

Ambijent

RECEPTI RECEPTI

Rapska najTORTA

U mirisnoj jezgri badema sjedinjena je sa suncem slast škrte zemlje i gorkasti okus kamenjara, i baš takvi bademi, sljubljeni s kristalima šećera, mirisnim limunom i osebnim okusom likera »Maraschino«, temelj su za stoljećima staru jedinstvenu slasticu – Rapsku tortu, stoji u bogatoj etiketi uz štanglice ili tradicionalne »puževe«.

Rapske torte, koje već osam godina pripravlja rapska slastičarnica »Vilma«. Rapska torta je specijalitet staroga grada Raba, a starih je nonica koje su recept ljubomorno čuvale sve manje, tako da danas Rapsku tortu po originalnom starinskom receptu priprema svega desetak Rabljanki.

– Iako sam rodom iz Bribira, radim tortu po starom rapskom receptu koji mi je dao pokojni kolega Božo Sokolić, koji me je, uz potrebno iskustvo, naučio nekim »tajnama«, kaže gospođa Vilma Brna, vlasnica slastičarnice, koja je uz pomoć sina Josipa te puno uložene truda i rada na pravi način promovirala Rapsku tortu kao jedinstvenu, autohtonu deliciju izvan otoka Raba i Hrvatske. Ove je godine Rapska torta slastičarnice »Vilma« proglašena najoriginalnijim suvenirom u akciji HTZ-a »Volim Hrvatsku«, i nagrađena »Plavim cvijetom«.

– Recept za Rapsku tortu naoko je jednostavan, ali kada krenete s poslom nailazite na probleme koji se daju riješiti samo iskustvom jer točna receptura u gramima ne postoji. Razlog je prvenstveno u varirajućoj kvaliteti namirnica koje koristimo pa stoga mi nabavljamo isključivo domaće mendule od naših dalmatinskih dobavljača. Kuhane se mendule ogule i suše nekoliko dana, pazeci da ne budu pre-

vlažne niti presuše – sameljemo ih. Dodamo nešto pinjola i gorkog badema, radi pravoga mirisa, a najbolji je onaj iz Lučna s Paga. Dodamo jaja ovisno o tome koliko su suhi šećer i mendule i koliko je krupan šećer. Masa se začini limunom, narančom, »Maraschino«.

Tijesto je isto kao i za rezance, samo slatko, i treba se dobro umiješati i valjati na tanko. Na izrezane podloge tijesta stavljamo smjesu, koju »uokvirimo« trakama tijesta poput čipke. Stavimo peći dulje vrijeme na potpuno laganu temperaturu.

Sve domaćice koje bi htjele ovladati vještinom pripreme Rapske torte moraju biti spremne na dugotrajnu vježbu, poručuje Vilma Brna.

Romana JURIC



Štrudla od šumskoga voća



Sastojci: lisnato tijesto (pola kilograma), 2 jabuke, 10 dkg malina, 5 dkg borovnica, 10 dkg mendula, 10 dkg šećera i 10 dkg maslaca.

Tijesto razvaljati, napraviti smjesu od naribanih jabuka, šećera, malina, borovnica, mendula i »pošpricati« je rastopljenim maslacem. Po želji zarolati u tijesto, ili preklapati. Premazati vodom ili žutanjkom i peći 20-ak minuta na 180 stupnjeva. Posuti šećerom u prahu.

»Vilma« kremšnita s malinama

Ispicite dvije kore od jednog lisnatog tijesta u plitkoj posudi veličine pećnice. Biskvit: 6 jaja, 20 dkg šećera, 8 dkg brašna, 2 žlice gustina, 1 dcl ulja, prašak za pecivo

Odvojiti žutanjke od bjelanjaka. Žutanjke tući s 15 dkg šećera, a bjelanjke posebno s preostalim 5 dkg. Smjese polako spojiti miješajući žlicom. Zatim dodati brašno, gustin, ulje i pola praška za pecivo. Smjesu izliti na masni papir i lagano peći na 180 stupnjeva 15-ak minuta. Pola kilograma malina namočiti, pošećeriti i ostaviti nekoliko sati da puste sok. Ocijediti oko pola litra soka. Jedan dcl soka pomiješati s 3 žlice gustina, a ostatak soka staviti da lagano za-kuha i onda dodati smjesu s gustinom te kuhati 2-3 minute. Kada se smjesa počne »odvajati« od lončića, dodati ocijeđene maline i još uvijek na laga-

noj vatri miješati jednu minutu. Dodati vanilin šećer, limunov sok ili po želji. Na pečenu koru nanijeti pola smjese od malina, zatim staviti biskvit, pa ostatak smjese od malina pomiješan s pola litra tučenog slatkog vrhnja. Na kraju druga pečena kora lisnatog tijesta, koju se može ukrasiti rastopljenom čokoladom, mendulama, pistacijama, malinama, šlagom i slično po želji.

