**RAFAELO KUGLICE**

½ litre mlijeka

8 žlica šećera

7 žlica brašna (Hammer Muhle ili gustina)

2 vanili šećera

Kuha se dok se ne zgusne. U hladnu smjesu dodati jedan margarin, 25 dag šećera u prahu, 30 dag kokosa, te staviti u frižider na dva sata da se ohladi.

Nakon toga oblikuju se kuglice i uvaljaju u kokosu, a u sredinu se mogu staviti orasi, lješnjaci ili bademi.

**ORAHOVI MJESECI**

Biskvit:

5 žumanjaka

20 dag šećera

15 dag Hammer Muhle brašna

snijeg od pet žumanjaka

korica od limuna ili narandže

malo ruma

jedan prašak za pecivo

Žumanjci i šećer pjenasto se izmješaju, doda se korica od limuna i rum, pa se naizmjence umiješa brašno i snijeg. Stavlja se u namazan i posipan kalup, malo se zapeče te se premaže kiselim pekmezom.

Filj:

Izmiksati snijeg od pet bjeljanjaka, staviti 20 dag oraha, 5 žlica šećera, jedan vanilin šećer.

Sve zajedno zapeči do kraja.

**KRAŠULJCI**

3 jaja

10 dag šećera

Miksati dok ne postane pjenasto. Dodati jedan omekšani margarin i sve zajedno miksati. U posebnu posudu staviti pola kg Hammer Muhle brašna, jedan prašak za pecivo, 20 dag kruto nasjeckane čokolada, jedan vanilin šećer, korica od limuna i malo ruma. Izmiksanu masu dodati u brašno i sastojke, i sve skupa zamijesiti. Žlicom stavljati na namazanu i pobrašnjenu tepsiju i raščupati ih. Peku se oko 20 minuta.

**KNEDLI OD SIRA**

½ kg sira

20 dag Hammer Muhle brašna

10 dag margarina

2 jaja

malo soli

Zamijesiti i pustiti da odstoji u frižideru. Nakon toga sa dlanovima oblikovati knedle i ukuhati u kipuću vodu (malo posoljenu). Kad isplivaju – gotovi su. Mogu se preliti sa sosom od pečenja ili se mogu poslužiti sa slatkim.

**PALAČINKE**

4 jaja – izmiksati i dodati ½ žličice soli

8 dcl mlijeka

8 žlica Mantler brašna

**ŽLIČNJACI**

1 jaje razmutiti, dodati vode pa onda zajedno razmutiti, u to dodati brašno tako da je smjesa tvrda.

U kipuću vod ukuhati žlicom oblikovane žličnjake.

**LAZANJE OD PALAČINKI**

4 velike palačinke

Umak od mesa

40 dag mljevenog mesa

1 glavica luka

2 češnja češnjaka

Peršin, sol, papar, lovorov list, ružmarin

1 dcl vina

1 žlica vegete

1 žlica rajčice iz tube

BEŠAMEL

2 jaja

5 dag brašna

Pola litre mlijeka

Sol

Muškatni oraščić

Postupak: prvo se stavi palačinka, zatim meso, zatim bešamel, ponoviti još jedanput, na kraju mora biti bešamel.

Zapeči u pećnici na 200 stupnjeva oko 15 minuta.

**KUKURUZNA ZLJEVANKA SA SIROM**

2 jaja

15 dag šećera

1,5 dcl ulja

Pola dcl mlijeka

2 šalice svježeg sira

1 vanilija

1 prašak za pecivo

Korica od limuna

Malo ruma

2 šalice kukurznog brašna

1 šalica bijelog brašna MixB

Sve izmiksati i staviti u tepsiju. Gore prema želji staviti vrhnje. Peći oko 30 minuta na 180 stupnjeva.

**KOLAČ IZNENAĐENJA**

BISKVIT

8 bjeljanjaka

5 žlica šećera

3 žlice brašna Mix B

5 dag grožđica

5 dag sjeckane smokve

5 dag oraha ili lješnjaka

1 prašak za pecivo

Izmiksaj i peci u većoj tepsiji.

KREMA

4 vanilin pudinga

16 žlica šećera

8 žumanjaka

1 dcl vode

Izmiksati i ukuhati u 7 dcl vode da provrije uz miješanje i u mlako dodati margarin. U ohlađenu kremu dodati već izmiksana 2 dcl slatkog vrhnja. Sve zajedno izmiksati. S pola kreme premaži biskvit, zatim posipaj grubo sjeckanih 15 dag lješnjaka i na to stavi preostalu kremu i na nju još malo tučenog slatkog vrhnja. Gore posipaj mljevene lješnjake.

**BISKVIT**

5 žumanjaka

20 dag šećera

15 dag MixB brašna

Snijeg

Korica od limuna

Malo ruma

Žumanjci i šećer pjenasto se izmješaju, doda se korica od limuna i rum pa se naizmjence mješa brašno i snijeg. Peče se u namazanoj i posipanoj tepsiji na laganoj vatri oko 15 minuta.

**NARANČINE KOCKE**

TIJESTO

8 žumanjaka

25 dag šećera

10 dag čokolade

1 prašak za pecivo

2 žlice brašna MixB

25 dag mljevenih oraha

Snijeg od 8 bjeljanjaka

2 veće mljevene naranče

PRIPREMA

Pjenastu umuti žumanjke i šećer, postupno dodaj ostale sastojke i peci.

Gore stavi preljev od čokolade.

PRELJEV

10 dag čokolade otopiti i staviti u 2 dcl tučenog slatkog vrhnja i miješati dok se sve zajedno ne zgusne (ne smije se zavrijeti).