



STR BABICA BABIČIN KOLAČ

-
- 9. Vesna Hršak Svečana martinjska pita
 - 11. Ivanka Hublin Starinska medena pita
 - 13. Mirjana Štahan Svedreki
 - 15. Marija Bračević Orehnjača
 - 17. Sanja Čačko Tarina pita od dunje
 - 19. Danica Dremović Pijana repnica
 - 21. Anica Dremetić Hrčić Rolada – Božićna grana
 - 23. Mirica Drnetić Čačko Šape s pekmezom
 - 25. Božica Gabud Bakin kolač
 - 27. Brankica Hegeduš Rudarski štruklji
 - 29. Đurđica Hrbić Pogača z orijehi
 - 31. Marica Kipa Gibanica Semafor
 - 33. Slavica Krklec Zagorska potica
 - 35. Božica Lacković Šeflja torta
 - 37. Zdenka Ljubić Dedečeva tenka gibanica
 - 39. Mirjana Pavlović Puter šnite
 - 41. Đurđica Pilarić Namotani rožički
 - 43. Darinka Pušek Ružice
 - 45. Ljubica Radovečki Zeleno jutro
 - 47. Renata Rusek Vodene kiflice
 - 49. Ivkica Strugar Torta od maka
 - 51. Štefica Tkalcović Strela od pšeničnog brašna na posteljici od zelja
 - 53. Nadica Varžić Torta od makarona
 - 55. Nada Zgorelec Starinska zagorska režnjača
-



Krapinsko-zagorska županija



Općina Hračina



Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije



PRVI RED SJEDA:
Božica Lacković
Brankica Hegeduš
Božica Gabud
Marica Kipa
Ljubica Radovečki
Đurđica Hrbić
Nadica Varžić

DRUGI RED:
Ivanka Hublin
Mirica Drnetić Čačko
Renata Rusek
Sanja Čačko
Vesna Hršak
Marija Bračević
Štefica Tkalcović
Mirjana Štaha
Nada Zgorelec

TREĆI RED:
Darinka Pušek
Anica Dremetić Hrčić
Mirjana Pavlović
Danica Dremović
Đurđica Pilarić
Zdenka Ljubić
Ivkica Strugar
Slavica Krklec

babičiní
koláči

14.



PREDGOVOR

Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije organizirale su četrnaestu manifestaciju *Babičini kolači*, koja je ove godine okupila 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!

Ove godine manifestacija je održana u prekrasnoj, novoj sportskoj dvorani Područne škole Hrašćina, koja je, zbog iznimno velikog interesa javnosti, bila ispunjena gotovo do posljednjeg mjesta, što samo potvrđuje da je ova tradicionalna manifestacija već odavno prerasla okvire županije te da je postala prepoznata diljem Hrvatske, pa čak i šire.

Ovogodišnja pobjednica *Babičinih kolača* je Vesna Hršak iz Krapine, koja je ispekla kolač kojeg je nazvala "Svečana martinjska pita". Prema riječima žirija, odabrati najbolji kolač niti jedne godine nije bilo lako, odnosno svake godine postaje sve teže i teže. A kako i ne bi, kad naše drage, kreativne bakice iznova i nanovo iznenadjuju 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 ostavlaju ravnodušnim, pa čak ni ono najzahtjevnije! Iduće godine, petnaesto izdanje *Babičinih kolača* bit će održano u Krapini. Svima vama koji želite probati ovogodišnji pobjednički kolač, ali i sve ostale koji su bili u konkurenciji na ovo-godišnjoj manifestaciji, ne brinite, kao i svake godine dosad, tako smo i ove mislili na vas – tu je knjižica sa svim receptima sa 14. manifestacije *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 Krapini!

Župan Željko Kolar



FOREWORD

For the fourteenth year in a row Krapina-Zagorje County and Tourist Board of Krapina-Zagorje County organized the manifestation *Babičini kolači* (*Grandma's cakes*), which gathered this year grandmas from all parts of the county that competed for the title of the best cake made according to traditional recipes that have been passed from generation to generation!

This year the manifestation was held in the beautiful new sports hall of the Regional school Hrašćina, which was, due to very large public interest, filled almost to the last seat, which only confirms that this traditional manifestation has long since outgrown the borders of the county and has become recognized throughout Croatia, and even wider.

This year's winner of *Grandma's cakes* is Vesna Hršak from Krapina, who baked the cake she named "Svečana martinjska pita" (Festive Martinis pie). According to the jury, choosing the best cake has not been easy in any year, and it is getting more and more difficult with each year. And how would it not, when our dear, creative grandmas surprise and delight the jury and visitors over and over again with their sweet masterpieces, made of homemade foods, with lots of love and effort. These traditional sweets don't leave any palates cold-hearted, even the most demanding ones!

Next year, the fifteenth edition of *Grandma's cakes* will be held in Krapina. For all of you, who yearn to try this year's winning cake, as well as other cakes that have been in the competition at this year's manifestation, don't worry, like every year so far, we thought of you this year as well – there is a booklet with all recipes from the 14th 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 Krapina!

County prefect Željko Kolar





Vječni okusi Zagorja

Ocenjivačka komisija s vrsnim 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 usmenu 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 dvorani Područne škole Hrašćina za pobjedničku lenu natjecale su se 24 bakice iz svih dijelova županije. Pobjednička lenta pripala je Vesni Hršak iz Krapine, koja je ispekla pobjednički kolač pod nazivom "Svečana martinjska pita". Drugo mjesto osvojila je Ivanka Hublin iz Hrašćine sa kolačem "Starinska medena pita", dok je treće mjesto osvojila Mirjana Štahan iz Zlatara, sa kolačem "Svedreki".

Osim za jedno od tri pobjednička mjesta babcice su se natjecale i za priznanje u kategoriji "Izvorno zagorsko". Pobjednica u kategoriji "Izvorno zagorsko" je Vesna Hršak iz Krapine. 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 Senka Jurina, folkloristkinja iz Zaboka, Ines Kuna Lihtar predsjednica Udruge Gotali i Patricija Šarkanj iz Turističke zajednice područja Zlatni istok Zagorja.

This year, 24 grandmas from all parts of the county competed for the winning ribbon in the hall of the Hrašćina Regional school. The winning ribbon went to Vesna Hršak from Krapina, who baked the winning cake called "Svečana martinjska pita" (Festive Martinmas pie). The second place was won by Ivanka Hublin from Hrašćina with the "Starinska medena pita" (Old honey pie) cake, while the third place was won by Mirjana Štahan from Zlatar, with the "Svedreki" (drilled cakes) cake.

Except for the one of three winner places the grannies competed also for the recognition in the category "Izvorno zagorsko" (Originally from Zagorje). The winner in the category "Izvorno zagorsko" is Vesna Hršak from Krapina. Their ability to show the old Zagorje spirit and tradition with the clothes they have chosen to wear and decoration of the exhibition space during the manifestation was evaluated by Senka Jurina, folklorist from Zabok, Ines Kuna Lihtar, head of the association Gotali, and Patricija Šarkanj from the Tourist Bord of the Golden east of Zagorje area.



I. NAGRADA

Vesna Hršak

Svečana martinjska pita



Tijesto: 35 dag brašna, 15 dag putra ili 10 dag masti, 10 dag šećera, 2 žumanjka, 1 žličica sode ili 1 prašak za pecivo, 1–2 žlice domaćeg vrhnja

Nadjev: 1 kg domaćih jabuka, 10 dag šećera, malo cimeta, šaka grožđica, orasi kosani i mljeveni, domaći pekmez, malo prezli

Ružice: 1 kg crvenih jabuka



Zamijesiti tijesto i pustiti da odstoji pola sata. Razdijeliti na dva dijela. Šećer za nadjev karamelizirati pa staviti jabuke da se prodinstaju. Kad su jabuke mekane dodamo dvije šake tostiranih kosanih oraha, mljevenih oraha, grožđica i cimenta po ukusu. Ako je nadjev premekan dodamo i malo prezli. Razvaljamo prvo tijesto, premažemo domaćim pekmezom i stavimo nadjev. Na nadjev naribamo drugo tijesto i posipamo kosanim orasima. Ukrasimo ružicama ili ploškama jabuka. Pečemo pola sata na 180°C. Priprema ružica: Crvene jabuke narežemo na tanke ploškice (jabuke ne gulimo nego režemo s korom). Pripremimo posudu s vodom, šećerom i cimetom, a možete staviti i 1 dcl vina ili mošta. Kad to zakipi malo prokuhati jabuke, staviti ih da se ocijede i ohlade. Slažemo ploškice (oko 5, 6 komada) jednu do druge i lagano zarolamo da dobijemo oblik ružice. Napravimo ružica koliko je potrebno za pleh. U piti napraviti rupice i staviti ružice tako da prilikom rezanja svaka kocka pite ima svoju ružicu. Stavite peći. Kad se pita sasvim ohladi izrežite kocke.

I AWARD

Festive Martinmas pie

Dough: 35 dag flour, 15 dag butter or 10 dag lard, 10 dag sugar, 2 egg yolks, 1 teaspoon baking soda or 1 baking powder, 1–2 tablespoons homemade cream; Filling: 1 kg homegrown apples, 10 dag sugar, some cinnamon, handful raisins, walnuts ground or chopped, homemade jam, some breadcrumbs; Roses: 1 kg red apples

Knead the dough and leave to rest for half an hour. Divide into two pieces. Caramelize sugar for the filling, then add apples and stew. When the apples are soft add two handfuls roasted chopped walnuts, ground walnuts, raisins and cinnamon to taste. If the filling is too soft add some breadcrumbs. Roll out the first dough, spread homemade jam and put the filling. Grate the other dough over the filling and sprinkle with chopped walnuts. Decorate with roses or apple slices. Bake for half an hour at 180°C. Preparation of roses: Cut red apples into thin slices (don't peel the apples, slice with the peel). Prepare a bowl with water, sugar and cinnamon, if you like you can also add 1 dl wine or must. Bring to a boil, add apples and boil them shortly, then leave them to drain and cool. Arrange the slices (about 5, 6 pieces) one next to the other and lightly roll to shape the roses. Make as many roses as needed for the tray. Pierce the pie, and arrange the roses so that each slice of pie after cutting has its own rose. Put in the oven. When the pie is completely cooled slice it into cubes. Bon appetit!



Ivanka Hublin

Starinska medena pita



Tijesto

8 dl oštrog brašna
2 dl šećera
1 velika žlica svinjske masti
2 velike žlice meda
Pola čajne žličice soda bikarbone
1 jaje
½ dl mlijeka

Krema

3 dl mlijeka
3 dl šećera
1 vanilin šećer
3 žlice oštrog brašna
1 margarin
Sok jednog limuna
300 g pekmeza od šljiva



Umijesiti tijesto i ispeći 4 kore na okrenutom plehu 10 minuta na 140°C. Zatim skuhamo kremu od mlijeka, šećera, vanilin šećera, pa kad se krema ohladi dodati margarin i sok od limuna te izraditi. Slaganje kora i kreme na principu – kora – krema, kora – pekmez od šljiva, kora – krema, i na kraju kora.

Old honey pie

Dough

8 dl rough flour
2 dl sugar
1 tablespoon lard
2 tablespoons honey
Half a teaspoon of baking soda
1 egg
½ dl milk

Cream

3 dl milk
3 dl sugar
1 vanilla sugar
3 tablespoons rough flour
1 margarine
Juice from one lemon
300 g plum jam

Knead the dough and bake 4 crusts on the turned tray for 10 minutes at 140°C.

Then cook the cream out of milk, sugar, vanilla sugar, and when it cools add margarine and lemon juice and mix.

Crusts and cream are arranged in this order – crust – cream, crust – plum jam, crust – cream, and crust at the end.



III. NAGRADA

Mirjana Štahan

Svedreki



Tijesto

20 dkg oštrog brašna
10 dkg maslaca
3 žumanjka
 $\frac{1}{2}$ dl mlijeka
malo svježeg kvasca
1 vanilin šećer

Fila

sniјeg od 3 bjelanjka
20 dkg šećera
20 dkg oraha
3 žlice ruma

Za posipanje

Šećer u prahu



Zamijesiti glatko tijesto i razvući ga tanko. Zatim izrezati na pola, te jednu polovicu namazati filom, a drugu polovicu staviti na filu i poravnati valjkom. Nakon toga izrezati štapiće širine 1 centimetar i dužine 10 centimetara te ih saviti u obliku 'svedreka'. Lagano peći na 170°C i zatim valjati u šećer u prahu.

III AWARD

Drilled cakes

Dough

20 dag rough flour
10 dag butter
3 egg yolks
0,5 dl milk
some fresh yeast
1 vanilla sugar

Filling

Snow out of 3 egg whites
20 dag sugar
20 dag walnuts
3 tablespoons rum

For sprinkling

Powdered sugar

Knead the smooth dough and roll out thinly. Cut in half, spread the filling on one half, put the other half on the filling and even with rolling pin. Cut the 1 cm wide and 10 cm long sticks and bend them to form the 'drills'. Bake lightly at 170°C and then roll into the powdered sugar.



Marija Bračević

Orehnjača



Tijesto

40 dag glatkog brašna, 3 žumanjka, 2 žlice šećera, 3 žlice rastopljjenog maslaca, 3 žlice ulja, 1 vanilin šećer, malo ruma, korica limuna, 1 svježi kvas, malo soli, 2 dl mlijeka

Nadjev

60 dkg mljevenih oraha, 15 dag šećera, 1 vanilin šećer, malo ruma, snijeg od 4 bjelanjaka, 2 dl mlijeka

Premaz

10 dag šećera u prahu
Sok od limuna



Tijesto: U malo mlačnog mlijeka staviti kvasac, žličicu šećera i žlicu brašna. Ostaviti da se digne. Žumanjke istući sa šećerom i ostale sastojke. Na kraju staviti brašno i umijesiti glatko tijesto ne tvrdo ne premekano. Ostaviti tijesto da se digne, premjesiti i pustiti da se još diže.

Nadjev: Orahe preliti kipućim mlijekom i dodati šećer, rum i vanilin šećer. Kad se ohladi dodati snijeg od bjelanjaka.

Tanko razvaljati tijesto, premazati nadjevom i zarolati. Prerezati po duljini i preplesti kao pletenicu. Staviti u kalup za kuglof da se diže. Peći 60 minuta na 160°C. Kad se ohladi premazati šećerom u prahu i sokom od limuna ili posipati šećerom u prahu.

Walnut cake

Dough

40 dag smooth flour
3 egg yolks
2 tablespoons sugar
3 tablespoons melted butter
3 tablespoons oil
1 vanilla sugar
some rum, lemon zest
1 fresh yeast, some salt
2 dl milk

Filling

60 dag ground walnuts
15 dag sugar
1 anilla sugar
some rum
snow from 4 egg whites
2 dl milk

Coating

10 dag powdered sugar
lemon juice

Dough: Put yeast, teaspoon of sugar and tablespoon of flour in some lukewarm milk. Leave to rise. Beat egg yolks with sugar and add the rest of the ingredients. At the end add flour and knead the soft dough, not too hard and not too soft. Leave dough to rise, knead and leave to rise again.

Filling: Pour hot milk over the walnuts and add sugar, rum and vanilla sugar. When cooled add snow from the egg whites.

Roll out the dough thinly, spread the filling and roll up. Cut by length and intertwine into a braid. Put into a kugelhopf mould to rise. Bake for 60 minutes at 160°C. When cooled spread with powdered sugar and lemon juice or sprinkle with powdered sugar.



Sanja Čaćko

Tarina pita od dunje



Tijesto

25 dag brašna
14 dag maslaca ili margarina
1 pecilni prašak
malo soli
10 dag šećera
2 jaja
1 žlica rakije od dunje

Nadjev

50 dag očišćenih i narezanih dunja
limun
šećer
1 žlica griza



Zamijesite tijesto i stavite na hlađenje pola sata. Polovinu tijesta razvaljajte (možete peći u bilo kojem obliku pleha, samo je važno da rubovi tijesta budu uzdignuti da ne bi iscurio nadjev). Stavite nadjev, rubove preklopite oko 1 cm. Drugu polovicu tijesta možete rezati na trakice pa slagati ili staviti cijeli mlinac i pritisnuti uz robeve. Po želji, možete u sredinu staviti polovicu dunje. Probodite tijesto vilicom da zrak izade kod pečenja.

Nadjev: 50 dkg očišćenih i narezanih dunja malo poškropiti sa limunom da ne potamne.

Staviti ih kuhati sa 2 dl vode i šećera po želji.

Kuhati pola sata, mijesati ih polako da ne postanu kašaste. U taj nadjev staviti 1 žlicu grisa.

Staviti peći u pećnicu oko 25 – 30 minuta na temperaturu od 180 °C.

Tara's quince pie

Dough

25 dag flour
14 dag butter or margarine
1 baking powder
Some salt
10 dag sugar
2 eggs
1 tablespoon quince brandy

Filling

50 dag cleaned and cut quinces
lemon
sugar
1 tablespoon grits

Knead the dough and cool for half an hour. Roll out the half of the dough (you can bake in any baking tray shape, it is only important that the edges of the dough are lifted so that the filling cannot spill out). Pour the filling, fold the edges for about 1 cm. The other half of the dough can be cut into stripes and arranged or put in one piece, then press the edges. If desired, a half of the quince can be put in the middle. Pierce the dough with a fork to let out the excess air while baking.

Filling: 50 dag cleaned and cut quinces, sprinkled with some lemon so they don't darken.

Cook them in 2 dl water with some sugar to taste.

Cook for half an hour, stir slowly so they don't turn into puree.

Add 1 tablespoon grits to the filling. Put in the oven for about 25–30 minutes at 180 °C.



Danica Dremović

Pijana repnica



Tijesto

- 1 šalica kukuruznog brašna
- 1 šalica oštrog brašna
- ½ šalice šećera
- 1 šalica kiselog vrhnja
- ½ šalice ulja
- 5 žlica maslaca
- 1 prašak za pecivo

Nadjev

- 1 šalica kuhanе repe
 - 1 šalica svježeg sira
 - 5 žlica vrhnja
- Nadjev posuti naribanim tijestom.



Umijesiti tijesto, razvaljati na lim i posipati nadjevom. Sve zajedno peći 45 minuta na 220°C. Narezati na ploške i poškropiti vinom ili moštom.

Drunken turnip's cake

Dough

- 1 cup corn flour
- 1 cup rough flour
- ½ a cup sugar
- 1 cup sour cream
- ½ a cup oil
- 5 tablespoons butter
- 1 baking powder

Filling

- 1 cup cooked turnip
 - 1 cup fresh cheese
 - 5 tablespoons cream
- Sprinkle the filling with grated dough.

Knead the dough, roll out onto a baking tray and sprinkle with the filling. Bake everything together for 45 minutes at 220°C. Cut into slices and sprinkle with wine or must.



Anica Drempetić Hrčić

Rolada – Božićna grana



Tijesto

10 žumanjaka
20 dag šećera
15 dag oraha
5 žlica glatkog brašna



Miješati i dodati 5 žlica ruma i koricu od naranče. Na kraju umiješati snijeg od 10 bjelanjaka i peći po 2 biskvita u plitkom limu. Biskviti se peku oko 10 minuta na 180°C. Odmah nakon pečenja još tople biskvite zarolati u krpu i ostaviti da se ohlade. Kad se ohladi, biskvit treba premazati kremom i ponovno zarolati. Od biskvita se složi grana i premaže kremom. Kremu kuhati na pari dok se ne zgusne. Dodati 3 žlice kuhane jake crne kave. U mlako umiješati izrađeno 30 dag maslaca. Ukrasiti po vlastitoj želji.

Roulade – Christmas branch

Dough

10 egg yolks
20 dag sugar
15 dag walnuts
5 tablespoons smooth flour

Cream

8 egg yolks
20 dag sugar, vanilla sugar

Mix and add 5 tablespoons rum and orange zest. At the end, mix in the snow of 10 egg whites and bake 2 biscuits at the time in a shallow baking tray. Bake biscuits for about 10 minutes at 180°C. Immediately after the baking roll up still warm biscuits into a cloth and leave to cool. When cooled spread the cream on the biscuit and roll up again. Form a branch out of the biscuits and spread the cream. Cook on steam until it thickens. Add 3 tablespoons of strong black coffee. When lukewarm add 30 dag of softened and mixed butter. Decorate as desired.



Mirica Drnetić Čačko

Šape s pekmezom



3 šalice oštrog brašna
1 mala žlica sode bikarbune ili $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
1 šalica šećera
2 šalice mljevenih oraha
1 šalica svinjske masti
1 jaje
2 žlice meda
žličica pekmeza, po želji



Sve sastojke osim pekmeza pomiješati i napraviti tijesto, te ga ostaviti na hladnom da odstoji oko pola sata. U međuvremenu kalupe namazati sa svinjskom masti i dobro 'posoliti' brašnom. Zatim kalupe puniti za tijestom do pola površine kalupa, staviti u sredinu malo pekmeza, pa zatvoriti sa tijestom. Poredati kalupe na pleh i peći oko 15 minuta na 180°C .

Paws with jam

3 cups rough flour
1 teaspoon baking soda or $\frac{1}{2}$ baking powder
1 cup sugar
2 cups ground walnuts
1 cup lard
1 egg
2 tablespoons honey
teaspoon jam, as desired

Mix all ingredients, except jam, and make the dough, and leave it in a cool place to rest for about half an hour. In the meantime, spread lard on the moulds and sprinkle thoroughly with flour. Then fill the moulds with dough till half of the mould, put some jam in the middle and close with dough. Arrange the moulds on the tray and bake for about 15 minutes at 180°C .



Bakin kolač



Tijesto

3 jaja
1 šalica ulja (šalica: 2dl)
2 šalice brašna (pola oštrog, pola glatkog)
½ vrećice praška za pecivo
2 šalice mlijeka
2 šalice oraha
1 rebro čokolade
1 vanilin šećer



Jaja i šećer izmiješati pjenasto. Zatim umiješati ulje, a naizmjence dodavajte brašno izmiješano s praškom za pecivo i mlijeko. Umiješajte mljevene orahe, otopljenu čokoladu i vanilin šećer. Sve dobro izmiješajte, izlijte u namazan i pobrašnjen lim te stavite peći oko 40 minuta na temperaturi od 230°C. Pečeni kolač pošećerite i rezite po želji.

Grandma's cake

Dough

3 eggs
1 cup oil (cup 2 dl)
2 cup flour (half rough, half smooth)
½ pack of the baking powder
2 cup milk
2 cup walnuts
1 row chocolate
1 vanilla sugar

Mix eggs and sugar into a foam. Mix in oil, and alternately add flour mixed with baking powder and milk. Add ground walnuts, melted chocolate and vanilla sugar and mix. Mix well the whole mixture, pour into a greased and floured baking tin and bake for about 40 minutes at 230°C. Sugar and cut the baked cake as desired.



Brankica Hegeduš

Rudarski štruklji



Tijesto

½ l glatkog brašna
2–3 dl mlakog mlijeka
1 kvasac
1 žličica soli
2 žlice šećera
1 jaje
1 žlica domaće svinjske masti

Nadjev

½ kg sira
2 jaja
malo soli
2–3 žlice šećera



Zamijesiti tijesto da bude mekanije. Dizano tijesto razvući da bude tanko. Po cijelom tijestu nabacati sir, rastopljenom mašću malo premazati ili poškropiti i zarolati u štruklje. Rezati i stavljati u namašćen lim, ostaviti da se nadignu i peći ih oko 30 minuta na temperaturi od 180°C.

Miners' strudels

Dough

½ l smooth flour
2–3 dl lukewarm milk
1 yeast
1 teaspoon salt
2 tablespoons sugar
1 egg
1 tablespoon homemade lard

Filling

½ kg cheese
2 eggs
some salt
2–3 teaspoons sugar

Knead the soft dough. Roll out the raised dough thinly. Throw cheese all over the dough, spread or sprinkle some melted lard and roll into strudels. Cut and arrange into a greased baking tin, leave to rise and bake for about 30 minutes at 180°C.



Durdica Hrbic

Pogača z orijehi



20 dag mljevenih ili kosanih oraha
1,5 dl mljeka
1,5 dl vode
3 žlice šećera
2 žlice vrhnja
½ svježeg kvasca
1 jaje
½ žličice soli
1 žlica masti
brašno po potrebi

Nadjev

20 dag mljevenih ili kosanih oraha
šećera
mirodija po želji

*Napraviti dizano tijesto pustiti da se digne,
razvaljati u debljini jednog prsta, posipati
sa pripremljenim orasima po okusu.
Pogača se može preklapati kao knjigu
ili rotati kao roladu. Peći 45 minuta na
temperaturi 180–200°C.*

Flatbread with walnuts

20 dag ground or chopped
walnuts
1,5 dl milk
1,5 dl water
3 tablespoons sugar
2 tablespoons cream
½ fresh yeast
1 egg
1/2 teaspoon salt
1 tablespoon lard
flour as needed

Filling

20 dag ground or chopped
walnuts, sugar and spices to taste

Make the raised dough and leave
it to rise, roll out to a one finger
thickness, sprinkle with prepared
walnuts to taste. The flatbread
can be folded as a book or rolled
as roulade. Bake for 45 minutes at
180–200°C.



*Napraviti dizano tijesto pustiti da se digne,
razvaljati u debljini jednog prsta, posipati
sa pripremljenim orasima po okusu.
Pogača se može preklapati kao knjigu
ili rotati kao roladu. Peći 45 minuta na
temperaturi 180–200°C.*



Marica Kipa

Gibanica Semafor



1 l mlijeka, 1 kg brašna za dizana tijesta, 3 suha kvasca, 1 manja žlica šećera, 1 vanilin Šećer, 1 limun Šećer, 1 dl ulja, prstohvat soli, 3 jaja (odvoji žumanjke i bjelanjke za snijeg), 1 šalica šećera (2 dl), ½ kg oraha, 3–4 žličice ruma, ½ kg svježeg sira, 6 jabuka, crvena, zelena i žuta licitarska boja



U pola litre toplog mlijeka staviti žličicu šećera i 3 kvasca i pustiti da se digne. Staviti šalicu šećera, soli, vanilin Šećer, limun Šećer i 1 dcl ulja. Sve sastojke promiješati i podijeliti u tri zdjelice. U svaku zdjelicu staviti 3–4 kapi licitarske boje (u prvu zelenu, u drugu crvenu i u treću žutu licitarsku boju). Zatim u svaku zdjelicu dodati brašno i dobro "sklofati" i ostaviti da se diže.

Nadjev: Za crveno tijesto: Fila od oraha sa rumom (orah preliti vrućim mlijekom i dodati rum).

Za žuto tijesto: Fila od sira, dodati 1 jaje, Šećera po želji i vanilin Šećer.

Za zeleno tijesto: Prepeći 6 naribanih jabuka sa Šećerom i dodaj cimetu po želji. Svako tijesto razvaljati na debljinu 1 cm, stavi filu i zarolati u obliku salame. Sve tri rolice lagano isplesti u pleternicu. Staviti na tepsiju i premazati uljem. Ostaviti da se diže. Kolač se peče u zagrijanoj pećnici na 200°C, kada se zarumeni temperatura se smanji na 150°C. Ukupno vrijeme pečenja je oko 1 sat i 15 minuta. Nakon pečenja gibanicu ostaviti u tepsiji, i ne pokriti.

Traffic light cake

1 l milk, 1 kg flour for raised dough, 3 dry yeasts, 1 teaspoon sugar, 1 vanilla sugar, 1 lemon sugar, 1 dl oil, pinch of salt, 3 eggs – separate yolks and whites for the snow, cup sugar (2 dl), ½ kg walnuts, 3–4 teaspoons rum, ½ kg fresh cheese, 6 apples, red, green and yellow licitar colour

In half a litre warm milk add one teaspoon sugar and 3 yeasts and leave to rise. Then add cup of sugar, salt, vanilla sugar, lemon sugar and 1 dl oil. Mix all ingredients and divide into three pieces, in the first bowl add 3–4 drops of the red licitar colour, in the second bowl add 3–4 drops of the yellow licitar colour, and in the third bowl 3–4 drops of the green licitar colour. Then add flour to each bowl, beat the dough thoroughly and leave to rise.

Filling: For the red dough: walnut filling with rum (pour hot milk over the walnuts and add rum).

For the yellow dough: cheese filling, add 1 egg, sugar to taste and vanilla sugar. For the green dough: roast 6 grated apples with sugar and add cinnamon to taste. Roll out each dough to 1 cm thickness, spread the filling and roll into a salami shape. Intertwine all three rolls into a braid. Put on the baking tin and spread with oil. Leave to rise. Bake the cake in the preheated oven at 200°C, when golden reduce the temperature to 150°C. Bake for about 1 hour and 15 minutes. After baking leave the cake in the tin, do not cover.



Slavica Krklec

Zagorska potica



Tijesto

½ kg oštrog brašna
1 žlica masti
1 žlica vrhnja
žličica soli
½ kockice svježeg kvasca
¼ l vode

Nadjev

4 jaja
½ kg zrele buče
30 dag svježeg sira
30 dag oraha
žlica masti
prstohvat soli
žlica vrhnja



Tijesto: brašno, mast, vrhnje, sol i kvasac pomiješati sa ¼ l tople vode, i ostaviti da se tijesto diže. Dok se tijesto diže, pripremiti buću i skuhati u slanoj vodi, ocijediti, dodati sir pomiješan sa tri jaja, vrhnjem i masti te dodati orahe pa sve zajedno promiješati. Nakon toga razvući tijesto, staviti nadjev, krajeve savinuti prema nadjevu, umutiti jedno jaje i premazati. Zagrijati pećnicu na 180°C, te peći 40 minuta.

Zagorjepie

Dough

½ kg rough flour
1 tablespoon lard
1 tablespoon cream
teaspoon salt
½ fresh yeast cube
¼ l water

Filling

4 eggs
½ kg ripes quash
30 dag fresh cheese
30 dag walnuts
tablespoon lard
pinch of salt
tablespoon cream

Dough: mix flour, lard, cream, salt and yeast with ¼ l warm water, and leave the dough to rise.

In the meantime, prepare the squash, cook in salted water; drain, add cheese mixed with three eggs, cream and lard, add walnuts and mix all together thoroughly. Roll out the dough, put the filling on the dough, fold the edges towards filling, beat one egg and coat. Preheat the oven to 180°C, and bake the pie for 40 minutes.



Božica Lacković

Šeflja torta



Žuti biskvit

2 jaja, 15 dag šećera, 16 dag oštrog brašna,
1 dag praška za pecivo, 1 dl mlijeka

Smeđi biskvit

2 jaja, 15 dag šećera, 16 dag oštrog brašna, 1
žlica kakaa, 1 dag praška za pecivo, 1 dl mlijeka

Nadjev

1 l mlijeka, 20 dag šećera, 1 margarin, 20 dag
čokolade, 30 dag mljevenih oraha



Žuti biskvit: Sve sastojke promiješati, uliti u posudu koju je potrebno prije namazati maslacem i posuti brašnom. Biskvit se peče 20 minuta na 180°C.

Smeđi biskvit: Sve sastojke promiješati, uliti u posudu koju je potrebno prije namazati maslacem i posuti brašnom. Biskvit se peče 20 minuta na 180°C.

Nadjev: Staviti u lonac mlijeko, šećer, čokoladu i margarin i ostaviti da zakipi, zatim dodati mljevene orave te kuhati još par minuta.

Žuti i smeđi biskvit potom prerezati na pola, i krenuti sa filanjem kreme. Prvo na dno posude uliti 1-2 šeflje kreme, zatim položiti žuti biskvit i tako dalje redom dok se ne potroši cijeli biskvit. Torta se prelije kremom i ostavi preko noći da se ohladi. Drugi dan se okreće torta i namaže ostatkom kreme, te se prelije čokoladom.

Ladle tart

Yellow biscuit

2 eggs, 15 dag sugar, 16 dag rough flour, 1 dag baking powder, 1 dl milk

Brown biscuit

2 eggs, 15 dag sugar, 15 dag rough flour, 1 tablespoon cocoa, 1 dag baking powder, 1 dl milk

Filling/Cream

1 l milk, 20 dag sugar, 1 margarine, 20 dag chocolate, 30 dag ground walnuts

Yellow biscuit:

Mix all ingredients, pour into a previously buttered and floured tin. Bake the biscuit for 20 minutes at 180°C.

Brown biscuit:

Mix all ingredients, pour into a previously buttered and floured tin. Bake the biscuit for 20 minutes at 180°C.

Filling/Cream:

put milk, sugar, chocolate and margarine in a pot and bring to boil, add ground walnuts and cook for few minutes.

Cut the yellow and brown biscuit in half and start filling with cream. First, on the bottom, pour 1-2 ladles of cream, then put the yellow biscuit, and continue in the same way until the whole biscuit is used up. Pour the cream on top of the tart and leave overnight to cool. The next day turn over the tart and spread the rest of the cream and pour with chocolate



Zdenkica Ljubić

Dedekova tenka gibanica



Tijesto

$\frac{1}{2}$ kg glatkog brašna
2 dl ulja
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ male žlice soli

Nadjev

$\frac{1}{2}$ kg jabuka (naribati)
 $\frac{1}{2}$ kg svježeg sira
1 jaje
10 dag šećera



Zamijesiti tijesto i ostaviti da dobro odmori. Tijesto razvaljati, razvući tanko te premazati uljem. Sve sastojke za nadjev zajedno pomiješati. Na jednu stranu staviti nadjev i lagano namotati te premazati malo uljem. Staviti u prethodno namazani pleh i peći na 180°C , 30–35 minuta.

Grandpa's thin cheesecake

Dough

$\frac{1}{2}$ kg smooth flour
2 dl oil
1 egg
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Filling

$\frac{1}{2}$ kg apple (grated)
 $\frac{1}{2}$ kg fresh cheese
1 egg
10 dag sugar.
Mix all well.

Knead the dough and leave to rest. Roll out the dough thinly and spread oil. On one side put the filling, roll lightly and spread some oil. Put into a previously greased tin and bake at 180°C for 30–35 minutes.



Mirjana Pavlović

Puter šnите



Tijesto

4 jaja
25 dag brašna
25 dag putra
25 dag šećera
3 rebra čokolade

Glazura

3 žumanjka
14 dag šećera



Tijesto staviti peći u pećnicu oko 15 minuta na temperaturu od 200°C.

Glazura: Promiješati 3 žumanjka sa 14 dkg šećera i preliti na pečene šnite te staviti u ugašenu toplu pećnicu da se dobro osuši.

Butter slices

Dough

4 eggs
25 dag flour
25 dag butter
25 dag sugar
3 rows chocolate

Glazing

3 egg yolks
14 dag sugar

Put the dough in the oven for about 15 minutes at 200°C.

Glazing: Mix 3 egg yolks with 14 dag sugar and pour over the baked slices and put them in a warm, turned off oven to dry well.



Durdica Pilarić

Namotani rožički



Tijesto

30 g svježeg kvasca
2 dl toplog mlijeka
150 g oštrog brašna
300 g glatkog brašna
100 g šećera
80 g putra
2 žlice kiselog vrhnja
mala žličica soli
1 jaje
žličica korice od limuna

Nadjev

200 g rožičke (rogača)
80 g šećera
2 dl vrućeg mlijeka
2 žlice ulja
1 bjelanjak
1 žličica korice od limuna
1 naribana jabuka



Kvas umutiti s 2 dl toplog mlijeka i žličicom šećera te 3 žlice oštrog brašna. Dodati ostale sastojke te umijesiti tijesto. 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. Razrezati ga na trake širine 6 cm. Zarolati. Staviti u kalup promjera 20 cm. Pustiti da se diže pola sata. Premazati žutanjkom te peći na 180°C 40 minuta.

Rolled carob

Dough

30 g fresh yeast
2 dl warm milk
150 g rough flour
300 g smooth flour
100 g sugar
80 g butter
2 tablespoons sour cream
teaspoon salt
1 egg
teaspoon lemon zest

Filling

200 g carob
80 g sugar
2 dl hot milk
2 tablespoons oil
1 egg white
1 teaspoon lemon zest
1 grated apple

Mix the yeast with 2 dl warm milk, one teaspoon sugar and 3 tablespoons rough flour.

Add other ingredients and knead the dough. Leave to rise.

In the meantime, prepare the filling out of listed ingredients.

When the dough has risen roll out to a 1 cm thickness and spread the filling. Cut into 6 cm wide stripes. Roll up. Put in the mould with 20 cm diameter. Leave to rise for half an hour. Coat with egg yolk and bake for 40 minutes at 180°C.



Darinka Pušek

Ružice



Tijesto

1 šalica domaće masti (šalica 2 dl)
1 šalica domaćeg vrhnja
3 šalice brašna
malo svježeg kvasca
sol

Nadjev

pekmez od šljiva



Umijesiti tijesto od svih sastojaka, ostaviti na hladnom mjestu 2 sata. Nakon što tijesto odstoji, razvući tijesto i rezati na kvadratiće 6x6 cm. Potom razrezati uglove i filati sa domaćim pekmezom od šljiva i oblikovati ružice. Peći oko 10 min na 180°C.

Roses

Dough

1 cup (2 dl) homemade lard
1 cup (2dl) homemade cream
3 cups (2dl) flour
some fresh yeast
salt

Filling

plum jam

Knead the dough out of all ingredients and leave in a cool place for 2 hours. After the dough has rested, roll out and cut into 6x6 cm squares. Then cut the corners and fill with homemade plum jam and form the roses. Bake for about 10 minutes at 180°C.



Ljubica Radovečki

Zeleno jutro



2 šalice kukuruznog brašna
4 jaja
2 dl kiselog vrhnja
2 dl ulja
prašak za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kg svježeg sira
vanilin šećer
1 šalica kopriva
20 dag sjeckanih oraha



Razmutimo jaja u koja dodamo šećer, vanilin šećer, kukuruzno brašno, kiselo vrhnje, prašak za pecivo i sve lagano promiješamo dok ne dobijemo kompaktnu smjesu. Pola smjese ulijemo u lim i lagano zapečemo. Dok se peče, u drugu polovicu smjese dodamo svježi sir i koprive, izvadimo prvi dio iz pećnice, na njega stavimo preostalu smjesu, posipamo sjeckanim orasima i pečemo 30 minuta na 180°C .

Green morning

2 cups corn flour
4 eggs
2 dl sour cream
2 dl oil
baking powder
 $\frac{1}{2}$ kg fresh cheese
vanilla sugar
1 cup nettles
20 dag chopped walnuts

Beat the eggs and add sugar, vanilla sugar, corn flour, sour cream, baking powder and mix lightly until the mixture is compact. Pour half of the mixture into a tin and bake lightly.

While the dough is baked, add fresh cheese and nettles into the second half of the mixture, take out the first half out of the oven, put the rest of the mixture on top, sprinkle with chopped walnuts and bake for 30 minutes at 180°C .



Renata Rusek

Vodene kiflice



Tijesto

½ kvasca (izmrvti)
1 žlica brašna
1 žlica šećera
2 dl mlijeka
400 g glatkog brašna
200 g svinjske masti
1 žličicu soli

Nadjev

domaći pekmez od šljiva
šećer u prahu



Izmiješamo kvasac, 1 žlicu brašna, 1 žlicu šećera i 2dl mlijeka, pustimo da se digne, dok čekamo da se kvasac digne pripremimo ostale sastojke za tijesto. U tijesto dodamo dignuti kvasac, pa sve to zamijesimo bez dodavanja brašna. Kad zamijesimo tijesto, zamotamo ga u kuhinjsku krpu, stavimo u posudu sa hladnom vodom, pokrijemo i ostavimo da tako odstoji 2,5 sata. Nakon toga izvadimo tijesto iz vode i radimo kiflice. Razvaljamo tijesto, režemo na trokutice, punimo nadjevom i zarolamo u kiflice. Pečemo u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C 12 minuta. Vruće kiflice uvaljamo u šećer u prahu.

Water crescent rolls

Dough

1/2 yeast (crumbled)
1 tablespoon flour
1 tablespoon sugar
2 dl milk
400 g smooth flour
200 g lard
1 teaspoon salt

Filling

homemade plum jam
powdered sugar

Mix all ingredients (crumbled ½ yeast, 1 tablespoon flour, 1 tablespoon sugar and 2 dl milk and leave to rise, while waiting the yeast to rise prepare other ingredients for dough. Add the raised yeast to the dough and knead without adding flour. When the dough is kneaded wrap into a cloth, put in a bowl with cold water, cover and leave for 2,5 hours. Take the dough out of the water and form the crescent rolls. Roll out the dough, cut into triangles, fill with the filling and roll into crescent rolls. Bake in the preheated oven at 200°C for 12 minutes. Roll the hot rolls into the powdered sugar.



Ivkica Strugar

Torta od maka



6 jaja
16 dag šećera
10 dag maslaca
15 dag mljevenog maka
10 dag brašna
½ paketića suhog kvasca



Odvodjiti žumanjke i bjelanjke, te pro 6 žumanjaka miksati sa 16 dag šećera i 10 dag maslaca otprilike 30 minuta, zatim dodati 15 dag mljevenog maka, 10 dag brašna i posipati smjesu sa ½ paketića suhog kvasca. Nakon toga doda se snijeg od bjelanjaka te se sve skupa stavi u pećnicu na 180°C 40 minuta. Pričekati da se smjesa ohladi nakon pečenja pa se izvana i iznutra namaže kremom od maslaca i izvana posipa mljevenim makom.

Poppy tart

6 eggs
16 dag sugar
10 dag butter
15 dag ground poppy
10 dag flour
½ pack dry yeast

Separate egg yolks and egg whites, mix first 6 egg yolks with 16 dag sugar and 10 dag butter for about 30 minutes, then add 15 dag ground poppy, 10 dag flour and sprinkle the mixture with ½ pack dry yeast. Then add snow from egg whites and put all together in the oven at 180°C for 40 minutes. Wait until the mixture cools down after baking then spread the butter cream from the outside and the inside and sprinkle with ground poppy.



Štefica Tkalčević

Strepa od pšeničnog brašna na posteljici od zelja



Tijesto

50 dag pšeničnog brašna
3 žlice glatkog brašna
2 žlice domaće svinjske masti
2 žlice vrhnja
prstohvat soli

Nadjev

50 dag svježeg sira
2 žlice vrhnja
2 jaja
prstohvat soli

Na pleh složiti listove svježeg zelja, tijesto raširiti po plehu i staviti nadjev od sira, vrhnja, jaja i malo soli. Nakon toga rubove lagano saviti. Peći na 180°C 30 minuta.

Cheesecake made of wheat flour on cabbage bed

Dough

50 dag wheat flour
3 tablespoons smooth flour
2 tablespoons homemade lard
2 tablespoons cream
pinch of salt

Filling

50 dag fresh cheese
2 tablespoons cream
2 eggs
pinch of salt

Arrange the leaves of fresh cabbage on a tray, spread the dough on the tray and put the filling made of cheese, cream, eggs and some salt. Fold the edges. Bake at 180°C for 30 minutes.



Na pleh složiti listove svježeg zelja, tijesto raširiti po plehu i staviti nadjev od sira, vrhnja, jaja i malo soli. Nakon toga rubove lagano saviti. Peći na 180°C 30 minuta.



Nadica Varžić

Torta od makarona



50 dkg makarona
50 dkg brašna
sol
1 prašak za pecivo
30 ml ulja
1 jaje
10 ml octa
10 ml vode

Nadjev

35 dag oraha
10 dag badema
150 g čokolade
40 dag šećera
1 žlica cimeta
1 korica limuna
2 vanilin šećera
8 jaja
25 dag margarina



Od svih sastojaka umijesiti tijesto, te skuhati makarone. Nadjev pripremiti tako da se prvo pomiješaju svi suhi sastojci, a u drugu zdjelu zamute se jaja sa 10 dag šećera. Nakon toga potrebno je premazati kalup te složiti tijesto da ide preko rubova, staviti suhe sastojke, pa makarone i na kraju 8 jaja i margarin. Torta se peče na 180°C 60 minuta.

Macaroni tart

50 dag macaroni
50 dag flour
salt
1 baking powder
30 ml oil
1 egg
10 ml vinegar
10 ml water

Filling

35 dag walnuts
10 dag almonds
150 g chocolate
40 dag sugar
1 tablespoon cinnamon
1 lemon zest
2 vanilla sugar
8 eggs
25 dag margarine

Knead the dough out of all ingredients, and cook the macaroni. Prepare the filling by first mixing all the dry ingredients, and in a second bowl beat the eggs with 10 dag sugar. Grease the mould and arrange the dough so that it goes over the edges, add dry ingredients, then macaroni and at the end add 8 eggs and margarine. Bake the tart at 180°C for 60 minutes.



Nada Zgorelec

Starinska zagorska režnjača



Dizano tijesto

1 kg brašna za dizana tijesta, 2 kocke kvasca, 4–5 žličica šećera, 1 žličica soli, 6 žutanjaka, 2–3 dl mlijeka, $\frac{1}{2}$ dl ulja, $\frac{1}{2}$ dl slatkog vrhnja, $\frac{1}{2}$ dl kokošje masti

Nadjev

domaće zagorsko voće koje je kroz godinu osušeno (jabuka, kruška, šljiva i grožđe)



Nadjev: Osušene režnjeve voća usitniti i prokuhati u crnom vinu, šećeru i vanilin šećeru. Grožđe malo umočiti u rum (ostaviti jedan dio sušenog voća sa strane, za ukrasiti kolač).

Tijesto: Kvasac namočiti u mlaku vodu sa malo šećera i brašna, kada se digne staviti ga u zdjelu s brašnom, dodati sve ostale sastojke i zamijesiti u glatko tijesto. Ostaviti da se diže. Dignuto tijesto razvaljati u 3 kruga veličine kalupa za torte ili neki kalup po želji. Slagati tijesto/kore u oblik torte. Prvu koru premazati uobičajenom filom od oraha (kao za orehnjaču) i na to staviti (utisnuti) ocijedeno voće. Ponoviti postupak za slijedeću koru. Na zadnju koru ništa ne stavljati. Ostaviti da se diže na sobnoj temperaturi. Kad se tijesto digne, staviti u pećnicu na 180°C , peći oko 1 sat. Pečenu tortu ukrasiti suhim režnjevima sušenog voća.

Old Zagorje slice cake

Raised dough

1 kg flour for raised dough ,
2 cubes yeast, 4–5 teaspoons sugar, 1 teaspoon salt, 6 egg yolks, 2–3 dl milk, $\frac{1}{2}$ dl oil, $\frac{1}{2}$ dl sweet cream, $\frac{1}{2}$ dl chicken fat

Filling

Homegrown Zagorje fruits that has been dried throughout the year: apples, pears, plums and grapes.

Filling: Chop the dried fruit pieces and cook in red wine, sugar and vanilla sugar. Dip the grapes in some rum (leave one part of the dried fruits at a side, for decoration)

Dough: Put the yeast into lukewarm water with some sugar and flour, when it raises put it in a bowl with flour, add all other ingredients and knead into a smooth dough.

Leave to rise. Roll out the raised dough in 3 circles size of the tart mould or some other mould as desired. Arrange the dough / crusts into a tart form. Spread the usual walnut filling (as used for the walnut cake) on the first crust and put the drained fruit on it (press). Repeat for the next crust. Don't put anything on the last crust. Leave to rise at room temperature. When the dough is raised put in the oven at 180°C , bake for about 1 hour. Decorate the baked tart with slices of dried fruits.

