



*Svježi recepti s
krem sirom
– slatki i slani –*



Sadržaj:

	SLANI RECEPTI:	SLATKI RECEPTI:
ANDREA CUKROV	Tortilla wraps s lososom i namazom od krem sira.....3	Nepečeni cheesecake s karamel umakom.....13
MATEJKA BUČA	Zapečene palačinke sa sirom i špinatom.....5	Beze rolada s kremom od sira, lješnjacima i jagodama.....15
DARKO KONTIN	Taquitos od piletine.....7	Cupcake s krem svježim sirom.....17
SANJA MIJAC	Punjena jaja.....9	Torta od mrkve i grisa.....19
SANDRA RONČEVIĆ	Proljetni quiche s President krem svježim sirom.....11	Trifle s President krem svježim sirom i mangom.....21

Tortilla wraps s lososom i namazom od krem sira

ANDREA CUKROV



SASTOJCI ZA NAMAZ:

150 g President krem svježeg sira

1 žlica majoneze

1 žličica dijon senfa

1 žličica sjeckanog kopra

sol

papar

SASTOJCI ZA TORTILJE:

6 kukuruznih tortilja

200 g dimljenog lososa

1 krastavac, narezan na tanke ploške

mladi špinat

klice kresa

tostirani sezam



Tortilla wraps s lososom i namazom od krem sira

UPUTE:

Za namaz:

U zdjelici pomiješajte krem sir, majonezu, senf, kopar, sol i papar. Sve dobro miješajte dok ne dobijete glatki namaz.

Za tortilje:

Tortilje zagrijte na tavi ili u pećnici kako bi ih lakše rolali.

Svaku tortilju premažite namazom od krem sira pa na nju složite redom komad dimljenog lososa, nekoliko ploškica krastavca, mladi špinat, klice kresa i posipajte s malo sezama.

Pažljivo zarolajte svaku tortilju pa je prerežite na pola.

Odmah poslužite.



Zapečene palačinke sa sirom i špinatom

MATEJKA BUČA



SASTOJCI ZA PALAČINKE:

2 jaja
 ½ žličice soli
 250 g brašna
 300 ml mineralne gazirane vode
 220-250 ml mlijeka
 ulje za pečenje

SASTOJCI ZA NADJEV:

300 g President krem svježeg sira
 300 g špinata
 2 jaja
 30 g Ribanca
 ½ žličice češnjaka u granulama
 sol i papar

SASTOJCI ZA BEŠAMEL:

30 g maslaca
 30 g glatkog brašna
 400 ml mlijeka
 sol, prstohvat muškarnog oraščića
 100 g ribanog sira, npr. President Cheddar



Zapečene palačinke sa sirom i špinatom

UPUTE:

Pripremite smjesu za palačinke pomiješavši sve sastojke pjenjačom ili mikserom. Treba biti dosta rijetka jer želite ispeći tanke palačinke.

Palačinke pecite na vrućoj tavi premazanoj s malo ulja, vrlo kratko sa svake strane.

U međuvremenu, špinat očistite i operite pa prokuhajte tri minute u kipućoj slanoj vodi. Ocijedite i sitno nasjeckajte.

Pomiješajte špinat s ostalim sastojcima za nadjev pa svaku palačinku premažite žlicom nadjeva i zarolajte.

Slažite palačinke u vatrostalnu posudu ili protvan premazan maslacem, usko jednu uz drugu.

U zdjeli debljeg dna kratko otopite maslac pa popržite brašno na srednje jakoj vatri. Nemojte da počne tamniti, već nakon 1-2 minute dodajte mlijeko, istovremeno miješajući pjenjačom. Kuhajte bešamel dok se malo ne zgusne, začinite solju i muškatnim oraščićem te na kraju umiješajte ribani sir.

Bešamelom prelijte palačinke pa ih pecite oko 30 min na 200°C, tj. dok ne dobiju lijepu zlatnu boju.

Poslužite tople ili hladne uz salatu od rajčica. Dobar tek!



Taquitos od piletine

DARKO KONTIN



SASTOJCI:

200 g pilećih prsa
240 g ribanog sira (Gouda ili Cheddar)
200 g President krem svježeg sira
6 komada malih kukuruznih tortilja
2 čajne žlice suhog origana
1 čajna žlica papra
1 čajna žlica soli
1/4 čajne žlice chillija u prahu

SASTOJCI ZA UMAK:

1/2 avokada
20 g svježeg lista peršina
50 g President krem svježeg sira
Sok polovice limete
50 g grčkog tipa jogurta



Taquitos od piletine

UPUTE:

Kuhanu piletinu pomoću dvije vilice istrgajte na trakice. Trganoj/vučenoj piletini dodajte naribani sir, President krem svježi sir i začine. Dobro promiješajte sve sastojke.

Kukuruznu tortilju razrežite na četvrtine. Na širi dio svake četvrtine tortilje stavite 1 jušnu žlicu smjese od piletine. Čvrsto zamotajte tortilju oko pileće smjeste, a zatim učvrstite dobiveni taquitos drvenom čačalicom.

Taquitose možete prepržiti na tavi ili peći u pećnici. Ako ih pečete u pećnici premažite ih prije pečenja s malo ulja, i pecite na 200 stupnjeva nekoliko minuta. Dovoljno da dobiju zlatno smeđu boju na površini.

Zeleni umak od avokada i krem sira napravite tako da sve sastojke za umak usitnite pomoćnu štapnog miksera u kremu. Dodavanjem hladne vode u umak možete regulirati koliko želite da umak bude tekuć.

Umak poslužite uz tople Taquitose.



Punjena jaja

SANJA MIJAC



SASTOJCI:

5 jaja
150 g President krem svježeg sira
sol i papar

PO ŽELJI:

hren
senf
majoneza
tuna komadići
kiseli krastavci
masline



Punjena jaja

UPUTE:

Tvrdo skuhatjte jaja, ohladite ih, oljuštite pa prerežite po pola.

U zasebnu posudicu odvojite žumanjke, dodajte im krem sir, sol i papar, usitnite u blenderu ili štapnim mikserom.

Sada kada imate bazu u nju po želji možete dodati hren ili senf, tuna komadiće, krastavce ili masline. Možete napraviti okus koji god želite, vodite se jednom ili dvije žlice nečega na ovu količinu, ali naravno da se omjerima možete igrati po svom ukusu. Ukoliko bi vam smjesa bila pregusta, slobodno dodajte još sira.

Ukrasite po želji s rotkvicama, krastavcima, vlascom, peršinom ili propečenom slaninom ili šunkom.



Proljetni quiche s President krem svježim sirom

SANDRA RONČEVIĆ



SASTOJCI ZA PRHKO TIJESTO:

250 g glatkog brašna
125 g maslaca
1 jaje
1-2 žlice hladne vode
1 prstohvat soli

SASTOJCI ZA NADJEV:

500 g President krem svježeg sira
2 jaja
50 g ribanog sira Ribanac
2 srednje velika poriluka
100 g slanine
2 žlice maslinova ulja
1 srednje velika tikvica
10-12 komada cherry rajčica
2-3 grančice svježeg timijana
malo svježeg mljevenog papra
2 prstohvata soli



Proljetni quiche s President krem svježim sirom

UPUTE:

U zdjelu prosijte brašno, dodajte sol i promiješajte. Dodajte hladni narezani maslac kojeg prstima utrljajte u brašno. Dodajte jaje i vodu pa zamijesite tijesto i oblikujte ga u disk. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak 30 minuta.

Očistite poriluk i narežite na kolutiće, slaninu nasjeckajte na manje kockice. Na zagrijanoj suhoj tavi popržite slaninu. Dodajte maslinovo ulje i poriluk i pirjajte dok ne omekša.

Tikvicu operite, posušite i narežite na podjednake kolutove. Zagrijte tavu, premažite je maslinovim uljem pa izgrilajte kolutove tikvice s obje strane. Cherry rajčice operite i prepolovite.

Za nadjev u zdjeli dobro izmiješajte President krem svježi sir i dva prstohvata soli. Dodajte jedno po jedno jaje, ribani sir Ribanac, nasjeckani timijan i malo svježeg mljevenog papra te sve dobro izmiješajte.

Izvadite tijesto iz hladnjaka, položite ga na komad papira za pečenje i tanko razvaljajte te ga s papirom prenesite u kalup za pečenje. Tijesto po dnu kalupa izbodite vilicom.

Na tijesto najprije nanosite poriluk i slaninu, potom nanosite nadjev od sira pa po površini složite grilane tikvice i cherry rajčice koje ste prerezali po pola. Dodatno popaprite i pospite svježim timijanom pa stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 190°C i pecite oko 40-45 minuta.



Nepečeni cheesecake s karamel umakom

ANDREA CUKROV



SASTOJCI ZA PODLOGU:

150 g integralnih keksa
80 g maslaca

SASTOJCI ZA KREMU:

500 g President krem svježeg sira
150 g šećera u prahu
1 vanilin šećer
1 vrećica želatine u prahu
4 žlice vode
300 ml slatkog vrhnja

SASTOJCI ZA KAMEL UMAK:

300 g šećera
40 ml vode
115 g maslaca
200 ml slatkog vrhnja
dobar prstohvat soli



Nepečeni cheesecake s karamel umakom

UPUTE:

Za podlogu:

Kalup za tortu (18-20 cm) obložite papirom za pečenje. Kekse sameljite, a maslac rastopite. Pomiješajte kekse i maslac pa smjesu istresite u pripremljeni kalup za tortu. Žlicom poravnajte podlogu od keksa te dio utisnite i na rubove kalupa. Odložite u hladnjaku da se dobro stisne.

Za kremu:

Električnim mikserom izmiješajte President krem svježi sir, šećer u prahu i vanilin šećer. U zdjelici pomiješajte želatinu i vodu te je ostavite da nabubri. Slatko vrhnje zagrijte do vrenja, smanjite vatru pa dodajte želatinu. Sve miješajte na laganoj vatri kako bi se želatina otopila. Ohladite pa umiješajte u kremu od sira. Sve još jednom promiješajte pa prelijte preko ohlađene podloge od keksa. Tortu hladite dok ne postane potpuno čvrsta.

Za karamel:

U posudi pomiješajte šećer i vodu. Zagrijavajte sve dok se šećer ne otopi i zakuha. Kuhajte na laganoj vatri dok se smjesa ne karamelizira i nemojte je miješati. Umiješajte malo po malo maslac, a na kraju dodajte slatko vrhnje. Maknite s vatre, umiješajte sol te prebacite u sterilnu staklenku.

Za posluživanje:

Ohlađenu tortu izvadite iz kalupa, ukrasite je tučenim vrhnjem, sezonskim voćem, uz karamel umak.



Beze rolada s kremom od sira, lješnjacima i jagodama

MATEJKA BUČA



SASTOJCI ZA KORU:

3 velika bjelanjka
prstohvat soli
140 g šećera
1 žličica škrobnog brašna
1 žličica octa
50 g lješnjaka
šećer u prahu

SASTOJCI ZA KREMU:

200 g President krem svježeg sira
80 g bijele čokolade
100 ml vrhnja za šlag
svježe jagode



Beze rolada s kremom od sira, lješnjacima i jagodama

UPUTE:

Pećnicu zagrijte na 180°C, a protvan obložite papirom za pečenje.

Bjelanjke s prstohvatom soli izmiksajte u čvrsti snijeg. Zatim malo po malo dodajte šećer i miksajte na najvećoj brzini sve dok se sav šećer ne otopi i ne osjetite kristaliće pod prstima. Na kraju špatulom umiješajte ocat i škrobno brašno.

Lješnjake kratko prepecite na suhoj tavi pa im, trljajući ih krpom, ogulite kožice. Krupno ih nasjeckajte.

Šaum prebacite u protvan i ravnomjerno razmažite na debljinu oko 1,5-2 cm. Pospite lješnjacima pa ih lagano utisnite u šaum.

Pecite 6-8 min, zatim spustite temperaturu na 160°C i pecite još oko 20-25 minuta. Beze kora treba izvana biti čvrsta, a iznutra pahuljasta, te dobiti samo malo boje.

Koru odmah izvrnite na drugi papir za pečenje koji ste posipali s malo šećera u prahu te pažljivo odstranite papir za pečenje s nje. Ohladite. U međuvremenu pripremite kremu. Dobro izmiješajte otopljenu bijelu čokoladu i President krem svježi sir. Zatim im dodajte ohlađeno vrhnje za šlag i miksajte dok ne dobijete gustu kremu.

Jagode operite i narežite na manje komadiće.

Hladnu koru ravnomjerno premažite kremom i pospite jagodama pa pažljivo zarolajte. Kratko ohladite i poslužite isti dan.



Cupcake s krem svježim sirom

DARKO KONTIN



SASTOJCI:

200 g oštrog brašna

200 g kristal šećera

75 g kakaa u prahu

1 paketić praška za pecivo

450 ml mlijeka 2,8% m.m.

40 ml suncokretovog ulja

50 g maka

200 g jagoda

180 g President krem svježeg sira

SASTOJCI ZA GLAZURU:

125 g maslaca

450 g šećera u prahu

2-3 jušne žlice mlijeka 2,8% m.m.



Cupcake s krem svježim sirom

UPUTE:

U dubokoj posudi pomiješajte suhe sastojke (brašno, šećer, kakao, mak i prašak za pecivo).

Postepeno ulijevajte mlijeko i ulje u suhe sastojke te ih neprekidnim miješanjem pjenjačom povežite u sjajno glatko tekuće tijesto za muffine.

U svaku od 12 udubina u kalupu za muffine stavite jednu papirnatu košaricu za muffine. Košarice za muffine napunite 1 centimetar do vrha. U svaki muffin dodajte polovicu svježe jagode i čajnu žlicu President krem svježeg sira. Muffine pecite 15 minuta na 180 stupnjeva u prethodno zagrijanoj pećnici.

Kada su muffini gotovi ostavite ih da se kratko ohlade i pripremite glazuru. U dubokoj posudi pomoću ručnog miksera istucite maslac sobne temperature sve dok ne postane kremast. Postepenim dodavanjem šećera u prahu nastavite miksati glazuru. Po potrebi dodajte po jednu žlicu mlijeka ako vam se glazura čini previše čvrsta.

Pomoću vrećice za ukrašavanje torti i željenog nastavka za ukrašavanje ukasite pečene muffine.



Torta od mrkve i grisa

SANJA MIJAC



SASTOJCI ZA BISKVIT PROMJERA 18 DO 23 CM:

2 jaja
170 g smeđeg šećera
1 dl ulja
250 g pirea od mrkve
130 g grisa
100 g mljevenih oraha
prstohvat soli
1 prašak za pecivo
2 žličice cimeta

SASTOJCI ZA KREMU OD SIRA:

300 g President krem svježeg sira
100 g maslaca
prstohvat soli
2 žličice arome vanilije
130 g mljevenog šećera u prahu



Torta od mrkve i grisa

UPUTE:

Pire od mrkve pripremite unaprijed i ohladite prije dodavanja u kolače. Pećnicu zagrijte na 180°C.

Maslac za kremu stavite na sobnu temperaturu. Kalupu za torte dno obložite papirom za pečenje, a stranice namastite. Pjenasto izmiksajte jaja i šećer, dodajte ostale sastojke i sve spojite mikserom. Smjesu izlijte u kalup i stavite peći 30 minuta. Pečenu tortu ohladite.

Ako ste je pekli u kalupu promjera 18 ili 20 cm, prerežite je po pola i filajte kremom. Ako ste je pekli u većem kalupu, kremu samo nanesite na tortu.

Za kremu od sira miksajte krem sir, maslac, sol i aromu vanilije dok ne postane kremasto. U kremu prosijte šećer u prahu i još jednom sve izmiksajte dok ne dobijete lijepu, glatku kremu. Po želji dodajte još šećera za slađi okus. Kremom premažite prohladenu tortu i ukasite po želji.



Trifle s President krem svježim sirom i mangom

SANDRA RONČEVIĆ



SASTOJCI (ZA 6-8 ČAŠA):

150 g keksa po izboru Digestive, Speculaas, i sl.
500 g President krem svježeg sira
250 g slatkog vrhnja
175 g šećera u prahu
1 žličica paste od vanilije ili 1 mahuna vanilije
2-3 komada manga (oko 350 g očišćenog manga)
ribana korica od pola limuna



Trifle s President krem svježim sirom i mangom

UPUTE:

Mango očistite i narežite na kockice, stavite na pladanj i ubacite na 30 minuta u zamrzivač. Kekse sameljite ili usitnite u sjeckalici. Slatko vrhnje istucite do pola pa malo po malo dodavajte šećer u prahu i istucite do kraja.

President krem svježi sir stavite u posudu, dodajte mu vaniliju i ribanu koricu limuna pa izmiksajte električnim mikserom. U pripremljeni sir malo po malo dodajte tučeno slatko vrhnje pa pažljivo sve izmiješajte špatulom. Ovom smjesom napunite jednu slastičarsku vrećicu.

Izvadite mango iz zamrzivača pa ga u sjeckalici pretvorite u pire, odnosno sorbet. Mango sorbet prebacite u drugu slastičarsku vrećicu.

Složite trifle: na dno svake čaše stavite dvije-tri žlice mljevenih keksa, preko njih istisnite kremu od sira, preko kreme od sira istisnite kremu od manga, pospite žlicom mljevnih keksa pa ponovite još jednom istim redoslijedom.

Ukrasite s malo kreme od sira, narezanim komadićem manga i limunskim timijanom. Dobro ohladite pa poslužite.





sirevi.hr