

babičini
kolaci



Str. Babica Babičin kolač

11. Branka Čaušević Lješnjakova torta Zagorka
 13. Ljubica Vuk-Šavorić Prfkci vanjušekci
 15. Durđica Pilarić Vjenčići od vanilije
 17. Valentina Boćkaj Uskršnji vrtanji
 19. Marija Bračević Svadbena torta
 21. Sanja Čačko Žarbo kocke
 23. Danica Dremović Romarski potrepanjek
 25. Mirica Drnetić Čačko Kukuruzni kolač
 27. Božica Gabud Torta od oraha
 29. Lucija Grobelšek Rođendanska torta za unuka
 31. Brankica Hegeduš Ančina zlevka
 33. Vesna Hršak Rum-torta
 35. Ivanka Hublin Bakin kolač od rogača i jabuka
 37. Durđica Hrbić Torta od kruške
 39. Ana Hrčić Breskvice
 41. Marica Kipa Hajdina zlevka moje svekrve
 43. Marija Kraljić Pita od sira
 45. Slavica Krklec Zlevanka
 47. Božica Lacković Pita od čvaraka
 49. Zdenika Ljubić Ptičekovo gnijezdo
 51. Dragica Marković Kolač od sira i vrhnja
 53. Višnja Novački Sirna pita bake Ivke
 55. Ljubica Radovečki Slavekov perec
 57. Mirica Sinković Leptir za djecu
 59. Ivkica Strugar Kolač od jabuka
 61. Ljubica Šimec Kukuruzni pereci
 63. Mirjana Štahan Vuzmeni cvetek
 65. Ivanka Tandarić Repni štrukli
 67. Nadica Varžić Nada kolač
 69. Nada Zgorelec Kukuruzni oblizeki
-



Krapinsko-zagorska
županija



Općina Hrašćina



Turistička zajednica
Krapinsko-zagorske
županije



golicini
kolaci

15.



Manifestacija "Babičini kolači" uz izbor najboljeg kolača održala se 22. travnja 2023. godine u Krapini u organizaciji Krapinsko-zagorske županije, Grada Krapine, Turističke zajednice Krapinsko-zagorske županije i Turističke zajednice grada Krapine.

Petnaesto izdanje manifestacije "Babičini kolači" okupilo je bakice iz svih dijelova županije, koje su se natjecale koja će spraviti najbolji kolač prema tradicionalnim receptima što se već generacijama prenose s koljena na koljeno!

Ove je godine manifestacija održana u prostranoj i prekrasnoj dvorani Srednje škole Krapina, koja je, zbog iznimno velikog interesa javnosti, bila ispunjena gotovo do posljednjeg mesta, što najbolje potvrđuje da je ova tradicionalna manifestacija odavno prerasla okvire županije te je postala prepoznata diljem Hrvatske, pa čak i šire.

Ovogodišnja je pobjednica "Babičinih kolača" **Branka Čaušević** iz Krapine, koja je ispekla tortu nazvanu "Iješnjakova torta Zagorka".

Stručnom povjerenstvu nije bilo nimalo jednostavno među izvrsnim, autohtonim kolačima s pomno biranim sastojcima

The event *Babičini kolači* (*Grandma's Cakes*), with the competition for the best cake, took place on 22 April 2023 in Krapina and was organised by Krapina-Zagorje County, the City of Krapina, the Tourist Board of Krapina-Zagorje County and the Tourist Board of the City of Krapina.

The fifteenth year of the *Grandma's Cakes* event gathered the grandmas from all parts of the county to compete for the best cake according to the traditional recipes that have been handed down from generation to generation!

This year the event was held in a spacious and beautiful hall of the Krapina Secondary School. Due to the great public interest, it was almost completely filled. This confirms that this traditional event has long since grown beyond the borders of this county and is recognised throughout Croatia and beyond.

This year's winner of *Grandma's Cakes* is **Branka Čaušević** from Krapina, who baked the cake called *Hazelnut cake Zagorka*.

The jury did not have an easy task choosing the best cake among the excellent, autochthonous cakes with carefully selected ingredients. Every year it becomes more and more difficult. No wonder, because our dear and creative grannies surprise and delight the jury



odabratи onaj najbolji. Svake godine postaje sve teže i teže odabratи najbolji kolač. A kako i ne bi kad naše drage, kreativne bakice iznova i nanovo iznenađuju i usrećuju žiri i posjetitelje svojim slatkim remek-djelima, pripremljenima od domaćih namirnica, s puno ljubavi i truda. Vidjelo se da su se babice doista potrudile da nas vrate u daleku prošlost svojim receptima. Njihove tradicijske slastice ni jedno nepce ne ostavljaju ravnodušnim, pa čak ni ono najzahtjevnijih članova stručnog ocjenjivačkog povjerenstva.

Svi vi koji žudite kušati pobjednički kolač, ali i sve ostale koji su se našli u konkurenciji na ovogodišnjoj manifestaciji, ne brinite se, kao i svake godine dosad, tako smo i ove mislili na vas – tu je knjižica sa svim receptima s petnaestu manifestacije "Babičinih kolača".

Stoga prelistajte knjižicu, odaberite recept pa za svoju obitelj, rodbinu i prijatelje napravite kolač prepun tradicijskih okusa i mirisa. Sigurni smo da će ih oduševiti!

Sljedeće će se godine šesnaesto izdanje "Babičinih kolača" ponovo održati u Krapini odakle dolazi ovogodišnja pobjednica. Vidimo se u Krapini, a dotad – u slast!

Župan Željko Kolar

and the visitors with their sweet masterpieces which they prepare with much love and patience from home-grown food. It was obvious that they did their best to take us back to a time long gone with their recipes. No palate remained indifferent to their traditional sweets, not even the most discerning of the jury members.

All those longing to taste the winning cake as well as all the other cakes in the competition need not worry. As every year we have thought of you – there is a booklet with all the recipes of the 15th *Grandma's Cakes* contest.

Flip through the booklet, pick a recipe and bake a cake full of traditional flavours and aromas for your family, relatives and friends. We are sure they will be amazed!

Next year the 16th *Grandma's Cakes* event will be held again in Krapina again, the birthplace of this year's winner. See you in Krapina, and until then – enjoy your cakes!

County prefect Željko Kolar





Vječni okusi Zagorja

Ocenjivačko povjerenstvo koje su činili vrsni gastronomski znalci: Branko Čukelj, ovogodišnji predsjednik, ujedno i dopredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza, Božica Brkan, književnica, novinarka i autorica internetskog časopisa *Oblizeki*, te Dražen Đurišević, Podravkin voditelj kulinarstva, redom je ocijenilo sve kolače vrednujući pritom originalnost (autohtonost) recepta, izgled i okus kolača te usmenu prezentaciju same natjecateljice.

Ove godine u Sportskoj dvorani Srednje škole Krapina za pobjedičku lenu natjecalo se trideset baka iz svih dijelova županije. Pobjedu je odnijela Branka Čaušević iz Krapine, koja je ispekla najuspjeliju slasticu pod nazivom "lješnjakova torta Zagorka". Drugo mjesto osvojila je Ljubica Vuk Šavorić iz Hrašćine svojim kolačem "prfki vanjkušek", dok je treće mjesto pripalo Đurđici Pilarić iz Stubičkih Toplica za "vjenčice od vanilije".

Osim za jedno od triju najboljih mjesta u pripremi kolača, babice su se natjecale i za priznanje u kategoriji "Izvorno zagorsko" u kojoj je pobijedila Ljubica Vuk Šavorić iz Hrašćine. Natjecateljice su se odabirom odjeće koju su nosile tijekom manifestacije i dekoracijom svojeg izlagачkog mjeseta potrudile približiti starini zagorskog duha i tradiciji, a koliko su u tome uspjеле, bodovala su Senka Jurina, folkloristica iz Zaboka, Nedeljka Vodolšak, direktorica Turističke zajednice grada Krapine, te Marija Hlebec, pjesnikinja i dopredsjednica udruge "Hrvatska žena".

Timeless tastes of Zagorje

The jury was composed of renowned culinary connoisseurs: Branko Čukelj, this year's jury president and vice-president of the Croatian Culinary Federation; Božica Brkan, writer, journalist and editor of the online magazine *Oblizeki* (Fine Foods), and Dražen Đurišević, head of Podravka's culinary department. They all evaluated all the cakes taking into account the originality of the recipe, the appearance and taste of the cakes as well as the oral presentation of the participants.

This year, 30 grandmas from all parts of the county competed for the award ribbon in the hall of Krapina Secondary School. The winner is Branka Čaušević from Krapina, who was the most successful with her cake Hazelnut cake Zagorka. Second place goes to Ljubica Vuk Šavorić from Hrašćina with the cake Crispy pillows. Đurđica Pilarić from Stubičke Toplice has won third place with Vanilla wreaths.

Apart from the top three places for cake preparation, grandmas competed for the award in the category 'Originally from Zagorje', and the winner is Ljubica Vuk Šavorić from Hrašćina. The participants tried to evoke the old tradition and spirit of Zagorje with their choice of clothing and the decoration of their stalls. Their efforts were evaluated by Senka Jurina, folklorist from Zabok, Nedeljka Vodolšak, director of the Tourist Board of the City of Krapina, and Marija Hlebec, poet and vice-president of the Hrvatska žena (Croatian Woman) association.



I. NAGRADA

Branka Čaušević

Lješnjakova torta Zagorka



Biskvit: 6 žumanjka, 20 dag šećera, 6 bjelanjaka, 15 dag mljevenih lješnjaka, prašak za pecivo, 10 dag brašna, 1 dl ulja, 3 žlice vode, 1 vanilin-šećer, 0,5 dl crne kave

Nadjev: 6 jaja, 20 dag šećera, 20 dag čokolade, 20 dag maslaca, 1 vanilin-šećer, 2



Biskvit: Izmiješajte žumanjke s 15 dag šećera. Polagano umiješajte ulje, vodu, brašno, lješnjake, vanilin-šećer i prašak za pecivo. U dobivenu smjesu umiješajte snijeg od bjelanjaka i 5 dag šećera. Sve dobro izmiješajte. Smjesu stavite u kalup obložen papirom za pečenje. Pecite 15 do 20 minuta na 180 °C.

Nadjev: Na pari istucite 6 jaja sa šećerom i vanilin-šećerom. U drugoj posudi na pari otopite čokoladu. Otopljenoj čokoladi dodajte žlicu rumu pa ulijete u smjesu jaja i šećera, izmiješajte i ohladite. U ohlađenu kremu dodajte razrađeni maslac.

Pospite tortu s 10 dag mljevenih lješnjaka. Ohlađeni biskvit vodoravno prerežite na tri dijela i svaki poškropite crnom kavom. Svaki sloj biskvita premažite kremom, a potom i izvana. Za ukras pospite mljevenim lješnjacima.

I AWARD

Hazelnut cake Zagorka

Sponge cake: 6 egg yolks, 20 dag sugar, 6 egg whites, 15 dag ground hazelnuts, baking powder, 10 dag flour, 1 dl oil, 3 tablespoons water, 1 vanilla sugar, 0,5 dl black coffee

Cream: 6 eggs, 20 dag sugar, 20 dag chocolate, 20 dag butter, 1 vanilla sugar

Sponge cake: Beat egg yolks with 15 dag of sugar. Slowly mix in oil, water, flour, hazelnuts, vanilla sugar and baking powder. Add whipped egg whites and 5 dag sugar into the mixture. Stir until well combined. Pour into the tin lined with baking paper. Bake for 15 to 20 minutes at 180 °C.

Cream: Beat 6 eggs with sugar and vanilla sugar over steam. Melt the chocolate in another steamer. Add a tablespoon of rum to the melted chocolate and pour into egg and sugar mixture, stir and leave to cool. Add dissolved butter into the cooled cream.

Sprinkle the cake with 10 dag ground hazelnuts.

Cut the cooled sponge cake horizontally into three pieces and sprinkle each piece with black coffee. Spread the cream on each sponge layer and on the outside. Sprinkle with ground hazelnuts for decoration.



Ljubica Vuk-Šavorić

Prfki vanjkušeki



500 g brašna
200 g svinjske masti
100 g šećera
1 dl bijelog vina
1 prašak za pecivo
200 g pekmeza od šljiva



Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i šećerom pa dodajte ohlađenu svinjsku mast. Sve zajedno izmrvite i dodajte vino te umijesite tijesto. Tijesto razvaljavajte na debljinu oko 5 mm pa čašom izrežite krugove. U sredinu svakog kruga stavite žličicu pekmeza, preklopite, a rubove stisnite vilicom. Vanjkuške složite u posudu za pečenje. Pecite 12 minuta na 180 °C. Kad se ispeku, vruće uvaljajte u usitnjeni šećer.

Crispy pillows

500 g flour
200 g lard
100 g sugar
1 dl white wine
1 baking powder
200 g plum jam

Preparation: Mix flour with baking powder and sugar then add cooled lard. Add wine and knead the dough. Roll out to a thickness of about 5 mm and cut out the circles with a glass. Put a teaspoon of jam in the middle of each circle, fold and press the edges with a fork. Place the pillows in a tin. Bake for 12 minutes at 180 °C. When baked, roll in powdered sugar.



Durđica Pilarić

Vjenčići od vanilije

Tijesto:

0,5 kg svinjske masti
6 žumanjaka
1 jaje
0,5 kg brašna
25 dag mljevenih oraha
sok pola limuna
naribana korica jednog limuna
20 dag šećera

Snijeg:

6 bjelanjka
1 vanilin-šećer
10 dag šećera



Mast miješajte pola sata da se zapjeni. Dodajte 6 žumanjaka, jedno cijelo jaje i 20 dag šećera. Ponovo miješajte pola sata. Dodajte brašno, orahe (ostavite sa strane 1 šalicu za posipanje kolača prije pečenja), limunov sok i koricu. Dobro promiješajte. Razvaljajte na debljinu noža. Izrežite vjenčiće.

Nabacajte hrpice snijega i pospite ih orasima. Pecite 15 minuta na 170 °C. Pečene vjenčiće zalijepite pekmezom od šljiva i uvaljajte u šećer u prahu s vanilijom.

Vanilla wreath biscuits

Dough:

0,5 kg lard
6 egg yolks
1 egg
0,5 kg flour
25 dag ground walnuts
½ lemon juice
1 lemon zest

20 dag sugar

Whipped egg whites:

6 egg whites
1 vanilla sugar
10 dag sugar

Stir the lard for half an hour until foams. Add 6 egg yolks, one egg and 20 dag sugar. Stir again for half an hour. Add the flour, walnuts (set aside 1 cup for sprinkling before baking), lemon juice and zest. Mix well. Roll out to the thickness of a knife. Cut into wreaths.

Top the wreaths with the piles of whipped egg whites and sprinkle with walnuts. Bake for 15 minutes at 170 °C. Paste the baked biscuits with plum jam and roll in powdered sugar with vanilla.



Uskršnji vrtanji



6 jaja
0,5 l vode
1 kvasac
25 dag čvaraka
1 dl masti
3 dl vrhnja
brašno po potrebi



Kvasac stavite da se digne, zatim u smjesu dodajte otopljenu mast s čvarcima, jaja, vrhnje, vodu i brašno. Po potrebi dodajte sol i papar. Ostavite tijesto da se diže. Izrežite na komade i izvaljajte deblje prutiće, a krajeve stisnite jedan na drugi. Prije pečenja premažite žumanjkom.

Eastern bread

6 eggs
0,5 l water
1 yeast
25 dag pork greaves
1 dl lard
3 dl cream
flour as needed

Leave the yeast to rise, add melted lard with greaves, eggs, cream, water and flour. Add salt and pepper if necessary. Leave the dough to rise. Cut it into pieces, shape them into thicker rolls and press the edges together. Brush with egg yolk before baking.



Svadbena torta



Biskvit:

6 jaja
14 dag šećera
14 dag oraha
4 dag krušnih mrvica
korica limuna
malo ruma

Nadjev:
15 dag maslaca
5 dag šećera
8 dag oraha
2 žlice crne kave
5 dag oraha za ukrašavanje



Biskvit: od bjelanjaka napraviti snijeg, žumanjci i šećer s miješaju dok ne postane pjenasto, postepeno dodavati ostale sastojke i na kraju staviti snijeg od bjelanjaka.
Peći biskvit u okruglom kalupu 45 minuta na 180 °C. Ohlađeni pečeni biskvit prerezati na pola.
Nadjev: za kremu izmiješati sve sastojke i nafilati tortu. Ukrasiti šećerom u prahu i orasima.

Wedding cake

Sponge cake:

6 eggs
14 dag sugar
14 dag walnuts
4 dag breadcrumbs
lemon zest
some rum

Cream:

15 dag butter
5 dag sugar
8 dag walnuts
2 tablespoons black coffee
5 dag walnuts for decoration

Dough: Whip the egg whites, beat the yolks and sugar until foamy, gradually add the other ingredients and at the end add whipped egg whites.

Bake it in a round mould at 180 °C for 45 minutes. When cooled, cut in half.

Cream: Mix all the ingredients and fill the cake with it. Garnish with powdered sugar and walnuts.



Žarbo kocke



Tijesto:

50 dag glatkog brašna
25 dag margarina ili maslaca
1 žlica sode bikarbune ili praška za pecivo
2 žlice šećera
2 jaja

Nadjev:

pekmec od šljiva
25 dag mljevenih oraha
1 vanilin-šećer, 10 dag šećera
korica jednog limuna



Sve sastojke za nadjev pomiješajte.
Umijesite tijesto od navedenih sastojaka,
zamotajte ga u foliju i stavite u hladnjak na
30 minuta. Podijelite tijesto na tri dijela pa
ga razvucite. Jedan dio stavite u podmazani
lim za pečenje, na to stavite jedan dio
nadjeva, zatim drugi dio tijesta, pa drugi
dio nadjeva, a na vrh treći dio tijesta. Prije
pečenja kolač izbodite vilicom. Pecite u
ugrijanoj pećnici na 180 °C oko 40 minuta.

Žarbo (Gerbeaud) cubes

Dough:

50 dag fine flour
25 dag margarine or butter
1 tablespoon baking soda or baking powder
2 tablespoons sugar
2 eggs

Filling:

plum jam
25 dag ground walnuts
1 vanilla sugar, 10 dag sugar
1 lemon zest

*Mix all the ingredients for the filling.
Knead the dough from the
ingredients, wrap in the foil and
place it in the fridge for 30 minutes.
Divide the dough into three portions
and roll them out. Put one portion
on an oiled baking tray, spread with
some filling, then put the second
portion and spread the rest of the
filling on the top, and top with the
third portion. Before baking, pierce
the cake with a fork. Bake in a
preheated oven at 180 °C for about
40 minutes.*



Romarski potrepanjek



500 g brašna
1 prašak za pecivo
2 žlice masti
2 žlice vrhnja
30 dag šećera
30 dag putra
30 dag usitnjenih oraha
30 dag suhog voća
malo mljeka (prema potrebi)



Sve sastojke pomiješajte, zamijesite tjesto i razvaljajte na debljinu 1 cm. Režite uz pomoć tanjura (4 x 6 cm). Ukrasite utiskujući ukrase. Pecite na 200 °C oko 20 minuta dok kolačići ne porumene.

Pilgrim's cake

500 g flour
1 baking powder
2 tablespoons lard
2 tablespoons cream
30 dag sugar
30 dag butter
30 dag chopped walnuts
30 dag dried fruit
some milk (as needed)

Mix all the ingredients, knead the dough and roll out to a thickness of 1 cm. Cut using the plate (4 x 6 cm). Press in some ornaments for decoration.

Bake at 200 °C for about 20 minutes until the biscuits are golden brown.



Kukuruzni kolač



Mjera: čaša od 2 dl

Tijesto: 4 čaše kukuruznog brašna, 1 i pol čaša heljdinog brašna, 1 kocka svježeg kvasca, 2 i pol čaše mlijeka, 1 čaša ulja, 2 jaja, ½ čaše šećera, 1 žličica soli, malo naribane limunove korice, 1 vanilin-šećer, 1 čaša kiselog vrhnja

Nadjev: 1 čaša šećera, 4 čaše mljevenih oraha (ili maka ili rogača ili jabuka), 1 vanilin-šećer, 1 čaša mlijeka, 1 žlica domaćeg pekmeza



Tijesto: Kvasac izmrvit u malo toplog mlijeka i ostavite 5 minuta da nabubri. Zatim uz miješanje kuhaćom dodajte mlijeko, jaja, ulje i vrhnje pa dodajte ostale sastojke i sve dobro promiješajte da se dobijete gustu smjesu. Ostavite na toplo 15 minuta, a nakon toga pola smjesu prebacite u namaščen i pobrašnjen veći lim za pečenje. Zapecite 10 minuta na 180 °C, zatim dodajte nadjev, a po njemu ostatak smjesu za tijesto.

Nadjev: Orache, šećer i vanilin-šećer prelijte čašom toplog mlijeka, dobro promiješajte pa dodajte 1 žlicu domaćeg pekmeza i dobro promiješajte.

Pecite 20 minuta na 180 °C.

Corn cake

Measure: 2 dl cup

Dough: 4 cups corn flour, 1 ½ cups buckwheat flour, 1 fresh yeast cube, 2 ½ cups milk, 1 cup oil, 2 eggs, ½ cup sugar, 1 teaspoon salt, some lemon zest, 1 vanilla sugar, 1 cup sour cream

Filling:

1 cup sugar, 4 cups ground walnuts (or poppy seeds or carob or apples), 1 vanilla sugar, 1 cup milk, 1 tablespoon homemade jam

Dough: Crumble the fresh yeast into the warm milk and leave it for 5 minutes to foam and expand. Mix with a stirring spoon, add the milk, eggs, oil and cream and add the other ingredients. Stir well until a thick dough is formed. Place it in a warm place for 15 minutes. Then pour half of the dough into a larger greased and floured tin. Bake for 10 minutes at 180 °C, then pour the filling on top and cover it with the remaining dough.

Filling: Pour a glass of warm milk over walnuts, sugar and vanilla sugar, stir well and add 1 tablespoon of homemade jam and stir again.

Bake for 20 minutes at 180 °C.



Torta od oraha



Mjera:

šalica za crnu kavu

Tijesto:

4 jaja,
6 šalica šećera
6 šalica brašna
2 šalice ulja
4 šalice mineralne vode
4 šalice oraha
 $\frac{1}{2}$ praška za pecivo

Nadjev:

2 dl vrućeg mlijeka
6 žlica šećera
1 vanilin-šećer
6 žlica oraha (može i više)
4 žlica maslaca (može i više)



Tijesto:

Sastojke izmiješajte i pecite u kalupu za torte 40 minuta na 200 °C. Ohlađeni biskvit prerežite vodoravno na tri dijela.

Nadjev:

Kad mlijeko prokuha, dodajte šećer, vanilin-šećer i orah pa miješajte dok se ne ohladi. Zatim umiješajte prethodno izrađen maslac. Dobro izmiješajte pa kremom namažite svaku koru. Cijelu tortu premažite kremom i pospite mljevenim orasima.

Measure:

a cup for black coffee

Sponge cake:

4 eggs
6 cups sugar
6 cups flour
2 cups oil
4 cups sparkling mineral water
4 cups walnuts
 $\frac{1}{2}$ baking powder

Cream:

2 dl hot milk
6 tablespoons sugar
1 vanilla sugar
6 tablespoons walnuts (or more)
4 tablespoons butter (or more)

Sponge cake: Mix the ingredients and bake in a cake tin for 40 minutes at 200 °C. Cut the cooled cake horizontally into three pieces.

Cream: When the milk boils, add the sugar, vanilla sugar and walnuts and stir until it cools down. Then stir in the previously dissolved butter. Stir well and spread each layer with the cream. Cover the entire cake with the cream and sprinkle with ground walnuts.



Rođendanska torta za unuka



Tijesto: 6 jaja, 40 dag šećera, 40 dag brašna, 3 dl ulja, 2 praška za pecivo, 2 dl mlijeka, 2 žlice kakaa; Nadjev: 6 dl mlijeka, 6 velikih žlica pšenične krupice, 2 vanilin-šećera, 20 dag šećera, 25 dag maslaca; Čokoladna glazura: 20 dag čokolade za kuhanje, 20 dag maslaca, 3 žlice ulja; Bijela glazura: šalica šećera u prahu, 3 žlice mlijeka; Dodatno: 2 oblatne, nekoliko korneta



Tijesto: Umiješajte čvrst snijeg od 6 bjelanjaka, postepeno dodajte šećer. Dodajte žumanjke, ulje i mlijeko, te brašno i prašak za pecivo. U margarinom namašćen i pobrašnjen lim za pečenje ulijte 2/3 smjese. Pecite oko 30 minuta na 200 °C. U ostatak tijesta dodajte kakao. Ispecite u limu iste veličine oko 15 minuta. Pečene biskvite ohladite, a debliji prerežite po pola; Nadjev: Zakuhanjte mlijeko, šećer i vanilin-šećer. Kad zakipi, dodajte pšeničnu krupicu uz stalno mišenje da se ne zgruda. Kad se skuha, ohladiti te u hladnu smjesu umiješati maslac; Čokoladna glazura: Maslac rastopite u posudi na štednjaku. Čim malo iskipi pa maknuti s vatre. Dodati čokoladu i mijesati dok se posve ne otopi. Na kraju umiješati ulje. Bijela glazura: Izmiješajte šećer u prahu s mlijekom da dobijete gustu smjesu; Priprema torte: Na pladanj stavite žuti biskvit pa ga premažite kremom. Poklopite tamnim biskvitom, premažite kremom, a na vrh opet stavite svijetli biskvit. Cijeli četvrtasti kolač premažite tankim slojem kreme. Oblijepite oblatnama i stavite kornete kao tornjiće – slažite po želji i inspiraciji. Sve prelijete čokoladnom glazurom, a kad se stisne, ukrasiti bijelom glazurom

Birthday cake for a grandson

Sponge cake: 6 eggs, 40 dag sugar, 40 dag flour, 3 dl oil, 2 baking powder, 2 dl milk, 2 tablespoons cocoa; Cream: 6 dl milk, 6 large tablespoons wheatmeal, 2 vanilla sugar, 20 dag sugar, 25 dag butter; Chocolate coating: 20 dag cooking chocolate, 20 dag butter, 3 tablespoons oil; White coating: 1 cup powdered sugar, 3 tablespoons milk; Additionally: 2 wafers, some cones

Sponge cake: Whip 6 egg whites until stiff and slowly add the sugar. Then add egg yolks, oil, milk and finally the flour with baking powder. Pour two thirds of batter into a greased (margarine) and floured tin and bake for about 30 minutes at 200 °C. Add cocoa in the rest of the batter and bake in a tin of the same size, but shorter – about 15 minutes. You can also bake it the other way round; the dark part can be thicker, and the yellow part thinner, according to your taste. Leave to cool and cut the thicker part in half. Cream: Bring the milk, sugar and vanilla sugar to the boil. Once boiling, add wheatmeal and stir constantly to prevent lumps. Leave to cool. Stir the butter into the cooled mixture.

Chocolate coating: Melt the butter in a saucepan. Bring to the boil briefly then remove from the heat. Add the chocolate and stir until it is completely melted. Finally, add some oil. White coating: Mix powdered sugar with the milk until the mixture thickens. Cake: Spread the yellow part of the cake with the cream. Place the dark part on top, spread with the cream and place the yellow part again on top again. Spread a thin layer of the cream over the entire rectangular cake and cover with wafers. The cones can be set up as towers. Pour the chocolate coating over the top, when it hardens, decorate with the white coating.



Ančina zljevka



0,5 l domaćeg vrhnja
4 cijela jaja
20 žlica oštrog brašna
4 žlice šećera
 $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
2 šake domaćeg svježeg sira



Izmiješajte vrhnje i jaja, pa dodajte šećer i brašno s praškom za pecivo. Sve promiješajte i dodajte 2 šake izmrvljenog sira.
Lim za pečenje (veličine 27 x 38 cm) namažite svinjskom mašču, ulijte smjesu i pecite na 200 °C dok ne poprimi zlatnu boju.

0,5 l homemade cream
4 eggs
20 tablespoons hard flour
4 tablespoons sugar
 $\frac{1}{2}$ baking powder
2 handfuls homemade cottage cheese

*Mix cream and eggs, add sugar and flour with baking powder.
Mix everything and add 2 handfuls of crumbled cheese.
Grease the tin (27 x 38 cm) with lard, pour in the batter and bake at 200 °C until golden.*



Rum-torta



Tijesto: 10 žumanjka, 25 dag šećera, sok i korica $\frac{1}{2}$ limuna, 25 dag brašna, malo sode bikarbune, snijeg od 10 bjelanjaka

Nadjev: 25 dag šećera, malo vode, 2 reda čokolade za kuhanje, 2 šake mljevenih oraha, 2 šake mljevenih lješnjaka, 1 dl ruma, 2 žlice pekmeza od marelice

Sirup: 1 limun, 12 dag šećera u prahu, malo ruma

Bijela glazura: 20 dag šećera u prahu, 1 žlica limunovog soka, malo ekstrakta u boji, rum



Biskvit: Dobro izmiješajte 10 žumanjaka s 25 dag šećera te sokom i koricom $\frac{1}{2}$ limuna. Dodajte 25 dag brašna, malo sode bikarbune i na kraju snijeg od 10 bjelanjaka. Pecite na 200 °C 20 – 25 minuta. Prerežite biskvit na pola. Kad se ohladi, tortu nadjenite kremom.

Nadjev: Od malo vode i šećera napravite sirup u koji ćete staviti omešanu čokoladu za kuhanje, mljevene orahe i lješnjake, rum te pekmez od marelica i sve dobro izmiješajte.

U sok 1 cijelog limuna umiješajte šećer u prahu s nekoliko kapi ruma i izradite sirup.

Ohlađeni biskvit prerežite na pola i dobro navlažite sirupom, da se kore dobro natope, a zatim namažite kremom i spojite. Tortu prelijte glazurom od šećera u koju ste stavili malo ruma i ekstrakta boje.

Rum cake

Dough: 10 egg yolks, 25 dag sugar, juice and zest of $\frac{1}{2}$ lemon, 25 dag flour, some baking soda, 10 whipped egg whites

Cream: 25 dag sugar, some water, 2 rows cooking chocolate, 2 handfuls ground walnuts, 2 handfuls ground hazelnuts, 1 dl rum, 2 tablespoons apricot jam

Syrup: 1 lemon, 12 dag powdered sugar, some rum

White coating: 20 dag powdered sugar, 1 tablespoon lemon juice, colour extract, rum

Sponge cake: Whisk 10 egg yolks with 25 dag sugar and $\frac{1}{2}$ lemon juice and zest. Add 25 dag flour, some baking soda and finally the whipped egg whites. Bake at 200 °C for 20 – 25 minutes. Cut in half. When cooled, fill with the cream.

Cream: Make a syrup with some water and sugar, add melted cooking chocolate, ground walnuts and hazelnuts, rum and apricot jam and stir well.

Add powdered sugar with a few drops of rum to the juice of one lemon and make syrup.

Cut the cooled sponge in half and moisten the halves with syrup until they are well soaked, then spread with the cream and put the halves together. Pour the white coating over the cake.



Bakin kolač od rogača i jabuka



4 jaja
1 žlica cimeta
1 vanilin-šećer
pola šalice šećera
1 šalica glatkog brašna
pola šalice mlijeka, pola šalice ulja
1 prašak za pecivo
112 dag mljevenog rogača



*Jabuke naribajte te pomiješajte s cimetom. Razdvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke istucite sa šećerom i vanilijom u čvrsti snijeg. Dodajte žumanjke te sve ostale sastojke. Lagano umiješajte jabuke.
Pecite 30 minuta na 140 °C.
Pečeni kolač pospите šećerom u prahu.*

Grandma's carob and apple cake

4 eggs
1 tablespoon cinnamon
1 vanilla sugar
½ cup sugar
1 cup fine flour
½ cup milk
½ cup oil
1 baking powder
12 dag ground carob

Grate the apples and add cinnamon. Separate the egg yolks from the whites. Whip the egg whites with sugar and vanilla. Add the egg yolks and all the other ingredients. Gradually add apples. Bake for 30 minutes at 140 °C. When baked, sprinkle with powdered sugar.



Torta od kruške



1 margarin
15 dag šećera
1 vanilin-šećer
4 jaja
2 dl jogurta
250 dag brašna
1 prašak za pecivo
cimet
limunova korica
4 kruške



Margarin, šećer i vanilin-šećer dobro izradite, zatim dodajte jedno po jedno jaje, jogurt, brašno s praškom za pecivo, limunovu koricu i cimet po ukusu. Polovicu smjese stavite u namaščeni kalup i na nju dodajte kocke narezane kruške. Zatim prekrijte ostatkom smjese, poravnajte i pospite šećerom da se prekrije smjesa.

Pecite 45 – 60 minuta na 180 – 200 °C.

Pear cake

1 margarine
15 dag sugar
1 vanilla sugar
4 eggs
2 dl yoghurt
250 dag flour
1 baking powder
cinnamon
lemon zest
4 pears

Beat the margarine, sugar and vanilla sugar, then add the eggs one by one, yoghurt, flour with baking powder, lemon zest and cinnamon to taste. Pour half of the batter into a greased tin and add the diced pears. Then pour over the rest of the batter, flatten and sprinkle with sugar to cover the batter. Bake for 45 - 60 minutes at 180 - 200 °C.



Breskvice



5 jaja
20 dag maslaca
15 dag šećera
1 dl mlijeka
1 kg brašna
prašak za pecivo
limunova korica
10 dag oraha
rum
pekmez od šljiva
pekmez od jagoda
ekstrakt jagode
ekstrakt breskve



Kuhaćom izmiješajte jaja, šećer i otopljeni maslac. Dodajte mlijeko, prstohvat soli, brašno pomiješano s praškom za pecivo i koricu limuna. Tijesto ostavite da odstoji 2 sata. Zatim ga dobro izradite rukom i oblikujte kuglice željene veličine te pecite 10 minuta na 180 °C. Tople kuglice izdubite. Mrvice nastale dubljenjem izmiješajte s 3 žlice pekmeza od šljiva, 3 žlice pekmeza od jagoda i $\frac{1}{2}$ dl ruma. Sastojke dobro izmiješajte pa kuglice punite smjesom. Napunjene kuglice umočite u razrijeđen ekstrakt breskve i jagode. Kada se kuglice malo osuše, uvaljajte ih u kristalni šećer.

Peaches

5 eggs
20 dag butter
15 dag sugar
1 dl milk
1 kg flour
baking powder
lemon zest
10 dag walnuts
rum
plum jam
strawberry jam
strawberry extract
peach extract

Mix the eggs, sugar and melted butter with a stirring spoon. Add the milk, a pinch of salt, the flour mixed with baking powder and lemon zest. Leave the dough to rest for 2 hours. Then knead it and form balls of the desired size. Bake them for 10 minutes at 180 °C. Scoop out the warm balls.

Mix the crumbs from scooping with 3 tablespoons of plum jam, 3 tablespoons of strawberry jam and $\frac{1}{2}$ dl of rum. Stir the ingredients well and fill the balls with the mixture. Dip the filled balls in diluted strawberry and peach extract. When the balls are a little dry, roll them in granulated sugar.



Hajdina zlevka moje svekrve



0,5 kg hajdine kaše
20 dag suhog špeka
2 glavice crvenog luka
0,5 kg kukuruznog brašna
0,5 kg svježeg sira
0,5 l vrhnja
3 jaja
1 žlica masti
1 prašak za pecivo ili $\frac{1}{2}$ žličice sode bikarbune
malo papra



Sitno narežite špek i luk pa stavite na mast da se pirja. Hajdinu stavite na mlaku vodu da se moći barem 30 minuta do jednog sata. Zatim je procijedite i stavite na pirjani špek. Dodajte kukuruzno brašno. Kad se dobro propirja, ostavite da se hlađi. Zatim izdrobite sir, stavite 3 jaja, vrhnje, sol, prašak za pecivo, malo papra, dobro promiješajte i stavite sve skupa u namazani lim da se peče 40 – 45 minuta na 180 ° C. Poslužite vruću.

Mother-in-law's sweet buckwheat cornbread

0,5 kg buckwheat porridge
20 dag dry bacon
2 red onions
0,5 kg corn flour
0,5 kg cottage cheese
0,5 l cream
3 eggs
1 tablespoon lard
1 baking powder or $\frac{1}{2}$ teaspoon baking soda
some pepper

Finely chop the bacon and onion and stew in lard. Pour lukewarm water over the buckwheat porridge and leave to soak for 30 minutes to 1 hour. Then drain and add to the bacon. Add corn flour. When everything is well stewed, leave to cool. Then crumble the cheese, add 3 eggs, cream, salt, baking powder, some pepper, mix well and place everything in a greased tin to bake for 40 – 45 minutes at 180 ° C. Serve hot.



Pita od sira



Tijesto:

45 dag oštrog brašna
20 dag maslaca
10 dag šećera, 2 žumanjka
2 žlice vrhnja
1 prašak za pecivo

Nadjev:

50 dag svježeg sira
20 dag šećera
2 vanilin-šećera
2 bjelanjka
sok jednog limuna ili grožđice (po želji)



Tijesto: Zamijesite prhko tijesto i ostaviti pola sata na hladnom. Razvaljajte dvije kore.

Nadjev: Istucite snijeg od dva bjelanjka, dodajte šećer, vanilin-šećer, sir i sastojke po želji.

U lim za pečenje stavite prvu koru, premažite je nadjevom i preklopite drugom korom.

Pecite 30 minuta na 200 °C.

Ohlađenu pitu pospite šećerom u prahu.

Cheese pie

Pastry:

45 dag coarse flour
20 dag butter
10 dag sugar
2 egg yolks
2 tablespoons cream
1 baking powder

Filling:

50 dag cottage cheese
20 dag sugar
2 vanilla sugar
2 egg whites
1 lemon juice or raisins (to taste)

Pastry: Knead the shortcrust pastry and leave in a cool place for 30 min. Roll out two crusts.

Filling: Whip 2 egg whites, add sugar, vanilla sugar, cheese and ingredients to taste.

Place the first crust in the tin, spread the filling on top and cover with the other crust.

Bake for 30 minutes at 200 °C. Sprinkle the cooled pie with powdered sugar.



Zljevanka



3 jaja
 2,5 dl mlijeka
 1 velika žlica svinjske masti
 15 dag oštrog brašna
 15 dag kukuruznog brašna
 1 prašak za pecivo
 0,5 kg svježeg sira
 2 – 3 dl kiselog vrhnja



Sve sastojke osim vrhnja izmiješajte i ulijte u lim za pečenje. Gornji dio smjese premažite vrhnjem.
Pecite na 40 minuta 180 °C. Možete poslužiti vruće ili ohlađeno.

Traditional sweet cornbread

3 eggs
 2,5 dl milk
 1 large tablespoon lard
 15 dag hard flour
 15 dag corn flour
 1 baking powder
 0,5 kg cottage cheese
 2 – 3 dl sour cream

Mix all ingredients, except the cream and pour into a tin. Spread the sour cream over the top of the batter. Bake for 40 minutes at 180 °C. Serve hot or chilled.



Pita od čvaraka



Tijesto:

300 g mljevenih čvaraka

160 g šećera

400 g brašna

3 žumanjka

malo klinčića

Nadjev:

100 g pekmeza

500 g svježeg sira

3 bjelanjka

120 g šećera



Umijesite glatko tijesto i pustite da se malo odmori. Zatim ga podijelite u dva dijela. Prvi dio razvaljajte i stavite u lim za pečenje, premažite pekmezom te prekrijte nadjevom.

Za nadjev izmiješajte sir sa šećerom i na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka.

Nadjev prekrijte drugim dijelom tijesta.

Pitu pecite 30 minuta na 180 °C.

Greaves pie

Dough:

300 g ground greaves

160 g sugar

400 g flour

3 egg yolks

some cloves

Filling:

100 g jam

500 g cottage cheese

3 egg whites

120 g sugar

Knead the smooth dough and leave it rest. Then divide it into two portions. Roll out the first portion and put it in a tin, spread with jam and cover with the filling.

For the filling, mix the cheese with sugar and at the end add whipped egg whites. Cover the filling with the other portion of the dough.

Bake for 30 minutes at 180 °C.



Ptičekovo gnijezdo



Tijesto:

50 dag brašna,
25 dag maslaca,
2 žlice vrhnja,
2 jaja,
prašak za pecivo

Nadjev:

30 dag prženih lješnjaka,
10 dag šećera,
1 vanilin-šećer,
4 jabuke



Umijesite prhko tijesto te ga razvaljajte na
debljinu od pola centimetra. Lješnjake grubo
sameljite. Naribajte jabuke i dodajte šećer.
Promiješajte sastojke i premažite preko tijesta
pa zarolajte. Narežite na komadiće od 2 cm i
složite u kalup.

Pecite 25 minuta na 180 °C.

Bird's nest

Pastry:

50 dag flour
25 dag butter
2 tablespoons cream
2 eggs
baking powder

Filling:

30 dag roasted hazelnuts
10 dag sugar
1 vanilla sugar
4 apples

Knead the shortcrust pastry and roll out to a thickness of half a centimetre. Coarsely grind the hazelnuts. Grate the apples and add the sugar. Mix the ingredients and spread on the dough and roll it up. Cut into 2 cm pieces and place in the mould.

Bake for 25 minutes at 180 °C.



Kolač od sira i vrhnja



Tijesto: 65 g maslaca ili margarina, 75 g šećera, 1 jaje, 200 g brašna, $\frac{1}{2}$ paketića praška za pecivo

Nadjev: 500 g svježeg sira, 400 g vrhnja, 140 g šećera, 1 prašak za puding s okusom vanilije, 3 žumanjka, 1 vanilin-šećer, 3 žlice ulja

Snijeg: 3 bjelanjka, 3 velike žlice šećera



Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka.

Namastite dno i rub kalupa te rukom jednako mjereno rasporedite tijesto po dnu te uz rub kalupa u visini oko 2 – 3 cm.

Za nadjev izmiješajte žumanjke sa šećerom i vanilin-šećerom, zatim dodajte ulje pa sir i vrhnje te u to istresite prašak za puding. Sve sjedinite.

Pripremljeni nadjev izlijte na tijesto i pecite 50 minuta na 170 °C.

Za to vrijeme dobro izmiješajte bjelanjke sa šećerom pa dobiveni snijeg razmažite po pečenom kolaču.

Pecite još 20 minuta na 170 °C.

Cheese and cream cake

Dough:

65 g butter or margarine

75 g sugar

1 egg

200 g flour

$\frac{1}{2}$ packet baking powder

Filling:

500 g cottage cheese

400 g cream

140 g sugar

1 vanilla pudding powder

3 egg yolks

1 vanilla sugar

3 tablespoons oil

Whipped egg whites:

3 egg whites

3 large tablespoons sugar

Knead the dough from the ingredients. Grease the bottom and sides of the tin with lard and spread the dough evenly to a thickness of 2 - 3 cm.

For the filling, mix the egg yolks with the sugar and vanilla sugar, then add the oil, cheese, cream and pudding powder. Stir until everything is well mixed.

Pour the filling over the dough and bake for 50 minutes at 170 °C.

In the meantime, whip the egg whites with sugar and spread it over the baked cake.

Bake for further 20 minutes at 170 °C.



Sirna pita bake Ivke



Tijesto:

3 šalice brašna
1 šalica šećera
10 žlica svinjske masti
1 mala žlica sode bikarbone
2 žumanjka
7 žlica mlijeka

Nadjev:

1 kravlji sir
1 šalica šećera
2 žumanjka
2 žlice pšenične krupice
snijeg od 4 bjelanjaka



Umijesite tijesto od brašna, šećera, masti, žumanjaka, sode bikarbone i mlijeka te ga ostavite na hladnome jedan sat. Podijelite tijesto na dva dijela. Prvi dio razvaljajte i stavite u posudu za pečenje. Pokrijte nadjevom od sira, žumanjaka, šećera, pšenične krupice i snijega od bjelanjaka. Na to rasporedite drugi dio tijesta.

Pecite 30 minuta na 200 °C.

Dough:

3 cups flour
1 cup sugar
10 tablespoons lard
1 teaspoon baking soda
2 egg yolks
7 tablespoons milk

Filling:

1 cottage cheese
1 cup sugar
2 egg yolks
2 tablespoons wheatmeal
4 whipped egg whites

Knead the dough from flour, sugar, lard, egg yolks, baking soda and milk and leave it in a cool place for an hour. Divide the dough into two portions. Roll out one portion and put it in a tin. Cover with the filling of cheese, egg yolks, sugar, wheatmeal and whipped egg whites. Place the other portion of the dough on top.

Bake for 30 minutes at 200 °C.



Slavekov perec



1 kg kukuruznog brašna
1 kg glatkog brašna
2 žlice masti
3 jaja
125 g margarina
malo soli
mlijeka po potrebi



Poharajte kukuruzno brašno mljekom i ostavite da se ohladi. U brašno dodajte ostale sastojke te zamijesite tijesto i oblikujte perece. Pecite 20 minuta na 180 °C.
Najbolje ih je jesti polako uz dobro vino.

Slavek's pretzel

1 kg corn flour
1 kg fine flour
2 tablespoons lard
3 eggs
125 g margarine
some salt
milk as needed

Drizzle the corn flour with warm milk and leave to cool. Add the remaining the ingredients to the flour, knead the dough and form the pretzels. Bake for 20 minutes at 180 °C.

It is recommended to eat them slowly with a good wine.



Leptir za djecu



Tijesto: 10 žumanjaka, 25 dag šećera, 25 dag oraha, 6 žlica krušnih mrvica, čašica ruma, limunova korica i sok, snijeg od 10 bjelanjaka

Nadjev: 1 l mlijeka, 20 dag škrobnog brašna ili brašna, 25 dag šećera, 35 dag margarina, 2 vanilin-šećera

Biskvit za roladu: 5 žumanjaka, 25 dag šećera, 25 dag oštrog brašna, 8 žlica vode, snijeg od 5 bjelanjaka



Tijesto: Pjenasto umutite žumanjke i šećer pa dodajte ostale sastojke.

Pecite u 4 kalupa u obliku srca, 45 minuta na 180 °C.

Nadjev: Mlijeko i škrobno (ili obično) brašno skuhajte na pari. U ohlađeno dodajte odvojeno izmiješan šećer, margarin i vanilin-šećer.

Pomiješajte sastojke i pecite tanki biskvit 30 minuta na 180 °C.

Topli biskvit zarolajte u vlažnu krpu. Kada se biskvit ohladi, premažite pekmezom po želji. Od pečenih srca i biskvita složite leptira i ukrasite po želji.

Butterfly for children

Dough: 10 egg yolks, 25 dag sugar, 25 dag walnuts, 1 tablespoons breadcrumbs, 1 small cup rum, lemon zest and juice, 10 whipped egg whites

Cream: 1 l milk, 20 dag starch

or flour, 25 dag sugar, 35 dag margarine, 2 vanilla sugar

Sponge cake: 5 egg yolks, 25 dag sugar, 25 dag coarse flour, 8 tablespoons water, 5 whipped egg whites

Dough: Beat the egg yolks and sugar until foamy, then add the remaining ingredients.

Bake in 4 heart-shaped moulds for 45 minutes at 180 °C.

Cream: Steam the milk and starch or flour. When cooled, add separately mixed sugar, margarine and vanilla sugar.

Mix the ingredients and bake a thin sponge cake for 30 minutes at 180 °C.

Roll the warm sponge cake in a damp cloth. When cooled, spread the jam on top to taste. Shape the butterfly from the baked hearts and sponge and decorate as desired.



Kolač od jabuka



0,5 kg jabuka
15 dag maslaca
20 dag šećera
2 jaja
2 dl mlijeka
1 prašak za pecivo
0,5 kg brašna
malo cimeta



*Jabuke ogulite, očistite i naribajte na većem
ribežu. Maslac dobro izmiješajte sa šećerom.
Zatim dodajte jaja i brašno s praškom za
pecivo. U to dodajte jabuke i malo cimeta,
pa sve zajedno dobro izmiješajte.
Stavimo u posudu za pečenje.
Nakon pečenja kolač ostavite da se ohladi.
Kolač rezite na ploške.*

Apple cake

0,5 kg apples
15 dag butter
20 dag sugar
2 eggs
2 dl milk
1 baking powder
0,5 kg flour, some cinnamon

*Peel, clean and grate the apples.
Mix the butter with the sugar and
add eggs and flour with baking
powder. Add the apples and some
cinnamon and mix well.
Pour into a cake tin. After baking,
leave the cake to cool.
Cut the cake into slices.*



Kukuruzni pereci



250 g kukuruznog brašna
125 g maslaca (margarina)
0,5 l mlijeka
½ kocke svježeg kvasca
1 dl mlijeka
1 žličica šećera
malo brašna
2 jaja,
0,5 kg oštrog brašna
1 žlica soli
1 jaje (za premazivanje)



U zdjelu uspite kukuruzno brašno. Mlijeko ugrijte do vrenja, pa u njemu otopite maslac i time poparite kukuruzno brašno uz stalno miješanje da ne bude grudica. Ostavite smjesu da se ohladi.

U ugrijano mlijeko izmrvitte kvasac, dodajte šećer i brašno pa ostavite da se diže.

U mlako kukuruzno brašno dodajte kvasac, jaja, sol i oštro brašno. Umijesite tijesto da bude mekano, ali da se ne lijepi za ruke (ako treba, dodajte brašna). Od tijesta oblikujte valjke malo deblje od prsta, spojite rubove i pritisnite ih prstom. Složite u posudu za pečenje obloženu papirom, premažite razmućenim žumanjkom i pecite 15 – 20 minuta na 200 °C.

Corn pretzels

250 g corn flour
125 g butter (margarine)
0,5 l milk
½ fresh yeast cube
1 dl milk
1 teaspoon sugar
some flour
2 eggs,
0,5 kg coarse flour
1 tablespoon salt
1 egg (for coating)

Pour corn flour in the bowl.

Bring the milk to the boil, melt the butter in it and scald the corn flour in it, stirring constantly to avoid lumps. Leave the mixture to cool.

Crumble the yeast into the hot milk, add the sugar and flour and leave to rise.

Add the yeast, eggs, salt and coarse flour to the lukewarm corn flour. Knead the dough until it is soft but does not stick to your hands (add flour as needed).

Shape the rolls slightly thicker than a finger, join the edges and press down with your finger. Place in a tin lined with baking paper, brush with beaten egg yolk and bake for 15 – 20 minutes at 200 °C.



Vuzmeni cvetek



Tijesto: 1,30 kg glatkog brašna, 3 jaja, 1 dl ulja, 2 žlice ruma, 5 dl mlijeka, 1 ½ svježeg kvasa, 1 žlica soli, 8 dag šećera, 2 žlice kiselog vrhnja, 2 vanilin-šećera, ½ praška za pecivo, limunova korica;
Nadjev 01: 8 većih kiselijih jabuka, 3 vanilin-šećera, malo cimeta. (*Jabuke ispecite te izmiješati s vanilin-šećerom i cimetom.*); Nadjev 02: 80 dag svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 2 vanilin-šećera, malo soli, 15 dag šećera, 2 žlice pšenične krupice, 15 dag maslaca, limunova korica (*Sve sastojke izmiješajte.*);
Nadjev 03: 15 dag mljevenog maka, 1 dl mlijeka, 10 dag maslaca, 6 dag šećera (*Mak skuhajte u mlijeku pa dodajte maslac i šećer.*) Premaz: 1 žumanjak, malo ulja i malo mlijeka (*Sve sastojke izmiješajte.*)



Umijesite tijesto i još ga dva puta preklofajte (prelupajte) te ga podijelite na 4 dijela. Svaki dio tanko razvaljajte. Tri dijela izrežite čašom na krugove, a četvrti dio kalupom u obliku srca. Od prvog dijela tijesta posložite krugove u medenici promjera 32 cm. Premažite nadjevom od pećenih jabuka, pa na to stavite pola nadjeva od sira. Na nadjev od sira posložite krugove od drugog tijesta, premažite ih nadjevom od jabuka i potom nadjevom od maka. Na treće krugove stavite nadjev od jabuka, a preko njega nadjev od sira. Na nadjev od sira posložite srca sve u krug u obliku cvijeta. Premažite premazom i ostavite da se diže. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Kad kolač porumeni, smanjite temperaturu na 160 °C i pecite 1 ½ sat.

Eastern flower

Dough: 1,30 kg fine flour, 3 eggs, 1 dl oil, 2 tablespoons rum, 5 dl milk, 1 ½ fresh yeast, 1 tablespoon salt, 8 dag sugar, 2 tablespoons sour cream, 2 vanilla sugar, ½ baking powder, lemon zest

Filling 01: 8 larger sour apples, 3 vanilla sugar, some cinnamon
(*Bake the apples and mix with vanilla sugar and cinnamon.*)

Filling 02: 80 dag cottage cheese, 3 eggs, 2 vanilla sugar, some salt, 15 dag sugar, 2 tablespoons wheatmeal, 15 dag butter, lemon zest (*Mix all the ingredients.*)

Filling 03: 15 dag ground poppy seeds, 1 dl milk, 10 dag butter, 6 dag sugar (*Cook the poppy seeds in the milk then add butter and sugar.*)

Coating: 1 egg yolk, some oil and some milk (*Mix all the ingredients.*)

Knead the dough, fold it twice more and divide it into 4 portions. Roll out each portion thinly. Cut three portions into circles with a glass and one portion with a heart-shaped mould. From the first portion place the circles in a baking tin with a diameter of 32 cm. Spread with the baked apple filling and cover with the cheese filling. Place the circles from the second portion on top, spread the apple filling over it and then the poppy seed filling. Place the apple filling on the third circles and then the cheese filling. Arrange the hearts in a flower-shaped circle on top. Coat and leave to rise. Bake in a preheated oven at 200 °C. When golden, reduce the temperature to 160 °C and bake for 1 ½ hours.



Repni štrukli



Tijesto:

60 dag glatkog brašna

3 žlice soli

Nadjev:

3 velike žlice ulja,

2 velike repe

0,5 kg svježeg sira

1 vrhnje

1 jaje

2 crvena luka

4 žlice masti

0,5 dl tekućeg jogurta

mlaka voda po potrebi



Tijesto: Zamijesite sastojke i pustite da odstoe pa tanko razvaljajte. Premažite toplom mašču i rasporedite nadjev po tijestu. Tijesto zaroljate i nožem režite u štrukle pa stavite u lim za pečenje i prelijte tekućim jogurtom.

Pecite 30 minuta na 200 °C.

Nadjev: Repu izribajte, posolite i stavite kuhati u slanu vodu. Prokuhanu repu ocijedite i ostavite da se ohladi. Luk prepržite pa ubacite u kuhanu repu. Dodajte sir, vrhnje, jaje i dobro izmiješajte.

Dumplings filled with turnip

Dough:

60 dag fine flour

3 tablespoons salt

Filling:

3 large tablespoons oil

2 large turnips

0,5 kg cottage cheese

1 cream

1 egg

2 red onions

4 tablespoons lard

0,5 dl liquid yoghurt

lukewarm water as needed

Dough: Knead the ingredients, leave to rest and then roll out thinly. Brush with warm lard and spread the filling on the dough. Roll out the dough and cut into dumplings then place in a tin and spread with liquid yoghurt. Bake for 30 minutes at 200 °C.

Filling: Grate the turnip, salt it and boil it in salted water. Drain the cooked turnip and leave to cool. Fry the onions and add to the turnip. Add the cheese, cream, egg and mix well.



Nada kolač



Biskvit:

- 2 šalice (2 dl) oraha
 - 2 šalice pšenične krupice
 - 2 šalice šećera
 - 2 cijela jaja
 - 1 šalica ulja
 - 1 šalica mlijeka
 - 1 prašak za pecivo
 - 1 vanilin-šećer
 - 3 ribane jabuke
 - malo ruma
- Glazura:
- 10 dag čokolade za kuhanje,
 - 5 dag margarina,
 - 3 žlice mlijeka



Sve sastojke izmiksajte i prebacite u lim za pečenje (20 x 30 cm ili sličnih dimenzija). Pecite 45 minuta na 180 °C. Sastojke za glazuru otopite na pari i prelijte ohlađeni kolač.

Nada's cake

Sponge cake:

- 2 cups walnuts
- 2 cups wheatmeal
- 2 cups sugar
- 2 eggs
- 1 cup oil
- 1 cup milk
- 1 baking powder
- 1 vanilla sugar
- 3 grated apples
- some rum

Coating:

- 10 dag cooking chocolate
- 5 dag margarine
- 3 tablespoons milk

Mix all the ingredients and pour into a tin (20 x 30 cm or similar). Bake for 45 minutes at 180 °C. Melt the ingredients for the coating on steam and spread on the cooled cake.



Kukuruzni oblizeki



Tijesto:

- 1 šalica pšeničnog brašna
- 4 jaja
- 1 šalica kukuruznog brašna
- 1 šalica ulja
- 1 šalica mlijeka
- 1 vanilin-šećer
- 1 prašak za pecivo
- 1 šalica šećera
- limunova korica

Nadjev:

- kravljji sir
- bjelanjak



Od sastojaka za tijesto ispecite 2 kore. Premažite ih kravljim sirom kuhanim na pari i pomiješajte s bjelanjkom tučenim na pari. Nadjenite i ukrasite po želji.

Corn treats

Pastry:

- 1 cup wheat flour
 - 4 eggs
 - 1 cup corn flour
 - 1 cup oil
 - 1 cup milk
 - 1 vanilla sugar
 - 1 baking powder
 - 1 cup sugar
 - lemon zest
- Filling:
- cottage cheese
 - egg white

Bake 2 crusts from the ingredients for the pastry. Steam the cottage cheese, spread on the crusts and add egg whites whipped over steam. Fill and decorate as desired.

DONJI RED:

1. Đurđica Hrbić
2. Ana Hrčić
3. Ivanka Tandarić
4. Brankica Hegeduš
5. Ljubica Radovečki
6. Zdenkica Ljubić
7. Mirjana Štahan
8. Mirica Sinković
9. Marija Bračević
10. Dragica Marković
11. Marica Kipa
12. Slavica Krklec
13. Božica Gabud

SREDNJI RED:

1. Danica Dremović
2. Ljubica Šimec
3. Ivanka Hublin
4. Ivkica Strugar
5. Marija Kraljić
6. Đurđica Pilarić
7. Nadica Varžić
8. Božica Lacković
9. Sanja Čačko
10. Ljubica Vuk-Šavorić
11. Nada Zgorelec

GORNJI RED:

1. Lucija Grobelšek
2. Valentina Bočkaj
3. Višnja Novački
4. Branka Čaušević
5. Vesna Hršak
6. Mirica Drnetić Čačko

