

PEČEMO ZA
DRUŽINO

Izbrani recepti v e-knjigi



SVET KNJIGE
prvi slovenski knjižni klub

Mmmm, kaj tako vabljivo **diši**? Je to mandljev šarkelj? Jabolčni kolač iz pečice? Ali slastna jabolčna pita po starem francoskem receptu? Vse smo preizkusili za vas, da boste lažje **pričarali nekaj sijajnega**: če povabite goste na popoldanski čaj, če vas **v nedeljo obišče babica**, ali če se vam zahoče, da bi malce **razvajali** sebe in svoje najdražje. Nekatere vrste testa so tako preproste, da vam niti ne bo treba jemati tehtnice iz omare. Testo za druge

kolače

pa boste zlahka in hitro zmešali. Pečica se bo morala pošteno potruditi, da se bo pravočasno segrela. Potem pa si vzemite



dovolj časa, da jih boste z užitkom **pojedi**. Naši kolači niso le omamno dišeči, ampak tudi slastni.

Osnovni recept za umešano testo

SESTAVINE ZA
1 PRAVOKOTNI
MODEL (30 cm,
16 KOSOV)

250 g mehkega masla
250 g sladkorja
1 vrečka vaniljinega
sladkorja
1 ščepl soli
4 jajca
300 g moke
1 žlička pecilnega praška
po potrebi 2–3 žlice
mleka
maslo in moka za model

preprosto | vsestransko uporabno
30 minut + 60 minut za peko

PRIPRAVA

1. Model namažemo z maslom in na tanko poprašimo z moko. Pečico segrejemo na 180 °C. Maslo z metlicama ročnega mešalnika penasto stepemo (slika 1). Dodamo sladkor, vaniljin sladkor in sol ter stepamo, dokler se sladkor ne stopi.
2. Jajca posamič ubijemo, jih dodamo masleni mešanici s sladkorjem in mešamo (slika 2), da nastane gladka zmes. Moko in pecilni prašek zmešamo ter vmešamo v testo. Testo je pripravljeno, ko stežka pade od metlice (slika 3). Če čvrsto obvisi na njej, po žlicah vmešamo še malo mleka.
3. Testo nadevamo v model tako, da je napolnjen največ do dveh tretjin (slika 4), ga poravnamo in pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C)

na kos približno 265 kcal
15 g maščob · 4 g beljakovin · 30 g oglj. hidr.

50–60 minut. Po 50 minutah naredimo preizkus s paličico. Leseno paličico zabodemo v kolač in jo izvlečemo. Če na njej ni sledu testa, je kolač pečen. Kolač pustimo v modlu 10 minut, nato ga zvrnemo in na kuhinjski rešetki ohladimo.

Nasvet za peko Kolač lahko spečemo tudi v tortnem modlu (Ø 26 cm).

Če se mudi Testo preprosto in hitro pripravimo v kuhinjskem strojčku: vse sestavine damo vanj in pri najvišji stopnji gnetemo nekaj minut. Pripravljeno!

Izboljšanje Rozinov kolač (100 g rozin ali korint namakamo 30 minut v 2 žlicah ruma, nato jih odcedimo in vmešamo v testo) in donavski valovi (recept str. 152).

Marmorni kolač

družinski kolač

45 minut + 60 minut za peko

na kos približno 320 kcal

19 g maščob · 5 g beljakovin · 33 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA 1 MODEL ZA ŠARKEJ
(Ø 24 cm, 16 KOSOV)

1 umešano testo po osnovnem receptu (zgoraj) · 75 g temnega čokoladnega obliva za torte · 2 žlici kakava v prahu
75 g sesekljanih mandljev · sladkor v prahu za posip

PRIPRAVA

1. Model namastimo in na tanko poprašimo z moko. Pečico segrejemo na 180 °C. Umešano testo pripravimo, kot je opisano zgoraj.
2. Obliv drobno nasekljamo. Testo prepolovimo. Obliv in kakav vmešamo v eno polovico, mandlje pa v drugo polovico testa.
3. Svetlo in temno testo izmenoma nadevamo v model, nato skozi testo vibasto potegnemo žlico. Pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. Po 50 minutah naredimo preizkus s paličico (gl. osnovni recept).
4. Kolač pustimo še 10 minut v modlu, nato ga zvrnemo, ohladimo in posujemo s sladkorjem v prahu.

Peščeni kolač

okusna klasika

30 minut + 60 minut za peko

na kos približno 260 kcal

15 g maščob · 3 g beljakovin · 29 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA 1 PRAVOKOTNI MODEL
(30 cm, 16 KOSOV)

250 g mehkega masla · 250 g sladkorja
1 vaniljin sladkor · 1 ščepl soli · 4 jajca
naribana lupina 1 velike biolimone
125 g moke · 125 g jedilnega škroba · 1 žlička
pecilnega praška · 2–3 žlice mleka · sladkor
v prahu za posip · moka in maslo za model

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Model namastimo in pomokamo. Za umešano testo vse sestavine obdelamo, kot je opisano v osnovnem receptu.
 2. Testo nadevamo v model in pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. Kolač pustimo še 10 minut v modlu, nato ga zvrnemo in popolnoma ohladimo. Posujemo ga s sladkorjem v prahu.
- Izboljšanje** Za limonin kolač pripravimo testo, kot je opisano, pri čemer mu dodamo naribano lupino še ene biolimone. Spečemo. Za glazuro zmešamo 200 g sladkorja v prahu in 3 žlice limoninega soka ter zmes namažemo po ohlajenem kolaču.

Lešnikov kolač

zelo sočen | aromatičen

45 minut + 60 minut za peko

na kos približno 325 kcal

26 g maščob · 6 g beljakovin · 17 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA 1 PRAVOKOTNI MODEL
(30 cm, 16 KOSOV)

200 g mletih lešnikov · 6 jajc
200 g mehkega masla · 200 g sladkorja
1 ščepl soli · 2–3 žlice mleka · 200 g moke
1/2 žličke pecilnega praška · 200 g lešnikove
glazure · maslo in moka za model

PRIPRAVA

1. Model namastimo in pomokamo. Pečico segrejemo na 180 °C. Lešnike v ponvi na suho pražimo, da zadišijo. Jajca ubijemo. Maslo, sladkor in sol stepemo. Postopoma dodamo rumenjake in mleko. Moko in pecilni prašek zmešamo in vmešamo.
 2. Beljake trdo stepemo in z lešniki vmešamo v testo. Testo nadevamo v model in pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. Še malo ga pustimo v modlu, nato pa zvrnemo in ohladimo.
 3. Glazuro stopimo v vodni kopeli in namažemo po ohlajenem kolaču.
- Aromatična različica** Za začimbni kolač vmešamo v testo 1 žlico začimb za medenjake, 1 žličko cimeta, 2 žlički kakava in 2 žlici ruma.



Kolač z rdečim vinom

SESTAVINE ZA
1 VENČNI ALI
OKROGLI MODEL
(Ø 26 cm,
20 KOSOV)

4 jajca
250 g mehkega masla
250 g sladkorja
1 vrečka vaniljinega
sladkorja · 1 ščep soli
300 g moke
1 žlička pecilnega
praška
1 žlička mletega cimeta
2 žlički kakava v prahu
150 g čokoladnih mrvic
125 ml suhega
rdečega vina
maslo in moka
za model
sladkor v prahu za
posip

povzroča odvisnost

35 minut + 60 minut za peko
na kos približno 260 kcal
14 g maščob · 3 g beljakovin · 28 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Model namastimo in tanko poprašimo z moko. Pečico segrejemo na 180 °C. Jajca ubijemo in beljake trdo stepemo.
2. Maslo, sladkor, vaniljin sladkor, sol in rumenjake kremasto stepemo. Moko, zmešano s pecilnim praškom, cimet, kakav in čokoladne mrvice zmešamo ter z vinom vmešamo v jajčno kremo. Primešamo beljakov sneg.
3. Nadevamo v model in pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. Pustimo še malo v modlu, nato ohladimo in posujemo s sladkorjem.

Izboljšanje Ponudite **kavni kolač!** Pripravimo testo s 300 g moke, pri tem cimet opustimo, čokoladne mrvice pa nadomestimo z enako količino nasekljanih mandljev. Namesto rdečega vina vmešamo v testo 125 ml močne kave, npr. ekspresne.

Čokoladno srce

SESTAVINE
ZA 1 MODEL
V OBLIKI SRCA
(PROSTORNINA
1 LITER, 12 KOSOV)

5 jajc
200 g temne čokolade
150 g masla
200 g sladkorja
1 ščep soli
150 g moke
1 žlička pecilnega
praška
200 g mletih mandljev
4 žlice ruma (ali
pomarančnega soka)
4 žlice marelične
marmelade
200 g čokoladnega
obliva
1–2 žlici kakava
v prahu
maslo in mleti mandlji
za model

močan dokaz ljubezni

45 minut + 1 ura 10 minut za peko
na kos približno 555 kcal
35 g maščob · 9 g beljakovin · 48 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Model namastimo in posujemo z mandlji. Pečico segrejemo na 180 °C. Jajca ubijemo. Čokolado nalomimo na majhne koščke ali naribamo.
2. Maslo, sladkor, sol in rumenjake kremasto umešamo. Zmešamo moko, čokolado, pecilni prašek in mandlje ter z rumom vmešamo v kremasto zmes. Beljake trdo stepemo in vmešamo v testo. Testo nadevamo v model in pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 60–70 minut. Malo pustimo v modlu, nato zvrnemo in ohladimo.
3. Marmelado segrejemo, jo pretlačimo skozi cedilo in namažemo po kolaču. Čokoladni oblivi raztopimo v vodni kopeli, prelijemo po kolaču in počakamo, da se strdi. Potresemo s kakavom.

Izboljšanje Na kolač položimo šablono ((gl. vzorce na začetku in koncu knjige) in povrh posujemo sladkor v prahu.



Kolač z bučkami

- SESTAVINE ZA 1 TORTNI MODEL (Ø 26 cm, 12 KOŠOV)**
- 250 g mladih majhnih bučk
 - 1 biolimona
 - 200 g mehkega masla
 - 200 g rjavega sladkorja
 - 1 vrečka vaniljinega sladkorja
 - 1 ščeplj soli
 - 4 jajca
 - 250 g naribanih lešnikov
 - 1 zvrhana žlička mletega cimeta
 - 1 noževa konica mletih klinčkov
 - 350 g polnozrnatih pšenične moke
 - 2 žlički pecilnega praška
 - 150 g sladkorja v prahu
 - 1 žlica limoninega soka
 - maščoba in moka za model
- zelenjava na sladek način**
40 minut + 1 ura 10 minut za peko
na kos približno 450 kcal
29 g maščob · 9 g beljakovin · 38 g oglj. hidratov
- PRIPRAVA**
1. Bučke operemo, očistimo in nastrgamo. Limono dobro operemo, zdrgnemo in naribamo lupino. Dno modla obložimo s papirjem za peko, obod namastimo in pomokamo. Pečico segrejemo na 180 °C.
 2. Maslo, sladkor, vaniljin sladkor in sol penasto stepemo, drugo za drugim vmešamo jajca. Bučke, lešnike, limonino lupino in začimbe zmešamo ter dodamo jajčni zmes. Vmešamo moko s pecilnim praškom.
 3. Testo nadevamo v model. Pečemo (2. vodilo, vent. pečica 160 °C) 60–70 minut. Pustimo še 10 minut v modlu, nato zvrnemo in papir odstranimo.
 4. Zmešamo sladkor v prahu, limonin sok in 2 žlici vroče vode ter namažemo po ohlajenem kolaču.
- Izboljšanje** Za **bučni kolač** vmešamo namesto bučk 250 g drobno naribane buče. Testo dodatno začimimo z 2 žličkama mletega ingverja.



Kokosov kolač z bananami

- SESTAVINE ZA 1 PRAVOKOTNI MODEL (30 cm, 20 KOŠOV)**
- 3 zrele banane (pribl. 450 g)
 - 200 g mehkega masla
 - 150 g rjavega sladkorja
 - 1 ščeplj soli · 4 jajca naribana lupina
 - 1 biolimete (ali 1/2 biolimone)
 - 400 g moke
 - 2 žlički pecilnega praška
 - 125 g nesladkanega kokosovega mleka (iz pločevinke)
 - 100 g kokosove moke
 - 200 g vaniljine glazure
 - 40 g kokosovega čipsa
 - maščoba in drobtine za model
- pozdrav s Karibov**
35 minut + 1 ura 10 minut za peko
na kos približno 315 kcal
19 g maščob · 5 g beljakovin · 31 g oglj. hidratov
- PRIPRAVA**
1. Banane olupimo, razkosamo in z vilicami zmečkamo. Model namastimo in posujemo z drobtinami. Pečico segrejemo na 180 °C.
 2. Maslo, sladkor in sol kremasto stepemo in postopoma vmešamo jajca, zmečkane banane in limetino lupino. Moko in pecilni prašek zmešamo ter s kokosovim mlekom in kokosovo moko vmešamo v testo.
 3. Testo nadevamo v model. Pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 60–70 minut. Kolač pustimo 10 minut v modlu, nato ga zvrnemo in ohladimo. Glazuro po navodilih na zavitku stopimo in pomažemo po kolaču. Posujemo s kokosovim čipsom.

Izboljšanje Za **marmorni kolač s kokosom** vmešamo v polovico testa 6 žličk kakava. Svetlo in temno testo izmenoma nadevamo v model, nato z vilicami vibasto povlečemo skozi testo, da nastane marmorirani vzorec.

Sočni kolač z mandarinami

SESTAVINE
ZA 1 PRAVOKOTNI
MODEL (20 cm,
8 KOSOV)
1 biopomaranča
1 pločevinka
mandarin (175 g)
2 jajci
100 g sladkorne sipe
1 vrečka vaniljinega
sladkorja
100 ml nevtralnega olja
150 g moke
1 žlička pecilnega
praška
maščoba za model

bliskovito | aromatično

15 minut + 40 minut za peko
na kos približno 215 kcal
9 g maščob · 4 g beljakovin · 31 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 175 °C. Model namastimo. Pomarančo operemo z vročo vodo, jo do suhega zdrgnemo, naribamo lupino in iztisnemo sok. Mandarine odcedimo.
2. Jajci penasto stepemo s sladkorjem in vaniljinim sladkorjem. Med mešanjem dodamo olje ter pomarančno lupino in sok. Moko zmešamo s pecilnim praškom in vmešamo v testo. Primešamo še mandarine.
3. Testo nadevamo v model in poravnamo. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 40 minut.

Čajni kolač

SESTAVINE ZA
1 PRAVOKOTNI
MODEL (20 cm,
8 KOSOV)

100 g mešanega
kandiranega sadja
50 g rozin
1 biolimona
150 g mehkega masla
150 g rjavega sladkorja
3 jajca · 200 g moke
1 žlička pecilnega
praška
50 g sesekljanih
mandljev
2 žlici sladkorja v prahu
maščoba za model

klasično | hitro pripravljeno

15 minut + 50 minut za peko
na kos približno 395 kcal
18 g maščob · 6 g beljakovin · 52 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 175 °C. Model namastimo. Kandirano sadje zmešamo z rozinami. Limono operemo z vročo vodo in dobro obrišemo. Naribamo 1 žličko lupine in iztisnemo sok. Limonin sok in lupino zmešamo s sadjem.
2. Maslo kremasto umešamo s sladkorjem. Postopoma drugo za drugim primešamo jajca. Vmešamo sadje. Moko zmešamo s pecilnim praškom in mandlji ter vmešamo v testo.
3. Testo nadevamo v model. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 50 minut. Vzamemo iz pečice, ohladimo in zvrnemo iz modla. Posujemo s sladkorjem.

Vaniljin kolač s čokoladnimi ostružki

SESTAVINE ZA
1 PRAVOKOTNI
MODEL (20 cm,
8 KOSOV)
150 g mehkega masla
150 g sladkorja v prahu
2 vrečki vaniljinega
sladkorja
3 jajca · 150 g moke
1 žlička pecilnega
praška
75 g čokoladnih
ostružkov
maščoba za model

izbrano | zlahka uspe

15 minut + 40 minut za peko
na kos približno 365 kcal
21 g maščob · 5 g beljakovin · 39 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 175 °C. Model namastimo. Maslo kremasto umešamo s 100 g sladkorja in vaniljinim sladkorjem. Postopoma drugo za drugim primešamo jajca. Moko zmešamo s pecilnim praškom in jo s 50 g čokoladnih ostružkov vmešamo v testo.
2. Testo nadevamo v model in poravnamo. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) približno 40 minut.
3. Kolač ohladimo v modlu in zvrnemo na rešetko. Preostali sladkor v prahu zmešamo z 1–2 žlicama vroče vode, pomažemo po kolaču in potresemo s preostalimi čokoladnimi ostružki.

Izboljšanje Kolač premažemo s stopljenim čokoladnim oblivom in posujemo s kakavom, kot je opisano v okvirčku na desni strani.

→ **Za kolač s čokoladnimi ostružki:**

na spodnji sliki je vaniljin kolač s čokoladnimi ostružki, okrašen, kot je opisano v receptu. Ponujamo pa vam še eno idejo: 100 g temnega čokoladnega obliva grobo sesekljamo in ga z 1 žlico olja stopimo nad paro. Kolač oblijemo in počakamo, da se obliv posuši. Nato navzkriž položimo na kolač papirnate trakove, ga posujemo s kakavom in papirnate trakove previdno odstranimo.



→ **Za kolač z mandarinami:** 150 g sladkorja v prahu gladko razmešamo z 2 žlicama vroče vode in 1 žlico limoninega soka ter porazdelimo po ohlajenem kolaču. Majhno pločevinko mandarin odcedimo in z njimi okrasimo kolač.

Češpljev kolač iz umešanega testa

priljubljen | zapeljiv

45 minut + 35 minut za peko

na kos približno 300 kcal

17 g maščob · 6 g beljakovin · 30 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA
1 TORTNI MODEL
(Ø 28 cm,
12 KOSOV)

700 g češpelj
90 g mletih mandljev
125 g mehkega masla
1 ščepec soli
1 žlička naribane
biolimone
100 g sladkorja · 3 jajca
200 g moke
2 žlički pecilnega
praška
4 žlice kisle smetane
50 g mandljevih lističev
25 g grobo mletega
sladkorja
maslo za model

PRIPRAVA

1. Češplje operemo in izkoščimo. Model namastimo in potresemo s 40 g mletih mandljev. Pečico segrejemo na 180 °C. Maslo, sol, limonino lupino in sladkor penasto stepemo. Drugo za drugim dodamo jajca in vmešamo. Moko in pecilni prašek zmešamo s preostalimi mletimi mandlji in s kisló smetano vmešamo v testo.

2. Umešano testo nadevamo v tortni model. Češpljeve polovice s kožo navzdol položimo na testo tako, da se rahlo prekrivajo. Po vrhu potresemo mandljeve lističe in sladkor. Pečemo (2. vodilo od spodaj, vent. pečica 160 °C) 30–35 minut.

Izboljšanje Testo bo imelo še boljši okus po mandljih, če maslo in sladkor penasto stepemo z 2 žlicama mandljevega likerja.

Borovničev kolač z jajčnim likerjem

omamno | sočno

30 minut + 60 minut za peko

na kos približno 215 kcal

7 g maščob · 4 g beljakovin · 28 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA
1 TORTNI MODEL
(24 x 24 cm ali
Ø 26 cm,
16 KOSOV)

200 g sladkorja v prahu
1 vrečka vaniljinega
sladkorja
4 jajca · 150 ml olja
150 ml jajčnega likerja
250 g moke · 1/2 vrečke
pecilnega praška
375 g svežih borovnic
(ali odcejenih
vloženih borovnic)
maščoba in 3 zdrobljeni
kosi prepečenca
za model
sladkor v prahu
za posip

PRIPRAVA

1. Sladkor v prahu, vaniljin sladkor in jajca penasto stepemo. Vmešamo olje in jajčni liker. Moko in pecilni prašek zmešamo ter med mešanjem dodamo testu. Borovnice oplaknemo, odcedimo in preberemo.

2. Pečico segrejemo na 180 °C. Model namastimo in potresemo s prepečenčevimi drobtinami. Po vrhu gladko razmažemo polovico testa, ga potresemo s polovico borovnic ter pokrijemo s preostalim testom in borovnicami.

3. Pečemo (2. vodilo, vent. pečica 160 °C) 60 minut. Zadnjih 15 minut peke kolač pokrijemo s papirjem za peko, da preveč ne porjavi. Kolač ohladimo in potresemo s sladkorjem v prahu.

Nasvet za peko Če imate večji pekač, količine sestavin podvojite. Čas peke se podaljša za približno 15 minut.



Osnovni recept za podlago za sadno pito – 2 različici

SESTAVINE ZA
1 MODEL ZA PITO
ALI TORTNI MODEL
(Ø 28 cm, 12 KOSOV)

Za biskvitno podlago:

3 jajca · 1 ščepl soli
80 g sladkorne sipe
100 g moke
1 zravnana žička
pecilnega praška

Za podlago iz krhkega testa:

250 g moke
80 g sladkorne sipe
1 jajce ali 1 rumenjaki
1 ščepl soli
150 g hladnega masla

Poleg tega:

maslo za model
moka za valjanje in model
po želji stročnice
za slepo peko

zlahka uspe

biskvitna podlaga: 15 minut + 20 minut za peko
na kos približno 75 kcal
2 g maščob · 3 g beljakovin · 13 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Za biskvitno podlago ubijemo jajca. Beljake in sol trdo stepemo, pri tem počasi dodajamo sladkor. Vmešamo rumenjake. Moko in pecilni prašek zmešamo in v več odmerkih vmešamo v zmes.
2. Pečico segrejemo na 180 °C (ventilacijsko na 160 °C). Primeren model pomažemo in pomokamo. Vanj nadevamo testo in pečemo (na sredini) 15–20 minut. Ko se ohladi, ga zvrnemo iz modla.
3. Za podlago iz krhkega testa moko stresemo na desko in na sredini naredimo jamico. Po robu porazdelimo sladkor. V jamico damo jajce ali rumenjaki ter sol. Ob robu moke porazdelimo kosmiče masla. Sestavine z velikim nožem zdrobimo, nato jih s čim bolj hladnimi rokami zgnetemo v gladko testo. Testo oblikujemo v kepo, ga zavijemo v prozorno folijo za živila in za vsaj 30 minut položimo v hladilnik.

podlaga iz krhkega testa: 20 minut +
30 minut za hlajenje + 20 minut za peko
na kos približno 200 kcal
11 g maščob · 3 g beljakovin · 22 g oglj. hidratov

4. Pečico segrejemo na 200 °C (ventilacijsko na 180 °C). Testo na pomokani površini razvaljamo v krog, ki naj bo nekoliko večji od modla (0,3 do 0,5 cm debelo). Namastimo samo dno modla. Testo položimo v model in ga pritisnemo, odvečne robove odrežemo. Dno večkrat prebodemo z vilicami. Pečemo (na sredini) 20 minut, najbolje »slepo« (gl. nasvete za peko). Ohladimo.

Aromatične različice Testo po želji odisavamo z limonino lupino, mletim cimetom, ingverjem ali kakavom. Tretjino moke lahko nadomestimo z makom, oreški ali čokoladnimi ostružki.

Nasveta za peko Biskvitna podlaga se v pečici lahko izboči. Ponovno se splošči, če jo med ohlajanjem obtežimo z deščico.

Podlaga iz krhkega testa je še posebno hrustljava, če jo najprej spečemo »slepo«: surovo testo obložimo s papirjem za peko in nanj stresemo 250 g suhih stročnic. Ko je podlaga pečena, stročnice in papir odstranimo.



Koristna nasveta za sadne pite in pogače

- Pecivo s sadjem tekne najbolje isti dan, ko ga spečemo. Lahko pa podlago pripravimo prejšnji dan, naslednji dan pa jo obložimo s sadjem.
- Pomembno: podlago za pito popolnoma ohladimo in jo šele nato obložimo s sadjem, sicer se preveč zmečča.

Jagodna pita

SESTAVINE ZA
1 MODEL ZA PITO
ALI TORTNI MODEL
(Ø 28 cm, 12 KOSOV)

testo po osnovnem receptu
za biskvitno podlago (zgoraj)
sok in lupina 1 biolimone
2 žlici marelične marmelade
600 g majhnih jagod
1 vrečka svetlega preliva
za torte
2 žlici sladkorja

večna uspešnica | za otroke
35 minut + 20 minut za peko

na kos približno 115 kcal
2 g maščob · 3 g beljakovin · 21 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Biskvitno podlago pripravimo po receptu (zgoraj) z limonino lupino.
2. Marmelado segrejemo z 2 žlicama vode, pretlačimo skozi cedilo in namažemo po podlagi. Jagode operemo, očistimo in prepolvimo. Nato jih kot strešnike razporedimo po podlagi.
3. Preliv za torte v kozici zmešamo s sladkorjem, 2 žlicama limoninega soka in 200 ml hladne vode ter med mešanjem zavremo. Enakomerno polijemo po jagodah in pustimo, da se strdi.

Za spremembo Pisana sadna pita: namesto jagod uporabimo mešanico iz 500 g jagodičja (npr. jagod, borovnic in malin) in 2–3 marelic.

Če se mudi Če zmanjkuje časa, obložimo s sadjem kupljeno podlago za sadno pecivo.

Drugačna oblika Navedena količina sestavin zadošča tudi za 10–11 majhnih modelčkov (Ø 12 cm). Če bi radi pripravili velik pekač tega slastnega peciva, količino sestavin preprosto podvojimo.



Kokosova pogača s kakiji

Kokosova pogača s kakiji

eksotično | osvežilno

45 minut + 2 uri 30 minut za hlajenje
+ 20 minut za peko

na kos približno 195 kcal

10 g maščob · 5 g beljakovin · 21 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA
1 MODEL ZA PITO
ALI TORTNI MODEL
(Ø 28 cm,
12 KOSOV)

testo po osnovnem
receptu za biskvitno
podlago (str. 34)
40 g kokosove moke
5 listov bele želatine
300 g kislega mleka ali
naravnega jogurta
100 g oslajene
kokosove kreme
125 g smetane
4 čvrsti vaniljevi kakiji
(pribl. 500 g)
1 žlica kokosove moke

PRIPRAVA

1. Pripravimo biskvitno podlago (osnovni recept, str. 34), le da 40 g moke nadomestimo s 40 g kokosove moke, in spečemo.
2. Želatino namočimo. Kislo mleko ali jogurt zmešamo s kokosovo kremo. Želatino še mokro damo v lonček, jo med mešanjem razpustimo in vmešamo v kokosovo zmes. Postavimo za 30 minut v hladilnik, da se napol strdi. Smetano stepemo in vmešamo.
3. Kakije prerežemo na četrtine in olupimo, dve tretjini drobno narežemo. Biskvitno podlago premažemo s 4 žlicami kokosove kreme in po njej potresemo koščke kakija. Po vrhu porazdelimo preostalo kokosovo kremo in poravnamo. Preostale kakije narežemo na tanke krljce in z njimi obložimo pogačo. Potresemo s kokosovo moko in damo za 2 uri na hladno.

Pogača z nektarinami

nežno | z okusom po mandljih

30 minut + 20 minut za peko

na kos približno 275 kcal

14 g maščob · 5 g beljakovin · 32 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA
1 MODEL ZA PITO
ALI TORTNI MODEL
(Ø 28 cm,
12 KOSOV)

testo po osnovnem
receptu za biskvitno
podlago (str. 34)
50 g olupljenih mletih
mandljev
1/2 vrečke praška za
mandljev puding
250 ml mleka
1 1/2 žlice sladkorja
1 vrečka vaniljinega
sladkorja
4 nektarine

PRIPRAVA

1. Pripravimo biskvitno podlago (osnovni recept, str. 34), le da 50 g moke nadomestimo z mandlji, in spečemo.
2. Iz praška za puding, mleka, sladkorja in vaniljinega sladkorja po navodilih na zavitku pripravimo puding, ga malo ohladimo in porazdelimo po biskvitni podlagi.
3. Nektarine operemo, prepolvimo, razkoščimo in narežemo na tanke rezine, ki jih pahljačasto razporedimo po pudingu.

Izboljšanje Vaniljin preliv: 2 žlički praška za tortni preliv med mešanjem segrejemo z 1 zvrhano žlico sladkorja, 150 ml vode in izpraskano sredico vaniljinega stroka. Preliv polijemo po sadju.



Obrnjena marelična pita

poletno veselje

30 minut + 30 minut za hlajenje

+ 40 minut za peko

na kos približno 250 kcal

12 g maščob · 3 g beljakovin · 32 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA 1 MODEL ZA PITO
(Ø 28 cm, 12 KOSOV)

Za testo:

100 g mehkega masla

60 g sladkorja · 1 jajce

1 ščepl soli

200 g moka

moka za delo

Za oblogo:

1 kg marelic

40 g mehkega masla

100 g sladkorne sipe

20 g hladnega masla

PRIPRAVA

1. Maslo kremasto umešamo s sladkorjem, jajcem in soljo. Dodamo moko in hitro zgnete gladko testo. Krhko testo zavijemo v prozorno folijo za živila in ga damo za 30 minut na hladno.

2. Medtem marelice operemo, prepolovimo in razkoščičimo. Pečico segrejemo na 220 °C (ventilacijsko na 200 °C).

3. Model namažemo z mehkim maslom in potresemo s 60 g sladkorja. Marelične polovice tesno drugo ob drugi naložimo v model. Obložimo jih s kosmiči hladnega masla in potresemo s preostalim sladkorjem. Model pokrijemo z aluminijevo folijo, postavimo v pečico in pečemo 15 minut.

4. Medtem na pomokani delovni površini razvaljamo testo na velikost modla. Model vzamemo iz pečice, aluminijevo folijo odstranimo. Temperaturo pečice znižamo na 200 °C (ventilacijske na 180 °C).

5. Testo večkrat prebodemo in položimo na marelice ter rahlo pritisnemo ob obod. Pečemo (na sredini) 20–25 minut. Nato marelično pito previdno zvrnemo.

Če se mudi Hitreje bo šlo, če uporabimo odmrznjeno krhko testo, ki ga moramo samo še razvaljati.

Kako pecivo postrežemo?

→ 2 žlici marelične marmelade segrejemo z 1 žlico pomarančnega likerja ali limoninega soka, pretlačimo skozi cedilo in premažemo še toplo pito.

→ Ohlajeno sadno pito okrasimo s stepeno smetano in listki sveže mete.

→ Zvrnjeno marelično pito postrežemo še toplo z vaniljinim sladoledom.





Osnovni recept za sladko kvašeno testo za pecivo s pekača

najboljše je sveže

25 minut + 45 minut za vzhajanje

na kos približno 145 kcal

5 g maščob · 4 g beljakovin · 22 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA
1 PEKAČ (16 KOSOV)

400 g bele pšenične

moke

1 ščepl soli

40 g sladkorja

1 kocka svežega kvasa

(42 g) ali 1 vrečka

suhega kvasa

80 g masla

200 ml mleka

moka za gnetenje

PRIPRAVA

1. Moko, sol in sladkor stresemo v veliko skledo in naredimo na sredi jamico. Vanjo damo nadrobljen svež ali suhi kvas.

2. Maslo stopimo, prilijemo mleko in segrejemo do mlačnega. Med mešanjem z gnetilnima kavljema ročnega mešalnika zlijemo k mleku. Testo gnetemo, dokler se ne loči od dna sklede. Če je pretrdo, dodamo 1 do 2 žlici mleka.

3. Testo na pomokani površini z rokami mesimo 5 minut, da postane prožno. Nato ga damo nazaj v skledo, pokrijemo s prtičem in pustimo na toplem

vzhajati približno 45 minut, da se prostornina podvoji.

4. Testo razvaljamo, obložimo in spečemo, kot je navedeno v receptu.

Za zamrzovanje Kvašeno testo lahko zamrznemo, preden vzhaja. V predalu za zamrzovanje se ohrani do 3 mesece. Pri sobni temperaturi se odtaja v 3–4 urah, nato ga lahko obdelamo kot sveže kvašeno testo.

Izboljšanje Recepti za pecivo s pekača s sladkim kvašenim testom so na straneh 45–47 in 152–153.

Kvašena pogača z drobljanci

zelo preprosto

30 minut + 60 minut za vzhajanje
+ 30 minut za peko

na kos približno 355 kcal

18 g maščob · 6 g beljakovin · 43 g oglj. hidratov

SESTAVINE
ZA 1 PEKAČ
(16 KOSOV)

sladko kvašeno testo
po receptu (str. 44)
1 jajce · 300 g moke
200 g sladkorja
1 vaniljin strok
1 noževa konica
mletega cimeta
200 g masla
50 g kokosove moke
maščoba za pekač

PRIPRAVA

1. Po receptu pripravimo kvašeno testo, pri tem vdelaemo vanj jajce. Pekač namastimo. Testo pregnetemo, ga na pekaču razvaljamo, pokrijemo in pustimo vzhajati 15 minut. Pečico segrejemo na 180 °C.

2. Za drobljance stresemo v skledo moko, sladkor, izpraskano sredico vaniljinega stroka in cimet. Po vrhu porazdelimo majhne koščke masla. Vse sestavine s konicami prstov zmanemo v drobtinam podobne drobljance, ki jih skupaj s kokosovo moko potresemo po testu. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 25–30 minut.

Če se mudi Najhitreje gre, če drobljance naredimo z gnetilnima kavljema ročnega mešalnika.

Pogača s skuto in jajčno kremo

saška specialiteta

45 minut + 60 minut za vzhajanje
+ 40 minut za peko

na kos približno 295 kcal

13 g maščob · 11 g beljakovin · 34 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA
1 GLOBOK PEKAČ
(20 KOSOV)

sladko kvašeno testo
po receptu (str. 44)
150 g masla
750 g lahke skute
200 g sladkorja · 8 jajc
naribana lupina
1 biolimone
1 žlica jedilnega škroba
1 ščeč soli
100 g rozin
maščoba za pekač
moka za valjanje
sladkor v prahu
za posip

PRIPRAVA

1. Zgnetemo testo po receptu (str. 44) in ga damo vzhajati.

2. Za oblogo razpustimo 50 g masla, ga ohladimo in zmešamo s skuto, 100 g sladkorja, 3 jajci in limonino lupino.

3. Za preliv preostala jajca ubijemo. 100 g masla stopimo. Rumenjake penasto stepemo s 100 g sladkorja in maslom. Primešamo škrob. Beljake s soljo trdo stepemo in vmešamo v rumenjako kremo.

4. Pekač namastimo. Testo na pomokani površini pregnetemo in z njim obložimo pekač. Namažemo ga s skutno zmesjo, potresemo z rozinami in polijemo z jajčno kremo. Pečico segrejemo na 180 °C. Pogačo pustimo 15 minut vzhajati, nato pečemo (na spodnjem vodilu, vent. pečica 160 °C) 40 minut. Posujemo s sladkorjem v prahu.

Če se mudi Skutno zmes opustimo. Jajčno kremo porazdelimo po testu, potresemo z rozinami in spečemo, kot je navedeno.

Kvas za rahlo in zračno testo

Kvas sestavljajo žive celice, glive kvasovke, ki za razmnoževanje potrebujejo hrano – moko, sladkor in mleko, poleg tega pa še malo počitka in blagodejne toplote. Kvas enakomerno naraste že pri sobni temperaturi, veliko hitreje pa vzhaja na toplem, npr. v bližini grelnega telesa ali v pečici, ki jo 3 minute ogrevamo na 40 °C, izključimo in postavimo vanjo testo. Upoštevati moramo, da glive kvasovke pri temperaturi nad 40 °C odmrejo. Veliko občutljivejše so na toploto kot na mraz. »Delujejo« celo v hladilniku, čeprav zelo počasi. Če želimo, da testo vzhaja na hladnem, ga pripravimo že prejšnji večer in nato postavimo v hladilnik.

→ **Sveži kvas** je na voljo v kockah po 42 g na hladilnih policah trgovin. Biti mora rumenkasto siv, drobljiv in rahlo vlažen. Porabimo ga čimprej. Če potrebujemo samo košček, ostanek zamrznemo. V zamrzovalniku se ohrani približno 1 leto.

→ **Suhi kvas** prodajajo v vrečkah po 7 g. Ta količina ustreza 1/2 kocke svežega kvasa. Suhi kvas ima daljšo trajnost kot sveži. Dodatna prednost je v tem, da ni treba pripravljati kvasnega nastavka, ampak suhi kvas preprosto zmešamo z drugimi sestavinami.

Maslena pogača

tradicionalno | najboljša je sveža

30 minut + 60 minut za vzhajanje
+ 25 minut za peko

na kos približno 245 kcal

15 g maščob · 4 g beljakovin · 23 g oglj. hidratov

SESTAVINE
ZA 1 PEKAČ
(20 KOSOV)

sladko kvašeno testo
po receptu (str. 44)
1 žlička naribane
lupine biolimone
200 g hladnega masla
100 g sesekljanih
mandljev ali mandljevih
lističev
100 g sladkorja
maščoba za pekač
moka za valjanje

PRIPRAVA

1. Umesimo kvašeno testo po receptu (str. 44), pri tem dodamo limonino lupino. Pekač namestimo. Testo še enkrat pregnetemo, na pomokani površini razvaljamo in obložimo pekač. Pokrito naj vzhaja 15 minut.

2. Pečico segrejemo na 200 °C. V testo v razmiku 2 cm s kazalcem in sredincem naredimo vdolbine in damo vanje kosmiče masla. Potresemo z mandlji in sladkorjem. Pečemo (na sredini, vent. pečica 180 °C) 20–25 minut.

Za zamrzovanje Pecivo se v zamrzovalniku obdrži 2–3 mesece. Prepekamo ga 12–15 minut pri 150 °C (vent. pečica 130 °C).

Osnovni recept za šarkelj

SESTAVINE ZA MODEL ZA ŠARKELJ (Ø 24 cm, 20 KOSOV)

200 g rozin · 125 ml ruma
(ali pomarančnega soka)
500 g moke · 1 ščeplj soli
1 kocka svežega kvasa (42 g)
približno 125 ml mlačnega
mleka
80 g sladkorja · 3 jajca
250 g mehkega masla
100 g sesekljanih mandljev
moka za oblikovanje in
posipanje
maslo za model
sladkor v prahu za posip

sladka dobrota iz Alzacije

30 minut + 2 uri 15 minut za vzhajanje + 60 minut za peko

na kos približno 290 kcal

14 g maščob · 6 g beljakovin · 32 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Rozine namočimo v rum. Moko in sol presejemo v skledo in naredimo na sredini jamico. Vanjo nadrobimo kvas in ga zmešamo s 50 ml mleka. Pokrito naj na toplem vzhaja 15 minut.

2. Rozine odcedimo in poprašimo z moko. Sladkor, jajca, maslo, rozine in mandlje damo v skledo in vse dobro pregnetemo. Med gnetenjem postopoma prilijemo toliko toplega mleka, da nastane mehko in voljno testo. Na pomokani površini ga temeljito premesimo in pustimo vzhajati 60 minut, da se prostornina podvoji.

3. Pekač dobro namažemo z maslom. Testo nadevamo v model tako, da je napolnjen do polovice.

Pokrijemo in pustimo vzhajati 60 minut, da testo doseže rob modla.

4. Pečico segrejemo na 180 °C. Pečemo (na 2. vodilu od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. Po 10 minutah hlajenja zvrnemo na pladenj in posujemo s sladkorjem. Najbolje tekne še topel.

Priloga Šarkelj ponudimo lahko z maslom in marmelado (npr. za zajtrk ali popoldne h kavi). Prileže pa se tudi h kozarčku belega vina.

Izboljšanje 50 g temne čokolade narežemo na koščke in vmešamo v testo.

Ekstični šarkelj

k popoldanskemu čaju

35 minut + 2 uri 15 minut za vzhajanje
+ 60 minut za peko

na kos približno 290 kcal

14 g maščob · 5 g beljakovin · 36 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA MODEL ZA ŠARKELJ (Ø 24 cm, 20 KOSOV)

500 g moke · 1 ščeplj soli · 1 kocka svežega
kvasa (42 g) · pribl. 125 ml mlačnega mleka
100 g sladkorja · 1 vrečka vaniljinega
sladkorja · naribana lupina 1 biolimete
3 jajca · 250 g mehkega masla
100 g mešanega kandiranega sadja
(npr. papaje, manga, ananasa, ingverja)
100 g indijskih oreškov · 100 g rozin
maslo za model · sladkor v prahu za posip

PRIPRAVA

1. Kvašeno testo pripravimo po osnovnem receptu (zgoraj) do kvasnega nastavka in pustimo vzhajati 15 minut. Nato primešamo sladkor, vaniljin sladkor, limetino lupino ter jajca, maslo in preostalo mleko (osnovni recept).

2. Kandirano sadje drobno nakockamo. Indijske oreške sesekljamo in jih z rozinami dobro vgnemo v testo.

3. Testo naj dvakrat vzhaja, nato ga, kot je opisano v osnovnem receptu, v ogreti pečici pečemo pri 200 °C (vent. pečica 180 °C) 50–60 minut. Zvrnemo in ohladimo. Pred serviranjem posujemo s sladkorjem.

Ribezov šarkelj

poletno | lahko pripravimo vnaprej

40 minut + 2 uri 15 minut za vzhajanje
+ 60 minut za peko

na kos približno 275 kcal

16 g maščob · 5 g beljakovin · 27 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA MODEL ZA ŠARKELJ (Ø 24 cm, 20 KOSOV)

500 g moke · 1 ščeplj soli · 1 kocka svežega
kvasa (42 g) · pribl. 125 ml mlačnega mleka
250 g rdečega ribeza · 50 g belega
čokoladnega obliva · 100 g grobo nasekljanih
pekanov (ali mandljev) · 1 žlica moke
120 g sladkorne sipe · 3 jajca
250 g mehkega masla · 1 vaniljin strok
maslo za model · sladkor v prahu za posip

PRIPRAVA

1. Iz moke, soli, kvasa in 5 žlic mlačne vode pripravimo kvasni nastavek in pustimo, da vzhaja.

2. Ribez operemo in osmukamo. Čokolado sesekljamo. Ribez, čokolado, pekane in 1 žlico moke zmešamo ter s 120 g sladkorja, jajci, maslom, preostalim mlekom (kot v osnovnem receptu) in izpraskano vaniljino sredico vgnemo v testo. Pustimo vzhajati 60 minut.

3. Testo nadevamo v pomaščen model in pustimo vzhajati 60 minut. Pečico segrejemo na 180 °C. Pečemo (na 2. vodilu od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. 10 minut hladimo, zvrnemo in posujemo s sladkorjem.

Orehov šarkelj

izbrano

40 minut + 2 uri 15 minut za vzhajanje
+ 60 minut za peko

na kos približno 285 kcal

17 g maščob · 6 g beljakovin · 26 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA MODEL ZA ŠARKELJ (Ø 24 cm, 20 KOSOV)

500 g moke · 1 ščeplj soli · 1 kocka svežega
kvasa (42 g) · pribl. 125 ml mlačnega mleka
100 g svežega ingverja · 125 g orehovih jedrc
125 g celih mandljev · 200 g masla
125 g sladkorja · 3 jajca · maslo za model
sladkor v prahu za posip

PRIPRAVA

1. Iz moke, soli, kvasa in 5 žlic mlačne vode pripravimo kvasni nastavek (osnovni recept).

2. Ingver olupimo in drobno nakockamo. Orehe in mandlje sesekljamo. Maslo in sladkor v ponvi stopimo, dodamo orehe in mandlje, jih med mešanjem popražimo in zlato rumeno karameliziramo. Primešamo ingver in segrejemo. Odstavimo z ognja.

3. Ingverjevo mešanico, jajca in preostalo mleko (osnovni recept) temeljito zgnemo z moko in kvascem. Testo naj po navodilu vzhaja, nato ga pečemo pri 180 °C (na 2. vodilu od spodaj, vent. pečica 160 °C) 50–60 minut. Pred serviranjem posujemo s sladkorjem.

Osnovni recept za sladko kvašeno testo za oblikovanje

SESTAVINE ZA KVAŠENO PLETENICO (12 KOSOV)

500 g moke
1 kocka svežega kvasa
(42 g)
225 ml mleka
80 g masla
60 g sladkorja
1 jajce · 1 ščepec soli
2 žlici mleka za
pomazanje
maščoba za pekač
moka za delovno
površino

zlahka uspe

20 minut + 1 ura 10 minut za vzhajanje + 40 minut za peko

na kos približno 240 kcal

7 g maščob · 6 g beljakovin · 37 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Moko presejemo v skledo. Na sredini naredimo jamico in vanjo nadrobimo kvas. Mleko rahlo segrejemo. Polovico mleka zmešamo s kvasom, posujemo po vrhu malo moke z roba, pokrijemo in na toplem pustimo vzhajati 15 minut.

2. Maslo razpustimo, prilijemo preostalo mleko ter s sladkorjem, jajcem in ščepecem soli damo h kvasu. Testo z rokami krepko mesimo, dokler se ne začne mehuriti in se loči od roba sklede. Nato ga s krpo pokrijemo in na toplem pustimo vzhajati 40–45 minut, da naraste na dvojno količino. Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač namastimo.

3. Testo na pomokani površini temeljito premesimo. Če je premeško, vgnemo še malo moke. Nato ga razdelimo na tri enako velike dele in vsak del oblikujemo v 60 cm dolg valj. Valje na enem koncu

malo stisnemo in spletemo v kito, nato jih stisnemo še na drugem koncu. Pletenico položimo na pekač in pustimo še 10 minut vzhajati. Nato jo pomazemo z mlekom in pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) približno 40 minut.

Različica Mini šarkeljci: model za 12 mini šarkeljev pomazemo z maslom ali oljem. Pečico segrejemo na 180 °C. Pripravimo testo, kot je opisano v osnovnem receptu, in ga pustimo vzhajati. Nato ga oblikujemo v valj, ki ga razdelimo na 24 kosov. 12 kosov rahlo razvaljamo, jih damo v modelčke in pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 20–25 minut. Malo jih ohladimo in zvrnemo. Model ponovno namastimo. Rahlo razvaljamo še preostale kose, jih damo v model in spečemo.



Pomembno

- Vse sestavine za kvašeno testo morajo biti ogrete na **sobno temperaturo**.
- Kvašeno testo naj vzhaja na **dvojno prostornino**.
- Preden ga razdelimo na kose, ga dobro **premesimo**.
- Da bo pletenica enakomerna, kose testa za valje **stehamo**.

Nadevana kvašena pletenica

SESTAVINE ZA 12 KOSOV

kvašeno testo po
osnovnem receptu
maščoba za pekač
moka za delovno površino

Za nadev:

100 g suhih fig
100 g suhih datljev
50 g surove
marcipanove mase
50 g sesekljanih mandljev
1/4 žličke mletega cimeta
1 žlička vaniljinega sladkorja
1 žlica tropinova
(ali limoninega soka)
2 žlici smetane
1 rumenjaka · 2 žlici mleka

lahko pripravimo vnaprej | za goste

25 minut + 1 ura 10 minut za vzhajanje + 45 minut za peko

na kos približno 345 kcal

12 g maščob · 8 g beljakovin · 52 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Kvašeno testo pripravimo, kot je opisano v osnovnem receptu, in ga pustimo vzhajati 40–45 minut, da naraste na dvojno prostornino. Medtem sadje drobno nakockamo in damo v kozico. Prilijemo toliko vode, da je pokrito. Na majhnem ognju kuhamo 10 minut, malo ohladimo in z zavretkom obdelamo v mešalniku.

2. Zmes damo v skledo in po vrhu s strgalnikom za zelenjavo nastrgamo marcipan. Vmešamo mandlje, cimet, vaniljin sladkor, tropinovec ali limonin sok in pokrijemo.

3. Pekač namastimo. Kvašeno testo na pomokani površini krepko premesimo in ga razdelimo na tri dele. Vsak del razvaljamo v 60 x 30 cm velik pravokotnik in ga premažemo s smetano. Na vsakega

porazdelimo eno tretjino nadeva, pri tem pustimo za prst širok prazen rob. S podolžne strani zvijemo. Robove zlepimo z vodo.

4. Tako pripravljene valje spletemo v kito in jo na obeh koncih dobro stisnemo. Pletenico pokrijemo s krpo in pustimo še 10 minut vzhajati. Pečico segrejemo na 180 °C. Rumenjak zmešamo z mlekom in pomazemo po pletenici. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) približno 45 minut, da pletenica zlato zarumeni. Nato jo vzamemo iz pečice in ohladimo.

Izboljšanje 200 g sladkorja v prahu zmešamo s 4 žlicami mlačnega mleka in 1 žličko limoninega soka v gost preliv in z njim pomazemo pletenico.

Kokosov kolač z ananasom

SESTAVINE ZA
TORTNI MODEL (Ø
26 cm, 12 KOSOV)

(1 lonček = 200 ml)
1 pločevinka ananasa v
koščkih
200 g mehkega masla
1 lonček sladkorja
4 jajca
1 lonček kokosove
moke
2 lončka moke
1/2 žličke pecilnega
praška
2 žlici ananasove (ali
marelične) marmelade
1 lonček smetane
1 vrečka utrjevalca
za smetano
1 vrečka vaniljinega
sladkorja
2 žlici kokosovega
čipsa ali kokosovih
kosmičev
maščoba za model

sočno | eksotično

25 minut + 40 minut za peko
na kos približno 440 kcal
27 g maščob · 6 g beljakovin · 44 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Model namastimo. Ananas stresemo na cedilo in odcedimo. Maslo penasto umešamo s sladkorjem in postopoma drugo za drugim dodamo jajca. Kokosovo moko zmešamo z moko in pecilnim praškom ter vmešamo v testo. Primešamo še ananas.
2. Testo nadevamo v model. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 40 minut. Kolač ohladimo in ločimo od modla.
3. Marmelado na hitro segrejemo in z njo premažemo kolač. Smetano stepemo z utrjevalcem za smetano in vaniljinim sladkorjem ter z žlico porazdelimo po kolaču. Kolač posujemo še s kokosovim čipsom.

Lešnikovo pecivo

SESTAVINE
ZA 1 PEKAČ
(20 KOSOV)

Za testo:
(1 lonček = 200 ml)
1 lonček smetane
1 lonček trsnega
sladkorja
1 vrečka vaniljinega
sladkorja
3 jajca · 1 lonček pirine
moke
1/2 žličke pecilnega
praška
2 lončka mletih
lešnikov
maščoba za pekač

Za oblogo:
100 g mešanih jdrč
2 žlici medu
1 žlica mehkega masla
1 žlica sezamovih
semen

zdravju prijazno | okusno

25 minut + 25 minut za peko
na kos približno 415 kcal
15 g maščob · 13 g beljakovin · 57 g oglj. hidratov

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Model namastimo. Smetano zmešamo s sladkorjem, vaniljinim sladkorjem in jajci. Moko zmešamo s pecilnim praškom in z lešniki vmešamo v testo. Testo namažemo na pekač.
 2. Mešanico različnih jdrč grobo sesekljam. V kozici segrejemo med in maslo ter vmešamo jedrca in sezam.
 3. Tako pripravljeno oblogo z žlico nadevamo na površino testa in pečemo na sredini pečice (vent. pečica 160 °C) 25 minut. Nato kolač ohladimo in razrežemo na primerno velike kose.
- Za zamrzovanje** Lešnikovo pecivo spečemo lahko tudi na zalogo. Pečenega razrežemo na kose, jih damo v vrečko ali škatlo za zamrzovanje in zamrznemo.





Zebrasti kolač

- SESTAVINE**
ZA PRAVOKOTNI
MODEL (24 cm,
1,25 l PROSTORNINE,
12 KOSOV)
 (1 lonček = 200 ml)
 1 zavitek mehkega
 masla (250 g)
 1 lonček sladkorja
 1 vrečka vaniljinega
 sladkorja
 4 jajca
 3 lončki moka
 1 žlička pecilnega
 praška
 2 žlici kakava v prahu
 2 žlici mleka
 maščoba za model

sladko s progami
 25 minut + 45 minut za peko
na kos približno 370 kcal
 20 g maščob · 6 g beljakovin · 42 g oglj. hidratov

PRIPRAVA
 1. Pečico segrejemo na 180 °C. Pravokotni model dobro namastimo. Maslo penasto umešamo s sladkorjem in vaniljinim sladkorjem ter postopoma drugo za drugim dodamo jajca. Moko zmešamo s pecilnim praškom ter vmešamo v masleno zmes. Eno tretjino testa predenemo v skledo ter zmešamo s kakavom in mlekom.

2. Najprej damo v model polovico svetlega testa in ga poravnamo. Pokrijemo ga s polovico temnega testa in poravnamo. Nadaljujemo, dokler ne porabimo vsega testa. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 45 minut. Kolač vzamemo iz pečice, ohladimo in vzamemo iz modla.

Izboljšanje 4 pravokotne oblate prirežemo na ustrezno velikost in vsako plast testa – razen zgornje – pokrijemo z oblatom ter premažemo z mlekom.



Čokoladni kolač z lešniki

- SESTAVINE**
ZA KVADRATST
TORTNI MODEL
(26 cm, 12 KOSOV)
 (1 lonček = 200 ml)
 1 vrečka čokoladnih
 ostružkov (100 g)
 1/2 lončka smetane
 1 žlica kakava v prahu
 1/2 zavitka masla
 (125 g)
 1 lonček sladkorja
 4 jajca
 2 lončka mletih
 lešnikov
 1 lonček moka
 maščoba za model

izdatno | za ljubitelje čokolade
 25 minut + 40 minut za peko
na kos približno 395 kcal
 26 g maščob · 6 g beljakovin · 34 g oglj. hidratov

PRIPRAVA
 1. Pečico segrejemo na 160 °C. Model namastimo. Čokoladne ostružke s smetano in kakavom v kozici na majhnem ognju stopimo.

2. Maslo kremasto umešamo s sladkorjem in postopoma drugo za drugim dodamo jajca. Lešnike in moko stresemo na čokoladno zmes in previdno vmešamo. Testo nadevamo v model.

3. Pečemo (na sredini, vent. pečica 140 °C) 40 minut. Kolač ohladimo in ločimo od modla. Na sredino kolača položimo šablono z medvedkom in kolač na debelo posujemo s sladkorjem v prahu. Nato šablono previdno odstranimo.

Poleg tega:
 3 žlice sladkorja
 v prahu
 1 papirnata šablona za
 medvedka (gl. vzorce
 za okrasitev v knjigi)

Izboljšanje 75 g marcipana razvaljamo med 2 plastema folije in z modelčki za piškote izrežemo več medvedkov ali drugih živali in z njimi okrasimo površino kolača.

Limonin kolač z jogurtom

bliskovito | osvežilno

10 minut + 45 minut za peko

na kos približno 185 kcal

5 g maščob · 2 g beljakovin · 32 g oglj. hidratov

SESTAVINE

ZA 8 KOSOV

- 1 zavitek mešanice za hitri limonin kolač (225 g, v modlu)
- 50 ml mleka
- 100 g naravnega jogurta
- 100 g sladkorja v prahu
- 2 žlici limoninega soka

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Mešanico za kolač v modlu vzamemo iz zavitka. Mleko in jogurt zmešamo. Mešanico v modlu z vilicami zmešamo z jogurtovim mlekom v gladko zmes. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 45 minut.

2. Po 15 minutah peke kolač z nožem podolžno zarežemo. Ohlajen kolač vzamemo iz modla. Za preliv zmešamo sladkor v prahu in limonin sok ter kolač glaziramo.

Različica Korenčkov kolač: Kolač namesto z mlekom pripravimo s 125 ml korenčkovega soka. Po želji v testo vmešamo še 2 žlici naribanega korenja. Kolač spečemo, kot je opisano. 100 g sladkorja v prahu zmešamo z 2 žlicama pomarančnega soka in namažemo na ohlajen kolač. Okrasimo s kandiranimi koščki pomaranče.

Kavna torta

bliskovito | za ljubitelje kave

15 minut + 60 minut za hlajenje

na kos približno 180 kcal

8 g maščob · 4 g beljakovin · 22 g oglj. hidratov

SESTAVINE ZA

1 OKROGEL MODEL

(Ø 26 cm,

12 KOSOV)

- 3 listi želatine
- 100 ml močne ekspresne kave
- 1 čokoladna biskvitna podlaga za torto (gotov izdelek)
- 400 ml mleka
- 200 g smetane
- 2 žlici kavnega likerja (po želji)
- 2 vrečki praška za kremo (mousse) z okusom vanilje

Poleg tega:

- šablone srčkov v različnih velikostih (gl. predloge v knjigi)
- kakav v prahu za posip

PRIPRAVA

1. Želatino namočimo v hladni vodi, nato jo v 2 žlicah vroče ekspresne kave razpustimo. Preostalo kavo ohladimo. Biskvitno podlago položimo v model in jo prepojimo s hladno kavo. Mleko, smetano in po želji še kavni liker zlijemo v skledo. Dodamo prašek za kremo in z mešalnikom mešamo približno 1 minuto pri nizki in nato še vsaj 5 minut pri najvišji hitrosti, pri tem vmešamo stopljeno želatino.

2. Kremo namažemo na biskvit. Torto damo za vsaj 60 minut na hladno. S šablonami in kakavom pričaramo na torto obrise srčkov.

Zamenjava Hitro umešan biskvit: 3 jajca penasto stepemo z 90 g sladkorja. 1 žličko kakava in 90 g moke presejemo na jajčno zmes in narahlo vmešamo. Tortni model (Ø 26 cm) obložimo s papirjem za peko, nadevamo vanj testo in pečemo pri 180 °C (na sredini, vent. pečica 160 °C) 20 minut. Kremo pripravimo, kot je opisano zgoraj.

Čokoladni kolač s penicami

bliskovito | za sladkosnede

10 minut + 45 minut za peko

na kos približno 180 kcal

7 g maščob · 3 g beljakovin · 28 g oglj. hidratov

SESTAVINE

ZA 8 KOSOV

- 1 zavitek mešanice za hitri čokoladni kolač (225 g, v modlu)
- 125 ml mleka
- 50 g čokoladnih kapljic
- 50 g sladkih penic (marshmallows)

PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Mešanico za kolač v modlu vzamemo iz zavitka in jo v modlu z vilicami zmešamo z mlekom v gladko zmes. Primešamo čokoladne kapljice. Sladke penice s škarjami drobno narežemo.

2. Pečemo (na sredini, vent. pečica 160 °C) 45 minut. Po 15 minutah peke kolač z ostrim nožem podolžno globoko zarežemo. Po vrhu porazdelimo penice in jih z žlico narahlo vtisnemo v testo. Nato pečemo še 30 minut.

Različica Kolač s hruškami lepe

Helene: pripravimo čokoladni kolač v pravokotnem modlu (450 g) in ga 10 minut pečemo. 4 hruškove polovice iz pločevinke narahlo vtisnemo v testo, nato pečemo še 30 minut. Ohlajen kolač premažemo s 100 g čokoladne glazure.

Smetanova torta z jagodičjem

bliskovito | s sadjem

20 minut + 2 uri za hlajenje

na kos približno 280 kcal

15 g maščob · 4 g beljakovin · 34 g oglj. hidratov

SESTAVINE

ZA 12 KOSOV

- 1 svetla biskvitna podlaga za torto (Ø 26 cm, triplastna, gotov izdelek)
- 300 g zamrznjenega mešanega jagodičja
- 2 žlici sladkorja v prahu
- 2 lončka sadne skutice (Fruchtwerge, malinov okus)
- 400 g smetane
- 100 g svežega jagodičja (npr. borovnic)
- 2 žlici kokosove moke

PRIPRAVA

1. Podlago vzamemo iz zavitka. Jagodičje odtajamo ter zmešamo s sladkorjem v prahu in sadnima skuticama.

2. Smetano čvrsto stepemo in previdno vmešamo v sadno zmes. Eno plast biskvita namažemo s sadno smetano in jo pokrijemo z drugo plastjo, ki jo prav tako namažemo s sadno smetano. Nanjo položimo tretjo plast in jo premažemo s sadno smetano.

3. Torto potresemo s svežim sadjem. Kokosovo moko rahlo popražimo, ohladimo in potresemo po obodu torte.

Različica Torta s sadjem: 100 g jagodne marmelade zmešamo z 2 žlicama pomarančnega soka in namažemo na biskvitno podlago. Po vrhu porazdelimo 750 g mešanega sadja (jagode, borovnice, na rezine narezan kivi, odcejene mandarine iz pločevinke). Po navodilih z vrečke pripravimo z mandarininim sokom svetel tortni preliv in ga polijemo po sadju.

KRAŠENJE IN OBLAGANJE KOLAČEV



Kar je ličilo za dame, je glazura za kolače. Oboje polepša, poudari prednosti ali zakrije majhne hibe. Kar je presvetlo, osvežimo z barvno sladkorno glazuro, pretemno plast pa skrijemo pod belo glazuro. Kar naj se sveti in blešči, »pološčimo« z marmeladno glazuro.

Bela glazura

2 beljaka razžvrkljamo, postopoma dodamo 250 g sladkorja v prahu in nekaj kapljic limoninega soka ter mešamo ali stepamo toliko časa, da dobimo gosto in gladko zmes. Ker se glazura hitro posuši, jo pripravimo le v majhnih količinah. Snežno belo gosto glazuro uporabimo kot obliv za večje površine, lahko pa jo nadevamo v doma izdelano brizgalno vrečko iz pergamenta (gl. stran 92) in nabrizgamo zobce, črte in pike.

Sladkorna glazura

250 g sladkorja v prahu presejemo in s 3–4 žlicami vode zmešamo v gladko mazavo zmes. Namesto vode lahko uporabimo tudi pomarančni ali limonin sok, sadni sok, alkohol, kavo, mleko ali razmešani kakav. Za spremembo pa glazuro z nekaj kapljicami jedilne barve tudi obarvamo. Umetno jedilno barvo lahko seveda nadomestimo s sokom rdeče pese, sveže iztisnjenim špinačnim sokom ali raztopljenimi žafranovimi brazdami (količino tekočine odštejemo od predpisane količine tekočine!). Svetla ali živo obarvana sladkorna glazura je najpreprostejši način za krašenje kolačev, tort in piškotov.

Marelična glazura

450 g marelične marmelade zmešamo z 2 žlicama vode, limoninega ali pomarančnega soka, enkrat zavremo in pretlačimo skozi cedilo. Še vročo glazuro s čopičem namažemo na kolače, torte ali drobno pecivo. Poleg marelične so primerne tudi druge marmelade, kot so malinova, ribezova ali kutinova. Z mareličnim oblivom pecivo, zlasti če je pripravljeno s sadjem, dobi privlačen sijaj, morebitne luknjice se zapolnijo, kar je idealno, če pecivo nameravamo prevleči z glazuro, poleg tega pa obliv pecivo varuje, da se ne izsuši.

Tribarvni marmorirani obliv

V treh lončkih med mešanjem zavremo po 1/2 vrečke preliva za torte s 125 ml soka črnega ribeza oziroma malinovega oziroma pomarančnega soka. Ko se vsi trije prelive za torte malce zgostijo, jih drugega ob drugem porazdelimo po površini kolača ali torte. Nato s hrbtom žlice vse tri prelive razvlečemo drug v drugega, da nastane marmorirani vzorec. Pustimo, da se strdi.

Pritrjevanje okraskov

→ **Ostanek glazure** shranimo v skodelico in pokrijemo, da se ne zasušijo. Pozneje ga lahko uporabimo kot lepilo za morebitne okraske, kot so sladkorne rožice in kroglice.

Pripomočki za krašenje

→ sladkorne perlice, sladkorne mrvice, smarties	→ za otroško rojstnodnevno pecivo
→ sladkorne figurice, sladkorne rožice	→ kot okras za kolače, torte in mafine za otroški rojstni dan
→ krokant, kokosova moka, sesekljan pistacije	→ za posipanje kolačev, tort in drugega peciva
→ sladkor v prahu, kakav v prahu	→ za posipanje kolačev, tort in drugega peciva
→ rdeči preliv za torte	→ svetleče rdeč preliv za pecivo s sadjem
→ jedilne barve	→ za obarvanje sladkornih glazur v močnih ali pastelnih odtenkih
→ lističi mete in citronske melise	→ za poživitev peciva s sadjem

Nasveti

→ **Okraske za posipanje**, kot so sladkorne perlice, krokant ali sesekljan lešniki, orehi ipd., vedno posujemo po vlažnem oblivu, da se dobro prilepijo nanj.

→ Ponekod je na voljo tudi pripravljen **beli sladkorni preliv** v vrečki, ki ga po želji lahko obarvamo.

Sadni nadevi pod mrežo

→ **Mreža iz krhkega testa** Krhko testo na pomokani površini tanko razvaljamo. Nato ga z nožem ali kolescem razrežemo na 1 1/2 cm široke trakove. Polovico trakov položimo na nadev (npr. sadje, marmelado) drugega ob drugem tako, da so 1 cm narazen, ter ob robu odrežemo. Preostale trakove položimo prečno na prve, da nastane mreža (→ linški kolač z jabolčno čezano, str. 43). Mrežo lahko pred peko premažemo z rumenjacom, razmešanim z 1–2 žlicama smetane ali mleka.

→ **Mreža iz beljakove mase** Beljake s sladkorjem čvrsto stepemo, nadevamo v brizgalno vrečko z majhnim zvezdastim ali luknjičastim nastavkom in na sadni nadev nabrizgamo mrežo (→ višnjeva pogača z mrežo, str. 46). Mrežo pri 250 °C (vent. pečica 220 °C) ali pod vročim žarom pečemo 1–2 minuti, da rahlo porjavi in postane hrustljava. Za beljakov pokrov beljakovo maso valovito nanesimo na pecivo in v vroči pečici ali pod žarom nežno porjavimo vršičke.



Okras v obliki pajkove mreže

Kolač ali torto prelijemo z belim sladkornim oblivo in pustimo, da se malo posuši. Nato na površino na tanko nabrizgamo spiralo iz rožnatega sladkornega obliva – najlažje gre z vrečko iz pergamentnega papirja – in glazuro z leseno paličico takoj razvlečemo od znotraj navzven, da nastane vzorec pajkove mreže.



Posip s sladkorjem v prahu in kakavom

Tudi **preprosto pecivo** lahko, kot bi mignil, **učinkovito okrasimo**: površino enakomerno poprašimo s sladkorjem v prahu. Nato položimo nanj mrežo iz 2 cm širokih papirnatih trakov, nežno okras v obliki srčka (ki ga s pomočjo predloge naredimo sami ali kupimo) ali drug privlačen vzorec, npr. cikcakast ali valovit. Po vrhu potresemo kakav v prahu, nato šablono previdno odstranimo. Okrašeno! Postopamo lahko tudi v obratni smeri: najprej posujemo pecivo s kakavom, nato s sladkorjem v prahu. Pomembno je, da okras potresemo na popolnoma suho površino.