

Knjižnica
DRUŽINA IN GOSPODARSTVO
4

Založnik
**gospodarski
list d.d.**

ZAGREB, www.gospodarski-list.hr

Za založnika
Andreja Vrcan

Grafično oblikovanje in priprava za tisk
PIXEL d.o.o.

Urednica
Nada Ćuk

Fotografije
Dubravko Ćuk

Prevajalka
Tamara Kranjec - Laganin

Natisnila tiskarna
VJESNIK d.d., Zagreb

Naklada
6000 izvodov

Izključni distributer za Slovenijo
ČZD Kmečki glas, d.o.o., Ljubljana

© GOSPODARSKI LIST d.d., 2009.

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Nacionalne
i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 679328
ISBN 978-953-6824-25-0

Nada Ćuk

MOJE NAJBOLJŠE PECIVO



MUNCHMALLOW

Testo: 6 jajc
6 žlic sladkorja
6 žlic moke
3 žlice kakava
1 pecilni prašek

1 dl vode
10 dag sladkorja

Krema: 5 dl mleka
5 žlic pšeničnega zdroba
1 vaniljev puding
10 dag sladkorja
15 dag margarine

Postopek: Pečen in prepojen biskvit ohladiti in premazati s pripravljeno kremo ter preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in izmenjaje dodajati zmes moke, kakava in pecilnega praška ter sneg iz beljakov.

Pečen biskvit še vroč preliti s prekuhano vodo s sladkorjem.

Priprava: V mleku skuhati pšenični zdrob, puding in sladkor. Kremo ohladiti z nenehnim mešanjem, da ne nastanejo grudice. V ohlajeno dodati penasto umešano margarino.



VLASTINE REZINE

Testo: 10 dag margarine
5 dag sladkorja
2 rumenjaka
2 žlici kisle smetane
1/2 pecilnega praška
20 dag moke

Biskvit I: 20 dag sladkorja
5 rumenjakov
10 dag orehov
10 dag čokolade
7 beljakov

Biskvit II: 3 jajca
2 žlici sladkorja
3 žlice moke
1/2 pecilnega praška
limonin sok

Krema: 5 dl mleka
5 žlic gustina
12 dag margarine
15 dag sladkorja v prahu
limonin sok in lupinica
1 vaniljev sladkor

Obliv: 15 dag čokolade
13 dag margarine

Priprava: Zamesiti krhko testo in ga razvaljati na velikost pekača. Nanj preliti biskvit in vse skupaj speči.

Posebej narediti biskvit in ga speči v pekaču enake velikosti.

Ohlajeno pecivo premazati z marelično marmelado, narejeno kremo ter nanj položiti pečeni biskvit.

Biskvit premazati z marelično marmelado in preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: V mleko vkuhati gustin ter v ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino s sladkorjem in ostalimi dodatki.

Priprava: Na nizki temperaturi raztopiti čokolado z margarino.



FRANCOSKA PITA

Testo I: 15 dag margarine
15 dag sladkorja
7 rumenjakov
15 dag moke
1/2 pecilnega praška

Testo II: 7 beljakov
15 dag sladkorja
15 dag orehov
2 rebra čokolade
1/2 pecilnega praška

Obliv: 10 dag čokolade
5 dag margarine
3 žlice vode
3 žlice olja

Priprava: Margarino in sladkor stepsti s to umešati in dodajati po en rumenjaki, na koncu pa na rahlo zamešati moko, pomešano s pecilnim praškom. Preleti v pekač.

Priprava: Beljake in sladkor stepsti s trd sneg in na rahlo vmešati orehe, pomešane s pecilnim praškom ter raztopljeno čokolado. Pripravljeno testo preleti na prvo testo in vse skupaj speči. Ohlajeno pecivo preleti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Čokolado raztopiti na majhnem ognju in pri tem dodati ostale sestavine.



ŽELE REZINE

Testo : 12 beljakov
6 rumenjakov
12 žlic sladkorja
6 žlic orehov
6 žlic moke
1 pecilni prašek

Krema: 6 rumenjakov
10 dag sladkorja
2 vaniljeva sladkorja
4 žlice moke
5 dl mleka
25 dag margarine
10 dag nasekljanih žele bonbonov
10 dag nasekljanih orehov
10 dag nasekljanih fig ali rozin

Obliv: 10 dag čokolade
5 dag margarine
3 žlice vode
3 žlice sladkorja

Priprava: Beljake in sladkor stepsti v trd sneg. Postopoma dodajati rumenjake, mlete orehe, moko, pomešano s pecilnim praškom.

Testo speči, ohlajenega premazati s kremo ter preleti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Rumenjake, sladkor, vaniljev sladkor in moko skuhati v mleku. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino, nasekljane žele bonbone, orehe, fige ali rozine.

S kremo premazati biskvit in preleti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Čokolado raztopiti na majhnem ognju in pri tem dodati ostale sestavine.



RUMOVE KOCKE

Testo: 6 beljakov
20 dag sladkorja
2 žlici moka
20 dag orehov

Priprava: Beljake stepati v tesni sneg postopoma dodajati sladkor in na rahlo zamešati mlete orehe, pomešane z moko. Speči v namaščenem in pomokanem pekaču na majhnem ognju.

Krema: 6 rumenjakov
25 dag sladkorja v prahu
10 dag margarine
10 dag čokolade
3 žlice ruma

Priprava: Rumenjake penasto stepati s sladkorjem in kuhati na pari do primerne gostote. Na koncu dodati čokolado, rum in margarino. Z vročo kremo preliti topilo pecivo. Ohlajeno pecivo narezati na kocke in okrasiti z belim sladkorjem.



RUMOVE KOCKE II

Testo: 4 rumenjaki
20 dag sladkorja
20 dag margarine
20 dag moka
1 pecilni prašek
1 žlica kakava
1 dl mleka
sneg iz 4 beljakov

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in postopoma dodajati ostale sestavine. Na koncu na rahlo zamešati sneg iz beljakov. Biskvit peči v pečici pri 180 °C približno 25 minut.

Še toplega posuti z 20 dag mletih orehov in preliti z narejenim sirupom.

Sirup: 20 dag sladkorja
2 dl vode
1 dl ruma

Priprava: Skuhati sladkor v vodi in na koncu dodati rum. Ohlajeno pecivo po želji preliti še s čokoladnim oblivom.



PARFE KOCKE

Testo: 4 jajca
6 žlic moka
6 žlic sladkorja
2 žlici olja
2 žlici mlačne vode

Krema: 1 dl mleka
5 rumenjakov
15 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
2 dag želatine
6 dl sladke smetane

Priprava: Rumenjake umešati s sladkorjem, oljem in vodo ter na rahlo zamesati moko ter sneg iz beljakov.

Pečen biskvit položiti na servirni pladenj, nanj pritrditi obroč v obliki želatinskega kalupa in vliti pripravljeno kremo. Okrasiti s stepeno sladko smetano.

Priprava: Želatino namočiti v mlačno mleko in pustiti, da se napne. Rumenjake, sladkor in vaniljev sladkor stepsti in kuhati na pari, da se volumen zmesi dvakratno poveča. Še v vročo dodati želatino. Zmes ohladiti in v ohlajeno na rahlo zamesati stepeno sladko smetano.



FANTOVSKKE KOCKE

Krema I: 25 dag fig
10 dag rozin
15 dag sladkorja v prahu
2 žlici trde marmelade skorja in sok ene neškropljene pomaranče

Krema II: 25 dag orehov
25 dag sladkorja v prahu
1,2 dl mleka
1 žlica ruma

Krema III: 4 rumenjaki
15 dag sladkorja v prahu
sok polovice limone
15 dag margarine

Priprava: Pripraviti 4 oblate. Zmleti fige, rozine in pomarančo, dodati marmelado in sladkor ter vse skupaj zmešati. S kremo premazati en oblat ter ga prekriti z drugim oblatom.

Priprava: Mlete orehe in sladkor opariti z vrelim mlekom in rumom. Ohladiti, s kremo premazati drugi oblat ter ga prekriti s tretjim.

Priprava: Rumenjake in sladkor kuhati na pari ter v ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino in limonin sok. S kremo premazati tretji oblat in pokriti s četrtrim, tako, da je gladka stran obrnjena navzgor.



POMARANČNE KOCKE

Testo: 8 rumenjakov
25 dg sladkorja
10 dag čokolade
1 pecilni prašek
2 žlici moke
25 dag orehov
sneg iz 8 beljakov
2 večji mleti pomaranči

Krema: 2 rumenjaka
7 dag čokolade
7 daš sladkorja v prahu
7 dag margarine
malo ruma

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem, dodajati raztopljeno čokolado, drobno zmleti pomaranči, moko, pomešano s pecilnim praškom in mletimi orehi. Na koncu na rahlo zamešati sneg iz beljakov.

Speči biskvit, ohlajenega premazati s kremo in posuti s čokolado v prahu.

Priprava: Rumenjake, čokolado in rum skuhati na pari in ohlajeni zmesi dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem.



KOKOSOVE KOCKE

Testo: 4 jajca
12 žlic sladkorja
1 dl olja
1 dl mleka
12 žlic moke
1 pecilni prašek
2 žlici kakava

Krema: 5 dl mleka
3 žlice moke
10 dag kokosove moke
10 žlic sladkorja

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem, postopno dodajati olje, mleko in moko, pomešano s pecilnim praškom. Razdeliti na dva dela.

V eno polovico dodati kakav, zliti v pekač in testo nekoliko zapeči.

Napol pečeno testo premazati s pripravljeno kremo in nanjo zliti drugi del rumenega biskvita. Pecivo speči do konca.

Po želji okrasiti s čokoladnim oblivom ali posuti s kokosovo moko.

Priprava: V mleku skuhati moko, sladkor in kokosovo moko. Kremo kuhati kratek čas in vročo zliti na napol pečen biskvit.



KOCKE Z MAKOM IN SKUTO

Testo: 20 dag margarine
50 dag moke
20 dag sladkorja
1/2 pecilneg praška
1 jajce
sol

Makov nadev:
50 dag mletega maka
5 dl mleka
20 dag sladkorja
1 žlička cimeta
8 dag gustina
2 jajci
4 žlice olja

Skutni nadev:
1 neškropljena limona
2,5 dl mleka
30 dag sladkorja
5 dag margarine
3 jajca
4 dag gustina
75 dag sveže skute

Postopek: Testo iz hladilnika razvaljati v velikosti namaščenega in pomokanega pekača 32x40 cm. Premazati z makovim, nato pa še s skutnim nadevom. Testo iz zamrzovalnika na debelo naribati na pecivo in vse skupaj peči pri 175 °C približno 5 minut. Ohlajen biskvit posuti s sladkorjem v prahu.

Priprava: Pomešati moko s pecilnim praškom in v njem razdrobiti margarino. Dodati jajce, sladkor in sol ter zgnesti lehkotko testo. Pustiti na hladnem pol ure, nato deliti na dva dela, pol dati v zamrzovalnik, drugo polovico testa pa v hladilnik.

Priprava: Segreti mleko s sladkorjem in cimetom, dodati mak, pomešan z gustinom in kuhati približno 10 minut. Umakniti z ognja in dodati umešane rumenjake z oljem, v ohlajeno zmes pa še sneg iz beljakov.

Priprava: Rumenjake umešati s sladkorjem in gustinom. Primešati skuto, naribano lupinico in sok limone ter trd sneg iz beljakov.



VRTNIČNE KOCKE

Testo I: 4 jajca
26 dag sladkorja
1 dl olja
1 dl mleka
26 dag moke
1 pecilni prašek

Testo II: 8 beljakov
8 žlic sladkorja
2 žlici olja
3 žlice orehov
8 žlic moke
5 žlic mleka

Rumena krema:
8 rumenjakov
20 dag sladkorja v prahu
sok ene pomaranče
20 dag margarine

Bela krema: 5 dl mleka
5 žlic moke
15 dag margarine

Obliv: 15 dag čokolade
5 dag margarine

Postopek: Testo I premazati z rumeno kremo, na vse to položiti testo II in premazati z belo kremo, nakar s čokoladnim oblivom preliti vso površino peciva.

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem ter postopno dodajati olje in mleko. Na koncu na rahlo zamešati moko, pomešano s pecilnim praškom ter sneg iz beljakov.

Priprava: Beljake stepsti s sladkorjem, dodati olje, mlete orehe in moko. Pečen biskvit preliti z mlekem.

Priprava: Rumenjake umešati s sladkorjem in kuhati na pari.

V ohlajeno kremo dodati penasto umešano margarino ter pomarančni sok.

Priprava: Skuhati kremo iz moke in mleka, jo ohladiti in dodati penasto umešano margarino.

Priprava: Čokolado in margarino raztopiti na majhnem ognju.



RAFAELO KOCKE

Rjavo testo: 5 beljakov
15 dag sladkorja
15 dag orehov
2 žlici moke
1/2 pecilnega praška

Belo testo: 5 beljakov
15 dag sladkorja
10 dag kokosove
moke
2 žlici moke
1/2 pecilnega praška

Krema: 10 rumenjakov
15 dag sladkorja
1 vaniljev puding
4 dl mleka
25 dag margarine

Postopek: Rjavi biskvit premazati s polovico kreme, prekriti z belim biskvitom, premazati z drugim delom kreme in posuti s kokosovo moko.



MARGARINA KOCKE

Testo: 40 dag moke
7 dag masti
1 pecilni prašek
10 dag sladkorja
1 jajce
malo mleka

Krema: 4 žlice moke
5 žlic sladkorja
1 l mleka
20 dag sladkorja v prahu
25 dag margarine
5 dag čokolade

Priprava: Zamesiti krhko testo in pustiti na hladnem mestu pol ure. Razdeliti na tri dele in speči biskvite na narobni strani pekača.

Priprava: Moko zmešati z malo mleka in skuhati v preostalem mleku. V ohlajeno zmes dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem.

Kremo razdeliti na dva dela in v enega dodati limonin sok, v drugega pa naribano čokolado.

S kremo zlepiti biskvite in na koncu pecivo premazati s kremo ali čokoladnim oblivom.



KOSTANJEVE KOCKE

Testo: 4 jajca
10 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
4 žlice vode
1/2 pecilnega praška
20 dag moke

Krema: 50 dag kostanjevega pireja
15 dag sladkorja v prahu
15 dag margarine
2 dl stepene sladke smetane
1 vaniljev sladkor
3 žlice ruma

Premaz: 5 dl sladke smetane
4 žlice sladkorja v prahu
2 kremfixa

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, dodati sladkor, vaniljev sladkor in vodo. Postopoma dodajati rumenjake in na koncu moko, pomešano s pecilnim praškom. Ohlajeno testo prepojiti z rumom in premazati s pripravljeno kremo.

Priprava: Penasto umešati margarino, sladkor, vaniljev sladkor, rum in kostanjev pire. V kremo na rahlo zamešati stepeno sladko smetano.

Priprava: Sladko smetano gosto stolči s sladkorjem v prahu in kremfixom ter premazati pecivo.



KAKAVOVE KOCKE Z OREHI

Testo: 25 dag moke
25 dag sladkorja
10 dag margarine
2,5 dl mleka
2 jajci
1/2 pecilnega praška
5 dag kakava

Krema: 10 dag sladkorja v prahu
3 rumenjaki
1 dl vode
15 dag margarine
5 dag čokolade
2 žlici instant kave
orehove polovice za okraševanje

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem, dodati raztopljeno margarino, mleko, moko, pomešano s pecilnim praškom in kakavom.

Speči biskvit ter ohlajenega premazati s kremo.

Priprava: Skuhati sladkor v vodi, da nastane zelo gost sirup in ga še vročega vlivati v stepene rumenjake ter istočasno stepati. Dodati penasto umešano margarino, instant kavo ter ribano čokolado. Premazan biskvit okrasiti z orehovimi polovicami.



KAVNE KOCKE

Testo: 6 beljakov
15 dag sladkorja
20 dag mletih orehov
3 žlice oštre moke

Krema: 6 rumenjakov
20 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
12 dag margarine
12 dag čokolade
1,5 dl kave

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg in pri tem postopoma dodajati sladkor. Dodati orehe in moko ter peči pri 160 °C 20 - 30 minut. Ohlajeno pecivo premazati s kremo.

Priprava: Rumenjake, sladkor in vaniljev sladkor penasto umešati. Dodati margarino, čokolado, kuhano močnejšo črno kavo in zmes zavreti na majhnem ognju med stalnim mešanjem. Ko zavre, kuhati še tri minute. Kremo nekoliko ohladiti z občasnim mešanjem in še preden se se-sede, preliti na pečen biskvit. Ohladiti in narezati na kocke, vsako kocko pa okrasiti s kavnim zrnom.



LIMONINE KOCKE

Testo: 4 jajca
4 žlice sladkorja
4 žlice moke

Krema I: 10 žlic vode
10 žlic sladkorja
20 dag orehov
4 rebra čokolade
13 dag margarine

Krema II: 1 margarina
8 žlic sladkorja v prahu
lupinica in sok 1 limone

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, počasi dodajati sladkor, rumenjake in moko. Speči testo v velikosti večjega oblata.

Priprava: Vodo in sladkor skuhati ter zamešati mlete orehe in čokolado. V mlačno zmes dodati margarino.

Priprava: Margarino, sladkor v prahu, lupinico in sok limone penasto umešati.

Postopek: Pripraviti 2 večja oblata. En oblat premazati s polovico kreme I, polovico kreme II in prekriti z biskvitom. Biskvit premazati z ostankom kreme II, nato s kremo I ter prekriti z drugim oblatom. Po želji lahko pecivo prelijete tudi s čokoladnim oblivom.



MAJINE KOCKE

Testo: 6 jajc
6 žlic sladkorja
6 žlic moke
2 oblata
marelična marmelada ali džem

Krema: 2 veliki skodelici sladkorja
2 dl mleka v prahu
2 mali skodelici vode
20 dag margarine

Postopek: Oblat namazati z marmelado in polovico kreme. Prekriti z biskvitom in namazati z drugo polovico kreme. Drugi oblat prav tako namazati z marmelado ter ga zložiti na pecivo (marmelada pride na kremo). Zgornja stran oblata mora ostati čista. Pecivo nekoliko obtežiti, da se plasti dobro zlepijo in ga razrezati naslednji dan.



KOCKE Z VIŠNJAMI

Testo: 25 dag moke
15 dag margarine
20 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
limonina lupinica
50 dag izkoščičenih višenj

Krema: 6 rumenjakov
15 dag sladkorja
2 dl kisle smetane
2 dag moke
sneg 6 beljakov

Priprava: V moko razdrobiti margarino, dodati sladkor, rumenjaka, nastrgano limonino lupinico in zamesiti krhko testo. Razvaljati in razporediti po pomokanem in namaščenem pekaču za 20 min (skoraj do konca). Vzeti iz pečice in po testu razporediti izkoščičene višnje, preliti s kremo in spet dati v pečico na zmerno temperaturo, da krema nekoliko porumeni.

Priprava: Rumenjake in sladkor penasto umešati, dodati moko, smetano in trd sneg iz beljakov ter vse dobro zmešati in premazati čez višnje.



KOCKE Z OREHI

Testo: 15 dag margarine
15 dag sladkorja
15 dag orehov
7 dag moke
1/2 pecilnega praška
4 beljaki

Obliv: 4 rumenjaki
15 dag sladkorja v prahu
1 žlica vaniljevega
sladkorja v prahu

Krema: 1 dl mleka
10 dag orehov
10 dag margarine
10 dag sladkorja
10 dag čokolade
- nekaj mletih orehov
za okraševanje

Priprava: Margarino speniti s sladkorjem in izmenjaje dodajati mleto oreho, moko, pomešano s pecilnim praškom ter sneg iz beljakov.
Testo speči in še vročega preliti z rumenim oblivo. Pustiti na toplem, da se posuši.

Priprava: Z električnim stepalnikom dobro stepsti rumenjake z obema vrstama sladkorja.

Priprava: Mleko, sladkor in čokolado prekuhati ter v še vročo zmes dodati orehe in margarino. Pecivo premazati čez posušen obliv ter posuti z mletimi orehi.
Pecivo poljubno razrezati na kocke ali v oblike meseca.



LEDENE KOCKE

Testo: 8 beljakov
12 žlic sladkorja
10 žlic moke

Osnovna krema:
8 rumenjakov
10 žlic sladkorja
40 dag margarine

Vaniljeva krema:
4 dl mleka
1 vaniljev puding
1 žlica moke
vaniljev sladkor
1 žlica sladkorja

Čokoladna krema:
4 dl mleka
1 čokoladni puding
1 žlica moke
čokolada v prahu
1 žlica sladkorja

Premaz: 1 šlag pjena

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg in dodati sladkor ter na koncu na rahlo zamešati moko. Vliti v namaščen pekač in peči pri 150 °C.

Priprava: Na pari gosto skuhati rumenjake, penasto umešane s sladkorjem. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

Priprava: V mleko zmešati prašek za puding, moko, vaniljev sladkor in navaden sladkor. Med kuhanjem mešati, dokler se ne zgosti. V ohlajeno zmes zamešati polovico osnovne kreme.

Priprava: V mleko vmešati prašek za puding, moko, čokolado v prahu in sladkor. Med kuhanjem mešati, dokler se ne zgosti. V ohlajeno zmes zamešati preostalo osnovno kremo.

Priprava: Šlag peno pripraviti z mlekom po navodilu na hrbtni strani vrečice.

Postopek: Ohlajeno testo premazati s čokoladno kremo, zgladiti in dati za 15 minut v hladilnik, da se strdi, nato premazati z vaniljevo kremo, vse skupaj pa na koncu še s šlag peno. Pustiti v hladilniku do naslednjega dne, da se ohladi. Razrezati na večje kocke.



KOCKE IZ PIŠKOTOV

Testo: 2 žlici medu
10 dag sladkorja
1 jajce
5 dag margarine
3 žlice mleka
35 dag moka
3 žlice kakava
1 pecilni prašek

Krema: 5 dl mleka
2 vaniljeva sladkorja
2 žlici gustina
5 žlic moka
25 dag margarine
30 dag sladkorja v prahu

Obliv: 10 dag čokolade
2 žlici sladkorja
2 žlici mleka
3 kaplje olja

Postopek: Biskvit položiti na servirni pladenj in premazati s polovico pripravljene kreme. Na kremo zložiti piškote, namočene v z vodo razredčen rum, jih premazati z ostankom kreme in pokriti z drugim biskvitom. Pecivo v celoti preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Kuhati na pari sladkor, med, jajce, margarino in mleko, da se sestavine raztopijo. Se v vroče zamešati moka, pecilni prašek in kakav ter zamesiti testo. Razdeliti na polovico in speči 2 biskvita na narobni strani pekača.

Priprava: Vaniljev sladkor, gustin in moko razžvrkljati v malo mleka in skuhati v ostalem mleku, v ohlajeno zmes pa dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem v prahu. Po želji dodati malo ruma ali limoninega soka.

Priprava: Na pari raztopiti čokolado s sladkorjem, mlekom in oljem.



AMERIŠKE KOCKE

Orehovo testo:
6 rumenjakov
7 žlic sladkorja
10 dag orehov
3 dag kokosa
4 dag moka
1/2 pecilnega praška
6 beljakov

Rožnato testo:
4 rumenjaki
3 žlice sladkorja
2 jagodna pudinga
1/2 pecilnega praška
3 beljaki

Krema: 5 dl mleka
20 dag sladkorja
5 žlic ostre moka
25 dag margarine

Obliv: 8 dag čokolade
3 žlice mleka
3 žlice sladkorja v prahu
7 dag margarine

Postopek: Orehovo testo premazati s polovico pripravljene kreme, nato nanjo položiti rožnat biskvit, na le-tega pa še ostanek kreme. Preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in postopno dodajati orehe, kokosovo moko, moko, pomešano s pecilnim praškom, limonino lupinico in sneg iz beljakov.

Speči biskvit v večjem plitvem pekaču na namaščenem papirju, tako, da bo tanek.

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, dodati rumenjake, sladkor in puding v prahu, pomešano s pecilnim praškom. Speči biskvit na enak način, kakor poprejšnjega.

Priprava: Sladkor in moko zmešati v 1 dl mleka. Ostalo mleko zavreti in vanj vliti pripravljeno zmes. V ohlajeno kremo dodati margarino in penasto umešati.

Priprava: Stopiti čokolado z mlekom in sladkorjem pri nizki temperaturi ter umešati margarino, ki naj se raztopi.



JANG KOCKE

Testo: 6 jajc
25 dag sladkorja
25 dag moke
1 pecilni prašek
3 žlice kakava
6 žlic vroče vode

Krema: 2 vaniljeva pudinga
6 žlic ostre moke
1 l mleka
20 dag sladkorja
2 vaniljeva sladkorja
25 dag margarine

škatla piškotov:
3 dl kuhane črne kave

Čokoladni obliv:
10 dag čokolade za
kuhanje
4 žlice olja

Postopek: Spodnji biskvit premazati s polovico kreme, nato po dolžini zložiti piškote, namočene v mlačno kuhano kavo. Piškote premazati z ostankom kreme in prekriti z drugim biskvitom. Pecivo preliti še s čokoladnim oblivom.

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem, dodati vročo vodo. Postopno dodajati moko s pecilnim praškom in kakavom. V namaščen in pomokan pekač srednje velikosti vliti polovico testa in dati v segreto pečico pri 220 °C, in sicer 15-17 minut. Posebej speči še drugo polovico testa.

Priprava: Prašek za puding zmešati z moko, sladkorjem, vaniljevim sladkorjem in 1,5 dl mleka. Ostanek mleka dati kuhati in ko zavre, ga vliti v narejeno zmes ter kuhati približno še 4-5 minut, se zmes ne zgosti. Ko se ohladi, dodati margarino in penasto umešati.

Priprava: Čokolado in olje stopiti na pari in enakomerno preliti po pecivu.



BANANA KOCKE

Testo: 6 jajc
6 žlic sladkorja
1 žlica kakava
5 žlic moke
1/2 pecilnega praška

Krema: 2 jajci
7 žlic sladkorja
2 žlici gustina
2 dl mleka
7 dag čokolade
1 vaniljev sladkor
25 dag margarine
3 banane

2 šlag peni - za premaz

Priprava: Penasto umešati cela jajca s sladkorjem, postopno dodajati kakav in moko, pomešano s pecilnim praškom.

Testo vliti v namaščen in pomokan pekač ter peči pri 180 °C. Ohlajen biskvit premazati s kremo.

Priprava: Jajci, sladkor, vaniljev sladkor in gustin zmešati z malo mleka in vkuhati v ostalo vrelo mleko. V vročo zmes dodati čokolado. Kuhati okrog 10 minut, da se zgosti, nato pa ohladiti. V ohlajeno kremo dodati penasto umešano margarino in zmiksane banane.

Kremo premazati s stepeno šlag peno.



KOCKE Z BANANINIM PUDINGOM

Testo: 4 rumenjaki
25 dag sladkorja
1,5 dl gaziranega pomarančnega soka
1 dl olja
25 dag moke
1/2 pecilnega praška
4 beljaki

Krema: 2 bananina pudinga
4 rumenjaki
2 žlici moke
6 žlic sladkorja
8 dl mleka
25 dag margarine
15 dag sladkorja v prahu
6 banan

Pena: 4 beljaki
12 žlic sladkorja
sok ene limone

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in postopno dodajati sok, olje, moko, pomešano s pecilnim praškom ter na koncu sneg iz beljakov. Biskvit speči in ohlajenega prepočiti z ruskim čajem z malo ruma.

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in dodati puding, moko in 1 dl mleka. Vse skupaj kuhati v preostalem mleku pribl. 10 minut. V ohlajeno zmes dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem.

S kremo premazati pripravljen biskvit, po njej razvrstiti vzdolžno prerezane banane in vse skupaj premazati s toplo peno.

Priprava: Beljake in sladkor kuhati na pari. Pred koncem dodati limonin sok.



BOHEMSKE KOCKE

Testo: 10 beljakov
40 dag sladkorja
10 dag čokolade v prahu ali 5 dag kakava
15 dag moke
15 dag orehov

Krema: 10 rumenjakov
30 dag sladkorja
10 dag moke
5 dl mleka
12,5 dag margarine

Obliv: 10 dag čokolade
4 žlice olja

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, postopno dodajati sladkor in v gosto zmes na rahlo zamešati čokolado, moko in orehe.

Na aluminijški foliji ali papirju za peko speči 6 biskvitov.

Priprava: Rumenjake, sladkor in moko zmešati v malo mleka in jih skuhati v preostalem mleku. Kuhati približno 10 minut. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino in vse skupaj še enkrat pošteno zmešati.

Biskvite premazati s kremo in zlagati enega vrh drugega, malo kreme pa pustiti še za vrhnji biskvit. Pecivo preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Čokolado in olje raztopiti na pari in preliti na ohlajeno pecivo.



PIJANE KOCKE

Testo: 6 rumenjakov
1 jajce
10 dag sladkorja
6 dag mletih orehov
1 skodelica moke
sneg 6 beljakov

Krema: 30 dag orehov
25 dag sladkorja
1 dl razredčenega ruma

Obliv: 40 dag sladkorja v prahu
malo razredčenega ruma

Priprava: Rumenjake, jajce in sladkor penasto umešati, postopno dodajati mlete orehe, pomešane z moko in na koncu sneg iz beljakov.

Biskvit speči in ohlajenega vzdolžno prerezati.

Priprava: Orehe in sladkor preliči z vrelim rumom, poprej razredčenim z malo vode.

Prerezan biskvit premazati in celo pecivo preliči z belim oblivom. Okrasiti s celimi lešniki.

Priprava: V sladkor v prahu do zelene gostote dodajati razredčeni rum. Z električnim stepalnikom kremasto mešati, da dobi obliv sijaj.



KOCKE KATARINA

Testo I: 8 rumenjakov
7 žlic orehov
7 žlic sladkorja
7 žlic moke
1 pecilni prašek
sneg 8 beljakov

Testo II: 5 beljakov
10 dag nasekljanih orehov
5 dag rozin
4 žlice olja
15 dag sladkorja
4 žlice moke
1 pecilni prašek

Krema: 5 rumenjakov
25 dag sladkorja v prahu
25 dag margarine
sok ene pomaranče

Priprava: Rumenjake umešati s sladkorjem, dodati orehe, moko, pomešano s pecilnim praškom in na koncu še sneg iz beljakov.

Speči v dobro namaščenem pekaču in ohlajeno pecivo vzdolžno prerezati.

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, dodati sladkor in na rahlo vmešati olje, rozine, orehe in moko, pomešano s pecilnim praškom.

Biskvit speči v pekaču, enake velikosti kot prejšnjega.

Priprava: Rumenjake umešati s sladkorjem in kuhati na pari, da se zmes zgosti. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino in pomarančni sok. Vse dobro zmiksati.

Postopek: Polovico biskvita I premazati s polovico kreme, nanj položiti biskvit II, premazati s preostalo kremo ter prekriti še z drugo polovico testa I. Rahlo obtežiti in pustiti, da se uleže. Po želji pecivo preliči še s čokoladnim oblivom.



ANINE KOCKE

Testo: 6 rumenjakov
6 žlic sladkorja
6 žlic moke
sneg 6 beljakov

Krema: 25 dag margarine
20 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
10 dag rozin
10 dag žele bonbonov
5 dag stopljene
čokolade
1 jajce
1 dl ruma

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, dodati sladkor, postopoma umešati rumenjake in moko. Biskvit speči v velikem plitvem pekaču.

Ohlajen biskvit vzdolžno prerezati, polovico biskvita pa narezati na kockice.

Priprava: Margarino penasto umešati s sladkorjem, dodati jajce in rum, stopljeno čokolado ter ostale sestavine. Kremo zmešati s kockicami biskvita in z zmesjo premazati cel biskvit.

Okrasiti s čokoladnim oblivom ali mletimi orehi.



PONAREJENE BOHEMSKE KOCKE

Testo: 60 dag moke
3 cela jajca
20 dag sladkorja
1 pecilni prašek
4 žlice smetane ali masti
5 dag masti
malo limonine lupinice
1 žlica kakava

Krema: 1 l mleka
3 rumenjaki
15 dag sladkorja
6 velikih žlic ostre moke
1 vaniljev sladkor
25 dag margarine
3 beljaki
15 dag sladkorja v prahu

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: Zamesiti testo in ga razvaljati za 6. Biskvite speči na narobni strani pekača.

Priprava: Rumenjake, sladkor, vaniljev sladkor in moko skuhati v mleku. V vročo kremo dodati margarino, da se v njej raztopi. Medtem penasto stepsti beljake s sladkorjem v prahu in na rahlo zamešati v vročo kremo.

S kremo poljubno premazati biskvite in vrhnjega po želji preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Čokoladu i margarin rastopiti na pari i preliti preko kolača.



SCHWARZWALDSKE KOCKE

Testo: 8 rumenjakov
25 dag sladkorja
25 dag orehov
2 žlici ostre moke
1 žlica kakava
8 beljakov
1 dl ruma razredčenega
z malo vode
višnjeva marmelada

Obliv: 10 dag čokolade
7 dag margarine

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in postopoma dodajati ostale sestavine. Na koncu na rahlo zamesti sneg iz beljakov.

Speči testo, navlažiti z rumom in premazati z debelo plastjo višnjeve marmelade.

Pecivo oblit s čokoladnim oblivom.

Priprava: Na pari stopiti čokolado in margarino ter oblit pripravljeno pecivo.



ČUDNE KOCKE

Testo: 25 dag margarine
20 dag sladkorja
2 žlici medu
2 celi jajci
45 dag moke
1/2 pecilnega praška
2 žlici kakava
malo mleka

Nadev: 5 žlic sladkorja v prahu
2 žlici naribane čokolade
0,5 dl ruma
4 žlice močne črne kave
2 žlici džema
nasekljane rozine
nasekljani orehi
pomarančni sok

Obliv: 10 dag čokolade
0,5 dl vode
2 dag sladkorja
5 dag masla
nekaj kapljic limoninega soka

Postopek: Na pladenj položiti en pečen biskvit in po njem razmazati pripravljen nadev. Prekriti z drugim biskvitom, obtežiti pecivo in ga pustiti počivati do naslednjega dne, nato ga preliti še s čokoladnim oblivom.

Priprava: V moko, pomešano s pecilnim praškom, razdrobiti margarino ter umesiti, pri tem dodati malo mleka s sladkorjem, stopljenim medom in jajcema. Na narobni strani pekača speči 4 biskvite. Dva pečena biskvita pustiti cela, ostala dva pa razdrobiti.

Priprava: Razdrobljenemu biskvitu dodati sladkor v prahu, naribano čokolado, rum, močno črno kavo, marmelado, malo nasekljanih rozin, nasekljanih orehov in malo soka. Nadev mora biti precej mehak.

Priprava: Čokolado, vodo in sladkor skuhati na majhnem ognju, na koncu pa dodati maslo in limonin sok.



FINE KOCKE IZ OBLATOV

Testo: 8 beljakov
30 dag sladkorja v prahu
28 dag mletih orehov

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg. Postopoma dodajati sladkor in na koncu orehe. Premazati 4 oblate na gladki ravni strani.

Vsak oblat posebej speči (sušiti) na majhnem ognju.

Krema: 8 rumenjakov
30 dag sladkorja v prahu
25 dag margarine

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in zgostiti na pari. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino. S kremo premazati vsak posušen oblat posebej.

S petim oblatom prekriti zgornjo kremo in vse skupaj preliti s čokoladnim oblívom.

Obliv: 3 žlice vode
3 žlice sladkorja
10 dag čokolade
8 dag margarine

Priprava: Vodo, sladkor in čokolado stopiti na pari in v vročo zmes dodati margarino.



JUPI KOCKE

Testo, ki se ne peče:
3 rumenjaki
10 dag orehov
10 dag piškotov petit
beurre
25 dag margarine
25 dag sladkorja v prahu
2 dl gaziranega
pomarančnega soka
10 dag čokolade

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in margarino. Dodati mlete orehe, mlete piškote in gazirani sok. Zmes razdeliti na 2 dela in v enega dodati nari-bano čokolado.

Servirni pladenj premazati s temnim delom testa, položiti za pol ure v zamrzovalnik, premazati s svetlim testom in pustiti v hladilniku.

Krema: 2 dl sladke smetane
kremfix
1 žlica kakava
sneg iz 3 beljakov

Priprava: Trdo stepsti sladko smetano s kremfixom in umešati sneg iz beljakov ter kakav.

Premazati pecivo, ki se ne peče in ga pustiti v hladilniku.



POMARANČNI HRIBI

Testo: 4 beljaki
15 dag sladkorja
20 dag orehov
2 žlici drobtin
1/2 žlice ostre moke
limonina lupinica

Krema: 4 rumenjaki
15 dag sladkorja
sok in lupinica 1
pomaranče
1 žlica ostre moke
20 dag margarine
2 dl sladke smetane

Priprava: Beljake stepsti s sladkorjem v trd sneg, na rahlo zamešati orehe, pomešane z drobtinami in moko ter limonino lupinico.

Peči v namaščenem in z drobtinicami posutem pekaču velikosti 40 x 20 cm pribl. 30 minut pri 180 °C.

Priprava: Rumenjake, sladkor, moko, sok in pomarančno lupinico zmešati ter kuhati na pari. Ohladiti in dodati penasto umešano margarino. S kremo premazati pečeno pecivo.

S stepeno sladko smetano okrasiti zgornjo površino peciva.



JAFFA KOCKE

Testo: 5 jajc
8 žlic sladkorja
8 žlic moke
4 žlice olja
4 žlice hladne vode
1/2 pecilnega praška
1 žlica kakava

Krema: 7,5 dl mleka *6ddl*
7,5 žlice gustina
25 dag sladkorja v prahu
25 dag margarine
2 rebri čokolade
1 vaniljev sladkor
2 škatli piškotov jaffa

Čokoladni obliv:
10 dag čokolade
10 dag margarine
1 žlica olja

Postopek: Rjavo biskvitno podlago premazati z belo kremo. Piškote jaffa namakati v z vodo razredčen rum in polagati na belo kremo, enega zraven drugega, tako, da je čokoladni del obrnjen navzdol. Vse premazati s čokoladno kremo in pokriti z belim biskvitom. Celo pecivo premazati s čokoladnim oblivom.

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem in vodo. Postopno dodajati olje in moko, pomešano s pecilnim praškom. Testo razdeliti na pol in v en del dodati kakav. Vsak biskvit speči posebej.

sreduji pekač

Priprava: V 2,5 dl mleka umešati gustin in skuhati v ostalem mleku. V ohlajeno zmes dodati sladkor v prahu in margarino ter vse dobro premešati z električnim mešalnikom. Kremo razdeliti na 2 dela, v eno polovico dodati vaniljev sladkor, v drugo pa raztopljeno čokolado.

Priprava: Čokoladu i margarin otopiti na pari i umiješati ulje. Toplo preliti preko kolača.



JAFFA BISCUITS

Testo: 3 jajca
5 žlic sladkorja
10 žlic moka
1 dl olja
2 dl mleka
1 pecilni prašek

Žele: 4 dl vode
4 žlice sladkorja
2 pomarančna ali vaniljeva pudinga
1 dl pomarančnega sirupa

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine
nekaj kapljic olja

Priprava: Jajca penasto umešati s sladkorjem, postopno dodajati olje, mleko in na koncu moko, pomešano s pecilnim praškom.

Biskvit peči v večjem štirioglatem pekaču, še toplega premazati s pripravljenim vročim pomarančnim želejem.

Priprava: Žele skuhati kot puding v 4 dl vode in v vročo zmes umešati 1 dl pomarančnega sirupa.

Preliti biskvit in pustiti, da se ohladi. Ohlajeno pecivo preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Čokolado in margarino stopiti na pari, dodati nekaj kapljic olja.



KMEČKO PECIVO

Testo: 3 jajca
3 dl sladkorja
3 dl pšeničnega zdroba
3 dl mleka
1 dl olja
1 pecilni prašek
5 naribanih jabolok

Krema: 2 vaniljeva pudinga
7 dl mleka
15 dag sladkorja v prahu
15 dag margarine
mleti orehi - za okraševanje

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem in postopno dodajati olje, mleko in na koncu na rahlo zamešati pšenični zdrob, pomešan s pecilnim praškom ter naribana jabolka.

Pecivo peči v velikem pekaču in ohlajeno premazati s pripravljeno kremo ter okrasiti z mletimi orehi.

Priprava: Skuhati puding in sladkor v mleku, ohladiti z občasnim mešanjem. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.



DAN IN NOČ

Testo: 4 rumenjaki
20 dag masla
30 dag sladkorja
1 dl mleka
30 dag moke
sneg iz 5 beljakov
2 žlici kakava

Krema: 18 dag čokolade
9 žlica mleka
2 rumenjaka
14 dag sladkorja
15 dag masla
10 dag orehov

Priprava: Penasto umešati rumenjake, maslo in sladkor ter postopno dodajati mleko, moko in na koncu sneg iz beljakov. Odliti polovico zmesi in vanjo zamešati kakav.

Oba biskvita posebej speči na namaščenem papirju, v pekaču enake velikosti.

Priprava: Na majhnem ognju stepsti čokolado, mleko, rumenjaka in sladkor. Kuhati približno 5 minut, vzeti z ognja in v še vročo zmes umešati margarino, da se stopi in orehe.

Vročo kremo zliti na črno biskvitno podlago, razmazati in prekriti z belo biskvitno podlago. Narahlo pritisniti z roko in pustiti do naslednjega dne, da se krema strdi. Pecivo posuti s sladkorjem v prahu.



ANINO PECIVO

Testo: 6 jajc
30 dag sladkorja
30 dag moke
2,5 dl mleka
2 žlici kakava
1 pecilni prašek

Krema: 6 dl mleka
20 dag čokolade
20 dag orehov
15 dag sladkorja
1 margarina

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in postopno dodajati olje in mleko.

Na koncu na rahlo zamešati moko, pomešano s pecilnim praškom, kakavom in snegom iz beljakov.

Speči dva biskvita v enakem pekaču in prerezati, tako, da so na razpolago 4 biskvitne podlage.

Priprava: V mleku skuhati čokolado, orehe, sladkor in v zmesi stopiti še margarino.

Biskvite polagati v pekač, kjer so se pekli in zalivati vsako podlago s toplo kremo, da se prepobjijo. Pecivo ohladiti.



MILKINE REZINE

Testo: 8 jajc
15 dag sladkorja
20 dag orehov
1 oblat
20 dag piškotov petit beurre

Krema: 20 dag čokolade
12,5 dag margarine
5 dl sladke smetane
1 dl ruma

Preliv: 5 dl ribezovega ali borovničevega soka
1 vaniljev puding

Priprava: Beljake in sladkor stepsti v trd sneg, postopoma dodajati rumenjake in na koncu na rahlo zamešati mlete orehe. Vse zlitii na oblat in speči.

Priprava: Čokolado raztopiti in mešati na ognju s stepeno sladko smetano, pri tem paziti, da ne vzkipi. Kremo ohladiti in dodati penasto umešano margarino. S polovico kreme premazati pečen biskvit, nanj zložiti v rumu namočene piškote in premazati še z drugo polovico kreme. Pecivo ohladiti in oblitii.

Priprava: Puding skuhati v sadnem soku in še toplega preliti na ohlajeno pecivo.



KARAMELNE REZINE

Testo: 28 dag moko
10 dag masti
15 dag sladkorja
1 jajce
1/2 pecilnega praška
2 žlici mleka

Krema: 5 dl mleka
1 vaniljev sladkor
15 dag sladkorja
3 žlice moko
3 žlice sladkorja
16 dag margarine

Obliv: 10 dag čokolade
3 žlice sladkorja
5 žlic mleka
1 žlica margarine

Priprava: Pripraviti testo in ga pustiti na hladnem pol ure, razvaljati dva oblata in speči na obrnjeni strani pekača. Še topla takoj položiti na ravno površino.

Priprava: Vaniljev sladkor zmešati v mleko, nato vkuhati še sladkor in moko. V ponvi posebej segreti 3 žlice sladkorja, da porjavi in vliti v vročo kremo. V ohlajeno zmes zmešati penasto umešano margarino. Oblate premazati s kremo, površino peciva pa preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Na majhnem ognju segreti vse sestavine in preliti čez ohlajeno pecivo.



SANDRINE REZINE

Testo: 6 jajc
15 dag mletih orehov
6 žlic sladkorja
22 dag moke
12 žlic kuhane kave
1 pecilni prašek

Krema: 3 dl mleka
1 vaniljev sladkor
20 dag sladkorja v prahu
4 žlice oštrog brašna
1 rumenjaka
20 dag margarine

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem, dodati kuhano kavo, orehe in moko, pomešano s pecilnim praškom. Na koncu na rahlo zamešati sneg iz beljakov.

Pečen biskvit prerezati, napolniti s kremo, tudi z vrha premazati z nekaj kremo in preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Moko in rumenjake zmešati z malo mleka ter nato vkuhati v preostalem mleku. V ohlajeno dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem.

Testo premazati s kremo in preliti s čokoladnim oblivom.



ŠATIRANO PECIVO

Testo: 6 jajc
6 velikih žlic sladkorja
15 velikih žlic orehov
3 žlice moke

Obliv: 5 beljakov
25 dag sladkorja
malo vode
5 dag čokolade
malo soli

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem ter postopoma dodajati mlete orehe in moko. Speči in ohlajeno pecivo premazati z oblivom.

Priprava: Beljake trdo stepsti z malo soli. Skuhati sladkor z malo vode, ko se stopi, narahlo vlivati v sneg in mešati z mešalцем. Pečeno pecivo premazati z oblivom.

Ne zelo nizki temperaturi raztopiti čokolado z malo vode ter politi po oblivu, z vilico pa pisano okrasiti površino. Rezati takoj, dokler se čokolada ne strdi.



SEDMA NEBESA

Testo: 1 oblat
4 jajca
18 dag sladkorja
10 dag orehov

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem in na koncu na rahlo zamešati orehe in sneg iz beljakov. Pripravljeno testo zлити na oblat in speči.

Krema: 20 dag margarine
1 rumenjaka
15 dag sladkorja v prahu
4 žlice močne kuhane kave

Priprava: Margarino speniti s sladkorjem, dodati rumenjaka in kuhano kavo. Premazati ohlajeno pecivo in po želji okrasiti.



OREHOVE REZINE

Testo: 4 jajca
12 dag sladkorja
9 dag moka
10 dag masla
1/2 pecilnega praška
1 vaniljev sladkor
2 žlici ruma

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem, dodati vaniljev sladkor, zmeščano maslo in rum. Na koncu na rahlo zamešati moko, pomešano s pecilnim praškom ter sneg iz beljakov.

Krema: 10 žlic sladkorja
1 - 3 žlice vode
1 žlica kakava
1 rebro čokolade
20 dag mletih orehov
20 dag masla

Priprava: Zavreti sladkor z vodo, dodati čokolado in kakav. Rahlo premešati, da se čokolada raztopi in zamešati mlete orehe in maslo. Dobro zmešati in premazati testo.

Narejeno pecivo preliti s čokoladnim oblivom, mletimi orehi in kokosom.



ZAMORČKOVE GLAVE

Testo: 4 rumenjaki
30 dag sladkorja
10 žlic hladne vode
10 dag mletih orehov
25 dag moke
pecilni prašek

Krema: 5 dl mleka
20 dag sladkorja
5 rumenjakov
4 žlice moke
25 dag margarine
piškoti petit beurre
0,5 dl ruma

Beljakov sneg:
5 beljakov
15 dag sladkorja

Obliv: 10 dag čokolade
0,5 dl vode
5 dag margarine

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in pri tem postopoma dodajati vodo. Na koncu na rahlo zamešati orehe, moko, pomešano s pecilnim praškom in sneg iz beljakov. Speči biskvit in ohlajenega premazati s kremo.

Priprava: Rumenjake, sladkor in moko razžvrkljati malo mleka in vkuhati v preostalo mleko. Ohlajeni kremi dodati penasto umešano margarino. Na kremo zložiti piškote, namočene v z malo vode razredčenem rumu. Piškote premazati s pripravljenim snegom iz beljakov.

Priprava: Beljake in sladkor stepsti v pari, vendar ne pretrdo. Narejeno pecivo preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Stopiti na majhnem ognju.



ČOKOLADNI UŽITEK

Testo: 6 rumenjakov
15 dag sladkorja
1 dl olja
1 dl mleka
1 žlica kakava
5 žlic gustina
1 pecilni prašek

Beljakov sneg:
6 beljakov
20 dag sladkorja

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine
4 žlice olja

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in nato postopoma dodajati olje in mleko. Na koncu na rahlo zamešati gustin, pomešan s pecilnim praškom in kakav. Ob koncu pečenja biskvit na tenko premazati z marmelado in preliti s snegom iz beljakov.

Vrniti v pečico, da rahlo porjavi. Ohlajeno pecivo preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Beljake in sladkor stepsti v trd sneg.

Priprava: Pri nizki temperaturi stopiti čokolado, margarino in olje.



LEŠNIKOVI TRIKOTNIKI

Testo: 15 dag moke
1/2 žlice pecilnega praška
6 dag sladkorja v prahu
1 vaniljev sladkor
1 jajce
6 dag margarine

Premaz: 10 dag masla
10 dag sladkorja
2 žlici vode
1 vaniljev sladkor
10 dag mletih lešnikov
10 dag sesekljanih lešnikov

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: Moko pomešati s pecilnim praškom in vanjo razdrobiti margarino, dodati ostale sestavine ter zamesiti testo. Za eno uro pustiti na hladnem. Testo razvaljati na velikost pekača, premazati z marmelado in dati peči.
Pečen biskvit ohladiti in razrezati v trikotnike.

Priprava: Vodo, maslo in obe vrsti sladkorja zavreti ter dodati lešnike.

Priprava: Stopiti na pari in oblitl vrhove trikotnikov.



MARCIPAN

Testo: 25 dag sladkorja
10 žlic vode
20 dag margarine
15 dag orehov
15 dag piškotov
7 dag čokolade
velik oblat

Priprava: Sladkor in vodo zavreti, dodati margarino, orehe in piškote ter še na hitro pokuhati na ognju.

Zmes razdeliti na dva dela in v enega dodati čokolado, ki naj se stopi.

Oblat razrezati na 4 dele in le-te izmenično premazati s temno in svetlo kremo.

Pecivo po želji preliti s čokoladnim oblivom.



LJUBEZENSKI SEN

Testo: 5 rumenjakov
25 dag sladkorja
5 žlic olja
2 žlici kokosa
5 žlic tople vode
25 dag moke
1 pecilni prašek
sneg iz beljakov

Krema: 1 l mleka
6 žlic sladkorja
6 rumenjakov
6 žlic moke
1 vaniljev sladkor
25 dag margarine

Beljakova pena:
6 beljakov
12 žlic sladkorja

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in postopoma dodajati olje in vodo. Na koncu izmenično dodajati kokos, moko in pecilni prašek s snegom iz beljakov.

Pečen biskvit prerezati in premazati s kremo. Pecivo premazati s peno iz beljakov in okrasiti z ribano čokolado.

Priprava: Sladkor, rumenjake, moko in vaniljev sladkor razžvrkljati v malo mleka in vkuhati v preostalo mleko. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

Priprava: Na pari stepsti beljake in sladkor.



OREHOVA ZLOŽENKA

Testo: 5 jajc
15 dag sladkorja
5 žlic vode
3 žlice drobtin
rum
5 žlic moke
15 dag orehov
1 oblat

I. krema: 4 rumenjaki
20 dag sladkorja v prahu
25 dag margarine

II. krema: 20 dag orehov
2 vaniljeva sladkorja
15 dag sladkorja
malo mleka

Obliv: 10 dag čokolade
5 dag margarine
2 - 3 žlice olja

Priprava: Beljake in sladkor stepsti v trd sneg, dodati rumenjake, vodo, drobtine, namočene v rumu, moko in orehe.

Oblat premazati s prvo kremo, položiti nanj pečen biskvit, ga premazati z drugo kremo ter preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Rumenjake s sladkorjem gosto skuhati na pari. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

Priprava: Mlete orehe in obe vrsti sladkorja preliti z malo vrelega mleka, vendar naj zmes ne bo prerodka.

Priprava: Čokolado, margarino in olje stopiti na majhnem ognju.



PITA Z VANILJEVO KREMO

Testo: 30 dag moke
1/2 pecilnega praška
1 jajce
12 dag sladkorja
2 žlici kisle smetane
10 dag margarine

Krema: 5 dl mleka
20 dag sladkorja v prahu
1 vaniljev puding
8 dag margarine
malo ruma

Priprava: Moko pomešati s pecilnim praškom in v njej razdrobiti margarino. Dodati jajce, sladkor in kisko smetano ter zgnesti krhko testo. Pol ure pustiti na hladnem, razvaljati tri biskvite in speči na narobni strani pekača.

Priprava: V mleku skuhati sladkor in puding. Dodati margarino in pustiti, da se še enkrat zgosti, umakniti z ognja, dodati rum in kremo ohladiti.

Biskvite premazati s kremo, površino peciva pa posuti s sladkorjem v prahu.



OLJNO PECIVO

Testo: 4 jajca
40 dag moke
40 dag sladkorja
2 dl olja
2 dl mleka
3 žlice kakava
1 pecilni prašek

Krema: 5 dl mleka
10 dag sladkorja
5 žlic moke
25 dag margarine
malo ruma ali
limoninega soka

Priprava: Jajca penasto umešati s sladkorjem (okrog 20 min.), postopoma dodajati olje, mleko in moko, pomešano s pecilnim praškom. Zmes razdeliti na dva dela in v enega dati kakav.

Speči vsako testo posebej ali pa najprej vliči v pekač rumeno zmes, nato rjavo, ju z vilico marmorirati ter speči skupaj. Ohlajeno pecivo prerezati in premazati s kremo. Z malo kreme premazati tudi zgornjo ploskev peciva, nato po želji okrasiti.

Priprava: Skuhati sladkor v mleku, dodati moko, razžvrkljano v malo mleka. Kremo ohladiti in dodati penasto umešano margarino, po okusu pa tudi malo ruma ali limoninega soka.



SLADOLEDNO PECIVO

Testo: 6 jajc
6 žlic sladkorja
4 žlice orehov
2 žlici moke
1 pecilni prašek

Krema: 5 rumenjakov
5 žlic sladkorja
3 žlice moke
2,5 dl mleka
20 dag margarine

Beljakov sneg:
5 beljakov
30 dag sladkorja
2 vaniljeva sladkorja

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem in dodajati orehe, moko in pecilni prašek. Speči biskvit in ohlajenega premazati s kremo, nato jo premazati še s snegom iz beljakov.

Priprava: Razžvrkljati rumenjake, sladkor in moko v malo mleka ter vkuhati v preostalo mleko. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, pri tem postopno dodajati sladkor in vaniljev sladkor. Stepsti na pari tako dolgo, dokler ne postane sneg trd, da ga lahko premažemo preko kreme. Pecivo preliti še s čokoladnim oblivom.



PECIVO Z JAGODNIM PUDINGOM

Testo: 5 jajc
5 žlic sladkorja
7 žlic moke
0,5 dl vode
1 žlica pecilnega praška

Krema: 2 jagodna pudinga
6 dl mleka
5 žlic sladkorja
25 dag margarine
2 sladki smetani
1 kremfiks

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in vodo. Dodati moko, pomešano s pecilnim praškom in na koncu, na rahlo zamešati še sneg iz beljakov. Speči biskvit in ohlajenega premazati s kremo.

Priprava: Puding s sladkorjem skuhati v mleku ter v mlačnega dodati penasto umešano margarino. V mleku stepati šlag peni s kremfiksom po navodilih na hrbtni strani vrečke ter pol pene umešati v kremo, s preostalo pa premazati kremo ter posuti s čokoladnimi mrvicami.



BAJADERA

Testo: 10 dag margarine
25 dag moke
5 dag sladkorja
1 jajce
1 velika žlica kakava
2 žlici smetane
1/2 pecilnega praška

Biskvit: 5 jajc
5 žlic sladkorja
1 vaniljev sladkor
5 žlic moke

Krema: 7 dl mleka
25 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
5 žlic gustina
5 dag čokolade
25 dag margarine

Obliv: 7 dag čokolade
5 dag masla
2,5 žlice mleka
2,5 žlice sladkorja

Priprava: V moki, pomešani s pecilnim praškom, razdrobiti margarino, dodati sladkor, jajce, kakav in smetano ter zgnesti krhko testo. Pol ure naj počiva na hladnem. Razdeliti ga na dva dela, razvaljati in speči na obrnjeni strani pekača.

Priprava: Narediti biskvit in ga speči v isti velikosti pekača kot oblate. Ohlajenega vzdolžno prerezati.

Priprava: Obe vrsti sladkorja in gustin razžvrkljati v malo mleka in vkuhati v preostalem mleku. V še vroče dodati čokolado, da se stopi in ohladi. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino. S kremo premazati oblat, ki smo ga poprej navlažili z mešanico ruma in mleka, nanj položiti biskvit, ga premazati s kremo, nanj položiti navlažen oblat, premazati s kremo, nanj dati biskvit in vse skupaj okrasiti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Mešati na majhnem ognju, dokler se ne stopijo vse sestavine.



KAKAVOVO PECIVO

Testo: 30 dag moke
2 žlici instant kakava
2 jajci
15 dag margarine
3 žlice sladkorja
1 mala žlica sode bikarbone
malo mleka

Biskvit: 4 beljaki
4 žlice sladkorja
4 žlice moke
1 žlica olja
pola žličke pecilnega praška

Krema: 1 l mleka
10 žlic gustina
25 dag margarine
2 žlici instant kakava
10 dag sladkorja v prahu

Postopek: Krhko testo premazati s polovico pripravljene kreme, na vse to položiti biskvit, ga premazati z ostankom kreme, prekrito s krhkim testom, zgornjo površino pa okrasiti s kremo, ki smo jo dali na stran ter vse skupaj posuti z naribano čokolado.

Priprava: V moki, pomešani s sodo bikarbone, razdrobiti margarino, dodati sladkor, jajce in instant kakav ter z dodajanjem mleka zgnesti krhko testo. Pol ure pustiti na hladnem in speči dva oblata na narobni strani pekača.

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, postopoma dodajati sladkor, moko, pomešano s pecilnim praškom in na koncu olje. Biskvit speči v velikosti oblatov.

Priprava: Gustin razžvrkljati v malo mleka in vkuhati v preostalem mleku. V ohlajeno zmes dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem in instant kakavom. Nekaj kreme dati na stran za okraševanje.



IŠLERJI

Testo: 28 dag margarine
28 dag moka
14 dag sladkorja v prahu
14 dag orehov
sok ene limone

Krema: 3 jajca
15 dag sladkorja
10 dag margarine
10 dag čokolade
1 vaniljev sladkor

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: V moko razdrobiti margarino, dodati ostale sestavine in zamesiti testo. Pustiti na hladnem eno uro.

Razvaljati testo in izrezovati oblike išlerjev. Pečene zlepiti s kremo, jih povaljati v sladkorju v prahu in okrasiti s čokoladnim oblivom ali pa zgornje površine namočiti v čokoladni obliv.

Priprava: Jajca, sladkor in čokolado kuhati na pari. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

Priprava: Stopiti na pari in okrasiti.



ČOKOLADNE TROBENTE

Testo: 35 dag moka
15 dag sladkorja v prahu
18 dag margarine
7 dag mletih orehov
1 jajce
1 rumenjaka
1 žlica kakava

Krema: 10 jajc
20 velikih žlic sladkorja
50 dag margarine

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: Margarino razdrobiti v moki, pomešani s pecilnim praškom in kakovom, dodati jajce, rumenjaka, sladkor, orehe in zamesiti testo. Razvaljati na 2 mm debelo, razrezati na kocke 4x6 cm, jih naviti na pločevinaste kalupe - trobente, zložiti v pekač in speči.

Ohlajene trobente sneti s kalupa in napolniti s kremo.

Priprava: Jajca stepsti s sladkorjem in gosto skuhati na pari. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

S kremo napolniti brizgalne vrečke in polniti trobente. Oba konca trobent pomakati v čokoladni obliv.

Priprava: Čokolado in margarino raztopiti na pari.



IŠLERJI

Testo: 28 dag margarine
28 dag moka
14 dag sladkorja v prahu
14 dag orehov
sok ene limone

Krema: 3 jajca
15 dag sladkorja
10 dag margarine
10 dag čokolade
1 vaniljev sladkor

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: V moko razdrobiti margarino, dodati ostale sestavine in zamesiti testo. Pustiti na hladnem eno uro.

Razvaljati testo in izrezovati oblike išlerjev. Pečene zlepiti s kremo, jih povaljati v sladkorju v prahu in okrasiti s čokoladnim oblivom ali pa zgornje površine namočiti v čokoladni obliv.

Priprava: Jajca, sladkor in čokolado kuhati na pari. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

Priprava: Stopiti na pari in okrasiti.



ČOKOLADNE TROBENTE

Testo: 35 dag moka
15 dag sladkorja v prahu
18 dag margarine
7 dag mletih orehov
1 jajce
1 rumenjaka
1 žlica kakava

Krema: 10 jajc
20 velikih žlic sladkorja
50 dag margarine

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: Margarino razdrobiti v moki, pomešani s pecilnim praškom in kakovom, dodati jajce, rumenjaka, sladkor, orehe in zamesiti testo. Razvaljati na 2 mm debelo, razrezati na kocke 4x6 cm, jih naviti na pločevinaste kalupe - trobente, zložiti v pekač in speči.

Ohlajene trobente sneti s kalupa in napolniti s kremo.

Priprava: Jajca stepsti s sladkorjem in gosto skuhati na pari. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.

S kremo napolniti brizgalne vrečke in polniti trobente. Oba konca trobent pomakati v čokoladni obliv.

Priprava: Čokolado in margarino raztopiti na pari.



ZAMORČEK V SRAJČICI

Testo: 14 dag margarine
14 dag sladkorja v prahu
1 vaniljev sladkor
7 dag naribane čokolade
4 rumenjaki
10 dag moke
1/2 pecilnega praška
7 dag nasekljanih mandljev
2-3 žlice mleka
sneg 4 beljakov

Obliv: 15 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: Penasto umešati margarino, sladkor, vaniljev sladkor, čokolado in rumenjake. Dodati moko, pomešano s pecilnim praškom, nasekljane mandeljne, mleko in na koncu na rahlo zamešati še sneg iz beljakov. Vliti v pomaščen in pomokan kalup za šarkelj premera 16 cm. Peči pri zmerni temperaturi okrog 35 minut.

Pečeno pecivo preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Čokolado in margarino stopiti na pari in preliti čez pecivo. Po želji okrasiti s stepeno sladko smetano.



OREHOVE ŠIBICE

Testo: 20 dag moke
1/2 pecilnega praška
vaniljev sladkor
10 dag sladkorja
1 jajce
7 dag margarine

Krema: 10 dag margarin
10 dag sladkorja
vaniljev sladkor
2 žlici mleka
15 dag mletih orehov
10 dag nasekljanih orehov
7 dag naribane čokolade

Priprava: V moko, pomešano s pecilnim praškom, razdrobiti margarino, dodati sladkor in jajce ter zgnesti krhko testo. Razvaljati in ga na tenko premazati z marmelado in kremo.

Vse skupaj okrog 35 minut peči pri 170 °C.

Priprava: Vse sestavine zmleti z mešalnikom.



PECIVO Z VIŠNJAMI IN STEPENO SMETANO

Testo: 4 jajca
20 dag sladkorja
10 žlic vode
20 dag ostre moke
pecilni prašek
limonina skorjica
višnjevi sok

Nadev: 40 dag višenj (svežih ali zmrznjenih)
1 l vode
20 dag sladkorja
vaniljev sladkor
2 malinova ali jagodna pudinga
12 žlic mleka
5 dl sladke smetane
3 žlice sladkorja v prahu
1 kremfiks

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in vodo, dodati moko, za konico noža pecilnega praška, limonino skorjico in sneg iz beljakov.

Ohlajen biskvit prerezati in poškopiti z višnjevim sokom.

Priprava: Višnje oprati, jih izkoščičiti in skuhati v litru oslajene vode. Ko zavre, dodati vaniljev sladkor. Malo soka dati na stran in poškopiti testo. Dva pudinga zmešati z 12 žlicami mleka in zliti v pripravljene višnje. Kuhati še 3 minute in pustiti, da se zmes malo ohladi. Občasno premešati, da se ne naredi kožica.

Nadev zliti na biskvit in pokriti z drugim delom biskvita ter pustiti, da se ohladi. Stepsti sladko smetano, dodati 3 žlice sladkorja v prahu in 1 kremfiks. Premazati nadev in dati v hladilnik.



ZAGREBSKE SANJE

I. testo: 5 jajc
18 dag sladkorja
18 dag margarine
1 vaniljev sladkor
10 dag mletih orehov
10 dag moke
1/2 pecilnega praška

II. testo: 5 jajc
5 žlic moke
5 žlic sladkorja
2 žlici olja
1 vaniljev sladkor
1/2 pecilnega praška

Krema: 4 dl mleka
1 vaniljev puding
1 margarina
20 dag sladkorja

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem in margarino. Narahlo zamešati orehe, moko, pomešano s pecilnim praškom in sneg iz beljakov. Speči biskvit.

Priprava: Rumenjake penasto umešati s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem. Na rahlo zamešati moko, pomešano s pecilnim praškom, sneg iz beljakov in na koncu olje. Speči biskvit v enaki velikosti pekača kot prejšnjega.

Priprava: V mleku skuhati puding. V ohlajenega dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem.

Postopek: Prvo in drugo testo med seboj zlepiti z marelično marmelado, ki smo jo razredčili z mlekom. Drugi biskvit premazati s kremo, nato pa jo posuti z mletimi orehi ali naribano čokolado.



KOKOSOVO PRESENEČENJE

Testo: 25 dag sladkorja
10 dag masla
2 rumenjaka
1 pecilni prašek
1 dl mleka
25 dag moke
10 dag stopljene
čokolade
sneg dveh beljakov

Krema I: 5 dl mleka
4 žlice moke
12,5 dag margarine
4 žlice sladkorja

Krema II: 10 dag margarine
2 dl mleka
3 jajca
10 dag sladkorja
4 dag moke
3 žlice gustina
10 dag kokosa
1 vaniljev sladkor
10 dag čokolade

Priprava: Penasto umešati rumenjake, sladkor in maslo. Dodati, mleko, moko, pomešano s pecilnim praškom in stopljeno čokolado. Na koncu na rahlo zamešati sneg iz beljakov. Zliti v namaščen in pomokan pekač ter speči.

Testo preliti s pripravljeno kremo.

Priprava: V vrelem mleku skuhati moko in sladkor, ki smo ju razžvrkljali v malo mleka. Kuhati, dokler se zmes ne zgosti in v vročo dodati margarino. Zliti na pecivo in pustiti, da se ohladi. Pecivo okrasiti s kremo in posuti s kokosom.

Priprava: Skuhati mleko z vaniljevim sladkorjem. Vmešati rumenjake s polovico sladkorja, dodati moko in gustin, premešati in skuhati. V vročo zmes dodati sneg iz beljakov in preostali sladkor ter čokolado. V ohlajeno zmes dodati kokos in margarino.



KOKOSOVI OBLATI

Premaz: 10 beljakov
35 dag sladkorja
30 dag kokosove moke
1/2 pecilnega praška
5 žlice moke
4 oblatti

Krema: 10 rumenjakov
35 dag sladkorja
10 dag čokolade
30 dag margarine

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg. Dodati sladkor in mešati, dokler se ne stopi, nato dodati kokosovo moko in pecilni prašek. Zmešati in razdeliti na 4 dele. Vsak oblatt posebej premazati in posušiti v pečici pri okrog 100 °C.

Priprava: Rumenjake in sladkor v prahu stepati na pari, v že zelo zgoščeno zmes dodati čokolado. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino. S kremo zlepiti posušene oblatti.



ODLIČNO PECIVO

Testo: 5 jajc
30 dag sladkorja
1 dl vode
1 dl olja
1 dl ruma
25 dag moke
1 pecilni prašek
pest mletih orehov ali
lešnikov

Krema: 4 rumenjaki
20 dag sladkorja
1 dl ruma
25 dag margarine

Priprava: Penasto umešati jajca s sladkorjem, pri tem postopoma dodajati olje, vodo in rum ter ostale sestavine. Peči v navadnem ali nizkem pekaču, odvisno od tega, ali želite dobiti kocke ali rezine. Pečeno testo po želji prerezati in napolniti s kremo ter okrasiti z mletimi orehi.

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem ter stepati na pari, dokler se zmes ne zgosti. V ohlajeno zmes dodati penasto umešano margarino.



OREHOV ZREZEK

Rjavo testo:

4 jajca
30 dag sladkorja
10 žlic vode
10 dag mletih orehov
1 žlica olja
20 dag moke
1/2 pecilnega praška

Rumeno testo:

4 jajca
28 dag sladkorja
6 žlic vode
1 žlica olja
20 dag moke
1/2 pecilnega praška

Krema:

5 dl mleka
5 žlic moke
25 dag margarine
25 dag sladkorja v prahu
1 vaniljev sladkor
25 dag mletih orehov
2 rumenjaka
ribezova marmelada

Postopek: Na pladenj položiti rjavi biskvit, ga premazati z marmelado, nato s kremo, nanj položiti rumeni biskvit, ga premazati z marmelado in z drugo polovico kreme. Pecivo okrasiti po želji.

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem, pri tem postopoma dodajati olje, vodo, orehe, moko, pomešano s pecilnim praškom in na koncu sneg iz beljakov.

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem, pri tem postopoma dodajati olje, vodo, moko, pomešano s pecilnim praškom in na koncu sneg iz beljakov.

Priprava: Moko razžvrkljati v malo mleka in vkuhati v preostalo mleko. Ohladiti in dodati penasto umešano margarino, sladkor v prahu, vaniljev sladkor, orehe in rumenjaka.



JABOLČNO PECIVO

Testo: 50 dag moke
2 jajci
18 dag margarine
2 žlici sladkorja
1 pecilni prašek
malo mleka

Nadev: 1,5 kg kiselkastih
jabolk
cimet

Bel obliv: 3 beljaki
20 žlic sladkorja
voda

Priprava: V moko, pomešano s pecilnim praškom, razdrobiti margarino, dodati sladkor in jajci ter z malo mleka zgnesti krhko testo. Razvaljati in dati v namaščen in pomokan pekač, ga premazati z nadevom in peči okrog 30 min pri 180 - 200 °C.

Priprava: Jabolka olupiti, naribati, posuti s cimetom in med nenehnim mešanjem dušiti na šibkem ognju okrog 5 min.

Priprava: Stepsti trd sneg iz beljakov. V malo vode (toliko, da pokrije sladkor) kuhati sladkor, dokler se ne stopi in nato vročo zmes med nenehnim stepanjem počasi vlivati v narejen sneg iz beljakov. Pečeno pecivo premazati s snegom iz beljakov in ga v pečici (pri okrog 50 °C) na kratko popeči, da rahlo porumeni. Okrasiti po želji.



ANANASOVO PECIVO

Testo: 5 jajc
14 dag sladkorja
1 vaniljev sladkor
10 dag moke
1 pecilni prašek

Krema: ananas iz konzerve
4 žlice gustina
3 žlice sladkorja
1 šlag pena za kremo
1 šlag pena za
okraševanje

Priprava: Beljake stepsti v trd sneg, pri tem polagoma dodajati sladkor, vaniljev sladkor, rumenjake in moko, pomešano s pecilnim praškom.

Pečen biskvit prerezati in premazati s pripravljeno kremo.

Priprava: Gustin in sladkor razžvrkljati v malo ananasovega soka. Preostali sok zavreti in zliti v razžvrkljani gustin ter med nenehnim mešanjem kuhati, dokler se ne zgosti. V ohlajeno zmes zamešati na drobno sesekljan ananas in stepeno šlag peno.

Narejeno pecivo še enkrat premazati s stepeno šlag peno in okrasiti.



ČUDEŽ IZ ENEGA JAJCA

Testo: 1 skodelica sladkorja (2 dl)
1 jajce
1 skodelica mletih orehov
1 skodelica mleka
pol skodelice olja
1 skodelica moko
1 pecilni prašek

Krema: 1 vaniljev puding
20 dag margarine
3 žlice sladkorja v prahu
3 dl mleka

Priprava: Penasto umešati jajce s sladkorjem, pri tem dodajati olje in mleko. Po stopoma dodajati orehe in moko, pomešano s pecilnim praškom.

Peči v namaščenem in pomokanem pekaču, ko pa se ohladi, pecivo premazati s kremo. Kremo posuti s čokolado v prahu.

Priprava: V mleku skuhati vaniljev puding. V ohlajeno zmes dodati margarino, penasto umešano s sladkorjem.



COCA-COLA PECIVO

Testo: 4 rumenjaki
30 dag sladkorja
15 dag moko
1 pecilni prašek
15 dag orehov
8 žlic vode
1 žlica kakava
sneg 4 beljakov

Krema: 25 dag margarine
20 dag sladkorja v prahu
25 dag mletih piškotov
20 dag mletih orehov
2,5 dl Coca-Cole

Obliv: 10 dag čokolade
10 dag margarine

Priprava: Penasto umešati rumenjake s sladkorjem in pri tem dodajati vodo. Po stopoma dodajati orehe, kakav in moko, pomešano s pecilnim praškom. Na koncu na rahlo zamešati sneg iz beljakov. Peči v naoljenem in pomokanem pekaču.

Ohlajeno pecivo premazati s pripravljeno kremo, kremo pa preliti s čokoladnim oblivom.

Priprava: Penasto umešati kremo iz vseh sestavin in premazati.

Priprava: Čokolado in margarino stopiti na majhnem ognju.