



Domaće slastice, po receptima koje je Ljiljana Franke, vlasnica zagrebačke slastičarnice Piece of Cake, skupljala godinama, odmah ste zavoljeli jer imaju okus ljubavi prema kolačima. I vama će biti piece of cake ispeći ove koje je samo za vas pripremila samostalna slastičarka Ružica Hren, voditeljica smjene u Piece of Cakeu



# Jeste li za piece of cake?

## ▷ Dundee cake

**SASTOJCI:** • 25 dag maslaca • 15 dag nerafiniranog žutog šećera • srž jedne vanilije • malo soli • 0,2 dl ruma • 6 jaja • 35 dag brašna • 2 žličice praška za pecivo • 40 dag groždica • 5 dag mljevenih badema • 10 dag ušećerene limunove korice narezane na kockice; *Za ocaklinu:* • 2 žlice šećera • 3 žlice vode

**PRIPREMA:** Izmiješajte maslac i šećer, dodajte vaniliju, sol i rum, umiješajte jedno po jedno jaje pa pjenasto umutite. Prosijte brašno i prašak za pecivo pa ih pomiješajte s groždicama, mljevenim bademima i ušećerenom limunovom koricom. Žlicu po žlicu umiješajte u smjesu s jajima. Ulijte u kalup, promjera 26 cm, obložen papirom za pečenje, poravnajte površinu i ukrasno posložite polovice badema. Pecite na srednjoj rešetki 60 do 80 minuta na 180 stupnjeva. Ispečeni kolač ostavite da se hladi na rešetki. Masni papir ne odstranjujte do rezanja. Iskrenite kolač i sa strane ga premažite marmeladom od marelica, a odozgo prelijte ocaklinom koju napravite tako da kuhate šećer u vodi 2-3 minute dok se do kraja ne otopi.



## Pita Micika▷

**SASTOJCI:** • 5 dag margarina • 40 dag brašna • 1/2 praška za pecivo • 2 jaja • 1,5 žlice mlijeka • 2,5 žlice meda • 12 dag šećera; *1. nadjev:* • 10 dag maka • 1 žlica meda • 1 vanilin šećer • naribana korica jednog neprskanog limuna • 1-1,5 dl vrućeg mlijeka; *2. nadjev:* • 50 dag očišćenih i naribanih jabuka • 1 žlica šećera • 1 žlica

meda • sok 1/2 limuna • cimet; *3. nadjev:* • 17 dag mljevenih oraha • 2 žlice meda • 1 vanilin šećer • naribana korica jednog neprskanog limuna • 1,5-2 dl vrućeg mlijeka; *4. nadjev:* • džem od višanja

**PRIPREMA:** Prosijte brašno i prašak za pecivo te umijesite margarin. Na laganoj vatri zagrijte med sa šećerom i ulijte u brašno. Dodajte jaja i mlijeko pa umijesite glatko tijesto.

Podijelite na pet jednakih dijelova i ispecite list po list na preokrenutom limu. U međuvremenu pripremite nadjeve. Sastojke za prvi dovoljno je da prelijete vrućim mlijekom. Za drugi pirjajte jabuke dok ne omekšaju pa dodajte začine. Za treći sastojke također prelijte vrućim mlijekom. Kad ste složili listove i sva četiri nadjeva, poklopite zadnjim listom i stavite pod teret na 2-3 sata. Narežite na ploške i poslužite.



## Madarica $\triangle$

**SASTOJCI:** • 30 dag oštrog brašna • 10 dag šećera • 10 dag margarina • 1/2 praška za pecivo • 1 jaje • 3 žlice kiselog vrhnja; *Za kremu:* • 15 dag šećera • 3,5 dl mlijeka • 3 dag brašna • 2 dag gustina • 12 dag maslaca • 1 žlica kakaa; *Za ocaklinu:* • 20 dag čokolade

**PRIPREMA:** Prosijte brašno i prašak za pecivo. Dodajte šećer i margarin, razradite rukama. Dodajte jaje i kiselo vrhnje i umijesite

glatko tijesto. Podijelite na četiri jednaka dijela i razvaljajte. Pecite na preokrenutom limu na 175 stupnjeva dok tijesto ne dobije zlatnu boju.

Za kremu ispržite šećer dok ne dobijete tamniji karamel. Zalijte sa 2,5 dl mlijeka i lagano kuhajte dok se karamel ne otopi. Posebno pomiješajte brašno i gustin s ostatkom mlijeka te dodajte u karamel s mlijekom dok se ne zgusne. U ohlađenu kremu dodajte izrađeni maslac, zatim dobro umiješajte i razradite kakao. Kremom premažite tri lista, najgornji prelijte čokoladnom ocaklinom.

## Londoneri $\nabla$

**SASTOJCI:** *Za tijesto:* • 25 dag brašna • 7 dag šećera • 12,5 dag margarina • 3 žumanca • 2 žlice vrhnja; *Za premaz:* marmelada od marelica; *Za smjesu od bjelanaca:* 3 bjelanca • 8 dag šećera • 14 dag oraha

**PRIPREMA:** Margarin razradite sa šećerom i brašnom te dodajte žumanca i vrhnje. Mijesite tijesto dok ne bude glatko pa ga izvaljajte i stavite na pobrašnjen lim. Premažite marmeladom od marelica i prelijte smjesom od bjelanaca: istucite čvrsti snijeg od tri bjelanca i polagano dodavajte 8 dag šećera. Kad bjelanci upiju šećer, dodajte orahe. Po želji orasi mogu biti dijelom sjeckani, a dijelom mljeveni. Pecite oko 40 minuta na 175 stupnjeva.





## Bijela pita △

**SASTOJCI:** • 33 dag brašna • 11 dag šećera  
 • 13 dag margarina • 1 žličica praška za  
 pecivo • 2 jaja; *Za kremu:* 4 dl mlijeka  
 • 17 dag šećera • 1 žlica vanilin šećera  
 • 2,5 dag brašna • 2,5 dag gustina • 17 dag  
 maslaca • sok jednog limuna • 17 dag  
 maslaca; *Za ocaklinu:* sok jednog limuna  
 • 6 dag bijele čokolade

**PRIPREMA:** Prosijte brašno i prašak  
 za pecivo. Dodajte šećer i margarin te  
 razradite rukama. Dodajte jaja i umije-  
 site glatko tijesto. Podijelite na tri dije-  
 la i izvaljajte svaki list posebno. Pecite  
 na 175 stupnjeva na preokrenutom li-  
 mu dok ne dobiju zlatnu boju. U treći-  
 nu mlijeka umiješajte brašno, šećer,  
 gustin i vanilin šećer. Preostalo mlije-

ko zavrijte te dodajte pripremljenu  
 smjesu. Kuhajte dok se ne zgusne. U  
 ohlađenu kremu dodajte izrađeni  
 maslac te miješajte dok se dobro ne  
 razradi. U polovicu kreme ulijte limu-  
 nov sok, u drugu polovicu otopljenu  
 čokoladu. Na ispečeno tijesto slažite  
 red kreme, red nadjeva. Prelijte  
 bijelom čokoladnom ocaklinom.