

Naslov: **Sladko, najslajše**

Podnaslov: Recepti iz šolske zbornice

Uredniški odbor:

Nuša Pohlin Schwarzbartl, Mojiceja Podgoršek, Božena Groboljšek

Glavna urednica: Mojiceja Podgoršek

Recepte zbirala: Božena Groboljšek

Lektorirala: Božena Groboljšek

Fotografije: Simon Zalar

Izdala: Založba Morfem

Založila: OŠ Jurija Vege, zanjo Nuša Pohlin Schwarzbartl

Priprava za tisk: Krimsky

Tisk in dodelava: Tiskarna Formatisk d.o.o.

Naklada: 750 izvodov

Cena knjige z 8,5 % DDV: 16,28 €

Knjige založbe Morfem lahko naročite preko spletne strani

<http://www.morfem.si>

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55(083.12)

SLADKO, najslajše : recepti iz šolske zbornice / [glavna urednica
Mojiceja Podgoršek]. - Moravče : OŠ Jurija Vege, 2008

ISBN 978-961-91181-8-4

COBISS.SI-ID 237826304

Sladko, najslajše

Recepti iz šolske zbornice



morfem

Ananasove kocke

Sestavine za biskvit:

- 4 jajca
- 22 dag sladkorja
- 1 žlička pecilnega praška
- 2 vanilijeva sladkorja
- 18 dag moka
- 8 žlic moka

Nadev:

- 1 ananasov kompot
- 1 preliv za torte
- 1 dl sladke smetane
- 10 dag skute

Priprava:

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo vanilijev sladkor, vodo in moko, pecilni prašek, rahlo pomešamo in spečemo.

Nadev: smetano zmešamo, dodamo skuto, premažemo ohlajen biskvit. Po njem naložimo ananas in polijemo s prelivom za torte.



Bananina rolada

Sestavine za testo:

- 6 jajc
- 5 dag kristalnega sladkorja
- 5 dag mletega sladkorja
- 10 dag zmletih orehov

Nadev:

- 3,6 dl kisle smetane
- 2 banani

Priprava:

Z mešalnikom na metlice stepemo sneg iz beljakov, dodamo kristalni sladkor in stepamo tako dolgo, da dobimo zelo trd sneg. Rumenjake in mlet sladkor stepamo tako dolgo, da dobimo svetlo "peno". S kuhalnico pomešamo obe zmesi in dodamo orehe. Pekač obložimo s papirjem za peko in po njem razporedimo zmes. Pečemo pri 200° C. Pečen biskvit položimo na vlažno bombažno kuhinjsko krpo in ga skupaj s krpo zvijemo v rolado. Ko se ohladi, biskvit namažemo s kisló smetano, dodamo na trakove narezano banano in zvijemo nazaj.



Čokoladna pena

Sestavine:

6 beljakov
20 dkg čokolade
2 žlici vode
1 žlica sladkorja
1 dl sladke smetane

Priprava:

Beljake in sladkor stepemo v trd sneg. Postopoma in narahlo primešamo čokolado, ki smo jo nad ognjem stopili v dveh žlicah vode. Po želji dodamo še stepeno smetano. Sladico pripravimo, tik preden jo postrežemo.

Ledene kocke

Sestavine:

pol zavitka keksov Lada (ali katere druge)
- zmeljemo
50 dag skute
2,5 dl kisle smetane
5 jajc
2 vanilijeva sladkorja
3 dag margarine ali masla
1 jogurtov lonček sladkorja

Priprava :

Manjši pekač obložimo z alufolijo, nanjo stresemo zmlete kekse in jih pokapljamo s stopljeno margarino.

Posebej zmešamo 5 jajc, skuto, pol lončka sladkorja, 1 vanilijev sladkor. To vlijemo po keksih in damo peči. Peče naj se pol ure pri 150° C. Nato po pečeni masi vlijemo 2,5 del kisle smetane, ki smo jo prej zmešali z drugo polovico sladkorja in enim vanilijevim sladkorjem.

To damo še za 15 min. v pečico. Ko je pečeno, ohladimo in pustimo čez noč v hladilniku. Nato narežemo na majhne kocke.

Bela torta ali torta za 5 evrov (ali torta, ki je ni potrebno peči)

Sestavine:

- 3 šlag pene
- 3 navadni jogurti
- 3 želatine
- 2 preлива za torte
- 3 žlice sladkorja

Priprava:

3 šlag pene in 3 dl mleka zmešaš, dodaš sladkor in 2 jogurta.

Medtem 3 želatine namešaš v 12 žlic vode in počasi segrevaš na ognju. Ko je penasto, dodaš 1 jogurt. Na koncu vse skupaj zmešaš in daš v model.

Ko se masa malce strdi, okrašiš torto s sadjem in preliješ s prelivom za torte.



Jabolčni biskvit z jogurtom

Sestavine:

1 jogurt
2 jogurtova lončka moke
½ jogurtovega lončka olja
½ jogurtovega lončka sladkorja
2 jajci
jabolka
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
rum

Priprava:

Vse sestavine zmešamo (lahko v mešalniku), zlijemo v pomaščen in pomokan pekač, posujemo z naribanimi jabolki in pečemo približno 45 minut pri 200 stopinjah.

Jagodna pena

Sestavine:

5 beljakov
½ kg jagod
2 žlici sladkorja
2 dl sladke smetane

Priprava:

Beljake in sladkor stepemo v trd sneg in ga primešamo pretlačenim jagodam in stepeni smetani. Sladico pripravimo, tik preden jo postrežemo.

Biskvit iz beljakov

Sestavine:

6 beljakov
15 dag mletega sladkorja
15 dag ostre moke
5 dag margarine
10 dag olupljenih in narezanih mandeljnov
20 dag kandiranega sadja, narezanega na majhne kocke
margarina in ostra moka za pekač

Priprava:

Raztopimo margarino in jo pustimo ohladiti. Z mešalnikom na metlice stepemo sneg iz beljakov, dodamo sladkor in stepamo tako dolgo, da dobimo zelo trd sneg. S kuhalnico vmešamo ostro moko in nato še ohlajeno tekočo margarino. Dodamo mandeljne in kandirano sadje, ki smo ga pomešali z žlico ostre moke. Pekač pomažemo z margarino in posujemo z ostro moko. Po pekaču razporedimo zmes, ki jo posujemo z žlico ostre moke, da se nam pečen biskvit ne sprijema med seboj. Damo v vročo pečico (200° C) in spečemo. Da je pecivo pečeno, poznamo, ko se nam loči od stene pekača. Ker v biskvitu ni rumenjakov, je pečen biskvit po vrhu svetel.



Pecivo »Na suho«

Sestavine:

2 jogurtova lončka
moke
1 pecilni prašek
1 lonček sladkorja
1 vaniljev sladkor
margarina za pekač

Nadev:

4 velika jabolka
50 dag skute
2,5 dl mleka
3 jajca
po želji pest orehov
ali mletega maka

Priprava:

V posodi zmešamo moko, pecilni prašek, sladkor in vaniljev sladkor. To razdelimo v tri jogurtove lončke. Pekač (30 x 25) dobro namažemo z margarino, vanj posujemo prvi lonček mešanice, nanj polovico naribanih jabolk, na jabolka razdrobimo polovico skute (po želji posujemo s polovico mletih orehov ali maka), nato zopet posujemo lonček osnovne moke in ponovimo z jabolki, skuto (in orehi ali mak). Na koncu posujemo z zadnjim lončkom osnovne mešanice.

V posodi dobro zmešamo mleko, sladkor, smetano in jajca ter polijemo po pecivu. Malo počakamo, da se jajčna mešanica dobro vpije, nato spečemo v prej ogreti pečici pri 180° C približno 45 minut.

Medeno pecivo

Sestavine:

60 dag moke
23 dag sladkorja
6 velikih žlic mleka
1½ velike žlice masti
4 žlice medu
1½ žlice sode bikarbone
2 jajci

Krema:

¾ l mleka, 6 velikih žlic pšeničnega zdroba, 1 margarina, 20 dag sladkorja, 1 rumenjaka, čokolada za preliv

Priprava:

Umesimo testo, ga razdelimo na tri dele in spečemo (najbolje na narobe obrnjenem pekaču). Mleko in zdrob skuhamo. Posebej zmešamo margarino, sladkor in rumenjaka. To zmes vmešamo v mlačno mleko z zdrobom in namažemo vse tri plasti. Sestavimo in prelijemo s stopljeno čokolado.

Božična čokoladna pita

Sestavine (pekač 20x30 cm):

- 4 rumenjaki (lahko tudi cela jajca)
- 20 dag moke
- 20 dag sladkorja
- 3 žlice kakava
- 0,5 pecilnega praška
- 1 vaniljev sladkor
- 1 dl navadne vode

za preliv:

- 10 dag margarine
- 10 dag čokolade v prahu

Priprava:

Sestavine zmešamo in 20 min pečemo pri 180 – 200 stopinjah Celzija.

Za namaz potrebujemo: 2 kislí smetani (bolj čvrsti), 10 dag kokosove moke, 5 žlic sladkorja. Vse skupaj zmešamo in namažemo po še toplém biskvitu.

Prelijemo s prelivom iz margarine in čokolade v prahu. Raztopljeno polijemo, dodamo še stepeno sladko smetano ter posipamo s kakavom ali čokoladnimi ostružki.



Breskvice

Sestavine:

2 dl olja
2 dl mleka
2 dl sladkorja
2 jajca
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
60 dag moka

Nadev:

15 dag orehov
malo rumovega ekstrakta
2 žlici sladkorja
2 žlici kakava ali čokolade v prahu
piškoti (albert)
mleko po potrebi

Priprava:

Vse sestavine za testo zmešamo in pustimo na hladnem eno uro. Oblikujemo kroglice in jih spečemo. Ko so še tople, jih izdobljemo.

Kroglice napolnimo z nadevom in jih povaljamo v sladkorju. Še prej jih povaljamo v sirupu.



Atomski štrudl («ta len štrudl» - ker ni treba delati testa)

Sestavine:

1. nadev:

1 lonček ostre moke (2,5 dl)
1 lonček sladkorja v prahu
1 pecilni prašek
(pomešamo in razdelimo na tri dele)

2. nadev:

0,5 kg skute
1 kislja smetana
1 vanilijev sladkor
2 jajci

3. nadev:

4 jabolka
10 dag mletih orehov
1 vanilijev sladkor

Priprava:

Pekač potresemo z moko. Po njem potresemo en del prvega nadeva (testa), nato polijemo drugi nadev, zopet en del prvega nadeva, nato tretji nadev (jabolka in orehe z vanilijevim sladkorjem), zopet prvi nadev, na koncu prelijemo s prelivom.

Pečemo na 170 - 180° C, 1 uro.

Marmeladna pena

Sestavine:

6 beljakov
½ l marelične ali mešane marmelade

Priprava:

Marmelado najprej zmešamo z mešalnikom, da dobimo enakomerno gosto kašo. Beljake stepemo v trd sneg in jim narahlo primešamo marmelado. Sladico pripravimo, tik preden jo postrežemo.

Brionske rezine

Sestavine za biskvit:

4 jajca
18 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor
1 pecilni prašek
18 dag moke
15 dag orehov
7 žličk kave

Krema:

3 dl mleka, 3 žlice moke,
25 dag margarine,
20 dag sladkorja v prahu,
3 žlice čokolade v prahu,
vanilijev sladkor, 2 žlici
ruma, malo mletih ore-
hov, topljena čokolada

Priprava:

Rumenjake, 9 dag sladkorja in vanilijev sladkor penasto umešaš. Preostanek sladkorja zamešaš v sneg iz beljakov.

V 1 dl vode zakuhaš 7 žličk kave, odcediš in vliješ v penasto maso. Nato dodaš 18 dag moke, pecilni prašek, mlete orehe in sneg.

Na peki papirju pečeš pri 180° C 25 minut. Pečeno razrežeš na 2 dela.

Polovico mleka zavreš, v ostalo zamešaj moko in skuhaj podobno kot puding. Ohladiš, dodaš 25 dag margarine (navadne Zvezda), 20 dag sladkorja v prahu, 3 žlice čokolade v prahu, vanilijev sladkor, rum in malo mletih orehov. Kremo namažeš na prvi biskvit, pokriješ z drugim in namažeš še povrhu. Potreseš z mletimi orehi in pokapaš s čokolado.



Pomarančni keksi

Sestavine:

15 dag gladke moke
14 dag masla
žlica medu
drobno naribana lupina ene neškropljene pomaranče
2 rumenjaka
jajce
10 dag arancinov
8 dag marelične marmelade
čokoladna glazura

Priprava:

Mlačno maslo, med in pomarančno lupino penasto zmešamo. Dodamo oba rumenjaka in presejemo moko ter zmešamo. Pekač obložimo s papirjem za peko. Maso napolnimo v brizgalno vrečko z okroglim nastavkom in na papir v pekaču nabrizgamo majhne krofke. Pečemo jih v prej ogreti pečici pri 190° C približno petnajst minut. Arancine drobno zmeljemo in gladko zmešamo z marelično marmelado. Polovico ohlajenih keksov obrnemo, namažemo z marelično zmesjo in pokrijemo s preostalimi keksi. Čokoladno glazuro nekoliko segrejemo in sestavljene kekse do polovice pomočimo v čokolado, nato pa zložimo na papir, da se ohladijo. Lahko jih okrasimo s pomarančnimi rezanci.

Krema s sadjem

Sestavine:

$\frac{3}{4}$ l mleka
4 jajca
10 dag sladkorja
6 dag piškotov
5 dag kandiranih češenj
 $\frac{1}{2}$ dl ruma

Priprava:

Piškote namočimo v toplem mleku, primešamo cela stepena jajca in zmes zmešamo z mešalnikom. Primešamo sladkor, kandirane češnje in rum. Kremo vlijemo v pomaščen model, postavimo posodo v vrelo vodo in ne v prevroči pečici (160° - 200° C) kuhamo 1 uro.

Čoko-jabolčni mafini

Mokre sestavine

- 350 g naribanih jabolk
- 100 g lomljene jedilne čokolade
- 125 ml rastlinskega olja
- 1 žlička vanilijevega sladkorja
- 2 jajci
- 120 g rjavega sladkorja

Suhe sestavine

- 130 g polnozrnate moke
- 130 g bele moke
- ¼ žličke sode bikarbone
- 3 žličke pecilnega praška
- 2 žlički cimeta

(Jabolčni mafin z rozinami in orehi: dodajte 90 g rozin, 50 g mletih orehov, 1 žličko naribane limonine pomarančne lupine med mokre sestavine)

Posebej zmešajte mokre sestavine, posebej suhe sestavine. Suho mešanico vsujte v mokro. Segrejte pečico. Dobro namastite modele. Maso vlijte v pripravljene modele.

Pecite 20-30 minut pri temperaturi 180 stopinj.



Mačje oči

Sestavine:

2 dl mleka
12,5 dag margarine
20 dag sladkorja
20 dag keksov Albert
2 do 3 oblate
čokoladne banance

Priprava:

Mleko, margarino in sladkor zavremo, nato pustimo, da se zmes malo ohladi. Kekse zdrobimo z valjarjem in jih stresemo v kuhano zmes.

Oblate navlažimo med dvema mokrima bombažnima kuhinjskima krpama. Ko so dovolj vlažni, jih namažemo s kremo. Po sredini po dolgem položimo čokoladne banance. Namazane oblate nato po dolgem zvijemo proti sredini v ruladico. Damo jih v hladilnik in nato narežemo na rezine.

Ananasova zlivanka

Sestavine:

1 pločevinka ananasa v kompotu
40 dag sladkorja
6 jajc
1 limona
40 dag moko
0,3 dl ruma

Priprava:

¼ ananasa narežemo na kocke, ostalega pretlačimo. Pretlačeni ananas s sokom vred kuhamo 5 minut in dodamo 30 dag sladkorja. Dodamo še na kocke narezan ananas in pustimo vreti še 5 minut. V skledi zmešamo jajca, moko, limonin sok in rum. Prilijemo ananasov sok iz kompota. Mešanico vlijemo v model, ki smo ga karamelizirali z 10 dag sladkorja in malo vode. Model postavimo v posodo z vrelo vodo in damo za 1 uro v pečico (180° - 230° C). Zlivanko serviramo naslednji dan.

Čokoladno pecivo

Sestavine za biskvit:

- 4 jajca
- 16 dag moko
- 9 dag kakava
- 1 žlička pecilnega praška
- 2 vanilijeva sladkorja
- 8 žlic vode
- 22 dag sladkorja

Nadev:

- 1 kislá smetana
- 10 dag kokosove moko
- 10 dag čokolade v prahu
- 1 dl olja
- 5 dag margarine

Priprava:

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo kakav, pecilni prašek, vanilijev sladkor, vodo moko. Rahlo zmešamo in spečemo. Kislo smetano in kokosovo moko zmešamo, namažemo biskvit, nato vse skupaj prelijemo s čokoladnim prelivom (olja, čokolada, margarina).



Črna tortica

Sestavine:

- 14 dag masla ali margarine
- 14 dag sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 7 dag naribane čokolade (še bolje 7 dag kakava)
- 4 jajca
- 10 dag moko
- Pol pecilnega praška
- 3 žlice mleka
- (marelična) marmelada, jedilna čokolada in olje za premaz
- (za pekač velikosti pribl. 20 x 32 cm)

Priprava:

Maslo, sladkor, vanilijev sladkor in 4 rumenjake penasto umešamo. Nato vmešamo še čokolado oz. kakav. Moko s pecilnim praškom presejemo. Iz 4 beljakov naredimo sneg. Že narejeni masi dodajamo moko, sneg iz beljakov ter mleko ter narahlo vmešamo.

Narejeno maso damo v z margarino namazan pekač in pečemo 30-35 minut v že ogreti pečici na 180° C. Po približno 20 minutah pokrijemo s peki papirjem, da se biskvit ne zapeče preveč. Ko je pečen, ga vzamemo iz pečice in še vročega premažemo z marmelado, ki jo pred tem zmešamo z žlico, da postane bolj gladka. Čokolado nalomimo na koščke, dodamo par žlic olja in jo raztopimo v vodni kopeli ter zraven mešamo. Ko postane tekoča, jo prelijemo po biskvitu, ki ga nato pustimo, da se ohladi.



Kinder pingvin

Sestavine:

3 jajca
3 žlice sladkorja
3 žlice tople vode
za vsak biskvit – spečemo dva biskvita
3 žlice moke
žlico pravega kakava
pol pecilnega praška

Krema:

vrečka želatine,
3 dl mleka, ½ litra
rastlinske smetane

Čokolada:

1,5 dl mleka, 10 dag
margarine, 1,5 žlice
sladkorja, 35 dag
čokolade

Priprava:

Spečemo dva biskvita. Med peko pripravimo kremo. Vrečko želatine zmešamo s štirimi žlicami mleka in počakamo deset minut, da nabrekne. Želatino nato damo v segreto mleko, pomešamo in počakamo, da se ohladi. Potem prilijemo sladko smetano in z mešalnikom stepamo toliko časa, da se zgosti.

Pečen biskvit položimo v visok pekač, nanj vlijemo pripravljeno kremo, čez položimo še drugi biskvit in povrhu prelijemo vse skupaj s stopljeno čokolado (stopljeno v vodni kopeli ali v mikrovalovki). Pekač s pecivom prekrijemo z aluminijasto folijo in ga za 40 minut postavimo v zmrzovalnik.

Bananini mafini

Sestavine:

25 dag banan
jajce
vanilijev sladkor
20 dag moke
10 dag sladkorja
1 pecilni prašek
½ žličke soli

Priprava:

Banane, maslo, jajce in sladkor najprej dobro zmešamo in dodamo ostale sestavine. V modelu za mafine pečemo 25 minut pri 200° C.

Domača bajadera

Sestavine:

40 dag Albert keksov
½ (125 g) stopljene margarine
1 dl ruma
1 dl vode
10 dag kokosove moke

Preliv:

20 dag čokolade v prahu (lahko tudi cela jedilna, a je hitreje, če imamo prah)
½ (125 g) stopljene margarine

Priprava:

Kekse zdrobimo. Vse sestavine zamešamo. Narejeno maso vlijemo v posodo z nizkim obodom npr. plitev pekač ter postavimo v hladilnik, da se strdi.

Preliv: sestavine damo v lonec in nad vodno kopeljo stopimo čokolado ter margarino in mešamo. Ko je preliv pripravljen, vzamemo pekač iz hladilnika ter ga prelijemo. Postavimo nazaj v hladilnik.

Serviramo ohlajeno, narezano na manjše koščke.

Zimska skutna torta

Sestavine:

250 g moke
125 g masla ali margarine
50 g sladkorja
40 g kakava
2/3 pecilnega praška

Nadev:

125 g masla ali margarine, 125 g sladkorja, 3 rumenjake, 1 vanilijev sladkor, 1 vrečka vanilijevega pudinga, 1 žlica pomarančnega soka, 3 beljaki, 700 g skute

Priprava:

Iz sestavin za testo zgnetemo debele drobtine. V namaščen tortni model damo polovico drobtin in jih pritisnemo ob dno, da so enakomerno porazdeljene.

V skledi zmešamo maslo, sladkor in rumenjake, dodamo vanilijev sladkor, puding in pomarančni sok. Vse skupaj zmešamo s skuto. Nazadnje primešamo še sneg.

Nadev porazdelimo na plast kakavovega testa v tortnem modelu, na vrh potresemo še preostale drobtine kakavovega testa. Pečemo pri 180 do 200 stopinjah 40 do 50 minut.

Pustimo, da se pecivo ohladi v modelu. Ohlajeno potresemo s sladkorjem v prahu in po želji okrasimo z naribano čokolado ali vloženi višnjami.

Čokoladni narastek

Sestavine:

4 dl mleka
15 dag čokolade
30 dag sladkorja
5 jajc
5 dag moke

Priprava:

Mleko, v katerem smo razmešali čokolado, zavremo in ga počasi med mešanjem prilivamo razžvrkljanim rumenjaku. Primešamo moko, ki smo jo razmešali v malo hladnega mleka in 30 dag sladkorja. Zmesi primešamo trd beljakov sneg, jo vlijemo v pomaščen model in postavimo v pečico. Pečemo najprej 10 minut v srednje topli pečici (180° C), nato pa še 20 minut v vroči pečici (200° C). Narastek takoj serviramo.

Kokosova salama

Sestavine:

25 dag kokosove moke
10 dag mleka v prahu
30 dag sladkorja
8 do 10 žlic hladnega mleka
hruškov ekstrakt

Priprava:

Iz navedenih sestavin, razen hruškovega ekstrakta, vgnemo testo in ga razdelimo na dva dela. V polovico mase damo hruškov ekstrakt in pregnetemo, da se aroma enakomerno razporedi po masi. Belo maso razvaljamo na trakove, široke 10 cm. Na sredino trakov damo svaljek iz mase, ki smo ji dodali hruškovo aromo. Rumeni svaljek zavijemo v belo maso in nato cel zvitek v alufolijo. Damo na hladno, da se masi sprimeta in se dobro razvije aroma. Ko je svaljek trd, ga narežemo na tanke rezine, ki so videti kot narezana jajca.

Domači prijatelj s kokosom

Sestavine:

- 3 jajca
- 30 dag moka
- 21 dag sladkorja
- 10 dag kokosove moka
- 10 dag rozin
- 1 pecilni
- 15 dag surovega masla
- 15 dag margarine

Priprava:

Vse sestavine zmešamo, oblikujemo dolgo štruco in spečemo. Ko je pečeno, mlačno razrežemo.



☞ Pita z jabolki in orehi

Sestavine:

50 dag ostre moke
25 dag margarine
10 dag sladkorja
4 rumenjaki
6 žlic smetane
1 pecilni prašek

Nadev: 4 beljaki, 18 dag sladkorja, 20 dag mletih orehov, 4 žlice kakava, 4 žlice ruma, 1 kg očiščenih jabolok, 50 dag marmelade

Priprava:

Rumenjake in sladkor penasto umešamo, dodamo smetano, moko, pomešano s pecilnim praškom, margarino in umesimo testo. Razdelimo na dva dela. Prvi del na tanko razvlečemo na pekač velikosti 30x 40 cm in premažemo s kislom marmelado. Preko marmelade damo nadev.

Beljake stepemo v čvrst sneg. Postopno dodamo sladkor, kakav, rum in orehe. Na kocu dodamo naribana jabolka. Vse dobro premešamo in premažemo preko marmelade. Drugi list testa razvlečemo preko nadeva, malo prebodemo z vilico in damo peči. Pečemo 30 minut na 200 stopinj. Ohlajeno posipamo s sladkorjem v prahu.

☞ Enostavne kakavove rezine

Sestavine:

20 dag sladkorja
4 jajca
25 dag moke
1 vaniljev sladkor
1 pecilni prašek
1 dl mineralne vode
1 dl vode
2-3 žličke kakava

Nadev:

2 kislis smetani po 2 dl, 10 dag sladkorja, 10 dag orehov (mletih), 1 jedilna žlica vode

Preliv:

15 dag masla, 7 dag čokolade v prahu

Priprava:

Pekač (podolgovati) obložimo s peki papirjem. Močno ga namastimo z maslom ali margarino. Vse sestavine zmešamo z mešalnikom in zlijemo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 190 stopinjah približno 25 minut. Čokolado in maslo stopimo nad soparo. Testo prerežemo in namažemo z vmešanim nadevom. Prelijemo s prelivom.

Domači prijatelj

Sestavine:

40 dag moka
30 dag sladkorja
6 jajc
2 vanilijeva sladkorja
2 pecilna praška
1 jogurtov lonček orehovih jedrc
1 jogurtov lonček mletih orehov
50 dag rozin

Priprava:

Orehe narežemo. Vse navedene sestavine v posodi dobro zmešamo. Tri pekače za rolado obložimo s peki papirjem in jih napolnimo s pripravljeno maso. Pečemo v pečici pri temperaturi 180° C 20 do 25 minut.

Za bogatejši okus lahko sestavinam dodamo lešnike, mandlje, suhe marelice, ...



Evni breskov kolač

Sestavine (okrogel tortni model ali pekač 20x 30 cm):

- 500 g puste pasirane skute
- 12 dag margarine
- 15 dag sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 3 jajca
- ščepec soli
- 4 žlice zdroba
- 0,5 vanilijevega pudinga (praška)
- 1 konzerva breskovega kompota ali 3 sveže breskve

Priprava:

V skledi zmešamo sladkor, margarino, vaniljev sladkor in rumenjake, skuto, pudingov prašek ter zdrob. Iz beljakov stepemo sneg, dodmoj sol in nato vmešamo v pripravljeno maso. Pekač namastimo, potresemo z drobtinami in enakomerno porazdelimo maso, ki jo obložimo z rezinami breskev ali marelic. Pečemo 45 min na 175 stopinj, nato izklopimo pečico in pustimo notri še 15 min.

Po želji lako potem premažemo s toplo marelično marmelado.

Lahko jemo mlačno ali hladno.



Bombice

Sestavine:

4 rumenjaki
20 dag sladkorja
4 žlice tople vode
20 dag moke
½ pecilnega praška
4 beljaki - sneg

Nadev:

25 dag margarine, 20 dag sladkorja v prahu,
1 jajce, ½ dl ruma, 3-4 rebra jedilne čokolade,
kokosova moka

Priprava:

Iz jajc, sladkorja, vode, moke in pecilnega praška spečemo biskvit. Pečen biskvit ohladimo in razdrobimo. Dodamo margarino, sladkor v prahu, jajce, rum in raztopljeno čokolado. Pustimo, da se masa dobro prepoji (najboljše čez noč). Oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki.

Kruhov puding

Sestavine:

½ kg posušene kruhove sredice
½ l mleka
15 dag sladkorja
3 jajca
15 dag kandiranega sadja
6 dag masla

Priprava:

V mleko stresemo 10 dag sladkorja, ga zavremo in mu primešamo razžvrkljana jajca. To vlijemo na zdrobljeno kruhovo sredico in primešamo še sesekljano kandirano sadje. Model karameliziramo s 5 dag sladkorja in malo vode, vanj vlijemo zmes in damo za 1 uro v srednje vročo pečico (160° - 200° C). Namesto kandiranega sadja lahko primešamo ščepec vanilije, limonino lupinico ali izkoščičene skuhanne suhe slive.

Figaro

Sestavine:

250 g sladkorja
200 g margarine
4 rumenjaki
250 g sesekljanih orehov
oblati

Priprava:

Sladkor stresemo v nizko ponev, ga na ognju stopimo oz. naredimo karamel. Ves čas je potrebno mešati, da se ne prežge preveč. Prej zmešamo margarino in rumenjake v gladko zmes in to nato stresemo v karamel. Dodamo še sesekljan orehe, pustimo vreti pribl. 10 minut, medtem pa ves čas mešamo. Kuhano maso stresemo na oblat, razmažemo, nanjo položimo drugi oblat, enakomerno razmažemo in obtežimo čez noč. Po želji lahko prelijemo z raztopljeno čokolado, nato narežemo na majhne kocke.



Jogurtov kolač

Sestavine:

25 dag moke
17 dag margarine
10 dag sladkorja
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
4 rumenjaki

Nadev:

15 dag sladkorja, 3 jogurti, 2 kisli smetani,
5 žlic ostre moke, 4 beljaki

Priprava:

Umesimo testo in ga razdelimo na dva dela. Manjši del damo v zamrzovalnik, večji pa za 1 uro in 30 minut v hladilnik. V pekač damo večji del testa, prelijemo z nadevom ter naribamo manjši del testa iz zamrzovalnika. Pečemo na 180 stopinjah približno 40 minut.

Za nadev vse premešamo in dodamo sneg 4 beljakov.

Rebrasto pecivo

Sestavine:

500 g margarine (mehke)
300 g sladkorja v prahu
10 rumenjakov
450 g moke
50 g kakava v prahu

Preliv:

100 g čokolade za kuhanje + 100 g margarine

Priprava:

Margarino in sladkor mešaš z mešalnikom, da naraste. Postopoma dodajaš rumenjake. Maso razdeliš na polovico. V eno polovico daš 250 g moke, v drugo polovico pa 200 g moke in 50 g kakava. Pečeš na peki papirju vsak del mase posebej (velik nizek pekač) pri 200 stopinj pr. 8 minut. Ko je pečeno, ga prevrneš na papir, razrežeš na pol in sestavljaš: rjav del, marmelada, rumen del, marmelada, rjav del, marmelada, rumen del. Obtežiš z desko za par ur. Ko je ohlajeno, preliješ s prelivom.

Klarina jabolčna pita

Sestavine za testo:

20 dag moke
0,5 pecilnega praška
10 dag sladkorja
1 celo jajce
12 dag masla ali
margarine
ščepec soli

Nadev:

jabolka, cimet

Preliv:

kisla smetana
2 žlici sladkorja
2 rumenjaka, snega
iz dveh beljakov

Priprava:

Iz sestavin naredimo testo in ga dobro pregnetemo; počiva naj pol ure. Medtem naribamo $\frac{3}{4}$ kg jabolk in jih potresemo s cimetom. Testo previdno razvaljamo in damo v pekač, nanj položimo rahlo ožeta jabolka.

Pečemo 15 min pri 190 stopinjah.

Nato pito prelijemo s prelivom, ki ga naredimo tako, da zmešamo 2 žlici sladkorja, 2 rumenjaka, 1 kisko smetano in sneg iz dveh beljakov.

Pečemo še toliko časa, da lepo porjavi.

(pekač 20x30 cm)



Črne rezine

Sestavine:

5 rumenjakov
25 dag sladkorja
5 dag čokolade v prahu
1,5 dl olja
1,5 dl vode
25 dag moke
1 pecilni prašek
sneg petih beljakov

Nadev:

25 dag margarine,
20 dag sladkorja v
prahu, 1 rumenjaka,
2 pudinga z okusom
vanilije, ½ l mleka

Preliv:

15 dag margarine,
15 dag čokolade v
prahu, 1 žlička ruma

Priprava:

Vmešamo rumenjake, sladkor v prahu, čokolado v prahu, olje, vodo, dodamo moko in pecilni prašek in nazadnje počasi vmešamo beljake. Pečemo po postopku peke biskvitnega testa. Testo ohladimo.

Penasto vmešamo margarino, dodamo sladkor v prahu, rumenjaka... Skuhamo 2 vanilijeva pudinga v pol litra mleka. Puding se mora obvezno ohladiti, preden vanj vmešamo zgoraj omenjene sestavine (margarino, sladkor, rumenjaka).

Na blag ogenj v kozico damo margarino, dodamo čokolado v prahu ter rum in mešamo, dokler se tekoče ne stopi. Prelijemo preko ohlajene pudingove mase, ki smo jo prej razmazali preko ohlajenega biskvitnega testa.

Biskvit na hitro

Sestavine:

4 jajca
9 žlic sladkorja
0,5 dl vode
1 vanilijev sladkor
1 dl olja
10 žlic moke
1 pecilni prašek
4 žlice kakava

Priprava:

Najprej zmešamo 4 jajca, 9 žlic sladkorja, 0,5 dl vode in vanilijev sladkor. Nato dodamo olje, moko s pecilnim praškom in kakav. Ko je pečeno, prerežemo in namažemo s kislom smetano, zmešano z marmelado. Po vrhu lahko pecivo prelijemo s čokoladnim prelivom ali samo posujemo z mletim sladkorjem.

Kokosova potica

Sestavine za testo:

50 dag moke
5 dag kakava
10 dag margarine
2 žlici olja
3 rumenjake
5 dag kvasa
3 dl mleka
10 dag sladkorja

Nadev:

0,5 l sladke smetane
20 dag sladkorja
40 dag kokosa
3 cela jajca

Priprava:

Kvas namočimo v mlačno mleko. V moko zmešamo kakav in sladkor. Dodamo kvas z mlekom, mehko margarino, olje in rumenjake. Ugnemo mehko testo. Če se prijema na roke, dodamo še malo moke.

Testo pustimo vzhajati, nato razvaljamo precej na tanko, namažemo z nadevom, zavijemo, še enkrat pustimo vzhajati in damo v pečico. Pečemo na cca. 180 stopinj, približno 1 uro.

Nadev:

Smetano in sladkor zavremo. Dodamo kokos in jajca in zmešamo. Namažemo na razvaljano testo.



Kokosove kocke

Sestavine:

Testo:

- 5 jajc
- 3 žlici sladkorja
- 5 žlic moka
- 1 vaniljev sladkor

Krema:

- 5 dl mleka
- 1 vaniljev puding
- 5 dag kokosa
- 2 dl rastlinske smetane

Priprava:

Jajca in sladkor mešamo 15 minut, nato rahlo vmešamo moko. Spečemo pri temperaturi 180 stopinj. Ohladimo.

Puding in kokos zakuhamo v vrelo mleko, ohladimo. Smetano stepemo, rahlo vmešamo v ohlajeno kremo in z njo premažemo biskvit.



Marelični kolač s skuto

Sestavine:

1 kg puste skute
25 dag masla ali margarine
35 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor
1 limona
6 jajc
8 žlic pšeničnega zdroba
1 vrečka praška za vanilijev puding
1,5 kg marelic (ali dve konzervi vloženi marelic)
12 dag marelične marmelade, maščoba in drobtine za pekač

Priprava:

Zmehčano maščobo in sladkor z vanilijevim sladkorjem kremasto stepemo in dodamo naribano limonino lupinico ter rumenjake. Nato primešamo še skuto, zdrob in prašek za puding. Beljake stepemo v čvrst sneg in ga dodamo skutnemu testu. Velik pekač namastimo in potresemo z drobtinami. Nadevamo testo in nanj polagamo marelice z zaobljeno stranjo navzgor. Pečemo 1 uro pri 175 stopinjah, nato pečico izklopimo in pustimo kolač v njej še 15 minut. Marelično marmelado pogrejemo in z njo premažemo še toplo pecivo.

Lena gospodinja

Sestavine:

½ kg skute
2 navadna jogurta
2 jajci
8 žlic olja
8 žlic moka
8 žlic sladkorja
1 vanilijev sladkor
1 pecilni prašek

Preliv:

1 jajce, 1 kislá smetana

Priprava:

Najboljše je, če vzamemo bohinjsko skuto, ki ni pasirana, jo zmešamo naenkrat z ostalimi sestavinami (s kuhalnico, ne z mešalcem) in damo peči v malo naoljen pekač (25 x 20 cm) na 220 stopinj za približno 10 minut. V tem času zmešamo jajce s kisló smetano in po 10 minutah peke prelijemo po delno pečenem pecivu, zmanjšamo na 200 stopinj in pečemo še 35 minut.

Kokosove kroglice

Sestavine:

- 25 dag keksov
- 10 dag margarine
- 10 dag sladkorja v prahu
- 2 žlici kakava
- 5 žlic mleka
- 10 dag orehov

Priprava:

Kekse zdrobimo ali zmeljemo, dodamo ostale sestavine, zgnetemo in oblikujemo kroglice. Povaljamo jih v kokosovi moki.



Limonine rezine

Sestavine:

35 dag moke
7 dag margarine
7 dag sladkorja
1 jajce
1 pecilni prašek
mleko

Krema:

1 margarina, 20 dag
sladkorja, sok dveh
limon, limonina
lupina, 3 velike žlice
moke (ostre)

Priprava:

Vse sestavine za testo skupaj zmešamo. Maso razdelimo na tri enake dele in jih razvaljamo na peki papirju velikosti pekača. Spečemo vsako posebej pri temperaturi 180 stopinj in pustimo, da se ohladi.

Za kremo najprej zavremo mleko in vanj vsujemo moko. Kuhamo tako dolgo, da se zgosti kot puding. Nato pustimo, da se ohladi in včasih premešamo. Medtem penasto zmešamo margarino. Ko je mlečna masa hladna, ji primešamo margarino in na koncu sok limon ter limonino lupinico. Prvi oblat damo na dno in nanj namažemo polovico kreme, nanj položimo drugi oblat in namažemo s preostalo polovico kreme. Na vrh damo še tretji oblat.

Jafa pecivo

Biskvit:

3 jajca
12 žlic olja
12 žlic moke
9 žlic sladkorja
1 pecilni prašek

Nadev:

marelična marmelada
1 cela zmrznjena pomaranča

Glazura:

3 žlice mleka
5 dag margarine
7 dag čokolade v prahu
1/2 žlice sladkorja

Priprava:

Maso spečemo, ohlajeno prerežemo. Spodnjo polovico namažemo z marmelado.

Zgornjo polovico zdrobimo in poparimo z 1 dl vode, v kateri stopimo 8 dag sladkorja, potem vmešamo 3 žlice marmelade in naribamo celo pomarančo. To naneseemo na že pripravljeno spodnjo polovico biskvita. Prelijemo z glazuro.

Lunce

Sestavine:

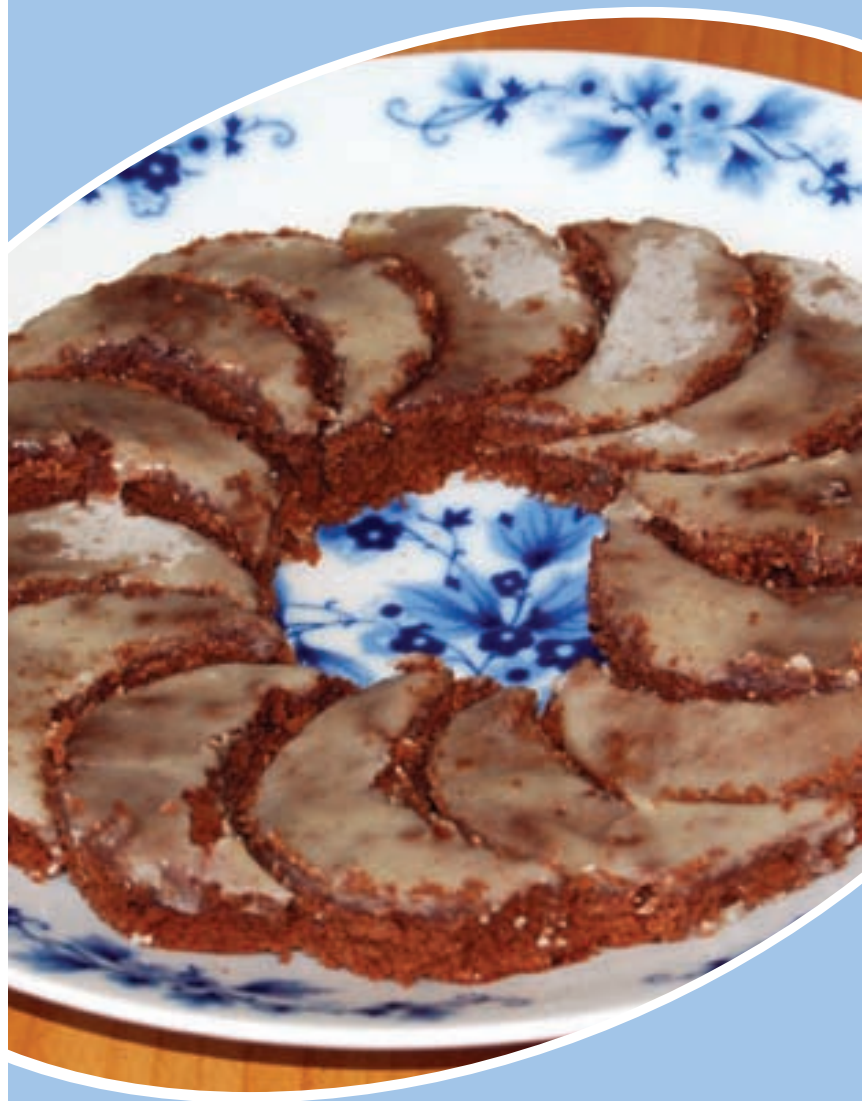
- 4 jajca
- 14 dag masla
- 6 žlic sladkorja
- 14 dag jedilne čokolade ali kakava
- 10 žlic moko

Glazura:

- 30 dag mletega sladkorja
- 4 žlice ruma
- 1,5 žlice vode

Priprava:

Jajca, maslo in sladkor mešaj toliko časa, da postane nekoliko penasto. Primešaj kakav in moko. Maso pečeš približno 20 min na 180-200 stopinj. Z nožem preveri, če je pečeno (zapičiš v testo). Sestavine za glazuro zmešaj. Biskvit stresi iz pekača in ga pravilno obrni. Razreži ga na tri trakove. Premaži ga z glazuro. Takoj s kozarcem oblikuj lunce in jih polagaj na krožnik, kjer naj se ohladijo.



Sočno pecivo – imitacija jajca na oko

Krema:

2 vanilijeva pudinga
9 dl mleka
8 žlic sladkorja
4 kisle smetane
polovičke marelic iz kompota
2 prozorna preлива

Testo:

4 rumenjaki, 20 dag sladkorja, 1 dl olja,
20 dag moke, ½ pecilnega praška, 4 beljaki

Priprava:

Puding skuhamo v mleku s sladkorjem. Med ohlajanjem večkrat premešamo. V ohlajenega dodamo kisló smetano.

Rumenjake stepamo s sladkorjem, dodamo olje, rahlo umešamo moko s pecilnim in spet rahlo dodamo sneg. Spečemo.

Pečen biskvit prelijemo s pudingovo kremo in pečemo 20 min. pri 150° C. Nanj potem v enakomerni razdalji položimo polovice marelic in vse prelijemo z želejem. Režemo kose z eno marelico, ki predstavlja rumenjak, okrog pa je belo - torej beljak.

Pecivo z radensko

Sestavine:

4 cela jajca
5 kavne skodelice sladkorja
3 kavne skodelice olja
3 kavne skodelice Radenske
3 kavne skodelice mletih orehov
6 kavne skodelice moke
1 pecilni prašek

Glazura:

1 kavne skodelica mleka, 150 g margarine,
150 g sladkorja, 150 g čokolade

Priprava:

Vse sestavine za biskvit zmešamo in pečemo 20 minut na 200 stopinjah.

Ko je že skoraj ohlajeno, pecivo prelijemo s čokoladno glazuro.

Orehova potica

Sestavine za testo:

- 4 dag kvasa
- 6 žlic mlačnega mleka
- žlica sladkorja
- 120 dag moke
- 12 dag margarine
- 4 dl mlačnega mleka
- 6 rumenjakov
- 3 žlice sladkorja
- 2 žlički soli

Sestavine za nadev:

- 7 dag margarine
- 3 jajca
- 20 dag zmletga sladkorja
- nožev vrh klinčkov
- žlička cimeta
- 4 žlice rastlinske smetane
- 60 dag zmletih orehov

Sestavine za premaz:

- 3 žlice mleka
- žlica beljaka

Priprava:

Kvas zdrobimo v mlačno mleko, dodamo žlico sladkorja in dobro premešamo. Posodo postavimo na toplo, da kvas vzhaja.



V skledo presejemo moko sobne temperature, na sredini naredimo jamico, vanjo zlijemo vzhajan kvas, primešamo nekaj moke in pustimo, da kvas spet vzhaja.

V lončku raztopimo margarino, dodamo mleko in nato rumenjake, sladkor in sol. (Sol ne smemo dati na kvas, ker potem ne vzhaja.) Mlačno zmes vlijemo na moko z vzhajanim kvasom in s kuhalnico pripravimo testo. Testo stepamo tako dolgo, da se ne prijema na kuhalnico. Po potrebi dodamo mleko, da je testo primerno mehko. Obdelano testo postavimo na toplo, da vzhaja, medtem pripravimo nadev.

Iz beljakov naredimo sneg, dodamo polovico sladkorja in stepamo, da dobimo zelo trd sneg. Rumenjake, preostali sladkor in margarino stepamo z mešalnikom na metlice, tako dolgo, da dobimo svetlo "peno". Med zmes s kuhalnico vmešamo sneg, dodamo rastlinsko smetano, klinčke, cimet in polovico orehov. Če je zmes pregosta za mazanje, dodamo še smetano.

Polovico vzhajanega testa razvaljamo na pomokani deski, namažemo z polovico nadeva in potrosimo z orehi. Testo zvijemo iz obeh strani proti sredini, prerežemo in damo v dva pomaščena pekača za potico. Na mestu, kjer smo prerezali, testo stisnemo, da skrijemo nadev. Postopek ponovimo z drugo polovico testa. V posodo, kjer smo stepali beljake dodamo 3 žlice mleka, premešamo in s tem namažemo potice v modelih. Da ne odstopi skorja potice, jo napikamo z zobotrebcom. Potico pustimo, da vzhaja. Pečemo jo pri 200° C.

Temen rafaelo

Sestavine:

9 žlic sladkorja
3 jajca
1 vaniljev sladkor
9 žlic mleka
9 žlic olja
9 žlic moke
9 žlic kakava
1/2 pecilnega praška

Obliv:

1 dl mleka, 4 žlice ruma, 4 žlice sladkorja
(lahko dodamo marmelado za premaz)

Premaz:

2 kisli smetani, 20 dag kokosa

Priprava:

Biskvit naredimo po običajnem postopku in ga damo v pečico na 150 do 180 stopinj in pečemo od 20 do 25 minut. Nato zmešamo 1 dl mleka, 4 žlice ruma, 4 žlice sladkorja in prelijemo čez vroče testo. Po želji lahko biskvit premažemo z marmelado. Nato zmešamo sestavine za premaz (izberemo si tistega, ki nam bolj ustreza) in premažemo čez biskvit. Po vrhu posujemo s kokosom ali pa prelijemo s čokolado.

Orehove tortice

Sestavine za biskvit:

6 jajc
30 dag zmletoga
sladkorja
1,5 dl olja
1,5 dl vode
1 pecilni prašek
10 dag čokolade
v prahu
30 dag moke

Sestavine za nadev:

3,6 dl kisle smetane
10 dag zmletih orehov
8 dag zmletoga
sladkorja

Priprava:

Z mešalnikom na metlice naredimo sneg iz beljakov, dodamo polovico sladkorja in stepamo tako dolgo, da dobimo zelo trd sneg. V drugi posodi stepamo rumenjake, polovico sladkorja, olje in polovico vode tako dolgo, da dobimo svetlo zmes. Obe zmesi premešamo s kuhlalnico in dodamo čokolado v prahu, preostalo vodo in postopno moko presejano skupaj s pecilnim praškom. Pekač pomažemo z margarinom in posujemo z moko. Po njem razporedimo zmes in spečemo pri 200° C.

V posodi stepamo kisló smetano s sladkorjem. V začetku postaja smetana vse bolj tekoča, potem pa se začne gostiti. V precej gosto zmes s kuhlalnico vmešamo mlete orehe.

Ko se biskvit ohladi, ga razrežemo na 4 dele. Vsak del dvakrat prerežemo in vmes namažemo z nadevom. Čez nekaj ur (ko se nadev potrdi) narežemo pecivo na kose in jih okrasimo s stepeno smetano, kateri smo dodali jedilno barvo.



Pijana nevesta

Sestavine:

9 žlic moke
9 žlic mleka
9 žlic olja
9 žlic sladkorja
4 žlice kakava ali čokolade v prahu
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
3 jajca

Preliv:

3 dl mleka, 6 žlic sladkorja, 7 žlic ruma,
2 pudinga (najboljši je vanilijev), $\frac{3}{4}$ l mleka,
1 in pol sladke smetane

Priprava:

Vse sestavine za testo mešamo tako dolgo, da je zmes gladka. Vlijemo jo v pomaščen pekač kvadratne oblike (visok naj bo več kot 6 cm). V pečici pri 200 stopinjah pečemo približno 20 minut oz. dokler ni pečeno. Medtem, ko se testo peče, stopimo sladkor v treh decilitrih mleka in ko se ohladi, dodamo 7 žlic ruma in zlijemo po vročem testu. Nato pripravimo puding in ga vlijemo po testu. Ko se puding strdi in testo ohladi, premažemo vse s stepeno sladko smetano.

Orehova posipanka

Sestavine:

15 dag masla ali margarine
10 dag sladkorja v prahu
30 dag mehke moke
4 rumenjaki
1/2 pecilnega praška

Namaz:

marmelada

Za posip:

4 beljaki, 20 dag sladkorja v prahu, 20 dag mletih orehov

Priprava:

Rumenjake in maslo penasto stepemo in dodamo še druge sestavine ter testo razvaljamo v velikosti pekača in ga premažemo z marmelado.

Posebej stepemo 4 beljake, sladkor v prahu in orehe. To zmes vlijemo na marmelado in damo peči za približno 30 minut na 200 stopinj.

Orehovi keksi za strojček

Sestavine:

- 25 dag margarine
- 2 dl rastlinske smetane
- 15dag zmletoga sladkorja
- 3 jajca
- žlička pecilnega praška
- približno 80 dag moke (polovica ostre in polovica gladke)
- 10 dag mletih orehov

Priprava:

Margarino, smetano, sladkor in jajca penasto umešamo. S kuhalnico postopno vmešamo mlete orehe in presejano moko s pecilnim praškom. Na koncu testo z rokami obdelujemo na delovni mizi. Količino moke prilagodimo, da je testo primerno trdo za izdelavo piškotov na mesoreznici z nastavkom za piškote. Po oblikovanju piškote sproti režemo in nalagamo na pomaščen pekač. Pečemo jih pri 200° C.



Čokoladni medenjaki

Sestavine:

5 dag jedilne čokolade
6 dag rjavega sladkorja
25 dag medu
po 3 dag naribanih orehov, lešnikov in mandljev
3 dag kandirane limonine ali pomarančne lupine
1 žlička začimb za medenjake
1 jajce
35 dag moka
1 pecilni prašek
1 čokoladna glazura v vrečki ali 10 dag jedilne čokolade za glazuro

Priprava:

Med segrejemo in mu primešamo sladkor. Segrevamo toliko časa, da se sladkor raztopi, zavreti pa ne sme! Nato malce ohladimo (pa ne preveč) in dodamo 5 dag jedilne čokolade. Mešamo, da se čokolada stopi. Ohladimo, da je zmes le še mlačna, nato pa primešamo moko, oreščke, kandirano limonino ali pomarančno lupino (ali pa oboje), začimbe za medenjake in pecilni prašek. Jajce stepemo, dodamo masi in zamesimo testo.

Testo damo za eno uro na hladno, lahko na spodnjo polico hladilnika. Nato lahko testo

razvaljamo in z modelčki izrežemo različne oblike ali pa naredimo nekoliko sploščene kroglice. Preden damo v vročo pečico, jih namažemo z vodo. Pečemo pri 190 stopinjah približno pol ure.

Ko so medenjaki pečeni in ohlajeni, jih premažemo s čokoladno glazuro.

Najboljši so, če malo "počakajo" (npr. dva dni).

* * *

Omleta z rumom

Sestavine:

6 jajc
3 dag sladkorja
0,5 dl ruma

Priprava:

Jajca razžvrkljamo, rahlo osolimo in vlijemo v ponev na razgreto maslo. Omletna zmes mora lepo zakrkniti in na robovih se morajo delati majhni mehurčki. Z lopatico privzdignemo robove omlete in stresamo ponev. Omleto hitro stresemo na ogret krožnik, jo polijemo s pol kozarca ruma, potresemo s sladkorjem in prižgemo.

Panakota

Sestavine:

- 4 dl sladke smetane
- 6 dl mleka
- 100 g sladkorja
- 4 žlice jagodnega kompota
- 2 stroka vanilije
- 8 lističev bele želatine
- 400 g mešanega jagodičja
(borovnice, jagode, maline, robidnice)

Priprava:

Smetano in mleko zlijemo v lonec in primešamo 100 g sladkorja. Z ostrim nožen odpremo vanilijeva stroka, postrgamo sredico in jo damo v smetanovo mleko. Dodamo tudi prazna vanilijeva stroka.

Pri nizki temperaturi mleko s smetano zavremo in še 15 minut počasi kuhamo. Želatino damo v globok krožnik, jo prelijemo s hladno vodo in pustimo, da se zmehta.

Lonec z mlekem in smetano odstavimo, izločimo vanilijeva stroka in smetanovo mleko nekoliko ohladimo. Nekoliko ožete lističe želatine enega za drugim vmešamo med mleko, dokler se ne raztopijo.

Kremo (približno 1,5 dl na porcijo) natočimo v 8 modelčkov (posodic), ki smo jih prej splaknili z mrzlo vodo. Modelčke s kremo pustimo čez noč v hladilniku, da se strdi. ▶



Jagodičje operemo, pustimo odteči, odstranimo listke in peclje, jagode narežemo na manjše kose. Jagodičje damo v lonec s 4 žlicami sladkorja, pristavimo in čisto malo pokuhamo. Ponudimo toplo ali hladno.

Kuhano smetano iz modelčkov zvrnemo na krožnike (da bo lažje zdrknila, jo z nožem, ki smo ga pomočili v vročo vodo, oddvojimo od modelčkov, ali pa modelčke za hip pridržimo v vroči vodi). Krožnike okrasimo s kompotom iz jagodičja.

S smetano namesto dodanega mleka je »greh še bolj slasten«.

Sončno pecivo

Sestavine:

- 1 jogurtov kozarec sladkorja
- 1 jogurtov kozarec olja
- 1 jogurtov kozarec moke
- 1 jogurtov kozarec mletih orehov ali kokosove moke
- 1 kislja smetana
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 3 jajca
- marmelada, orehi ali kokosova moka

Priprava:

Sestavine zmešamo in spečemo biskvit (25 minut na 180° C). Ko se biskvit ohladi, ga po vrhu namažemo z marmelado in potresemo z orehi ali kokosovo moko.

Pecivo z zdrobom

Sestavine:

- 1 lonček pšeničnega zdroba
- 1 lonček sladkorja
- 1 lonček grobo mletih orehov
- ½ lončka olja
- ½ lončka mleka
- 1 jajce
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 1 pest rozin
- 5 večjih naribanih jabolk

Čokoladni preliv:

- 25 dag čokolade v prahu
- 1 margarina

Priprava:

Vse sestavine zmešamo, jabolka in rozine (prej namočene v rumu) dodamo na koncu, stresemo v pomaščen pekač in pečemo pri 180 stopinjah približno 25 minut. Ohlajeno pecivo prelijemo s čokoladnim prelivom.



Pehtranova potica

Sestavine za testo:

1 kg moke
½ l mleka
20 dag margarine
15 dag sladkorja
5 rumenjakov
1/2 dl olja
3 dag kvasa
sol
limonina lupina

Nadev:

18 dag margarine
18 dag drobtin (pre-
pražimo, da rahlo
zarumenijo)
2 dl kisle smetane
5 beljakov (sneg)
12 dag sladkorja
pehtran

Priprava:

V moko damo najprej sol in jajca. Potem postopoma dodajamo ostale sestavine. Mleko rahlo segrejemo, vzhajan kvas dodamo bolj proti koncu. Tudi stopljeno margarino dodamo na koncu. Testo naj vzhaja približno eno uro.

Testo razvaljamo, namažemo z nadevom in nanj potresemo sesekljan pehtran. Potico premažemo s sladko vodo in damo vzhajat v pečico na 70° C za pol ure. Nato pa jo pri 200° C spečemo.

Enako testo naredimo tudi za orehovo ali makovo potico.



Makov biskvit s kremo

Sestavine:

4 jajca
2 jogurtova lončka sladkorja
1 jogurtov lonček olja
2 jogurtova lončka moke
1 pecilni prašek
1 jogurtov lonček mleka
10 dag mletega maka

Krema:

½ l mleka, 4 žlice ostre moke, 250 g masla, 250 g mletega sladkorja, 2 vanilijeva sladkorja, sok ene limone, čokoladni obliv

Priprava:

Rumenjake stepemo z enim lončkom sladkorja. Beljake stepemo z drugim lončkom sladkorja v čvrst sneg. K rumenjaku zamešamo mlet mak, olje, postopoma dodajamo moko s pecilnim praškom in mleko. Na koncu primešamo še sneg iz beljakov. Pečemo na 175 stopinj približno 20 minut.

Za kremo v mleko zakuhamo ostro moko in ohladimo. Maslo stepemo s sladkorjem, dodamo vanilijev sladkor in sok ene limone. Nato dodamo še ohlajeno kuhano maso. Namažemo po ohlajenem biskvitu in prelijemo s čokoladnim oblivom.

Jagodni ocvrtki

Sestavine:

25 dag moke
1 kocka kvasa
1 žlica olja
1 beljak
½ - 1 kg jagod

Priprava:

Moko stresemo v skledo, naredimo jamico in damo vanje olje in kvas. Počasi dolivamo mlačno vodo in mešamo, da dobimo gladko tekoče testo. Nazadnje primešamo beljak, ki smo ga nekoliko stepali z vilicami. Testo mora pol ure počivati, preden ga uporabimo. Nato jagode namakamo v testu in na vročem olju zlato rumeno ocvremo. Odcejene ocvrtke potresemo s sladkorjem in takoj postrežemo.

Piškoti s čokoladnimi luskami

Sestavine:

- 3 jajca
- 30 dag moka
- 20 dag sladkorja
- 15 dag margarine
- 15 dag surovega masla
- 1 pecilni prašek
- 15 dag čokoladnih lusk

Priprava:

Sestavine zmešamo, oblikujemo pet štručk in jih spečemo. Še toplo razrežemo.



Pomarančne rezine

Sestavine biskvit:

6 jajc
20 dag sladkorja
1 dl olja
1 pecilni prašek
1 vaniljev sladkor
20 dag moke
3 žlice kakava
1 dl vode

Krema:

0,5 kg skute
1 lonček kisle smetane
1 margarina

Preliv:

pomarančni sok - 9 dl
2 vaniljeva pudinga
6 žlic sladkorja

Priprava:

Jajca in sladkor penasto umešamo. Dodamo vodo, olje, vaniljev sladkor in moko, pomešano s pecilnim praškom. Po petih minutah dodamo tudi kakav. Pečemo 20 - 25 minut pri 180 - 200 stopinjah in ohladimo. Skuto zmešamo s smetano in margarino ter postavimo na hladno. V posodi segrejemo sok, prej pa ga odvezamemo 5 žlic. K odvzetemu soku primešamo sladkor in puding. Ko sok zavre, vanj vlijemo pudingovo zmes in skuhamo kot puding. Čez ohlajen biskvit premažemo kremo, nato pa prelijemo s pudingovim prelivom.



Rafaello

Sestavine:

0,4 kg sladkorja
500 g mleka v prahu
25 dag kokosove moke
25 dag margarine
mandeljni ali lešniki

Priprava:

Sladkor prevreš v 2 dl vode. Ko je napol ohlajeno, dodaš zmehčano margarino in kokos. Masa naj 2 uri počiva v hladilniku. Nato oblikuješ kroglice, v katere daš mandelj ali lešnik ter jih povaljaš v kokosu.



Pecivo z jagodami in pudingom

Sestavine:

4 rumenjaki
1 vanilijev sladkor
20 dag sladkorja
20 dag moka
1 pecilni prašek
1 dl vode
1 dl olja
4 žlice čokolade v prahu
4 beljaki
sveže jagode, sladkor v prahu, 2 pudinga brez kuhanja (Galeta) ali pa 2 navadna pudinga

Priprava:

Rumenjake, vanilijev sladkor, sladkor, vodo in olje zmešamo z moko, kateri smo prej primešali pecilni prašek. Primešamo še čokolado v prahu in previdno sneg beljakov. Pečemo na 180° C.

Jagode narežemo in posujemo s sladkorjem v prahu. S tekočino, ki se nabere od jagod, namočimo pečeni biskvit in po njem položimo jagode. Čeznje polijemo puding, ki smo ga pripravili po navodilu z vrečke.

Čokoladna markiza

Sestavine:

25 dag čokolade
6 dag sladkorja
18 dag svežega masla
3 jajca

Priprava:

Čokolado razdelimo na koščke in dodamo malo vode. Pristavimo na štedilnik, da dobimo gladko gosto maso. Ko se ohladi primešamo sladkor, rumenjake in spenjeno maslo. Zmes temeljito premešamo in dodamo trd beljakov sneg. Vlijemo v model in damo v zamrzovalnik. Ko model vzamemo iz zamrzovalnika, ga za trenutek pomočimo v vročo vodo in sladico zvrnemo.

Rafaello s smetano

Sestavine:

- 10 dag kokosove moke
- 1 sladka smetana (0,125 l)
- 8 dag sladkorja
- 1 vaniljev sladkor

Priprava:

Sladkor in kokosovo moko zavremo v sladko smetani in pustimo vreti 5 minut. Ohladimo (najbolje v zamrzovalni skrinji). Ko je ohlajeno, oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki.



Rožice

Sestavine za testo:

- 3 rumenjaki
- 7 dag zmletega sladkorja
- 5 dag margarine
- 20 dag gladke moke

Namaz:

- marelična marmelada

Priprava:

Rumenjake, sladkor in margarino z mešalnikom penasto umešamo. Dodamo moko in obdelamo testo. Testo razvaljamo na debelino 2 - 3 mm. Z obodi izrežemo piškote, ki jih sprti nalagamo na pomaščen pekač. Polovico piškotov izrežemo z luknjo na sredini. Pečemo jih pri 200° C. Ohlajene piškote brez luknje namažemo z marmelado in jih pokrijemo s piškoti z luknjo.



Skutin kolač z limono

Sestavine za testo:

250 g gladke moke
125 g masla
ščepec soli
40 g sladkorja

Nadev:

2 limoni
2 jajci
750 g polnomastne skute
250 g kisle smetane
100 g sladkorja
1 vaniljev sladkor
50 g škrobove moke

Priprava:

1. Moko z maslom, ščepecem soli in sladkorjem dobro pregnetemo, po potrebi dodamo 1-2 žlici hladne vode. Testo zapakiramo v plastično folijo in približno za eno uro damo na hladno.

2. Medtem pripravimo nadev. V vroči vodi umijemo in okrtačimo limoni ter ju osušimo. Z njiju nastrgamo skorjo in iztisnemo sok.

3. Pečico segrejemo na 180° C. Ohlajeno testo zvaljamo rahlo pomokanim valjem in ga vstavimo v pekač. Konce dvignemo do višine približno 3 centimetrov.

4. Jajca razbijemo in ločimo rumenjake in beljake. Skuto zmešamo z limonino skorjo in sokom ter kislno smetano in vmešamo rumenjake, sladkor in vaniljev sladkor.

5. Iz beljakov naredimo čvrst sneg in ga nanesemo skutino kremo. Dodamo škrobno moko in pazljivo premešamo. Skutino maso nanesemo na testo in zravnamo.

6. Skutin kolač pečemo v vroči pečici (toplozračna pečica 160° C) 50-60 minut. Pečeni kolač pustimo, da se ohladi in narežemo na 12 kosov. Okrasimo s smetano in ponudimo.

Tiramisu

Sestavine:

- 2 sirna namaza (250 g)
- 2 sladki smetani
- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 2 zavitka otroških piškotov (500 g)
- kava
- 2 žlici ruma
- čokolada v prahu

Priprava:

V posodi zmešamo sirni namaz, sladkor in jajčne rumenjake. Beljake in smetano stepemo posebej in jih na koncu vmešamo v pripravljeno zmes. Skuhamo približno liter kave, ki smo ji dodali rum. Piškote pomakamo v še toplo kavo in jih zlagamo drug poleg drugega v pripravljen globlji pekač ali drugo primerno posodo. Ko s piškoti pokrijemo dno posode, nanje nanesimo polovico pripravljene mase. Potem ponovno zlagamo piškote in dodamo še preostalo maso. Na koncu potresemo še s čokolado v prahu. Pripravljena sladica naj v hladilniku počiva vsaj nekaj ur, preden jo postrežemo.



Tortice z brusnicami

Sestavine za biskvit:

- 5 jajc
- 2 žlici sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 5 žlic moke

Nadev:

- kompot iz brusnic
- 25 dag marmelade
- Preliv za torte

Priprava:

Jajca in sladkor penasto umešamo (mešamo 20 minut). Dodamo moko, rahlo pomešamo ter spečemo. Ohlajen biskvit premažemo z marmelado, naložimo brusnice in prelijemo s prelivom za torte.



Recepte so izbrali in sladice pripravili:

Andrejka Mateja

Rafaelo..... 100

Cerar Nika

Domača bajadera 38

Groboljšek Božena

Atomski štrudl (»ta len štrudl«) 22

Bananini mafini 37

Biskvit na hitro 59

Bombice 50

Čokoladni medenjaki 84

Črne rezine 58

Enostavne kakavove rezine 45

Figaro 52

Jafa pecivo 69

Jogurtov kolač 54

Kinder pingvin 36

Ledene kocke 9

Lena gosposinja 65

Limonine rezine 68

Makov biskvit s kremo 94

Marelični kolač s skuto 64

Orehova posipanka 81

Pecivo »na suho« 16

Pecivo z jagodami in pudingom 102

Pecivo z radensko 73

Pecivo z zdrobom 90

Pijana nevesta 80

Pita z jabolki in orehi 44

Pomarančne rezine 98

Rebrasto pecivo 55

Sočno pecivo - imitacija jajca na oko 72

Sončno pecivo 89

Temen rafaelo 77

Zimska skutna torta 39

Tvartnik Inge

Bela torta 10

Čoko-jabolčni mafini 28

Jemec Jerneja

Ananasove kocke 4

Breskvice 20

Čokoladno pecivo 32

Domači prijatelj s kokosom 42

Jabolčni biskvit z jogurtom 12

Kokosova salama 41

Kokosove kocke 62

Kokosove kroglice 66

Mačje oči 30

Medeno pecivo 17

Piškoti s čokoladnimi luskami 96

Pomarančni keksi 26

Rafaelo s smetano 104

Tortice z brusnicami 112

Juvan Terezija

Bananina rolada 6

Biskvit iz beljakov 14

Orehova potica 74

Orehove tortice 78

Orehovi keksi za strojček 82

Rožice 106

Lavrač Marjeta

Črna tortica 34

Klinc Helena

Domači prijatelj 46

Končar Cerar Martina

Lunce 70

Majdič Martina

Brionske rezine 24

Merela Marjeta

Kokosova potica 60

Peterka Petra

Božična čokoladna pita 18

Evin breskov kolač 48

Klarina jabolčna pita 56

Podgoršek Mojiceja

Ananasova zlivanka 31

Čokoladna markiza 103

Čokoladna pena 8

Čokoladni narastek 40

Jagodna pena 13

Jagodovi ocvrtki 95

Krema s sadjem 27

Kruhov puding 51

Marmeladna pena 23

Omleta z rumom 85

Tiramisu 110

Rus Ivica

Pehtranova potica 92

Štajer Lea

Skutin kolač z limono 108

Tominšek Alenka

Panakota 86

Abecedno kazalo

Ananasova zlivanka.....	31
Ananasove kocke.....	4
Atomski štrudl (»ta len štrudl«)	22
Bananina rolada	6
Bananini mafini	37
Bela torta ali torta za 5 evrov	10
Biskvit iz beljakov.....	14
Biskvit na hitro	59
Bombice	50
Božična čokoladna pita.....	18
Breskvice.....	20
Brionske rezine	24
Čoko-jabolčni mafini	28
Čokoladna markiza	103
Čokoladna pena	8
Čokoladni medenjaki	84
Čokoladni narastek	40
Čokoladno pecivo.....	32
Črna tortica.....	34
Črne rezine	58
Domača bajadera.....	38

Domači prijatelj s kokosom	42
Domači prijatelj.....	46
Enostavne kakavove rezine	45
Evin breskov kolač	48
Figaro.....	52
Jabolčni biskvit z jogurtom	12
Jafa pecivo.....	69
Jagodna pena	13
Jagodni ocvrtki	95
Jogurtov kolač.....	54
Kinder pingvin.....	36
Klarina jabolčna pita	56
Kokosova potica	60
Kokosova salama.....	41
Kokosove kocke.....	62
Kokosove kroglice	66
Krema s sadjem.....	27
Kruhov puding.....	51
Ledene kocke	9
Lena gospodinja	65
Limonine rezine.....	68
Lunce	70
Mačje oči.....	30
Makov biskvit s kremo	94
Marelični kolač s skuto.....	64
Marmeladna pena	23
Medeno pecivo	17

Omleta z rumom.....	85
Orehova posipanka	81
Orehova potica	74
Orehove tortice	78
Orehovi keksi za strojček	82
Panakota	86
Pecivo »Na suho«.....	16
Pecivo z jagodami in pudingom.....	102
Pecivo z radensko.....	73
Pecivo z zdrobom	90
Pehtranova potica.....	92
Pijana nevesta	80
Piškoti s čokoladnimi luskami.....	96
Pita z jabolki in orehi	44
Pomarančne rezine.....	98
Pomarančni keksi.....	26
Rafaelo	100
Rafaelo s smetano	104
Rebrasto pecivo	55
Rožice	106
Skutin kolač z limono	108
Sočno pecivo - imitacija jajca na oko.....	72
Sončno pecivo	89
Temen rafaelo	77
Tiramisu.....	110
Tortice z brusnicami.....	112
Zimska skutna torta.....	39