U SVE SE MESA LJUBAV!

Kad ljubav zamiriše!

DIJAMANT

Princes krofne

Sastojci

150g brašna
2.5dl mleka
100g Dijamant dijavit stonog margarina
1 kašika šećera
prstohvat soli
4 jaja

Način pripreme

1. U šerpici istopite mleko, šećer, so i puter. Zatim dodajte brašno i mešajte iznad vatre dok se ne formira kugla. Ostavite da se prohladi.
2. Umutite jaja i dodajte jedno po jedno u mlaku smesu od brašna uz mućenje mikserom.
3. Na pleh obložen papirom istisnite testo uz pomoć špric kese i pecite na 200°C 30 minuta.

Poslastičarska krema

800ml mleka
10 žumanaca
10 kašika šećera
1 vanil šećer
7 kašika brašna
250g Dijamant dijavit stonog margarina

Način pripreme

1. Žumanca, šećere i brašno pomešajte sa malo mleka u glatku smesu. Preostalo mleko zagrejte do ključanja, ulijte smesu od žumanaca i kuvajte uz mešanje dok puding ne proključa.
   Ostavite pokriveno folijom da se ohladi na sobnoj temperaturi.
2. Margarin umutite kremasto pa dodajte puding iz nekoliko puta. Pripremljenim filom punite princes krofne.

Linceri sa džemom

Sastojci

250g brašna
125g Dijamant stonog margarina sa maslacem
150g šećera
3 žumanca
prstohvat soli

Način pripreme

1. Sjedinite suve sastojke sa omekšalim margarinom dok ne dobijete smesu nalik mokrom pesku. Dodajte razmućena žumanca i kratko mesite samo dok se svi sastojci ne povežu u kuglu.
2. Istanjite između papira za pečenje i vadite modlama za lincere pa ih ređajte na pleh.
3. Keks pecite na 180°C dok blago ne porumeni. Ostavite da se ohladi, a onda pospite šećerom u prahu i nafilujte džemom po izboru.

Tart sa pistaćima

Sastojci

500g lisnatog testa
250g Dijamant expert stonog margarina
60g pistać krema
150g šećera u prahu
1 kašika slatke pavlake
džem od malina i sveže maline za serviranje

Način pripreme

1. Margarin kratko zagrejte u mikrotalasnoj na programuza odmzravanje dok ne postane lako maziv. Isto tako zagrejte pistać krem.
   Mutite margarin mikserom 5 minuta pre nego što dodate pistać krem, onda nastavite da mutite dok se ne sjedine pa dodajte šećer i na kraju slatku pavlaku. Kada sve sjedinite ostavite krem da se ohladi.
2. Istanjeno lisnato testo isecite na krugove, stavite ih unutar kalupa za tart i premašite umućenim jajetom. Pecite na 200°C oko 20 minuta.
   Probušite sredinu viljuškom i nafilujte svaki tart kada se ohladi s pripremljenim kremom.
   Preko krema stavite džem od malina i sveže maline.

Čokoladni cupcakes

Sastojci

100g brašna
40g kakaa
1 kesica praška za pecivo
prstohvat soli
2 jaja sobne temperature
200g šećera
80ml ulja
120ml kiselog mleka

Krem

250g Dijamant classic
stonog margarina
100g šećera u prahu
1-2 kašike slatke pavlake
1 kašičica vanila ekstrakta

Način pripreme

1. U činiji umuite jaja, šećer, ulje i kiselo mleko.
   Posebno pomešajte suve sastojke pa sjedinite sa mokrim.
   Rasporedite smesu unutar kalupa za mafine i pecite na 180°C
   oko 30 minuta ili dok sredina ne bude pečena.
2. Margarin kratko zagrejte u mikrotalasnoj na programu za odmrzavanje
   dok ne postane lako maziv. Mutite ga 5 minuta mikserom pre nego što
   dodate šećer pa onda i slatku pavlaku.
3. Krem nanesite preko ohlađenih mafina pa ih ukrasite sa po jednom jagodom.

Vanila cupcakes

Sastojci

210g brašna
1 kesica praška za pecivo
120g margarina sobne temperature
200g šećera
3 belanca
2 kašičice ekstrakta vanile
120g kisele pavlake sobne temperature
120ml mleka sobne temperature

Krem

250g Dijamant bakes and cakes stonog margarina
100g šećera u prahu
1-2 kašike slatke pavlake

Način pripreme

1. U činiji pomešajte brašno i prašak za pecivo. U drugoj umuite margarin sa šećerom dok ne postane penast pa dodajte jedno po jedno belance i na kraju vanila ekstrakt.
2. Dodajte suve sastojke, sjedinite pa ubacite mleko i kiselu pavlaku i mešajte dok ne dobijete ujednačenu smesu. Rasporedite smesu unutar kalupa za mafine u pecite na 180°C dok sredina ne bude pečena.
3. Margarin kratko zagrejte u mikrotalasnoj na programu za odmrzavanje dok ne postane lako maziv. Mutite ga 5 minuta mikserom pre nego što dodate šećer, slatku pavlaku i ekstrakt vanile.
   Nanesite krem preko ohlađenih mafina i pospite šarenim mrvicama.

U SVE
SE MEŠA
LJUBAV!