sasvim malo toplu), za to vrijeme miješajte žicom, dodajte otopljenu čokoladu. Ovako priređenom pjenom premažite pečeno tijesto, pospite šećerom u prahu i još kratko vrijeme stavite u pećnicu, da se na pjenu stvori korica. Prije posluživanja izrežite na kocke.

Kocke od kakaa

Sastojci: 6 dag maslaca, 25 dag šećera, 2 cijela jaja, 3 dag kakaa, 3 dl mlijeka, 30 dag brašna, na vrh noža soda-bikarbonate, pekmez, mljeveni orasi.

Dobro umutite maslac, šećer i jaja. Dodajte kakao, mlijeko, brašno i soda-bikarbonu. Sve izmiješajte i uspite u namazani i brašnom posut lim, pecite na tihoj vatri. Pečeno tijesto premažite pekmezom i pospite mljevenim orasima. Izrežite na kocke.

Zečja leđa

Sastojci: 8 jaja, 15 dag šećera, 15 dag mljevenih oraha, kora od limuna, malo cimeta, 2 vrećice vanilin šećera, 2 rebra rastopljene čokolade. Nadjev: 25 dag šećera, 4 rebra čokolade, 1 dl mlijeka.

Umutite žumanjke sa šećerom, dodajte orahe, koru limuna, cimet, vaniliju i čokoladu. Na kraju dodajte snijeg od bjelanaca. Pecite u podmazanom limu i nadjenite kad se ohladi. Nadjev: rastopite šećer i dodajte mu mlijeko u kojem je rastopljena čokolada. Kad provri prelije preko tijesta.

Kocke od badema i oraha

Sastojci: 25 dag šećera, 1 štapić vanilije, 25 dag oljuštenih i samljevenih badema, 25 dag mljevenih oraha, 1 rebro čokolade, 4 dl vode.

Šećer rastopite s vodom i vanilijom. Smjesu podijelite na dva dijela i u jedan dodajte bademe a u drugi orahe i rastopljenu čokoladu. Rastanjite na dasci jedan po jedan dio i stavite jedan preko drugog. Kocke izrežite tek drugi dan.

Slatka šunka

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag oraha ili badema, 1 bjelanac, malo roza boje za tijesto i glazura od čokolade.

Rastopite šećer, dodajte mu mljevene orahe i snijeg od bjelanca. Kad se sve ohladi i zgusne, stavite na dasku i podijelite na dva nejednaka dijela. U veći dio dodajte roza boje i oblikujte u šunku. Premažite bjelancem i uvijte u bijelo tijesto da izgleda kao tijesto (kruh) oko šunke. Na kraju prelijte glazurom od čokolade.

Čokoladna kobasica

Sastojci: bjelanac, 12 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 12 dag samljevenih i 5 dag narezanih badema, 25 dag ribane čokolade, 12 dag voćnog želea.

Od bjelanca istucite snijeg i pomiješajte ga sa svim ostalim sastojcima. Smjesu istresite na dasku posutu šećerom pa je izvaljajte u kobasice. Kobasice čvrsto uvijete u pergament papir, osušite ih na toplom mjestu, a zatim ih do upotrebe zavijte u staniol. Režite ih ukoso na tanke ploške.

Salama od badema i oraha

Sastojci: 30 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 4 rebra otopljene čokolade, sok od 1 limuna, 15 dag badema (blanširajte ga, ogulite ljusku i izrežite na manje komade).

Šećer rastopite i dodajte mu sve sastojke. Sve dobro izmiješajte i kad se ohladi oblikujte na dasci salamu. Uvaljajte u šećer u prahu i izrežite na ploške.

Salama od badema ili oraha

Sastojci: 0,5 kg badema ili oraha, 0,5 kg šećera u prahu, 3 rebra ribane čokolade, 2 jaja, malo tucanog klinčića.

Bademe ili orahe podijelite na tri dijela, jedan dio sitno isjeckajte a ostala dva dijela sameljite. Spojite sve sastojke; bademe, šećer, čokoladu, klinčić, jaja i po želji malo cimeta. Sve dobro izmiješajte i ugrijte na vatri da malo omekša. Oblikujte salamu i izrežite na tanke ploške kad se ohladi.

Lapadske prikke



Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag mekanog brašna, 1 žlicu kakaa ili 3 rebra ribane čokolade, 1 šalicu groždica, 1 šalicu sjeckanih oraha, ribanu koranicu naranče i limuna, po čašicu ruma i rakije,; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Skuhajte krumpir i sameljite ga na stroju, i pomiješajte s 5 dl kipuće vode. U ohlađeno dodajte brašno i sve ostale sastojke, pa pomiješajte da dobijete smjesu toliko gustu da se može grabiti žlicom. Naspite u posudu do polovice ulja, zagrijte ga i žlicom grabite tijesto, pa spuštajte u ulje da se prži. Kad porumeni, vadite prikke i stavljajte ih na upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća i ošećerite.

Kolač od rogača



Sastojci: 10 jaja, 15 dag šećera, 10 dag mljevenog rogača, 20 dag čokolade, 15 dag maslaca, 1 prašak za pecivo, sok ½ naranče, malo korice od naranče, džem od marelice, čokoladna ocaklina

Maslac i čokoladu rastopite na pari. Umutite žumanca i šećer, dodajte mlaki maslac i čokoladu, sok od naranče, rogač, prašak za pecivo i na kraju umiješajte lagano bez velikog miješanja, snijeg od bjelanca. Ulijte u kalup (lim za pečenje) i pecite oko 40 minuta u zagrijanoj pećnici na 150 °C. Kad se ohladi, namažite vrh kolača toplim džemom od marelica s malo soka od naranče. Prelijte čokoladnom ocaklinom.

Hladne kriške

Sastojci: 50 dag gotovog (tvorničkog) biskvita), 4 žumanca, 20 dag maslaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade u prahu, 1 žlica ruma, 4 žlice maraskina.

Biskvit razrežite na komadiće i poprskajte rumom i maraskinom. Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte šećer i dalje miješajte da se šećer rastopi. Jedan za drugim dodajte žumanca, a potom i čokoladu. Sve skupa prelijte po namočenom biskvitu. Lagano promiješajte, tako da komadići biskvita ostanu vidljivi. Voštani papir pospite šećerom i na nj stavite biskvitnu mješavinu. Načinite kobasicu i savijte je. Ohladite je u hladnjaku, a potom razrežite na kriške. Poslužite sa sladoledom i tučenim vrhnjem.

Pereci od čokolade



Sastojci: 15 dag brašna, 10 dag škrobnog brašna, žličica praška za pecivo, 2 jaja, 12 dag šećera, sok o kora od jednog limuna, 12 dag samljevenih badema, 10 dag ribane čokolade,, malo cimeta, 12 dag maslaca ili margarina, malo grubog šećera za posipanje.

Brašno, škrobno brašno i rašak za pecivo izmiješajte i prosijate. U sredinu hrpice utisnite udubinu i u njoj izmiješajte jaja, šećer, limunov sok i ribanu koricu, badem, čokoladu, cimet i druge sastojke. Na hrpicu raspodijelite hladni maslac ili margarin narezan na komadiće i od svega toga izmijesite čvrsto tijesto. Ostavite ga otprilike pola sata mirovati, a zatim od njega oblikujte valjak debeli centimetar. Valjak razrežite u 10 do 15 cm dugačke komade i od tih komadića napravite perece. Na namaštenom limu posutim s malo brašna pecite perece na srednje jakoj temperaturi 15 do 20 minuta. Još vruće pospite grubim šećerom.

Čokoladni kolačići

Sastojci: 15 dag maslaca ili margarina, 2 jaja, 17 dag šećera, 30 dag brašna, 3 žličice praška za pecivo, 10 dag samljevenih lješnjaka, 15 dag ribane čokolade.

Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni i dobro izmiješajte s ostalim sastojcima. Tijesto izvaljajte, izrežite u oblik i na namaštenoj tavi pecite na srednjoj vrućini. Na kraju ga prevucite limunovom ocaklinom.

(20 dag šećera u prahu pomiješajte s 3 žlice limunova soka dok ne dobijete gustu masu. Možete uzeti i 3 žlice vruće vode s nekoliko kapi limuna radi arome; umjesto limuna ako uzmete narančin sok - dobiti će te narančinu ocaklinu).

Pjenasti čokoladni kolačići

Sastojci: 4 bjelanca, 15 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 3 dag ribane čokolade.

Bjelanca čvrsto tucite i oprezno ga ali temeljito pomiješajte sa šećerom, vanilijevim šećerom i čokoladom. Od smjese pomoću vrećice za štrcanje ili štrcaljke za ukrašavanje torti istisnite male hrpice na namašteni lim posut brašnom. Na posve slaboj vatri sušite ih u pećnici otprilike 15 minuta, pri čemu vrata pećnice ne smiju biti potpuno zatvorena. Čim su pečeni, izvadite ih iz lima.

Crnačke glavice

4 bjelanca čvrsto istucite, naizmjence dodajte 12 dag šećera i 4 žumanjka, zatim naribanu koricu od pola limuna i malo-pomalo 12 dag prosijanog brašna (ne smije biti ni najmanja grudica). Štrcaljkom za ukrašavanje torti istisnite od tijesta na namašteni lim za pečenje pokriven pergament papirom male hrpice smjese, odmah ih pecite u pećnici na umjerenj temperaturi, a kad su pečene skinite ih s papira. Polovinu kolačića premažite čokoladnom ocaklinom, s donje strane premažite čvrsto tučenim slatkim vrhnjem zaslađenim vanilin šećerom i po jedan neocakljeni i jedan ocakljeni kolačić pritisnite jedan o drugi.

Čokoladni kolačići na hostijama

Sastojci: 25 dag šećera, 7 dag ribane čokolade, 25 dag badema samljevenih zajedno s ljuskom, sok od pola limuna, snijeg od 4 bjelanca, gotove kupljene hostije.

Sve sastojke dobro izmiješajte, pa masu stavite u malim hrpicama na hostije i pecite ih otprilike 35 minuta na nenamaštenoj tavi pri srednjoj temperaturi.

„Zamorčići“

Sastojci: 2 bjelanca, dvije žlice šećera, 1/2 žlice ribane čokolade, kuhane šljive, orasi ili bademi.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte šećer i ribanu čokoladu. Stavljajte žlicom snijeg u obliku kupčića u voskom namazani lim ili na oblatne. Iz šljiva izvadite košticu i nadomjestite ih oguljenim bademom ili orahom (ili naizmjenice jednim pa drugim), položite ih u sredinu kupčića i stavite lim u slabo zagrijanu pećnicu, da se slatkiš malo prepeče i osuši.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Vjenčići od čokolade

Sastojci: 30 dag šećera, 6 dag ribane čokolade, 1 bjelanac, 1/2 žličice cimeta.

Sve sastojke stavite u emajlirani lonac i tucite tako dugo, dok smjesa postane glatka. Smjesu stavite na dasku, pospite je sitnim šećerom, razvaljajte i oblikom izradite vjenčiće. Sušite ih u mlakoj pećnici.

Bolada

Sastojci: 3 oblatne, 20 dag šećera, 25 dag oraha, 25 dag keksa, 10 dag čokolade, 25 dag maslaca.

U 1,5 dl vode dodajte maslac, šećer i kuhajte. Kad uzavri uspite mljevene orahe i kekse, i odmah skinite s vatre. Polovicu smjese stavite na oblatnu. U drugu polovicu smjese dodajte otopljenu čokoladu i promiješajte. Stavite drugu oblatnu i prelijte polovinom smjese i prekrijte trećom oblatnom. Stavite na hladno mjesto, prekrijte kuhinjskom daskom i opteretite težinom od 1,5 kg, ohlađeno izrežite na kocke prije posluživanja.

(Međimurski kolač)

Međimurski kruheki



Omiljeni sitni kolači, izgledom podsjećaju na male kruščiće, koji se pripremaju u božićno vrijeme.

Sastojci: 3 jaja, 15 dag šećera u prahu, 20 dag čokolade u prahu, 25 dag mljevenih oraha (u nedostatku oraha možete koristiti lješnjake), 7 žlica oštrog brašna, 1/2 praška za pecivo

Jaja i šećer pjenasto umutite. Dodajte postepeno sve sastojke osim oraha. Orahe na kraju kuhačom umiješajte u smjesu. Pripremiti dva tanjura: u jedan stavite 10 dag prosijanog šećera u prahu, u drugi 2 dl ulja u koji ćete namakati ruke uvaljane kuglice u šećer. Rukom uzimati manju količinu smjese, oblikujte kuglice i dobro ih uvaljajte u šećer u prahu i slažite na veliki lim, na koji ste prethodno stavili papir za pečenje, u malim razmacima jer će se prilikom pečenja podići. Prije nego što počnete oblikovati kuglice, ruke svaki put dobro namočite u tanjur s uljem jer će ih inače biti nemoguće napraviti, lijepiti će se za ruke. Pecite u zagrijanoj pećnici točno 10 min na 180 °C. Ako ih pečete duže biti će pretvrđi. Pečene ostavite u limu hladiti i odložite ih i u kutije s poklopcem (limene kutije).

Osječke ploškice

Sastojci: 15 dag maslaca ili 10 dag masti, 15 dag brašna, 2 jaja, 1 žumanjak, 25 dag šećera u prahu, 2 rebra čokolade.

Ocaklina: 1 bjelance, 10 dag šećera u prahu, 2 rebra ribane čokolade.

Pjenasto umutite maslac ili mast s brašnom. Posebno miješajte cijela jaja i žumanjak s šećerom u prahu. Obje smjese primiješajte i dalje miješajte tako dugo, dok postane pjenasto. Pecite u maslacem namazanom limu, a smjesa treba biti debela kao palac. Kad se malo prepeče, iz bockajte vilicom. Dopecite, a pečenu prelijte ocaklinom.

Ocaklina: umutite bjelance s šećerom u prahu i ribanom čokoladom. Pjenastu smjesu prelijte preko vrelim pečenim ploškicama, i ostavite da se na zraku suše. Kolač izrežite na kockice ili kao palac debele i dugačke štapiće.

Pisani čajni kolač

Sastojci: 40 dag brašna, 20 dag šećera, 4 jaja, 25 dag maslaca, kavski prašak za dizanje, 2 žlice kakaa, 20 dag narezanih lješnjaka ili oraha, groždice ili suhe smokve.

Priredite tijesto od brašna, jaja, šećera, maslaca i praška za dizanje. Razdijelite ga u tri dijela. U jedan dio umijesite kakao, u drugi groždice ili smokve, a u treći orahe ili lješnjake. Od sva tri dijela uobličite jednake kobasice, spletnite ih u pletenicu, stavite u mašću namazan lim, namažite jajem i ispecite u pećnici. Pečeni kolač ostavite da se ohladi i tada ga izrežite na ploške.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Helenine ploške

Sastojci: 20 dag brašna, jaje, 8 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 6 dag ribane čokolade, 6 dag samljevenih badema, 10 dag maslaca ili margarina; Nadjev: 6 dag samljevenih badema, 6 dag šećera, 1 2 do 3 žlice vode.

Od brašna, jaja, šećera, vanilin šećera, čokolade, badema i hladnog maslaca ili margarina narezanog na komadiće izradite tijesto i ostavite ga na hladnom mjestu. Kasnije tijesto razvaljajte u dvije trake velike otprilike 8x40 cm pa jednoj traci rub malo podignite uvis, svinite je u zatvoreni oblik i šuplinu ispunite nadjevom. Drugu traku tijesta položite gore kao poklopac i malo je pritisnite. Ostavite da stoji preko noći, a zatim pecite pri srednjoj temperaturi. Kad je tijesto pečeno, odmah ga narežite na ploške i još tople kolačiće premažite ocaklinom od vanilin šećera.

Nadjev: dobro izmiješajte samljevane bademe, šećer i vodu.

Ocaklinu napravite na slijedeći način: 20 dag prosijanog šećera u prahu (ne smije biti ni najmanje grudice), vrećicu vanilin šećera miješajte s 2-3 žlice vruće vode dok ne postane gusta masa (za srednje veliku tortu treba za ocaklinu 20-25 dag šećera).

Pita od kakaa

Sastojci: 60 dag brašna, 5 dag masti, 20 dag šećera, navrh noža prašak za pecivo, 2 cijela jaja, 2 dl vrhnja. Nadjev: 1 l mlijeka, 25 dag šećera, 5 žlica brašna, 3 žličice kakaa, 25 dag maslaca, 1 žlica ruma.

Dlanovima na dasci istrljajte brašno i mast, dodajte šećer, prašak za pecivo, jaja, vrhnje. Zamijesite tijesto i napravite 6 jufki (oblatni). Svaku rastanjite u veličinu lima i pecite na namazanom i pobrašnjenom limu. Tijesto mjestimice izbodite vilicom. Nadjev: kuhajte na pari mlijeko, šećer, brašno i kakao dok se ne zgusne. Ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac i rum. Ploče (jufke) nadjenite, gornju, posljednju prevucite glazurom od čokolade. Poslužite tek treći dan, kad je omekšana.

Zdigani kolač s čokoladom i kakaom

Sastojci: 1 kg brašna, 2 dl mlijeka, 2 dl vrhnja, 1 jaje, 20 dag šećera, 5 dag masti, 3 dag kvasca, 10 dag groždica, 10- dag čokolade, 2 žlice kakaa.

Kvasac rastopite u vrelom mlijeku, dodajte mu šećer, promiješajte i ostavite da uzade. Brašnu dodajte jaje, vrhnje, mlijeko, mast i kvasac. Dobro zamijesite da postane glatko tijesto, razdijelite ga u dva dijela. U prvi dio tijesta stavite kakao i dodajte malo mlijeka te još jednom razmijesite. Tijesto s kakaom ostavite dizati oko 2 sata. Drugo tijesto razvaljajte, pospite groždicama i ribanom čokoladom. Dizano tijesto razvaljajte u veličinu lima. Položite jedno preko drugog tijesta i zavijte u rolu. Stavite u zamašćeni lim i ostavite da se diže još jedan sat. Prije pečenja premažite ga žumanjkom i pecite na temperaturi od 200 °C. Pečeni kolač premažite šećernom vodom.

(Međimurski kolač)

Djedov brk



Sastojci za tijesto: 40 dag oštrog brašna, 2 dag kvasca, 18 dag maslaca, 4 žumanjka, 3 žlice vrhnja, 4 žlica šećera;

Nadjev I.: pekmez od šljiva, malo mljevenih oraha;

Nadjev II.: 4 bjelanjka, 20 dag mljevenih oraha, 10-15 dag šećera;

Glazura: 10 dag čokolade, 1 žlica šećera, 8-10 dag maslaca. Sastojke rastopite.

U 1dl mlakog mlijeka razmrivate 2 dag kvasca i malo soli, dodajte sve ostale sastojke i zamijesite tijesto. Podijelite na 3 ista dijela i svaki tanko razvaljajte, premažite pekmezom od šljiva i malo pospite mljevenim orasima. Tijesto savijte s obje strane prema unutra kao roladu, između ostavite prostor za nadjev. Priprema nadjeva: od bjelanjaka istucite snijeg, dodajte šećer, dalje tucite i potom Prije pečenja tijesto ostavite da se malo digne. Pečeni kolač prelijte čokoladnom glazurom (preko nadjeva po sredini).

(Međimurski kolač)

Nepečena rolada

Sastojci: 1 bjelanac, 10 dag šećera, 10 dag mljevenih oraha, 3 rebra otopljene čokolade. Nadjev: 10 dag šećera, 10 dag maslaca, 1 tvrdo kuhani žumanjak.

Bjelanace, šećer, orahe i čokoladu stavite zajedno u posudu i kuhajte na pari da se sve samo razmekša i sjedini. Ne smije vreti. Kad se malo ohladi stavite na dasku, rastanjite i ostavite. Nadjev: pjenasto umutite šećer s maslacem i dodajte pasirani žumanjak. Promiješajte i prelijte na dasku, rastanjite nožem, stavite na prethodno odloženu smjesu i uvijete u roladu. Na kraju pospite šećerom u prahu i izrežite na ploške.

Pečena rolada od čokolade

Sastojci: 5 žumanjaka, 10 dag šećera, 2 rebra omekšane čokolade, 7 dag mljevenih badema, 4 dag brašna, snijeg od 4 bjelanca. Glazura: 2 rebra čokolade, 2 žlice šećera, 2 žlice vode, komadić maslaca (veličine oraha).

Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte omekšanu čokoladu, mljevene bademe, brašno i snije od bjelanaca. Sve izmiješajte, uspite u namazani lim i ispecite. Pečeno tijesto premažite pekmezom i uvijete kao savijaču. Za glazuru kuhajte: čokoladu, šećer, vodu i komadić maslaca uz stalno miješanje, dok ne počne zgušnjavanje, Dobivenom smjesom prelijte roladu.

Savijača od čokolade

Razvucite tijesto za savijaču i nadjenite mješavinom od 15 dag ribane čokolade, 8 dag maslaca ili margarina, 8 dag šećera i malo vanilin šećera, 2 žumanjka, 10 dag samljevenih badema i tvrdo tučenim snijegom od 2 bjelanca, a dalje postupite kao s bečkom savijačom od jabuka.

Mramorni kolač



sastojci: 20 dag maslaca ili margarina, 25 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 3 do 4 jaja, malo soli, ribana kora jednog limuna, 50 dag brašna, vrećica praška za pecivo, malo mlijeka; 4 dag kaka, 3 dag šećera, nekoliko žlica mlijeka.

Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni, dodajte šećer, vanilin šećer, čitava jaja, sol, ribanu koricu limuna i malo-pomalo brašno s praškom za pecivo. Naizmjenice s brašnom dolijte toliko mlijeka da se tijesto ne razilazi već da se kida. Od tog tijesta odvojite trećinu i dobro je promijesite s prosijanim kakaom, šećerom i malo mlijeka. Svjetlo i tamno tijesto naizmjenice stavljajte u namašteni četvrtasti oblik ili u oblik za kuglof.

Možete sačiniti i ovako:

1. Naizmjenice stavljajte sloj svjetlog i tamnog tijesta.
2. Najprije stavite jednu trećinu svjetlog tijesta, zatim tamno i na kraju ostatak svjetlog tijesta.

3. Najprije stavite čitavo svjetlo tijesto, a iznad njega tamno. Pri tom vilicom obje vrste tijesta međusobno izmiješajte da dobijete mramorni kolač.
Pecite kod dosta jake vrućine dobar sat.

Mramorni naduvak

Sastojci: 12 dag maslaca, 3 jaja, 30 dag brašna, 6 dag kakaa, 1/8 l mlijeka, pola paketića praška za pecivo.

Umutite pjenasto maslac, dodajte postepeno žumanjke, zatim šećer, mlijeko i brašno s praškom za pecivo. Preostalih 10 dag brašna dodajte smjesi sa snijegom od bjelanaca. Tijesto razdijelite u dva dijela. Jednom dijelu primiješajte kakao, koji ste umutili u 1/2 čaše mlijeka i žlicom šećera. U maslacem namazani lim stavljajte naizmjenično svjetlo i tamno tijesto. Pecite jedan sat u umjereno zagrijanoj pećnici. Pečeni naduvak pospite šećerom u prahu.

Naduvak od čokolade

Sastojci: 7 dag maslaca, 7 dag čokolade, 3/16 l gorkog kavinog kajmaka (pjena na kavi), 4 žumanjka, 5 bjelanaca, 12 dag šećera u prahu, paketić vanilije, žlica brašna.

U zagrijani maslac stavite ribanu čokoladu i brašno. Kad se upijeni priližite gorki kavin kajmak, miješajte i kuhajte tako dugo, dok se ne zgusne i postane glatko. Smjesu premjestite u drugu osudu i miješajte da postane rahla. Polako joj primiješajte žumanjke, šećer u prahu, paketić vanilije i na kraju čvrst snijeg od bjelanaca. Oblik za naduvak dobro namažite maslacem, istresite smjesu u njega i u pećnici ga napola ispecite. Napravite snijeg od jednog bjelanca, primiješajte 5 dag šećera, stavite u brizgalicu (špricu ili vrećicu od papira, na kojoj na donjem kraju napravite rupicu) i šarajte na napola pečenom naduvku mrežu ili neki drugi uzorak i stavite još nakratko vrijeme u pećnicu.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Stari brački kolač

Sastojci: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih samljevenih badema, 2 čašice maraskina; za ocaklinu: 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Istucite žumanca sa šećerom, dodajte sok i naribanu koru naranče, maraskino, bademe i snijeg od bjelanaca. Ispecite na umjerenj temperaturi (3/4 sata). Tortu ne prorezujte. Za ocaklinu pomiješajte žumanca sa šećerom, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu, pa miješajte na laganoj vatri da prokuha. Maknite s vatre i dalje miješajte, pa u glatku masu dodajte ulje. Prelijte tortu i ukasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukasite svježim cvijećem.

Krumpir i čokolada

Sastojci: 1 kg krumpira, 7 dag suhij šljiva bez koštica, 7 dag groždica, rum, 2 kriške kruha, 1 dl mlijeka, 15 dag šećera, 2 kruške, limun, 13 dag čokolade u prahu, 1 žlica (vrhom puna) gorkog kakaa, 3 jaja, šećer u prahu za posipanje.

Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite kao za pire. Operite i očistite kruške, narežite na kockice i nakapajte sokom limuna. Oprane groždice namočite u rum. Na pari miješajte čokoladu, kakao i šećer da se rastopi i mikserom umiješajte u krumpir. Još primiješajte iscijedeni kruh i jedno po jedno jaje. Kuhaćom primiješajte groždice, šljive i kruške. Ulijte u lim i pecite otprilike 40 minuta u pećnici, zagrijanoj na 180 °C. Prije posluživanja izrežite na kocke i pošecerite.

Proljetna gnijezda

Sastojci: Tijesto; 14 dag šećera, 6 jaja, 9 dag brašna, 3 dag kakaa, 1 žlica ruma. Krema: 1 dl mlijeka, 8 dag šećera, 3 žumanjka, 1 dag brašna, 15 dag maslaca, 1/2 štapića vanilije.

Tijesto: pjenasto umutite 2 žumanjka i šećer, primiješajte snijeg od bjelanaca s brašnom, kakaom i rumom. Male, okrugle oblike, kalup, namažite maslacem, nadjenite ih tijestom i ispecite u pećnici. Pečene izvadite iz oblika (kalupa), ostavite da se ohlade i izdubite s gornje strane. Nadjenite ih kremom pomoću brizgalice (šprice) za torte, kao i s vanjske strane tako da dobijete vodoravne i okomite crte, slične isprepletenim šibama (izgled gnjezdašca). Usred svakog gnijezda stavite nekoliko šećernih jajašaca (malih bombona u obliku jajašca, različitih boja)

Krema: stavite u kotlić mlijeko, šećer, žumanjak, brašno, vaniliju i tucite nad parom, dok se zgusne. Kad se krema ohladi polako joj primiješajte maslac.

(Naputak starih zagrebaćkih kavana)

Osja gnijezda s mliječnom kremom

Sastojci: 25 dag brašna, 2 dag kvasca, jedna žlica šećera, 1 žumanjak, 8 dag maslaca, 1/8 l mlijeka.

Nadjev: maslac, 8 dag badema, šaka grožđica, 8 dag ribane čokolade, limunova korica.

Mliječna krema: 1/4 l mlijeka, 2 žumanjka, 2 žlice šećera.

U zdjelu stavite brašno, udubite u sredini jamicu i u nju ulijte dignuti kvasac. Dobro umutite maslac, šećer, žumanjak i mlijeko, i ulijte u brašno s kvascem. Dodajte malo fino ribane korice limuna. Sve zajedno dobro izmiješajte i istucite tijesto, da postane glatko. Odložite ga na toplo mjesto, da se diže. Dignuto tijesto istresite na brašnom posutu dasku i tanko razvaljajte. Namažite ga rastopljenim maslacem, pospite bademima izrezanim na listiće (ili poprženim sjemenom od buče, košticama; kao što su naše bake koristili u zamjenu za bademe), ribanom čokoladom, grožđicama i s 5 dag na kocke izrezanom citronadom, ili isto toliko sitno izrezanom limunovom koricom. Tijesto savijte kao savijaču i pomoću drvenog noža izrežite na 5-6 cm dugačke komadiće (umjesto noža možete koristiti mali tanjurić; tako se režu štrukli kako bi se krajevi tijesta rezanjem slijepili i da nadjev ne izađe). Svaki komadić uvaljajte u rastopljeni maslac, stavite u maslacem namazani lim, tako da stoje na odrezanoj strani. Odložite na toplo mjesto, da se još malo dižu, a tada ih ispecite u pećnici. Pečena osja gnijezda pospite vanilin šećerom. Kad se malo ohlade poslužite ih s mliječnom kremom.

U kotlić stavite 2 žumanjke, šećer, mlijeko i malo vanilije. Sve zajedno tucite šibom za snijeg, nad vrelom vodom tako dugo dok se krema ne ugrije i zapjeni. Pazite da se previše ne zgusne. Ulijte kremu u zdjelice za kompot i poslužite s osjim gnijezdima.

Krempita



Sastojci: za lisnato tijesto: 25 dag maslaca, 25 dag glatkog brašna, 2 žumanjka, 1 žličica vina ili octa, vode prema potrebi. Biskvit: 6 jaja, 10 žlica mljevenih oraha, 3 rebra čokolade, 2 žlice mrvica, 1 žlica brašna, 5 žlica šećera, rum. Krema: 25 dag maslaca, 8 dl mlijeka, 2 vrećice vanilin šećera, 6 jaja, 8 žlica brašna.

Lisnato tijesto; maslac pomiješajte s 8 dag brašna i napravite kruščiće, ostavite na hladnom mjestu. Od ostalog dijela brašna zamijesite malo čvršće tijesto (kao za štrudl) s 2 žumanjka i vodom, rastanjite na veličinu malog rupčića. Tijesto pripremajte na hladnom mjestu. Maslaca razvaljajte na istu veličinu i stavite na tijesto. Sada prebacite lijevu stranu na desnu, zatim desnu na lijevu, donju stranu gore a gornju dolje. Odmah poslije toga tijesto razvaljajte. Dobiveni mlinac ponovo previjte kao gore i ostavite ga da miruje 15 minuta. To ponovite 3 puta., četvrti put tijesto podijelite u dva jednaka dijela, pustite da odmara 15 minuta. Sada razvaljajte svaki dio posebno na veličinu 35x25 cm i stavite u lim. Pecite na temperaturi od 220 °C. Kad je pečeno, ohladite.

Biskvit; jaja i šećer pjenasto umutite, dodajte mljevene orahe, mrvice natopljene u malo ruma, brašno i čokoladu. Sve dobro promiješajte i stavite u pobrašnjeni lim veličine 35x25 cm. Pecite na temperaturi od 180 °C, kad je biskvit pečen, ohladite ga.

Krema; u 4 dl mlijeka stavite 6 žumanjaka, brašno i vanilin šećer, promiješajte i kuhajte na laganoj vatri, kad je krema kuhana ohladite je. Hladnoj kremi dodajte maslac i dobro umutite. Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg, dodajte 12 žlica šećera i ponovo dobro umutite da smjesa postane gusta. Stavite na paru i dalje dobro miješajte. Kad se na dnu posude počinje primati, pjena je gotova. Ostavite ohladiti.

Dogotavljanje krempite; na plitki lim veličine 35x25 cm stavite pečeno lisnato tijesto, premažite kremom i prekrijte biskvitom. Dodajte pjenu i prekrijte drugim komadom lisnatog tijesta. Na kraju pospite sitnim šećerom. Dobiti će te 20-25 komada krempite. Za kolač možete koristiti i gotovo lisnato tijesto.

Svatovska torta

Sastojci: za I tijesto: 10 dag maslaca, 10 dag vanilin šećera, 14 dag brašna, 14 dag mljevenih lješnjaka, 1 žličica ruma, 4 žumanjka, 3 rebra čokolade.

Za tijesto II: 3,5 dag brašna, 3,5 dag maslaca, 3,5 dag šećera.

Za ocaklinu: 10 dag šećera, 1 žlica ruma, sok od limuna, vruća voda, boja maline, 5 dag lješnjaka.

Za kremu: 5 jaja, 14 dag šećera, 15 dag lješnjaka, 20 dag maslaca.

Pripremite namirnice za prvo tijesto i umiješajte ih sve zajedno u jednoličnu smjesu. Razvaljajte je u četiri dijela i pecite u četiri jednaka kalupa na laganoj vatri, ali ne presporo da se listovi ne razlome. Od sastojaka za drugo tijesto također napravite smjesu i ispecite je u kalupu za tortu, do svjetložute boje. Kad se ohladi, izrežite ga u oblik osmerokrake zvijezde*. Pripremite ocaklinu i premažite zvijezdu, te je pospite dugoljasto izrezanim lješnjacima. Napravite kremu, miješajući sastojke nad parom dok ne postane gusta poput vrhnja, te joj dodajte lješnjake. Premažite listove kremom, stavite jedan na drugi, a zvijezdu na vrh. Ostatom kreme premažite tortu sa strane.

(Stara svatovska torta; *osam krakova zvijezde predstavljaju - simbol duha, buduće vječno doba kao što obilježava život pravednika i kaznu za bezbožne)

Kakao torta I. način

Sastojci: 7 žumanjaka, 7 žlica šećera, 2 žlice kakaa, 2 žlice brašna, 1 žličica mljevene kave, snijeg od 7 bjelanaca. Nadjev: 3 jaja, 20 dag šećera, 2 žlice kakaa, 1 žličica mljevene kave, 1 žličica brašna, 20 dag umućenog maslaca.

Napravite tijesto od navedenih sastojaka i ispecite ga. Ohlađeno i prerezano tijesto nadjenite s nadjevom koji ste umutili od navedenih sastojaka i kuhali na pari (ključaloj vodi) uz stalno miješanje. Kad se zgusne odložite i u ohlađeni nadjev umiješajte umućeni maslac. Nadjenite tortu.

Kakao torta II. način

Sastojci: 9 žumanjaka, 25 dag šećera, 4 dag kakaa, 4 dag brašna, 4 dag mljevenih oraaha, snijeg od 9 bjelanaca. Nadjev: 4 jaja, 20 dag šećera, 4 dag kakaa, 25 dag umućenog maslaca, 1 žlica ruma.

Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte kakao, brašno, mljevene orahe i snijeg od bjelanaca. Promiješanu smjesu uspite u podmazani i brašnom posut lim. Pecite na umjerenoj vatri. Umutili nadjev i kuhajte na pari dok se ne zgusne. Kuhanoj i ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac i rum. Promiješajte i nadjenite tortu i presvucite je glazurom od čokolade.

Torta s kremom od čokolade

Sastojci: 8 jaja, 20 dag šećera, 16 dag brašna, 5 dag maslaca.

Krema: 25 dag maslaca, 12 dag šećera, ribane čokolade ili kakao.

Na laganoj vatri tucite šibom za pravljenje snijega jaja i šećer, tako dugo dok ne postane gusta pjena. Uklonite s vatre i tucite na hladnom mjestu, dok se ne ohladi. Dodajte brašno i rastopljeni i ohlađeni maslac. Smjesu stavite u dobro namazan i mrvicama posut kalup za pečenje torte. Pecite 3/4 - jedan sat i pričekajte da se ohladi. Tortu prerežite jednom ili dvaput, namažite kremom, složite je, a zatim je izvana ukasite kremom.

Krema; pjenasto umutite maslac i olako mu dodavajte šećer, ribanu čokoladu ili kakao, toliko da krema dobije lijepu boju. Kremom možete nadijevati različite torte.

Španjolska torta



Sastojci: 7 bjelanaca, 35 dag šećera. Nadjev: 7 žumanjaka, 5 žlica šećera, 3 žlice jake crne kave, 4 rebra omekšane čokolade, 25 dag umućenog maslaca.

Umutite, kao za pusele (*njem. dijal*. Pussel, poljubac, vrst slatkiša od bjelanca i šećera⁰, bjelanca i šećer, a zatim kuhajte na pari. Od ove smjese ispecite 6 ploča (u kalup stavite foliju namazanu i pobrašnjenu). Ploče pecite 2 dana prije upotrebe, a tortu nadijevajte jedan dan prije upotrebe. Nadjev: pjenasto umutite žumanca i šećer, dodajte jaku crnu kavu, omekšanu čokoladu i kuhajte na pari. Ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac, sve dobro izmiješajte i nadjenite tortu. Nadjevenu tortu prevucite glazurom od čokolade ili obložite tučenim slatkim vrhnjem.

Bečka torta



Sastojci: 21 dag maslaca, 21 dag šećera, 9 žumanjaka, 10,5 dag omekšane čokolade, 23,5 dag brašna, snijeg od 9 bjelanaca, Nadjev: 2,5 dl vode, 15 dag čokolade, 1,5 dag šećera, 3 žumanjka, 3 dl slatkog vrhnja.

Pjenasto umutite maslac, šećer i žumanjke, i dodajte omekšanu čokoladu, brašno i snijeg od bjelanaca. Sve polako izmiješajte, uspite u namazani kalup i pecite na

laganoj vatri. Pečeno i ohlađeno tijesto prerežite na tri djela i nadjenite. Nadjev: u vodi skuhaite čokoladu i šećer. Kad se smjesa zgusne, skinite s vatre, umiješajte žumanjke i ostavite da se ohladi. Ohlađenoj čokoladi dodajte vrhnje, promiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite tortu. Na kraju je presvucite glazurom od čokolade.

Shirley Templ torta



Sastojci: 10 žumanjaka, 10 žlica šećera u prahu, 5 rebra otopljene čokolade, 30 dag oraha. Nadjev: 5 jaja, 14 žlica šećera u prahu, 5 rebra rastopljene čokolade, 1,5 dl ruma.

Umutite žumanjke sa šećerom i odložite. Posebno umutite snijeg od bjelanaca i dodajte im mljevene orahe. Obje smjese spojite, dobro promiješajte i ispecite u zamašćenom limu. Tijesto je pečeno kada na igli kojom ste ga probili ne ostaje trag od zalijepljenih oraha. Pecite dosta dugo na tihoj vatri i pazite da ne pregori.

Nadjev: umutite jaja i šećer i stavite kuhati na paru dok se ne počne zgušnjavati. Dodajte rastopljenu čokoladu i još malo prokuhajte. Nastavite miješati i poslije, kako ste skinuli s vatre. Kada se ohladi, pomiješajte nadjev s umućenim maslacem i nadijevajte hladno tijesto.

Nadijevanje: ostrim nožem ili koncem prerežite tortu na tri djela. Svaki dio prije nadijevanja obilno poprskajte rumom (po želji možete u hladni nadjev dodati i malo ruma), a zatim jedan po jedan dio nadijevajte. Tortu sa strane ukasite mljevenim orasima a uz ivicu gornje površine pomoću Šprice za torte. Ukrašavanje ovisi o mašti kao i od prilike za koju se torta priprema.

Shirley Temple, 1928. am. filmska glumica, najpopularnija dječja zvijezda u povijesti kinematografije. Ostvarila uspješnu karijeru u diplomaciji.

Čokoladna torta s maraskinom

Sastojci: 20 dag slatkog vrhnja, 12 dag brašna, 1 dl maraskina, 10 dag samljevenih oraha, 15 dag čokolade, 10 dag maslaca, 8 dag šećera u prahu, 1 jaje, 10 dag kaka, 2 vanilin-šećera, 5 dag škrobnog ili glatkog brašna, malo mlijeka i soli, 1/2 omota maraskina za vlaženje, masnoća i brašno za kalup.

Naribajte 10 dag čokolade i otopite je na pari. Dobro izradite maslac pa pomalo umiješajte šećer u prahu i kakao. Dodajte jaje, vanilin-šećer, otopljenu čokoladu i sasvim malo soli. Umiješajte još 10 dag brašna, škrobno brašno i prašak za pecivo te pomalo liker i toliko mlijeka da dobijete gustoću kao pire od krumpira. Tad umiješajte i orahe. Zagrijte pećnicu. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte tijesto i pecite 40 minuta na 180 °C. Ispečenu i ohlađenu tortu vodoravno prorežite, oba lista dobro natopite malo razvodnjenim maraskinom. Stucite tučeno slatko vrhnje s preostalim vanilin-šećerom i time slijepite tortu. Obilato je pospite kakaom te ukasite struganom čokoladom.

Torta od čokolade i kaka

Sastojci: 6 žumanjaka, 6 žlica šećera, 6 žlica mljevenih oraha, 2 žlice kaka, 1 žlica brašna, snije od 6 bjelanaca. Nadjev: 25 dag keksa (najfinijeg, bez mirisa), malo kipućeg mlijeka, 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 3 rebra omekšane čokolade, 15 dag usitnjenog ušećerenog voća, malo ribane kore naranče, ruma po ukusu.

Umutite žumanca i šećer, dodajte mljevane orahe, kakao, brašno i čvrst snijeg od bjelanaca. Sve polako izmiješajte i ispecite u namazanom i pobrašnjen kalupu ili limu. Pečeno i ohlađeno tijesto prerežite na dva dijela. Nadjev: sameljite kekse u stroju za meso, prelijte s malo kipućeg mlijeka i ostavite do upotrebe. Maslac i šećer u prahu pjenasto umutite, dodajte kekse, omekšanu čokoladu, usitnjenog ušećerenog voća, koru od naranče i rum. Sve dobro izmiješajte i nadjenite tortu u debelom sloju između listova. Cijelu tortu izvana premažite glazurom od čokolade.

Parfe torta*



Sastojci: 8 bjelanaca, 40 dag šećera, 10 dag kosanih oraha, 2 oblatne. Nadjev: 8 žumanjka, 6 žlica šećera, 1 vanilin šećer, 4 žlice mlijeka, 2 rebra čokolade, 25 dag umućenog maslaca.

Pjenasto umutite bjelanca i žumanjke, dodajte šećer i kuhajte na pari dok se ne zgusne kao za puslice. Kad se smjesa ohladi dodajte kosane orahe. Smjesom premažite oblatne i prosušite ih u pećnici, ali samo da dobiju koranicu i ostane bijela. Ohlađenu prerežite napola da dobijete četiri komada. Umutite žumanca, šećer i vanilin šećer, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu. Kuhajte na pari dok se ne zgusne. Ohlađeno pomiješajte s umućenim maslacem i nadjenite i premažite tortu. Kosane orahe pospite i po torti. Dobro je da torta odleži 3 dana.

*parfait franc. savršen, potpun; upotrebljava se kad se želi naglasiti kvaliteta i finoća jela, osobito krema (ledena krema), sladoleda, gušćje jetre, pašteta i dr.

Torta od oraha

Sastojci: 10 žumanjaka, 21 dag šećera, 3 rebra čokolade, 25 dag mljevenih oraha, 10 bjelanaca, 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 3 jaja, 3 rebra čokolade, žlica ruma.

Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte omekšanu čokoladu, mljevene orahe i čvrsti snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte i pecite u namazanom i pobrašnjenom limu. Nadjev: dobro umutite maslac sa šećerom u prahu, dodajte 3 jaja (jedno po jedno i miješajte), 3 rebra čokolade i rum. Ispečenu i ohlađeno tijesto prerežite na dva dijela, nadjenite i obložite smjesom, cijelu tortu pospite mljevenim orasima.

Mikado* torta

Sastojci: 10 žumanjaka, 1 jaje, 20 dag šećera, 1/2 rebra otopljene čokolade, 1 žlica pržene sitne kave, 14 dag mljevenih oraha, 14 dag badema, snijeg od 10 bjelanaca. Nadjev: 8 žumanjaka, 8 žlica šećera, na vrh noža brašna, 8 žlica jake crne kave, 25 dag maslaca.

Umutite žumanjke, cijelo jaje i šećer. Umućenoj smjesi dodajte otopljenu čokoladu, kavu, mljevene orahe, bademe snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte i ispecite u namazanom i pobrašnjenom limu. Pecite na umjerenj vatri. Ispečeno i ohlađeno tijesto prerežite na četiri dijela i nadjenite. Nadjev: umutite žumanjke, šećer, brašno i kavu. Kuhajte na pari dok se ne zgusne. Ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac, promiješajte i nadjenite tortu. Premažite je kremom i pospite bademima.

Mikado; stari naziv japanskih bogova i vladara; car i carski dvor; igra spretnosti dugačkim štapićima.

Moka torta u dvije boje

Sastojci: I dio: 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 2,5 žlice brašna, snijeg od 4 bjelanca. II dio: 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 2 rebra čokolade, 1 žlica kakaa, 1,5 žlica brašna, 7,5 dag mljevenih oraha, snijeg od 4 bjelanca. Nadjev: 3 žumanjka, 2 žlice brašna, 2 dl hladnog mlijeka, 10 žlica jake crne kave, 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 1 žlica ruma.

I dio: umutite žumanca, šećer i brašno, i dodajte lagano miješajući snijeg od bjelanaca. Uspite u namazani i pobrašnjeni lim ili kalup i ispecite na umjerenj vatri.

II dio: umutite, žumanca i šećer, dodajte ribane čokolade, kakao, brašno, mljevene orahe i snijeg od bjelanaca. Tijesto ispecite i ohladite.

Nadijevanje: Umutite žumanjke, brašno, hladno mlijeko i jaku crnu kavu. Kuhajte na pari. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer u prahu i pomalo dodavajte kuhanu kremu. Stalno miješajte dok se sve ne sjedini. Na kraju dodajte i rum. Ohlađeno tijesto prerežite na pola, svaki dio tako da dobijete četiri komada. Listove obložite kremom i slažite jedan na drugi, i to naizmjenično: tamni list dođe dolje, svijetli na njega. Sve premažite istom kremom i pospite mljevenim orasima.

Gerbo (Žerbo) torta

Sastojci: 9 žumanjaka, 15 dag šećera, 15 dag ribane čokolade, 15 dag mljevenih oraha, 2 ravne žlice mljevene kave, snijeg od 9 bjelanaca.

Umutite žumanjke i šećer, dodajte ribanu čokoladu, mljevene orahe, mljevene kave, i snijeg od bjelanaca. Pecite u namazanom i pobrašnjenom limu na umjerenj vatri. Ispečeno i ohlađeno tijesto prevucite glazurom od čokolade ili tučenim slatkim vrhnjem.

Torta sa sirom i bademima

Sastojci: 2 šalice šećera, 75 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag ribane čokolade, 12,5 dag kosanih lješnjaka, 1 gotovo tijesto za tortu, 1/2 šalice ruma, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja, 1/2 šalice sjeckanih badema, 12,5 dag sjeckanih ušećerenih kora od limuna.

Sir i šećer dobro izmiješajte, dodajte čokoladu i lješnjake, Smjesu dobro izmiješajte. Tijesto za tortu izrežite na četiri lista i svaki prelijte rumom. Prvi list stavite na pladanj i premažite mješavinom sira. Na to stavite drugi list torte i opet premažite mješavinom sira. Zatim slijedi treći list, koji premažite preostalim dijelom mješavine. Na kraju stavite posljednji list torte i premažite tučenim slatkim vrhnjem. Tortu premažite i sa strane tučenim slatkim vrhnjem te pospite bademima i ušećerenom limunovom korom.

Hunjadi (Hunyadi) torta*



Sastojci: 8 jaja, 25 dag šećera, 25 dag mljevenih badema, 10 dag ribane čokolade. Nadjev: 0,5 l slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu. Glazura: 7,5 dag čokolade, 15 dag šećera, 2,5 dl vode.

Žumanjke pjenasto umiješajte sa šećerom. Dodajte lješnjake i pola smjese snijega od bjelanaca. Dobro miješajte. Na kraju dodajte čokoladu i drugu polovinu smjese bjelanaca. Od te smjese ispecite tri jednaka lista za torte. Pečene listove dobro

ohladite dok ne postanu tvrdi i tada ih nadjenite tučenim slatkim vrhnjem sa šećerom u prahu. Čokoladu za glazuru istopite na slaboj vatri, dodajte rastopljeni šećer i dalje kuhajte dok se na površini ne pojave mali mjehurići. Tada posudu skinite s vatre i dalje miješajte dok glazura ne ostane gusta i njome prelijte tortu.

*Janoš Hunjadi (Janos Hunyadi) (1387-1456) Mađarski vojskovođa porijeklom Iz Erdelja. Torta spravljena njemu u čast.

Kruška Helena Belle Hélène - lijepa Helena; poires Hélène - kruška Helena; poznata francuska poslastica (ime dano po lijepoj Heleni koja je po legendi bila povod trojanskom ratu).



Sastojci: 8 žlica sladoleda od vanilije, 8 pirjanih polovina krušaka, čokoladni sirup, 1/8 l tučenog slatkog vrhnja, vanilin šećer.

Ova poslastica - sladoled, radi se od sladoleda vanilije, kriški kruške, (kriške se pasiraju u zaslađenoj vodi i ohlade, stave u kup-čašu na sladoled od vanilije) i preliju vrućim čokoladnim sirupom, tučenim slatkim vrhnjem i vanilin-šećerom. Odmah se poslužuje. Preostala čokolada iznosi se na stol posebno

Ruska Šarlota



Desert *Charlotte Ruse* ili ruska Šarlota, slatkiša od piškota i lake kreme, osmislio je za ruskog cara francuski kuhar Antoine Carême u Petrogradu. „Ruse“ je francuski izraz za „ruski“. Neki povjesničari gastronomije smatraju da je ime ovog deserta nazvano po kraljici (Queen) Charlotte (1744.-1818.) supruzi Georga III.

Sastojci: 60 piškota, 3/4 l mlijeka, 1 prašak za čokoladni puding, 2 jaja, 12,5 dag šećera, 1 paketić vanilin šećera, 7,5 dag gorke čokolade, 7,5 dag kosanih badema, 2 žličice kave u prahu, malo ruma, 7 listova bijele želatine, 1/4 l slatkog vrhnja, kandirano voće za garniranje-ukrašavanje.

Oblik (kalup) za torte promjera 22-24 cm stavite na pladanj za tortu i unutar njega okolo-naokolo uz rub složite piškote, podrezane s jedne strane. Prašak za varenac (puđing) izmiješajte sa žumancima i malo hladnog mlijeka. Mlijeko zakipite sa šećerom i vanilin-šećerom, u njemu otopite čokoladu, spojite s puđingom i nakratko zakuhajte.

Dodajte bademe, kavu u prahu, rum i želatinu, koju ste oko 10 minuta močili u hladnoj vodi. Od bjelanaca napravite čvrst snijeg i izmiješajte s čokoladom, a kremu ostavite da se ohladi. Prije nego što se masa želira (počne stiskati) pažljivo dodajte čvrsto istučeno slatko vrhnje. Čitav oblik napunite sloj po sloj piškotima i kremom. Ostavite da se stvrdne i skinete oblik za tortu. Ukrasite biskvitima s malo tučenog vrhnja i kandiranim voćem.

Frangipane čokoladna torta



Sastojci za biskvit; 5 dag badema, 10 dag šećera u prahu, 2 jaja, 10 dag maslaca, 1 žlica ruma, korica 1 limuna; za prekriti biskvit: 1 šalica ocijeđenog slatkog od šumskih jagoda; za kremu: 2 žumanjka, 2 jaja, 40 g šećera, 1 vanilin šećer, 200 g tamne čokolade, 4 dl slatkog vrhnja; za čokoladnu ocaklinu: 5 dl slatkog vrhnja, 250 g čokolade.

Biskvit: maslac, vanilin šećer i šećer miješajte dok ne postanu pjenasti. Dodajte jaja, mljevene bademe, rum i limunovu koricu. Miješajte dok ne dobijete jednoličnu masu, ulijte u kalup za torte koji ste namastili maslacem i obložili papirom za pečenje, i pecite na 180 °C 15 do 20 minuta, ili dok čačkalica ne bude suha kad je ubodete u tijesto.

Gotov biskvit ohladite te premažite slatkim od šumskih jagoda. Možete zamijeniti i džemom od malina kao što je u izvornom naputku (receptu).

Za kremu: jaja, žumanjke i šećer miješajte na pari dok se malo ne zgusnu i šećer otopi, zatim dodajte čokoladu, otopite i dok je još kremasto maknite s vatre tj. sa pare te ohladite. Slatko vrhnje istucite i pomiješajte pažljivo sa rashlađenom smjesom od čokolade. Premažite tortu sa kremom i stavite u hladnjak da se stisne! Kad se krema stisnula prelijte je čokoladnom glazurom koju ste dobili tako što ste zakuhali vrhnje i pomiješali sa čokoladom dok se ne otopi te malo ohladili. Tortu poslužite sa slatkim tučenim vrhnjem.

U izvorni naputak (receptu) ide 5 dl slatkog vrhnja).

Frankopani (Frangipane) naša velikaška obitelj koja je bila poznata u tadašnjoj Europi i kao uspješne vojskovođe. Ime frankopani - *kruholomci* - prvi put se pojavljuje, u Italiji, kao distributeri kruha siromašnim tijekom velike gladi (1014). Grb obitelji - na crvenom polju dva lava drže kruh. Po Frankopanima nazvane su neke kreme i kolači, koji se nalaze u starim zbirkama recepata.



Glazura od čokolade



U posudu stavite 3 žlice mlijeka, 3 žlice šećera, 3 rebra čokolade i 10 dag maslaca. Uz stalno miješanje, kuhajte dok se sve ne počne zgušnjavati, Gotovu, još vrelu glazuru, prelijte preko torte i razmačite nožem.

Pripremljenu glazuru što manje izlažite zraku tako da čistu krpu namočite hladnom vodom i potpuno prekrijete posudu s glazurom. Ako kasnije koristite glazuru stavite je u plastičnu posudu, čvrsto zatvorite i odložite u hladnjak. Na taj način zadržati će svoju mekoću.

Kreme

Jednostavna krema od čokolade

Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 6 dag šećera, malo arome od badema, prašak za čokoladni puding, jaje.

Mlijeko zakuhajte sa šećerom, dodajte aromu od badema i prašak za čokoladni puding, koji ste prethodno dobro razmutili u mlijeku. Sve to izmiješajte i kratko prokuhajte. Vrućoj smjesi primiješajte žumanjak. Kad se ohladi, umiješajte u nju čvrsto tučeni snijeg od bjelanjka. Smjesu stavite u čaše, a kad se stisne, poslužite s prelivom od vanilije.

Dobra krema od čokolade

Sastojci: 15 dag čokolade, 7,5 dl mlijeka, 0,5 l vode, 6 žumanjaka, 10 dag šećera, vrećica vanilin-šećera, 8 listova želatine, 6 bjelanjaka ili 2,5 dl slatkog vrhnja.

Čokoladu zdrobite u komadiće i otopite je u malo mlijeka na slaboj vatri. U ostalom mlijeku čvrsto razmutite žumanjke i vanilin-šećer, dodajte čokoladu i sve zajedno tucite na blagoj vatri dok ne zavre. Zatim dodajte želatinu koju ste kratko vrijeme močili u malo mlake vode i dobro je istisnuli. Smjesu stavite na vatru da još jednom zavre i tucite je dok se ne ohladi. Neposredno prije nego što se ohladi dodajte čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka ili tučeno slatko vrhnje i kremu stavite na vrlo hladno mjesto.

Krema od čokolade

Sastojci: 4 jaja, 20 dag gorke čokolade za kuhanje, 2 žlice šećera u prahu, žlica mlijeka, malo šeri brendija, ruma ili vinjaka.

Čokoladu izlomite, stavite u posudu s mlijekom i rastopite je na pari. Maknite s vatre i umiješajte piće. Posebno umutite žumanjke sa šećerom, a zatim sastavite s čokoladom. U kremu dodajte čvrsto umućena bjelanca. Gotovu kremu razlite u čaše i odložite u hladnjak da stoji barem dva sata. Prije posluživanja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i struganom čokoladom.

Parfe* od kakaa (ledena krema)



Sastojci: 2 jaja, 1,5 l mlijeka, 25 dag šećera, 1/2 štapića vanilije (ili vrećice), 2,5 dag kakaa, 25 dag tučenog slatkog vrhnja, malo soli.

Jaja dobro umutite sa šećerom i malo soli, dodajte šećer izmiješan s vanilijom. Sve kuhajte na tihoj vatri uz neprestano miješanje, dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi. U hladno stavite tučeno slatko vrhnje (šlag), izmiješajte i razlijte u posudice za sladoled. Ostavite nekoliko sati u hladnjaku do posluživanja.

*Parfait franc. savršen, upotrebljava se kad se želi naglasiti kvaliteta i finoća jela, osobito kod krema, sladoleda, gušćje jetre, paštete i dr.

Krema-pjena od čokolade

Sastojci: 12,5 dag čokolade, 1,5 dl vode, 12,5 dag šećera, 5 jaja, 2 žlice vinjaka.

Čokoladu otopite iznad vatre koja ne smije kuhati. Na čokoladu nalijte malo vode, uspite lagano šećer i miješajte dok se sve ne otopi. U posebnoj zdjelici miješajte žumanjke dok se ne zgusnu i ne postanu boje limuna. Tome dodajte malo tople čokolade i uz neprestano miješanje cijelu smjesu nalijte na preostalu čokoladu. Miješajte sve dok smjesa ne postane glatka. Skinite s vatre i nalijte vinjak. Bjelanca dobro istucite i dodajte čokoladnoj kremi. Na kraju sve zajedno stavite u 6 zdjelica i prije posluživanja ohladite.

Ledena bomba

Sastojci: 1/2 l mlijeka, 20 dag šećera, 2 vanilin šećera, 10 dag čokolade, 5 žumanjka, čašicu konjaka, 4 lista želatine, 1 naranča, 3 dl slatkog vrhnja.

Namočite želatinu u hladnu vodu. Prokuhajte mlijeko. Stucite žumanjke sa šećerom, pomalo umiješajte mlijeko pa kuhajte kremu na niskoj temperaturi u vodenoj kupelji. Miješajte. Kad se počne zgušnjavati, umiješajte ribanu čokoladu i dobro iscijeđenu želatinu. Kuhajte, miješajući, još 10 minuta. U mlaku kremu umiješajte konjak i tučeno slatko vrhnje. Ulijte smjesu u obli kalup i zamrzavajte tri, četiri sata. U međuvremenu ogulite naranču tako da kora bude u lijepim komadima. Pažljivo odstranite s nje cijeli bijeli sloj te prokuhajte u slatkoj vodi. Prije posluživanja iskrenite bombu na pladanj pa ukasite „laticama“ od naranče i cvijećem.

Drhtalica/Puding*

Čokoladna drhtalica



Sastojci: 20 dag gorke čokolade za kuhanje, žlicu instant-kave, 6 razom pune žlice šećera, 3 lista želatine, bademovo ulje; za prilog: južno voće, u ovom slučaju su to mango, papaja, paiflor; 1,5 dl slatkog vrhnja, 5 dag čokolade u prahu, 1 vanilin šećer.

Namočite želatinu u hladnu vodu. Posebno zagrijte pola litre vode s instant-kavom. Natrgajte čokoladu i zagrijavajte je na niskoj temperaturi. Miješajte. Kad se otopi, pomalo primiješajte pripremljenu kavu i dodajte šećer. neka kuha 5 minuta. Dobro iscijedite želatinu te primiješajte smjesu kakaa i čokolade. Neka se hladi na sobnoj temperaturi, a povremeno promiješajte.

Namastite veći ili nekoliko manjih kalupa bademovim uljem, ulijte ohlađenu smjesu i držite u hladioniku šest sati da se stvrdne. Istucite slatko vrhnje s čokoladom u prahu i vanilin šećerom te poslužite za drhtalicu. Uz to ponudite južno voće, ali drhtalica je ukusna i s drugim svježim ili ukuhanim voćem.

Puding od čokolade

Sastojci: 3 žumanjka, malo soli, 2 žlice šećera, 20 dag ribane čokolade, žličica vanilije, šalica vrelog mlijeka.

Žumanjke dobro pomiješajte sa soli, zatim dodajte šećer i miješajte dok se smjesa ne zgusne. Tada ulijte vrelo mlijeko i kuhajte oko 3 minute. Dodajte čokoladu i vaniliju pa miješajte dok se čokolada ne otopi i puding postane gladak. Puding izlijte u zdjelice i stavite u hladnjak.

*Puding, engl. puding; kolač; kašasta slastica od brašna, jaja, maslaca, mlijeka, posebnog praška (kuhan ili pečen).

Bilefeldski puding od crnog kruha

Sastojci: 3 jaja, 1 paketić vanilin šećera, 12,5 dag šećera, 1/2 žličice cimeta, 50 dag crnog kruha, maslac, 25 dag pirjanih borovica sa sokom od limuna, 7 dag čokolade.

Od žumanjaka, vanilin šećera i sitnog cimeta napravite-istucite kremu, u koju umiješajte posebno tučen bjelanca. Zatim dodajte razmrvljeni crni kruh, i to pažljivo, da tučena smjesa ne bi splasnula. U prikladnu posudu stavite 3 cm debeli sloj borovnice, a na njega polovinu kreme. To pospite čokoladom pa opet dolazi sloj borovnice i drugi dio kreme. Posudu poklopite i stavite u pećnicu. Kolač pecite 50 minuta, a kad je gotov, prelijte slatkim vrhnjem.

Sladoled od čokolade

Sladoled od čokolade



Sastojci: 4 ploče čokolade, 1 dl slatkog tekućeg vrhnja, 4 žumanjka, 2 žlice šećera.

Kuhajte čokoladu u vrhnju koju prethodno valja raskomadati. Za vrijeme kuhanja miješajte čokoladu i vrhnje kuhačom. Smjesa se mora zgusnuti. Smjesu procijedite kroz sito i nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Te posude stavite na led da se čvrsto stvrdnu.

(Naputak iz knjige Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela, Đ. Deželić, Zagreb 1876.godina)

Sladoled od čokolade:

Naputak I.

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 štapić vanilije, 0,5 kg šećera, 15 dag čokolade, 8 žumanjaka, malo soli.

Mlijeko kuhajte s usitnjenom (ribanom) čokoladom, vanilijom i solju. Tijekom kuhanja stalno miješajte dok se čokolada ne otopi. Ostavite da se ohladi. Posebno umutite žumanjke sa šećerom i lagano izmiješajte s mlijekom i čokoladom. Ponovo stavite na vatru i uz neprestano miješanje kuhajte na tihoj vatri dok se ne zgusne. Kad se ohladi razlijte u posudice za sladoled i odložite u hladnjak.

Naputak II.

Sastojci: 3 jaja, 10 dag šećera, 12 dag fino ribane čokolade, 1/2 žličice škrobnog brašna, pol štapića vanilije, 0,5 l mlijeka po želji 2,5 dl tučenog slatkog vrhnja.

Žumanjke, šećer i škrobno brašno miješajte dok se ne zapjeni. Vaniliju narežite na komadiće, zakuhajte mlijeko i stavite čokoladu i vaniliju u njega. Mlijeko ulijte kroz sito u smjesu žumanjaka i sve zajedno zakuhajte neprekidno miješajući. Kad se smjesa ohladila, primiješajte snijeg od bjelanaca koji ste tukli samo toliko dok se nije lako zapjenilo ili pak po želji tučeno slatko vrhnje. Sve odložite u posudu za smrzavanje sladoleda.

Naputak III.

Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 10 dag šećera, 12 dag fino ribane čokolade, 1/2 štapića vanilije, 0,5 l slatkog vrhnja.

Mlijeko na kratko zakuhajte sa šećerom, čokoladom i narezanim štapićem vanilije, ostavite da vanilija odstoji u njemu oko 15 minuta. Sve procijedite i ostavite da se ohladi. Pomiješajte s tvrdo tučenim slatkim vrhnjem i ostavite da se smrzne.

Naputak IV.

Sastojci: 6 žumanjaka, 14 dag šećera, 14 dag mljevene čokolade, 6 dl mlijeka ili 7 dl vrhnja.

Dobro izmiješajte žumanjke, šećer i mljevenu čokoladu, dolijte mlijeko ili vrhnje, kuhajte u pari dok se ne zgusne. Posudu s kuhanom smjesom stavite u hladnu vodu i stalno miješajte dok se ne ohladi. Uspite u posudice za sladoled i odložite u hladnjaku.

Ako u ovaj sladoled stavljajte slatko vrhnje, žumanjke možete izostaviti, te kuhajte samo vrhnje, čokoladu i šećer dok se ne zgusne.

Brazilski sladoled od čokolade

Sastojci: 1 list želatine, 1/4 šalice hladne vode, 1 šalica jake kave, 5 dag otopljene čokolade, 3/4 šalice prženog šećera, 1/4 žličice soli, 1 žličica vanilije, 0,5 l slatkog kondenziranog mlijeka, 1,5 šalice slatkog vrhnja, 3/4 šalice sjeckanih i prženih kikirikija.

Želatinu namočite u hladnoj vodi, a onda otopite u vreloj kavi. Dodajte, uz stalno miješanje, polagano otopljenu čokoladu, prženi šećer i sol. Miješajte dok se šećer sasvim ne otopi. Smjesu ohladite, dodajte vaniliju, kondenzirano mlijeko i vrhnje (ne tučeno). Smjesu izlijte u posudu za smrzavanje i hladite dok ne postane gusta. Umiješajte kikiriki i sladoled potpuno zamrznite. Pri posluživanju sladoled obložite sjeckanim kikirikijem.

Bomba* od čokolade

Sastojci: 3 žumanjka, 5 dag šećera, 10 dag fino ribane čokolade, pola šalice jake procijeđene kave, 0,5 l slatkog vrhnja.

Žumanjke miješajte sa šećerom dok se ne zapjeni, dodajte čokoladu koju ste rastopili u vrućoj kavi pa sve to miješajte dok se ne ohladi. Primiješajte tvrdo tučeno slatko vrhnje i masu utisnite u oblik za bombu.

*Bombe glacée *fran.* (sladoledna bomba) razne vrste sladoleda, različitih boja, oblikovane u veće polukugle koje se raspoređuju u porcije pred gostima.

Kneževska bomba

Kneževska bomba sadrži različite vrste sladoleda s tučenim vrhnjem, po mogućnosti što različitije jedan od drugoga. Ti su sladoledi svrstani u bomboni sloj po sloj, a između slojeva nalazi se red kockica od biskvita ili španjolski kruh. Nekoliko kombinacija:

- Sladoled od čokolade, od vanilije i od jagoda.
- Sladoled od jagoda, čokolade i marelica

Cassato je po sastavu nalik bombi, a sastavljan je od triju vrsta sladoleda: vanilije, čokolade i vrhnja, s dodatkom komadića ušećerenog voća.

Kockice od biskvita ne smiju biti veće od pol centimetra pa njih možete po volji nakapati maraskinom ili kojim drugim likerom. Različite vrste sladoleda možete jednu za drugom staviti u bombu zajedno s međuslojevima biskvita pa ih zajedno smrznuti jednu za drugom. Kad se najdonji sloj smrzne, stavite na nj red biskvitnih kockica, zatim drugi sloj sladoleda, pa i taj smrznite. Nakon drugog međusloja od biskvita stavite posljednji sloj sladoleda i ostavite bombu u hladnjaku da se smrzne.

Ledeni pehar s voćem

Prikladnu čašu ili vrčić napunite do polovine sladoledom, na nj stavite voće, a po volji još jedan sloj sladoleda druge vrste i sve to garnirajte tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

Prikladne mješavine:

- sladoled od čokolade, sladoled od kave, tučeno slatko vrhnje s jagodama,
- sladoled od čokolade, tučeno slatko vrhnje sa samljevenim bademom, bobice grožđa.

Bomboni

Bomboni od čokolade



Sastojci: 0,5 l slatkog vrhnja ili mlijeka, 71 dag šećera, 14 dag krumpir šećera (krumpir-šećer; dobije se od škroba iz krumpira ili kukuruza, sadrži oko 70 % glukoze a ostalo su druge vrste šećera, koristi se u prehrambenoj industriji), 2-3 rebra čokolade, navrh noža soda-bikarbone.

U veću osudu stavite vrhnje ili mlijeko, šećer, krumpir šećer, otopljenu čokoladu i sode bikarbone. Veća posuda mora biti iz razloga što se smjesa zbog sode bikarbone povećava. Smjesu kuhajte uz stalno miješanje. Sasvim malo smjese stavite na tanjurić i ako se nakon kratkog vremena stvrdne, znači da je dovoljno kuhano. Smjesu prelijte u malu, uljem namazanu posudu (lim) i ostavite da se stvrdne. Ohlađenu smjesu izrežite nožem (mora biti namazan uljem da se ne lijepi) na kockice i zavijte u pergament papir.

Marcipan bomboni

Sastojci: 30 dag šećera, 12 dag mljevenih oraaha ili badema, 1 žlica ruma. Glazura: 3-4 rebra čokolade, 5 dag maslaca.

Prokuhajte šećer s malo vode, dodajte mljevene orahe ili bademe i rum. Sve izmiješajte i od smjese oblikujte male kuglice, zamačite u čokoladnu glazuru i ostavite da se osuše. Glazura: u posudi na pari otopite čokoladu s maslacem.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Bombice

Sastojci: 20 dag šećera, 20 dag mljevenih badema 2 rebra ribane čokolade, sok od 1/2 limuna, 1 žlica ruma, 10 dag suhих mljevenih šljiva, 10 dag mljevenog suhog grožđa, 10 dag mljevenih oraha, snijeg od 1 bjelanca, višnje iz kompota, vanilin šećer.

Dobro umutite šećer, mljevene bademe, ribanu čokoladu, sok limuna, rum, suhe šljive, mljeveno , mljevene orahe i snijeg od bjelanca. Od smjese oblikujte „bombice“. U svaku stavite 1 višnju iz kompota, pospite vanilin šećerom i odložite na podlogu od papira (papirnate košarice).

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

ČOKOLADNI UKRASI



Štrcani ukrasi

rastopljenu čokoladu pomiješajte s malo prosijanog šećera u prahu i s malo vode. Smjesom napunite štrcaljku ili vrećicu. Na pergamentnom papiru olovkom nacrtajte željene uzorke i uz njihove obrise istisnite čokoladu, uzorke lopaticom odvojite, kad se potpuno skrute/osuše, od pergamentnog papira,

osušene čokoladne ukrase oprezno složite na pladanj, do upotrebe.

Čokoladni listići

čokoladu sitno naribajte i stavite u prikladnu posudu,
neprestano miješajući, čokoladu rastopite u vodenoj kupelji,
listove (koje ste odabrali po želji) operite i obrišite da budu posve suhi i uvaljajte u rastopljenu čokoladu. Stavite na pergamentni papir i ostavite ih u hladnjaku oko 20 minuta, dok se čokolada ne učvrsti,
čokoladne listiće oprezno odvojite od listova.

Čokoladne cjevčice

u vodenoj kupelji rastopite čokoladu i razmažite je po mramornoj ploči,
kad se čokolada malo učvrsti, kalupićima za keksa izrežite zvjezdice, srca i listiće i slične ukrase, oprezno ih odignite s mramorne ploče,
ili lopaticom oblikujte cjevčice. Lopaticu pritom držite ukoso na površini ploče, potiskujući je prema naprijed za 2-3 cm.

Savjet: u rastopljenu čokoladu možete uvaljati i kandirano voće, odnosno komadiće voća. Tako pripremljenim voćem možete ukrasiti slastice, a lijepo zamotano bit će i prikladan dar.

Čokoladne žličice

„Čokoladne žličice“ mogu biti zgodan darak prijateljima.

Sastojci: nekoliko čvrstih plastičnih žličica, tabla bijele čokolade, tabla tamne mliječne čokolade i čokoladne mrvice.

U dvjema posudama na štednjaku otopite polovicu bijele čokolade i polovicu tamne čokolade (svaku posebno). Čokolada se najbolje topi na pari (u jednoj posudi uzavrite vodu, a u drugu posudu, u kojoj je čokolada, stavite na posudu s vodom. Ukoliko posjedujete mikrovalnu pećnicu čokoladu će te još jednostavnije otopiti.

Dvije plastične žličice namočite u rastopljenu bijelu čokoladu, a dvije u tamnu. Neka na njima bude dosta čokolade. Stavite ih na zamašćeni papir i pričekajte da se ohlade i stvrdnu. Sve zatim ponovite tako da žličice s bijelom čokoladom umočite dopola u tamnu čokoladu, a one s tamnom dopola u bijelu.

Prije nego što se gornji sloj čokolade potpuno ohladi, umočite žličice u čokoladne ili obojene mrvice.

Kad se „čokoladne žličice“ potpuno ohlade i stvrdnu, zamotajte ih u celofan. Možete ih pokloniti s malom porukom: „umoči me u mlijeko ili i kakao!“.

Čokolada u juhi i s mesom

Čokolada se najčešće koristi za pripremu slastica. No, gorka se čokolada odlično slaže i sa slanim jelima. U domovini kakaa – Meksiku – u posebnim se prilikama uz piletinu poslužuje umak od čili papričica i čokolade.

Male količine čokolade mogu se dodati umacima uz mesna jela jer se ona odlično slažu s lukom, češnjakom i rajčicama.

Najstariji poznati naputak u Italiji, je jetrica u čokoladi ili teletina s pudingom iz 18. stoljeća.

Čokolada kao preljev oplemenjuje specijalitete od teletine, svinjetine, janjetine, piletine.

Ukusan je dodatak salatama od povrća i pastama, a u kombinaciji sa mesnatom slaninom vrlo je popularno slano predjelo.

Posebno se kao začim koristi crna čokolada sa velikim postotkom kakaa mase, koja se miješa sa čilijem, paprom ili ljutom paprikom.

Slatko-ljuti preljevi nisu samo ukusni, nego su i „snažan seksualni stimulans“ (bar tako kažu), a poboljšavaju i raspoloženje.

Samo jedna kockica čokolade sadrži jednaku količinu dragocjenih flavonoida, kao i čaša crnog vina.

Kapsaicin je sastojak ljute paprike i papra koji se najčešće kombinira sa čokoladom u kulinarstvu, također budi dobro raspoloženje i pozitivno utiče na zdravlje.

Juha od čokolade

Sastojci: šećer prema ukusu, 6 dag ribane čokolade ili 3 dag kakaa, 1 l mlijeka, 2 dag škrobnog brašna, 2 bjelanca, malo vanilin-šećera.

Šećer izmiješajte s čokoladom ili kakaom i malo mlijeka u gustu smjesu i uspite u ostalo zavrelo mlijeko. Dodajte škrobno brašno razmućeno u malo hladne vode, još jednom uzavrite i u juhu koja polako kuha stavite male okruglice od tvrdo stučenog snijega od bjelanca., zaslađenih vanilin-šećerom. Lonac pokrijte, skinite ga s vatre i ostavite da s okruglicama od bjelanca stoji još pet minuta. Poslužite.

Teleći odrezak

Sastojci: 5 telećih odrezaka, 2 dl ulja, sol, papar, 10 dag badema, 5 dag oraha, 2 žlice ribane čokolade, cimet, klinčići, 2 žlice pekmeza od rajčice (pire), 1 čaša vina, 10 dag maslaca, 2 glavice crvenog luka, 5 reznjeva šunke.

Teleće odreske ispecite na ulju s obje strane, posolite i popaprite te ostavite na toplom mjestu. Nasjeckane bademe s orasima, čokoladom, cimetom i klinčićima pomiješajte zajedno. Tome dodajte vino i pekmez od rajčice. Na maslacu prepecite kosani luk, kad posmeđi, dodajte rajčice s vinom, poslije toga čokoladu s mirisima i sve prokuhajte. Svaki teleći odrezak obložite reznjevima šunke, vrelim umakom i poslužite.

Junetina u umaku od čokolade

Sastojci: 60 dag junećeg filea, 0,04 l aceta balsamica, 0,20 l tamnog umaka od pečenja, 0,05 l maslinova ulja, 4 dag čokolade za kuhanje, sol, bijeli papar, senf, soja umak (sos), nekoliko listova metvice.

Juneći file narežite na rezance, posolite, popaprite i popržite ga na zagrijanom ulju. Dodajte komadiće čokolade za kuhanje i pustite da se otopi. Nakapajte acetom balzamicom i na laganoj vatri pirjajte oko 4 minute. Dodajte umak od pečenja, par kapi soja umaka i nekoliko listova metvice. Prokuhajte i poslužite s rižotom od kikirikija i kiselih krastavaca.

Goveđi file

Sastojci: 0,60 dag goveđeg filea, maslac, 8 dag čokolade za kuhanje, ocat balzamiko, kajenski papar, sol, 1 l neslanog jušnog temeljca.

Meso narežite na komade, začinite i naglo prepržite na masnoći. Izvadite meso iz tave, odlijte masnoću, pa u tavu dodajte čokoladu. Kad se čokolada malo rastopi podlijte octom balzamicom i temeljcem. Dodajte kajenski papar i sol. Uz neprestano lagano miješanje kuhajte do gustoće umaka, koji mora dobiti sjajni izgled (glanc). Na topli tanjur prvo stavite malo umaka, zatim meso i po mesu još malo umaka. Kao prilog poslužite pogačice od heljde.

Odrezak mašte (Steak fantasy)

Sastojci: 60 dag goveđeg filea (ili pržolice), 10 dag čokolade za kuhanje, 1 dl octa balzamico, 1 kockica maslaca, 30 dag njoka, malo ulja, 1 žličica cayene papra, malo soli.

Njoke skuhajte u slanoj vodi, a file prepržite na maslacu sa svih strana. Odlijte masnoću, dodajte čokoladu i pustite da se počne topiti. Podlijte octom balzamicom, dodajte malo soli i cayene papar, malo vode i kuhajte dok se umak ne sjedini i postane sjajan. Na tanjur složite njoke, odrezak od filea i prelijte čokoladnim umakom.

Piletina u umaku od čokolade



Sastojci: 4 filea pilećih prsa, 2 dag maslaca, 1 glavica crvenog luka, 2 žličice ribane čokolade s visokim udjelom kakaa (60 % i više), 5 dag brašna, mljeveni cimet, maslinovo ulje, smeđi šećer, 1 dl crnog vina, žlica kiselog vrhnja, koncentrat rajčice, grožđice, ljušteni bademi.

Prije početka pripremanja ugrijte pećnicu na 180 °C. Zagrijte u tavi žlicu maslinova ulja i maslac. Pripremite i drugu tavu, te još dvije posude. U jednoj posudi pomiješajte brašno i žlicu cimeta. U smjesu uvaljate piletinu i pržite na ulju i maslacu. U isto vrijeme, u dugoj tavi, popržite sitno kosanu glavicu luka, 2 žličice koncentrata rajčice i 2 žličice ribane čokolade. Postupno umiješajte crno vino, podlijte mlakom vodom, te miješajte dok ne zagusti. U međuvremenu će filei dobiti zlatnu boju s jedne strane. Okrenite ih i ispecite do kraja, te ih potom stavite na papir kako bi se upila suvišna masnoća. U posljednjoj, slobodnoj, posudi umiješajte kiselo vrhnje, grožđice, žličicu brašna, te umiješajte u čokoladni umak. Na kraju ocijeđene komade mesa posložite u vatrostalnu posudu, prelijte umakom, te pecite desetak minuta u pećnici. Jelo prije posluživanja pospite listićima prženog badema.

Čokoladni rezanci s jastogom

Sastojci: 40 dag mesa jastoga ili ribljih štapića, 2 jaja, 20 dag brašna, 1 žlica maslaca, 2 dl vrhnja za kuhanje, 1 žlica pirea od rajčice, 1 grančica mente, 3 žlice kakaa u prahu, malo soli, par kapi konjaka.

Od brašna, jaja, kakaa praha i malo soli napravite tijesto za rezance. Tijesto razvaljajte, izrežite na trake i skuhanje u slanoj vodi. U tavi na maslacu naglo prepržite meso jastoga, a zatim ga osmudite (flambirajte) zagrijanim konjakom i podlijte vrhnjem za kuhanje. Dodajte malo vode ili ribljeg temeljca i pire od rajčice te sve zajedno još malo prokuhajte. Dodajte soli i papra prema potrebi. Rezance posložite na tanjur i prelijte umakom i mesom jastoga (ili ribljih štapića).

Sicilijanska pasta



Sastojci za 2 osobe: 50 dag špageta ili taljatela, 35 dag mljevene svinjetine, 3 dag crne čokolade, glavica crnog luka, 2 češnja češnjaka, 2 žlica maslinovog ulja, 1,7 dl crnog vina, 2 žlica gustog soka od rajčice (paradajza), žličica cimeta, 2 dag maslaca, sol, papar.

Tijesto skuhanje u slanoj vodi, ocijedite je i odložite sa strane. Ulje i maslac zagrijte u velikoj posudi i u njoj pirjajte kosani luk i češnjak. Kada omekšaju dodajte svinjsko meso, promiješajte i na umjerenoj temperaturi pirjajte desetak minuta. Dodajte sok od rajčice, pržite još tri minuta, uspite vino i krčkajte pet minuta. Tjesteninu dodajte u posudu, dobro promiješajte, začinite cimetom, posolite i popaprite po ukusu. Crnu čokoladu otopite i umiješajte je u tjesteninu. Ponovo sve promiješajte i odmah poslužite.

Male tajne slastičara

<i>Glatko ili oštro brašno</i>	nije svejedno. Za palačinke uzima se - oštro, a za lagana pečena tijesta - <i>glatko</i> . Niste li sigurni koje biste upotrijebili za neki kolač, najbolje je da <i>pomiješate pola jednoga, pola drugoga</i> . Škrobno brašno stavlja se u tijesto koje želite da bude osobito lagano.
<i>Lisnato tijesto</i>	sadrži u sebi mnogo masnoće i zato ne treba mastiti lim i kalup, dovoljno ih je isplahnuti hladnom vodom. Lisnato tijesto lijepo ćete razvlačiti i uopće njime rukovati nauljite li malo dlanove.
<i>Toplo mjesto</i>	na kojem će najbolje uzaći tijesto s kvascem mora biti uz izvor topline, nipošto neposredno na peći ili radijatoru. Čuvajte ga od „propuha“.
<i>Masni papir</i>	za pečenje i aluminijska folija neka vam uvijek budu pri ruci kad pečete kolače, njime obložite dublje kalupe i pokrijte plitki lim pa ćete lako odvojiti kolače. Mastan papir dovoljan je po sebi, a aluminijsku foliju morate zamastiti i pobrašniti jednako kao i lim ili kalup.
<i>Snijeg od bjelanca</i>	bit će osobito tvrd i uspješan dodate li bjelancima malo soli (sasvim malo kad pripremate kolač) ili šećer. Namjeravate li načiniti pjenu koju ćete zapeći na vrhu kolača dodajte i malo škrobnog brašna. Snijeg od bjelanaca daje smjesi lakoću jer sadrži mnogo mjehurića zraka. Ti bi se mjehurići raspali grubim miješanjem, zato snijeg dodajte malo pomalo i miješajte oprezno, zahvaćajući tijesto s dna i „prevlačeći“ ga preko snijega.
<i>Kakao smjesu</i>	možete ispeći u kalupu za torte pa omazati čokoladnom kremom i ukrasiti orasima ili pak dvaput vodoravno prerezati pa slijepiti i omazati tučenim slatkim vrhnjem. Ispečete li polovicu smjese u plitkoj vatrostalnoj posudi, poslije ju pokrijte slojem kreme od kave, ukasite tučenim slatkim vrhnjem i komadićima čokolade. Obične kakao-kocke preobraziti ćete slojem čokoladne kreme, koju ćete natapkati vanjskom stranom žlice da dobijete izbočine poput ježića.
<i>Izgled kolača</i>	ovisi i o tome kako ste tijesto stavili peći. najvažnije je da mu poravnate površinu i zato da bi ljepše izgledala i zato da bi sloj posvuda bio jednako debeo.
<i>Nož</i>	široke oštrice dvostruko je spretan kod pripremanja kolača, njime se jednostavno može vodoravno prerezati tijesto.

Ukrasi od čokolade

možete načiniti na više načina: čokoladu otopite s malo slatkog vrhnja pa štrcaljkom „crtajte“ ukrase.
--

čokoladu ribajte

nožem za guljenje krumpira stružite ravnu površinu ploče čokolade pa ćete dobiti uvojke (kao kad se struže drvo).

Svi ukrasi kao što su čokoladni listići, pastile (kuglice), tablete, bomboni, drveće i slova upotrebljavaju se samo kao ukras tortama ili kao ukras kremama koje se poslužuju u čaši. Za njihovu izradu treba tvrda čokolada za kuhanje što se prodaje u pakovanjima od pola ili jednog kilograma.

Režite čokoladu na sitne prugice, stavite je u posudu, rastopite na vrlo blagoj vatri ili nad parom i ostavite na vatri sve dok ne postane potpuno tekuća.

Čokoladni listići, umočite mali kist u tekuću čokoladu, premažite stražnju stranu malih listova (izaberite listove ruže koji imaju naglašene žilice). Čim list premažete, stavite ga na pladanj pokriven pergament papirom, ostavite da se osuši, pa pažljivo odstranite pravi list.

Leća, od masnog papira napravite mali tuljac s rupicom na kraju, ulijte unutra tekuću čokoladu, držeći prst na otvoru. Lagano stišćući tuljac istiskujte na papir čokoladne kapi, veličine koja vam najviše odgovara. Stavite u hladionik da se leća dobro stisne. Lopaticom odijžite leću s papira.

Drveće, cvjetići i čestitarska slova, tekuću čokoladu ulijte u tuljac od masnog papira s vrlo malom rupicom i, stišćući tuljac, ispisujte čestitarska slova, novogodišnje i druge simbole.

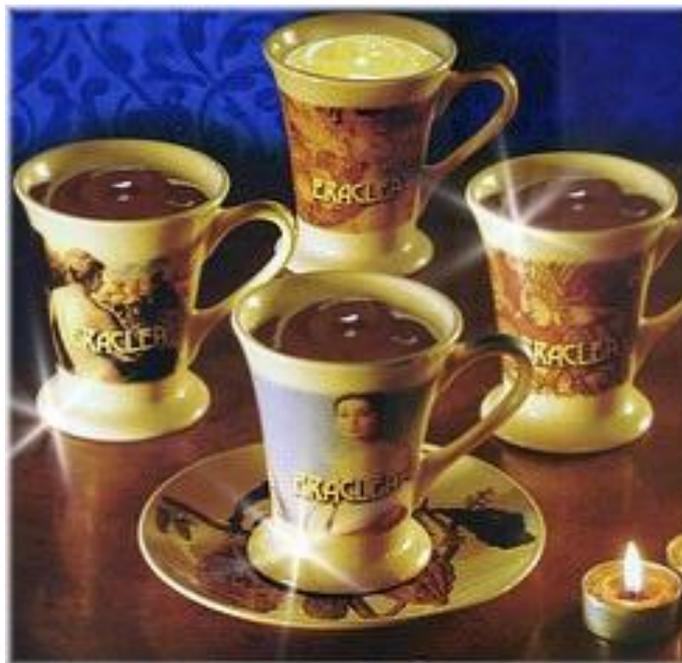
Čokoladni oblici, tekuću čokoladu izlijte na mramornu ploču stola ili na komad pergament papira, razvucite je metalnom lopaticom, pa kad se stvrdne, kalupima vadite oblike.

Čokoladne zdjelice, tekuću čokoladu žličicom ulijte u papirnatu zdjelicu, pa kad sve napunite i potrošite čokoladu, jednu po jednu zdjelicu okrećite tako da iscure suvišak čokolade. Kad se preostala čokolada u papiru posuši, prerežite ga nožem, izvadite čokoladnu zdjelicu i nadjenite je kremom od maslaca ili trešnjama iz alkohola.

<i>Otapanje čokolade</i>	uvijek na pari natrganu ili ribanu čokoladu te masnoću za kolače, a nikada ne zagrijavajte izravno na plameniku. Dobra je i vodena kupelj, tj. posudicu s čokoladom ili maslacem uroniti u veću posudu, napunjenu vodom, pa pristavite na štednjaku.
<i>Karamel</i>	će biti najbolji pripremate li ga na blagoj temperaturi, a u šećer dodate malo maslaca. šećer treba umjereno navlažiti.
<i>Ocaklina</i>	se najčešće radi zagrijavanjem sastojaka. Tad je valja odmah, čim je zgotovljena i dok je još vruća, prelići preko kolača. Ocakline koje dobivate miješanjem sastojaka bez zagrijavanja također razmažite po površini kolača čim ih zgotovite, jer i te se naglo stvrdnu.
<i>Žumanjci i bjelanjci</i>	stavljajte ih u smjesu za kolače točno prema uputama u napatku, jer uopće nije svejedno piše li da se najprije istuče snijeg od bjelanaca u koji se dodaju žumanjci jedan po jedan ili je napisano da se najprije svi žumanjci izmiješaju sa šećerom, pa se onda doda snijeg od svih bjelanaca.
<i>Lješnjaci, orasi i bademi</i>	lakše ćete ih guliti stavite li ih na čist lim pa u blago zagrijanu pećnicu. Zagrijavajte ih na umjerenj temperaturi, i to razmjerno kratko. Oljuštene možete popržiti da dobiju intenzivniji miris i okus ali tad na visokoj temperaturi, također kratko. Tako poprženim lakše ćete oljuštiti tanku unutrašnju ljusku. Teflonska tavica na kojoj se prži bez masnoće dobro će vam poslužiti da na njoj popržite lješnjake i bademe
<i>Grožđice</i>	kao dodatak tijestu mogu usput „unijeti“ i neki dodatni miris ako ih prethodno (oprane) namaćete u rum, !čaj ili neki liker.
<i>Zgrušavanje</i>	zgrušat će se krema ili tijesto ako sastojci nisu iste temperature. Grudice pokušajte „razbiti“ tako da kremu zagrijavate u vodenoj kupelji i ujedno miješate s električnim mikserom.
<i>Mlijeko</i>	koje stavljate u neki kolač uglavnom se prethodno prokuha. Iskoristite to zagrijavanje da mlijeku dodate okus i miris ovisno o vrsti kolača - vaniliju, limunovu ili narančinu koricu, neki liker. Nije svejedno stavljate li mlijeko hladno ili zagrijano, pa čak i kipuće.
<i>Kolač nadjeven kremom</i>	razmjerno se brzo kvvari pa ga u hladnjaku čuvajte dva, tri dana, ne dulje. No zato se dobro može zamrznuti.
<i>Sloj masnoće i mrvica ili brašna</i>	u kalupu za torte ili limu bit će čvršći ako namašten i pobrašnjen kalup stavite u hladionik da se stvrdne dok pripremate tijesto.
<i>Košarice</i>	možete načiniti od prhkog ili masnog tijesta. najlakše ćete to napraviti u posebnim kalupićima. Nemate li ih, improvizirajte od kartona: načinite obruče, zavežite tankom

	žicom i složite na namašten i pobrašnjen lim. Obruče pokrijte folijom i u njih utisnite tijesto.
<i>Sjajnu površinu</i>	kolača možete dobiti ako ga obilato pospete šećerom u prahu pet minuta prije isteka vremena predviđenog za pečenje. Vratite ga u već zagrijanu pećnicu - šećer će se otopiti i pretvoriti u sjajnu površinu. Malo dulje pečenje čak će ga donekle i karamelizirati pa tako dodati još jedan okus.
<i>Redoslijed namirnica</i>	Nije svejedno kojim se redoslijedom stavljaju pojedine namirnice te u kojem stanju. Na primjer: jednom se najprije istuče snijeg od bjelanaca te se u nj umiješaju drugo sastojci, pa i žumanjci, a u drugome slučaju snijeg stavlja u sasvim zgotovljeno tijesto. Isto se tako maslac jednom u početku namrvi s brašnom (za masno tijesto), jednom umiješa otopljen, a za kreme se najprije dobro izmiješa - „izradi“ - pa tek tada dodaje pripremljenoj smjesi.
<i>Pribor</i>	Za pripremanje kolača dobro će vam doći mikseri i drugi „veliki“ pomagači kao što je plastična lopatica - njome ravnate površinu tijesta i čistite posude iz kojih sipate tijesto, zatim nazubljeni kotačić - za ukrasno rezanje tijesta, maleni valjak - za ravnanje tijesta te žica za snijeg - što će zamijeniti miješalicu, a poslužiti će i za miješanje kreme dok ih kuhate.

KAKAO



Kakao je tamniji, gorči i okrepljujući od čokolade. Teže je topiv i mora se prvo izmiješati sa šećerom u malo tople vode i tek tada doliti vruće mlijeko. Čokolada je već zaslađena i potrebno je dodati samo mlijeko. Oboje se poslužuje u porculanskom vrču, najčešće s tučenim slatkim vrhnjem („šlagom“). Sve instant čokolade ili kakao spremaju se na isti način. Po šalici računa se 25 g ili za obrok 50 g kakaa ili čokolade. Po želji poslužuje se osim s tučenim slatkim vrhnjem

SADRŽAJ

**Čokolada, hrana bogova, i kakao
Čokolada i kakao kao prehrambeni
proizvod****Rogač****Napitci**

Temeljna priprema napitka

Kava s čokoladom

Zimska kava

Čokolada I.

Čokolada II.

Pjenušava čokolada

Bečka čokolada

Vruća čokolada s narančom

Mirisni kakao

Kakao s narančom

Café Borgia (napitak od vruće kave)

Café col cioccolata (napitak od vruće
kave)

Egg nog Montezuma

Ledena čokolada

Barska kakao/čokoladna pića

Alexander Cocktail (kratko piće)

Alexander-Rum-Cocktail (kratko
piće)

Alexandra Cocktail (kratko piće)

Američki egnog (egnog)

Angel's Kiss Cocktail (kratko piće)

Angel's Kiss Pousse-café
(pousse-café)

Angel's Wing Cocktail (kratko piće)

Austria Pousse-café (pousse-café)

Banshee Cocktail (kratko piće)

Barbara-Cocktail (kratko piće)

Bel Ami (koktel)

Black Simphony

Bounty (mliječni napitak)

Budilica (mliječni napitak)

Butterfly Flip (Flip)

Cacao Flip (Flip)

C.C.C. Cocktail (kratko piće)

Chocolate Pineapple (mliječni
napitak)

Čokoladni koktel

Grasshopper Cocktail (kratko piće)

Haute Couture Cocktail (kratko piće)

Jamaica Hope Cocktail (kratko piće)

Knikebajne s čokolad-likrom (Flip)

Lumumba (mliječni frape)

Major Tom Cocktail (kratko piće)

Panama Cocktail (kratko piće)

Pernod Flip (Flip)

Pik-As (dugo piće)

Rainbow Pousse-café (pousse-café)

Rève de Romanow (dugo piće)

Russian Bear Cocktail (kratko piće)

Sea Cow Cocktail (kratko piće)

Silver Star

Toreador Cocktail (kratko piće)

Tropical Cocktail (kratko piće)

Volcana Cocktail (kratko piće)

White Elephant Cocktail (kratko
piće)

Olujni oblak (ice-cream soda)

Kakao likeri

Domaći čokoladni likeri

Naputak I.

Naputak II.

Naputak III.

Naputak IV.

Iz požitjelih stranica*Čokolada (Chocolade).**Čokolada s vodom (Chocolade mit
Wasser).**Kakao.(Cacao).**Solnogradski žličnjaci s čokoladom
(Salzburger Nockerln mit
Chololade)**Gibanica od čokolade
(Chocoladestrudel)**Povarak od čokolade (Chocolade-
Koch)**Puding od čokolade (Chocolate-
Pudding)**Pjenasti povarak od čokolade
(Chocolade-SchaumKoch)**Hladna riža s čokoladom (Kalter
Reiss mit Chocolate)**Hladan povarak od čokolade (Kalter
Chocolade-Koch)**Krema od čokolade (Chocolate
Crème)**Gibanica od čokolade (Chocolade-*

Strudel)
Torta od čokolade (Chocolade-Torte)
Kruh od čokolade (Chocolade Brod)
Štruca od čokolade (Chocolade-Stritzeln)
Krivi vojnički kruh (Falsches Kommisbrod)
Torta od čokolade (Chocolade-Torte)
Biskupski kruh (Bischof-Brod)
Pjena od skorupa sa čokoladom (Obersschaum mit Chocolate)
Skručena krema od čokolade (Gesulzte Chocolate-Crème)
Sladoled od čokolade (Chocolate-Gefrorenes)
Naputci nepoznatog zagrebačkog, vrsnog, slastičara
Studenten - Torta
Napoleon torta
Crni Puding sa vinom i rozinama
Zagreber Torte
Chocolate Creme
Slastice zagrebačkih restauracija i hotela
 Voćni kup „GRAND CAFE“
 Palačinke „DOBRA DOMAĆICA“
 Ledena kava „CRNI BISER“;
 Snježni kup „ZAGREB“;
 Zagrebačka torta
 Kruške „Cmrok“
 Geteršpajz (Götterspeise)
 Le robuste (*fr.* robuste - jak, snažan, robustan, krepak, čvrst, tvrd)
 Srneći hrbat
 Manduševac
 Doboš torta*
 Sacherova torta
 Hladni varenac „Diplomat“
 Linzer-roščići
 Palačinke Murtić
 Palačinke od heljde s makom
 Kup „Globus“
 Lotos
 Bavarska krema od lješnjaka
 Chocolate Nemesis (ili u „kuharicama“ poznatiji pod imenom „Čokoladna osveta“, od Nemeza – u

starogrčkoj mitologiji boginja osvete)
 Čokoladni kolač
 Čokoladne jelen-gljive (gomoljike, tartufi) I naputak
 Čokoladne gomoljike
Raskošni i grješni zov čokolade u raznim slasticama
 Biskupski kruh (Kruh koji se radio za posne dane)
 Kapucinski kruh (stara božićna slastica)
 Kruh od čokolade
 Kakao kruh
 Palačinke na francuski način
 Uskršnje gnijezdo (Stari uskršnji kolač)
 Šećerni preljev s čokoladom
 Flamer* od čokolade
 Piramida od oraha
 Kuglice od čokolade
 Kuglice od kakaa i čokolade
 Kuglice s maraskinom
 Kuglice od smokava
 Čokoladni kušci*
 Puslice* od datulje i čokolade „Padobranci“
 Štangice od čokolade
 Pariške košarice
 Minjoni*
 Komadići od marona
 Kocke od čokolade
 Tamni marcipan
 Karuzo kocke
 Kocke od čokolade s pjenom
 Kocke od kakaa
 Zečja leđa
 Kocke od badema i oraha
 Slatka šunka
 Čokoladna kobasica
 Salama od badema i oraha
 Salama od badema ili oraha
 Lapadske prikle
 Kolač od rogača
 Hladne kriške
 Pereci od čokolade
 Čokoladni kolačići

Pjenasti čokoladni kolačići
 Crnačke glavice
 Čokoladni kolačići na hostijama
 Vjenčići od čokolade
 Bolada
 Međimurski kruheki
 Osječke ploškice
 Pisani čajni kolač
 Helenine ploške
 Pita od kakaa
 Zdigani kolač s čokoladom i kakaom
 Djedov brk
 Nepečena rolada
 Pečena rolada od čokolade
 Savijača od čokolade
 Mramorni kolač
 Mramorni naduvak
 Naduvak od čokolade
 Stari brački kolač
 Krumpir i čokolada
 Proljetna gnijezda
 Osja gnijezda s mliječnom kremom
 Svatovska torta
 Kakao torta I. način
 Kakao torta II. način
 Torta s kremom od čokolade
 Španjolska torta
 Bečka torta
 Shirley Templ torta
 Čokoladna torta s maraskinom
 Torta od čokolade i kakaa
 Parfe torta*
 Torta od oraha
 Mikado* torta
 Moka torta u dvije boje
 Gerbo (Žerbo) torta
 Torta sa sirom i bademima
 Hunjadi (Hunyadi) torta*
 Kruška Helena Belle Hélène – lijepa
 Helena; poires Hélène – kruška
 Helena;
 Ruska Šarlota
 Frangipane čokoladna torta
Glazura od čokolade
Kreme

Jednostavna krema od čokolade
 Krema od čokolade
 Parfe* od kakaa (ledena krema)
 Krema-pjena od čokolade
 Ledena bomba
Drhtalica/Puding*
 Čokoladna drhtalica
 Puding od čokolade
 Bilefeldski puding od crnog kruha
Sladoled od čokolade
 Sladoled od čokolade
 Sladoled od čokolade:
 Naputak I.
 Naputak II.
 Naputak III.
 Naputak IV.
 Brazilski sladoled od čokolade
 Bomba* od čokolade
 Kneževska bomba
 Ledeni pehar s voćem
 Prikladne mješavine:
Bomboni
 Bomboni od čokolade
 Marcipan bomboni
 Bombice
ČOKOLADNI UKRASI
 Štrceni ukrasi
 Čokoladni listići
 Čokoladne cjevčice
 Čokoladne žličice
 „Čokoladne žličice“ mogu biti
 zgodan darak prijateljima.
Čokolada u juhi i s mesom
 Juha od čokolade
 Teleći odrezak
 Junetina u umaku od čokolade
 Goveđi file
 Odrezak mašte (Steak fantasy)
 Piletina u umaku od čokolade
 Čokoladni rezanci s jastogom
 Sicilijanska pasta
 Male tajne slastičara
 Ukrasi od čokolade
KAKAO
 Autor

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),**
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI**