

coolerica

TEBI, MOJ ŠEĆERU

Slatko moje, od pomisli na tebe odmah mi je bolji dan. Zašećeri
i ti svoj :)



WEB ADRESA KNJIGE RECEPTA
www.coolinarika.com/coolerice/dobrodosli

Kazalo



3
Čokoladni soufflé

4
Cake pops sa šarenim mrvicama

6
Jaffa rollice

8
Trobojni kokos kolač

10
Bijela kokos bajadera

12
Jaffa kocke

14
Sočni kolač s makom i vanilijom

16
Torta od rogača

18
Chococake s malinama

20
Sočna torta s klementinama

22
Kremasta šarlota s voćem

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

15 min.

ČOKOLADNI SOUFFLE

Poslužite topli soufflé iz kalupa dok je još sredina kolača kremasta i uživajte u sočnom čokoladnom desertu.

**SASTOJCI**

Za 4 osobe

*1 Lava muffins Dolcela
2 jaja
2 žlice tople vode*

PRIPREMA

- 1 Mješavinu za Lava muffinse uspite u posudu i dodajte jaja i vodu. Sve zajedno miješajte električnom miješalicom, najprije lagano, zatim najvećom brzinom oko 1 minutu dok ne dobijete glatko tijesto.
- 2 Četiri kalupa za nabujak Ø5cm namažite maslacem i u njih ulijte pripremljenu smjesu tako da budu ispunjeni gotovo do vrha. Pecite u pećnici zagrijanoj na 220°C 10 minuta. Poslužite tople dok je sredina kolača još kremasta.

**SAVJET**

Možete upotrijebiti različite veličine kalupa za nabujak.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

CAKE POPS SA ŠARENIM MRVICAMA

Nanižite šarene kuglice na štapiće i uživajte u igri veselog izgleda i finog okusa oraha, keksa i kaka a ispod bijele čokolade.



SASTOJCI

300 g šećera
100 ml vode
150 g mljevenih oraha
300 g mljevenog keksa
1 žlica Kaka a u prahu Dolcela
150 g maslaca

ZA GLAZURU:

400 g bijele čokolade
1 Šarene mrvice Dolcela (80 g)
80 g maslaca

PRIPREMA

- 1 Šećer i vodu stavite u posudu, zakipite i kuhajte 2 – 3 minute.
- 2 Posebno pomiješajte mljevene orahe, kekse i kakao, zalijte otopljenim šećerom i dobro izmiješajte električnom miješalicom. Dodajte narezani maslac i miješajte dok se potpuno ne otopi i ne poveže sa smjesom.
- 3 Stavite u hladnjak na 30 minuta da se smjesa dobro ohladi, pa oblikujte kuglice (40 – 50 komada) i vratite u hladnjak na 1 sat.

- 4 Na pari otopite bijelu čokoladu i dodajte zagrijani maslac. Ohlađene kuglice nabodite na štapić, umočite u otopljenu čokoladu, a zatim pospite šarenim mrvicama.



SAVJET

Ako osim dekorativnog izgleda želite zadržati i HRŠKAVOST šarenih mrvica, držite ih u hladnjaku do uporabe. Bilo da ćete u njih valjati čokoladne kuglice ili ćete ih posipati po nekoj slastici, ako su mrvice ohlađene, zadržat će hrskavost još neko vrijeme



NAPOMENA

Kuglice možete umočiti i u tamnu čokoladu. Važno je da prije pripreme kuglice dobro ohladite.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

45 min.

JAFFA ROLICE

Pripremite rollice u kojima će posebno uživati mali sladokusci jer šarmantnom izgledu umotane Lino lade Jaffa ne može se odoljeti.



SASTOJCI

2 oblatne za napolitanke
400 g Lino lade Jaffa
125 g čokolade za kuhanje
25 g maslaca

PRIPREMA

- 1 Oblatne prerežite na pola. Svaku polovicu stavite u čistu krpu koju ste namočili u toplu vodu i dobro ocijedili.
- 2 Oblatna mora biti i s donje i s gornje strane istovremeno obložena mokrom krpom.
- 3 Nakon 10-15 minuta kad oblatne omekšaju, namažite ih Lino ladom i oprezno i čvrsto zarolajte.
- 4 Stavite ih u hladnjak na 30-ak minuta da se stisnu pa ih narežite na rollice dužine 4-5 cm.
- 5 Maslac u posudici rastopite i dobro zagrijte.

Maknite ga s vatre, dodajte natrganu čokoladu i žlicom miješajte dok se čokolada u potpunosti ne otopi i ne postane glatka.

- 6 Rolice do pola umočite u otopljenu čokoladu, pa ih posložite na rešetku ili pek papir da se čokolada stisne.



POSLUŽIVANJE

Kad se čokolada stisnula, spremne su za posluživanje.



SAVJET

Zbog lakšeg mazanja Lino ladu Jaffa možete pomiješati sa 200 ml slatkog vrhnja istućenog u šlag.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

20 min.

TROBOJNI KOKOS KOLAČ

Keksi natopljeni voćnim likerom objedinit će slatke okuse namaza od lješnjaka i kokosa, a sa džemom od borovnica zanosnu slasticu poslužite rashlađenu uz lijep sunčan dan.



SASTOJCI

200 g piškota
500 g krem sira (rikotta)
60 g šećera u prahu
150 g maslaca
100 g Lino lade kokos
80 g Lino lade nugat
1 žlica Džema borovnica
Podravka (40 g)

40 ml voćnog likera

PRIPREMA

- 1 Dugoljasti kalup (25×10 cm) premažite uljem i obložite prozirnrom folijom. Piškote narežite na visinu kalupa. Kratko ih umočite u liker pomiješan s 40 ml vode, a zatim posložite uz rub kalupa.
- 2 Maslac sobne temperature i šećer u prahu pjenasto izmiješajte. Dodajte krem sir i dobro izmiješajte u glatku kremu.
- 3 Smjesu podijelite na tri dijela i u njih umiješajte Lino ladu kokos, Lino ladu nugat i džem od borovnica tako da dobijete tri boje. U pripremljeni kalup stavite bijelu kremu i poravnajte.

- 4 Preko nje ružičastu i završite sa tamnom kremom. Površinu poravnajte, pokrijte piškotama i slasticu ostavite u hladnjaku najmanje 2 sata prije posluživanja.



POSLUŽIVANJE

Ohlađenu slasticu narežite na ploške i poslužite.



SAVJET

Možete koristiti svježi kravljji sir te ga dobro razraditi prije upotrebe.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

20 min.

BIJELA KOKOS BAJADERA

Otkrijte Lino ladu kokos u bijeloj bajaderi i zaplešite svoj ples radosti uz okus kokosa i bijele čokolade.



SASTOJCI

300 g *Pettit kekse*
200 g *mljevenih oguljenih*
badema
200 g *maslaca*

200 g *šećera*
100 ml *vode*

100 g *Lino lade kokos*

ZA GLAZURU:

100 g *bijele čokolade*
1-2 *žlice ulja*

PRIPREMA

- 1 Kekse fino sameljite, dodajte bademe i maslac.
- 2 Šećer prelijte vodom i zagrijte da se rastopi pa dobiveni sirup prelijte preko pripremljenih sastojaka.
- 3 Dobro promiješajte i podijelite na dva dijela. U jednu smjesu umiješajte Lino ladu kokos.
- 4 Posudu (20×20 cm) prekrijte papirom za pečenje i po njoj rasporedite prvu smjesu. Smjesu poravnajte i utisnite te po njoj rasporedite smjesu s kokosom.
- 5 Stavite u hladnjak da se dobro učvrsti.

- 6 Pripremite glazuru tako da na pari zagrijete čokoladu i ulje miješajući dok se ne otopi. Pustite da se malo ohladi i prelijte po slastici.



POSLUŽIVANJE

Ostavite u hladnjaku nekoliko sati i narežite male bajaderice.



SAVJET

Umjesto bijele glazure možete pripremiti tamnu čokoladnu glazuru.

**TEŽINA PRIPREME**

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

50 min.

JAFFA KOCKE

Zaljubite se ovog ljeta u slasnu kockastu harmoniju čokolade, arome najfinije naranče i poprženih lješnjaka na kakau.



SASTOJCI

ZA BISVIT:

3 jaja
100 g šećera
30 ml ulja
100 ml mlijeka
100 g Glatkog brašna
Podravka
1 žličica Praška za pecivo
Dolcela
30 g Kakaa u prahu Dolcela

200 g Lino lade jaffa
75 g maslaca
150 ml slatkog vrhnja

PRIPREMA

- 1 Bjelanjke odvojite od žutanjaka i istucite ih u čvrst snijeg.
- 2 Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i kakaom. Žumanjcima dodajte šećer i pjenasto izmiješajte. Dodajte ulje, mlijeko, umiješajte brašno s kakaom, a zatim kuhačom lagano umiješajte tučeni snijeg od bjelanjaka.
- 3 Smjesu ulijte u posudu za pečenje (35×20 cm) prethodno namazanu maslacem i posutu brašnom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 25 minuta. Pečeni biskvit ostavite da se ohladi.

*100 g nasjeckanih poprženih
lješnjaka*

- 4 Slatko vrhnje zagrijte i maknite s vatre. Dodajte maslac da se rastopi, a zatim dodajte Lino ladu Jaffa.
- 5 Dobro promiješajte da dobijete glatku kremu i prelijte preko biskvita u posudi za pečenje.
- 6 Kolač ostavite u hladnjaku nekoliko sati.



POSLUŽIVANJE

Prije posluživanja kolač narežite na kocke i pospite lješnjacima.



SAVJET

Kolač i krema moraju prilikom prelijevanja biti sobne temperature. Ako je biskvit topliji, upit će sav umak.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

SOČNI KOLAČ S MAKOM I VANILIJOM

Omiljeni sastojak Dolcela puding odigrao je glavnu ulogu u nagradnom natječaju 'Kraljica slastica za kralja latino popa'. Ovaj recept kandidirao je za primamljivu nagradu, ulaznice za koncert kralja Latino popa Enriquea Iglesiasa.

**SASTOJCI**

4 jaja
125 ml ulja
125 ml mlijeka
100 ml slatkog vrhnja
naribana korica jednog
limuna
130 g šećera
2 Vanilin šećera Dolcela
100 g Glatkog brašna Dolcela
1 Prašak za pecivo Dolcela

PRIPREMA

- 1 Žumanjke odvojite od bjelanjaka te žutanjcima dodajte šećer i pjenasto umutite.
- 2 Smjesi žutanjaka i šećera postepeno dodajte ulje, slatko vrhnje, naribanu koricu limuna, brašno, prašak za pecivo, mlijeko, prašak za puding od vanilije i mljeveni mak.
- 3 Na kraju u smjesu lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka.

*1 vrećica Pudinga vanilija
Dolcela
200 g mljevenog maka*

- 4** Smjesu ulijte u namašćeni i pobrašnjen kalup za kuglof.
- 5** Stavite peći 40-45 minuta u zagrijanu pećnicu na 160-170°C.
- 6** Kada je kolač gotov, malo ohladite i izvadite iz kalupa te ga prelijte čokoladnom glazurom.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

TORTA OD ROGAČA

Odvažite se na samoinicijativu i odaberite tortu od rogača za svoj nedjeljni stol.



SASTOJCI

4 jaja
80 g šećera
100 ml ulja
100 ml mlijeka
125 g Glatkog brašna
Podravka
100 g mljevenog rogača
60 g grožđica
2 jabuke (500 g)
1 Prašak za pecivo Dolcela

120 g Lino lade nougat
1 žlica Badema u listićima
Dolcela

PRIPREMA

- 1 U zdjelu stavite žumanjke i šećer i električnom miješalicom pjenasto izmiješajte.
- 2 Lagano ulijte ulje, mlijeko, dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo, rogač i miješajte dok se smjesa dobro ne poveže.
- 3 Bjelanjke istucite u čvrst snijeg i lagano kuhačem umiješajte u smjesu.
- 4 Dodajte grožđice, naribane oguljene jabuke i lagano promiješajte.
- 5 Smjesu ulijte u namašćen kalup za torte (Ø 26 cm) i pecite 25-30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °

C. Kad je torta pečena, izvadite je iz pećnice i ohladite.

- 6 Ohlađeni kolač premažite Lino ladom nougat i pospite listićima badema.



POSLUŽIVANJE

Poslužite uz omiljeni napitak.



SAVJET

Kolač možete ispeći i u četvrtastom kalupu te narezati na kocke.



MALA TAJNA

Jabuke će dati sočnost ovom kolaču; dodajte ih i inače kad vam se čini da će vam biskvit biti suh.

**TEŽINA PRIPREME**

Jednostavno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

40 min.

CHOCOCAKE S MALINAMA

Jedinstvena aroma malina koja se teško imitira pomiješana je s prozračnom pjenom Dolcelinog chococakea. Zanima vas kakav je osjećaj na nepcu?



SASTOJCI

1 Chococake Dolcela
2 žlice Kakaa u prahu Dolcela
(30 g)
3 žlice mlijeka
50 g mljevenih lješnjaka
80 g maslaca
500 ml mlijeka
200 g čokolade (70% kakaa)

ZA GANACHE:

200 ml slatkog vrhnja
200 g čokolade
svježe maline za ukrašavanje
(oko 200 g)

PRIPREMA

- 1 Mješavini za podlogu dodajte kakao, navlažite mlijekom i dobro promiješajte. Dodajte otopljeni maslac, dobro promiješajte, umiješajte lješnjake i smjesu ravnomjerno rasporedite u kalup za torte Ø 24 cm. Podlogu dobro utisnite i stavite u hladnjak na 20 minuta.
- 2 Za kremu čokoladu otopite na pari. U hladno mlijeko uspite mješavinu za kremu te električnom miješalicom izmiješajte kremu (4 minute). Uz miješanje dodajte otopljenu čokoladu i odmah nanesite na ohlađenu podlogu i poravnajte. Kremu hladite u hladnjaku najmanje 2 sata, a zatim izvadite iz kalupa.

- 3 Za ganache zagrijte slatko vrhnje do vrenja, maknite ga s vatre, pa dodajte natrganu čokoladu i miješajte dok ne dobijete jednoličnu kremu. Ganache lagano ohladite, a zatim prelijte preko torte i ukasite svježim malinama.
- 4 Držite u hladnjaku do posluživanja.



POSLUŽIVANJE

Ohlađeni čokoladni kolač poslužite sa Šlag hitom Dolcela.



SAVJET

Lješnjake u podlozi možete zamijeniti drugim orašastim plodovima.



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

SOČNA TORTA S KLEMENTINAMA

Torta sačinjena od narančastih "dragulja" koji rastu uz prelijepu rijeku Neretvu dio je čarolije koja će vas svojim okusom dovesti na rijeku gdje nastaju savršene delicije.



SASTOJCI

3 klementine (200 g)
200 g šećera
6 jaja
200 g mljevenih badema
30 g Gussnela Dolcela
1 žličica Praška za pecivo
Dolcela
1 Vanilin šećer Dolcela

ZA ŠEĆERNI SIRUP:

130 ml vode
250 g šećera
2 klementine

PRIPREMA

- 1 Klementine dobro operite u toploj vodi i stavite kuhati u kipuću vodu, nakon nekoliko minuta promijenite vodu i nastavite kuhati dok ne omekšaju (oko 20 minuta).
- 2 Izvadite ih iz vode da se malo ohlade, narežite (izvadite sjemenke) i zajedno s korom stavite u sjeckalicu i sameljite u pire.
- 3 Mljevenim bademima dodajte prašak za pecivo i Gussnel, pa promiješajte.
- 4 Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiješajte. Dodajte pire od klementina i na kraju mljevene

bademe pomiješane s Gussnelom i praškom za pecivo.

- 5 Smjesu istresite u kalup za torte (Ø 24 cm) obložen papirom za pečenje.
- 6 Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 50 minuta. Pečeni kolač ostavite da se ohladi u kalupu, a zatim izvadite.
- 7 Za sirup, šećer i vodu zagrijte do vrenja da se šećer otopi. Dodajte ploške klementina i kuhajte 5–10 minuta. Ostavite da se ploške ohlade u šećernom sirupu.
- 8 Ploške posložite po ohlađenoj pečenoj torti.



POSLUŽIVANJE

Poslužite ohlađeno.



SAVJET

Na isti način možete pripremiti arancine, samo ih vadite iz šećernog sirupa i uvaljajte u kristal šećer te ostavite da se osuše. Obzirom da u kolač stavljamo cijele klementine, s korom, vrlo ih je bitno dobro oprati, a zatim prilikom kuhanja nakon ključanja prvu vodu baciti.



TEŽINA PRIPREME

Srednje zahtjevno

AUTOR RECEPTA

coolinarika

VRIJEME PRIPREME

25 min.

KREMASTA ŠARLOTA S VOĆEM

Učinite ovo ljeto savršenim i upotpunite ga divnom šarlotom od krem namaza s lješnjacima i jogurtom u želatini bogato upotpunjenoj nježnim malinama.



SASTOJCI

300 g piškota
100 ml mlijeka
1 Vanilin šećer Dolcela
2 žlice voćnog likera

ZA NADJEV:

2 Mljevene želatine Dolcela
(2×10 g)
300 ml slatkog vrhnja
200 g Lino lade milk
600 ml jogurta

300 g malina

PRIPREMA

- 1 Piškote prerežite (po pola) i svaki komad kratko umočite u mlijeko kojem ste dodali vanilin šećer i voćni liker. Posložite ih uz rub kalupa za torte (Ø26 cm), a ostatak piškota posložite po dnu kalupa kao podlogu.
- 2 Želatinu prelijte sa 100 ml hladne vode i ostavite da nabubri. Slatkom vrhnju dodajte Lino ladu milk i dobro promiješajte da dobijete glatku smjesu.
- 3 Umiješajte jogurt i uz miješanje rastopljenu želatinu. Dobit ćete tekuću smjesu koju prije nego se počne zgušnjavati pažljivo ulijte u pripremljeni kalup s piškotama.

- 4 Stavite u hladnjak da stoji nekoliko sati, a zatim po njoj posložite maline.



POSLUŽIVANJE

Po ohlađenoj šarloti posložite maline i poslužite.



SAVJET

Dio jogurta možete zamijeniti kremastim sirom čime ćete dodatno obogatiti ovu slasticu.

