

*Pinch of Amour*



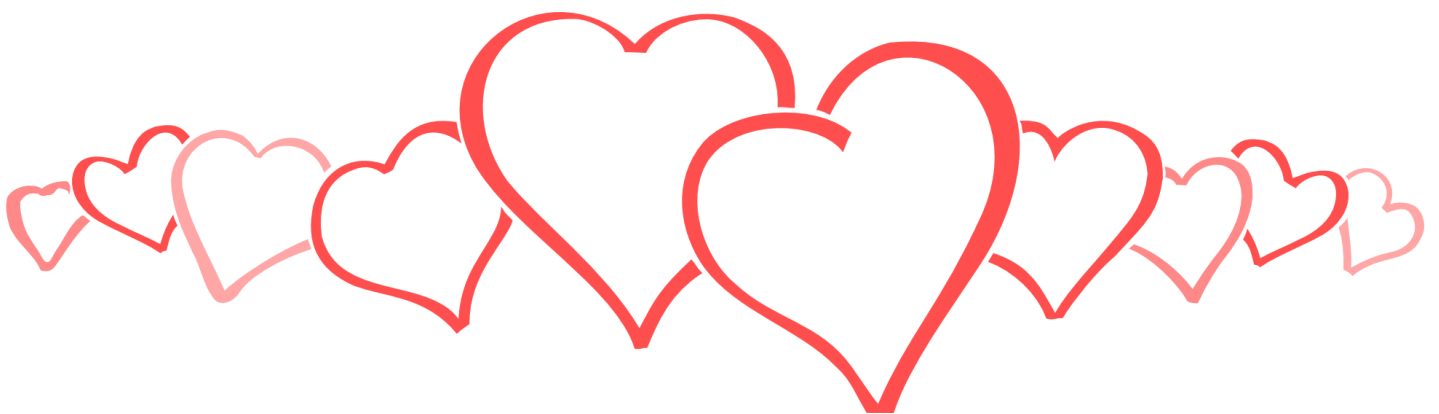
# 10 SLATKIH RECEPTA ZA VALENTINOVO



# SADRŽAJ

---

- |           |                        |           |   |
|-----------|------------------------|-----------|---|
| <b>01</b> | Uvod                   | <b>12</b> | Čokoladne ljubice                         |
| <b>02</b> | Zaljubljena cheery pie | <b>14</b> | Cupcakes sa vanilijom i bijelom čokoladom |
| <b>04</b> | Čokoladna rapsodija    | <b>16</b> | Brownie cheesecake s malinama             |
| <b>06</b> | Cheesecake s malinama  | <b>18</b> | Bavarska krema sa čokoladom               |
| <b>08</b> | Išler srca             | <b>20</b> | Panna cotta sa šumskim voćem              |
| <b>10</b> | Slatki trganci         |           |   |



Za najboljeg muža na svijetu

# UVOD

Ispričat ću vam jednu priču...onu svoju...ljubavnu...

On nije jedan od onih što kupuju cvijeće svojim ženama, ne sjeti se baš ni svih naših "bitnih" datuma, nikad ne zna što želim za rođendan... Nekad sam bila ljuta što se nikad sam ne sjeti iznenaditi me nekom večerom, zamjerala bih mu što mi rijetko kad uputi neki kompliment. Znala sam da su za njega to nebitne stvari, da je najbolji čovjek kojeg poznajem i da me obožava, ali eto ljutila bih se na ove spomenute sitnice.

Onda je došao tumor, plakali smo i borimo se zajedno. U njegovim očima nikad nisam vidjela strah, samo pogled koji govori znam da ćeš biti dobro. Iako sam bez kose, njemu sam najljepša žena na svijetu. Bezbroj mi je puta donio doručak, ručak i večeru u krevet kad ja nisam bila u stanju ustati. Ni u jednom trenutku nije me ostavio samu, nosi me kao kap vode na dlanu. Znam da bi za mnom išao i na kraj svijeta i napravio sve samo da mi bude bolje. Nije ni svjestan da sve što čini mene jača i da svaki njegov dodir meni daje snagu. Kad me zagrlji znam da sam najsretnije biće na ovom svijetu i da jedino što trebam da bih bila dobro je on. Jer ljubav sve pobjeđuje! Sigurna sam u to!

Nije mi trebao tumor da shvatim da kraj sebe imam ljubav svog života i da jedino što je bitno već imam, ali kad se već desio želim da i vi shvatite da ništa na ovom svijetu nije bitnije od ljubavi. Ljubav prema drugim ljudima i vama samima. Svatko ima svoj način da kaže VOLIM TE .... moj način su kolači, pa neka to bude inspiracija i vama.

Ova mala knjižica recepata napravljena je sa puno ljubavi i volje. Nadam se da ćete ovdje pronaći barem jedan recept koji vam se sviđa i da ćete voljenima uljepšati dan.

Pecite kolače, dijelite ih sa ljudima koje volite i uživajte u životu...samo je jedan, a ponekad i kraći nego što mislimo.

Vaša Pinch of Amour





# ZALJUBLJENA CHERRY PIE

## SASTOJCI

### Prhko tijesto

- 300 g oštrog brašna
- 150 g maslaca sobne temperature
- 100 g šećera
- 1 jaje
- 1 vanillin šećer
- 1 prašak za pecivo

### Nadjev od višanja

- 1 kompot višnja (340 grama)
- 1 puding vanilija

3 žlice šećera

- i još jedno jaje za premazivanje

## Priprema

Tijesto podijelite na dva dijela, dvije trećine tijesta neka vam budu za donji dio pite, a jedna trećina tijesta za gornji dio. Prvo razvaljajte veći komad tijesta na veličinu kalupa u kojem ćete peći pitu. Ja koristim okrugli kalup promjera 32 cm. Podloga vam neka bude dobro pobrašnjena, a kako biste si olakšali postupak tijesto možete valjati na papiru za pečenje koji također mora biti dobro pobrašnjen. Tijesto prebacite u kalup koji ste prethodno obilato premazali maslacem. Na tijesto stavite nadjev (nema veze ako je nadjev još topli). Zatim razvaljajte manji komad tijesta koji će ići preko nadjeva. Tu se slobodno zabavite i dajte mašti na volju. Ja obično izrežem par traka pa ih stavljam preko pite, ali ovaj put sam izrezivala srca. Prije pečenja pitu premažite jajem. Pitu pecite na 180 stupnjeva 30ak minuta, odnosno dok ne poprimi lijepu zlatnu boju. I ne zaboravite tijekom pripreme dodati barem jedan mali prstohvat ljubavi, na taj način pita će biti još ukusnija!

#pinchofamour

## UPUTE

1. Umijesite tijesto od navedenih sastojaka te ostavite da odstoji barem sat vremena u hladnjaku.
2. Ako vam se kod miješenja desi da vam se tijesto jako lovi za ruke, dodajte još malo brašna i nemojte ga mijesiti predugo. U slučaju da ga ne možete formirati u kuglu, dodajte žlicu kiselog vrhnja ili malo mlijeka. Meni su se desile obje situacije i uvijek na kraju ispadne dobro (razlog za ove situacije je maslac - ili je previše ili nedovoljno omekšao).
3. Dok tijesto odmara u frižideru pripremite nadjev od višanja.

1. Ocijedite višnje te izmjerite količinu soka. Treba vam 3 dcl tekućine, pa ako nemate dovoljno soka dodajte vode.
2. Sok stavite kuhati, dodajte šećer i zagrijavajte do vrenja. Puding razmutite sa par žlica vode i ukuhajte u sok nakon što zavri.
3. Na kraju u još vruće umiješajte ocijeđene višnje.
4. Ostavite da se nadjev hladi na sobnoj temperaturi dok tijesto odmara.





# ČOKOLADNA RAPSODIJA



## SASTOJCI

### Biskvit

- 6 žutanjaka
- 6 žlica šećera
- 3 žlice kakaa
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo
- 6 žlica oštrog brašna
- 1 jogurt
- 6 bjelanjaka
- 1 dcl čokoladnog mlijeka

## UPUTE

1. Pripremite snijeg od 6 bjelanjaka.
2. Žutanjke pjenasto umutite sa šećerom, te dodajte brašno, prašak za pecivo i kakao.
3. U smjesu dodajte jedan jogurt i na kraju lagano umiješajte snijeg od 6 bjelanjaka.
4. Smjesu ulijte u kalup promjera 24-26cm a u koji ste prethodno stavili papir za pečenje, te ubacite u pećnicu prethodno ugrijanu na 180 stupnjeva.
5. Biskvit pecite 10ak minuta (odnosno sve dok vam čačkalica kojom možete piknut biskvit ne bude lijepa čista bez ostatka tekuće smjese).
6. Biskvit ohladite i prelijte sa 1 dcl čokoladnog mlijeka.

### Čokoladne kreme

- 1 litra biljnog vrhnja za šlag
- 500 grama mascarponea
- 200 grama tamne čokolade
- 200 grama mliječne čokolade
- 200 grama bijele čokolade

1. Otopite svaku čokoladu zasebno na pari, te rashladite na sobnu temperaturu (čokolade još uvijek trebaju biti tekuće).
2. Izmiksajte litru vrhnja za šlag, dodajte 500 grama mascarponea te podijelite na 3 jednaka dijela.
3. U svaki dio dodajte otopljenu čokoladu i smiksajte.

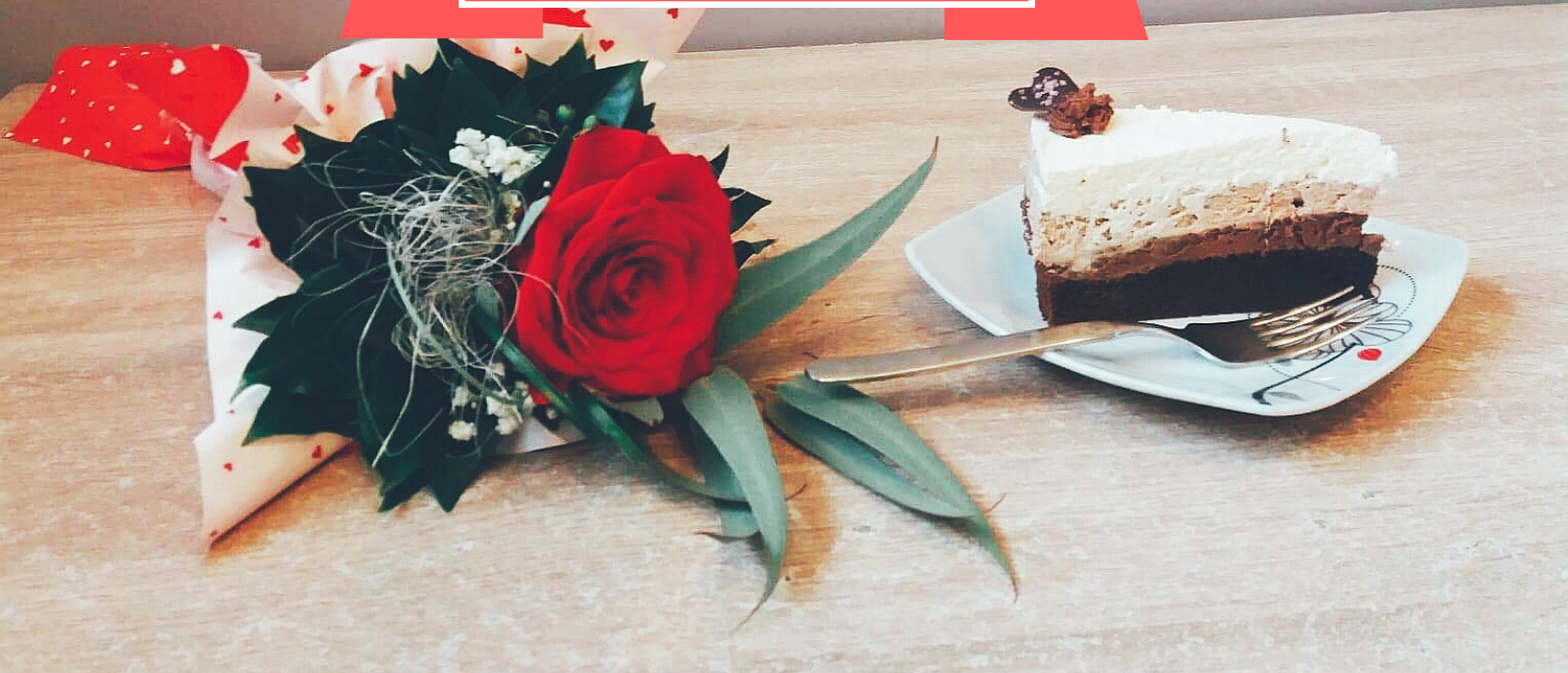
### Priprema

Ohlađeni i natopljeni biskvit stavite na podlogu na kojoj ćete servirati tortu. Stavite obruč i obložite ga papirom kako biste ga kasnije lakše odvojili od krema. Prvo premažite kremom od tamne čokolade, zatim kremom od mliječne čokolade i na kraju kremom od bijele čokolade. Tortu ukasite po želji.





WILL YOU  
➤ BE MY ➤  
VALENTINE



ALL  
MINE

# CHEESECAKE SA MALINAMA

## SASTOJCI

### Podloga od keksa:

- 250 grama mljevenih integralnih keksa (a mogu i obični petit keksi)
- 3 žlice šećera
- 120 grama maslaca

### Krema od sira

- 4 žutanjka
- 6 žlica šećera
- 500 grama mascarponea
- 2 vanilin šećera
- korica jednog limuna
- sok pola limuna
- 4 bjelanjka

### Krema od kiselog vrhnja

- 500 grama kiselog vrhnja
- 2 žlice šećera
- 2 vanilin šećera

### Umak od malina

- 200 grama malina (svježe ili smrznute)
- 2 žlice šećera
- 1 vanilin šećer

## UPUTE

1. Sameljite kekse, dodajte šećer i otopljeni maslac.
2. Okrugli kalup promjera 24-26 cm premažite maslacem.
3. Smjesu keksi, šećera i maslaca (koja vam neće biti kompaktna) utisnite u kalup za pečenje,
4. Pecite 5 minuta na 180 stupnjeva.

1. Smiksajte snijeg od bjelanjaka, te miksajte i postepeno dodavajte šećer i vanilin šećer.
2. Dodajte žumanjke, jedan po jedan, pa umiješajte i sve ostalo (sok od limuna, koricu limuna i mascarpone).
3. Nemojte dugo miksati kako bi krema ostala prozračna.
4. Kremu izlijete na podlogu od keksa i pecite na 170 stupnjeva 30ak minuta.
5. Krema treba dobiti laganu zlaćanu boju, a da biste bili sigurni da je pečena možete provjeriti čačalicom.

1. Smiskajte kiselo vrhnje sa šećerom i vanilin šećerom. Prelijte preko pečene žute kreme.

1. Maline kuhajte zajedno sa šećerom, dok se umak ne počne malo reducirati.
2. Umak zatim isparirate, ja to radim kroz cjedilo za čaj.
3. Na kremu od kiselog vrhnja zatim pokapajte umak od malina u nepravilnim oblicima i zatim sa čačalicom prolazite po tom umaku kako biste dobili zanimljive oblike.
4. Tortu stavite u pećnicu na još 5 min.

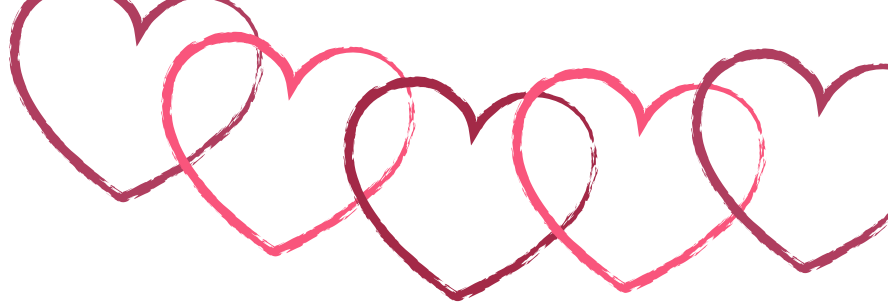






➤ LOVE ➤

# IŠLER SRCA



## SASTOJCI

### Tijesto za kekse

- 300 grama glatkog brašna
- 210 grama maslaca sobne temperature
- 2 žutanjka
- 70 grama tamne čokolade
- 1 žlica kakaa
- 100 grama šećera u prahu

### Za spajanje i premazivanje

- 5 žlica pekmeza od marelica, jagode ili po ukusu
- 200 grama čokolade
- 100 grama maslaca

## UPUTE

1. Otopite čokoladu na pari.
2. Maslac i šećer pjenasto umutite mikserom, te dodajte žutanjke.
3. Dodajte brašno i kakao. Tijesto neće biti previše čvrsto no neka vas to ne brine. Ako vam je teško miksati, možete mijesiti i rukama.
4. Tijesto ostavite na 2h u frižideru.

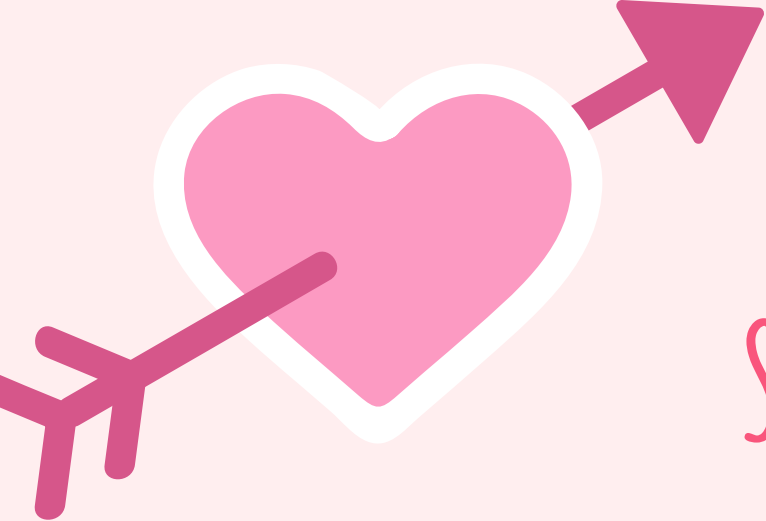
1. Tijesto izvadite iz frižidera. Ono će biti vrlo tvrdo, pa ga prvo malo razradite rukama, razvaljajte i izrezujte sa kalupom za kekse u obliku srca.
2. Kekse pecite u limu u koji ste stavili papir za pečenje, na 180 stupnjeva između 12 i 14 minuta.
3. Ohlađene kekse spajajte pekmezom, te umačite u čokoladu koju ste otopili na pari sa maslacem.
4. Po želji posipajte šarenim mrvicama.





*Life is short  
surround yourself with  
good people and only eat  
great cookies*





# SLATKI TRGANCI

## SASTOJCI

- 120 grama slanih krekeri
- 100 grama maslaca
- 2 žlice šećera
- 200 grama bijele čokolade
- Šareni čokoladni bomboni (M&M ili sl.)
- Šarene mrvice za posipavanje

## UPUTE

1. Usitnite kekere tako da ih stavite u plastičnu vrećicu za zamrzavanje, vrećicu stavite između dvije kuhinjske krpe te istučete batom za meso ili valjkom.
2. U usitnjene kekere dodajte otopljeni maslac i šećer.
3. Smjesu krekeri, šećera i maslaca utisnite u malen lim koji ste obložili papirom za pečenje, te pecite 7 minuta na 180 stupnjeva.
4. Pečenu smjesu prelijte otopljenom bijelom čokoladom te ukasite po želji (posipajte mrvicama, bombonima i sl.)
5. Smjesu ohladite par sati u frižideru, izvadite iz lima, odvojite od papira za pečenje i natrgajte na komadiće željene veličine.

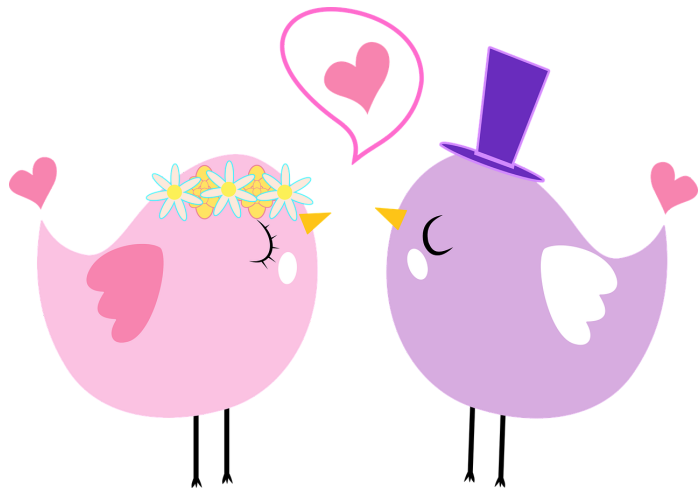




XOXO



# ČOKOLADNE LJUBICE



## SASTOJCI

### Biskvit

- 70 grama maslaca
- 100 grama čokolade
- 70 grama šećera
- 1 vanilin šećer
- 2 jaja
- 25 grama kakaa
- 1 prašak za pecivo
- 1 cappuccino
- 40 grama kiselog vrhnja
- 0,1 dcl mlijeka
- 0,2 dcl turske kave nezasađene
- 3 žlice ruma
- 45 grama oštrog brašna
- prstohvat soli

## UPUTE

1. Pjenasto umutite jaja, šećer i vanilin šećer, pa dodajte ostale suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo, cappuccino prah, kakao, sol).
2. Čokoladu i maslac zajedno rastopite na pari i umiješajte u smjesu zajedno sa mlijekom, rumom, turskom kavom i kiselim vrhnjem.
3. Biskvit ulijte u lim za pečenje u koji ste prethodno stavili papir za pečenje.
4. Biskvit pecite na 180 stupnjeva 15-20 min (provjerite čačalicom je li pečen - ako je čačkalica čista biskvit može van iz pećnice).

### I još...

- 0,2 dcl turske kave nezasađene
- 3 žlice ruma
- 100 grama čokolade
- 50 grama maslaca
- 2 žlice lino lade gold
- 200 grama bijele čokolade za umakanje kuglica

1. Ohlađen biskvit namrvite rukama, dodajte otopljenu čokoladu i maslac, rum, kavu i lino ladu.
2. Umijesite smjesu te radite male kuglice. Ako vam je tijesto jako mekano možete dodati mljevene petit kekse ili orahe/lješnjake. Smjesa slobodno bude mekanija, ona se stvrdne hlađenjem.
3. Kuglice smrznite, pa ih tako smrznute umačite u otopljenu bijelu čokoladu. Čokolada se vrlo brzo stvrdne pa svaku kuglicu čim je izvadite iz čokolade posipajte željenom dekoracijom.





LOVE FOREVER



# Love

## CUPCAKES OD VANILIJE I BIJELE ČOKOLADE

### SASTOJCI

#### Biskvit

- 3 bjelanjka
- 3 žutanjka
- 120 grama šećera
- 2 vanillin šećera
- 200 grama glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- prstohvat soli
- 110 grama omekšalog maslaca
- 2 žličice ekstrakta vanilija
- 120 ml mlijeka
- 120 grama kiselog vrhnja

#### Krema

- 300 ml mlijeka
- 1 puding od vanilije
- 3 žlice šećera
- 100 grama bijele čokolade
- 150 ml biljnog vrhnja za šlag

### UPUTE

1. Smiskajte snijeg od bjelanjaka.
2. Žutanjke pjenasto umutite sa šećerom i vanilin šećerom. U smjesu umiksajte omekšali maslac, pa dodajte brašno, prašak za pecivo i sol.
3. Dodajte ostale sastojke (mlijeko, kiselo vrhnje i ekstrakt vanilije) i izmiksajte.
4. Na kraju u smjesu lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka.
5. U kalup za muffine stavite košarice i puniti ih smjesom. Pecite 15 minuta na 180 stupnjeva (provjerite čačkalicom jesu li pečeni).

1. Od ukupne količine mlijeka oduzmite 5 žlica i pomiješajte sa praškom za puding. Ostatak mlijeka stavite kuhati sa šećerom.
2. Kad mlijeko zavrije umiješajte puding i miješajte dok ne postane gusta krema.
3. U još vruće dodajte 100 grama bijele čokolade i miješajte dok se čokolada u potpunosti ne otopi.
4. Kremu prekrijte prozirnom folijom i pustite da se ohladi.
5. Smiksajte šlag i dodajte u ohlađenu kremu.
6. Napunite slatičarsku vrećicu sa kremom i nanesite je na pečeni muffine. Ukrasite po želji.





*All you need is love  
but cupcake would also be nice*



# BROWNIE CHEESECAKE SA MALINAMA

## SASTOJCI

### Brownie biskvit

- 3 jaja
- 100 grama šećera
- 1 vanilin šećer
- 115 grama maslaca
- 100 grama čokolade
- 95 grama oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 30 grama kakaa
- prstohvat soli
- 100 ml tekućeg jogurta (prijedlog: sensia vanilija)

### Krema od sira sa voćem

- 2 žutanjka
- 3 žlica šećera
- 250 grama mascarponea
- 3 žlice grčkog jogurta
- 1 vanilin šećer
- 2 bjelanjka
- šalica smrznutih ili svježih malina/jagoda/višanja

## UPUTE

1. Pjenasto umutite jaja sa šećerom i vanilin šećerom.
2. Maslac i čokoladu otopite na pari i dodajte u smjesu jaja i šećera, te dobro izmiksajte.
3. Dodajte brašno, prašak, kakao, sol i jogurt.
4. Brownie smjesu ulijte u manji lim u koji ste prethodno stavili papir za pečenje.



1. Smiksajte snijeg od bjelanjaka, te miksajte i postepeno dodavajte šećer i vanilin šećer.
2. Dodajte žumanjke, jedan po jedan, a na kraju umiješajte mascarpone i grčki jogurt.
3. Lagano umiješajte polovicu voća.
4. Kremu izlijete na brownie podlogu i pobacajte ostatak voća po vrhu kreme (dio voća će potonuti u biskvit a ovo će ostati na vrhu).
5. Kolač pecite na 180 stupnjeva 30ak minuta (provjerite čačkalicom).
6. Pečeni kolač ohladite i narežite na kocke.







# BAVARSKA KREMA OD ČOKOLADE

## SASTOJCI

### Krema

- 2 žumanjka
- 125 ml mlijeka
- 40 grama šećera
- prstohvat soli
- 2 žlice viskija
- 1/2 vrećice mljevene želatine
- 100 grama tamne čokolade
- 150 ml biljnog vrhnja za šlag

## UPUTE

1. Želatinu pomiješajte sa 3 žlice vode i ostavite 10 minuta da nabubri.
2. Smiksajte žumanjke, šećer i viski.
3. Stavite mlijeko da zakipi te ga ulijte u smjesu žumanjaka i šećera pa dobro izmiješajte.
4. Prebacite dobivenu smjesu u posudu gdje se kuhalo mlijeko, te stavite ponovno kuhati na laganu vatru neprestano miješajući.
5. Miješajte par minuta, krema će postati malo gušća (no neće biti gusta, već će i dalje biti tekuća), pa maknite sa vatre.
6. Dodajte čokoladu i miješajte dok se ne otopi.
7. Želatinu otopite, ulijte u kremu i ostavite da se ohladi.
8. Smiksajte šlag i pomiješajte sa čokoladnom kremom.
9. Kremu servirajte u desertnim čašama ili stavite u limene obruče kako biste dobili željeni oblik. Dekorirajte po želji.

Krema se odlično slaže sa umakom od šumskog voća. Za to vam je potrebno 200 grama šumskog voća i 4 žlice šećera koje zajedno prokuhajte 5 minuta. Umak propasirajte i prelijte preko kreme.



save the date



# PANNA COTTA SA ŠUMSKIM VOĆEM



## SASTOJCI

### Panna cotta

- 300 ml vrhnja za šlag
- 100 ml mlijeka
- 1 mahuna vanilije
- 3 žlice šećera
- 4 grama želatine

## UPUTE

1. Želatinu pomiješajte sa 3 žlice vode i ostavite 10 minuta da nabubri.
2. Mlijeko, vrhnje, šećer i sjemenke mahune vanilije stavite kuhati.
3. Kad smjesa zakipi dodajte otopljenu želatinu.
4. Smjesu ulijte u posudice u kojima ćete posluživati panna cotta.

### Umak (coulis) od šumskog voća

- 200 grama šumskog voća
- 4 žlice šećera
- 2 žlice ruma

1. Šumsko voće, šećer i rum stavite u posudu te kuhajte na laganoj vatri 10ak minuta uz često miješanje.
2. Kad se umak reducirao (sami odredite željenu gustoću), maknite ga s vatre.
3. Umak propasirajte kroz cjedilo za čaj, kako biste odstranili koštice.
4. Ohlađeni umak prelijte preko panna cotte.





*Love is not only something you feel, it is something you do.*





*Za sreću je potrebno  
tako malo...*



Pinch of Amour

