



balicini  
kolaci.  
13.



9. Čačko Sanja Slatko od bijele kruze  
 11. Ljubić Zdenica Pita od kaše i oraha  
 13. Hršak Vesna Dedečki na tanko  
 15. Stepan Biserka Torta od mrkve  
 17. Lisak Ivanka Kumičina torta od kruške pečenice  
 19. Tkalčević Štefica Seljačka pita  
 21. Štahan Mirjana Vječni orehovi kifleki – Domino  
 23. Bračević Marija Torta od krumpira  
 25. Kipa Marica Tri u jednoj  
 27. Labaš Katarina Stubička stepa od sira, oraha  
     i buče iz krušne peći  
 29. Zgorelec Nada Zamjenski kolač snaha - svekrva  
 31. Hrčić Ana Vuzmena digana gibanica s nadjevom  
     od suhih šljiva  
 33. Lacković Božica Fina starinska torta  
 35. Horvat Brankica Zagorska svadbena torta  
 37. Krklec Slavica Brza torta od šljiva  
 39. Sinković Mirica Vanjuške slani i slatki  
 41. Humski Melita Božićni kruh  
 43. Pilarić Đurđica Medena torta  
 45. Radovečki Ljubica Svatovski janjec  
 47. Milčić Dragica Štrudla od suhog grozđa  
 49. Fuček Nadica Anina pita  
 51. Kogaj Manda Štrudla sa makom  
 53. Korpar Marija Štruklji sa sirom i jabukama  
 55. Rusek Renata Kumina pita od čvaraka sa jabukama  
 57. Strsoglavec Slavica Štrukli od sira i jabuka  
 59. Vinković Milka Prhka gibanica s tri okusa  
 61. Bezjak Andelina Proljetna štrudla s koprivama  
 63. Dremović Danica Tumba Tumba  
 65. Vlahović Slavica Savijača od grožđa (izabele)  
 67. Strugar Ivkica Salovnjaci  
 69. Drenetić Mirica Šlingane palačinke  
 71. Hublin Ivanka Digana torta od maka  
 73. Filipaj Štefica Grofovská medena rola  
 75. Hrbić Đurđica Pučka torta  
 77. Mikac Ljiljanika Makaci i salenjaki  
 79. Varžić Nadica Torta od bučinih koštica  
 81. Hršak Olga Zagorski kukuruzni kolač  
 83. Pušek Darinka Zlevka sa orasima  
 85. Pavliša Božica Voćni kolač sa karamelom  
 87. Celjak Vesna Zlevka od sira i murvi  
 89. Milošić Ana Torta bistrički ježek  
 91. Pavlović Mirjana Pita od višanja

IZDAVAČ / PUBLISHER  
 Krapinsko-zagorska županija

ZA IZDAVAČA / FOR THE PUBLISHER  
 Željko Kolar

UREDNIČA / EDITOR  
 Ana Pavić

LEKTURA I PRIJEVOD /  
 PROOFREADING AND TRANSLATION  
 MT studio

OBLIKOVANJE, PRIJELOM  
 I PRIPREMA ZA TISAK / DESIGN,  
 LAYOUT AND PREPRESS  
 Hamper studio

FOTOGRAFIJE / PHOTOGRAPHS  
 Maja Danica Pečanić

STILIST ZA HRANU / FOOD STYLIST  
 Domagoj Frisch

VODITELJICA PROJEKTA /  
 PROJECT MANAGER  
 Ana Pavić (kzž)

TISAK / PRINTED BY  
 SATO d.o.o., 2019.

ISSN 1847-6023



Krapinsko-zagorska  
 županija



Zagorje  
 Bajka na dlanu



*babičini  
koláči*  
**13.**



## PREDGOVOR

Trinaestu godinu zaredom Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz organizirale su manifestaciju *Babičini kolači*, koja je ove godine okupila rekordan broj natjecateljica – nastupile su čak 42 bakice iz svih dijelova županije, koje su se natjecale koja će spraviti najbolji kolač prema tradicionalnim receptima, koji se već generacijama prenose s koljena na koljeno! Posebno nas veseli činjenica da smo ove godine među natjecateljicama imali i dvije iz iste obitelji – mamu i kćer!

Ove godine manifestacija je održana u dvorcu Oršić, koji gotovo da je bio premalen za sve posjetiteljice i posjetitelje, što samo potvrđuje da je ova tradicionalna manifestacija već odavno prerasla okvire županije te da je postala prepoznata diljem Hrvatske i šire.

Ovogodišnja pobjednica *Babičinih kolača* je Sanja Čačko iz Hrašćine, koja je ispekla kolač "Slatko od bijele koruze". Prema rječima žirija, odabrali najbolji kolač niti jedne godine nije bilo lako, pa tako ni ove. A kako i ne bi, kad naše drage bakice iznova iznenađuju i usrećuju žiri i posjetitelje svojim slatkim remek djelima, pripremljenima od domaćih namirnica, sa puno ljubavi i truda. Ove tradicijske slastice ni jedno nepce ne ostavljavaju ravnodušnim, pa čak ni ono najzahtjevnije!

Četrnaesto izdanje *Babičinih kolača* bit će održano u Donjoj Stubici. Svima vama koji žudite probati ovogodišnji pobjednički kolač, ali i ostale koji su bili u konkurenciji – ne brinite, mislili smo na vas – tu je knjižica sa svim receptima sa 13. izdanja *Babičinih kolača*. Dakle, zasučite rukave, navucite pregaču i razveselite svoje ukućane tradicijskim okusima i mirisima, za koje smo sigurni da baš nikoga neće ostaviti ravnodušnim!

Vidimo se u Donjoj Stubici!

Željko Kolar  
župan



## FOREWORD

For the thirteenth year in a row Krapina-Zagorje County and Tourist Board of Krapina-Zagorje County organized the unique manifestation *Babičini kolači* (*Grandma's cakes*), which gathered this year a record number of competitors – as much as 42 grandmas, which competed for the title of the best cake made according to traditional recipes that have been passed from generation to generation! We are especially happy that this year two competitors came from the same family – mother and daughter!

This year the manifestation was held in the castle Oršić, which was almost too small to accommodate all visitors, which only confirms that this traditional manifestation has outgrown the borders of the county and has become recognized throughout Croatia, and wider.

This year's winner of *Grandma's cakes* is Sanja Čačko from Hrašćina, who baked the cake she called "Slatko od bijele koruze" (Sweet white corn cake). According to the jury, they have difficulties to choose the best cake every year and it is getting harder with each year. And how would it not, when our creative grandmas surprise the jury and visitors over and over again with their sweet masterpieces. These traditional sweets don't leave any palates cold-hearted, even the most demanding ones!

The fourteenth edition of *Grandma's cakes* will be held in Donja Stubica. For all of you, who wish to try this year's winning cake, as well as other cakes – don't worry, we thought of you – there is a booklet with all recipes from the 13<sup>th</sup> edition of *Grandma's cakes*. So, roll up your sleeves, put on your apron and cheer up your family with traditional tastes and scents, which, we are sure, won't leave anyone cold-hearted!

See you in Donja Stubica!

Željko Kolar  
county prefect





# Vječni okusi Zagorja

Ocenjivačka komisija s vršnim gastronomskim znalcima: Branko Čukelj, direktor hrane i pića u hotelu Sheraton, a ujedno i predsjednik ovogodišnje ocjenjivačke komisije, Božica Brkan, glavna urednica internetskog portala Oblizeki i Dražen Đurišević, Podravkin voditelj promocije kulinarstva te dopredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza, kušali su redom sve kolače ocjenjujući pritom originalnost (autohtonost) recepta, izgled i okus kolača te usmernu prezentaciju kolača same natjecateljice.

## Timeless tastes of Zagorje

The jury with top culinary connoisseurs: Branko Čukelj, director of food and beverages in Hotel Sheraton and also the president of this year's jury, Božica Brkan, head editor of the Internet magazine Oblizeki (Fine foods), and Dražen Đurišević, lead promoter of Podravka cuisine and vice president of the Croatian Culinary Association, tasted all of the cakes and evaluated the originality (autochthony) of the recipe, appearance and taste of the cake, as well as the competitor's oral presentation of the cake.



Ove godine u dvorcu Oršić u Gornjoj Stubici za pobjedničku lenu natjecale su se 42 bakice iz svih dijelova županije. Pobjednička lenta pripala je Sanji Čačko iz Hrašćine, koja je ispekla pobjednički kolač pod nazivom "Slatko od bijele koruze". Drugo mjesto osvojila je Zdenkica Ljubić iz Oroslavja, sa kolačem "Pita od kaše i oraha", dok je treće mjesto osvojila Vesna Hršak iz Krapine, s kolačem "Dedek na tenko".

Osim za jedno od tri pobjednička mjesta babcice su se natjecale i za priznanje u kategoriji "Izvorno zagorsko". Koliko su se natjecateljice svojom odjećom koju su odabrale nositi prilikom manifestacije i dekoracijom svog izlagačkog mjesta uspjele približiti starini zagorskog duha i tradiciji bodovalе su Tatjana Brlek, voditeljica Muzeja Staro selo Kumrovec Vlatka Filipčić Maligec, muzejska savjetnica u Muzejima Hrvatskog zagorja i Mirjana Sačer, koreografinja KUD-a Matija Gubec iz Gornje Stubice. Titulu je ponijela Mirica Sinković iz Donje Stubice.

This year in castle Oršić in Gornja Stubica 42 grandmas from all parts of the county competed for the winning sash. The winning sash went to Sanja Čačko from Hrašćina, who baked the winning cake called "Slatko od bijele koruze" (Sweet white corn cake). Second place went to Zdenkica Ljubić from Oroslavje, with the cake "Pita od kaše i oraha" (Barley and walnuts pie), and the third place was won by Vesna Hršak from Krapina, with the cake "Dedek na tenko" (Thin cheese cake).

Except for the one of three winner places the grannies competed also for the recognition in the category "Izvorno zagorsko" (Originally from Zagorje). Their ability to show the old Zagorje spirit and tradition with their clothes and decoration of the exhibition space during the manifestation was evaluated by Tatjana Brlek, head of the Museum Staro selo (Old village) Kumrovec, Vlatka Filipčić Maligec, museum adviser at Museums of Croatian Zagorje and Mirjana Sačer, choreographer of the KUD (Cultural and arts society) Matija Gubec from Gornja Stubica. Mirica Sinković from Donja Stubica has won the title.



Sanja Čačko

## Slatko od bijele koruze



### Sastojci

1 čaša (3 dl) bijelog kukuruznog brašna  
 1 čaša (3 dl) griza  
 1 čaša (3 dl) šećera  
 prašak za pecivo  
 vanilija  
 3 – 4 jabuke  
 cimet  
 10 dag margarina



Pomiješati bijelo kukuruzno brašno, šećer, griz i prašak za pecivo. U lim za pečenje staviti papir za pečenje, a pećnicu zagrijati na 180°C. Suhu smjesu podijeliti na dva dijela. U lim za pečenje staviti prvi sloj smjese, utisnuti te na njega naribati jabuke i posipati s malo cimeta. Zatim staviti drugi sloj smjese od kukuruznog brašna i griza te po tome narezati margarin. Peći 30 minuta.

Sweet white corn cake

### Ingredients

1 cup (3 dl) white corn flour  
 1 cup (3 dl) grits  
 1 cup (3 dl) sugar  
 baking powder  
 vanilla  
 3 – 4 apples  
 cinnamon  
 10 dag margarine

Mix white corn flour, sugar, grits and baking powder. Put baking paper onto the baking tin and preheat the oven to 180°C.

Divide dry mixture into two pieces. Put the first layer of the mixture onto the baking tin, press evenly, grate the apples on top and sprinkle with some cinnamon. Then put the second layer of the corn flour and grits mixture and put the sliced margarine on top. Bake for 30 minutes.



*Zdenkica Ljubić*

## Pita od kaše i oraha



### Tijesto

50 dag oštrog brašna  
20 dag domaćeg maslaca  
4 velike žlice domaćeg vrhnja  
10 dag šećera  
1 jaje  
1 prašak za pecivo

### Nadjev

30 dag oraha  
12 dag šećera  
1 dl mlijeka  
20 dag ječmene kaše



Umijesiti tijesto i lijepo ga izraditi, podijeliti u 2 dijela i razvaljati u krug promjera 30 cm. Orahe i šećer preliti sa 1 dl kipućeg mlijeka, dodati 20 dag kuhane ječmene kaše te lagano izmiješati. U sredinu staviti 3 žlice nadjeva, a od ostatka napraviti vijenac. Oko sredine staviti drugi krug tijesta i utisnuti krajeve. Premazati jednim jajem te peći 30 minuta na 180 °C.

Barley and walnuts pie

### Dough

50 dag rough flour  
20 dag homemade butter  
4 tbsp. homemade cream  
10 dag sugar  
1 egg  
1 baking powder

### Filling

30 dag walnuts  
12 dag sugar  
1 dl milk  
20 dag barley porridge

*Knead the dough, divide into two pieces and roll out into a 30 cm diameter circle. Pour 1 dl hot milk over the walnuts and sugar; add 20 dag of cooked barley porridge and mix gently. Put 3 tablespoons of the filling in the middle, and make a wreath from the leftovers. Put the second circle of the dough around the middle and press the edges. Coat with one egg and bake for 30 minutes at 180°C.*



Vesna Hršak

## Dedek na tenko



### Tijesto

50 dag glatkog brašna  
2 žlice masti  
1 žlica soli  
4 žlice vrhnja  
malo mlake vode

### Nadjev

50 dag kravljeg sira  
vrhnja  
2 jaja  
malo soli  
3 žlice kukuruznog brašna  
malo maslaca

### Premaz

1 jaje  
1dl vrhnja



*Od navedenih sastojaka izraditi tijesto i pustiti da malo odstoji, a zatim razvaljati i izrezati na kvadratiće. Pomiješati sastojke za nadjev. Nadjev jednolično raspoređiti po kvadratićima tijesta, a rubove zavrnuti. Tako pripremljene "dedeke" premazati razmućenim jajetom i vrhnjem. Kolač peći 15–20 minuta na 200 °C.*

Thin “Dedek” (Thin cheese cake)

### Dough

50 dag smooth flour  
2 tbsp. lard  
1 tbsp. salt  
4 tbsp. cream  
some lukewarm water

### Filling

50 dag cottage cheese  
cream  
2 eggs  
some salt  
3 tbsp. corn flour  
some butter

### Spread

1 egg  
1dl cream

*Knead the dough out of the listed ingredients and leave to rest, then roll out and cut into squares.*

*Mix all ingredients for the filling. Spread the filling evenly on the dough squares, and roll up the edges. Coat such prepared “dedeki” with stirred egg and cream. Bake for 15–20 minutes at 200 °C.*



Biserka Stepan

## Torta od mrkve



### Biskvit

6 bjelanjaka, 60 dag naribane mrkve,  
30 dag šećera, 1 žličica cimeta,  
1 prašak za pecivo, 15 dag oštrog brašna

### Krema

6 žumanjaka, 10 dag šećera u prahu,  
korica od limuna, 60 dag krem sira

### Sastojci za roladu

6 bjelanjaka, 6 žlica brašna  
½ praška za pecivo, 15 dag oraha

### Krema za roladu

½ l mlijeka, 20 dag šećera, 2 vanilin šećera  
1 žličica kakaa, 20 dag margarina



*Od bjelanjaka izraditi snijeg te ga umiješati u ostale sastojke. Smjesu uliti u kalup i smjesu za biskvit peći 40 minuta na 180 °C. Za kremu je potrebno žumanjke i šećer miksatи na pari te u ohlađeno umiješati sir te naribati koricu limuna. Sve sastojke za roladu zajedno izmiješati te prebaciti u lim za pečenje. Tijesto za roladu peći na 180 °C. Pečeno tijesto premazati kremom za roladu, na rub položiti cijelu kuhanu mrkvu i zarolati. Roladu narezati na 1,5 cm široke šnите. Prvi dio biskvita premazati kremom, po tome posložiti šnite rolađe te ponovo sve premazati kremom. Na to staviti drugi dio biskvita te premazati kremom. Kolač ukrasiti po želji.*

## Carrot tart

### Biscuit

6 egg whites, 60 dag grated carrots, 30 dag sugar, 1 tsp. cinnamon, 1 baking powder, 15 dag rough flour

### Cream

6 egg yolks, 10 dag powdered sugar, lemon zest, 60 dag cream cheese

### Ingredients for the roulade

6 egg whites, 6 tbsp. flour,  
½ baking powder, 15 dag walnuts

### Cream for the roulade

½ l milk, 20 dag sugar, 2 packs vanilla sugar, 1 tsp. cocoa, 20 dag margarine

*Make snow out of egg whites and mix with other ingredients. Pour the mixture into a mould and bake the biscuit mixture for 40 minutes at 180 °C. For the cream mix the egg yolks and sugar on steam, cool down, mix with cheese and grated lemon zest. Mix all ingredients for the roulade and put into a baking tin. Bake the roulade at 180 °C. Spread the cream on the baked dough, put the whole cooked carrot on the edge and roll up. Cut the roulade into 1,5 cm wide slices. Spread the cream on the first part of the biscuit, arrange roulade slices on top and then spread the cream again. Put the second part of the biscuit on top and spread the cream. Decorate the cake as you wish.*



Ivanka Lisak

## Kumičina torta od kruške pečenice



### Biskvit

- 2 žlice ulja
- 6 jaja
- 40 dag brašna
- 30 dag šećera
- 2 praška za pecivo
- 2 žlice rakije šljivovice

### Nadjev

- 1 kg kruške pečenice
- 20 dag šećera

### Krema

- 20 dag maslaca
- 25 dag šećera
- 40 dag brašna
- ½ litre mlijeka



Jaja miješati sa šećerom, dodati brašno s praškom za pecivo te uz konstantno miješanje dodati ulje i šljivovicu. Smjesu izliti u namaščeni kalup te peći 20 minuta na 150 °C. Kruške i šećer dinstati na laganoj vatri. Vrućim nadjevom preliti hladni biskvit. Sve sastojke za kremu pomiješati i kuhati. Ohlađeni biskvit ukrasiti kremom te na kraju kockicama od kruške.

Peasant woman's tart  
made of baking pears

### Biscuit

- 2 tbsp. oil
- 6 eggs
- 40 dag flour
- 30 dag sugar
- 2 baking powders
- 2 tbsp. plum brandy

### Filling

- 1 kg baking pears
- 20 dag sugar

### Cream

- 20 dag butter
- 25 dag sugar
- 40 dag flour
- ½ l milk

Mix eggs with sugar, add flour with baking powder and while stirring add gradually oil and plum brandy. Pour the mixture into a greased mould and bake for 20 minutes at 150°C. Stew pears and sugar on low heat. Pour hot filling on cold biscuit. Mix all cream ingredients and cook. Decorate cooled biscuit with cream and pear cubes.



Štefica Tkalčević

## Seljačka pita



### Tijesto

35 dag oštrog brašna  
15 dag šećera  
17 dag margarina  
2 žumanjka  
2 žlice vrhnja  
1 prašak za pecivo

### Nadjev

pekmez od šljiva  
½ kg sira  
snijeg od 2 bjelanjka  
10 dag nasjeckanih oraha  
10 dag grožđica  
limunova korica



Zamijesiti tijesto i podijeliti na dva dijela.  
Prvi dio premazati pekmezom, zatim staviti  
smjesu od sira te poklopiti drugim tijestom.  
Peći na temperaturi 180 °C oko 45 minuta.

### Peasant's pie

#### Dough

35 dag rough flour  
15 dag sugar  
17 dag margarine  
2 egg yolks  
2 tbsp. cream  
1 baking powder

#### Filling

plum jam  
½ kg cheese  
snow from 2 egg whites  
10 dag chopped walnuts  
10 dag raisins  
lemon zest

*Knead the dough and divide into two pieces. Spread the jam on the first part, then put the cheese mixture and cover with the other part of the dough. Bake at 180°C for about 45 minutes.*



Mirjana Štahan

## Vječni orahovi kifleki *Domino*



### Sastojci

50 dag oštrog brašna  
10 dag glatkog brašna  
30 dag maslaca ili margarina  
16 dag kristal šećera  
16 dag mljevenih oraha  
2 vanilin šećera  
1 cijelo jaje  
1 žličica ruma  
2 žlice mlijeka



*Od svih sastojaka zamijesiti tijesto, od njega raditi kuglice veličine manjeg oraha te oblikovati u kiflice. Ovakvo tijesto može se razvaljati i rezati modlicama ili puniti kalupiće. Kiflice staviti u namašteni lim za pečenje s malim razmakom između njih. Pečene kifleke ukrasiti kuhanim šaumom ili rastopljenom čokoladom i uvaljati u šećer u prahu.*

Immortal walnut crescent rolls *Domino*

### Ingredients

50 dag rough flour  
10 dag smooth flour  
30 dag butter or margarine  
16 dag crystal sugar  
16 dag ground walnuts  
2 packs vanilla sugar  
1 whole egg  
1 tsp. rum  
2 tbsp. milk

*Knead the dough out of all ingredients, make walnut size balls and shape them into crescent rolls. This dough can be rolled out and cut with moulds or filled into moulds. Put the crescent rolls into a greased baking pan with some space between them. Decorate baked crescent rolls with cooked foam or melted chocolate and roll them into powdered sugar.*



Marija Bračević

## Torta od krumpira



### Sastojci

4 žumanjka  
20 dag šećera  
25 dag krumpira  
14 dag oraha  
4 bjelanjka  
pekmez od ribizla  
čokolada za glazuru



Krumpir skuhati, oguliti, pasirati i odvagnuti. Žumanjke i šećer pjenasto izmiješati. Zatim dodati pasirani krumpir, mljevene orahe i čvrsti snijeg. Smjesu staviti u namašćeni kalup za tortu i peći 45 minuta na 180 °C. Kada se torta ohladi, prerezati je i premazati pekmezom i glazurom od čokolade.

### Potato cake

#### Ingredients

4 egg yolks  
20 dag sugar  
25 dag potatos  
14 dag walnuts  
4 egg whites  
currant jam  
chocolate for frosting

*Cook the potatoes, peel, mash and weigh. Beat egg yolks and sugar until they form foam. Add mashed potatoes, ground walnuts and firm snow. Put the mixture into a greased mould and bake for 45 minutes at 180°C. When the tart cools down, cut it, and spread jam and chocolate frosting.*



## Tri u jednoj



### Tijesto

$\frac{1}{2}$  l mlijeka, 3 suha kvasca, 1 žličica šećera,  $\frac{1}{2}$  dl ulja, 1 šalicu ( $1\frac{1}{2}$  dl) šećera, 3 žumanjka, 1 vanilin šećer, 80 dag glatkog brašna, soli po potrebi

### Nadjev

- (1) od bučinih koštice:  $\frac{1}{2}$  kg očišćenih bučinih koštice, mlijeko, malo soli,  $\frac{1}{3}$  snijega od 5 bjelanjaka
- (2) od oraha:  $\frac{1}{2}$  kg oraha, mlijeko, šećer,  $\frac{1}{2}$  dl ruma,  $\frac{1}{3}$  snijega od 5 bjelanjaka
- (3) od sira: 2 žumanjka, 1 šalica ( $1\frac{1}{2}$  dl), šećera u prahu, 1 vanilin šećer,  $\frac{1}{3}$  snijega od 5 bjelanjaka



U pola litre toplog mlijeka staviti 1 žličicu šećera, 3 suha kvasca, promiješati i ostavi da se digne. Zatim dodati  $\frac{1}{2}$  dl ulja, 1 šalicu ( $1,5$  dl) šećera, 1 vanilin šećer, 3 žumanjka, soli po potrebi i brašno. Tijesto dobro obraditi kuhačom i ostaviti da se diže. Kad je tijesto dignuto, podijeliti ga na tri dijela. Mljevene bučine koštice preliti sa kipućim mlijekom, dodati malo soli i  $\frac{1}{3}$  snijega od bjelanjaka. Mljevene orahne preliti sa kipućim mlijekom, dodati šećer, rum i  $\frac{1}{3}$  snijega od bjelanjaka. Za nadjev od sira dobro izmiješati 2 žumanjka, šaliciu ( $1,5$  dl) šećera u prahu, jedan vanilin šećer i  $\frac{1}{3}$  snijega od bjelanjaka. Tijesto podijeliti na tri dijela, razvaljati te svaki dio tijesta puniti sa jednim nadjevom. Tijesta zarolati i isplesti u pletenicu. Pletenicu ostaviti da se još jednom digne. Peći 1 sat i 15 minuta na  $180^{\circ}\text{C}$  dok ne porumeni, a zatim smanjiti na  $150^{\circ}\text{C}$ .

### Three in one

#### Dough

$\frac{1}{2}$  l milk, 3 dry yeasts, 1 tsp. sugar,  $\frac{1}{2}$  dl oil, 1 cup ( $1\frac{1}{2}$  dl) sugar, 3 egg yolks, 1 vanilla sugar, 80 dag smooth flour, salt, to taste

#### Filling

- (1) *Pumpkin seed*:  $\frac{1}{2}$  kg peeled pumpkin seeds, milk, some salt,  $\frac{1}{3}$  snow from 5 egg whites
- (2) *Walnut*:  $\frac{1}{2}$  kg walnuts, milk, sugar,  $\frac{1}{2}$  dl rum,  $\frac{1}{3}$  snow from 5 egg whites
- (3) *Cheese*: 2 egg yolks, 1 cup ( $1\frac{1}{2}$  dl) powdered sugar, 1 vanilla sugar,  $\frac{1}{3}$  snow from 5 egg whites

Put 1 teaspoon sugar and 3 dry yeasts in half a litre lukewarm milk, stir and leave to rise. Then add  $\frac{1}{2}$  dl oil, 1 cup ( $1,5$  dl) sugar, 1 vanilla sugar, 3 egg yolks, some salt and flour. Knead well using the wooden spoon and leave to rise. When the dough has risen divide into three pieces. Pour hot milk over the ground pumpkin seeds, add some salt and  $\frac{1}{3}$  snow from egg whites. Pour hot milk over the ground walnuts, add sugar, rum and  $\frac{1}{3}$  snow from egg whites. For the cheese filling mix well 2 egg yolks, a cup ( $1,5$  dl) powdered sugar, one vanilla sugar and  $\frac{1}{3}$  snow from egg whites. Divide the dough into three pieces, roll out and fill each piece with one filling. Roll up the dough and make a braid. Leave the braid once more to rise. Bake for 1 hour and 15 minutes at  $180^{\circ}\text{C}$  until golden, and then reduce to  $150^{\circ}\text{C}$ .



Labaš Katarina

## Stubička strepa od sira, oraha i buče iz krušne peći



### Tijesto

80 dag pšeničnog brašna, 20 dag kukuruznog brašna, 2 žlice masti, 2 dl vrhnja, 2 jaja, prstohvat soli, po potrebi tople vode

### Nadjev

1 kravljji sir, 20 dag oraha, 20 dag buče, 2 dl vrhnja, 4 jaja, malo kukuruznog brašna i soli, malo šećera



*Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto te ga ostaviti da odstoji 1 sat na hladnom mjestu umotano u kuhinjsku krpu. Sir pomiješati s jajima i vrhnjem te nadjev podijeliti na tri dijela. U  $\frac{1}{3}$  nadjeva staviti mljevene orahe, a u  $\frac{1}{3}$  nadjeva naribane buče, a prema potrebi staviti malo kukuruznog brašna. Tijesto razvaljati i staviti  $\frac{1}{3}$  nadjeva sa samim sirom,  $\frac{1}{3}$  sa sirom i orasima, a  $\frac{1}{3}$  sa sirom i bučama. Peći u jako zažarenoj krušnoj peći na lopati i obloženo kestenovim lišćem oko 20 minuta.*

Stubica cheese cake with walnuts and squash from the bread oven

### Dough

80 dag wheat flour  
20 dag corn flour  
2 tbsp. lard  
2 dl cream  
2 eggs  
pinch of salt  
some lukewarm water

### Filling

1 cottage cheese  
20 dag walnuts  
20 dag squash  
2 dl cream  
4 eggs  
some corn flour and salt  
some sugar

*Knead the dough out of listed ingredients and leave to rest for 1 hour in a cold place wrapped into a kitchen cloth. Mix cheese with eggs and cream and divide the filling into three parts. To  $\frac{1}{3}$  of the filling add ground walnuts, to  $\frac{1}{3}$  add grated squash, and add some corn flour if needed. Roll out the dough and put  $\frac{1}{3}$  of the cheese filling,  $\frac{1}{3}$  of the filling with cheese and walnuts and  $\frac{1}{3}$  with cheese and squash. Bake in a very hot bread oven on a shovel coated with chestnut leaves for about 20 minutes.*



Nada Zgorelec

## Zamjenski kruh Snaha-svekrva



### Tijesto

1 kg brašna, 2 kocke kvasca,  $\frac{1}{2}$  dl ulja,  $\frac{1}{2}$  dl slatkog vrhnja,  $\frac{1}{2}$  dl maslaca,  $\frac{1}{2}$  dl kokošje masti, 3 – 4 dl mlijeka, malo soli, korica limuna, korica naranče

### Nadjev

- (1) od oraha: 15 dag mljevenih oraha, 3 žlice šećera, 1 dl mlijeka, malo ruma, malo limunovog soka i korice, snijeg od 2 bjelanjka
- (2) od maka: 15 dag maka, 3 žlice šećera, 1 dl mlijeka, snijeg od 2 bjelanjka
- (3) od sira: 15 dag svježeg sira, 2 jaja, 1 vanilin šećer, limunova korica i sok, malo soli, žlica šećera
- (4) od pekmeza: 15 dag pekmeza



*U malo mlakog mlijeka i šećera umijesiti kvasac te dodati ostale sastojke. Umijesiti tijesto i ostaviti da se digne. Mljevene orahe pomiješati sa šećerom, preliti vrućim mlijekom, dodati rum, limunovu koricu i sok te umiješati snijeg od 2 bjelanjka. Isti postupak ponoviti i za nadjev od maka. Za nadjev od sira pomiješati 15 dag sira, 2 jaja, 1 vanilin šećer, limunovu koricu i sok, malo soli i žlicu šećera. Dignuto tijesto razvaljati za buhtlice te ih naizmjence puniti nadjevom od oraha, sira, pekmeza i maka. Buhtlice stavljati naizmjence u kalup za kuglof i peći oko sat vremena na 200 °C, ovisno o veličini kalupa.*

### Substitute bread

*Daughter-in-law-Mother-in-law*

### Dough

1 kg flour, 2 cubes yeast,  $\frac{1}{2}$  dl oil,  $\frac{1}{2}$  dl cooking cream,  $\frac{1}{2}$  dl butter,  $\frac{1}{2}$  dl chicken fat, 3 – 4 dl milk, some salt, lemon zest, orange zest

### Filling

- (1) Walnut: 15 dag ground walnuts, 3 tbsp. sugar, 1 dl milk, some rum, some lemon juice and zest, snow from 2 egg whites
- (2) Poppy: 15 dag poppy, 3 tbsp. sugar, 1 dl milk, snow from 2 egg whites
- (3) Cheese: 15 dag cottage cheese, 2 eggs, 1 vanilla sugar, lemon zest and juice, some salt, 1 tbsp. sugar
- (4) Jam: 15 dag jam

*Mix yeast with some lukewarm milk and sugar, then add other ingredients. Knead the dough and leave to rise. For the walnut filling mix ground walnuts with sugar, pour hot milk, add some rum, lemon zest and lemon juice, and add snow from 2 egg whites. For the second filling mix 15 dag poppy seeds with 3 tablespoons sugar, pour hot milk and add snow from 2 egg whites. For the third filling mix 15 dag cheese, 2 eggs, 1 vanilla sugar, lemon zest and juice, some salt and 1 tablespoon sugar. Roll out the raised dough and form the buns, fill them alternately with the walnut, cheese, jam and poppy filling. Put the buns alternately into a baking mould and bake at 200 °C for about 1 hour, depending on the mould size.*



Ana Hrčić

## Vuzmena digana gibanica s nadjevom od suhih šljiva



### Tijesto

- 3 dl toplog mlijeka
- 2 cijela jaja
- 1 žumanjak
- 5 žlica šećera
- 5 žlica vrhnja
- 4 žlice kokošje masti
- 1 žličica soli
- 1 vanilin šećer
- 40 dag glatkog brašna
- 40 dag oštrog brašna

### Nadjev

- 50 dag suhih šljiva
- 5 žlica šećera
- Žličica cimeta



*Uzdignuti kvasac, tijesto dva puta premijesiti i ostaviti na toplom mjestu. Za nadjev skuhati 50 dag suhih šljiva sa 5 žlica šećera, procijediti i dodati žličicu cimeta. Tijesto premazati hladnim nadjevom i ostaviti još malo da se diže. Premazati žumanjkom i lagano peći na 170 °C oko sat vremena.*

Easter cake with dried plum filling

### Dough

- 3 dl warm milk
- 2 whole eggs
- 1 egg yolk
- 5 tbsp. sugar
- 5 tbsp. cream
- 4 tbsp. chicken fat
- 1 tsp. salt
- 1 vanilla sugar
- 40 dag smooth flour
- 40 dag rough flour

### Filling

- 50 dag dried plums
- 5 tbsp. sugar
- 1 tsp. cinnamon

*Raise the yeast, knead the dough two times and leave in a warm place. For the filling cook 50 dag dried plums with 5 tablespoons sugar, drain and add 1 teaspoon cinnamon. Coat the dough with the cold filling and leave again to rise. Coat with egg yolk and bake slowly at 170 °C for about an hour.*



Lacković Božica

## Fina starinska torta



### Tijesto

- 12 bjelanjaka
- 12 žlica šećera
- 12 žlica mljevenih oraha

### Krema

- 12 žumanjaka
- 12 žlica šećera
- 10 dag čokolade
- 1 vanilin šećer



*Od bjelanjaka izraditi snijeg, u njega dodati ostale sastojke te se od smjese peći tri kore oko 20 minuta na 150 °C. Žumanjke i šećer zajedno izmiješati i kuhati na pari, potom dodati čokoladu i vanilin šećer te kuhati oko 15 minuta. U ohlađenu kremu umiješati 25 dag maslaca te premazati kore. Tortu ukrasiti po želji.*

Tasty old fashioned cake

### Dough

- 12 egg whites
- 12 tbsp. sugar
- 12 tbsp. ground walnuts

### Cream

- 12 egg yolks
- 12 tbsp. sugar
- 10 dag chocolate
- 1 vanilla sugar

*Make snow from egg whites, add other ingredients, make 3 crusts and bake for about 20 minutes at 150 °C. Mix egg yolks and sugar, cook on steam, then add chocolate and vanilla sugar and cook for about 15 minutes. Add 25 dag butter to cooled cream and spread on the crusts. Decorate the tart as desired.*



Brankica Horvat

## Zagorska svadbena torta



### Tijesto

- 6 jaja
- 25 dag raženog brašna
- 15 dag mljevenih oraha
- 15 dag šećera
- 1 dl ulja
- 1 žlica ruma
- 4 žlice vode
- 1 prašak za pecivo

### Krema

- ½ kg svježeg kravljeg sira
- ½ kg pekmeza od šljiva
- 10 dag šećera u prahu
- 1 vanilin šećer



Jaja izmiksati sa šećerom te postupno dodavati brašno, orahe i ostale sastojke. Smjesu podijeliti na 4 jednakata dijela i peći svaku posebno na temperaturi 180 °C oko pola sata. Kada se kore ohlade, natopiti ih likerom po izboru i premazati pekmezom od šljiva. Sir pomiješati sa šećerom i vanilin šećerom te njime premazati kore. Tortu premazati pekmezom od šljiva i ukrasiti.

Zagorje wedding tart

### Dough

- 6 eggs
- 25 dag rye flour
- 15 dag ground walnuts
- 15 dag sugar
- 1 dl oil
- 1 tbsp. rum
- 4 tbsp. water
- 1 baking powder

### Cream

- ½ kg fresh cottage cheese
- ½ kg plum jam
- 10 dag powdered sugar
- 1 vanilla sugar

*Mix eggs and sugar, add gradually flour, walnuts and other ingredients. Divide the mixture into 4 equal pieces and bake separately at 180°C for about half an hour. When the crusts cool down, soak them in liqueur of choice and spread plum jam. Mix cheese with sugar and vanilla sugar and spread on the crusts. Spread plum jam on the tart and decorate.*



## Brza torta od šljiva



### Sastojci

- 10 velikih žlica oštrog brašna
- 5 velikih žlica šećera
- 4 velike žlice mljevenih oraha
- 3 cijela jaja
- 1 dl ulja
- 2 dl kiselog mlijeka ili jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 15 svježih šljiva, marmelada od šljiva za premaz (po želji)



Za biskvit izmiksati jaja, dodati šećer sa vanilin šećerom, postepeno dodavati ulje, jogurt te brašno pomiješano sa praškom za pecivo i orasima. Pripremiti kalup za tortu 30x30 cm, staviti u kalup papir za pečenje te premazati uljem i ulti smjesu u kalup. Smjesu poravnati i gore posložiti polovice šljiva. Pećnicu zagrijati na 180 – 200 °C te peći 40 minuta. Po želji pečenu tortu premazati pekmezom od šljiva.

### Quick tart with plums

#### Ingredients

- 10 tbsp. rough flour
- 5 tbsp. sugar
- 4 tbsp. ground walnuts
- 3 whole eggs
- 1 dl oil
- 2 dl sour milk or yoghurt
- 1 baking powder
- 1 vanilla sugar
- 15 fresh plums, plum jam for coating (as desired)

*For the biscuit mix eggs, add sugar with vanilla sugar, add gradually oil, yoghurt and flour mixed with baking powder and walnuts. Prepare a 30x30 cm baking mould, cover with baking paper and coat with oil, and pour the mixture into the mould. Even the mixture and arrange plum halves on top. Preheat the oven to 180 – 200 °C and bake for 40 minutes. Spread plum jam on the baked tart as desired.*



## Slani i slatki vanjkušeki



### Tijesto

600 g pšeničnog brašna  
4 dl mlake vode  
½ dl ulja  
malo soli

### Nadjev od sira

800 g svježeg kravljeg sira  
2 žumanjka  
snijeg od 2 bjelanjka  
sol

### Nadjev od jabuka i oraha

1 kg jabuka  
200 g sitno nasjeckanih oraha  
150 g šećera  
1 mala žličica cimeta



Dobro izraditi tijesto, podijeliti ga u 2 kugle te pustiti da odstoji 1 sat. Tijesto tanko razvući, poškropiti rastopljenim maslacem, staviti nadjev, zarolati i rukom formirati te rezati male vanjkuške. Poslagati u kalup za pečenje i malo stisnuti. Peći na 200 °C oko 40 minuta.

Salty and sweet cushions

### Dough

600 g wheat flour  
4 dl lukewarm water  
½ dl oil  
some salt

### Cheese filling

800 g fresh cottage cheese  
2 egg yolks  
snow from 2 egg whites  
salt

### Apple and walnut filling

1 kg apples  
200 g finely chopped walnuts  
150 g sugar  
1 tsp. cinnamon

Knead the dough thoroughly, divide into 2 balls and leave to rest for 1 hour. Roll out thinly, sprinkle with melted butter, put the filling, roll up and form with hands, then cut into small cushions. Arrange into a baking mould and press softly. Bake at 200°C for about 40 minutes.



## Božićni kruh



### Sastojci

20 dag domaćeg maslaca  
15 dag šećera  
3 jaja  
40 dag brašna  
3 dl mlijeka  
15 dag grožđica  
10 dag sjeckanih oraha  
10 dag sjeckanih lješnjaka  
sok i korica od 1 limuna  
žličica sode bikarbune



Pjenasto izmiješati maslac, jaja, šećer,  
sok i naribalu koricu limuna, a brašno  
pomiješano sa sodom bikarbonom dodavati  
naizmjenično s mlijekom. Na kraju dodati  
grožđice, lješnjake, orahe te umijesiti glatko  
tjesto. Gotovu smjesu staviti u namašćen  
kalup za pečenje. Peći na temperaturi od  
150 °C oko 40 minuta.

### Christmas bread

#### Ingredients

20 dag homemade butter  
15 dag sugar  
3 eggs  
40 dag flour  
3 dl milk  
15 dag raisins  
10 dag chopped walnuts  
10 dag chopped hazelnuts  
juice and zest from one lemon  
1 tsp. baking soda

*Make foam from butter, eggs,  
sugar, juice and grated lemon zest,  
and alternately add flour mixed  
with baking powder and milk.  
Finally add raisins, hazelnuts,  
walnuts and knead smooth  
dough. Put the finished mixture  
into a greased mould. Bake at  
150°C for about 40 minutes.*



## Medena torta



### Tijesto

45 dag brašna, 5 žlica meda, 3 žlice mlijeka,  
1 žličica soda bikarbone, 1 cijelo jaje, 1 vanilin  
šećer, 15 dag šećera, 1 žlica ulja

### Krema

½ l mlijeka, 4 žlica bijelog griza,  
20 dag maslaca, 20 dag šećera,  
malo ruma, limunova korica

### Nadjev od oraha

3 dl oraha prelivenih kipućom vodom  
10 dag šećera



Sve sastojke za tijesto miješati na pari dok se ne spoje. Tijesto razdijeliti na 4 dijela, svaki dio razvaljati u krug i peći jedno po jedno oko 15 minuta na 150 °C. Sastojke za kremu kuhati dok se smjesa ne zgusne, u ohlađenu smjesu dodati 20 dag maslaca, 20 dag šećera, malo ruma, limunovu koricu i vanilin šećer. Slaganje: prva kora – bijela krema – druga kora – premaz pekmezom i nadjev od oraha – treća kora – bijela krema – četvrta kora – glazura po želji.

### Honey tart

#### Dough

45 dag flour  
5 tbsp. honey  
3 tbsp. milk  
1 tsp. baking soda  
1 whole egg  
1 vanilla sugar  
15 dag sugar  
1 tbsp. oil

#### Cream

½ l milk  
4 tbsp. white grits  
20 dag butter  
20 dag sugar  
some rum  
lemon zest

#### Walnut filling

3 dl walnuts soaked in hot water  
10 dag sugar

*Mix all ingredients for the dough on the steam until they connect. Divide the dough into 4 pieces, roll out each piece into a circle and bake one by one for about 15 minutes at 150°C. Cook the cream ingredients until the mixture thickens, add 20 dag butter, 20 dag sugar, some rum, lemon zest and vanilla sugar into the cooled mixture. Arrangement: first crust – white cream – second crust – jam and walnut filling – third crust – white cream – fourth crust – frosting as desired.*



Ljubica Radovečki

## Svatovski janjec



### Tijesto

30 dag glatkog brašna  
3 žlice masti  
1 kvasac  
prstohvat soli  
3 žlice šećera  
2 cijela jaja  
naribana korica limuna  
1 dl mlijeka

### Nadjev

20 dag maka  
10 dag šećera  
1 dl mlijeka  
2 žlice svinjske masti  
malo ruma  
1 vanilin šećer



Kvasac umutiti u malo toplog mlijeka i šećera. Dodati ostale sastojke i zamijesiti prhko tijesto. Staviti na toplo mjesto i pustiti da se digne. Za to vrijeme pripremiti nadjev od navedenih sastojaka. Kad se tijesto digne, razvaljati ga na 1 cm debljine i premazati nadjevom. Zarolati i staviti u namašćeni kalup za pečenje te peći 1 sat na 180 °C. Kad se ohladi izvaditi iz kalupa i ukrasiti.

### Wedding lamb

#### Dough

30 dag smooth flour  
3 tbsp. lard  
1 yeast  
pinch of salt  
3 tbsp. sugar  
2 whole eggs  
grated lemon zest  
1 dl milk

#### Filling

20 dag poppy  
10 dag sugar  
1 dl milk  
2 tbsp. pork lard  
some rum  
1 vanilla sugar

*Dissolve yeast in some lukewarm milk and sugar. Add other ingredients and knead crisp dough. Leave in a warm place to rise. Prepare the filling out of listed ingredients. When the dough has risen, roll out to 1 cm thickness and spread the filling. Roll up and put into a greased mould and bake for 1 hour at 180 °C. When it cools down take it out of the mould and decorate.*



Dragica Milčić

## Štrudla od suhog grožđa



### Tijesto

šaka oštrog brašna  
šaka glatkog brašna  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
malo soli  
 $2 \frac{1}{2}$  dl vode

### Nadjev

25 dag grožđica  
2 dl vrhnja  
malo masti  
žlica šećera



*Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto i ostaviti da odstoji pola sata. Zatim tijesto razvaljati i poškropiti ga toplom masti. U 2 dl vrhnja otopiti žlicu šećera i premazati tijesto te ga posipati suhim grožđicama. Tijesto zarolati, premazati rastopljenom masti i peći 20 minuta na 180 °C.*

### Raisins strudel

Dough  
fistful rough flour  
fistful smooth flour  
 $\frac{1}{2}$  dl oil  
some salt  
 $2 \frac{1}{2}$  dl water

### Filling

25 dag raisins  
2 dl cream  
some lard  
1 tbsp. sugar

*Knead the dough out of listed ingredients and leave for half an hour to rest. Roll out the dough and sprinkle with warm lard. Dissolve 1 tablespoon sugar in 2 dl cream, spread on the dough and sprinkle with raisins. Roll up the dough, coat with melted lard and bake for 20 minutes at 180 °C.*



Nadica Fuček

## Anina pita



### Tijesto

35 dag oštrog brašna  
15 dag šećera  
20 dag domaćeg maslaca  
4 žumanjka  
prašak za pecivo  
vrhnje

### Nadjev

50 dag domaćeg sira  
15 dag šećera  
4 bjelanjka  
limunov sok i korica



*Od navedenih sastojaka umijesiti prhko tijesto i podijeliti ga na dva dijela. U međuvremenu napraviti nadjev. Razvaljati prvi dio tijesta i staviti u kalup za pečenje. Po tijestu ravnomjerno rasporediti nadjev te po njemu naribati drugi dio tijesta. Peći 40 minuta na 180 °C.*

### Ana's pie

#### Dough

35 dag rough flour  
15 dag sugar  
20 dag homemade butter  
4 egg yolks  
baking powder  
cream

#### Filling

50 dag homemade cottage cheese  
15 dag sugar  
4 egg whites  
lemon juice and zest

*Knead crisp dough out of listed ingredients and divide into two pieces. While the dough is resting prepare the filling. Roll out the first part of the dough and put it into a baking mould. Spread the filling evenly on the dough and grate the other part of the dough on top of it. Bake for 40 minutes at 180 °C.*



Manda Kogaj

## Štrudla s makom



### Tijesto

½ kg glatkog brašna  
1 žličica soli  
malo octa  
malo ulja  
vode po potrebi

### Nadjev

30 dag maka  
10 dag suhih grožđica  
1 jaje  
5 dag griza  
10 dag šećera  
mljeka po potrebi



Umijesiti ½ kg glatkog brašna, žličicu soli i malo octa, ulja i vode. Sve dobro umijesiti i ostaviti 1 sat da odstoji. Nakon toga tijesto razvaljati. Za nadjev koristiti 30 dag maka, 10 dag suhih grožđica, 1 jaje, 5 dag griza te 10 dag šećera. Sve preliti vrućim mlijekom. Staviti nadjev, oblikovati štrudle i peći na 180 °C.

### Poppy strudel

#### Dough

½ kg smooth flour  
1 tsp. salt  
some vinegar  
some oil  
water, optional

#### Filling

30 dag poppy  
10 dag raisins  
1 egg  
5 dag grits  
10 dag sugar  
milk, as needed

Knead ½ kg smooth flour, 1 teaspoon salt and some vinegar, oil and water. Knead well all ingredients and leave for 1 hour to rest. Roll out the dough. For the filling use 30 dag poppy, 10 dag raisins, 1 egg, 5 dag grits and 10 dag sugar. Pour hot milk over all ingredients. Put the filling, form strudels and bake at 180°C.



## Štruklji sa sirom i jabukama



### Sastojci

½ kg glatkog brašna  
malo soli  
3 žlice ulja  
mlake vode po potrebi

### Nadjev

½ kg jabuka  
½ kg sira  
2 jaja  
malo šećera  
sol  
ulje  
cimet po ukusu



Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti da odmori dva sata. Jabuke naribati i izmiješati sa ostalim sastojcima. Tijesto razvaljati i puniti nadjevom, zarolati i staviti u lim za pečenje. Peći na 180 – 200 °C oko 45 minuta.

Strudels with cheese and apples

### Ingredients

½ kg smooth flour  
some salt  
3 tbsp. oil  
lukewarm water, optionally

### Filling

½ kg apples  
½ kg cheese  
2 eggs  
some sugar  
salt  
oil  
cinnamon, to taste

*Knead the dough out of listed ingredients and leave for two hours to rest. Grate the apples and mix with other ingredients. Roll out the dough and fill with the filling, roll up and put into a baking tin. Bake at 180–200°C for about 45 minutes.*



## Kumina pita od čvaraka s jabukama



### Tijesto

20 dag mljevenih čvaraka  
20 dag glatkog brašna  
6 dag šećera u prahu  
1 jaje  
2 žlice kiselog vrhnja  
prstohvat soli  
2 dag kvasca  
2 žlice mlijeka

### Nadjev

1 kg jabuka  
10 dag šećera  
5 dag grožđica  
malo ruma  
cimet



*U mlijeko razmrviti kvasac te dodati malo šećera da uzdigne. Zamijesiti tijesto od čvaraka, brašna, šećera u prahu, jaja, soli, vrhnja i kvasca. Tijesto tri puta razvaljati (kao lisnato) pa ostaviti da miruje 1 sat. Zatim ga razvaljati na dva dijela, staviti jedan dio u namaščen lim za pečenje pa u prethodno zagrijanoj pećnici do pola ispeći na 180 °C. U međuvremenu naribati jabuke, dodati šećer, cimet i grožđice namočene u rumu. Tijesto izvaditi iz pećnice, na njega poslagati naribane jabuke te staviti drugi dio tijesta. Peći još oko 10 minuta na 180 °C.*

### Godmother's pie with greaves and apples

#### Dough

20 dag ground greaves  
20 dag smooth flour  
6 dag powdered sugar  
1 egg  
2 tbsp. sour cream  
pinch of salt  
2 dag yeast  
2 tbsp. milk

#### Filling

1 kg apples  
10 dag sugar  
5 dag raisins  
some rum  
cinnamon

*Crumble yeast in milk, add some sugar to rise. Knead the dough out of greaves, flour, powdered sugar, eggs, salt, cream and yeast. Roll out the dough three times (like filo pastry) and leave to rest for 1 hour. Roll out into two pieces, put one part into a greased baking tin and bake in a preheated oven for 5 to 10 minutes at 180°C. Meanwhile grate the apples, add sugar, cinnamon and raisins soaked in rum. Take the dough out of the oven, arrange grated apples on top and put the other part of the dough. Bake for another 10 minutes at 180°C.*



*Slavica Strsoglacec*

## Štrukli od sira i jabuka



### Tijesto

40 dag glatkog brašna  
2 žlice ulja  
1 jaje  
sol  
mlaka voda

### Nadjev

½ kg sira  
½ kg jabuka  
2 jaja  
5 žlica šećera  
1 dl vrhnja



*Od sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti da odstoji 2 sata. Pripremiti nadjev od sira, jabuka, šećera, jaja i vrhnja te dobro izmiješati. Tijesto tanko razvući i premazati nadjevom. Peći od 25 do 30 minuta na 200 °C.*

**Strudel with cheese and apples**

### Dough

40 dag smooth flour  
2 tbsp. oil  
1 egg  
salt  
lukewarm water

### Filling

½ kg cheese  
½ kg apples  
2 eggs  
5 tbsp. sugar  
1 dl cream

*Knead the dough out of the listed ingredients and leave for 2 hours to rest. Prepare the filling out of cheese, apples, sugar, eggs and cream, and mix well. Roll out the dough thinly and spread the filling. Bake for 25 to 30 minutes at 200°C.*



## Prhka gibanica s tri okusa



### Tijesto

1 kg brašna ( $\frac{1}{2}$  glatkog,  $\frac{1}{2}$  oštrog)  
1  $\frac{1}{2}$  prašak za pecivo  
1  $\frac{1}{2}$  margarin  
4 žlice domaće masti  
12 žlica šećera  
1 vanilin šećer  
limunova korica  
2 dl kiselog vrhnja  
4 žumanjka  
malo ruma

### Nadjev

20 dag maka  
20 dag šećera  
mljeko po potrebi  
2 bjelanjka  
20 dag oraha  
20 dag šećera  
2 bjelanjka  
pekmez od šljiva



Brašno, šećer, margarin i mast dobro izmiješati, dodati šećer, vanilin šećer, limunovu koricu, vrhnje, žumanjke i rum. Sve zajedno dobro umiješati u glatko tijesto i podijeliti na pet jednakih dijelova. Za svaku štrucu potrebno je 20 dag nadjeva. Mak i šećer pomiješati s kipućim mljekom i lagano umiješati tučeni bjelanjak. Peći sat vremena na 170 °C.

### Crisp cake with three flavours

#### Dough

1 kg flour ( $\frac{1}{2}$  rough,  $\frac{1}{2}$  smooth)  
1  $\frac{1}{2}$  baking powder  
1  $\frac{1}{2}$  margarine  
4 tbsp. homemade lard  
12 tbsp. sugar  
1 vanilla sugar  
lemon zest  
2 dl sour cream  
4 egg yolks  
some rum

#### Filling

20 dag poppy  
20 dag sugar  
milk, as needed  
2 egg whites  
20 dag walnuts  
20 dag sugar  
2 egg whites  
plum jam

*Mix well flour, sugar, margarine and lard, add sugar, vanilla sugar, lemon zest, cream, egg yolks and rum. Knead well smooth dough and divide into five equal pieces. For each loaf you will need 20 dag of filling. Mix poppy and sugar with hot milk and add gently beaten egg white. Bake for 1 hour at 170 °C.*



*Andželina Bezjak*

## Proljetna štrudla s koprivama



### Tijesto

1 kg domaćeg crnog pšeničnog brašna  
prstohvat soli  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
6 dl mlake vode

### Nadjev

50 dag mlade koprive  
50 dag svježeg sira  
prstohvat soli  
2 dl kiselog vrhnja  
2 jaja



*Koprive očistiti, oprati i preliti kipućom vodom, dobro ocijediti, dodati sir, vrhnje, jaja i prstohvat soli te sve dobro promiješati. Za tijesto zamijesiti sve sastojke, podijeliti ga na četiri dijela, svaki dio razvaljati u što tanjem sloju, premazati nadjevom, saviti u štrudlu i staviti u lim za pečenje premazan s malo masti. Peći 40-ak minuta na 180 °C.*

### Spring nettle strudel

#### Dough

1 kg homemade black wheat flour  
pinch of salt  
 $\frac{1}{2}$  dl oil  
6 dl lukewarm water

#### Filling

50 dag young nettle  
50 dag cottage cheese  
pinch of salt  
2 dl sour cream  
2 eggs

*Clean the nettles, wash and pour hot water, drain well, add cheese, cream, eggs and pinch of salt and mix well. Mix all ingredients for the dough and knead, divide into four pieces, roll out each piece as thinly as possible, spread the filling, roll up and put into a baking tin greased with some lard. Bake for about 40 minutes at 180 °C.*



Danica Dremović

## Tumba Tumba



### Sastojci

1 kg brašna  
mala žličica soli  
2 žlice šećera  
1 kocka kvasca  
2 dl vode ili mlijeka  
2 jaja  
1 ½ dl ulja

### Za premazivanje

1 jaje



Pomiješati sve sastojke, umijesiti tvrdo tijesto te razvaljati 2 mlinca. Posložiti polovice oraha na tijesto i pokriti drugim. Rezati kalupom ili čašom kao za krafne. Peći 25 minuta na 200 °C.

Tumba Tumba

### Ingredients

1 kg flour  
1 tsp. salt  
2 tbsp. sugar  
1 cube yeast  
2 dl water or milk  
2 eggs  
1 ½ dl oil

### For coating

1 egg

*Mix all ingredients, knead firm dough and roll out into two squares. Arrange walnut halves on the dough and cover with the other part of the dough. Cut using mould or cup, like you would for the doughnuts. Bake for 25 minutes at 200°C.*



## Savijača od grožđa



### Tijesto

25 dag brašna  
1 ½ dl zakiseljene vode sa malo octa  
malo soli  
jedna žlica ulja

### Nadjev

1 kg grožđa (izabela)  
šećera po ukusu  
mrvice za posipanje  
ulje za premazivanje



*Tijesto za savijaču dobro izraditi i pustiti da odstoji 10 minuta na topлом. Nakon toga tijesto tanko razvući i poprskati uljem. Po tijestu razbacati grožđe, posipati ga šećerom i mrvicama. Uviti u savijaču i staviti u namaščen lim za pečenje. Savijaču peći na srednjoj jačini (175 °C) dok ne postane rumena.*

## Grape-strudel

### Dough

25 dag flour  
1 ½ dl water with some vinegar  
some salt  
1 tbsp. oil

### Filling

1 kg grapes (Isabella)  
sugar, to taste  
breadcrumbs for sprinkling  
oil for coating

*Knead the dough well and leave to rest for 10 minutes in a warm place. Roll out the dough thinly and sprinkle with oil. Sprinkle grapes, sugar and breadcrumbs on the dough. Roll up and put into a greased baking tin. Bake at middle heat (175°C) until golden.*



## Salovnjaci



### Sastojci

40 dag sala

12 dag brašna

60 dag brašna

2 ½ dl vode

1 jaje

1 žumanjak

2 iscijedena limuna

malo soli

pekmez



40 dag sala samljeti i umijesiti sa 12 dag brašna te staviti na stranu. U drugu posudu staviti 60 dag brašna. Napraviti udubljenje u obliku oraha i unutra staviti margarin. U 2,5 dl vode staviti jedno cijelo jaje, jedan žumanjak, 2 iscijedena limuna te malo soli. Dobro izmiješati, zatim s tom tekućinom zamijesiti tijesto. Razvaljati tijesto i preko njega namazati salo. Ostaviti da stoji pola sata. Zatim tijesto razvaljati i ponovno složiti. Ostaviti da stoji pola sata. Ponoviti proceduru 3 – 4 puta. Tijesto staviti u vrećicu i ostaviti preko noći u hladnjaku. Sljedeći dan tijesto razvaljati u krug i izrezati u oblik prema želji. U svaki komad staviti pekmez i zamotati. Peći na 180 °C oko 25 minuta.

### Fat-breads

#### Ingredients

40 dag fat

12 dag flour

60 dag flour

2 ½ dl water

1 egg

1 egg yolk

2 squeezed lemons

some salt

jam

Grind 40 dag fat and knead with 12 dag flour, and leave on side. Put 60 dag flour in the other bowl. Make a hole size of a walnut and put margarine in it. Put one whole egg, one egg yolk, 2 squeezed lemons and some salt in 2,5 dl water. Mix well and use the liquid to knead the dough. Roll out the dough and spread fat on top. Leave to rest for half an hour. Roll out the dough and arrange again. Leave to rest for 15 minutes. Repeat the procedure 3 – 4 times. Put the dough into a plastic bag and leave overnight in a fridge. Next day roll out the dough into a circle and cut into desired forms. Put jam into each piece and wrap. Bake at 180 °C for about 25 minutes.



## Šlingane palačinke



### Sastojci

2 jaja  
2 žlice šećera  
2 dl mlijeka  
1 šalica (2 dl) glatkog brašna  
mala žličica soli  
1 vanilin šećer  
malo naribane korice limuna



*Umutiti jaja, šećer i vanilin šećer te dodati mlijeko, sol i koricu limuna. Napraviti gustu smjesu za palačinke te ugrijati mast ili ulje za prženje. Metalni kalup za kolače ugrijati u vrućoj masnoći, uroniti u smjesu za palačinke pa u masnoću te pržiti dok se ne odvoji od kalupa.*

### Knitted pancakes

#### Ingredients

2 eggs  
2 tbsp. sugar  
2 dl milk  
1 cup (2 dl) smooth flour  
1 tsp. salt  
1 vanilla sugar  
some grated lemon zest

*Stir eggs, sugar and vanilla sugar, add milk, salt and lemon zest.*

*Make thick pancake mixture and heat up lard or oil for frying.*

*Heat up a metal mould for cakes in hot fat, dip in the pancake mixture and then into fat and fry until it separates from the mould.*



## Digana torta od maka



### Tijesto

30 dag glatkog brašna,  
7 dag kukuruznog brašna,  $\frac{1}{2}$  kvasca,  
2 žlice šećera, 1 žlica meda, 1 žlica masti,  
2 dl mlijeka, 2 žumanjka, korica limuna i  
naranče, 1 vanilija, malo soli

### Nadjev

30 dag maka, 2 žlice meda, 6 dl mlijeka,  
4 žlice ulja, 4 žlice šećera, 1 žlica ruma,  
3 žlice krušnih mrvica, 2 vanilije,  
2 limun šećera



Kukuruzno brašno preliti s malo kipućeg mlijeka. U brašno dodati sve sastojke, zamijesiti tijesto i ostaviti da se diže sat vremena. Za nadjev zagrijati mlijeko i med, dodati mak i druge sastojke i ostaviti da se hlađi te ga podijeliti na tri jednaka djela. Tijesto podijeliti na četiri jednaka dijela. Svaki dio tijesta razvaljati, namazati 1 žlicom pekmeza od marelice i nadjevom. Slagati redom u kalup za tortu. Složeno ostaviti da se diže još pola sata. Peći 40 minuta na  $160^{\circ}\text{C}$ .

### Raised poppy seed tart

#### Dough

30 dag smooth flour  
7 dag corn flour  
 $\frac{1}{2}$  yeast  
2 tbsp. sugar  
1 tbsp. honey  
1 tbsp. lard  
2 dl milk  
2 egg yolks  
lemon and orange zest  
vanilla sugar  
some salt

#### Filling

30 dag poppy  
2 tbsp. honey  
6 dl milk  
4 tbsp. oil  
4 tbsp. sugar  
1 tbsp. rum  
3 tbsp. bread crumbs  
2 packs vanilla sugar  
2 lemon sugars

Pour some hot milk over the corn flour. Add all ingredients to the flour, knead the dough and leave to rise for 1 hour. For the filling warm up milk and honey, add poppy and other ingredients and leave to cool down, then divide into three equal pieces. Divide the dough into 4 equal pieces. Roll out each part of the dough, spread 1 tbsp. apricot jam and filling. Arrange one by one into a tart mould. Leave to rise for another 30 minutes. Bake for 40 minutes at  $160^{\circ}\text{C}$ .



Štefica Filipaj

## Grofovska medena rolada



### Tijesto

8 jaja  
8 žlica šećera  
4 žlica meda  
12 žlica brašna  
1 prašak za pecivo  
malo cimeta

### Nadjev

15 dag šećera u prahu  
15 dag margarina  
15 dag mljevenih oraha  
malo soka od limuna



*Žumanjke pjenasto izmiješati sa šećerom i medom, zatim dodati brašno, prašak za pecivo, cimet i snijeg od bjelanjaka. Smjesu uliti u namaščen i brašnom posipan lim za pečenje i peći na 150 °C oko 15 do 20 minuta. Topli biskvit zamotati u krpu, kad se ohladi premazati nadjevom, ponovo zarolati i posipati šećerom u prahu.*

### Count's honey roulade

Dough  
8 eggs  
8 tbsp. sugar  
4 tbsp. honey  
12 tbsp. flour  
1 baking powder  
some cinnamon

### Filling

15 dag powdered sugar  
15 dag margarine  
15 dag ground walnuts  
some lemon juice

*Make foam out of egg yolks, sugar and honey, then add flour, baking powder, cinnamon and snow from egg whites. Pour the mixture into a greased and with flour sprinkled baking pan and bake at 150 °C for about 15 – 20 minutes. Wrap warm biscuit in a kitchen cloth, when it cools down spread the filling, roll again and sprinkle with powdered sugar.*



Durđica Hrbić

## Pučka torta



### Sastojci

60 dag brašna  
1 prašak za pecivo  
30 dag šećera  
30 dag maslaca  
2 cijela jaja  
1 vanilin šećer  
malo cimeta  
3 žlice mlijeka  
nekoliko kapi ruma



*Od navedenih sastojaka umijesiti glatko tijesto i razdijeliti na 4 jednaka dijela te ih peći zasebno oko 10 do 15 minuta na 160 °C. Pečena tijesta namazati domaćim pekmezom od šljiva i složiti kao tortu.*

Folks tart

### Ingredients

60 dag flour  
1 baking powder  
30 dag sugar  
30 dag butter  
2 whole eggs  
1 vanilla sugar  
some cinnamon  
3 tbsp. milk  
few drops of rum

*Knead smooth dough out of listed ingredients and divide into 4 equal pieces, and bake them separately for about 10 – 20 minutes at 160°C. Spread homemade plum jam on the backed dough and arrange as a tart.*



## Makači i salenjaki



### Tijesto

½ kg brašna  
malo soli  
0,5 dl masti/ulja  
¼ l mlake vode

### Nadjev

60 dag mljevenog maka  
30 dag šećera  
½ l mlijeka  
12,5 dag domaćeg maslaca  
½ l domaćeg vrhnja

### Premaz

1 dl masti/ulja  
4 dag domaćeg maslaca  
2 dl domaćeg vrhnja



Umijesiti tijesto, premazati ga uljem, prekriti prozirnom folijom te pustiti da odstoji 1 sat. U međuvremenu kuhati mlijeko i maslac, a posebno pomiješati mak sa šećerom. Kad mlijeko s maslacem zavrije, lagano umiješati mak sa šećerom te kratko prekuhati. U ohlađenu smjesu lagano umiješati 500 ml domaćeg vrhnja. Tijesto dopola razvaljati, premazati s 3 žlice ulja te ostaviti da odstoji 10 do 15 minuta. Tijesto tanko razvaljati, ¾ tijesta premazati nadjevom od maka, a ¼ maslacem te lagano zarolati. Staviti u kalup za pečenje, preliti slatkim vrhnjem i peći na 180 °C oko 55 minuta.

## Poppy- and fat-breads

### Dough

½ kg flour  
some salt  
0,5 dl fat/oil  
¼ l lukewarm water

### Filling

60 dag ground poppy  
30 dag sugar  
½ l milk  
12,5 dag homemade butter  
½ l homemade cream

### Coating

1 dl fat/oil  
4 dag homemade butter  
2 dl homemade cream

Knead the dough, coat with oil, cover with plastic foil and leave to rest for 1 hour. Meanwhile cook milk and butter, and mix separately poppy with sugar. When the milk with butter boils, add gradually poppy with sugar and shortly boil. In the cooled mixture gently add 500 ml homemade cream. Knead the dough halfway, coat with 3 tablespoons oil and leave to rest for 10 – 15 minutes. Roll out the dough thinly, spread the poppy filling on ¾ of the dough, and butter on ¼ of the dough and roll up gently. Put it into a baking mould, pour cooking cream and bake at 180 °C for about 55 minutes.



## Torta od bučinih koštica



### Biskvit

6 žumanjaka  
20 dag šećera  
20 dag bučinih koštica  
3 žlica prženih mrvica  
sok i korica jednog limuna  
snijeg od 6 bjelanjaka

### Krema

½ l mlijeka  
20 dag šećera  
5 žlica griza  
20 dag margarina



*Žumanjke miksati sa šećerom. Dodati bućine koštice koje je prethodno potreбno ispržiti i samljeti, 3 žlice prženih krušnih mrvica te koricu i sok od limuna. Na kraju dodati snijeg od bjelanjaka. Peći u okruglom kalupu na 180 °C. Skuhati kremu i u hladnu umiješati margarin. Pečeni biskvit rezati na pola i premazati kremom. Ukrasiti po želji.*

### Pumpkin seed tart

#### Biscuit

6 egg yolks  
20 dag sugar  
20 dag pumpkin seeds  
3 tbsp. fried bread crumbs  
juice and zest from one lemon  
snow from 6 egg whites

#### Cream

½ l milk  
20 dag sugar  
5 tbsp. grits  
20 dag margarine

*Mix eggs with sugar. Add fried and ground pumpkin seeds, 3 tablespoons fried bread crumbs and zest and lemon juice. In the end add snow from egg whites. Bake in a round mould at 180°C. Cook the cream and add margarine when it cools down. Cut the baked biscuit in half and spread the cream. Decorate as desired.*



## Zagorski kukuruzni kolač



### Sastojci

1 kg kukuruznog brašna  
40 dag raženog brašna  
1 svježi kvasac  
soli po ukusu  
 $\frac{1}{2}$  kg čvaraka  
1 kobasica za kuhanje  
2 žlice raženog brašna



Izmiješati kvasac sa malo raženog brašna i malo mlake vode te pustiti da se digne. Proključati vodu i polako polijevati po kukuruznom brašnu miješajući, ali paziti da ne bude premekano. Ostaviti da se ohladi. Zatim dodati ostatak raženog brašna, dignuti kvasac, sol i umijesiti tijesto te ga pustiti da se digne. Tijesto mokrim rukama stavljati u nisku okruglu posudu za pečenje posipanu kukuruznim brašnom. Na tijesto staviti čvarke i kobasicu, a na to ostatak tijesta te ga okruglo oblikovati. Pomiješati 2 žlice raženog brašna s malo vode i time zagladiti kolač. Kolač peći na  $250^{\circ}\text{C}$ , a kad dobije smeđastu boju pokriti ga, smanjiti na  $200^{\circ}\text{C}$  i peći oko 1 sat i 30 minuta.

### Zagorje corn cake

#### Ingredients

1 kg corn flour  
40 dag rye flour  
1 fresh yeast  
salt, to taste  
 $\frac{1}{2}$  kg greaves  
1 cooking sausage  
2 tbsp. rye flour

*Mix yeast with some rye flour and some lukewarm water, and leave to rise. Boil water and pour slowly over the corn flour while mixing, but be careful not to make it too soft. Leave to cool down. Put the rest of the rye flour, raised yeast, salt and knead the dough, and leave to rise. Put the dough using wet hands into a low round baking tin sprinkled with corn flour. Put greaves and sausage on the dough, and the rest of the dough on top, and form into a round shape. Mix 2 tablespoons rye flour with some water and use it to smooth out the cake. Bake the cake at  $250^{\circ}\text{C}$ , when it turns golden cover it up, reduce to  $200^{\circ}\text{C}$  and bake for about 1 hour and 30 minutes.*



## Zlevka sa orasima



### Sastojci

4 žumanjka  
4 bjelanjka  
1 šalica šećera  
1 šalica bijelog brašna  
2 šalice kukuruznog brašna  
1 šalica mlijeka  
1 šalica ulja  
1 prašak za pecivo  
40 dag oraha  
2–3 žlice šećera  
2 kisela vrhnja



Žumanjke i šećer miješati, dodati brašno, mlijeko, ulje i prašak za pecivo te na kraju snijeg od 4 bjelanjka. Pola smjese ulti u kalup za pečenje. Orahe i šećer promiješati i staviti na prvi dio tijesta, zatim staviti pola vrhnja i na to drugi dio tijesta te po tome staviti vrhnje. Peći na 180 °C sat vremena.

### Poured cake with walnuts

#### Ingredients

4 egg yolks  
4 egg whites  
1 cup sugar  
1 cup white flour  
2 cups corn flour  
1 cup milk  
1 cup oil  
1 baking powder  
40 dag walnuts  
2–3 tbsp. sugar  
2 sour cream

Mix egg yolks and sugar, add flour, milk, oil and baking powder, and snow from 4 egg whites. Put half of the mixture in a baking mould. Mix walnuts and sugar, put on the first part of the dough, then put half of the cream, then the other part of the dough, and then cream on top. Bake at 180°C for an hour.



Božica Pavliša

## Voćni kolač sa karamelom



### Tijesto

40 dag brašna  
20 dag margarina  
10 dag šećera u prahu  
2 žlice octa  
2 jaja  
malo soli

### Nadjev

80 dag jabuka  
25 dag suhih šljiva  
1 limun  
1 žlica margarina  
10 dag šećera  
2 žlice soka od jabuka



Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i staviti u hladnjak da odstoji 30 minuta. Šljive namočiti u toplu vodu, sitno ih nasjeckati te dodati šećer i rum po želji. Polovicu tijesta staviti u lim za pečenje, posipati sa šljivama te na njih položiti drugu polovicu tijesta. Na to posložiti kriške jabuka, a na njih narezati komadiće margarina. Kolač peći na 180 °C, 20 do 30 minuta. U međuvremenu skuhati dvije žlice soka od jabuka i 10 dag šećera sve dok se ne karamelizira. Kolač prelit karamelom 10 minuta prije završetka pečenja, vratiti ga u pećnicu te pojačati na 250 °C.

### Fruit cake with caramel

#### Dough

40 dag flour  
20 dag margarine  
10 dag powdered sugar  
2 tbsp. vinegar  
2 eggs  
some salt

#### Filling

80 dag apples  
25 dag dried plums  
1 lemon  
1 tbsp. margarine  
10 dag sugar  
2 tbsp. apple juice

*Knead the dough out of listed ingredients and put in a fridge for 30 minutes. Soak the plums in warm water, chop them finely and add sugar and rum to taste. Put the half of the dough into a baking tin, spread the plums and cover with the other part of the dough. Arrange slices of apples on top, and on top of them cut pieces of margarine. Bake the cake at 180°C for about 20 to 30 minutes. Meanwhile cook two tablespoons of apple juice and 10 dag sugar until it caramelizes. Pour the caramel over the cake 10 minutes before it is finished, put back in the oven and turn on the heat to 250°C.*



Vesna Celjak

## Zlevanka od sira i murvi



### Sastojci

4 jaja  
7 žlica kukuruznog brašna  
3 žlice oštrog brašna  
4 žlice šećera  
7 dag margarina  
4 dl mlijeka  
4 dl vrhnja  
1 prašak za pecivo



*Sve sastojke izmiksati, pola smjese uliti u posudu za pečenje, a u drugu polovicu dodati 40 dag sira i staviti na prvu polovicu smjese. Peći oko 40 minuta na 200 °C. Kolač na kraju ukrasiti murvama.*

Poured cake with cheese  
and mulberries

### Ingredients

4 eggs  
7 tbsp. corn flour  
3 tbsp. rough flour  
4 tbsp. sugar  
7 dag margarine  
4 dl milk  
4 dl cream  
1 baking powder

*Mix all ingredients, pour one half of the mixture into a baking pan, and to the other half add 40 dag cheese and put on top of the first half. Bake for about 40 minutes at 200 °C. In the end decorate the cake with mulberries.*



Ana Milošić

## Torta Bistrički ježek



### Biskvit

- 18 jaja
- 30 dag šećera
- 30 dag oraha
- 9 žlica oštrog brašna

### Krema

- 1 l mlijeka
- ½ kg oštrog brašna
- 4 žlice šećera
- 25 dag razrijedjenog domaćeg maslaca



Žumanjke miksatи sa šećerom te postepeno dodavati brašno i orahe. Na kraju umiješati snijeg od bjelanjaka. Smjesu uliti u kalup namašćen s domaćom masti. Od smjese ispeći 3 biskvita po 20 minuta na 150 °C. Skuhati 1 l mlijeka, brašno i šećer. U ohlađenu kremu dodati maslac te sve promiješati. Biskvite premazati i oblikovati u ježa, ukrasiti kremom, čokoladom i narezanim bučinim košticama.

### Tart Bistrica hedgehog

#### Biscuit

- 18 eggs
- 30 dag sugar
- 30 dag walnuts
- 9 tbsp. rough flour

#### Cream

- 1 l milk
- ½ kg rough flour
- 4 tbsp. sugar
- 25 dag diluted homemade butter

Mix eggs yolks with sugar and add gradually flour and walnuts. In the end add snow from egg whites. Pour the mixture into a baking mould greased with homemade lard. Make 3 biscuits out of the mixture, bake each one for 20 minutes at 150°C. Cook 1l milk, flour and sugar. Add butter to the cooled cream and mix. Coat the biscuits and form them into a hedgehog, decorate with cream, chocolate and chopped pumpkin seeds.



## Pita od višanja



### Tijesto

30 dag brašna  
18 dag maslaca ili margarina  
5 dag šećera  
2 žlice vrhnja  
limunova korica  
 $\frac{1}{2}$  kg brašna  
15 dag šećera  
3 bjelanjka  
8 dag šećera

### Nadjev

višnje  
šećer  
snijeg od 3 bjelanjka i 8 dag šećera



Brašno prosipati kroz gusto sito pa u njega izmrvti maslac ili margarin, dodati 5 dag brašna, vrhnje i limunovu koricu. Umijesiti glatko tijesto i ostaviti ga da miruje na hladnom mjestu oko jedan sat. Razvaljati tijesto, izbosti ga vilicom i staviti peći u namaščen i brašnom posut lim za pečenje. Peći na 200 °C i kad tijesto pobijeli, izvaditi iz pećnice i na njega staviti nadjev od višanja. Za nadjev je potrebno očistiti i oprati višnje, izvaditi koštice i pomiješati ih sa šećerom. Nadjev od višanja preliti čvrstim snijegom od tri bjelanjaka, u koji je potrebno prethodno umiješati 8 dag šećera. Kolač ponovno vratiti u pećnicu i nastaviti peći na 200 °C dok ne dobije zlatno-žutu boju.

### Cherry pie

#### Dough

30 dag flour  
18 dag butter or margarine  
5 dag sugar  
2 tbsp. cream  
lemon zest  
 $\frac{1}{2}$  kg flour  
15 dag sugar  
3 egg whites  
8 dag sugar

#### Filling

cherries  
sugar  
snow from 3 egg whites and 8  
dag sugar

Sieve flour through dense filter, add crumbled butter or margarine, 5 dag flour, cream and lemon zest. Knead smooth dough and leave in a cold place to rest for about 1 hour. Roll out, stab with a fork and bake in a greased and with flour sprinkled baking tin. Bake at 200°C and when the dough turns white, take out of the oven and put the cherry filling on top of it. For the filling clean and wash the cherries, remove pits and mix with sugar. Pour firm snow from three egg whites over the cherry filling previously mixed with 8 dag sugar. Put the cake back in the oven and continue to bake at 200°C until golden-brown.

**1. RED (S LIJEVA NA DESNO):**  
Lisak Ivanka, Zgorelec Nada,  
Kipa Mirica, Hrbić Đurdica,  
Hršak Olga, Drnetić Mirica,  
Vlahović Slavica, Labaš  
Katarina, Stepan Biserka,  
Bezjak Andelina, Vinković  
Milka, Milošić Ana i  
Horvat Brankica

**2. RED (STOJE):** Hrčić Ana,  
Pušek Darinka, Lacković  
Božica, Pavlović Mirjana,  
Strugar Ivkica, Sinković Mirica,  
Bracević Marija, Pavliša Božica,  
Filipaj Štefica, Korpar Mirjana,  
Fuček Nadica, Hublin Ivanka  
i Dremović Danica

**3. RED:** Milčić Dragica,  
Mikac Ljiljanka, Krklec Slavica,  
Stroglavec Slavica, Čačko Sanja,  
Celjak Vesna, Humski Melita,  
Kogaj Manda, Radovečki  
Ljubica, Varžić Nadica,  
Rusek Renata, Pilarić Đurdica,  
Tkalcević Štefica, Ljubić  
Zdenkica, Hršak Vesna  
i Štahan Mirjana

