

PODRAVKA

**dolcela®**

SLATKE ČAROLIJE





# SLATKE ČAROLIJE

**Vrijeme koje ćete posvetiti pripremi slastica dragocjeno je vrijeme kada se prepuštate mašti, kreativnosti i užitku!**

**Priprema slastice pravi je mali pothvat u koji ulazite s velikim očekivanjima - hoće li slastica uspjeti, hoće li lijepo izgledati i biti ukusna?**

**Nudimo vam proizvode vrhunske kvalitete koji omogućuju brzu i jednostavnu pripremu ukusnih slastica, a ujedno omogućuju stvaranje maštovitih kreacija uz impresivne i sigurne rezultate.**

**Dolcela proizvodi pravi su mali pomagači, u tren oka će vaš kolač, tijesto, kremu ili desert učiniti još kremastijim, podatnijim, čvršćim, rahlijim, laganijim, pjenastijim i slasnijim. Bez njih bi priprema bila komplicirana, a rezultat neizvjestan.**

**I zato... nećemo pogriješiti zamijenimo li elegantno riječ pomagači u čarobnjaci!**

# SVEČANI KOLAČ SA SUHIM VOĆEM

## Savjet:

Kandirano voće po potrebi narežite.



**Sastojci:** 3 jaja, 150 g šećera, **1 Limun šećer Dolceta**, 125 g maslaca, 100 ml mlijeka, **200 g Glatkog brašna Podravka**, **1 Prašak za pecivo Dolceta**, prstohvat soli, **½ žličice Cimeta mljevenog Podravka**, 100 g suhih brusnica, 50 g suhih marelica, 50 g kandiranog ananasa, 100 g kandirane papaje, 50 g groždica, 60 g grubo nasjeckanih badema

**Priprema:** **1.** Jaja, šećer i limun šećer pjenasto izmiješajte, dodajte omekšali maslac i mlijeko. Zatim lagano umiješajte brašno pomiješano sa soli, praškom za pecivo i cimetom. Na kraju umiješajte kandirano voće i bademe. **2.** Smjesu izlijte u kalup (30 cm x 10 cm) obložen papirom za pečenje i pecite oko 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C.

**Posluživanje:** Kolač ohladite u kalupu, pospite šećerom u prahu i poslužite.

# ČOKO KUGLICE

**Sastojci:** 300 g mljevenog keksa, **150 g Lino lade nougat**, 3 žlice mlijeka, 50 g maslaca, **1 Kakao mrvice Dolceta (80 g)**

**Za preljev:** 200 g čokolade za kuhanje, 40 g maslaca

## Priprema:

**1.** Mljevenim keksima dodajte mlijeko, omekšali maslac, Lino ladu nougat pa od te smjese oblikujte male kuglice. Pripremljene kuglice stavite na papir za pečenje, zatim u hladnjak da se stisnu.

**2.** Za to vrijeme zagrijte maslac, maknite ga s vatre, dodajte natrganu čokoladu i miješajte da se čokolada otopi. Posudu s otopljenom čokoladom stavite na vodenu kupelj da glazura ostane tekuća.

**3.** Kuglice stavljajte u čokoladu, a zatim uvaljajte u kakao mrvice.

**4.** Na dasku ili lim za pečenje obložen papirom za pečenje stavljajte kuglice koje potom stavite u hladnjak da se glazura stisne.

**Posluživanje:** Kuglice poslužite dobro ohlađene.

## Savjet:

Ako vam je osim dekorativnog izgleda važna i hrskavost kakao mrvica, čuvajte ih u hladnjaku do upotrebe.





### Savjet:

Na pola pečenja  
prekrijte tijesto  
papirom za pečenje  
da zadrži lijepu  
boju.



# NOUGAT PLETENICA

**Sastojci:** 350 g Glatkog brašna Podravka, 1 Instant kvasac Dolcela, prstohvat soli, 70 g maslaca, 30 g šećera, 1 Vanilin šećer Dolcela, 1 jaje, 1 žumanjak, oko 150 ml toplog mlijeka, 200 g Lino lade Nougat

**Priprema:** 1. Brašnu dodajte instant kvasac, sol i promiješajte. Zatim dodajte omekšali maslac, jaje i žumanjak izmiješan sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajući toplo mlijeko električnom miješalicom umiješajte glatko tijesto. Tijesto prekrijte i ostavite na toplom mjestu da se diže dok se volumen ne udvostruči (oko 1 sat). 2. Dignuto tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi u obliku pravokutnika debljine 0,5 cm. Tijesto premažite Lino ladom nougat i savijte u savijaču koju potom nožem prerežite po dužini, a dobivena dva dijela prepletite. 3. Pletenicu stavite u duguljasti kalup (30x10 cm) obložen papirom za pečenje i ostavite pokrivene da se diže pola sata. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 35 minuta. 4. Pečeni kolač premažite maslacem i ostavite da se ohladi u kalupu.

**Posluživanje:** Ohlađen kolač pospite šećerom, narežite i poslužite.



# BADEM TORTA

**Sastojci:** Za biskvit: 6 jaja, 100 g šećera u prahu, 1 Vanilin šećer Dolcela, 80 g Oštrog brašna Podravka, 1 Prašak za pecivo Dolcela, 100 g nasjeckane čokolade, 200 g mljevenih badema; Za kremu: 1 Puding čokolada Dolcela, 2 žumanjka, 500 ml mlijeka, 150 g šećera, 1 Rum šećer Dolcela, 250 g maslaca, 50 g oguljenih badema, 1 Bijeli fondant Dolcela, 4 žlice vruće vode (40 ml), nekoliko kapi prehrambenih boja

**Priprema:** 1. Žumanjke pjenasto izmiješajte sa šećerom i vanilin šećerom, dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo, čokoladu i mljevene bademe. 2. Od bjelanjaka istucite čvrst snijeg koji potom lagano umiješajte u smjesu od žumanjaka. 3. Kalup (Ø 26 cm) namažite maslacem, u njega ulijte pripremljenu smjesu za biskvit i pecite 40 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. 4. Prašak za puding i žumanjke umutite s malo mlijeka. 5. Preostalo mlijeko zakuhajte s rum šećerom i šećerom, dodajte smjesu od pudinga, pa miješajući ukuhajte glatku kremu. Maknite s vatre prije nego što zakuha i ohladite. U hladno dodati razrađeni maslac i mljevene bademe. Trećinu kreme odvojite za premazivanje torte izvana. 6. Ohlađen biskvit prerežite na pola, premažite kremom i vratite drugu polovicu biskvita. Cijelu tortu premažite kremom koju ste ranije odvojili. 7. Bijeli fondant pripremiti prema uputama na kutiji. Oblikovani fondant premjestite na radnu površinu, podijelite na nekoliko dijelova i svaki dio obojite prehrambenim bojama kako biste dobili fondan u boji. Zamotajte ga u prozimu foliju ili vrećicu kako bi zadržao elastičnost i kako se ne bi osušio te ga ostavite u hladnjaku. Ohlađeni fondant u bojama razvaljajte valjkom za tijesto, a zatim uz pomoć noža izrežite trake koje ćete lijepiti na tortu.

**Posluživanje:** Poslužite dobro ohlađeno.



### Savjet:

Umjesto trakica  
od fondata možete  
izraditi ukrase po  
želji.

**Savjet:**

Kako biste Lino  
ladu kokos lakše  
razmazali dodajte  
joj 2 žlice slatkog  
vrhnja.

# KOKOS MANGO TORTA

**Sastojci:** 100 g mljevenog keksa, 50 g grubo mljevenih badema, **1 žlica Kokosova brašna Dolcela**, 40 g svježih datulja, 2 žlice javorova sirupa (ili meda), 3 žlice otopljenog maslaca; *Za nadjev:* **1 Premium puding kokos Dolcela**, 40 g šećera, 400 g mlijeka, 100 ml slatkog vrhnja  
**100 g Lino lade kokos**, 1 mango, **1 žlica Kokosova brašna Dolcela**

**Priprema:** **1.** Mljevenom keksu dodajte bademe, kokosovo brašno, nasjeckane datulje, javorov sirup i otopljeni maslac. Sve zajedno izmiješajte u jednoličnu smjesu i stavite u namašćeni kalup za torte (ø22cm). Smjesu utisnite na dno i rub kalupa da dobijete podlogu. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 minuta. Podloga je postala čvrsta te ju pustite da se ohladi dok pripremite puding. **2.** Prašak za puding pomiješajte sa šećerom i malo mlijeka. Preostalo mlijeko i slatko vrhnje zagrijte do vrenja, maknite s vatre i umiješajte pripremljenu smjesu. Vratite na vatru i uz miješanje kuhajte 2 minute da dobijete gusti puding. **3.** Još vruć puding prelijte preko pripremljene podloge. Sve skupa pustite da se ohladi. Preko ohlađenog pudinga premažite sloj Lino lade kokos. Mango očistite i narežite po izboru na kockice ili na tanke ploške te posložite po površini slastice.

**Posluživanje:** Ukrasite kokosovim brašnom i listićima mente te poslužite dobro rashlađeno.



# FINI ČOKOLADNI KEKSIĆI

**Sastojci:** 50 g maslaca, 220 g čokolade za kuhanje, **210 g Oštrog brašna Podravka**, ½ žličice Praška za pecivo Dolcela, 2 jaja, 100 g šećera, **1 Vanilin šećer bourbon Dolcela**, 100 g šećera u prahu

**Priprema:** **1.** Maslac zagrijte da se otopi i maknite s vatre. Čokoladu natrgajte na kockice, dodajte maslacu i miješajte da se otopi. Brašno izmiješajte s praškom za pecivo. **2.** U zdjeli miješajte jaja, šećer i vanilin šećer električnom miješalicom da dobijete gustu, pjenastu smjesu. Uz miješanje dodajte otopljenu čokoladu, a zatim i brašno. Posudu s dobivenom glatkom smjesom prekriti prozirnom folijom i stavite u hladnjak da odmori 2-3 sata. **3.** Ohlađenu smjesu grabite žlicom i oblikujte malu kuglicu te ju uvaljajte u šećer u prahu da cijela potpuno bude prekrivena šećerom. Kuglicu položite na lim za pečenje koji ste obložili papirom za pečenje. Tako slažite i ostale da pritom ostane razmak među njima. **4.** Keksiće pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 min. Površina keksića lagano je ispućala, a oni moraju ostati mekani. Ne smiju biti prepečeni jer tad gube sočnost.

**Posluživanje:** Prije posluživanja držite ih u zatvorenoj posudi da ostanu mekani. Carstvo čokolade upotrijebite Čokoladnim likerom.

**Savjet:**

Da biste lakše  
formirali kuglice ruke  
lagano nauljite, a  
ako vam je smjesa  
premekana ostavite  
je još u hladnjaku.





# ČOKOLADNE KOCKE LEDENI VJETAR

## Savjet:

umjesto banana  
možete staviti  
voće po želji.



## Sastojci: 1 Mješavina za ledeni vjetar Dolceta

*Za tijesto:* 250 g šećera, 1 žlica limunova soka *Za kremu:*

500 ml mlijeka, 75 g maslaca, 150 g čokolade *Šlag:*

400 ml mlijeka, 3 banane, 60 g grubo nasjeckanih poprženih lješnjaka

**Priprema: 1.** Mješavini za tijesto dodajte 200 ml hladne vode (iz hladnjaka) i miješajte el. miješalicom 8 minuta da dobijete čvrsti snijeg. Postepeno dodajte šećer uz miješanje i na kraju limunov sok. **2.** Smjesu nanesite na lim za pečenje (30×40cm) prekriven masnim papirom i pecite u pećnici zagrijanoj na 150°C oko 60 minuta. Koru zatim izvadite i pustite da se ohladi. **3.** Za kremu u hladno mlijeko uspite mješavinu i miješajte el. miješalicom da dobijete kremu. Zatim umiješajte na pari otopljenu čokoladu i razrađeni maslac sobne temperature. **4.** Za šlag u hladno mlijeko dodajte mješavinu i miješajte električnom miješalicom (najvećom brzinom) do željene gustoće. Banane narežite na ploške. **5.** Koru tijesta prerežite da dobijete dva dijela. Na prvu koru nanesite pola kreme, posložite narezane banane i tanak sloj šlaga. Prekrijte drugom korom tijesta i premažite s preostalom kremom. **6.** Ukрасite slasticu šlagom, te pospite nasjeckanim lješnjacima.

# PRINCES UŠTIPCI S KOKOSOM I ČOKOLADOM

## Savjet:

Umjesto čokolade  
možete samo  
posuti šećerom  
u prahu.

**Sastojci: 1 Princeps uštipci Dolceta**, 170 ml vode, 100 g maslaca, 2 jaja, 600 ml mlijeka, 100 g šećera, 50 g kokosovog brašna, 100 g čokolade za kuhanje, 25 g maslac

**Priprema: 1. Tijesto:** U posudu uspite mješavinu za tijesto, dodajte toplu vodu, otopljeni maslac te dobro miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete glatko tijesto koje se odvaja od posude. Ostavite da se ohladi, a zatim umiješajte jaja. Žlicom ili uz pomoć slastičarske vrećice na namašćeni lim za pečenje obloženo papirom oblikujte tijesto u hrpice veličine oraha (oko 20 komada). Pripazite na razmak da se rastući pri pečenju ne spoje. Pecite 30-35 minuta na 200 °C i za to vrijeme pećnicu ne otvarajte. **2. Krema:** U visoku posudu ulijte hladno mlijeko. Dodajte mu šećer, prašak za kremu i miješajte električnom miješalicom najvećom brzinom 3 minute. Dodajte kokosovo brašno i još kratko promiješajte. Pečene i ohlađene uštipke pažljivo prerežite. Donji dio napunite kremom, poklopite s kapićom i stavite kratko u hladnjak. **3. Čokolada:** Maslac rastopite i kuhajte neprestano miješajući na laganoj vatri dok ne postane proziran. Uklonite ga s vatre, dodajte čokoladu natrganu na komadiće i poklopite. Pustite da se malo ohladi kako bi se lagano zgusnula i prelijte ju preko princeps uštipaka i stavite u hladnjak do posluživanja.

**Posluživanje:** Poslužite dobro rashlađene.



# TIRAMISU PRUTIĆI



## Savjet:

Za ukrašavanje može poslužiti vrećica za smrzavanje kojoj ste odrezali jedan vrh.

**Sastojci:** *Podloga za kolač:* 420 g integralnih keksa, 125g otopljenog maslaca, 50 g šećera, 35 g **Kakaa u prahu Dolceta**, 125 g **Kokosovog brašna Dolceta**, 125 g krupno nasjeckanih badema, 7 žlica slatkog vrhnja *Za kremu:* 600 ml mlijeka, 2 **Tiramisu kreme Dolceta**

**Priprema:** **1.** U zdjeli izmiješajte samljevene kekse, rastopljeni maslac, šećer, kakao, kokosovo brašno, nasjeckane bademe i slatko vrhnje. **2.** Smjesu utisnite u lim obložen papirom za pečenje, veličine 41×30 cm. Stavite u hladnjak na 1 sat. **3.** U prokuhano hladno mlijeko dodajte sadržaj vrećice Tiramisu kreme i miješajte električnom miješalicom na srednjoj brzini 4-5 minuta. **4.** Kremu odmah nanesite na pripremljenu podlogu od keksa i stavite u hladnjak neka se hladi 2 sata.

## Posluživanje

Prije posluživanja pospite kakaom, narežite na prutiće i poslužite.

# SLATKE HALJINICE

**Sastojci:** 250 g **Oštrog brašna Podravka**, 175 g **Glatkog brašna Podravka**, prstohvat soli, 125 g maslaca, 125 g margarina, 125 g šećera u prahu, 1 **Limun šećer Dolceta**, 1 **Vanilin šećer Dolceta**, 1 jaje, 150 g fino mljevenih oguljenih badema, 1 **Bijeli fondant Dolceta**, 4 žlice vruće vode (40 ml), nekoliko kapi prehrambenih boja, **Džem marelica Podravka**

**Priprema:** **1.** Brašna pomiješajte, dodajte sol, šećer u prahu, vanilin šećer, limun šećer, razmućeno jaje, maslac i margarin sobne temperature te zamijesite tijesto. Na kraju umiješajte bademe, pa tijesto ostavite u hladnjaku oko 60 minuta. **2.** Ohlađeno tijesto razvaljajte na pobrašnjenjnoj površini i kalupom izrežite kolačiće u obliku haljinica i drugih, raznih oblika. Posložite ih na lim za pečenje prekriven papirom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 12 minuta, odnosno toliko da keksići ostanu svijetle boje ili s nježno žutim rubom. Nakon pečenja ih ostavite da se ohlade. **3.** Bijeli fondant pripremiti prema uputama na kutiji. Oblikovani fondant premjestite na radnu površinu, podijelite na nekoliko dijelova i svaki dio obojite prehrambenim bojama kako biste dobili fondan u boji. Zamotajte ga u prozirnu foliju ili vrećicu kako bi zadržao elastičnost i kako se ne bi osušio te ga ostavite u hladnjaku. **4.** Ohlađeni fondant u bojama razvaljajte valjkom za tijesto, a zatim uz pomoć kalupa izrežite haljinice ili druge željene oblike. **5.** Keksiće lagano premažite hladnom džemom od marelica, na svaki stavite odgovarajući oblik od fondanta i lagano pritisnite da se zalijepe.

**Posluživanje:** prije posluživanja keksiće čuvajte u limenoj kutiji.

## Savjet:

Od ove količine tijesta možete dobiti oko 120-125 keksića, odnosno 4 lima za pečenje (40x30 cm).







# Dolceta®

## Slatki dodir fantazije

Podijeliti radost s obitelji i prijateljima najveći je dar.  
Neka vam Dolceta bude inspiracija za najslađe zimske dane.  
Pripremite slastice i darujte ih od srca jer  
svatko zaslužuje slatke poklone!



**Čarolija  
u prahu**



**Bogatstvo  
slatkih  
okusa**



**Slatka  
dekoracija**



**Parfe  
za pamćenje**



**Za savršeni  
blagdanski  
stol**



**Blagdanski  
klasići**

INSPIRACIJU POTRAŽI NA  
DOLCELA MOBILNOJ APLIKACIJI

Više recepata potražite na [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com)

Dolceta i Coolinarika su registrirani žigovi Podravke d.d.

