



*“Fantastični deserti sa kafom”
by*

DONCAFÉ®

&

Najbolja mama  **.com**
na svetu



O knjižici „Fantastični deserti sa kafom“

Činjenica je da je kafa sastavni deo našeg svakodnevnog života. Za nju vezujemo divne momente uživanja i opuštanja. Pijemo je na tradicionalan ili moderniji „instant“ način i isprobavamo je u raznim kombinacijama ukusa – sa šlagom, karamelom, čokoladom, likerom itd.

Oni pravi ljubitelji kafe obožavaju da ovaj magični crni sastojak ubace i u po koji sladak recept. Upravo smo sa njima eksperimentisali i napravili 10 fantastičnih recepata za poslastice koje možete iskoristiti u svim prilikama a koje u sebi sadrže i malo kafe.

Recepte su pripremale vrsne kuvarice i blogerke sa blogova: Moje-grne.com i Vojvodanskakuhinja.com. Za vas je sve odabrala, uredila i pripremila NajboljaMamaNaSvetu.com a sve omogućio i glavne sastojke obezbedio DONCAFÉ.

Recepti su jednostavni i može ih pripremati svako a opet dostojni i menija najekskluzivnijih restorana. Odaberite one koji vam se najviše dopadaju i

Uživajte!



Znaš kakve
sam kolače
napravila?!



Miriše na dobro. Miriše na
DONCAFÉ

Kolači

Kafeni cupcakes.....	2
Brzi rolat sa kafom.....	6
Sočni brownies sa kafom.....	10
Slatka zrna kafe.....	14

- Kafeni cupcakes -

Potreban materijal:

- 150g mekog brašna T-400
- 150g smeđeg šećera
- 5g praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 2 kašike Doncafé Strong kafe
- 25g čokoladnih mrvica
- 50g rendane čokolade za kuvanje
- 80g mlevenih badema
- 150ml mleka
- 100ml ulja
- 1 jaje
- 50ml likera od kafe

Glazura:

- 50g istopljenog maslaca
- 200g krem sira
- 200g slatke pavlake
- 150g šećera u prahu
- 1 kesica Doncafé 4in1 Toffee Caramel

Količina: 16 komada
Priprema mafina: 15 minuta
Priprema glazure: 5 minuta
Vreme pečenja: 35 minuta

2.





Priprema:

- Kafeni cupcakes -

Posebno sjedinite suve sastojke: brašno, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, rendanu čokoladu, kafu, čokoladne mrvice i badem. Promešajte da se lepo sjedini.

U drugoj posudi pomešajte mikserom mokre sastojke: mleko, ulje, jaje i liker od kafe. U mokre sastojke dodajte suve, lagano promešajte mikserom i sjedinite.

U kalup za pečenje kolača poredajte papirne korpice i sipajte masu vodeći računa da se ne napuni do kraja pošto cupcake-ovi narastu tokom pečenja.

Pecite kolače u rerni zagrejanj na 200°C oko 35 minuta (najbolje je čačkalicom proveriti da li su pečeni).

Pečene cupcake-ove ostavite minut – dva u plehu, a zatim ih pažljivo izvadite i poredajte jedan do drugog na poslužavnik, uvijte plastičnom kesom i ostavite da se tako ohlade. Za to vreme pripremite glazuru.

Razmekšajte maslac (vodite računa da ne bude vruć) mikserom umutite sa krem sirom i šećerom u prahu. Slatku pavlaku posebno umutite i dodajte u prethodnu masu. Dodajte Doncafé Toffee Caramel i sjedinite mikserom. Pripremljenu glazuru nanosite na cupcakes pomoću šprica za ukrašavanje torti.

Ukrasite po želji i poslužite.

- Brzi rolat sa kafom -

Potreban materijal:

- 5 jaja
 - 12 kašika šećera
 - 5 kašika brašna
 - Pola kesice praška za pecivo
 - 1 kašika Doncafé Instant skuvane po vašem ukusu
 - Malo ruma
 - Pek papir
- **Za krem:**
 - 3 dcl mleka
 - 1 puding od čokolade
 - 3 kašike šećera
 - 1 kašičica Doncafé Instant
 - 1dcl kisele pavlake
 - 50g margarina
 - 50g čokolade

Vreme pripreme: 45 minuta
Količina: za 6 osoba

6.





Priprema:

- Brzi rolat sa kafom -

Priprema kore:

Umutite čvrst sneg od belanaca postepeno dodajući kašiku po kašiku šećera. Zatim dodajte žumanca, brašno, rum i prašak za pecivo.

Uključite rernu da se greje na 200°C a pleh obložite papirom za pečenje. Zatim, kašikom uzmete fil i šarajte po papiru (kao na fotografijama pripreme) a onda sve stavite u rernu na 5 min.

U preostalu smesu dodajte kafu i promešajte. Prelijte preko žute smese i pecite na 200°C.

Pečeni koru urolajte u rolat pomoću papira za pečenje.

Priprema fila:

U manjoj šerpici kuvajte 2 dcl mleka dok ne provri. Prašak za puding i šećer dobro razmutite u ostatku mleka od 1 dcl. Kada mleko provri ukuvajte puding. Kada se puding zgusne dodajte čokoladu, margarin i kafu i ostavite da se ohladi a zatim dodajte kiselu pavlaku.

Zatim razvijte koru-biskvit, skinite papir za pečenje i premažite fil. Uvijte u rolat. Od gore pospite prah šećer i malo dekorišite, može i sa Doncafé Instant.

9.

- Sočni brownies sa kafom -

Potreban materijal:

- 200g maslaca na sobnoj temperaturi
- 150g čokolade za kuvanje
- 200g mekog brašna T-400
- 3 kašike mlevenog keksa
- 1 kašičica sode bikarbone
- 10g vanil šećera
- 2 kašike Doncafé Instant kafe
- Prstohvat soli
- 4 jaja
- 300g šećera
- 1 kašika arome vanile
- 100g grubo seckanih lešnika

Količina: 20 komada

Vreme pripreme: 15 minuta

Vreme pečenja: 40-45 minuta



1.



2.



Priprema:

- Sočni brownies sa kafom -

Uključite rernu da se zagreje na 180°C. Okrugli pleh za pečenje, dimenzija 30 cm podmažite uljem i brašnom.

Prosejte brašno i dodajte mu so i sodu bikarbonu.

U manju šerpicu stavite maslac, čokoladu i kafu i rastopite na laganoj vatri. Sklonite sa vatre i malo prohladite. Za to vreme u činiju za mučenje stavite jaja, šećer i vanil šećer i umutite dobro mikserom. U umučena jaja dodajte smesu od čokolade pa lagano umešajte brašno i mleveni keks. Na kraju varjačom lagano umešajte seckane lešnike. Sipajte masu u pleh i pecite 40-45 minuta, ne duže.

Poslužite sa kuglom sladoleda za potpun užitek.

Napomena: Kada posle vremena označenog za pečenje u testo zabodete čačalicu, ostaće malo testa na njoj. Nemojte da vas to buni, čokolada se stegne u toku hlađenja. Ako pečete posle navedenog vremena, kolač će biti jako suv.

3.



- Slatka zrna kafe -

Potreban materijal:

Za kolače:

- 250 g šećera
- 125g margarina
- 200g mlevenog keksa ili 100g mlevenih oraha i 100g mlevenog keksa
- 80g čokolade
- 2 kašike skuvane Doncafé (Minas, Moment ili Strong) po vašem ukusu
- 1dcl vode

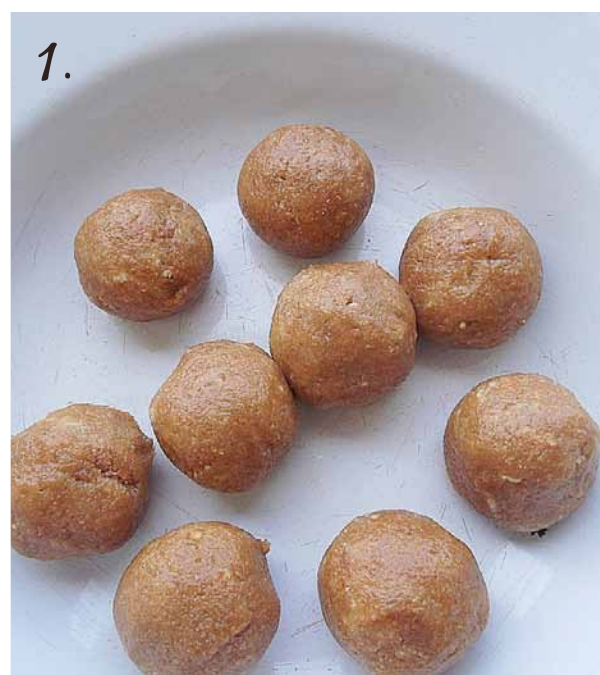
Za glazuru:

- 100g čokolade
- 1 kašičica ulja

Vreme pripreme: 30 minuta
Količina: za 6 osoba



1.



2.



Priprema:

- Slatka zrna kafe -

Skuvajte šećer sa vodom u šerpici samo par minuta. Zatim, dodajte čokoladu, samlevene orahe, keks i kafu.

Sve lepo pomešajte da se dobije ujednačena smesa. Od ohlađene smese pravite kuglice. U svaku, po sredini, nožem ili čačkalicom, utisnite otisak da se dobiju zrna kafe.

Prelijte glazurom koju ste napravili tako što ste otopili čokoladu (može na pari). Kuglice možete i da ređate u korpice pa ih onda prelijete čokoladom.

3.



4.



Da nađemo
vremena da se
slatko ispričamo.



Miriše na dobro. Miriše na
DONCAFÉ

Torte

Torta „kafeni san“	20
Moment torta.....	24
100% Penastatorta od kafe....	28

- Torta kafeni san -

Potreban materijal:

Kora:

- 4 jaja
- 200g šećera
- rendana kora 1 limuna
- 250g skuvanog, ohlađenog i propasiranog krompira
- 4 kašike kakaa
- 10g cimeta
- 10g praška za pecivo
- 4 kašike pšeničnog griza
- 200ml zaslađene kafe Doncafé Moment (200ml vode + 5 kašičica kafe + 4 kašičice šećera)
- 50ml ruma

Fil:

- 600ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 250g maslaca ili margarina
- 50g čokolade za kuvanje
- 10 kašika šećera u prahu

Potrebno je još:

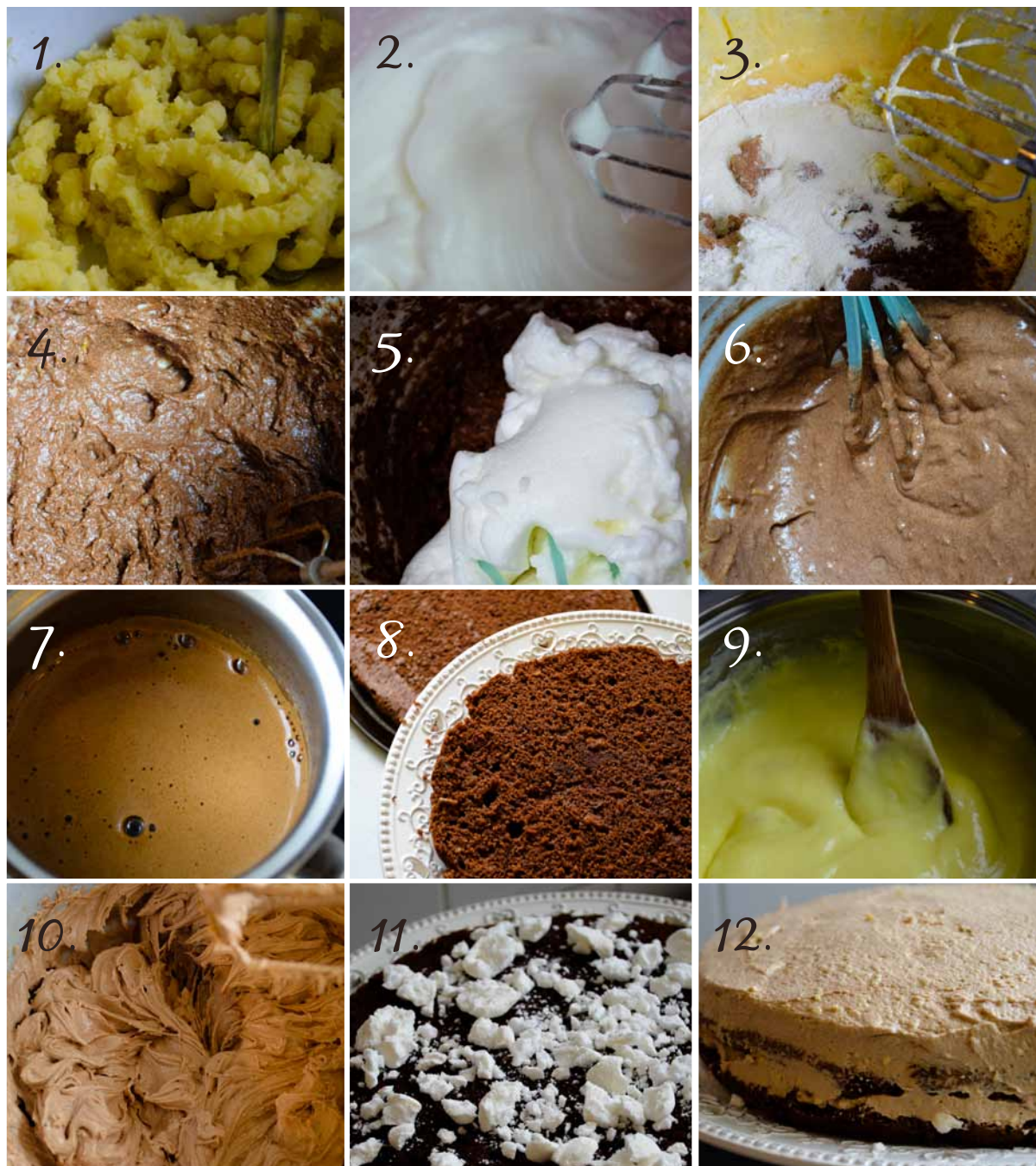
- 40g gotovih puslica
- 200g šlag krema u prahu
- 300ml mleka
- 50g šećera u prahu

Količina: 20 parčića

Vreme pripreme: 15 minuta + vreme hlađenja fila, oko 30 minuta

Vreme pečenja: 35 minuta





Priprema:

- Torta kafeni san -

Zagrejte rernu na 200°C. Okrugli pleh obima 26cm kome se skida stranica obložite papirom za pečenje. Odvojite žumanca od belanaca. Belanca umutite u čvrst sneg. Žumanca dobro umutite sa šećerom, a zatim dodajte i rendanu koru limuna, pire od krompira, cimet, kakao, prašak za pecivo i griz. Sjedinite, a zatim lagano umešajte umućen sneg od belanaca.

Umućenu masu sipajte u pleh za pečenje i pecite 35 minuta. Najbolje je čačkalicom proveriti da li je kora pečena. Pred kraj pečenja skuvajte kafu pa u nju dodajte rum. Pečenu koru izvadite iz rerne, ostavite dva-tri minuta da odstoji, skinite stranicu pleha i pažljivo je podelite na dva dela. Prvu koru prebacite na tacnu za serviranje. Procedite kafu, pa obe kore prelijte vrućom kafom.

Od date količine mleka odvojite malo i razmutite puding. Ostatak mleka stavite na ringlu, zagrejte do ključanja, a zatim uz stalno mešanje dodajte razmućeni puding i skuvajte kašicu. Sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi. Maslac ili margarin penasto umutite uz dodatak šećera u prahu, a zatim u masu dodajte rastopljenu čokoladu, ohlađeni puding i sve lepo sjedinite mikserom.

Na prvu koru natopljenu kafom izmrvite polovinu puslica, pa nafilujte polovinom pripremljenog fila. Pažljivo stavite preko drugu koru, izmrvite odozgo puslice i premažite ostatkom fila. Ostaviti da se malo stegne u frižideru, a za to vreme umutite šlag na uobičajen način.

Tortu ukasite umućenim šlagom po želji i ostavite da odstoji u frižideru (najbolje preko noći) pre sečenja.

- Moment torta -

Potreban materijal:

- 1 paket gotovih kora (4-5 kora)
- 2 dcl Doncafe Instant (2dcl vode + 2 kafene kašičice kafe)
- 1 dcl mleka

Prvi fil

- 300g mlevenog keksa
- 250g margarina za mazanje ili putera
- 250g prah šećera
- 4dcl kisele pavlake

Drugi fil

- 5dcl slatke pavlake
- 1 Doncafé Cappuccino Choco Instant

Vreme pripreme: 1 h

Količina: za 10 osoba

24.





Priprema:

- Moment torta -

Ovu tortu ćete napraviti za 15 minuta i još brže pojesti!

Prvo pripremite prvi fil tako što ćete varjačom umutiti margarin sa prah šećerom, zatim dodati mleveni keks i kiselu pavlaku, a po želji možete i u ovaj fil dodati kašiku Instant Doncafé Instant ili 1dcl kuvane Doncafé tradicionalne kafe Moment, ali pritom vodeći računa da smesa bude čvršća kako se ne bi razlivala.

Za preliv tj. natapanje kora:

Skuvajte vodu, dodajte šećer i instant Doncafé 1in1 te sve pomešajte sa mlekom, sa tim ćete natapati kore.

Na kraju ulupajte slatku pavlaku. U nju možete staviti i 1 Doncafé Cappuccino Choco radi bolje arome. Potom pripremite tacnu za tortu, stavite prvu koru i natopite je smesom za natapanje kora.

Premažite jedan sloj sa smesom od keksa i od gore premažite sloj od slatke pavlake pa potom stavite drugu koru i tako redom dok ne potrošite sav materijal. Najbolje je da u zavisnosti da li imate četiri ili pet kora tako i podelite smesu od keksa i ulupane slatke pavlake.

Tortu ukasite sa 2dcl ulupane slatke pavlake.

- 100% Penasta torta od kafe -

Potreban materijal:

Kora:

- 150g šlaga
- 2dl mleka
- 5 kašika šećera u prahu
- 300g mlevenog keksa
- pola kašičice Doncafé Instant kafe

Fil

- 150g šlaga
- 2,5 dl mleka
- 5 kašika šećera u prahu
- 300g mlevenih oraha
- 1 Doncafé Cappuccino Choco Instant

Dekoracija

- 200g šlaga
- 2,5dl mleka
- 100g eurokrema
- 1 kašika Doncafé Instant kafe

Vreme pripreme: 1 h

Količina: za 10 osoba





Priprema:

- 100% Penasta torta od kafe -

Kora:

Umutite šlag i mleko, dodajte kafu, pa zatim šećer i keks. Masu rasporedite po tacni. Najbolje je da obložite celofanom okrugli pleh sa štipaljkom.

Fil:

Umutite šlag, mleko i šećer i dodajte orahe i Doncafé Cappuccino Choco. Premažite koru od keksa.

Dekoracija:

Umutite šlag, mleko i šećer i dodajte eurokrem i kafu tako da dobijete penastu masu. Premažite tortu i zatim je ohladite u frižideru pre posluživanja.

Savet plus: Umesto oraha možete staviti mlevene pečene lešnike ili naseckan Jaffa keks. U dekoraciju se može staviti kafa umesto eurokrema. Slobodno eksperimentišite po vašem ukusu.

Uzmi Doncafé
i dodji da se slatko
ispričamo.



Miriše na dobro. Miriše na
DONCAFÉ

Poslastice u čaši

Čoko - kafe krem sa mentom i višnjama.....	34
Instant kafe mus	38
Sladoled kafisimo.....	42

- Čoko-kafe krem sa mentom i višnjama -

Potreban materijal:

- 400ml slatke pavlake
- 60g šećera u prahu
- 90g bele mlečne čokolade
- 90g čokolade za kuvanje
- 200g neutralnog krem sira
- 100g maslaca
- 150g zaleđenih višanja
- 4 kašičice mentol ekstrata
- 4 kašičice likera od kafe
- 50g kristal šećera
- 2 kašičice Doncafé Instant kafe
- 2 kesice vanil šećera

Vreme pripreme: 30 minuta

Količina: za 6 odoba

34.





Priprema:

- Čoko - kafe krem sa mentom i višnjama -

Višnje odmrznite i dobro ocedite od tečnosti. Stavite ih zatim u šerpicu sa kristal šećerom i vanil šećerom, pa kuvajte dok ne ispari sva tečnost. Sklonite sa strane.

Maslac penasto umutite sa šećerom u prahu. Slatku pavlaku umutite u posebnoj činiji na uobičajen način. Posebno, na pari, rastopite belu i crnu čokoladu. U umućenu slatku pavlaku umešajte umućeni maslac i lepo sjedinite. Masu podelite na dva dela. U jedan deo dodajte rastopljenu belu čokoladu i ekstrat mentola. U drugi deo dodajte rastopljenu crnu čokoladu, Doncafe Instant kafu i liker od kafe.

Pripremljeni krem ređajte u čaše za serviranje. Prvo staviti kašiku crnog fila, pa zatim nekoliko kandiranih višanja, a zatim i fil sa mentom. Preko svakog sloja krema stavljajte višnje. Ponovite postupak još jednom.

Krem ostavite u frižideru da odstoji pre služenja. Po želji, ukrasite čokoladnim prelivom i čokoladnim mrvicama.

- Instant kafe mus -

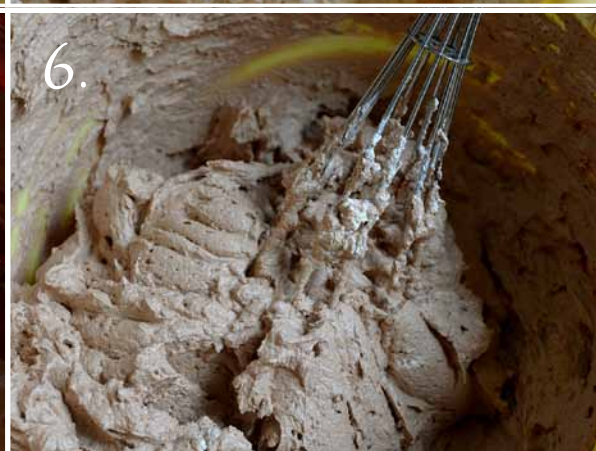
Potreban materijal:

- 200g čokolade za kuvanje
- 3 kašičice Doncafé Instant kafe
- 4 kašike konjaka
- 500ml slatke pavlake
- 20g učvršćivača za šlag
- 2 kašike šećera
- Kakao za ukrašavanje

Vreme pripreme: 20 minuta
Hlađenje: 30 minuta
Količina: za 6 osoba

38.





Priprema:

- Instant kafe mus -

Čokoladu istopite na pari i sklonite sa strane da se malo prohladi. Kafu umešajte u konjak. Slatku pavlaku umutite mikserom na uobičajen način, u čvrst sneg, pa postepeno dodajte šećer i učvršćivač za šlag.

Dodajte rastopljenu i prohladenu čokoladu i lagano sve sjedinite žicom za mućenje. Ostavite da odstoji pola sata u frižideru.

Pripremite šolje za serviranje. Ohlađenu masu stavite u špric za ukrašavanje sa širokim otvorom i istisnite u šolje. Do služenja, držite u frižideru. Neposredno pre služenja pospite kakao prahom.

- Sladoled kafisimo -

Potreban materijal:

- 100g mleka u prahu
- 200g šlag krema u kesici
- 100g šećera u prahu
- 3 dcl kisele vode
- 4 dcl obične vode
- 2 kesice Doncafé Cappuccino Choco
ili 2 kašike tradicionalne Doncafé (Moment, Strong, Minas)

Priprema:

- Sladoled kafisimo -

Izmiksajte krem šlag sa vodom, postepeno dodajte šećer u prahu, pa kašiku po kašiku mleka u prahu i na kraju kafu ili kapučino.

Sve dobro sjedinite, Sipajte u činiju ili plastičnu posudu i stavite u zamrzivač bar na 2 sata.

Vreme pripreme: 20 minuta + vreme
zamrzavanja (2 h)

Količina: za 6 osoba

42.








Zahvaljujemo blogovima:




Prijatno!

Pratite Doncafé na:

-  www.facebook.com/ljubitelji.kafe
-  twitter.com/Ljubitelji_kafe
-  pinterest.com/ljubiteljikafe

Pratite NajboljaMamaNaSvetu.com na:

-  Facebook.com/NajboljaMama

