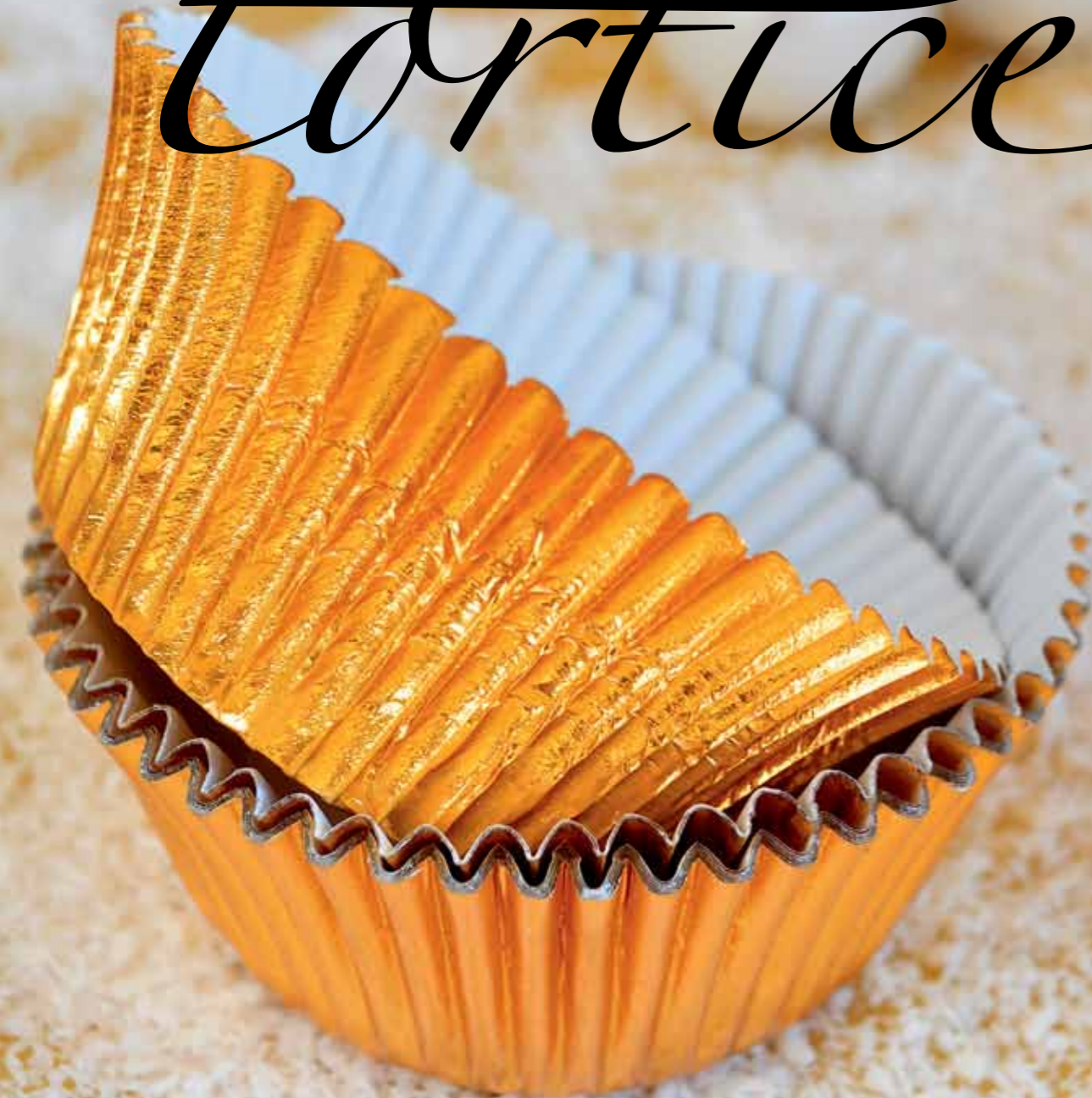


# Raskošne božićne *tortice*



*Svećane mini torte s  
kremom od kokosa*

*Cupcakes* su dekorativne i ukusne male torte koje su se nekad pekle u glinenim šalicama pa se taj naziv održao sve do danas iako se sada za njihovu pripremu koriste kalupići, a ne šalice (eng. *cups*). Iznimno su popularne u Americi i Velikoj Britaniji, a u posljednje su vrijeme osvojile cijeli svijet. Evo kako te simpatične deserte pripremiti sa zdravijim sastojcima te smanjiti unos jaja, mlijeka i šećera, kojima su klasični blagdanski kolači pretrpani



*Slatan blagdanski desert za sve ljubitelje kokosa*

## Svečane mini torte s kremom od kokosa

### ZA TIJESTO:

1 ¼ šalica brašna T-850  
1 ½ žličica praška za pecivo bez aluminijske  
¼ žličice soli  
¼ žličice vanilije u prahu  
½ šalice kokosova brašna  
¼ šalice kokosova ulja  
1 šalica kokosova mlijeka  
½ šalice slada od smeđe riže

### ZA KREMU:

¾ šalice kokosova mlijeka  
½ šalice slada od smeđe riže  
2 žlice aru praha ili 1 žlica kuzu praha  
prstohvat soli  
1 šalica kokosova brašna  
2 žlice listića kokosa ili još malo kokosova brašna (za dekoraciju)

U zdjeli pomiješajte suhe sastojke. Ako je kokosovo ulje u krutom stanju, teglicu stavite u vrelu vodu dok se ulje ne otopi. Pomiješajte te-

kuće sastojke pa ih dodajte suhima te lagano povežite u glatku smjesu.

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Kalupice za muffine obložite papirnatim košaricama pa svaku dopola napunite smjesom. Ako vam ostane smjese, ravnomjerno je rasporedite po kalupicama.

Pecite petnaestak minuta, dok tortice ne poprime zlatnožutu boju i lijepo narastu. Izvadite ih iz kalupa i ohladite.

U međuvremenu skuhaite kremu. U zdjelici otopite aru/kuzu u malo hladne vode. Mlijeko i slad zagrijte pa dodajte sol i kokos. Pustite da smjesa provrije pa polako dodajte otopljeni zgušnjivač do željene gustoće, žustro miješajući na umjernoj vatri. Ohladite pa na svaki cupcake nanosite žlicu kreme. Ukrasite listićima kokosa ili kokosovim brašnom. Za dodatnu slatkoću, prije posluživanja svaki cupcake možete posipricati s malo slada.

## Elegantni cupcakes s bademima i tamnom kremom

### ZA TIJESTO:

1 1/3 šalice brašna T-850  
½ šalice fino mljevenih badema  
1 ½ žličica praška za pecivo  
¼ žličice cimeta  
¼ žličice vanilije u prahu  
¼ žličice soli  
2/3 šalice sojina mlijeka  
1/3 šalice suncokretova ulja  
¾ šalice slada smeđe riže ili ½ šalice sirovog smeđeg šećera

### ZA KREMU:

1 šalica biomargarina  
½ šalice kakaa  
2/3 šalice sirovog smeđeg šećera  
1-2 žlice sojina mlijeka ili vrhnja  
24 blanširana badema ili nekoliko žlica listića badema (za ukrašavanje)

*Poigrajte se dekoriranjem ovih tortica: na vrh kreme možete dodati samo jedan listić badema ili ih, pak, cijele ukrasiti blanširanim bademima. Prstohvat ukrasnog šećera dodan prije posluživanja dat će im poseban blagdanski šarm*

Zasebno promiješajte suhe i tekuće sastojke pa ih nježno povežite u glatku smjesu. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Kalupice za muffine obložite papirnatim košaricama pa svaku dopola napunite smjesom. Smjese za cupcakes obično ima manje nego za muffine jer ovakve tortice imaju manje tijesta, a više kreme.

Nakon 15 minuta čačalicom provjerite je li tijesto pečeno. Izvadite iz kalupa i ohladite.

Dok se tortice hlade, napravite kremu. U mlincu za kavu sameljite smeđi šećer (ako vam kvaliteta šećera nije važna, u ovom receptu možete koristiti i šećer u prahu, koji ja izbjegavam). Ako kakao ima grudica, prosijajte ga. Pomiješajte samljeveni šećer s kakao prahom. U visoku zdjelu stavite biomargarin pa ručnim mikserom miješajte sve dok ne dobijete glatku kremu, a zatim, i dalje miksajući, polako dodajte kakao i šećer. Strpljivo miješajte; ako vam se čini da će krema biti previše suha (to ovisi o margarinu), dodajte žlicu-dvije sojina mlijeka ili vrhnja. Još kratko miksajte. Morate dobiti glatku kremu koja se lako maže.

Ako koristite cijele bademe, blaširajte ih u vreloj vodi pa im ogulite opnu. Svaki se badem lako prepolovi u dva listića. Na ohlađene tortice špricom ili žlicom obilno nanosite kremu pa ukasite bademima. Uživajte u svakom sočnom zalogaju bogatih cupcakesa!





## Božićne tortice sa šlagom od oraščića

### ZA TIJESTO:

1 ¼ šalice brašna T-850  
1 žličica praška za pecivo bez  
aluminija  
½ žličice sode bikarbone  
1 žličica đumbira u prahu  
1 žličica cimeta  
¼ žličice klinčića u prahu  
¼ žličice muškarnog oraščića u  
prahu  
¼ žličice soli  
½ šalice suncokretova ulja  
⅔ šalice javorova sirupa ili slada  
⅓ šalice sojina mlijeka  
korica 1 limuna  
sok ½ limuna

### ZA KREMU:

1 šalica indijskih oraščića,  
namočenih preko noći  
¼ žličice vanilije u prahu  
¼ šalice slada od smeđe riže  
vode po potrebi



*Ovi su cupcakes puni blagdanskih okusa, a miris klinčića, đumbira, oraščića i cimeta ispunit će cijelu kuću, pa i susjedstvo*

U zdjeli pomiješajte suhe sastojke. U drugoj posudi pjenjačom izmiješajte tekuće sastojke, dodajte ih suhima pa žlicom lagano povežite u glatku smjesu. Ne koristite mikser jer se tijesto neće lijepo dignuti i bit će žilavo.

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Kalupiče za muffine obložite papirnatim košaricama pa svaku dopola napunite smjesom. Ako vam

ostane smjese, ravnomjerno je rasporedite po kalupičima. Pecite petnaestak minuta, sve dok se tijesto lijepo ne digne i čačkalica ubodena u jedan od cupcakesa ne izađe suha. Izvadite iz kalupa i ohladite.

Za kremu, u blender visoke brzine dodajte namočene oraščiće (koje ste prethodno ocijedili), vaniliju i slad. Miksajte sve dok ne dobijete

glatku kremu koja teksturom podsjeća na šlag. Dodajte malo vode tijekom miksiranja, ako je potrebno.

Na ohlađene tortice žlicom (ili špricom za ukrašavanje) nanesite malo kreme pa prije posluživanja pospite s malo cimeta. Ako vam ostane kreme od oraščića, čuvajte je u hladnjaku i iskoristite u roku od nekoliko dana.

## Mini švarcvaldice

### ZA TIJESTO:

1 ½ šalice brašna T-850  
 ½ šalice integralnog brašna  
 ½ šalice kakaa  
 2 žličice praška za pecivo bez aluminijske soli  
 1 žličica sode bikarbone  
 ¼ žličice soli  
 malo cimeta u prahu  
 ½ šalice suncokretova ulja  
 ⅔ šalice slada od smeđe riže  
 ¾ šalice sojina mlijeka  
 korica i sok mandarine, naranče ili limuna

### ZA PRELJEV:

1 ½ šalice tamne čokolade  
 ¼ šalice sojina mlijeka  
 2 žlice slada od smeđe riže

### ZA UKRAŠAVANJE:

2 šalice svježih ili zamrznutih višanja  
 2-3 žlice slada od smeđe riže  
 1-2 žlice kuzu praha ili gustina  
 sojin šlag



*Malim švarcvaldicama teško je odoljeti, a okusi tamne čokolade i višanja izvrsno se dopunjuju. Poklonite ih svojim ukućanima*

U zdjeli pomiješajte suhe sastojke. U drugoj posudi pjenjačom izmiješajte tekuće sastojke, osim nasjeckane čokolade. Tekuće sastojke dodajte suhima pa ih žlicom povežite u glatku smjesu. Ne koristite mikser jer se tijesto neće lijepo dignuti i bit će žilavo. Na kraju dodajte komadiće čokolade te još jednom nježno promiješajte.

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Kalupiče za muffine obložite papirnatim košaricama pa svaku dopola napunite smjesom. Ako vam ostane smjese, ravnomjerno je ras-

poredite po kalupičima.

Pecite 15-20 minuta. Zabodite čačalicu u jednu torticu – ako izađe čista, tijesto je pečeno. Izvadite cupcakes iz kalupa i ostavite da se dobro ohlade.

Za čokoladni preljev čokoladu otopite na pari (posuda s čokoladom ne smije dodirivati vrelu vodu i pazite da vam u čokoladu ne kapne malo tekućine jer će se zgrušati). U manjem loncu zagrijte sojino mlijeko i slad pa dodajte u otopljenu čokoladu te žustro promiješajte da se sve poveže. Ohladite na sobnoj temperaturi.

Odvojite 24 višnje. Ostalim višnjama dodajte ½ šalice vode, prokuhajte, izmiksajte pa vratite na laganu vatru. U zdjelici otopite kuzu/gustin u malo hladne vode pa polagano dodajte u sirup od višnje, miješajući pjenjačom sve dok se sirup ne zgusne. Ohladite.

Složite cupcakes, svaki premažite punom žlicom čokoladnog preljeva, zatim nanesite šlag, a na njega po dvije višnje te sve prelijte žlicom sirupa od višanja. Pospite s još malo naribane čokolade i svi će se zaljubiti u vaše minijaturne torte. **S**

