НОВОГОДИШНИ И БОЖИ́КНИ РЕЦЕПТИ

со COOKING WITH BRANKO

Здрава торта со малини и мача

ПОТРЕБНИ СОСТОЈКИ:

ЗА ДОЛНИОТ ДЕЛ

150 гр. индиски ореви
100 гр. ореви
100 гр. бадеми
50 мл. оризово млеко
2 лажици кокосово масло
рака сецкани ореви

ЗА ФИЛОТ ОД МАЧА

150 гр. веган маскарпоне
2 лажици органска мача
2 лажици мед или мајун
2 лажички ME:First 1st Whey, протеинот со вкус на Vanilla Madagascar на Polleo Sport

ЗА ФИЛОТ ОД МАЛИНИ

150 гр. веган маскарпоне
една рака свежи или замрзнати малини
2 лажици мед или мајун

ЗА ГЛАЗУРАТА

2 лажици какао на Витаминка
веганско чоколадо со стевиа
мала лажичка кокосово масло

витаминка

POLLEOsport
BOOST YOUR BEST

COOKING WITH BRANKO

НАЧИН НА ПОДГОТОВКА:

ЗА ДОЛНИОТ ДЕЛ
Во блендер додадете ги сите состојки освен сецканите ореви. Блендирајте додека не добиете кремаста смеса. Смесата поставете ја врз садот обложен со хартија за печење. Притиснете ја убаво и израмнете. Врз смесата додадете ги сецканите ореви. Оставете да се стегне во фрижидер додека се подготвуваат кремовите.

ПОДГОТОВКА НА КРЕМОТ ОД МАЧА И МАЛИНА
Во длабок сад додадете ги посебно состојките за мача кремот и посебно за кремот со малина.
Со миксер матете околу 6 до 7 минути на средна брзина, додека не добиете хомогена и густа крем смеса. Оставете ја смесата од мача и малина да се стегне во фрижидер околу 10 минути.
Потоа филувајте врз долниот дел. Прво кремот од мача, потоа кремот од малина. Па повторно вратете во фрижидер.

ЗА ГЛАЗУРАТА
Во сад додадете ги кокосовото масло, Витаминка какаото и чоколадото. Растопете ги убаво. Потоа истурете ги врз филот од малина. Поради ладно-топло чоколадото ќе се стврдне веднаш. Врз чоколадото додадете малини и листови од нане.

POLLEOsport
THE FIRST STANDARD FOR QUALITY
ME FIRST
PRE | DURING | POST WORKOUT
5g BCAAs
<1.5g SUGAR
23g PROTEIN
CHOCOLATE JAFFA
1ST:WHEY
WHEY PROTEIN MATRIX
with HYDROLYSATE & ISOLATE WHEY PROTEIN
NET WT 908 g (2 LBS)
SUITABLE FOR VEGETARIANS
POLLEOsport®
BOOST YOUR BEST

Божиќна погача

ПОТРЕБНО СОСТОЈКИ ЗА ТЕСТОТО:

700 гр. бело брашно
250 мл. млеко
125 мл. масло
Брилијант на Витаминка
2 јајца
1 квасец
1 лажичка шеќер
2 лажички сол

ДОПОЛНИТЕЛНИ СОСТОЈКИ:

100 гр. растопен маргарин или путер
1 жолчка
1 лажичка млеко
ленено семе
сусам

Се меси тестото и се дели на три дела, од кои најмалиот дел го оставате на страна, за средниот дел на погачата.
Поголемата половина од тестото се дели на 5 еднакви делови, се месат во форма на топка и се сучат во круг. Се премачкуваат со растопен маргарин или путер, една врз друга кора, се до петтата кора, која што ја сучиме малку поголема и не ја премачкуваме со маргарин, туку краевите ги влечеме под останатите четири кори, за да се добие мала погача.
Внимателно делот го поставуваме во длабоко тенџере претходно намачкано со масло и брашно и го сечеме на осмини, каде што оставаме по сантиметар до крајот на тенџерето. Потоа ги листаме деловите од средината кон работ на тенџерето (како цвет кога се отвора на сонце)
Истата постапка, ја повторуваме со втората кора и ја поставуваме во средина на тепсијата. Исто така и нејзе ја сечеме на осмини, притоа водејќи сметка за местото на сечење, кога втората кора ќе се разлиста треба да дојде помеѓу првиот ред.
Најмалиот дел од тестото, го обликуваме во форма на круг и го додаваме во празното место од погачата.
Матиме жолчка со млеко и ја премачкуваме погачата. На средниот дел му додаваме мак, на внатрешниот дел од тестото додаваме лен, а на крајот сусам.
Се пече на 180-200 степени, околу 15-20 минути.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

Божиќен куглоф

ПОТРЕБНИ СОСТОЈКИ:

3 јајца
250 гр. путер
1/2 лажичка сол
30 мл. рум
1/2 лажичка сода бикарбона
1/2 лажичка топла вода
Сок од 1/2 портокал
200 гр. ореви (сечкани)
50 гр. лешници (сечкани)
200 гр. брусница
50 гр. суво грозје
50 гр. суви кајсии
180 гр. брашно
200 гр. шеќер

НАЧИН НА ПОДГОТОВКА:

Одделете ги жолчките од белките. Изматете го шеќерот заедно со путерот кој е стоен на собна температура и матете сè додека не се стопи. Потоа, додадете ги жолчките, румот и солта и хомогенизирајте ја смесата.
Во поголем филџан се меша содата и топлата вода и се додава сокот од портокал. Измешајте убаво и додадете во изматените жолчки.

Потоа постепено додадете го брашното и матете со миксер. Белките матете ги додека не станат цврст снег и внатре додадете ги јаткастите плодови и сувото овошје.
Мешајте со шпатула додека да се изедначат сите состојки. Истурете ја смесата во намастен калап за печење и печете 2 часа на температура од 150 степени со постепено намалување до 120 степени.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

Безглутенска пита со спанаќ

ПОТРЕБНИ СОСТОЈКИ:

300 гр. овесно брашно
5 јајца
100 мл. овесно млеко
150 гр. павлака со ниска масленост
50 мл. маслиново масло на Витаминка
2 лажички пециво
Фета сирење по вкус
1 мала лажичка хималајска сол

НАЧИН НА ПОДГОТОВКА:

Во длабок сад, ставете го брашното, млекото и јајцата.
Матете додека не добиете хомогена смеса.
Додадете го беби спанаќот, Фета сирењето и павлаката.
Мешајте со дрвена лажица да се изедначат состојките.
На крај додадете ги останатите намирници и промешајте.
Истурете ја смесата во калап за печење обложен со хартија.

Печете 15 до 20 минути.

Послужете со јогурт или кисело млеко.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

Торта со морков и цимет

ПОТРЕБНИ СОСТОЈКИ:

5 јајца, 300 гр. шеќер,
300 гр. маслиново или кокосово масло,
250 гр. бело брашно,
5гр. сода бикарбона,
2 лажици ванила,
1 пециво,
5 гр. цимет,
110 гр. мелени ореви,
330 гр. рендани моркови.

ЗА ФИЛОТ:

350 гр. маскарпоне,
1 лажица ванила,
330 гр. шеќер во прав.

НАЧИН НА ПОДГОТОВКА:

Во длабок сад се кршат јајцата и се матат на средна брзина со постепено зголемување на брзината.
Во смесата се додава шеќерот, маслото и се продолжува со матење. Потоа се додаваат сувите состојки – бело брашно, сода бикарбона, 2 лажици екстракт од ванила, 1 пециво и цимет.

Се мати сè додека не се изедначи смесата. Во смесата се додаваат и ренданите моркови и мелените ореви и се меша со дрвена лажица. Добиената смеса се пече во калап бр.28, на 170 степени, 40-45 минути.

КРЕМ

Во длабок сад се додава маскарпонето, екстрактот од ванила и шеќерот во прав. Со миксер се меша убаво сè додека не се добие бел крем, кој ќе се истури врз претходно изладениот колач. Врз белиот крем се додаваат и ситно сецкани ореви.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

CHEESE-CAKE со слатко од зелени смокви

ПОТРЕБНИ СОСТОЈКИ:

220 гр. посна плазма
100 гр. растителен маргарин или кокосово масло
50 гр. кафеав шеќер
500 гр. маскарпоне (веганско)
100гр. крем сир
500 мл. хопла
100 гр. слатко од смокви
сок од слатко од смокви
ванила екстракт
махлеб
1 лажичка какао на Витаминка

НАЧИН НА ПОДГОТОВКА:

Кокосовото масло или растителниот маргарин го топите во сад на оган, го додавате кафеавиот шеќер и мешате постепено се додека не се растопат. Смесата ја тргате од оган и додавате мелена плазма и убаво мешате се додека не се натопи меленатa плазма.
Во округол сад ја истурате смесата од меленатa плазма, маргаринот или кокосово масло, кафеавиот шеќер и формирате кора со дебелина од околу 1цм. Ја тапкате убаво за да се залепи за подот од садот.

Во длабок стаклен сад, го додавате маскарпонето, крем сирот, хоплата и сокот од слатко од смокви. Матите со миксер се додека смесата не се згусне и не добие кремаста текстура.
Врзо кората од плазма, ја истурате смесата од стаклениот сад и ја поставувате рамномерно врз кората.

Оставате да се стврдне околу 2-3 часа и послужете со чај или кафе.
Врз смесата, јас додава џем без шеќер од смокви и зелени смокви (слатко) на кругови.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

Чоколаден ролат

ПОТРЕБНИ СОСТОЈКИ:

175 гр. темно чоколадо
6 јајца
175 гр. кафеав шеќер
2 мали лажички сода бикарбона
Неколку капки ванила екстракт

ЗА ЧОКОЛАДНАТА ГЛАЗУРА:

100 гр. темно чоколадо
50 гр. путер
30 мл. млеко од бадем

ЗА КРЕМОТ:

300 гр. француско крем сирење
5 лажици кафеав шеќер
3 лажици крем од бадеми

НАЧИН НА ПОДГОТОВКА:

175 гр. чоколадо искршете го во длабоко тенџере и ставете го да се топи на пареа. Во поголемо тенџере додадете вода, а врз отворот од тенџерето додадете го помалото тенџере каде што го додадовте чоколадото. Да се топи на пониска температура.
Во два сада, разделете ги белките од жолчките.
Матете ги белките со миксер на силно, сè додека не се зацврсти смесата на белките. Додека матите додадете и 2 мали лажички сода бикарбона.

Потоа, изматете ги жолчките со шеќерот и додадете ванила екстракт. Откако ќе се стопи чоколадото оставете го да се излади. Потоа, додадете ги матените жолчки во растопеното чоколадо, мешајте со миксер сè додека не се хомогенизира смесата. Белките додадете ги постепено со воздушно мешање со лажица.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

Во плиток плех, додадете хартија за печење, а претходно ринглата вклучете ја на 200 степени. Истурете ја смесата врз хартијата за печење, и ставете да се пече 20 минути со постепено намалување на температурата. Треба да добиете меко тесто, кое лесно ќе го отстраните од хартијата за печење.
Додека се пече тестото, подгответе го кремот за филување.
Во сад, додадете го крем сирењето и матете со миксер сè додека не добиете кремаста текстура. Во крем сирењето додадете го кафеавиот шеќер и кремот од бадеми, и продолжете со матење.
Оставете го кремот да се стврдне во фрижидер околу 5-10 минути.
Откако ќе се испече тестото, извадете го полека од хартијата за печење и постепено филувајте го со кремот од крем сирење.
Откако ќе го покриете целото тесто, почнете од краевите да завиткате и да формирате ролат.

ПОДГОТОВКА НА ГЛАЗУРА ЗА ЧОКОЛАДО:

Се крши чоколадото и се става во тенџере.
Во тенџере се додава бадемовото млеко и путерот.
Постојано се меша сè додека не се растопат путерот и чоколадото.
Можете да додадете и неколку капки маслиново масло за да добиете светкава чоколадна глазура.

Глазурата се полива врз ролатот, кој се декорира во форма на дрво со помош на дрвено стапче или пак вилушка. Можете да додадете и новогодишни и божиќни украси.

#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол

EAST GATE
MALL
#ПразничнаМагијаВоИстГејтМол