



# PECIVO



*Najhuje pri kuharskih napakah je to,  
da jih moraš potem pojesti*

## KAZALO:

### *NASLOV PECIVA*

	številka strani:
1. ACA KEKSI	55
2. AMERIŠKI KROFKI	95
3. BAJADERA	108
4. BAKLAVE	79
5. BANANINO PECIVO	68
6. BAVARSKA KREMA	127
7. BELA PITA	94
8. BELA TORTA	93
9. BELI KOLAČ	11
10. BISKVIT S KISLO SMETANO	13
11. BISKVIT S KISLO SMETANO	26
12. BISKVIT S SKUTO IN KISLO SMETANO	95
13. BISKVITNA POTICA	75
14. BITLESI	65
15. BLAZINICE S SIROM	111
16. BLEJSKA GRMADA	16
17. BOMBICE	100
18. BOŽIČNI PUDING Z VINSKIM ŠODOJEM	91
19. BRESKOV BISKVIT	61
20. BRESKOVO PECIVO	71
21. BRESKOVO PECIVO IZ KRHKEGA TESTA	90
22. BRESKVE	37
23. ČAJNE ČOKOLADNE KROGLICE	123
24. ČAJNO PECIVO	100
25. ČAJNO PECIVO MIGNON	69
26. ČOKOLADNA KREMA	36
27. ČOKOLADNA MASLENA KREMA	85
28. ČOKOLADNE TORTICE	101



29.	DIPLOMATSKI PUDING	18
30.	DOMAČA ČOKOLADA	20
31.	DOMAČI PRIJATELJ	52
32.	EVINA POGAČA	29
33.	FIGARO - KROKANT REZINA	92
34.	FINA SIROVA PITA	120
35.	FINI PIŠKOTI	19
36.	GOBICE	49
37.	INDIJANČKI	14
38.	ITALIJANSKI MARMORNI KOLAČ	128
39.	JABOLČNA KREMA Z RIBEZOVIM ŽELEJEM	89
40.	JABOLČNA PITA	48
41.	JAGODNA POTICA	114
42.	JAGODNA TORTA	110
43.	JANEŽEVI UPOGNJENCI	40
44.	JEŽKI	12
45.	JOGURTNE MIŠKE	40
46.	JOGURTOVA PITA	60
47.	JOGURTOVO PECIVO	70
48.	JOGURTOVO PECIVO II	70
49.	JULIJINE REZINE	8
50.	KAKAVOVE REZINE	51
51.	KAKAVOVE REZINE - II.	23
52.	KASATA PO SICILIJANSKO	88
53.	KAVINA KREMA	36
54.	KEKSI ZA STROJ	38
55.	KINDERLADA	109
56.	KIVIJEVO PECIVO	57
57.	KLAVIR KOCKE	54
58.	KOKOSOV KOLAČ S SADJEM	129



59.	KOKOSOV LIKER - BATIDA DE COCO	84
60.	KOKOSOVA OČESCA	45
61.	KOKOSOVA ROLADA	93
62.	KOKOSIVI ROGLJIČKI	44
63.	KOKOSOVO PECIVO	98
64.	KOLAČ Z ZDROBOM IN JOGURTOM	126
65.	KRHKI KEKSI	80
66.	KRHKI KEKSI	94
67.	KUNTA KINTE	27
68.	KUŠTRAVA KATA	20
69.	KVAŠENI ROGLJIČKI - CELIAKIJA	21
70.	LAMBADA	28
71.	LEDENO NEBO	107
72.	LEŠNIKOVA TORTA Z VIŠNJAMI	30
73.	LIMONOV LED	36
74.	LIMONOVI TOLARJI	12
75.	LONDONSKE OREHOVE PALČKE	82
76.	LUNICE	31
77.	MAČJI JEZIK	92
78.	MAČKE	96
79.	MAKOV BISKVIT	39
80.	MAKOVA TORTA BREZ MOKE	123
81.	MAKRONSKI HLEBČKI	52
82.	MARELIČNI CMOKI IZ SKUTNEGA TESTA	104
83.	MARMELADNE TORTICE	35
84.	MARMORNI KOLAČ	17
85.	MARMORNI KOLAČ S KOSMIČI	104
86.	MASLENA KREMA ZA NADEV	21
87.	MEDENJAKI	62
88.	MELANIJA	29



89.	MOSTARSKA TORTA	9
90.	MUNCHMALLOW	96
91.	NININ TIRAMISU Z VIŠNJAMI	107
92.	NORVEŠKA OMLETA ALI OMLETA PRESENEČENJA	80
93.	NUGAT OREHI	56
94.	OREHOV BISKVIT	43
95.	OREHOVA BAJADERA	53
96.	OREHOVA TORTA	39
97.	OREHOVE ŠIBICE	46
98.	OREHOVI ROGLJIČKI	65
99.	OREHOVI POLŽKI	41
100.	OREHOVO PECIVO S HRUŠKAMI	102
101.	PANNA COTA	30
102.	PARIŠKE ROŽE	17
103.	PECIVO "NA SUHO"	105
104.	PIJANA NEVESTA	66
105.	PISANI BISKVIT	48
106.	PIŠKOTI S KOŠČKI ČOKOLADE	10
107.	PIŠKOTNI ZAVITEK	63
108.	PITA IZ PŠENIČNEGA ZDROBA	47
109.	PITA S HRUŠKAMI	118
110.	POLŽKI	25
111.	POTICA MLINARICA	33
112.	PREKMURSKA GIBANICA	83
113.	PRINCES KROFI	64
114.	PUDINGOVO PECIVO	49
115.	PUNČ KOCKE	76
116.	RAFAELLO	59
117.	RAFAELO KOLAČ	15
118.	REZINE AMSTERDAM	87



119. REZINE ŽERBO	124
120. ROGLJIČI Z OREHOVIM NADEVOM	44
121. RUMOVE KROGLICE	34
122. RUMOVE REZINE	58
123. RUMOVI POLMESECI	38
124. SADNA KREMA ZA TORTO	11
125. SADNA TORTA	9
126. SADNE KREMŠNITE	32
127. SADNI JOGURTOV BISKVIT	24
128. SALAMA	35
129. SCHWARZWALDSKE KOCKE	103
130. SEDMO NEBO	97
131. SIROV BUREK	103
132. SIROV SOUFFLE	73
133. SIROVI MARMORIRANI PIŠKOTI	18
134. SKALCE	24
135. SKUTINA PITA	42
136. SKUTINA TORTA	19
137. SKUTINA TORTA	115
138. SKUTINE REZINE	124
139. SKUTINO PECIVO	73
140. SKUTINO PECIVO	99
141. SKUTNE PASTETKE Z ROBIDOVO MARMELADO	72
142. SLANE PALČKE	50
143. SMETANOVA TORTA	81
144. SNEŽNE KEPE ALI KOZAŠKE KAPE	126
145. SOČNA JOGURTOVA STRJENKA	106
146. SOČNE MALINOVE REZINE	117
147. SOČNO SKUTINO PECIVO	109
148. SONČNO PECIVO	99



149. SRBSKA GIBANICA	85
150. SRNIN HRBET Z BELJAKI	106
151. SUPER KREMŠNITE	108
152. ŠARLOTA	84
153. ŠPANSKA PITA	73
154. ŠVEDSKA KREMA	125
155. TIRAMISU	97
156. TORTA "DEBELA BERTA"	91
157. TORTA ANNE SACHER	10
158. TORTA PLAVA LAGUNA	74
159. TORTA S SIROM IN BRESKVAMI	119
160. TORTA Z LIMETAMI IN SEKTOM	116
161. TORTA Z MASLENO KREMO	22
162. TORTA Z VETRCI	121
163. U IBR NYAMI ORTO PEEZA (DRUŽINSKA + ŽEMLJICA)	112
164. URŠKINO PECIVO	105
165. VANILIJEVA MASLENA KREMA – I	86
166. VANILIJEVA MASLENA KREMA – II	86
167. VANILIJEVI ROGLJIČKI	101
168. VANILIJEVI ROGLJIČKI Z OREHI	43
169. VINSKI ŠODO	87
170. VIŠNJEVA TORTA	67
171. VODENI ROGLJIČKI	34
172. VROČA SADNA PITA	78
173. ZAMOREC V GATAH	77



# JULIJINE REZINE

1 zavitek listnatega testa  
5 jajc  
20 dkg sladkorja  
10 dkg čokolade v prahu  
20 dkg mletih orehov

Krema:

6 dcl mleka  
6 žlic moka  
20 dkg sladkorja  
20 dkg margarine  
1 vanilin sladkor  
sok ene limone



Listnato testo razvaljamo v dve plošči. Eno ploščo spečemo.

Jajca in sladkor penasto stepemo ter dodamo čokolado v prahu in mlete orehe. Biskvit vlijemo na drugo surovo ploščo testa. Vse skupaj spečemo. Ohlajeno pokrijemo s kremo in na vrh damo drugo ploščo listnatega testa. Potresemo s sladkorjem v prahu.

Krema:

Mleko s sladkorjem zavremo. Že prej odzamemo nekaj žlic mleka, v katerem razmešamo moko kot za puding. Mešanico vlijemo v vrelo mleko in med stalnim mešanjem kuhamo cca. 5 minut, da se zgosti. Odstavimo in ohladimo. Med hlajenjem večkrat premešamo, da se na površini ne naredi kožica. Med tem penasto zmešamo margarino z vanilijem in limoninim sokom ter dodamo ohlajeni kremi.



# SADNA TORTA

Testo:

75 g masla penasto umešamo, počasi dodajamo

75 g sladkorja,

1 vrečko vaniljevega sladkorja in sol ter mešamo, da nastane gladka krema. Vanjo zmešamo drugo za drugim

2 jajci,

125 g bele moke,

1 žlička pecilnega praška, jo presejemo in pri srednji hitrosti vmešamo v testo skupaj z 1 žličko mleka.

Pripravljeno testo nadevamo v pomaščen model s premerom 28 cm, ga poravnamo in postavimo v pečico.



Pečemo na 175- 200°C približno 25 minut.

Obloga:

1 kg svežega sadja operemo, mu odstranimo peclje, ga olupimo, narežemo, potresemo s sladkorjem in pustimo nekaj časa stati ali vloženo sadje odcedimo in naložimo na tortno osnovo.

Tortni preliv:

Pripravimo preliv iz

1 vrečke Preliva za torte dr. Oetker,

ustrezne količine sladkorja,

250 ml sadnega soka in z njim prelijemo sadje.

# MOSTARSKA TORTA

Testo:

6 rumenjakov

6 žlic mletega sladkorja

6 žlic mletih orehov

2 žlici drobtin (namočenih v rum)

2 žlici ostre moke

1 žlica kakava

sneg 6 beljakov

vse dobro zmešaj in pečeš 1 uro pri 150°C.

Krema 1:

25 dag orehov prelijemo z vročim mlekom (1- 2 dcl)

5 žlic mletega sladkorja

10 dag masla

Krema 2:

5 reber čokolade

5 žlic mletega sladkorja

2 žlici vode

stopimo, prelijemo in potresemo z orehi.

## PIŠKOTI S KOŠČKI ČOKOLADE

- 125 g masla
- 50 g vanilijevega sladkorja
- 50 g rjavega sladkorja
- 1 jajce
- 125 g moke
- ½ žličke pecilnega praška
- ščepec soli
- 125 g jedilne čokolade, zrezane na koščke



Penasto umešamo maslo, sladkor, vanilijev sladkor in jajce. V mešanico presejemo moko, pecilni prašek in sol ter dobro premešamo. V testo vmešamo še koščke čokolade. Na namaščen pekač z žličko polagamo testo. Med posameznimi kepnicami pustimo dovolj prostora, ker se bo med peko testo razlezlo. Pečemo 8 do 10 minut v pečici, segreti na 190 stopinj Celzija. Piškote vzamemo iz pečice, ko so na sredi še nekoliko mehki, in jih pustimo na pekaču še 5 minut, preden jih preložimo na mrežico, kjer se dokončno ohladijo.

- Nasvet: namesto navadne čokolade lahko uporabimo belo, testu pa v tem primeru dodamo 2 žlici kakava v prahu.

## TORTA ANNE SACHER

- 140 g jedilne čokolade Gorenjka
- 100 g masla
- 140 g sladkorja v prahu
- 4 rumenjaki
- 4 beljaki
- 70 g moke

Čokolado postavimo na krožniku v toplo pečico, da se segreje in počasi stopi. Nekoliko ohladimo. Penasto umešamo maslo in sladkor, nato jima dodamo čokolado, potem pa še rumenjake enega za drugim. Dobro premešamo. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga rahlo vmešamo v kremo s kovinsko žlico. Na koncu previdno vmešamo še presejano moko in pazimo, da se testo ne sesede. Že prej si pripravimo namaščen in pomokan model za torte s premerom 22 cm. Vanj stresemo testo. Z modelom potolčemo ob delovno površino, da izginejo iz testa morebitni zračni žepki, in spečemo v prej segreti pečici. Pečemo 1 uro pri 170 stopinjah Celzija. Ohladimo na mrežici in prelijemo z glazuro iz jedilne čokolade; če ne želimo, da bi se glazura vpila v testo, ga najprej premažemo z marelično marmelado.

## SADNA KREMA ZA TORTO

2 dcl mleka ,  
2-3 dkg želatine ,  
6 dkg sladkorja ,  
6 rumenjakov ,  
30 dkg jagod (lahko tudi kompot ali kako drugo sadje) ,  
5 dcl sladke smetane za stepanje



Mleko , sladkor in pripravljeno želatino kuhajte na pari .  
Med kuhanjem dodate rumenjake .  
Maso razhladite in dodate stepeno sladko smetano .  
Počasi zmešate v enakomerno maso .  
Dodajte narezane jagode in nato lahko torto namazete

## BELI KOLAČ

17 dag margarine  
25 dag moka  
4 rumenjake  
10 dag sladkorja  
1 pecilni

Krema:  
4 navadne jogurte  
1 kislo smetano  
5 žlic moka  
1 vanili  
15 dag sladkorja  
4 beljake – sneg

Zmešaj jogurt, smetano, sladkor in vanili, nato dodaj moko in sneg (naj bo zelo trd).

Testo (krhko) razdeli na dva dela (spodnji del približno 3/4, zgornji 1/4). Večji del testa razvaljaj in daj v pekač (manjši del testa za ta čas spravi v hladilnik). Kremo namaži po testu, potem pa drugo polovico testa vzemi iz hladilnika in ga naribaj (ali ga razdrobi v multipraktiku) na kremo. Peci 1/2 ure pri 200 stopinjah celzija (oziroma toliko časa, da je pečeno).

## LIMONOVİ TOLARJİ

250 g moke  
200 g masla  
150 g sladkorja v prahu  
1 limona  
ribezova marmelada  
nekaj pistacij



Iz moke, masla, polovice sladkorja in soka polovice limone zamesimo gladko testo in ga pustimo počivati vsaj eno uro (v hladilniku). Testo razvaljamo na debelino nekaj mm in iz njega izrežemo kroge, ki jih pečemo pri 190 stopinjah približno 8 minut. Ko se ohladijo, polovico tolarjev premažemo z marmelado in jih pokrijemo s preostalimi tolarji.

Sok polovice limone zmešamo s preostalim sladkorjem, z glazuro premažemo tolarje in jih potresemo s sesekljanimi pistacijami.

## JEŽKI

Biskvitno testo:

Sestavine:

6 rumenjakov  
30 dag sladkorja  
6 žlic tople vode  
18 dag moke  
pecilni in vanilni prašek  
6 beljakov

Čokoladna krema:

8 žlic mleka  
3 žlice sladkorja v prahu  
10 dag margarine (Rama ali Petra)  
15 dag čokolade v prahu in 20 dag kokosove moke

Beljake ločimo od rumenjakov in jih stepemo. Rumenjacom dodamo sladkor, toplo vodo, pecilni, vanilni in na koncu moko. Dobro zmešamo in na koncu dodamo še trd sneg beljakov.

Testo pečemo v pečici, ki smo jo poprej segreti na 180°C 20-25 min. Pečenega pustimo, da se ohladi.

Ohlajen biskvit razrežemo na poljubno velike kvadratke.

Pripravimo čokoladno maso. Rastopimo margarino in ji pridamo mleko, sladkor v prahu in čokolado v prahu. Vse skupaj počasi kuhamo na zmernem ognju 2 - 3 minute.

Kvadratke biskvita pomočimo v čokoladno maso in nato v kokosovo moko. Zložimo na pladenj in ponudimo

# BISKVIT S KISLO SMETANO

1 vanilij  
4 rumenjaki  
1 dcl vode  
20 dag sladkorja

in še:  
20 dag moka  
4 žl kakava ali čokolade v prahu  
1 dcl olja  
1 pecilni  
5 žl ruma



Rumenjake ločimo od beljakov in jih stepemo z električnim mešalcem. Rumenjakom dodamo vanilij, vodo in sladkor. Nato dodamo še moko, čokolado v prahu, olje, pecilni in rum. Vse skupaj dobro premešamo in dodamo trd sneg beljakov.

V pekač položimo peki papir in vanj zlijemo pripravljeno maso. Pečico poprej ogrejemo na 185°C in biskvit spečemo.

Pečen biskvit pustimo, da se ohladi. Medtem zmešamo 1 kisko smetano in 4 žlice sladkorja v prahu. Biskvit prerežemo po dolgem na pol in ga namažemo z nadevom. Razrežemo na poljubno velike kvadratke in jih čez noč pustimo v hladilniku.

Biskvit je potrebno obvezno nesti v degustacijo najboljšim prijateljem. Pa dober tek vsem.

# INDIJANČKI

Keksi:

2 jajci (beljak posebej)  
2 žlici sladkorja  
2 žlici moke  
1/2 pecilnega praška

Sneg:

4 beljaki  
20 žlic sladkorja  
5 žlic vode

Čokolada:

5 dag jedilne čokolade  
1 žlica margarine ali olja

Keksi:

Vse skupaj zmešaj, nazadnje dodaj sneg. Z žlico naredi na pekač kupčke in peci 10 minut.

Sneg:

Beljake stepaj skoraj do konca in med stepanjem počasi dodajaj prevreti sladkor z vodo. Z brizgalko naredi kupčke na kekse.

Čokolada:

Na sopari jo segrej, da se razpusti in z njo prelij indijančke.



# RAFAELO KOLAČ

Testo:

6 beljakov  
30dag sladkorja  
15 dag kokos moko  
1 pecilni prašek  
sok 1 limone.

Krema:

6 rumenjakov  
8 žlic sladkorja  
6 žlic moko  
2 vanilin sladkorja  
1/2 l mleka  
25 dag margarine



Stepi beljake s sladkorjem, dodaj pecilni, kokos moko in limonin sok. Peci pri 160 do 180 stopinj C, tako, da se testo povsem posuši.

Rumenjake stepi s sladkorjem, dodaj moko in vanilij. Zagrej mleko, v njega vlivaj kremo in neprestano mešaj, kot bi kahal puding. Ko se krema ohladi, dodaj margarino, ki si jo prej dobro zmiksaj. Kremo prelij preko pečenega ohlajenega testa. Okrasi s kokos moko.

# BLEJSKA GRMADA

Za biskvit potrebujemo:

- 10 jajc
- 25 dag moke
- 25 dag sladkorja
- 2 dag kakava v prahu

Vanili krema:

- 1 liter mleka
- 5 jajc
- 14 dag sladkorja
- 14 dag moke
- 1 zavitek vanili sladkorja

Sladkorni sirup:

- 30 dag sladkorja
- 1 liter vode
- 0.5 dl ruma
- 10 dag rozin

Potrebujemo še 50 dag mletih orehov, sladko smetano in jedilno čokolado  
Biskvit pripravimo kot za torto. Pečemo ga v pravokotnem pekaču. Polovica biskvita naj bo temnega (dodamo kakav v prahu). Ko je biskvit pečen, ga ohladimo in razdelimo na štiri enake rezine.

Sirup pripravimo tako, da sladkor in vodo prevremo, vanj dodamo rozine in rum. Ohladimo.

Za pripravo vanili kreme najprej ločimo rumenjake od beljakov. V rumenjake vlijemo 2 dl hladnega mleka, dodamo moko in gladko zmešamo. Kot za puding. Dodamo ostalo mleko, ki smo ga zavreli in s polovico sladkorja in vanilijo skuhamo v kremo. V vročo kremo dodamo še sneg beljakov, kateremu smo med stepanjem dodali preostali sladkor, ter vse skupaj narahlo premešamo.

Ostane nam še, da grmado zložimo v primerno posodo visoko 15 cm. Najprej v posodo položimo plast svetlega biskvita, navlažimo s sladkornim sirupom, potresemo z mletimi orehi in rozinami in pokrijemo z vanili kremo. Ta postopek ponovimo s temnim biskvitom, pa zopet s svetlim tako, da končamo s temnim, katerega po vrhu tenko premažemo z vanili kremo, narahlo potresemo s kakavom in ohladimo. Hladno grmado z žlico oblikujemo v manjše grmade, okrasimo s stepeno smetano in po vrhu pokapamo s stopljeno čokolado.





## PARIŠKE ROŽE

Testo:

- 30 dag moke
- 4 rumenjaki
- 15 dag margarine
- 3 žlice mleka
- 3 dag sladkorja
- 1 dag kvasa



Nadev:

- sneg 4 beljakov
- 24 dag orehov
- 30 dag sladkorja

Vse sestavine morajo biti ogrete na sobno temperaturo.

Moko presejemo, dodamo rumenjake in margarino.

V lonček damo kvas, mleko in sladkor ter pustimo nekaj časa stati. To dodamo moki, margarini in rumenjacom ter umesimo testo. Testo pokrijemo in ga pustimo stati, da vzhaja.

Iz beljakov naredimo trd sneg, dodamo sladkor in nato še orehe, vse skupaj previdno premešamo.

Vzhajano testo razvaljamo na prst debelo in ga namažemo z nadevom. Ko smo ga namazali, ga od vsake strani proti sredini zvijemo, tako, da dobimo na sredini dvojni zvitek, ki ga nato narežemo na kolobarje.

Pekač namažemo z margarino in pečemo tako dolgo, da dobi pecivo lepo rumeno barvo.

## MARMORNI KOLAČ

- 6 jajc
- 9 žlic sladkorja + vanili sladkor(po želji)
- 9 žlic olja
- 9 žlic moke + 1 zavitek pecilnega praška
- 9 žlic mleka
- 1 žlica kakava ali kave

Rumenjake ločimo od beljakov. Moko pomešamo s pecilnim praškom in presejemo. Stepamo rumenjake, 1/2 sladkorja; počasi dodajamo še ostale sestavine brez kakava. Beljake in preostali sladkor stepemo v trd sneg in umešamo v jajčno maso. Nato to razdelimo in v eno polovico presejemo kakav. V pomaščen in pomokan pekač vlivamo izmenično svetlo in temno testo. Pečemo v okroglem modelu za kolače. Ko je kolač pečen, ga s pekačem vred obrnemo na rešetko in pustimo, da se ohladi.

## DIPLOMATSKI PUDING

Ža biskvit:

20 dag moko  
24 dag sladkorja  
8žlic vode  
pecilni prašek  
vaniljev sladkor  
4 jajca

Za nadev:

10 breskev  
2 vaniljeva pudinga  
1 liter vode  
smetana za dekoracijo  
3 žlici sladkorja



Naredimo trd sneg in mu dodamo 4 žlice vode in ves sladkor. Razžvrkljamo rumenjake dodamo 4 žlice vode in narahlo vmešamo v sneg. Nato dodamo še moko s pecilnim in vaniljevim sladkorjem . Dodamo beljakovo maso in narahlo zmešamo. Pečemo pri 150 stopinjah 20 minut, nato pa še 15 minut na 200 stopinj. Ko je biskvit pečen, ga pokapamo z limonado.

V en liter vode damo 10 olupljenih in narezanih breskev in počakamo, da zavre ,dodamo še razmešan prašek pudinga s sladkorjem ter kuhamo, da se zgosti. S tem prelijemo biskvit in damo za par ur v hladilnik, nato še premažemo s stepeno sladko smetano in mrzlega serviramo.

## SIROVI MARMORIRANI PIŠKOTI

Sestavine:

175 g masla ali margarine  
25 g kakava  
2 jajci  
250 g sladkorja  
140 g moko  
200 g polnomastne skute  
65 g sladkorja  
1 čajno žličko vanilijeve esence  
1 jajce

Pekač 30x20 obložimo s peki papirjem. V kozici ali MW stopimo maslo in mu primešamo kakao, dokler se ta ne stopi. Malo ohladimo. Stepemo jajca in sladkor, dodamo maslo s kakavom, nato še moko in damo na pekač.

Za vrhnjo plast zmešamo sir in sladkor, vanilijo in jajce ter razporedimo na spodnjo plast. Z vilico malo premešamo, da nastane pisan vzorec. Spečemo: 180st.C, 50 minut. Ohladimo, potem razrežemo.

## **SKUTINA TORTA**

33 dag moke  
15 dag sladkorja  
1 jajce  
malo soli, limonin sok, rum , vanilija, mleko po potrebi  
1 pecilni prašek ( ne cel)  
Nadev:  
50 dag skute  
rozine  
1 jajce  
vanilija  
rum



Iz navedenih sestavin naredimo testo. Del testa razporedimo po tortnem modelu, iz drugega dela pa naredimo tanke zvitke, ki jih na koncu položimo na nadev. Na testo namažemo nadev, po nadevu pa razporedimo zvitke v obliki mreže. Pečemo 45 minut.

## **FINI PIŠKOTI**

1.25 kg moke  
50 dag margarine  
6 jajc  
50 dag sladkorja  
2 pecilna sladkorja

Vse sestavine zgnetemo v testo in damo v hladilnik, kjer naj počiva 2 uri. Nato testo razvaljamo in z modeli oblikujemo piškote. Pečemo pri zmerni temperaturi (180°C), dokler lepo ne zarumenijo.

## KUŠTRAVA KATA

30 dag mehke moke  
8 dag sladkorja v prahu  
1/2 vrečke pecilnega praška  
12,5 dag margarine ali masla  
3 rumenjaki  
ščeploli  
naribana limonina lupina



### NADEV:

3 beljaki  
15 dag sladkorja v prahu  
2 jedilni žlici marelične marmelade  
10 dag mletih orehov ali mandeljnov ali kokos moka

Potrebujemo manjši pekač in grobo strgalo.

1. Iz moke, sladkorja, pec.praška, masla ali margarine, rumenjakov, soli, naribane limonine lupine zgnetemo nekoliko drobljeno testo.
2. Testo razpolovimo na dva enaka dela.
3. Polovico testa naribamo v pekač, toliko da je pokrito dno.
4. Iz beljakov in sladkorja v prahu stepemo trd sneg. Previdno mu primešamo marmelado in mlete orehe ali mandlje.
5. S stepenimi beljaki nadevamo testo in pokrijemo z drugo polovico testa, ki ga ravno tako naribamo nanj.
6. Pečemo pri 200 stopinjah 25 minut.
7. Še toplo potresemo s sladkorjem v prahu!

## DOMAČA ČOKOLADA

1/2 kg mleka v prahu  
10 dkg čokolade v prahu  
7 dkg kakava v prahu  
1 kg sladkorja  
25 dkg margarine  
1,8 dcl vode

V vodi raztopimo sladkor do goste bistroraztopine, nato dodamo margarino, da se raztopi. V to zmes dodamo mleko, kakav in čokolado v prahu in zmešamo, da se vse sestavine lepo povežejo. Maso vlijemo v model (srednje velik pekač), ko se ohladi narežemo na kockice.

## MASLENA KREMA ZA NADEV

25 dag masla ali margarine  
12 dag sladkorja  
2 rumenjaka  
po želji razni dodatki kot so:  
vanilin, kava, kakao, pomarančni sok, mandeljni, lešniki



Maslo penasto umešamo, dodamo rumenjake, nato pa postopoma še sladkor. Ves čas mešamo. Nato dodamo še poljuben dodatek za okus in premešamo, da masa postane gladka.

S to kremo lahko namažemo razne torte, biskvitno pecivo in ostale sladice

## KVAŠENI ROGLJIČKI - CELIAKIJA

1kg-posebne moke-celiac  
10 dkg sladkorja  
10 dkg margarine  
8 dkg kvasa  
malo soli  
mleko  
2 jajci

Testo se naredi tako kot za potico. Testo razdeli na osem hlebčkov. Vsak del razvaljaj in razdeli na osem delov. Vsak del namaži z nadevom (orehi, marmelado, skuto - odvisno od alergije), zvij v rogljičke in pusti vzhajati. Namaži jih z jajcem. Spečeš jih na 180 stopinjah ali po občutku.

Dober tek.

# TORTA Z MASLENO KREMO

## Testo

- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 3 večje žlice moka
- 1 1/2 pecilnega praška

## Krema

- 2 dl kuhanega vanilijevega pudinga
- 10 dag navadne mlečne čokolade, stopljene nad soparo
- 1 velika žlica sladkorja
- 4 večje žlice margarine
- 80 g surovega masla

## Za navlažitev

- 0.2 dl vode
- malo ruma
- 1 žlička sladkorja

Iz beljakov stepemo sneg. Rumenjake penasto vmešamo s sladkorjem. Dodamo presejano moko s pecilnim praškom in sneg beljakov in zelo previdno zmešamo. Biskvit damo v pomaščen in pomokan model. Pečemo v ogreti pečici 25 minut pri 175 stopinjah.

## Krema

Penasto vmešamo margarino in sladkor. Dodamo stopljeno in ohlajeno čokolado in ohlajen puding. Ko je biskvit pečen in ohlajen, ga prerežemo na pol, ga namočimo s polovico rumove mešanice in nadevamo s 1/4 kreme. Prekrijemo z drugo ploščo testa. Namočimo s preostalo rumovo mešanico. Z ostalo kremo premažemo obod torte in vrh. Poljubno okrasimo in damo za 6 ur v hladilnik, da se strdi.



## KAKAVOVE REZINE - II.

24 dag kristalnega sladkorja  
2 vanili sladkorja  
30 dag margarine  
4 rumenjake  
10 dag benko kakava  
1/4 litra mleka  
1 limone sok  
1-2 žlici ruma  
sneg 4 beljakov  
50 dag moke (pol ostre in pol mehke)  
1/2 pecilnega praška



pekač (po izbiri): lahko so mere 36 x 21  
maščoba za pekač in moka za posip pekača

kisla marmelada  
sok limone

čokoladna glazura

sladka smetana

Sladkor (2/3) in vanili sladkor mešaš z margarino, da lepo naraste. Dodajaš rumenjake po rumenjake in mešaš. Dodaš kakav, mleko, limonin sok, rum in zmešaš. Nato dodaš presejano moko s pecilnim. In zmešaš počasi z lopatico. Narediš sneg iz beljakov in 1/3 ostalega sladkorja. Tudi ta sneg rahlo vmešaš v to testo z lopatico. To maso vliješ v namazan in pomokan pekač in pečeš pri 180° C približno 30 minut, da je pečeno. Ko je pečeno, ga zvrneš na desko in počakaš, da se ohladi. Prerežeš ga na polovico po dolžini, zgornjo polovico daš dol. Spodnjo polovico namažeš s kislom marmelado (marelično marmelado z limoninim sokom malo segrej), daš drugo polovico testa nazaj na spodnjo polovico, še zgoraj po testu rahlo namažeš z marmelado, nato čez polij čokoladno glazuro.

Pecivo postavimo na hladno in drugi dan narežemo na rezine.

Ko daš tako rezino na krožniček, jo lahko dekoriraš s stepeno sladko smetano.

## **SKALCE**

170 g margarine  
190 g sladkorja  
2 jajci  
1 rumenjaki  
1 pecilni prašek  
500 g moka  
2-3 žlice mleka  
80 g orehovitih jedrc  
40 g jedilne čokolade  
maščoba in moka za pekač



Margarino s sladkorjem, jajcema in rumenjakiom penasto zmešamo. Dodamo mleko, debelo narezane orehe, moko s pecilnim praškom in grobo nasekljano čokolado. Rahlo zmešamo in z dvema vilicama oblikujemo na pekaču robate kupčke. V pečici jih spečemo pri 180 stopinjah približno v 20. minutah.

## **SADNI JOGURTOV BISKVIT**

1 jogurt  
2 jogurtova lončka moka 1/2 jogurtovega lončka olja  
1/2 jogurtovega lončka sladkorja  
1 kozarec sadja iz kompota ali sveže ali zamrznjeno sadje  
2 jajci  
1 pecilni prašek  
1 vanilin sladkor  
2 žlici ruma

Sadje iz kompota odcedimo, posujemo po pekaču in čezenj prelijemo biskvit, katerega pripravimo tako, da vse sestavine zmešamo, zlijemo na sadje ter pečemo približno 3/4 ure pri 200C.



# POLŽKI

Belo testo:

65dkg moko,  
30 dkg margarine,  
30 dkg sladkorja v prahu,  
pecilni prašek,  
4 jajca,  
limonina lupina,  
vanilin sladkor

Črno testo:

vse sestavine kot za belo testo +  
3-5 žlic presejanega kakava,  
žlica mleka



V skledo zmešaj presejano moko,pecilni prašek,sladkor,margarino,jajca,limonino lupino in vanilin sladkor.Z roko zgneti testo,ki naj počiva na hladnem 1/2 ure.Zgneteno testo nato razdeli na 2 dela.Med enega zgneti kakav in mleko,da dobiš črno testo.Zvaljaj vsako polovico posebej enako veliko.Črno testo položi na belo in tesno zavij poljubno debelo.Zavitke zavij v folijo in jih daj za 1/2 ure v zmrzovalnik.Nato zavitke zreži na koleščke in jih peci pri 200°C.

# BISKVIT S KISLO SMETANO

Testo:

20 dag sladkorja,  
25 dag moke,  
4 jajca,  
3 žlice kakava,  
1 dcl radenske,  
1 dl olja



Preliv 1:

7 žlic mleka,  
sladkor po želji

Preliv 2:

2 kisle smetani,  
15 dkg kokosove moke

Čokoladni preliv:

1 jedilna čokolada,  
5 do 10 dag margarine

Vse setavine za testo zmešaj skupaj in vlij v pomaščen pekač ter peci 15 minut na 180°C.

Ko se speče, segrej mleko in sladkor ter polij po biskvitu. Nato narediš preliv iz kisle smetane in kokosove moke ter premažeš biskvit. Na koncu pa narediš še preliv iz čokolade in margarine ter preliješ vse skupaj.

# KUNTA KINTE

4 rumenjaki,  
20 dag sladkorja,  
2 žlici kakava,  
1,5 dcl olja,  
1,5 dcl mleka,  
20 dag moka,  
1 pecilni prašek,  
1 vanilin sladkor,  
marmelada,  
jabolka,  
sneg iz 4 beljakov + 10 dag sladkorja v prahu



## PRELIV:

3 žlice mleka,  
2 žlici sladkorja,  
10 dag čokolade za kuhanje,  
8 dag margarine

Rumenjake in sladkor penasto umešamo, dodamo vanilin, olje in mleko. Na koncu dodamo še moko s pecilnim praškom in kakavom.

Biskvit pečemo 15 - 20 minut na 200 C.

Potem ga vzamemo iz pečice, namažemo z marmelado, potresemo z naribanimi jabolki, nanje pa namažemo še sneg, ki smo ga stepili iz 4 beljakov in 10 dag sladkorja v prahu.

Vrnemo v pečico, da se sneg malo "zapeče".

Na koncu pecivo še prelijemo s prelivom.

# LAMBADA

## TESTO:

3 jajca  
20 dag sladkorja  
20 dag moka  
1/2 dcl vode  
1/2 dcl olja  
1 pecilni prašek

## ŽELE:

1l pomarančnega soka  
3 vanilijeve pudinge  
9 žlic sladkorja

## PRELIV 1:

1l mleka  
10 žlic sladkorja  
10 žlic moka

## PRELIV 2:

čokolada+margarina

50 dag margarine Potrebujemo še albert kekse in rum.

Za testo zmešamo jajca, sladkor, moko, vodo, olje in pecilni prašek. To maso zlijemo v malo višji pekač in pečemo.

V pomarančnem soku skuhamo pudinge, ki smo jih zmešali z 9 žlicami sladkorja.

Tako dobimo žele, ki ga polijemo po pečenem pecivu. Za preliv 1 zmešamo mleko, sladkor in moko in zavremo, ves čas kuhanja mešamo. Ko zavre, pustimo stati 10 min. nato pa vmešamo dobro zmešano margarino in vse skupaj zlijemo čez pecivo in žele. Albert kekse namočimo v rum in položimo po prelivu 1. Nazadnje vse skupaj prelijemo s stopljeno čokolado in ko se ohladi, postavimo čez noč v hladilnik.



# EVINA POGAČA

TESTO:-

4 jajca  
10 dag margarine  
15 dag sladkorja  
1 vanilin sladkor  
50 dag skute  
15 dag moko  
10 dag rozin



NADEV:-

1 kg jabolk  
4 dag sladkorja  
1 dag cimeta

Margarino penasto umešamo in izmenjaje dodajamo jajca in sladkor. Nato dodamo vanilin sladkor. Ko je dovolj spenjeno, dodamo pretlačeno skuto in moko s pecilnim praškom ter rozine. Testo damo na pomaščen pekač in čezenj potresemo jabolka, ki smo jih predhodno zmešali s sladkorjem in cimetom. Pečemo pri 180°C nekje 50 minut (lahko tudi manj).

# MELANIJA

125 dag zmešanega masla  
125 dag sladkorja  
1 vanilin sladkor  
3 jajca  
ščepe soli  
2 dcl ruma  
200 g moko  
2 zravnan žlički pecilnega praška  
malo mleka

OBLOGA:-

1 pločevinka breskev (80 dag) ali sveže sadje

Margarino, sladkor in vanilin sladkor penasto umešamo. Postopoma dodajamo jajca, sol in rum. Moko in pecilni prašek zamešamo v masleno zmes. Dodamo še malo mleka, tako da se testo le težko loči od žlice. Po potrebi dodamo še malo mleka. Model za torte obložimo s papirjem za peko. Breskve (ali drugo sadje) dobro odcedimo in jih na tesno naložimo na dno modela za torte. Na sadje namažemo testo, postavimo model v segreto pečico in pečemo 35-40 minut pri 200°C. Nato z nožem previdno ločimo rob modela ter kolač zvrnemo na kuhinjsko rešeto in ga ohladimo.

# LEŠNIKOVA TORTA Z VIŠNJAMI

## BISKVIT:

15 dag sladkorja  
15 dag mletih lešnikov  
5 jajc  
vanilin sladkor  
limonina lupinica  
sok 1/2 limone

## NADEV:

Kozarec višnjevega kompota  
vanilijev puding

## OKRAS:

stepena sladka smetana  
čokoladne mrvice

Penasto umešaš jajca, sladkor in limonin sok, nato dodaš lešnike in limonino lupinico, ter spečeš pri 180oC. Hladno enkrat prerežeš.

V 2,5 dl kompotove vode skuhaš puding in v rahlo ohlajenega vmešaš višnje. Nadev namažeš na plast biskvita, ki ga lahko navlažiš s pomarančnim sokom.

Okrašiš jo s stepeno sladko smetano in posuješ s čokoladnimi mrvicami.



# PANNA COTA

5 dl sladke smetane  
37 g sladkorja  
2,5 lista želatine (4,1 g)  
1 vanilin sladkor

Liste želatine namočiš v hladni vodi. Zavreš 2,5 dl sladke smetane (nestepene), jo odstaviš z ognja, ožmeš liste želatine in jih raztopiš v vroči sladki smetani. Ko se smetana, v kateri je raztopljena želatina, ohladi toliko, da je mlačna, previdno primešaš še preostalo (2,5 dl) stepeno sladko smetano.

Posodice, v katere nameravaš zliti dobljeno maso, namastiš z oljem, in vanje vliješ maso. Postaviš v hladilnik, da se strdi (čez noč).

Panna coto lahko ponudimo s karamelnim, čokoladnim ali s sadnim prelivom.

# LUNICE

## BISKVIT

5 celih jajc  
moka za težo 4-ih jajc (pol mehke, pol ostre)  
sladkor za težo 4-ih jajc  
maslo za težo 4-ih jajc  
1/2 vrečke pecilnega praška  
1 vanilin sladkor  
15 dag jedilne čokolade  
marelična marmelada



## GLAZURA

25 dag sladkorne moke  
2 žlici vrele vode  
1 vanilin sladkor  
rum

## BISKVIT

Maslo s postopnim dodajanjem sladkorja fino spenimo, postopoma posamezno dodajamo rumenjake. Ko masa fino naraste, dodamo zmehčano čokolado, nato počasi dodajamo izmenoma moko in sneg (ki ga naredimo s stepanjem beljakov). Moko je potrebno presejati s pecilnim praškom. Na pekač damo peki papir in ga rahlo namažemo z maslom. Dodamo maso, ki jo enakomerno poravnamo po pekaču ter damo v predhodno ogreto pečico, kjer sprva pečemo na 200°C, po desetih minutah zmanjšamo na 180°C. Skupen čas peke je 30 minut.

## GLAZURA

Med pečenjem mešamo glazuro, katero je potrebno mešati 20 minut.

Priprava:

Sladkorno moko prelijemo z dvema žlicama vrele vode in dvema žlicama ruma.

Ko je biskvit pečen, ga poveznemo na podlogo in na tanko namažemo z marmelado, kateri predhodno vmešamo rum. Na koncu premažemo še z glazuro. Pecivo damo na hladno, da se glazura strdi. Ko je pecivo hladno, ga z modelčkom narežemo v obliko lunic

# SADNE KREMŠNITE

*Nadev:*

2 kg. jabolk  
3 vanilijev puding  
2 sladki smetani  
½ kg. sladkorja  
1 liter vode  
30 dag. Albertovih keksov



## NAČIN IZDELAVE

*Nadev:*

Olupljena jabolka naribamo in jih damo v sladko vrelo vodo. Jabolka kuhamo približno 10 minut, nato vodo odcedimo in v njej skuhamo vanilijev puding.

Na dno visokega pekača položimo plast Albertovih keksov, na kekse položimo plast kuhanih jabolk in damo zopet plast Albertovih keksov, potem damo še celotno količino pudinga.

Ko se vse skupaj popolnoma ohladi dodamo še stepeno sladko smetano. Počakamo najmanj 5 ur nato kremšnite razrežemo na primerno velike kose.



# POTICA MLINARICA

## *Biskvit:*

6 rumenjakov  
30 dag. sladkorja  
1 vanili sladkor  
24 dag. moka  
1 pecilni prašek  
sneg iz 6 beljakov

## *Testo:*

½ kg. gladke moka  
kvas  
mleko  
1 jajce  
sol

## *Nadev:*

25 dag. orehov  
1 rumenjaki  
sladkor po okusu (orehov nad.)  
50 dag. skute  
1 jajce  
sladkor po okusu (skutin nadev)

## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvit:*

Sestavine zmešamo v primerno maso in spečemo biskvit. Ohlajenega prerežemo po dolžini na dva dela.

### *Testo:*

Sestavine za testo zmešamo in naredimo testo za potico. Ko je narejeno naj nekaj časa počiva.

Nato ga razvaljamo na dolžino pekača. Dno namazanega pekača prekrijemo s testom ostalo naj visi čez pekač. Testo namažemo z orehovim nadevom, nanj pa položimo en del biskvita, ki ga namažemo s skutinim nadevom. Nato položimo drugi del biskvita in ga namažemo z orehovim nadevom. Vse skupaj prekrijemo s preostalim testom in vrhove potlačimo ob pekač. Pečemo 1 uro na temperaturi 170 – 180° C.



## RUMOVE KROGLICE

### *Masa:*

1 margarina  
20 dag. sladkorja v prahu  
1 dcl. ruma  
10 dag. čokolade  
40 dag. Albertovih keksov  
10 dag. kokosove moke



### NAČIN IZDELAVE

Zmeljemo Albertove kekse in jim primešamo ostale sestavine. Ko dobimo trdo maso iz nje oblikujemo za oreh velike kroglice, ki jih povaljamo v mletem sladkorju ali pa v kokosovi moki.

## VODENI ROGLJIČKI

### *Testo:*

34 dag. masti  
18 žlic mleka  
4 dag. kvasa  
60 dag. moke

### *Nadev:*

marelična marmelada

### *Posip:*

sladkor v prahu

### NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Vse sestavine zmešamo skupaj, ko je testo narejeno ga damo v hladilnik, da počiva 1/2 ure. Nato ga razvaljamo in narežemo na trikotnike, ter jih napolnimo z marmelado in zvijemo v rogljiček. Pečemo na temperaturi 180° C da postanejo zlatorumeni. Ko so pečeni jih povaljamo v sladkornem prahu.

# MARMELADNE TORTICE

## **Sestavine:**

### *Testo:*

30 dag. moke  
15 dag. margarine  
10 dag. sladkorja  
1 jajce  
1 vanili sladkor  
2 mali žlici pecilnega praška

### *Premaz:*

marmelada

### *Posip:*

sladkor v prahu

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zmešamo skupaj, ter nato testo razvaljamo. Z okroglim predmetom ali modelom za peciv razrežemo testo na kroge velikosti približno 2 cm. Pečemo v pekaču na temperaturi 180° C da postanejo zlatorumeni. Ko je pecivo pečeno ga namažemo z marmelado in stisnemo skupaj po dva kroga, ki jih nato še povaljamo v mletem sladkorju.



# SALAMA

## **Sestavine:**

### *Masa:*

40 dag. Albertovih keksov  
10 dag. mlete čokolade  
1 jajce  
20 dag. sladkorja v prahu  
1 dcl. ruma  
malo limoninega soka

### *Ovoj:*

Oblate

## NAČIN IZDELAVE

### *Masa:*

Vse sestavine razen keksov zmešamo, nato dodamo mlete kekse. Dobljeno maso namažemo na vlažno oblato, in zvijemo v obliko salame. Oblata mora biti toliko vlažna, da med zvijanjem ne poka. Salamo nato damo na hladno za nekaj časa.

## LIMONOV LED

### **Sestavine:**

18 dag. sladkorja v prahu  
1 vanili sladkor  
½ beljaka  
3 žlice limoninega soka



### NAČIN IZDELAVE

Vse navedene sestavine dobro premešamo, da dobimo gosto tekoč preliv, ki ga lahko uporabimo za razne vrste peciva.

## KAVINA KREMA

### **Sestavine:**

15 dag. surovega masla  
15 dag. sladkorja v prahu  
3 rumenjaki  
3 velike žlice močne črne kave  
1 žlica ruma

### NAČIN IZDELAVE

Maslo mešamo, da se speni in med mešanjem dodajamo sladkor in rumenjake, ter nazadnje črno kavo in rum. Kavo in rum prilivamo počasi da krema ne zakrkne.

## ČOKOLADNA KREMA

### **Sestavine:**

20 dag. margarine  
15 dag. sladkorja v prahu  
7 dag. čokolade v prahu  
malo ruma

### NAČIN IZDELAVE

Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo gosto kremo, ki se da dobro mazati. Uporabimo jo lahko za premaz raznih rulad ali za nadev pri torti.

# BRESKVE

## **Sestavine:**

### *Testo:*

1 kg. moko  
1,5 pecilnega praška  
5 jajc  
½ kg. sladkorja  
1.5 margarine

5 žlic marmelade  
5 žlic čokolade v prahu  
5 žlic mleka  
1 dcl. ruma  
sladkor po okusu  
25 dag. kalčkov

### *Barvilo:*

1 malina ekstrat  
1 hruška ekstrat  
4 dcl. vode  
sladkor za posip

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Zmešamo jajca in sladkor nato dodamo margarino. Nazadnje dodamo še moko in pecilni prašek. Ko je testo gotovo oblikujemo za večji oreh velike kroglice. Ko jih zlagamo v pekač mora biti spodnja stran kroglice ploščata, ker se na koncu dve kroglici stakneta skupaj. Pečemo na temperaturi 200° C, da zakrknejo nato na 150° C. Ko so kroglice pečene na ploščatem delu naredimo vdolbino za nadev. Odvečni drobir prihranimo za dodatek k nadevu.

### *Nadev:*

Kalčke prelijemo z vročim mlekom, dodamo navedene sestavine in drobir, ki nam je ostal, ko smo naredili vdolbine v kroglice. Vse skupaj zmešamo v gosto maso. Z njo napolnimo vdolbine in staknemo skupaj dve kroglici skupaj.

### *Barvilo:*

Posamezni ekstrat zmešamo z 2dcl. vode in vanj namakamo po eno polovico breskve. Ko smo pomočili obe strani, breskev povaljamo v kristalnem sladkorju.



## RUMOVI POLMESECI

### *Biskvit:*

12 dag. masla  
12 dag. sladkorja  
12 dag. čokolade v prahu  
12 dag. moka  
3 jajce

### *Preliv:*

1 dcl. ruma  
20 dag. sladkorja v prahu



### NAČIN IZDELAVE

#### *Biskvit:*

Rumenjake ločimo od beljakov. Zmešamo navedene sestavine nazadnje dodamo še sneg iz beljakov in spečemo kot biskvit. Ko je pečen ga prelijemo z glazuro in še toplega razrežemo na polmesece. Ko se ohladijo jih poberemo iz pekača.

#### *Glazura:*

Sestavini zmešamo v tekočo maso in jo polijemo po toplem biskvitu.

## KEKSI ZA STROJ

### ***Sestavine:***

#### *Testo:*

2 margarini  
4 jajca  
10 žlic sladkorja  
1 vanili sladkor  
1 pecilni prašek  
limonina lupina  
moka po potrebi

### NAČIN IZDELAVE

#### *Testo:*

Sestavine zmešamo skupaj in dodamo toliko moka, da se med gnetenjem testo ne prijema rok. Nato naredimo kekse s pomočjo namenskega modela in jih pečemo na 180° C da postanejo zlatorumeni.

# MAKOV BISKVIT

## *Biskvit:*

2 jogurtna lončka moke  
2 jogurtna lončka sladkorja  
2 jogurtna lončka mleka  
2 jogurtna lončka mletega maka  
2 jajci  
rum po okusu  
1 pecilni prašek  
1 vanili sladkor



## *Preliv:*

1 velika žlica masti  
20 dag. jedilne čokolade

## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvit:*

Ločimo rumenjake in beljake. Zmešamo navedene sestavine in na koncu dodamo še sneg iz beljakov. Pečemo kot navaden biskvit.

### *Preliv:*

Zmešamo sestavine in segrevamo na ognju, da dobimo tekočo maso, ki jo polijemo po pečenem biskvitu. Pecivo postavimo na hladno za nekaj časa nato ga razrežemo.

# OREHOVA TORTA

## **Sestavine:**

### *Biskvit:*

30 dag. sladkorja  
30 dag. mletih orehov  
9 dag moke  
9 jajc  
limonina lupina

### *Nadev:*

Kavna krema (glej recept št. 17 )

## NAČIN IZDELAVE

Rumenjake ločimo od beljakov. Zmešamo rumenjake z sladkorjem, da masa naraste, dodamo limonino lupino, trdi sneg iz beljakov sesekljane orehe in moko. Vse skupaj narahlo premešamo. Zmes pečemo v namaščenem in pomokanem modelu za torte na temperaturi 180° C približno 20 - 30 min. Naslednji dan torto prerežemo na tri dele in jo napolnimo s kavno kremo (glej recept št. 17 ).

Torto poljubno okrasimo.

## JANEŽEVI UPOGNJENCI

*Testo:*

6 jajc  
sladkor (kolikor tehta 6 jajc)  
moka (kolikor tehta 6 jajc)  
1 dcl. vode  
1 pecilni sladkor  
1 vanili sladkor

*Posip:*

janež



### NAČIN IZDELAVE

*Testo:*

Zmešamo jajca in sladkor, da masa naraste dodamo ostale sestavine in mešamo toliko časa, da dobimo gladko srednje gosto maso. Na namaščen pekač vlivamo maso, da nastanejo približno 3 cm. veliki krogi, na katere damo približno 5 zrn janeža. Pečemo na temperaturi 180° C da postanejo zlatorumeni. Še vroče damo v kozarce, da dobijo upognjeno obliko.

## JOGURTNE MIŠKE

*Masa:*

2 jogurta  
2.5 - 3 jogurtne lončke moke  
2 jajci  
1 pecilni prašek  
5 dag. sladkorja  
sol  
malo ruma

*Posip:*

mleti sladkor

### NAČIN IZDELAVE

*Masa:*

Sestavine zmešamo skupaj v gosto maso. Segrejemo olje kot za peko krofov nato pomočimo veliko žlico v hladno olje in zajamemo maso, ter jo damo v vroče olje. Pečemo tako dolgo, da postanejo miške zlato-rumene. Ko so pečene jih potresemo z mletim sladkorjem.



# OREHOVI POLŽKI

## *Testo:*

40 dag. moke  
30 dag. margarine  
2 dag. kvasa  
4 velike žlice mleka  
3 rumenjake

## *Nadev:*

28 dag. sladkorja  
24 dag. orehov  
3 beljaki



## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zmešamo in naredimo testo, ki ga razvaljamo in namažemo z nadevom, ter zvijemo v zvitek podoben salami. Zvitek nato narežemo na koleščke katere položimo v namazan pekač. Pečemo na temperaturi 200° C tako dolgo da pecivo postane zlato-rumeno. Pečene polžke povaljamo v sladkornem prahu.

### *Nadev:*

Sestavine zmešamo v gosto maso, kot za potico.

# SKUTINA PITA

## *Biskvit:*

4 jajca  
25 dag. sladkorja  
25 dag. moke  
25 dag. margarine  
½ pecilnega praška

## *Nadev:*

½ kg. skute  
1 kisla smetana  
limonina lupina  
malo ruma



## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvit:*

Ločimo rumenjake in beljake. Margarino na ognju raztopimo. Zmešamo rumenjake in ostale sestavine, dodamo stopljeno margarino in dobro premešamo. Na koncu dodamo še sneg iz beljakov. Polovico mase vlijemo v pekač in nato povrh damo nadev po nadevu pa polijemo še preostalo maso. Pečemo v pečici na 200° C da postane lepo zapečeno.

### *Nadev:*

Zmešamo skuto in smetano, dodamo limonino lupino ter malo ruma.

## OREHOV BISKVIT

### *Biskvit:*

4 jajca  
sladkor (za težo 4 jajc)  
moka (za težo 3 jajc)  
½ pecilnega praška  
3 - 4 dag. grobo narezanih orehov



### NAČIN IZDELAVE

### *Biskvit:*

Ločimo rumenjake in beljake. Beljake uporabimo za sneg, rumenjake pa zmešamo skupaj z ostalimi sestavinami v maso za biskvit. Dodamo še grobo narezane orehe. Na koncu primešamo še sneg iz beljakov. Pečemo v pečici na temperaturi 200° C približno 20 minut.

## VANILJEVI ROGLJIČKI Z OREHI

### *Testo:*

21 dag. masla  
28 dag. moka  
10 dag. mletih orehov  
1 jajce  
2 dag. sladkorja

### *Posip:*

sladkor v prahu

### NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zmešamo v testo ter oblikujemo rogljičke. Pečemo v namaščenem pekaču na temperaturi okoli 180° C, da postanejo zlato-rumeni. Še vroče povaljamo v sladkornem prahu.

# KOKOSOVI ROGLJIČKI

## *Testo:*

7 dag. kokosove moke  
37 dag. moke  
5 dag. sladkorja  
25 dag. margarine  
1 jajce  
1 vanili sladkor



## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Zgnetemo sestavine v testo in ga pustimo nekaj časa počivati. Nato oblikujemo rogljičke in jih pečemo v namazanem pekaču pri temperaturi 170° C da postanejo zlatorumeni.

# ROGLJIČI Z OREHOVIM NADEVOM

## *Testo:*

1 kg. moke  
4 dag. kvasa  
½ l mleka  
13 žlic sladkorja  
12 žlic olja  
sol

## *Nadev:*

15 dag. orehov  
beljak  
sladkor po okusu  
rum po okusu

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Iz sestavin naredimo testo kot za orehovo potico. Testo razvaljamo in ga narežemo na ne prevelike kvadrate, ki jih napolnimo z orehovim nadevom in oblikujemo rogljiče. Zložimo jih v pekač ter jih pred peko in takoj po njej premažemo z hladno vodo.

### *Nadev:*

Naredimo nadev kot za orehovo potico in z njim napolnimo rogljiče.

# KOKOSOVA OČESCA

## *Testo:*

15 dag. margarine  
5 dag. kokosove moke  
7 dag. sladkorja  
10 dag. ostre moke  
10 dag. gladke moke  
(lahko je tudi 20 dag gladke moke in nič ostre)  
½ limone (sok in lupina)  
pecilni prašek (noževa konica)  
1 jajce

## *Nadev:*

marmelada

## *Posip:*

sladkor v prahu



## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine za testo zgnetemo skupaj. Nato damo testo počivati v hladilnik za 15 minut. Testo razdelimo na dva dela, ter ju razvaljamo. Iz ene polovice naredimo kroge z eno ali dvema luknjicama, iz druge polovice pa naredimo kroge brez luknjic. Ko je pečeno namažemo krog brez luknjic z marmelado in nanj položimo krog z luknjicami. Na koncu pecivo povaljamo v sladkornem prahu.

# OREHOVE ŠIBICE

## **Sestavine:**

### *Testo:*

40 dag. moke  
30 dag. sladkorja v prahu  
9 dag. mletih orehov  
1 jajce  
6 dag. margarine  
½ pecilnega praška  
1 dcl. smetane (sladka ali kisla)



### *Nadev:*

marelična marmelada

### *Posip:*

sladkor v prahu

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zgnetemo v testo, ter ga razdelimo na polovico. Polovici razvaljamo, ter eno namažemo z marmelado in jo prekrijemo z drugo polovico. Ko je pečeno počakamo, da se ohladi in hladno narežemo ter potresemo z sladkorjem v prahu.

# PITA IZ PŠENIČNEGA ZDROBA

## *Testo:*

- 1 jogurtov lonček moke
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 1 jog. lonček pšeničnega zdrob
- 1 pecilni prašek

## *Nadev:*

- 5 jabolk
- sladkor po okusu
- cimet
- rum po okusu

## *Glazura:*

- 2 kisli smetani
- 3 jajca
- ½ margarine

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zmešamo skupaj v suho maso. Polovico te mase razdelimo na močno namazan pekač. Po masi razdelimo nadev približno 3-5 cm. debelo. Nato po nadevu razdelimo drugo polovico testa. Na koncu dodamo še glazuro. Pečemo na temperaturi 200° C približno eno uro.

### *Nadev:*

Jabolka olupimo in jih naribamo, dodamo cimet, sladkor in rum.

### *Glazura:*

Sestavine zmešamo v srednje gosto maso.



# JABOLČNA PITA

## *Testo:*

10 dag. sladkorja  
½ kg. moke  
2 jajci  
20 dag. margarine  
vanili sladkor  
pecilni prašek  
sol po okusu  
limonina lupina  
malo smetane

## *Nadev:*

5 jabolk  
sladkor po okusu  
cimet po okusu  
malo rozin ali orehov

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zmešamo skupaj v testo in ga razdelimo na polovico. Polovico damo v namaščen pekač, nato dodamo nadev. Po nadevu razdelimo drugo polovico testa.

### *Nadev:*

Jabolka olupimo in naribamo, dodamo cimet, sladkor in rozine ali orehe.



# PISANI BISKVIT

## **Sestavine:**

### *Biskvitno testo:*

4 jajca  
20 dag. sladkorja  
20 dag. moke  
5 velikih žlic radenske  
1/3 pecilnega praška  
2 veliki žlici kakava

## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvitno testo:*

Sestavine zmešamo, da dobimo maso za biskvit. Polovici mase dodamo kakav, in ga vlijemo k prvi polovici, da dobimo videz pisanega biskvita. Spečemo kot biskvit.



# PUDINGOVO PECIVO

## **Sestavine:**

### *Testo:*

9 žlic sladkorja  
9 žlic mleka  
9 žlic moka  
1 puding vanili ali čokolada  
½ pecilnega praška  
4 velike žlice olja  
2 jajci  
1 vanili sladkor

### *Namaz:*

marelična marmelada

### *Posip:*

kokosova moka



## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Najprej zmešamo sladkor, jajci in vanili sladkor nato dodamo ostale sestavine, da dobimo gosto maso. Pečemo kot biskvitno testo. Ohlajeno namažemo z marelično marmelado in potresemo z kokosovo moko.

# GOBICE

### *Masa:*

20 dag. mandeljnov  
20 dag . sladkorja v prahu  
1 beljak

### *Glazura:*

5 dag. jedilne čokolade  
1 mala žlica margarine

## NAČIN IZDELAVE

### *Masa:*

Mandeljne zmeljemo, dodamo sladkor in beljak, ter mešamo tako dolgo, da dobimo gladko trdo maso. Iz te mase oblikujemo bet in klobuke, ter gobice sestavimo. Ko so narejene jih postavimo za 1 uro na hladno, nato klobuke pomočimo v glazuro.

### *Glazura:*

Čokolado in margarino stopimo nad soparo in dobro premešamo, da dobimo gosto gladko maso, ki jo uporabimo za preliv klobukov.

# SLANE PALČKE

## *Testo:*

1 kg. moke  
3 dcl. belega olja  
½ l mleka  
kvas  
sol

## *Premaz:*

1 jajce

## *Posip:*

sol

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zmešamo skupaj v testo, ki ga ročno povaljamo v 15 cm dolge za svinčnik debele palčke. Preden damo palčke v pečico jih premažemo z razžvrkljanim jajcem in posujemo s soljo. Pečemo pri temperaturi 180° C. Ponudimo jih lahko skupaj s pivom.



# KAKAVOVE REZINE

## *Biskvit:*

20 dag. sladkorja  
4 jajca  
25 dag. moka  
1 vanili sladkor  
1 pecilni prašek  
1 dcl. Radenske  
1 dcl. olja  
2-3 velike žlice kakava



## *Nadev:*

2 kisli smetani  
10 dag. sladk. v prahu  
10 dag. orehov  
1 žlica ruma

## *Preliv:*

25 dag. margarine  
10 dag. čokolade v prahu

## *Biskvit:*

Sestavine zmešamo skupaj, da dobimo maso za biskvit in ga spečemo. Ko se ohladi ga prerežemo po dolgem na dva dela. Spodnji del namažemo z nadevom in nanj položimo zgornji del, ki ga na koncu prelijemo z prelivom.

## *Nadev:*

Orehe zmeljemo in jih zmešamo z ostalimi sestavinami.

## *Preliv:*

Margarino in čokolado stopimo nad soparo in mešamo, da dobimo gosto tekočo kremo, ki jo uporabimo za preliv.

# MAKRONSKI HLEBČKI

## *Testo:*

40 dag. moke  
16 dag. sladkorja  
20 dag. masla  
1 vanili sladkor  
3 rumenjaki

## *Masa:*

4 beljaki  
20 dag. sladkorja  
20 dag. kokosa

## *Premaz:*

1 rumenjaki

## *Preliv:*

10 dag. jedilne čokolade

## *Testo:*

Iz sestavin za maso naredimo krhko testo in ga za nekaj časa postavimo na hladno. Nato ga razvaljamo na debelino 0.5 cm. Testo narežemo na manjše kroge, ki jih namažemo z razžvrkljanim rumenjaki nato na vsakega damo kupček mase. Pečene in še tople prelijemo z grenko čokolado.

## *Masa:*

Beljake stepemo v trd sneg, nato naenkrat dodamo vanili sladkor, kokosovo moko, in sladkor. Vse skupaj nato dobro premešamo.

## *Preliv:*

Čokolado raztopimo nad soparo in jo uporabimo za preliv.



# DOMAČI PRIJATELJ

## *Masa:*

24 dag. sladkorja  
28 dag. moke  
10 dag. seseklanih orehov  
4 jajca  
½ pecilnega praška

## NAČIN IZDELAVE

## *Masa:*

Iz sestavin naredimo gosto tekočo maso za biskvit, kateri primešamo še sesekljane orehe. Pečemo na temperaturi 180 – 200° C. Ohlajeno narežemo na kocke.

# OREHOVA BAJADERA

## *Masa:*

30 dag. sladkorja  
40 dag. Albertovih keksov  
15 dag. mletih orehov  
15 dag. masla  
malo ruma

## *Preliv:*

10 dag. jedilne čokolade  
10 dag. masla



## NAČIN IZDELAVE

### *Masa:*

Sladkor in vodo segrejemo, da zavre in pustimo vreti vsaj 3 minute. Odstavimo iz ognja in dodamo maslo, da se stopi. Vse skupaj prelijemo po mletih Albertovih keksih in orehih, dodamo še malo ruma in vse skupaj dobro premešamo.

Maso damo v malo namaščen srednje velik pekač in jo z vlažno rolo dobro potlačimo, da dobimo plast debelo približno 1.5 – 2 cm. Vse skupaj postavimo na hladno. Ohlajeno prelijemo z prelivom, in pustimo da se suši en dan. Pecivo nato narežemo na kocke.

### *Preliv:*

Čokolado in maslo stopimo nad soparo in tekočino uporabimo za preliv.

# KLAVIR KOCKE

## *Črn biskvit:*

6 jajc  
6 žlic sladkorja  
5 žlic moke  
4 žlice mletih orehov  
½ pecilnega praška  
1 limona (sok)  
2 žlici kakava

## *Bela krema:*

½ litra mleka  
4 žlice Gustina  
25 dag. sladkorja v prahu  
25 dag. margarine

## *Preliv:*

10 dag. jedilne čokolade     10 dag. margarine

## NAČIN IZDELAVE

### *Črni biskvit:*

Zmešamo 6 rumenjakov, dodamo 6 žlic sladkorja. Ko naraste dodamo še ostale sestavine in nazadnje primešamo sneg 6 beljakov. Pečemo na temperaturi 180° C.

### *Bela krema:*

V mleku razžvrkljamo Gustin. Kuhano maso ohladimo in primešamo med dobro spenjeno margarino, kateri smo dodali sladkor v prahu in sok limone.

### *Rulada:*

Mešaj 6 rumenjakov, vodo in sladkor, da dobro naraste, dodaj ostale sestavine in nazadnje še sneg 6 beljakov. Biskvitno testo pečemo kot rulado, ko je pečeno jo zavijemo v navlažen prt. Ko se ohladi jo namažemo z marmelado in narežemo kot rulado.

### *Preliv:*

Raztopimo margarino in čokolado, da dobimo gosto tekočino za preliv.

## IZDELAVA PECIVA PO VRSTNEM REDU

Najprej spečemo črn biskvit. Po črnem biskvitu namažemo belo kremo. Po beli kremi drug zraven drugega položimo narezano rulado. Prazen prostor med ruladnimi koleščki zapolnimo z orehovo kremo. Pecivo oblijemo z prelivom. Hladnega narežemo na poljubne kocke.

## *Rulada:*

6 jajc  
6 žlic sladkorja  
6 žlic moke  
3 žlice vode  
malo pecilnega praška  
marmelada



## *Orehova krema:*

20 dag. mletih orehov  
4 žlice sladkorja  
4 žlice mleka  
4 dag. margarine

# ACA KEKSI

## *Biskvitno testo:*

8 jajc  
8 žlic sladkorja  
8 žlic moka

## *Nadev:*

20 dag. mletih orehov  
1 skodelica kavne tekočine  
½ dag. sladkorja v prahu  
20 dag. margarine  
1 rumenjaki  
10 dag. jedilne čokolade  
malo ruma

## *Obloga:*

Oblate

## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvitni testo:*

Iz navedenih sestavin naredimo maso za biskvit in ga spečemo. Pečen in ohlajen biskvit namažemo z nadevom po obeh straneh, ter ga obložimo z oblato. Vse skupaj obtežimo in pustimo stati 6 ur, nato narežemo v obliko napolitank

### *Nadev:*

Iz navedenih sestavin pripravimo nadev, ki ga uporabimo za premaz biskvita.



# NUGAT OREHI

## **Sestavine:**

### *Testo:*

10 dag. surovega masla  
20 dag. Nugat kreme (lešnikova krema)  
1 jajce  
30 dag. moke  
vanili sladkor  
sol (noževa konica)  
½ pecilnega praška



### *Preliv:*

10 dag. jedilne čokolade

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Sestavine zgnetemo v gladko maso, ki jo damo počivati v hladilnik za eno uro, da se lažje oblikuje. Napravimo kroglice v obliki kostanja in jih pečemo na temperaturi 180° C približno 20 minut. Ohlajene pomočimo do 1/3 v raztopljeni čokolado.

### *Preliv:*

Jedilno čokolado raztopimo na zmernem ognju in jo uporabimo za pomakanje "kostanja".



# KIVIJEVO PECIVO

## **Sestavine:**

### *Testo:*

20 dag. sladkorja  
15 dag. pšeničnega zdroba  
1 jogurtov lonček mleka  
15 dag. mletih orehov  
½ jogurtnega lončka olja  
2 celi jajci  
pest rozin  
rum  
1 pecilni prašek  
6 dag. moke  
2 jabolki



### *Nadev:*

5 srednje velikih kivijev

### *Premaz:*

2 Šlag kremi  
2 preliva za torte

## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvitno testo:*

Jabolki olupimo in jih naribamo. Dodamo jih k ostalimi sestavinami in vse skupaj zmešamo. Maso pečemo na temperaturi 180° C približno 30 minut. Ko je biskvit pečen ga hladnega namažemo s smetano. Po smetani položimo na koleščke narezan kivi. Vse skupaj prelijemo z dvema vrečkama preliva za torte.

### *Nadev:*

Kivi olupimo in ga narežemo na koleščke.

### *Premaz:*

Stepemo 2 Šlag kremi in ju uporabimo za premaz po biskvitnem testu. Premaz za torte pripravimo po navodilu na vrečki in ga uporabimo kot preliv po kiviju.

# RUMOVE REZINE

## *Testo:*

20 dag. surovega masla  
4 rumenjaki  
15 dag. sladkorja  
20 dag. moka  
1 pecilni prašek  
2 dcl. mleka  
25 dag. mletih orehov  
4 beljaki



## *Preliv 1:*

1 dcl. Vode  
20 dag. sladkorja  
1 dcl. ruma

## *Preliv 2:*

5 žlic mleka  
15 dag. sladkorja  
malo masla  
20 dag. jedilne čokolade

## *Testo:*

Najprej stepemo surovo maslo, rumenjake in sladkor. Nato dodamo moko, pecilni prašek, mleko, orehe in nazadnje primešamo še trd sneg 4-ih beljakov. Maso pečemo na temperaturi 175° C.

## *Preliv 1:*

Zavremo vodo in sladkor, ko se ohladi dodamo rum in polijemo po celotnem biskvitu.

## *Preliv 2:*

Segrejemo in raztopimo sestavine, da dobimo maso za preliv. Z njo prelijemo predhodno oblit biskvit.

# RAFAELLO

## *Masa:*

25 dag. Margarine  
2 dcl. hladne vode  
40 dag. mleka v prahu  
45 dag. sladkorja  
24 dag. kokosove moke

## *Nadev:*

očiščeni celi lešniki

## *Posip:*

kokosova moka

## NAČIN IZDELAVE

### *Masa:*

Zavremo vodo, margarino in sladkor, ko zavre dodamo mleko v prahu in kokosovo moko ter vse skupaj dobro premešamo. Maso ohladimo v hladilniku. Iz ohlajene mase oblikujemo kroglice, v sredino pa damo po en lešnik v vsako kroglico. Kroglice povaljamo v kokosovi moki.



# JOGURTOVA PITA

## *Testo:*

25 dag. ostre moke  
1 pecilni prašek  
4 rumenjaki  
10 dag. sladkorja

## *Nadev:*

1 vanili sladkor  
1 lupina limone  
4 navadni jogurti  
3 kisle smetane  
3 žlice moke  
15 dag. sladkorja  
sneg 4-ih beljakov



## *Testo:*

Sestavine zmešamo v testo. Nato maso razpolovimo in damo  $\frac{1}{2}$  testa v zamrzovalnik, drugo polovico pa pečemo v pečici 10 minut pri temperaturi 200° C.

## *Nadev:*

Sestavine zmešamo v maso, ki jo uporabimo za nadev.

## NAČIN PRIPRAVE PECIVA

Na pečeno testo dodamo nadev, po nadevu pa naribamo testo, ki smo ga dali v zamrzovalnik. Nato vse skupaj postavimo v pečico in pečemo še 30 minut pri temperaturi 180° C.

# BRESKOV BISKVIT

## *Testo:*

25 dag. moka  
25 dag. sladkorja  
25 dag. margarine  
6 jajc  
½ pecilnega praška

## *Nadev:*

4 – 5 breskev



## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Rumenjake ločimo od beljakov. Beljake uporabimo za sneg, rumenjake pa penasto vmešamo, dodamo sladkor in margarino. Nazadnje previdno primešamo sneg iz beljakov. Testo vlijemo v pekač in nanj naložimo breskve narezane na rezine. Pečemo na temperaturi 170° C približno 30 minut.

### *Nadev:*

Breskve olupimo in jih narežemo na srednje velike rezine. Uporabimo jih kot "nadev" v biskvitu.

# MEDENJAKI

## *Testo:*

3 velike žlice medu  
30 dag sladkorja  
5 – 8 dag masla ali margarine  
2 žlici čokolade v prahu  
3 žlice mleka  
2 žlici ruma  
3 jajca  
75 – 80 dag moke  
2 žlici kakava (lahko tudi čokolada v prahu)  
1 ½ žličke jedilne sode  
2 noževi konici pecilnega praška  
ščepec soli  
½ žličke cimeta  
noževa konica klinčkov

## *Glazura:*

1 beljak  
7 dag sladkorja v prahu



## *Testo:*

V primerni posodi, na zmernem ognju, zmešamo 3 žlice medu, 30 dag sladkorja, 5 – 8 dag masla ali margarine in 2 žlici čokolade v prahu. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladko, tekočo maso. Nato maso odstavimo, da se ohladi. Ohlajeni masi primešamo 3 žlice mleka, 3 stepena jajca, 75 – 80 dag moke, ki smo ji primešali 2 žlici kakava, 1 ½ žličke jedilne sode, 2 noževi konici pecilnega, ščepec soli, ½ žličke cimeta in noževo konico klinčkov. Vse sestavine dobro premešamo in maso pustimo, čez noč, počivati. Drugi dan iz mase naredimo, za oreh velike, kroglice katere polagamo na pekač, katerega smo predhodno namazali s čebeljim voskom, približno 2 prsta narazen. Kroglice malce spoščimo. Pečemo na temperaturi 200 °C približno 15-20 minut. Še tople medenjake, do polovice, pomočimo v glazuro.

## *Glazura:*

Beljak in sladkor v prahu stepemo nad soparo v gladko tekočo kremo. V to kremo namakamo še tople medenjake.

# PIŠKOTNI ZAVITEK

## *Masa:*

30 dag. Albertovih keksov  
2 žlici čokolade v prahu  
10 dag. sladkorja  
3 velike žlice prave kave  
12 žlic vode  
1 beljak

## *Krema:*

12 dag. masla  
10 dag. sladkorja v prahu  
1 rumenjaka

## NAČIN IZDELAVE

### *Masa:*

Zmešamo mlete Albertove kekse, dodamo čokolado v prahu in sladkor. Skuhamo kavo v 12 žlic vode in usedlino vmešamo v maso ter ga dobro pregnetemo. Dodamo 1 beljak. Testo ne sme stati zato ga takoj razvaljamo na deski posuti z mletim sladkorjem.

### *Krema:*

Penasto vmešamo maslo dodamo sladkor v prahu in 1 rumenjaka. Krema namažemo na razvaljano testo in vse skupaj zvijemo v obliko salame. Pecivo nato zavijemo v aluminijasto folijo in kasneje narežemo na tanke rezine.



# PRINCES KROFI

## *Testo:*

2 dcl. vode  
7 dag. masla  
10 dag. mehke moke  
3 jajca

## *Krema:*

12 dag. sladkorja  
3 jajca  
8 dag. ostre moke  
3.5 dcl. mleka  
12 dag. sladkorja  
2 žlici ruma

*Nadev:* 2 sladki smetani



## *Testo:*

Vodo zavremo, dodamo maslo nato moko ter hitro zmešamo v cmok. Ohladimo in postopoma dodajamo jajca. Oblikujemo za večji oreh velike kepice na namaščen pekač. Pečemo na temperaturi 180° C približno 20 min.

## *Krema:*

Penasto vmešamo 6dag. sladkorja in 3 rumenjake, da masa naraste, nato dodamo moko ter 1dcl. mrzlega mleka. Vse to vlijemo v 2.5dcl. vrelega mleka in kuhamo kot puding. Ohlajeni masi primešamo še sneg 3 beljakov, kateremu smo dodali 6dag. sladkorja. Celotni masi na koncu dodamo še dve žlici ruma in narahlo premešamo. Pečene krofe prerežemo in damo v spodnjo polovico kremo, v zgornjo polovico pa stepeno sladko smetano. Polovici previdno sestavimo in krof posujemo s sladkorjem v prahu.



## **BITLESI**

### *Biskvit:*

10 dag. sladkorja  
3 dag. margarine  
4 žlice medu  
1 jajce  
25 dag. moka  
1 dcl. mleka  
1 pecilni prašek



### *Preliv:*

1 margarina  
35 dag. sladkorja v prahu  
6 žlic mleka  
20 dag. čokolade  
30 dag. kokosove moka

### *Biskvit:*

Sestavine za biskvit zmešamo skupaj in pečemo v pečici približno 20 min. Pri temperaturi 180 - 200° C. Ko se biskvit ohladi ga narežemo na primerno velike kocke.

### *Preliv:*

Sestavine za preliv razen kokosove moka zmešamo skupaj in segrevamo tako dolgo da dobimo vročo tekočo maso. V maso pomočimo kocke biskvita in jih povaljamo v kokosovi moki. Ponudimo ohlajeno pecivo.

## **OREHOVI ROGLJIČKI**

### **Sestavine:**

#### Testo:

28 dag. moka  
21 dag. margarine  
10 dag. orehov  
7 dag. sladkorja v prahu  
za nož evo konico pecilnega praška

### **NAČIN IZDELAVE**

Vse navedene sestavine zmešamo skupaj, razen mletih orehov, ki jih dodamo nazadnje. Nato oblikujemo rogljičke in jih pečemo na temperaturi 180 - 200° C toliko časa, da postanejo zlato-rumene barve. Še vroče povaljamo v mletem sladkorju.

# PIJANA NEVESTA

## **Sestavine:**

### *Biskvit:*

3 jajca  
9 žlic sladkorja  
9 žlic moka  
9 žlic mleka  
9 žlic olja  
4 žlice kakava  
½ pecilnega praška  
1 vanili sladkor



### *Preliv:*

1 dcl. ruma  
1.5 dcl. vode  
9 žlic sladkorja  
3 rezine limone  
1 vanili sladkor  
cimet po okusu

### *Krema:*

čokolada v prahu  
2 vanili pudinga  
9 dcl. mleka

## NAČIN IZDELAVE

### *Biskvit:*

Sestavine za biskvit zmešaš in pečeš v pekaču na temperaturi 180° C približno 30 minut.

### *Preliv:*

Zmešamo 1dcl. ruma, 9 žlic sladkorja in 1.5dcl. vode, 3 rezine limone, 1 vanili sladkor in cimet po okusu. Vsebino segrejemo, da zavre in z njo prelijemo še topel biskvit, ki bo tekočino kasneje popolnoma vsrkal.

### *Krema:*

Skuhamo 2 vanilijeva pudinga v 9dcl. mleka. Nato puding z mešanjem ohladimo toliko, da je še zmeraj gsto tekoč in z njim prelijemo biskvit. Vse skupaj postavimo za nekaj časa v hladilnik. Ko je puding primerno ohlajen dodamo še stepeno smetano in jo enakomerno porazdelimo po celotni površini. Vse skupaj okrasimo s čokolado v prahu.

# VIŠNJEVA TORTA

## *Biskvitno testo:*

6 jajc  
36 dag. sladkorja v prahu  
30 dag. mehke moke  
½ pecilnega praška  
1 vanili sladkor  
12 velikih žlic vode  
limonina lupina



## *Nadev:*

1 kozarec višnjevega kompota (prib. 850g.)  
2 sladki smetani  
1 malinov puding

## NAČIN IZDELAVE

### *Testo:*

Rumenjake ločimo od beljakov. Rumenjakom dodamo sladkor in stepamo tako dolgo, da naraste. Nato dodamo vanilijev sladkor, moko, pecilni prašek ter lupino limone, vse skupaj narahlo mešamo. Na koncu dodamo še stepen sneg. Namažemo dno tortnega modela in vanj vlijemo pripravljeno zmes. Pečemo v pečici 45 minut na temperaturi 180 - 200° C

### *Nadev:*

Ocedimo višnje in soku dodamo toliko vode, da dobimo 1/2 l tekočine. V tej tekočini skuhamo malinov puding po navodilih na vrečki. Ko se puding ohladi dodamo sesekljane višnje. Nato stepemo smetano in jo narahlo vmešamo v puding.

### *Torta:*

Biskvit narežemo na štiri dele. Tri dele uporabimo, četrtega pa narežemo na majhne koščke in ga dodamo višnjevem nadevu. Biskvit navlažimo z rumom pomešanim s sladkorjem. Nadev enakomerno porazdelimo med obe ploskvi torte. Na koncu torto primerno okrasimo s smetano in drugimi dekorativnimi izdelki. Priporočljivo je da torta stoji na hladnem vsaj 6 ur, da nadev primerno otrdi, ker je potem rezanje torte enostavnejše.

# **BANANINO PECIVO**

## *Biskvit:*

5 jajc  
5 žlic sladkorja  
5 žlic moka  
2 žlici vode

## *Premaz:*

marelična marmelada, 3 banane

## *Krema:*

½ l mleka  
2 vanili pudinga  
25 dag. margarine , malo ruma

## *Preliv:*

20 dag. jedilne čokolade , 1 žlica margarine, 3 žlice vode

Rumenjake ločimo od beljakov in jih stepemo skupaj z sladkorjem in vodo. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga previdno vmešamo v zmes, ki ji na koncu previdno dodajamo še moko. Tako pripravljeno zmes zlijemo v pekač prekrit s papirjem.. Pečemo v pečici 20 - 30 minut na temperaturi 180° C. Ohlajen biskvit premažemo z marmelado. Banane narežemo na kolobarčke in jih položimo tako, da prekrijejo površino biskvita. V mleku skuhamo dva pudinga in zmes mešamo tako dolgo, da se ohladi. Stepemo margarino in malo ruma, dodamo še ohlajen puding in stepamo tako dolgo, dokler se ne naredi gladka krema, s katero premažemo biskvit. Nad paro stopimo čokolado skupaj z žlico margarine in 3 žlicami vode. Z vročo čokolado prelijemo pecivo in ponudimo ohlajenega.



# ČAJNO PECIVO MIGNON

2 margarini  
45 dag moke  
5 dag kakava  
30 dag sladkorja v prahu  
5 jajc  
1 vanilin sladkor  
limonina lupinica

marelična marmelada

Preliv:

10 dag jedilne čokolade  
10 dag margarine  
1 do 2 žlici vode

Margarino zmeščamo in dolgo miksamo, dodamo jajca, sladkor, vanilin in limonino lupinico. Nato maso razdelimo na dva dela, eni polovici dodamo 25 dag moke, drugi pa 20 dag moke in 5 dag kakava. Vsako maso posebej spečemo na peki papirju (10 min na 200°C - veliki pekač).

Ko se pecivo ohladi, ga razdelimo na pol in zlagamo: temno testo, namažemo z marmelado, svetlo testo, marmelada, temno testo, marmelada, svetlo testo.

Zloženo obtežimo za nekaj časa (čez noč), povrhu namažemo z marmelado in prelijemo s čokoladnim prelivom.



## JOGURTOVO PECIVO

1 jogurt (ali še bolje: 2 dl kisle smetane)  
2 jajci  
1 jogurtov lonček sladkorja  
1/2 jogurtovega lončka olja  
2 jogurtova lončka moke - presejane s pecilnim praškom  
1 vanilijev sladkor  
1 pecilni prašek



### **Priprava:**

Vse sestavine z mešalnikom mešamo 10 minut (najprej jogurt z jajci, sladkorjem in oljem, nato dodamo presejano moko s pecilnim praškom). Pečico vključimo na 250 stopinj Celzija.

Gladko zmes nalijemo do polovice namaščenega in z drobtinami potresenega pekača in pečemo 10 minut pri temperaturi 250 stopinj Celzija. Na rahlo zapečeno testo naložimo sadje: jagode, ribez, borovnice, polovice marelic ali sliv ali naribana jabolka, potresena s sladkorjem in cimetom. Dodamo lahko tudi limonov sok. Na sadje nalijemo preostalo polovico tekočega testa, znižamo temperaturo na 150 stopinj Celzija in pečemo še okrog 30 minut.

Pecivo naj se hladi pri odprtih vratih pečice, nato ga razrežemo in sladkamo.

### **Nasvet:**

Da se jagodičje ne bi preveč pogreznilo v testo, ga v skledi pred tem potresemo s kristalnim sladkorjem in ga nato z žlico naložimo na testo. Pecivo naj bo rahlo, zlato rumeno zapečeno.

## JOGURTOVO PECIVO II

Biskvit:

5 jajc  
5 žlic sladkorja  
5 žlic moke  
pecilni in vanili

Krema:

0,5 l sladke smetane  
3 navadne jogurte  
250g sladkorja v prahu  
3 čajne žličke želatine v prahu  
limonin sok  
1 dcl vode  
breskov kompot (lahko tudi kakšen drugačen kompot)

Biskvit spečemo iz 5 jajc in ga ohladimo. Smetano stepemo. Želatino segrejemo v 1 dcl vode, vendar voda ne sme zavreti.

Potem damo v posodo jogurt in sladkor v prahu in zmešamo. Zatem dodamo smetano in na koncu želatino.

Biskvit navlažimo s sokom iz kompota, potem damo gor sadje in šele potem kremo.

Posujemo z kakavom.

Pecivo damo na hladno, da se krema strdi.

# **BRESKOVO PECIVO**

30 dag gladke moke  
14 dag masla, jajce  
malo soli  
jedilna žlica sladkorja v prahu  
6 čvrstih zrelih breskev  
2,5 dCl sladke smetane  
4 rumenjaki  
5 dag sladkorja v prahu  
malo cimeta in mletih klinčkov  
10 dag nasekljanih olupljenih mandljev  
6 dag drobtin  
maslo in moka za model, sladkor v prahu za posip



## **PREDPRIPRAVA**

Presejano moko, maslo, jajce, sol in sladkor v prahu hitro zgnetemo v krhko testo; zavijemo ga v alufolijo in damo za pol ure v hladilnik. Breskve operemo, razpolovimo, odstranimo koščice in breskove polovice narežemo na krhle. Testo razvaljamo približno 4 mm debelo in z njim obložimo tortni model, ki smo ga premazali z maslom in pomokali. Testeno dno večkrat prebodemo z vilicami. Pečico segrejemo na 180°C.

## **PRIPRAVA**

Sladko smetano gladko zmešamo z rumenjaki, presejanim sladkorjem v prahu, cimetom, mletimi klinčki, mandlji in drobtinami. Breskove krhle porazdelimo po testu in prelijemo s smetanovo zmesjo. Pečemo v prej ogreti pečici približno 40 minut do lepe barve. Šele ko se pecivo ohladi, ga vzamemo iz modla, razrežemo na primerne kose in ob robu posipamo z malo sladkorja v prahu.

# SKUTNE PASTETKE Z ROBIDOVO MARMELADO

pekač pastetk

SESTAVINE:

Sestavine:

25 dag masla  
25 dag sladkorja v prahu  
25 dag pretlačene puste skute  
25 dag gladke moke  
2 rumenjaka  
nastrgana lupina polovice limone  
jajce za premaz  
mandljevi lističi za posip  
robidova marmelada za polnjenje

papir za peko

PREDPRIPRAVA:

Moko s sladkorjem v prahu presejemo na delovno površino. Dodamo skuto, ob robu porazdelimo maslene kosmiče, dodamo še oba rumenjaka in nastrgano limonino lupino (zgornja slika) ter vse sestavine hitro zgnetemo v gladko testo; na hladnem naj počiva eno uro.

PRIPRAVA:

Pečico segrejemo na 190°C. Testo razvaljamo na pomokani delovni površini pol centimetra debelo. Z obodcem za krofe izrežemo kroge, iz polovice teh krogov pa še manjše kroge, da dobimo obročke. Testene kroge po robu premažemo s stepenim jajcem in sestavimo z obročki. Obročke prav tako premažemo z jajcem in posipamo z mandljevimi lističi (spodnja slika).

Pecivo zložimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko; pečemo v prej ogreti pečici ca. 20 minut do lepe zlato rumene barve. Robidovo marmelado močno segrejemo.

Še vroče skutne pastetke poberemo iz pekača in napolnimo z vročo marmelado.





## SIROV SOUFFLE

### SESTAVINE:

150 g ementalca,  
75 g masla,  
4 jajca,  
1/8 l kisle smetane,  
2 žlici moke,  
sol, paprika,  
fine drobtine.



### PRIPRAVA:

Maslo penasto mešamo s soljo in papriko ter polagoma dodajamo rumenjaki in nariban sir, smetano in moko. Beljak stepemo v trd sneg in previdno primešamo masi. Zlato rumeno gratiniramo 10 minut v majhnih, z maslom namazanih in finimi drobtinami posutih modelčkih

## SKUTINO PECIVO

### Za testo:

50 dkg skute  
2 jajci  
2 jogurta v lončku  
7 žlic olja  
3,5 žlice sladkorja  
7 žlic moke  
1 pecilni prašek

### Za preliv:

1 kislá smetana (2 dl)  
1 jajce

## ŠPANSKA PITA

3 jajca  
15 dag na kocke narezane šunke  
15 dag na kocke narezanega sira  
15 dag na kocke narezanih  
kislíh kumaric  
1 jogurtov lonček mleka  
1/2 jogurtovega lončka olja  
2 jogurtova lončka moke  
pecilni prašek  
ščepec soli

# TORTA PLAVA LAGUNA

za testo:

9 beljakov  
ščepec soli  
9 žlic sladkorja  
9 rumenjakov  
20 dag lešnikov  
10 dag olupljenih mandeljnov  
1 žlička drobtinic  
1 žlička moke



za kremo:

30 dag margarine za peko  
30 dag sladkorja v prahu  
30 dag grenke čokolade  
4 jajca

2 žlički Nescafé (za skodelico kave)

za model:

surovo maslo  
moka

Za testo stepemo beljake s ščepecem soli v trd sneg, ki mu med nenehnim stepanjem po malem dodajamo sladkor. Postopoma, enega za drugim, z žlico rahlo vmešamo še rumenjake, zmlete popražene lešnike in mandlje ter žličko drobtinic in žličko moke.

Testo damo v rahlo namaščen in z moko poprašen tortni model ter ga po vrhu zgladimo. Pečemo ga eno uro v naprej segreti pečici na drugi višini od spodaj. Najprej sedem minut pri 200 stopinjah in ostalo pri 170.

Tortno osnovo štirikrat vodoravno prerežemo. Vsako rezino navlažimo z nesladkano kavo, namažemo s kremo in sestavimo. Torto še po vrhu in po obodu premažemo s kremo ter jo damo vsaj za nekaj ur na hladno.

Kremo pripravimo tako, da penasto vmešani margarini za peko dodamo sladkor v prahu, jajca in vročo, v vodni kopeli ali v mikrovalovni pečici, stopljeno čokolado.

# BISKVITNA POTICA

Biskvit:

5 jajc,  
5 žlic vroče vode  
30 dag sladkorja,  
25 dag moke  
1/2 pec. praška

Testo za potico:

50 dag moke  
2 jajci  
1 žlica olja  
2 žlici kisle smetane  
3 dag kvasa (v kvas zamešaj 2 žlici sladkorja, pribl. 1 dcl mleka, malo soli)

Skutni nadev:

50 dag skute  
15 dag sladkorja,  
1 kisl. smetana  
1 vanili  
lupina 1 limone

Orehov nadev:

40 dag orehov  
15 dag sladkorja  
1 kisl. smetana  
malo ruma

Najprej zamesi testo za potico in ga daj vzhajat. Nato naredi biskvit in ga speci; pečenega malo ohladi in prereži, da dobiš dve polovici.

Testo za potico razvaljaj za dve in pol velikosti pekača, v katerem si pekla biskvit. Po dnu namazanega pekača daš del potičinega testa (ostalo testo mora viseti čez rob pekača).

Testo namažeš z 1/3 orehovega, nato še z 1/3 skutinega nadeva. Na nadev položiš prvo polovico biskvita ter ga namažeš z drugo tretjino orehovega in skutnega nadeva. Ponoviš še enkrat ter pokriješ s potičinim testom.

Peči daš v mrzlo pečico, ki jo potem ogreješ na 180-200 st.C. Peka traja 1 uro.



# PUNČ KOCKE

4 rumenjaki  
20 dag sladkorja  
10 dag moka  
1 pecilni prašek  
1 žlica kakava  
1 dl mleka  
5 dag mletih orehov  
4 beljaki  
10 dag masla

Preliv:

20 dag sladkorja  
1,5 dl vode  
1 dl ruma

Glazura:

7 dag čokolade  
7 dag sladkorja v prahu  
1 jajce  
7 dag masla



## ZAMOREC V GATAH

8 dag masla  
2-3 rumenjaki  
25 dag sladkorja  
nekaj limonine lupine  
4 žličke kakava  
18 žlic mleka  
30 dag moko  
2 beljaka  
5 dag vanilijevega sladkorja  
1 zavojček pecilnega praška

Krema:

2 rumenjaka  
8 dag sladkorja  
7 dl mleka ali skodela smetane  
12 dag masla  
10 dag nastrgane, zmeščane čokolade  
skodela dobre marmelade

Maslo umešamo penasto, dodamo rumenjake, sladkor, seseklano limonino lupino, kakav, mleko, moko, trd sneg iz beljakov in vanilijevim sladkorjem. K zadnji žlici moko pridenemo pecilni prašek. Slaščico pečemo 45 - 60 minut. Pečeno, vendar ohlajeno, zvrnemo na desko ali pladenj. Nato jo narežemo, nadevamo z marmelado in okrasimo s kremo.

Krema: Zmešamo rumenjaka, sladkor, mleko in stepamo nad soparo, da se krema gosti speni. Posebej mešamo maslo in čokolado in ohladimo.



# VROČA SADNA PITA

-3 jabolka,  
-skodelica malin ali robid,  
-3 žlice sladkorja

Masleno testo,  
-180 g moka,  
-100 g masla,  
-zelo mrzlo vodo,

-malo mleka



Jabolka olupimo in narežemo na kocke. Damo jih v posodo, kjer se bodo pekle (ponev), dodamo še maline ali robide in posujemo s sladkorjem. Ob zelo kislih jabolkih, lahko sladkorja dodamo malo več. Testo razvaljamo in zarezemo v obliki posode. Rob posode premažemo s hladnim mlekom in prekrijemo s testom. Robove s pritiskom palca zapremo. Na sredini teste zarezemo luknjo, da testo med peko ne razpoka. V razgreti pečici pečemo 45 minut, da postane testo zlatorumeno.

Masleno testo

Ohlajeno maslo narežemo na kocke in zgnetemo z moko, da dobimo zmes podobno krušnim drobtinam. Previdno dodamo malo mrzle vode, da testo dobi obliko hlebčka. Moramo paziti, da vode ne bo preveč, ker se potem težko valja. Pripravljeno testo narahlo sploščimo, ga zavijemo v plastično folijo in damo najmanj za pol ure v hladilnik.

## BAKLAVE

- listnato masleno testo (30 dkg)
- orehi (20 dkg)
- drobtine (5 dkg)
- sladkor (30 dkg)
- vanilija
- limonina lupina
- Pekač (20 cm x 50 cm) namažemo z maslom.
- Nadev pripravimo iz zmletih orehov in drobtin, ki jih dobro premešamo.
- V pekač izmenično zlagamo plast testa, ki ga premažemo z maslom, in nadev. Zaključimo s testom.
- V predhodno segreto pečico na 150 - 180 C nato damo tako napolnjen pekač in pečemo 30 do 45 minut.
- Za preliv, s katerim vse skupaj prelijemo, ko je pečeno, zavremo 2 do 3 dcl vode in v njej raztopimo sladkor, dodamo vanilijo (eno vrečko sladkorja) in limonino lupino.
- Namazene baklave pustimo stati 12 ur.



## KRHKI KEKSI

Sestavine:

- maslo (20 dag)
- sladkor (10 dag)
- moka (30 dag)



- Maslo in sladkor penasto umešamo in nato postopoma primešamo moko.
- Tako dobljeno testo razvaljamo na dobro pomokani podlagi na slab centimeter debelo.
- S pomočjo modela izrezujemo kekse, ki jih sprti polagamo na dobro namaščen pekač. Če nimamo pri roki modelov, si lahko pomagamo tudi s kozarčkom ali pa preprosto izrezujemo kvadrate.
- Kekse pečemo v pečici, ki smo jo predhodno segreti na 150C, kakšnih 20 do 30 minut. Pečeni so takrat, ko pričnejo postajati rjavi.
- Kekse vzamemo iz pečice ter jih preložimo v kovinsko škatlo. Škatlo pustimo odprto, dokler se kekxi ne ohladi in jo nato dobro zapremo. Tako spravljeni kekxi lahko čakajo tudi dalj časa.

## NORVEŠKA OMLETA ALI OMLETA PRESENEČENJA

Sestavine:

- biskvit (1 plošča)
- sladoled (5 dl)
- beljaki (3)
- sladkor v prahu (15 dag)

Priprava:

V plitvo ovalno posodo, najbolje iz porcelana, odpornega proti ognju, položimo biskvitno ploščo, seveda primerno obrezano. Na sredo naložimo sladoled in ga malo sploščimo. Iz beljakov in sladkorja naredimo beljakovo peno, pokrijemo z njo sladoled in oblikujemo kupolo. Paziti moramo, da sta sladoled in biskvit popolnoma pokrita in nikjer ne ostane kotlina v kupu. Z ostankom beljakove pene hitro nabrizgamo na kupolo okrasek in vse skupaj potresemo s sladkorjem v prahu. Najbolje je, da posoda medtem stoji v večji posodi z mrzlo vodo. Nato jo porinemo v vročo pečico; kakor hitro beljakova pena porjavi, vzamemo omleto iz pečice in jo takoj odnesemo na mizo. Ni mogoče natanko navesti, koliko časa je treba peči. Odvisno je od tega, kako vroča je pečica. Če je prevročna, se površina omlete obarva prehitro in neenakomerno, če ni dovolj vroča, pa prodre vročina do sladoleda in ga stopi. Na manj kot 200C naj bi pečica ne bila segreta. Paziti moramo, da je sladoled zelo globoko zmrznjen.



# SMETANOVA TORTA

- jajca (5)
- sladkor (20 dag)
- vanilin sladkor (15 g)
- sol
- moka (10 dag)
- škrob (5 dag)
- pecilni prašek
- smetana (750 ml)
- lešniki (10 dag)
- čokolada (5 dag)
- trdilec za smetano
- margarina



Jajca ubijemo in pazljivo ločimo beljake in rumenjake. Pri tem ne sme biti sledu rumenjaka v beljaku, ker nam sicer torta ne bo uspela. Rumenjake damo v skledo in dodamo 3 žlice hladne vode ter 8 dag sladkorja. Zmes mešamo toliko časa, da penasto naraste. Dodamo še vanilin sladkor. V drugi skledi stepemo iz beljakov trd sneg. Sneg je trši, če mu dodamo ščepec soli. Stepenemu snegu nato med mešanjem dodamo še 7 dag sladkorja. Vse skupaj damo na penasto umešane rumenjake. Na vrh presejemo še moko, škrob in žličko pecilnega praška. Tako pripravljeno zmes zelo previdno mešamo s privzdigovanjem. Najbolje to delamo s plastično lopatko. Ne smemo mešati predolgo, da se nam beljak ne sesede in z njim tudi celotna torta. Vendar mora biti zmešano temeljito, tako da ni več sledu beljaka v testu, ker sicer se bo to poznalo tudi v biskvitu. Pripravljena biskvitna zmes ne sme dolgo čakati, ampak jo moramo hitro dati v segreto pečico in speči, Če bi jo pustili dlje časa stati, bi testo upadlo in ne bi bilo več rahlo. Medtem pripravimo 26 cm velik tortni model tako, da ga po dnu namažemo z margarino ali maslom. Stranic ne smemo mazati, ker nam bo sicer biskvit neenakomerno narastel. Vanj zlijemo pripravljeno testo. Pečico segrejemo na 175C in v tako segreti pečici pečemo torto 30 do 40 minut. Prvih 20 minut pečice ne smemo odpirati, ker nam bo sicer torta padla skupaj. Ko je torta pečena, je zlato rumene barve in na zobotrebcu, s katerim jo prebodemo, ni več sledov testa. Torto vzamemo iz pečice, model obrnemo naokoli in pustimo torto v modelu, da se popolnoma ohladi. Navadno pripravimo biskvit za torto že prejšnji dan.

Za smetanov nadev stepemo pol litra smetane, ki smo ji dodali dve žlički trdilca in vse razen ene žlice sladkorja. V ponvi sprajžimo lešnike, jih zmeljemo in zmešamo med smetano, kakor tudi žličko vanilinega sladkorja.

Ohlajeni biskvit dvakrat prerežemo in namažemo s smetanovim nadevom. Na vrhu torto prelijemo s čokoladnim prelivom. Naredimo ga tako, da čokolado stopimo v posodi nad paro in z njo premažemo vrh torte.

Stepemo še četrt litra smetane, ki ji dodamo žlico sladkorja, vanilin sladkor in trdilec. S smetano okrasimo rob in lahko tudi vrh torte.

# LONDONSKE OREHOVE PALČKE

Sestavine:

- moka (30 dag)
- jajca (5)
- sladkor (30 dag)
- maslo (20 dag)
- vanilija
- marmelada (500 ml)
- orehi (30 dag)
- sladkor v prahu



V posodi dobro zmešamo moko, rumenjake, 6 dag sladkorja, maslo in vanilijin sladkor ali vanilijin izvleček. Pripravljeno maso razporedimo v pekač in jo premažemo z marmelado. Jajčne beljake stepemo v sneg in počasi med stepanjem dodamo preostali sladkor. Na koncu dodamo še zmlate orehe in vse skupaj premažemo preko marmelade v pekaču. Pekač damo v predhodno na 180C segreto pečico in pečemo 40 minut. Spečeno pecivo vzamemo iz pečice in posujemo s sladkorjem v prahu. Ohladimo in razrežemo na palčke

Opombe:

V osnovnem receptu nastopa sicer marelična marmelada, vendar lahko uporabimo tudi kakšno drugo. Prav tako lahko nadomestimo orehe z lešniki.

# PREKMURSKA GIBANICA

## Sestavine:

- moka (30 dag)
- sol
- olje (2 dl)
- voda (15 cl)
- mak (6 dag)
- sladkor (25 dag)
- cimet
- skuta (50 dag)
- jajca (1)
- kislá smetana (5 dl)
- rozine (8 dag)
- orehi (10 dag)
- jabolka (50 dag)
- limonina lupina



## Priprava:

- Moko, sol, mlačno vodo in dve žlici olja zamesimo v testo, ki ga pustimo počivati kakšno uro. Med tem pripravimo makov, skutni, orehov in jabolčni nadev.
- Za makov nadev zmeljemo mak, mu dodamo 5 dag sladkorja in cimet po okusu.
- Pol kilograma skute, jajce, deciliter kisle smetane, rozine in 10 dag sladkorja zmešamo za skutni nadev.
- Zmlete orehe in cimet zmešamo za orehov nadev.
- Za jabolčni nadev jabolka operemo, olupimo in naribamo. Dodamo še 10 dag sladkorja in cimet po okusu ter naribano limonino lupino.
- Spočito vlečeno testo tanko razvlečemo, ga napol osušimo, nato pa razrežemo na krpe v velikosti pekača.
- Pekač dobro namažemo z maščobo. Vanj damo eno plast testa, ga pokapamo z maščobo, potresemo z makovim nadevom, čez položimo drugo krpo testa. Premažemo jo s skutnim nadevom in pokrijemo s testeno krpo. To potresemo z orehovim nadevom, pokapamo z maščobo in pokrijemo s testom. Testo potresemo z jabolčnim nadevom in pokapamo z maščobo. Vse plasti nadeva se enkrat ponovimo. Na koncu mora biti plast testa. Gibanico polijemo s kisló smetano in pečemo dobro uro na približno 180C.

## Opombe:

Namesto, da sami delamo vlečeno testo, ga lahko tudi že narejenega kupimo. Prihranimo lahko tudi maščobo, s katero pokapamo celotno gibanico pred pečenjem. V tem primeru premažemo vsako plast testa s kisló smetano.

# KOKOSOV LIKER - BATIDA DE COCO

- sladkor (40 dkg)
- kokosova moka (20 dkg)
- mleko (5 dcl)
- alkohol (1 dcl)
- rum (1 dcl)
- Skuhamo mleko in kokos.
- Nato primešamo sladkor, alkohol in rum ter počakamo, da se pijača ohladi. Ohlajeno pijačo precedi.



Opombe:

Kot alkohol uporabimo 75 odstotni alkohol ali kakšno drugo žganje.

## ŠARLOTA

- savoiardi (40 dag)
- mleko (375 ml)
- rumenjaki (3)
- sladkor (15 dag)
- želatina (24 g)
- sladka smetana (3 dl)
- vanilijin sladkor
- limonin sok
- črna kava (320 ml)
- rum (60 ml)
- kakao v prahu
- maslo

Za kremo penasto stepemo rumenjake s sladkorjem. Med mešanjem dodamo vroče mleko in vse skupaj pokuhamo, toda ne sme zavreti. Med kuhanjem mešamo z metlico. Želatino raztopimo v 1 dl vode in zamešamo v vročo kremo. Dodamo še sok pol limone in vanilijin sladkor. Kremo ohladimo na 30C in primešamo stepeno smetano. Kavi dodamo rum in vanjo pomočimo vsak piškot posebej. V model za šarloto namazan z maslom zložimo plast piškotov in prelijemo s polovico kreme. Prekrijemo z drugo plastjo piškotov ter prelijemo s preostalo kremo. Končamo s plastjo piškotov. Sladico postavimo v hladilnik vsaj za 6 ur, da se dokončno strdi.

Pred serviranjem jo stresemo na pladenj in posujemo s kakaom. Opombe:

Kremo lahko kuhamo neposredno na plinu ali vroči plošči, ali v posodi nad soparo.

Šarloto lahko okrasimo s stepeno smetano in sadjem.

## SRBSKA GIBANICA

Sestavine:

- skuta (30 dag)
- feta sir (10 dag)
- jajca (2)
- mleko (150 ml)
- olje (1 dl)
- listnato testo (4 listi)
- soda bikarbona



Uporabimo pekač velikosti približno 20 x 20 cm. Za takšen pekač potrebujemo liste testa, ki so veliki približno 20 x 40 cm. Če nimamo tako velikih listov, lahko uporabimo dva manjša lista. Z vilicami zmešamo skuto, feta sir, jajci, mleko in pol žličke sode, ki smo jo raztopili v slabem decilitru vode. Mešamo, da dobimo poltekočo maso, v kateri so še grudice sira in skute. Pekač namastimo in vanj položimo valovito nagubano plast testa ter jo polijemo z oljem. Po testu potresemo maso in jo pokrijemo z naslednjo plastjo testa, ki pa jo gubamo tako, da so valovi pravokotni na spodnjo plast. Testo zopet namastimo. Postopek še dvakrat ponovimo, da dobimo vse skupaj štiri plasti testa, ki smo jih vsakič gubali pravokotno na prejšnjo plast, in vmes tri plasti mase. Po vrhu potresemo preostalo maso. Gibanico pečemo dobre pol ure v predhodno segreti pečici na 180 C.

Postrežemo še toplo.

## ČOKOLADNA MASLENA KREMA

Sestavine:

- prašek za čokoladni puding (1)
- sladkor (20 dag)
- mleko (250 ml)
- jedilna čokolada (10 dag)
- maslo (20 dag)

Priprava:

- Skuhamo puding z 2 velikima žlicama sladkorja v 2.5 dl mleka. V vročem pudingu stalimo nalomljeno jedilno čokolado.
- Puding ohladimo. Med ohlajanjem ga večkrat premešamo, da se na njem ne naredi kožica.
- Penasto umešamo maslo in preostali sladkor. V to maso vmešamo ohlajen puding.

## VANILIJEVA MASLENA KREMA – I

Sestavine:

- prašek za vanilijev puding (1)
- sladkor (20 dag)
- mleko (250 ml)
- maslo (20 dag)
- vanilijin sladkor



Priprava:

- Skuhamo puding z 2 velikima žlicama sladkorja v 2.5 dl mleka.
- Puding pustimo ohladiti. Med ohlajanjem ga večkrat premešamo, da se na njem ne naredi kožica.
- Penasto umešamo maslo, preostali sladkor in vanilijin sladkor. V to maso vmešamo ohlajen puding.

## VANILIJEVA MASLENA KREMA – II

Sestavine:

- mleko (250 ml)
- sladkor (12 dag)
- rumenjaki (2)
- moka
- maslo (10 dag)
- vanilijin sladkor

Priprava:

- Mleko, 7 dag sladkorja, oba rumenjaka in žlico presejane moke kuhamo nad paro, da se masa zgosti. Nato jo odstavimo in pustimo, da se ohladi. Med tem jo večkrat premešamo.
- Penasto umešamo maslo, preostali sladkor in vanilijin sladkor.
- Masleno in ohlajeno jajčno maso zmešamo ter dobimo kremo.

## VINSKI ŠODO

Sestavine:

- jajca (4)
- sladkor (15 dag)
- vino (3dl)



- V lončku umešamo jajca in sladkor, počasi prilivamo vrelo vino in stepamo nad soparo tako dolgo, da je zmes zelo vroča. Zavreti ne sme, ker bi se sesiri.

## REZINE AMSTERDAM

Sestavine:

- beljaki (5)
- sladkor (10 dag)
- moka (10 dag)
- margarina(13 dag)
- naribana čokolada (20 dag)
- rozine (10 dag)
- rum
- orehi (10 dag)
- olje

Priprava:

- Beljake stepemo v trd sneg, dodamo sladkor in postopoma še moko, zmlete orehe, rozine, rum, 10 dag naribane čokolade in 10 dag zmehčane margarine.
- Maso zlijemo v pekač in pečemo na 200 do 250 C 45 minut.
- Za preliv nad soparo stalimo 10 dag čokolade in 3 dag margarine. Ohlajeno sladico razrežemo na rezine.

# KASATA PO SICILIJANSKO

## POTREBUJEMO:

5 žlic smetane,  
200 g sladkorja v prahu,  
500 g skute, žlica vanilijnega sladkorja,  
150 g rozin  
50 g kandiranih limoninih in pomarančnih lupin,  
100 g češenj za oblaganje,  
5 žlic pinjol ali pistacij,  
100 g jedilne čokolade,  
biskvitna podloga za torto,  
2 žlici maraskina.



## PRIPRAVA:

Smetano in sladkor v prahu zmešamo v skuto. Primešamo vanilijin sladkor in damo pokrito za 12 ur v hladilnik, da se prepoji. Rozine operemo in odcedimo. Pomarančne in limonine lupine nasekljamo. Prihranimo nekaj češenj, pinjol z njimi sladico okrasimo, preostale pa s čokolado dobro narežemo. Biskvit narežemo na centimeter debele pravokotnike 5\*7 cm. Model li višjo skledo premera 20 cm obložimo s kosi biskvitain jih pokapamo z likerjem. Vse sadje in čokolado primešamo skuti, z maso napolnimo model, obložimo z biskvitnimi kosi, ki jih prav tako pokapamo z likerjem. Skutno bombo za 2-3 ure postavimo v zamrzovalnik ali za 8-10 ur v hladilnik, nato pa jo zvrnemo na pladenj in okrasimo.



# JABOLČNA KREMA Z RIBEZOVIM ŽELEJEM

100 g v kompotu kuhanih olupljenih jabolk,  
40 g skute,  
40 g sladkorja,  
100 g sladke smetane,  
15 g stopljene želatine,  
malo kompota in calvadosa (jabolčnega žganja ),  
kocke biskvita.

Ribezov žele:

30 g sladkorja,  
sok pol limone,  
50 g ribeza,  
10 g želatine

PRIPRAVA: Jabolka in skuto pretlačimo, dodamo le toliko kompota in calvadosa, da masa ni pregosta. Primešamo stepeno sladko smetano, ki smo ji dodali 40 g sladkorja, in stopljeno želatino ter s tem napolnimo z oljem namazane in mletim sladkorjem posute modele in ohladimo.

Ribezov žele: ribez, limonin sok in sladkor zavremo, dodamo namočeno želatino, zlijemo v posodo, da je obloga pol centimetra debela. Ohladimo.

Ohlajeno kremo zvrnemo iz modela, po obliki modela izrežemo žele in ga položimo na kremo, oblijemo s poljubno sadno omako in potresemo s kockami biskvita.



# **BRESKOVO PECIVO IZ KRHKEGA TESTA**

## SESTAVINE:

30 dag gladke moke  
14 dag masla, jajce  
malo soli  
jedilna žlica sladkorja v prahu  
6 čvrstih zrelih breskev  
2,5 dl sladke smetane  
4 rumenjaki  
5 dag sladkorja v prahu  
malo cimeta in mletih klinčkov  
10 dag nasekljanih olupljenih mandljev  
6 dag drobtin  
maslo in moka za model  
sladkor v prahu za posip



## PREDPRIPRAVA

Presejano moko, maslo, jajce, sol in sladkor v prahu hitro zgnetemo v krhko testo; zavijemo ga v alufolijo in damo za pol ure v hladilnik. Breskve operemo, razpolovimo, odstranimo koščice in breskove polovice narežemo na krhlje. Testo razvaljamo približno 4 mm debelo in z njim obložimo tortni model, ki smo ga premazali z maslom in pomokali. Testeno dno večkrat prebodemo z vilicami. Pečico segrejemo na 180°C.

## PRIPRAVA

Sladko smetano gladko zmešamo z rumenjaki, presejanim sladkorjem v prahu, cimetom, mletimi klinčki, mandlji in drobtinami. Breskove krhlje porazdelimo po testu in prelijemo s smetanovo zmesjo. Pečemo v prej ogreti pečici približno 40 minut do lepe barve. Šele ko se pecivo ohladi, ga vzamemo iz modla, razrežemo na primerne kose in ob robu posipamo z malo sladkorja v prahu.

## **BOŽIČNI PUDING Z VINSKIM ŠODOJEM**

PUDING: šodo:

4 dag masla 2 dl belega vino  
8 dag moke 10 dag sladkorja  
1'5 dl mleka 2 rumenjaka  
4 rumenjaki 1 celo jajce  
1 žlica ruma  
5 dag lešnikov-mletih  
1 žlico cimeta  
1 klinčkov  
3 dag narezane čokolade  
sneg iz 6 beljakov



Iz masla, moke in mleka pripravimo bešamel.  
Ko se nekoliko ohladi mu dodamo vse ostale sestavine ter sneg iz beljakov in narahlo premešamo.

Modelčke za puding namažemo z margarino in jo tresemo z Drobtinami. Napolni jih do 3/4 pokrijemo z alu folijo v vodni kopeli kuhamo 15-20 min.

Kuhan puding stresemo na krožnik in prelijemo z vinskim šodojem.

Za vinski šodo damo vse sestavine v kotliček nad soparo močno mešamo dokler se zmes ne zgosti.

## **TORTA "DEBELA BERTA"**

6 jajc  
14 dag sladkorja  
14 dag masla  
14 dag čokolade  
14 dag zmletih orehov  
1 žlica čokoladnih zrc

Maslo penasto umešamo s sladkorjem, dodajamo rumenjake za rumenjaki, nazadnje pa prilijemo na sopari stopljeno čokolado. Odvzamemo skodelo dobro premešane mešanice, da jo bomo uporabili za nadev. Preostali mešanici pa dodamo orehe in jo zmešamo. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga vmešamo v mešanico. V pomaščenem in pomokanem modelu za torte jo pečemo 40 minut pri 150 stopinjah. Ohlajeno torto prerežemo in premažemo z nadevom. Tenko premažemo tudi površino torte, nato jo še potresemo s čokoladnimi zrci.

## MAČJI JEZIK

6 beljakov  
2.5dcl sladke stepene smetane  
200g sladkorja  
330g moko  
1 vanilij



Beljake stepemo v trdi sneg dodamo sladkor in rahlo premešamo s stepeno sladko smetano in previdno primešamo moko.

**TO MORAS MESAT ROČNO!!!!**

Brizgamo na papir v obliki piškotov pečene polnimo z marmelado in prelijemo s čokolado, pečemo pri temperaturi 200 stopinj.

## FIGARO - KROKANT REZINA

Potrebujemo dva oblata za napolitanke, pekač z robom, ploščo za otežitev. En oblat oblikujemo na dno pekača, kamor smo pred tem položili list papirja da se oblat ne prime na dno.

### POTREBUJEMO

1200g sladkorja kristal,  
700g masla ali margarine,  
700g grobo mletih orehov,  
300g beljakov,  
3 žlice ruma,  
ščepec cimeta in vanilija.

Sladkor prazimo da se popolnoma rastopi in porumeni razstopljenemu sladkorju dodamo narezano maslo nato orehe, rum, cimet, vanili ter postopoma dodajamo beljak. Kuhamo 8-10 minut ob ne prestanem mešanju. V pekač si pripravimo oblat vrelo maso polijemo po oblatsu in enakomerno razmažemo pokrijemo z drugim oblatom in obtežimo rezino ohladimo prelijemo s čokolado in razrežemo.

## **BELA TORTA**

Podstavek za torto je biskvit  
Potrebujete še 400 gr. smetane  
250 gr. ananasa v konzervi  
200 gr. sladkor v prahu  
2 beljaka  
100 gr. suhih piškotov  
Cointreou (liker)  
limono,  
cedro (neke vrste limona)  
kandirane češnje za okras



Priprava:

Biskvit razdelite na dve polovici in jih namočite z likerjem Cointreou. Potem namažite biskvit s smetano in nadevajte smetano na krožni del torte. Ta del pokrite s polovico ananasa, ki ste ga narezali na koščke. Z drugo polovico biskvita, ki ste ga pravtako namočili z likerjem, postavite na osnovo. Sedaj pripravite glazuro: iz dveh beljakov, sladkorja v prahu in par kapljic limone. Ko je svetlikasta in postane trda, jo namažite na torto iz biskvita. Površino okrasite z rezilom noža. Nato zmeljite piškote in s tem nadevajte robove torte. Dekoracijo kompletirajte z ostalim ananasom, češnjami in rezinami cedre.

## **KOKOSOVA ROLADA**

maslo (20 dag)  
sladkor (20 dag)  
piškoti (20 dag)  
jedilna čokolada (10 dag)  
kokosova moka (10 dag)  
jajce (1);  
rum  
mleko

Kokos polijemo z vrelim mlekom. Mleka naj ne bo preveč. Kokos se mora dobro namočiti, ampak mleko naj se ne cedi stran.

Piškote zdrobimo v drobtine.

Sladkor in maslo penasto vmešamo.

Polovico maslene mase zmešamo z namočenim kokosom, da dobimo belo maso.

Za črno maso stalimo čokolado in jo zamešamo v drugo polovico maslene mase, primešamo še stepeno jajce, rum in piškotne drobtine.

Na razgrnjeno aluminijasto folijo enakomerno razmažemo črno maso v pravokotnik (lahko jo pred tem damo za nekaj minut v hladilnik, da se malo strdi) debeline približno 5 mm, nato nanjo namažemo še belo maso. Zvijemo rulado s pomočjo folije (seveda ne skupaj s folijo!) in jo zavijemo v folijo in damo v hladilnik dokler se ne strdi.

Opombe:

Namesto masla lahko uporabimo tudi margarino.

## **BELA PITA**

moka (40 dag)  
sladkor (40 dag)  
margarina (32 dag)  
jajca (1)  
pecilni prašek  
limona (3)  
mleko (6 dl)  
vanili sladkor



Zmešamo 35 dag moka, 15 dag sladkorja, 7 dag margarine, jajce, slab deciliter mleka in pecilni prašek. Razdelimo ga na tri dele, ki jih zvaljamo v plošče. Testo je precej drobljivo in zato si lahko pomagamo z valjarjem ali pergamentnim papirjem Vsako ploščo ločeno pečemo v namaščenem in pomokanem pekaču v pečici, ki smo jo prej segreli na 180C, 20 do 30 minut Med tem pripravimo kremo. Za kremo najprej razmešamo tri žlice moka v slabem decilitru mleka. Preostalo mleko zavremo. Lonec z zavretim mlekom damo v drugo posodo z vodo in nad paro zakuhamo prej pripravljeno moko. Kuhamo še nekaj minut, da se krema zgosti in ves čas mešamo, da ostane gladka. Kremo popolnoma ohladimo in jo pri tem večkrat premešamo, da se nam ne naredi skorja. V drugi posodi penasto vmešamo po 25 dag margarine in sladkorja. Dodamo še sok dveh do treh limon, limonino lupino in vanilijev sladkor. Margarino in skuhano ter ohlajeno kremo dobro zmešamo. S tako pripravljeno kremo namažemo ohlajeni plošči, ju položimo eno vrh druge in na vrhu še tretjo ploščo. Gotovo sladico na vrhu obtežimo, da se plošče bolje sprimejo, in pustimo čez noč v hladilniku. Preden postrežemo lahko posujemo še z vanilijevim sladkorjem.

## **KRHKI KEKSI**

- maslo (20 dag)
- sladkor (10 dag)
- moka (30 dag)
  
- Maslo in sladkor penasto umešamo in nato postopoma primešamo moko.
- Tako dobljeno testo razvaljamo na dobro pomokani podlagi na slab centimeter debelo. S pomočjo modela izrezujemo kekse, ki jih sproti polagamo na dobro namaščen pekač. Če nimamo pri roki modelov, si lahko pomagamo tudi s kozarčkom ali pa preprosto izrezujemo kvadrate.
- Kekse pečemo v pečici, ki smo jo predhodno segreli na 150C, kakšnih 20 do 30 minut. Pečeni so takrat, ko pričnejo postajati rjavi.

## AMERIŠKI KROFKI

2 jajci  
1 skodelo sladkorja  
1 skodelo mleka  
5 žlic dobro umešane margarine ali masla  
4 skodele presejane moke  
4 žlice pecilnega praška  
pol žlice cimeta v prahu  
1 žličko nastrgane limonine lupinice  
pol žličke soli  
ščepec nastrganega muškarnega oreščka



Jajci, sladkor in maslo dobro vmešamo, počasi dolivamo mleko nato pa še vse ostale sestavine. Vgnetemo gladko, mehko testo in ga pustimo malo počivati. Nato ga razvaljamo na 1 cm debelo in zopet pokrijemo in pustimo malo počivati. Z okroglim obodom izrežemo krofke in jih ocvremo v olju ki mora imeti 170 stopinj. Ko so na eni strani zlato rjavji jih obrnemo in pečemo. Posode ne smemo pokrivati. Ocvrte položimo na papirnati prtič, da se odvečna maščoba odcedi in skoraj hladne potresemo s sladkorno moko, kateri smo dodali kar precej cimeta v prahu.

## BISKVIT S SKUTO IN KISLO SMETANO

Testo

4 jajca  
8 žlic sladkorja  
7 žlic moke  
1 pecilni prašek,  
2 žlici olja  
malo mleka

Nadev

0,5kg skute  
1 kislo smetano  
limonina lupinica naribana vanilin sladkor  
po želji lahko še malo sladkorja.

Vse sestavine za testo zmešamo. Na dno okroglega pekača položimo alu folijo in nanjo zlijemo maso za testo. Spečemo. Pečeno testo prerežemo, da dobimo dva dela.

Sestavine za nadev zmešamo in stresemo na spodnjo polovico testa, pokrijemo z drugo polovico in damo še za nekaj minut (2-3) v pečico. Potresemo s sladkorjem v prahu.

## MAČKE

Za testo:

125 g masla  
140 g orehov  
1 rumenjaka  
70 g ostre moke  
1/2 pecilnega praška  
300 g sladkorja  
sneg 4 beljakov



Za glazuro:

4 rumenjaki  
150 g sladkorne moke

Vse sestavine zmešamo in namažemo za prst na debelo na pekač. Pečemo pri 180 stopinjah približno 30 minut. Ko je testo pečeno, ga premažemo z glazuro in razrežemo na kocke 4 x4 cm.

## MUNCHMALLOW

3/4 margarine  
4 rumenjaki  
15dkg sladkorja  
2dcl mleka  
rum  
17dkg presejane moke  
1 vanilin sladkor  
1 pecilni prašek  
4 žlice čokolade v prahu  
1/2dcl mleka  
marmelada

4 beljaki  
15dkg sladkorja  
10dkg čokolade v prahu  
2-3 žlice olja

3/4 margarine, rumenjake, 15dkg sladkorja zmiksaš in potem dodaš 2dcl mleka, rum po okusu, 17dkg presejane moke, 1 vanilin sladkor, 1 pecilni prašek, 4 žlice čokolade v prahu. Pečeš cca.20 min na 180 stopinj. Pecivo poškropiš z 1/2dcl mleka. Počakaš, da se pecivo ohladi in nanj namažeš zelo na tanko marmelado. Nato daš nanj 4 beljake in 15dkg sladkorja, ki ju pred tem miksaš na pari, da otrdi, nato ta sneg daš na pecivo. Pecivo daš nazaj v pečico, da sneg zarumeni.

Ko se pecivo ponovno ohladi ga preliješ z :

10dkg čokolade v prahu, 2-3 žlicami olja, ki jih tudi raztopiš na sopari. Ko je masa gladka in tekoča, lepo preliješ na pecivo. Prelitega postavimo v hladilnik, da čokolada otrdi.



## SEDMO NEBO

### TESTO

6 rumenjakov  
27 dkg sladkorja  
15 dkg mletih orehov  
5 dkg krušnih drobtin  
sneg šestih beljakov  
oblati za kekse  
10 dkg nastrgane mlečne čokolade za posip.



### KREMA

30 dkg masla  
15 dkg sladkorne moke  
2 vanili sladkorja  
8 žlic močne, kuhane, črne kave

Rumenjake in sladkor stepaj, dodaj mlete orehe, krušne drobtine in sneg. Namazan pladenj obloži z oblati in premaži s kremo. Peci pri zmerni temperaturi. Pečen biskvit ohladi in ga premaži s kremo. Kremo posuj z nastrgano, mlečno čokolado.

## TIRAMISU

250 g sira mascarpone ali mascarino  
2 jajci  
2-3 žlice prave kave  
rum  
sladkor  
zavitek baby piškotov  
1/2 l vode  
sladka smetana  
kakav za posip

### POSTOPEK

Iz pol litra ali morda nekoliko več vode skuhamo kavo, jo po okusu sladkamo in ohladimo. Dodamo ji par kapljic ruma.

Baby piškote omočimo v kavi in jih zložimo na dno dovolj visokega pekača. Iz njih dobimo prvo plast peciva. Nanjo polijemo kremo, ki jo naredimo takole: rumenjaka in beljaka stepemo posebej, nato pa ju skupaj s sladkorjem in mascarponejem, ki naj bo hladen, zmešamo v kremasto zmes. Nanjo spet položimo v kavo namočene piškote in jih polijemo s kremo. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka sestavin. Na vrhno plast namažemo stepeno sladko smetano in jo posujemo s kakavom. Sladico vsaj za tri ure postavimo v hladilnik, da se strdi.

# KOKOSOVO PECIVO

Biskvit:

5 jajc  
12 dag sladkorja  
1 dcl olja  
13 dag moke  
1 dcl mleka  
1/2 pecilnega praška  
1-2 žlici kakava



Krema:

1/2 litra mleka  
13 dag sladkorja  
2 vanilin sladkorja  
2 žlici moke  
12 dag kokosove moke

Čokoladni obliv:

10 dag jedilne čokolade  
10 dag margarine

Iz sestavin zmešamo biskvit (brez kakava). Polovici mase dodamo kakav.

Temno maso vlijemo v pekač in pečemo 10 minut na 200°C, nato na maso vlijemo kremo, svetlo maso in pečemo še 15 minut.

Ohlajen biskvit prelijemo še s čokoladnim oblivom.

Krema: zmešamo sladkor, vanilin sladkor in moko, dodamo malo mleka. Preostalo mleko zavremo in mu primešamo mešanico (sladkorja in moke) ter kokosovo moko. Kuhamo še 2-3 minute.

## **SONČNO PECIVO**

1 jogurtov kozarec sladkorja  
1 jogurtov kozarec olja  
1 jogurtov kozarec moke  
1 jogurtov kozarec mletih orehov ali kokosove moke  
1 kisla smetana  
1 pecilni prašek  
1 vanilin sladkor  
3 jajca



marmelada  
orehi ali kokosova moka

Sestavine zmešamo in spečemo biskvit (25 minut na 180°C).

Ko se biskvit ohladi, ga po vrhu namažemo z marmelado in potresemo z orehi ali kokosovo moko.

## **SKUTINO PECIVO**

1/2 kg skute  
3-5 žlic sladkorja  
1 jogurt  
1 kisla smetana  
1 vanilin sladkor  
2 žlici olja  
7 žlic ostre moke  
1/2 pecilnega praška

1-2 jabolki

Vse sestavine zmešamo.

Če želimo, lahko pred pečenjem po vrhu potresemo naribani 1-2 jabolki, ni pa nujno.

Pečemo 25 minut na 180°C.

## **BOMBICE**

Biskvit:

4 rumenjaki  
20 dag sladkorja  
4 žlice tople vode  
20 dag moka  
1/2 pecilnega praška  
4 beljaki - sneg

25 dag margarine  
20 dag sladkorja v prahu  
1 jajce  
1/2 dcl ruma  
3-4 rebre jedilne čokolade  
kokosova moka



Iz jajc, sladkorja, vode, moka in pecilnega praška spečemo biskvit.

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

## **ČAJNO PECIVO**

60 dag moka  
20 dag sladkorja v prahu  
40 dag margarine  
1 vanilin sladkor  
1 pecilni prašek  
limonina lupinica  
malo ruma

dodaj orehe ali kokosovo moko

Iz sestavin zgnetemo testo. S testomatom nabrizgamo kekse različnih oblik. Pečemo jih 15-20 minut na 180-200°C

## VANILJEVI ROGLJIČKI

Testo:

50 dag moka  
1 margarina  
2 dcl kisle smetane  
2 žlici sladkorja  
1 pecilni prašek  
malo soli  
malo limonine lupinice



marmelada

sadkor v prahu + vanilin sladkor

Najprej zmešamo moko in margarino, nato dodamo ostale sestavine. Pustimo počivat 1/2 ure.

Testo razvaljamo na tanko, razrežemo na trikotnike, v sredino damo marmelado (v kupčku), zvijemo in oblikujemo rogljičke.

Pečemo jih na 180°C, približno 15 minut.

Pečene povaljamo v sladkorju v prahu (dodan mu je vanilin sladkor).

## ČOKOLADNE TORTICE

Testo:

20 dag moka  
14 dag masla  
1 jajce  
4 dag naribane čokolade  
6 dag sladkorja

Krema:

2 jajci  
6 dag sladkorja  
1dl mleka  
4 dag čokolade  
15 dag masla

Za dekoracijo:

čokolada, mandlji

Zamesi testo in ga razvaljaj na 0,5 cm debelo, izreži kroge in jih speci pri 180 stopinjah. Za kremo zmešaj jajca, sladkor in mleko ter kuhaj, dokler ne zavre. Dodaj stopljeno čokolado in mešaj dokler se ne ohladi, potem pa primešaj penasto umešanemu maslu. Po dve tortici zlepi skupaj s kremo, jih premaži z malo stopljene čokolade in dodaj 1/2 mandlja.

# OREHOVO PECIVO S HRUŠKAMI

33 dag listnatega testa  
1,5 kg hrušk (svežih ali iz kompota)  
sok 1/2 limone  
10 dag marelične marmelade

Orehov nadev:

1/4 l mleka  
8 dag kristalnega sladkorja  
1/4 kg orehov  
6 dag piškotov  
1 ščepec cimeta  
1 jedilna žlica ruma



Orehe in piškote zmeljemo. Zavremo mleko in sladkor, vmešamo orehe in piškote, odstavimo z ognja, primešamo cimet in rum ter maso ohladimo

Pečico segrejemo na 180 stopinj, pekač obložimo s papirjem za peko. Hruške olupimo, razdelimo na štiri dele in izrežemo peščišče. Zrežemo jih na 1/2 cm debele rezine ter jih pokapamo z limoninim sokom. Listnato testo na pomokani površini tanko razvaljamo na velikost pekača, ga položimo nanj in prebodemo z vilico. Na testo enakomerno porazdelimo orehov nadev, nato položimo rezine hrušk, ki jih rahlo vtisnemo v testo. Pečemo v segreti pečici 40 minut. Marelično marmelado premešamo in zavremo. Pecivo vzamemo iz pečice in še vroče premažemo z marmelado. Po želji potresemo s sesekljanimi pistacijami ali mandljevimi lističi ter ohladimo.

# SCHWARZWALDSKE KOCKE

Biskvit:

8 rumenjakov  
25 dag sladkorja  
25 dag mletih orehov  
2 žlici ostre moko  
1 žlica kakava  
1 žlička pecilnega praška  
1 dl ruma



Čokoladna glazura:

10 dag čokolade  
7 dag margarine  
višnjeva marmelada  
0.5 l sladke smetana  
čokoladni ostružki

Rumenjake stepamo s sladkorjem, da močno narastejo. Dodamo orehe, kakav in moko s pecilnim praškom in spečemo v srednje velikem pekaču.

Pečeno prelijemo z 1 dl ruma in nato s čokoladno glazuro.

Glazuro na debelo premažemo z višnjevo marmelado, nanjo pa nadevamo stepeno sladko smetano. Posujemo s čokolado.

# SIROV BUREK

1 zavitek tankega vlečenega testa  
500 dag mastne skute ali srbskega sira  
15 dag masti ali olja  
1 dl radenske  
malo soli

Pekač namastimo, vanj vložimo plast testa, ga premažemo z maščobo, damo naslednjo plast testa in zopet premažemo. Na tretjo premazano plast damo sir zmešan s soljo in premažemo po testu. Nato damo naslednjo plast testa, malo pomastimo in poškopimo z Radensko. Nato zopet sir in testo in Radenska, vse dokler imamo sestavine. Na vrhu morata biti vsaj dve plasti premazanega testa. Burek pustimo malo počivati, da se testo prepoji, nato ga spečemo v pečici. Še vročega poškopimo s slano mlačno vodo in pokrijemo za 10 minut s krpo. Nato še vročega narežemo.

# MARMORNI KOLAČ S KOSMIČI

## Sestavine

3 jajca,  
15 dag masla ali margarine,  
8 dag sladkorja,  
1 zavitek vanili sladkorja,  
5 dag čokolade,  
8 dag rozin,  
od 1/2 limone soka,  
1/4 l jogurta,  
20 dag moke (pol ostre in pol mehke),  
1/2 pecilnega praška,  
7 dag kosmičev (lahko so poljubni).



## Priprava

Jajca, maslo, sladkor in vanili sladkor penasto umešamo, dodamo raztopljeno čokolado, kosmiče, namočene rezine, sok limone in jogurt. Vse skupaj rahlo premešamo, dodamo moko, v katero smo primešali pecilni prašek. Testo damo v dobro pomaščen pekač za kolače. Pečemo ga pri srednje vroči pečici 25 - 30 minut. Pečenega zvrnemo na papirnato dekorativno servieto in posipamo s sladkorjem v prahu.

Verjemite, k sladicem sodi tudi vino. Ob tej lahko postrežete s polsladkim tramincem.

# MARELIČNI CMOKI IZ SKUTNEGA TESTA

12 marelic  
14 dag ostre moke  
25 dag skute  
4 dag masla  
malo soli  
1 rumenjaka  
12 kock sladkorja

Dobro pregnetemo skuto, rumenjaka, moko, maslo in sol. Testo zavijemo v folijo in damo za 1/2 ure v hladilnik.

Iz testa napravimo valj, ga razdelimo na 12 kosov in oblikujemo 12 cmokov. V vsakega damo marelico in kocko ali žličko sladkorja.

Kuhamo jih v slanem kropu 6-9 minut.

Nato jih na krožniku pokapamo s stopljenim maslom.



## URŠKINO PECIVO

4 jajca  
6 velikih jabolk - naribanih  
2 jogurtova lončka pšeničnega zdroba  
2 jogurtova lončka mleka  
2 jogurtova lončka mletih orehov  
1 jogurtov lonček olja  
1 1/2 jogurtovega lončka sladkorja  
4 žlice mehke moke  
10 dag rozin namočenih v rumu  
2 vanilijeva sladkorja  
2 pecilna praška  
čokolado za glazuro



.Vse sestavine zmešaš v posodi. Nato daš v pečico in pečeš 45min pri 180oC.  
2.Ko je hladno, preliješ s čokolado.  
3.Dober tek!

## PECIVO "NA SUHO"

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

Nadev:

4 velika jabolka  
50 dag skute  
2.5 dcl mleka  
2.5 dcl sladke smetane  
3 jajca  
po želji pest orehov ali mletega maka

V posodi zmešaj moko, pecilni prašek, sladkor in vanili sladkor. To razdeli v tri jogurtove lončke. Pekač (30x25) dobro namaži z margarino, posuj prvi lonček mešanice, nanj posuj 1/2 naribanih jabolk, na jabolka razdrobi 1/2 skute, (po želji posuj s polovico mletih orehov ali maka), nato zopet posuj z drugim lončkom osnovne mase ter ponovi z jabolki, skuto (orehi ali mak). Na koncu posuj z zadnjim lončkom osnovne mešanice. V posodi dobro zmešaj mleko, sladkor, smetano in jajca ter polij po pecivu. Malo počakaj, da se jajčna mešanica dobro vpije, potem pa speci v že prej ogreti pečici pri 180 C cca.45 min.

## SOČNA JOGURTOVA STRJENKA

keksi Savoirdi (kot za tiramisu)  
0,5 l jogurta  
2,5 dcl sladke smetane  
10-15 dag sladkorja  
15 g želatine  
sadje za okras



Piškote zložimo v okrogel pekač za torto in jih malo navlažimo s kakšnim sokom. Jogurt, smetano (kar tekočo) in sladkor zmešamo, nato dodamo želatino, ki smo jo pripravili po navodilih proizvajalca. Počakamo nekaj časa, da se prične masa strjevati, nato jo polijemo preko piškotov. Ko se še nekoliko strdi, sladico obložimo s kakšnim sočnim sadjem po izbiri. Čez noč pustimo v hladilniku, da se strdi in je prijetno hladna.

## SRNIN HRBET Z BELJAKI

14 dag masla  
12 dag sladkorja  
12 dag čokolade  
12 dag moka  
5 beljakov

Iz beljakov stepemo sneg. Penasto umešamo maslo s sladkorjem in dodamo čokolado, ki smo jo stopili v vodni kopeli. Tej masi dodamo sneg in premešamo. Nazadnje vmešamo moko. Testo razgrnemo v pekač 30×20 cm za prst debelo. Pečemo 25 min. pri 200 stopinjah.

# NININ TIRAMISU Z VIŠNJAMI

40 dag bebi piškotov  
1 zavitek instant kreme za tiramisu  
3 dcl sladke smetane (priporočam rastlinsko)  
1 kremfix  
1 jogurt (navadni ali pa sadni)  
malo mleka  
čokolada v prahu  
1 žlica instant kave v prahu  
žlička viskija ali pa druge žgane pijače  
1 kozarec vloženi višenj  
1 žlička margarine  
1 žlica moke  
sladkor



Najprej pripravimo višnjevo kremo. Na margarini prepražimo moko in dodamo višnje s sokom vred, po želji sladkamo, prevremo, da se omaka zgosti in odstavimo z ognja. Skuhamo instant kavo, jo po želji sladkamo, dodamo malo smetane ter žličko viskija.

Krema:

Smetani dodamo instant kremo, kremfiks ter stepamo, da se zgosti. Dodamo jogurt in malo mleka ter dobro premešamo (če je masa pregosta, dodajamo toliko mleka, da je lepo mazava, brez grudic).

V posodo naložimo plast v kavo pomočenih bebi piškotov, na to plast kreme, višnjevo omako z višnjami, zopet plast namočenih piškotov ter plast kreme. Potresemo s čokolado in postavimo v hladilnik, da se vsi okusi prepojijo. Narežemo na kose in ponudimo.

# LEDENO NEBO

Testo:

7 beljakov  
7 žlic sladkorja  
7 žlic moke

Krema:

7 rumenjakov  
7 žlic sladkorja  
6 žlic moke  
3 vanilije  
7 dl mleka  
25 dag margarine  
4 dl sladke smetane  
2 vrečki utrjevalca za smetano  
čokoladne mrvice

Iz sestavin speci testo in hladnega prelij z 2 dl mleka.

Iz rumenjakov, sladkorja, moke, vanilijevega sladkorja in 5 dl mleka skuhaj kremo in ohlajeni dodaj penasto umešano margarino. Premaži po testu s kremo, nato še s smetano. Nato okraši še s čokoladnimi mrvicami.

## **BAJADERA**

30 dag kristalnega sladkorja  
9 žlic vode  
25 dag margarine  
20 dag mletih keksov (albert)  
20 dag mletih orehov  
5 dag jedilne mlete čokolade gorenjka

Čokoladna glazura:  
1 dl smetane za kavo  
10 dag mlete čokolade  
žlička masla



Sladkor in vodo daš v večji lonec in pustiš, da zavre. Dodaš margarino in mešaš, da se stopi. V to daš mlete kekse in orehe ter dobro zmešaš. Polovico mase daš v drugi lonec. V prvo polovico mase daš mleto čokolado in dobro zmešaš. V manjši pekač daš prvo polovico mase in jo zravnáš, tako da je ravna plošča. Na to maso daš drugo, svetlo maso in jo tudi lepo zravnáš. Nato poliješ čez čokoladno glazuro in pustiš, da se ohladi. Režeš lahko poljubno, na rezine, kocke idr.

Smetano daš v lonček, segreješ, da bo vroča, dodaš mleto čokolado (ne sme vreti), na malem ognju mešaš. Ko se čokolada dobro stopi in je masa gladka, dodaš maslo in odstaviš od ognja, mešaš, da se maslo lepo stopi in se malce ohladi in počasi strjuje. Poliješ na maso v pekaču in počakaš, da se strdi.

## **SUPER KREMŠNITE**

listnato testo  
2 l mleka  
8 jajc  
30 dag moko  
34 dag sladkorja  
2 vanilijeva sladkorja  
malo ruma  
0,5 l sladke smetane

Listnato testo razvaljamo čez celotno površino pekača. Pečemo do zlato rumene barve pri temperaturi 200°C. Od 2 l mleka odvzemi 2 dcl hladnega mleka in vanj vmešaj sladkor, vanilij sladkor, 8 rumenjakov, rum in moko. Beljake stepeš v sneg. Ostanek mleka zavreš, vanj zakuhaš maso in mešaš dokler ne zavre. Nato to maso odstavi in počasi vmešaj še sneg iz beljakov, dobro premešaj in pusti da zavre. Zraven dobro mešaj, da se ti ne prismoji. Še vročo maso polij po enem sloju listnatega testa in pusti, da se vse skupaj dobro ohladi. Ohlajeno premaži še s stepeno sladko smetano in pokrij z drugo plastjo listnatega testa, ki smo ga predhodno narezali na 35 kosov. Vse skupaj še potresi s sladkorjem v prahu in dober tek.

## SOČNO SKUTINO PECIVO

50 dag skute  
2 jajci  
2 lončka jogurta  
7 jedilnih žlic olja  
7 jedilnih žlic sladkorja  
7 jedilnih žlic moke  
1 pecilni prašek  
Nadev:  
1 lonček kisle smetane  
1 jajce



Osnovno zmes premešamo z ročnim mešalcem in jo prelijemo v pomaščen in nekoliko pomokan pekač (ca. 26 cm). Pečemo pri 200 stopinjah približno 10 minut. Med peko gladko zmešamo jajce in kisló smetano in jo po 10 minutah zlijemo po pecivu. Pečemo še 35 minut pri 190. stopinjah. Pustimo, da se sladica ohladi, jo razrežemo in ponudimo.

## KINDERLADA

Testo:  
8 jajc  
8 žlic moke  
8 žlic sladkorja

Krema:  
1 čokoladni puding  
5 dl mleka  
2 rumenjaka  
10 dag sladkorja  
1 margarina  
10 dag kinderlade

Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem, dodamo moko in na koncu sneg. Pečemo 15-20 minut pri 180 stopinjah. Za kremo:

Dobro zmešamo rumenjake, sladkor in puding. Od mleka odvzemi 6 žlic in to dobro premešaj. Vkuhaj v ostalo mleko, da se zgosti. V ohlajeno dodaj penasto umešano margarino in kinderlado. Biskvit prereži in ga s kremo namaži na sredi

# JAGODNA TORTA

## **Sestavine za krhko testo:**

5 dag masla ali margarine,  
7,5 dag moko,  
2,5 dag sladkorja v prahu,  
ščepec soli,  
1 rumenjaka,  
marelična marmelada za namakanje.



## **Biskvitna masa ali testo:**

2 rumenjaka,  
7 dag sladkorja v prahu,  
7 dag moko,  
malo ruma za navlaženje biskvita.

## **Jagodna krema:**

50 dag jagod,  
10 dag sladkorja v prahu,  
6 listov želatine,  
limonin sok,  
1/4 l sladke smetane,  
nekaj jagod in  
luščene pistacije za dekoracijo.

## **Priprava:**

Zamesimo krhko testo, ga razvaljamo v velikosti modela za torto, ga z vilicami prebodemo in zapečemo zlatorumeno. Za biskvitno maso iz beljakov stepemo sneg, dodamo sladkor ter na rahlo umešamo rumenjake, moko in raztopljeno margarino. Tortni model namažemo, ga potresemo z moko, vanj vlijemo pripravljeno biskvitno maso in spečemo v pečici.

Kremo pripravimo tako, da jagode zmiksamo s sladkorjem. Želatino namočimo v hladni vodi, jo nad soparo raztopimo in dodamo k jagodnemu pireju. Smetano stepemo in jo dodamo k pireju, rahlo zmešamo.

Pečeno krhko testo namažemo z marelično marmelado, nanj položimo pečeni biskvit, ga navlažimo z rumovo vodo, na biskvit namažemo pripravljeno jagodno kremo, čez noč postavimo v hladilnik. Naslednji dan jo vzamemo iz modela, nabrizgamo s tolčeno sladko smetano, dekoriramo pa jo s celimi jagodami in z narezanimi pistacijami

# **BLAZINICE S SIROM**

Kvašeno testo:

40 dag moke,  
5 dag maščobe,  
5 dag sladkorja,  
2 dag kvasa,  
1/8 l mleka,  
2 jajci,  
limonina lupina,  
sol,  
rum,  
1 vanili sladkor.



## **Priprava testa**

Iz sestavin zamesimo boljše kvašeno testo, ga dobro obdelamo, da postane testo gladko. Testo pustimo počivati toliko časa, da je testa enkrat več.

## **Priprava blazinic s sirom**

Nadev:

25 dag sira,  
2 dag rozin,  
1/2 dl smetane  
1 rumenjaka  
5 dag margarine,  
5 dag sladkorja,  
1 vanili sladkor,  
sol.

Za premaz 1 jajce in malo mleka.

Testo razvaljamo, razrežemo kvadrate 12 x 12 cm, v sredino damo nadev, ki ga pripravimo tako, da maslo umešamo, dodamo sladkor, vanilijev sladkor, rumenjaka, pretlačeno skuto, rozine in smetano. Vogale kvadratov privihnemo v sredino. Blazinice zložimo na pekač, premazan z maščobo in pustimo, da malce vzhajajo. Premažemo jih s stepenim jajcem in spečemo v pečici pri temperaturi 180 stopinj C 40 minut.

# U IBR NYAMI ORTO PEEZA (DRUŽINSKA + ŽEMLJICA)

Za testo potrebuješ:

- 30 dag moke (tip 500)
- 15 g svežega kvasa
- 5 žlic mleka
- 1,5 dcl mlačne vode
- 5 žlic olivnega olja
- čajna žlička sladkorja
- ščepec soli ali dva (po okusu)



Za nadev potrebuješ:

- 3-4 paradižnike (malce trše)
- 25-30 dkg šunke (prave, ne pizza šunke)
- 30-35 dkg sira (mešanica mozzarele, gaude in belega sira)
- 1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata ali žlica ketchupa
- 1 zeleno papriko
- 1 srednjo čebulo ali dve mladi
- 1/2 para hrenovk
- dva prsta debel kos dobre suhe salame
- nekaj rezin pršuta
- 1/4 ananasa

Za začimbe:

- nekaj listov sveže bazilike
- ščepec origana
- manjši ščepec timijana

Dodatek:

- 1 jajce

## **POSTOPEK**

Najprej si pripravi vse, kar je treba za nadev:

paradižnikovo kašico (paradižnik na vrhu in na muhi križno zareži- napravi zarezo-križec), potem te paradižnike potopi v vrelo vodo za približno 20 sekund, jih "odcedi" in enostavno olup. Ko so olupljeni, jim odstrani muho, potem pa nareži vsakega na štiri krlje, preloži te krlje v primerno posodo in jih zmečkaj. Nato dodaj ketchup oz. paradižnikov koncentrat, posoli in premešaj, dodaj baziliko, še enkrat premešaj, in to je to. Paradižnikova omakca za peezo nyami.

Potem nareži na kolikor mogoče tanke rezine šunke, naribaj vse tri sire in jih zmešaj, čebulo zgoraj in spodaj odreži in jo reži po kolobarjih, potem pa iz njih razmnoži obročke. Nasekljaj papriko, nareži hrenovke in suho salamo na tanke rezine. Ananas olupimo in narežemo na dolge rezine, kakor korenček.

Vsako sestavino damo jasno v svojo posodo (ali krožnik) - izjema so trije siri...

Ok, nadev je... Q!

Potem pripraviš testo: V skledo za mešanje preseješ moko, dodaš sol in premešaš, narediš jamico za kvas, okoli jamice pa "jarek" in vanj naliješ olje.

Potem pripraviš kvas: kvas nadrobiš v skodelico, mu dodaš ščepec moke in sladkorja,



dodaš toplo mleko, premešaš in postaviš na toplo (radiator:), dokler ne kipne do roba. Vzhajan kvas preliješ oz. zvrneš v za to pripravljeno jamico, in vse skupaj zaliješ z vodo. Z ročajem kuhalnice dobro mešaš, dokler se na da več. Potem umesiš testo sam, ročno, gneteš ga, dokler ni gibko in voljno, in dokler se ne lepi več na roke in steno posode. Delovno površino (čim večjo) enakomerno potreseš z moko, oblikuješ testo v kroglo, ga z rokami stisneš (sploščiš :), položiš na pomokano površino in ga razvaljaš, da je debelo približno 1 cm (en 16letnikov mezinec :)

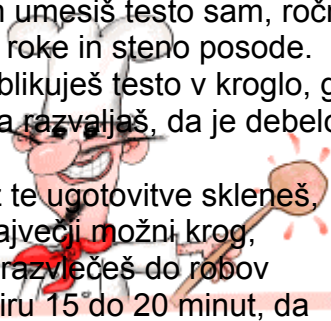
Potem preveriš, kako velik je največji pekač pri hiši in potem iz te ugotovitve skleneš, kako velik krog boš izrezal iz zvaljanega testa. Torej izrežeš največji možni krog, pomokaš pekač in okroglo testo položiš v pekač, ga z rokami "razvlečeš do robov pekača", potapkaš in to je to. To potem pokriješ in pušiš pri miru 15 do 20 minut, da vzhaja, medtem pa že prižgeš pečico, na temperaturo 200 stopinj C. Testo, ki je ostalo, oblikuješ v jajce, ga položno položiš na pekač in ga prečno zarežeš.

Ko je testo naraslo (po 15-20 minutah), ga nežno premažeš s pripravljeno paradižnikovo omako prav do robov, razporediš po pici čebulne obročke, papriko, čez pol pice pa še ananas (zaradi okusa, ni NUJNO da prija vsakomur, a večini prija). Potem naložiš rezine pršuta, spet čebulne obročke, in šunko.

Čez to razporediš enakomerno hrenovke na drugo polovico pice (prva polovica = ananas).

Čez vso pico naložiš še rezine suhe salame, potreseš s sirom, po vrhu pa natreš origano in timijan. \*\* Naj omenim, da vse sestavine nalagaj do roba testa.

Položi pico in žemljico potem v na 200 st. C ogreto pečico, peci 10 ali 15 minut, potem pa zmanjšaj temperaturo na 170-180 st. C in peci še pet minut. V tem času dodaj še jajce (če ti prija). Ko dobi sir rjavkasto zlato barvo in po pici brbota, jo vzameš iz peči in jo pušiš 1-2 minuti na pekaču, šele nato jo preložiš na veeliik krožnik, žemljico pa kar pušiš v peči, da se ohladi s pečjo vred.



# JAGODNA POTICA

## SESTAVINE:

45 dag gladke moke  
nekaj žlic sladke smetane  
2 dag kvasa, 4 dag sladkorja v prahu  
5 dag masla, 2 jajci, rumenjaki  
nastrgana lupina polovice limone  
ščepec soli  
malo vaniljinega sladkorja  
pribl. 1,5 dl mleka  
35 dag jagod  
sok ene limone  
pribl. 15 dag kristalnega sladkorja  
šilce pomarančnega likerja  
maslo za pekač



## PREDPRIPRAVA:

Na delovno površino presejemo moko in v sredini naredimo jamico. Smetano malo segrejemo in v njej raztopimo kvas, pomešamo z malo moke in zlijemo v jamico. Po površini pomokamo in pustimo vzhajati pol ure. Jagode operemo, osmukamo in razpolovimo; po okusu jih sladkamo in pomešamo z limoninim sokom; dobro prevremo, da dobimo gosto omako. Naredimo pire, ohladimo in pomešamo s pomarančnim sokom. Pečico segrejemo na 180 oC.

## PRIPRAVA:

Maslo segrejemo ter s presejanim sladkorjem, obema jajcema, rumenjaki, limonino lupino, vanili sladkorjem, soljo in mlačnim mlekom (po potrebi) zmešamo s kvasom in moko ter zgnetemo v mehko testo. Pokrito naj počiva pol ure. Testo razvaljamo na pomokani delovni površini približno pol centimetra debelo, premažemo z jagodno omako in zvijemo. Zvitek položimo v obliki polža v okrogel model, ki smo ga premazali z maslom. Testo večkrat prebodemo z leseno palčko. Na toplem naj spet vzhaja pol ure. Nato pečemo v pečici približno eno uro. Potica naj se v modlu popolnoma ohladi, šele nato jo razrežemo na primerne kose.

# SKUTINA TORTA

Sestavine:

biskvitna podlaga,  
50 dag posnete skute,  
10 dag kremnega masla,  
lonček sladke smetane,  
štirje lističi želatine,  
15 dag sladkorja v prahu,  
zavitek vanilije,  
jagodna marmelada, banana, sveže jagode.



## **Priprava kreme**

1. Kremno maslo in sladkor v prahu penasto umešamo, nato počasi dodamo še skuto. Medtem želatino namočimo v mrzli vodi.
2. Stepemo smetano. Želatino previdno izcedimo, segrejemo z nekaj skutine kreme, da se popolnoma raztopi, in jo vmešamo v preostanek kreme. Na koncu dobro zmešamo s stepeno smetano.

## **Priprava torte**

1. Biskvitno podlago damo v model in premažemo z jagodno marmelado. Obložimo s kolobarčki banane in jagodami, ki jih nato posujemo z vanilijo.
2. Torto enakomerno premažemo s kremo in okrasimo z najlepšimi jagodami. Do serviranja jo postavimo na hladno

# TORTA Z LIMETAMI IN SEKTOM

Sestavine za okoli 12 kosov:

4 srednje velika jajca,  
175 g sladkorja,  
2 zavitka vanilijevega sladkorja,  
100 g moko,  
50 g mletih mandeljnov,  
1 razana žlička pecilnega praška,  
6 listov želatine,  
200 ml sekta,  
sok in naribana lupina 2 limet,  
800 g sladke smetane;



za okras:

100 g beljakovih poljubčkov (bezeji), rezine limete in spiralasto narezana lupinica 1 limete; poleg tega: peki papir

1. Beljake previdno ločimo od rumenjakov in jih trdo stepemo (vmes postopoma dodajamo 125 g sladkorja in 1 zavitek vanilijevega sladkorja). Nato počasi vmešamo še rumenjake. Zmešamo moko, mandeljne in pecilni prašek in vse skupaj zelo rahlo primešamo rumenjakovi masi.
2. Dno tortnega modela (premer 26 cm) obložimo s peki papirjem, damo vanj maso, jo zravnamo z lopatko in v ogreti pečici (175 stopinj, plin stopnja 2) pečemo 25 - 30 minut. Namočimo želatino.
3. Zmešamo sekt, limetin sok in 25 g sladkorja. Želatino ožmemo in stisnemo. Dodamo ji sektovo mešanico in damo v hladilnik, da se strdi.
4. Postopoma trdo stepemo 600 g smetane vmes dodajamo preostanek sladkorja in vanilijevega sladkorja. Pripravljeno zmes previdno dodamo hladni sektovi mešanici.
5. Pečeni biskvit dvakrat prerežemo. Ob dno modela pritrdimo obod, na dno damo prvo plast biskvita in jo premažemo s polovico smetanove mase. Prekrijemo z drugo plastjo biskvita. Premažemo s preostankom kreme in prekrijemo s tretjo plastjo biskvita. Za dve uri postavimo v hladilnik.
6. Odstranimo obod. Preostalo smetano trdo stepemo in z njo premažemo torto. Bezeje zdrobimo in jih potresemo po torti, ki jo okrasimo še s spiralasto limetino lupinico in rezinami limete.

Kos torte ima 390 kalorij.

\*Beljakove bezeje lahko pripravimo tudi sami: 1 beljak trdo stepemo, vmes postopoma dodajamo 60-70 g sladkorja v prahu in 1/2 žličke limoninega soka. Na pekač nabrizgamo majhne kupčke in jih pri 50- 75 stopinjah v pečici sušimo 3 ure.

# SOČNE MALINOVE REZINE

Za testo:

250 g masla ali margarine,  
175 g sladkorja,  
1 zavitek vanilijevega sladkorja,  
4 jajca,  
300 g moka,  
2 razani žlički pecilnega praška,  
6-7 žlic mleka, maščobo za pekač



Za nadev in okras:

250 svežih ali zmrznjenih malin,  
12 lističev bele želatine,  
1,5 kg nemastne skute,  
160 g sladkorja,  
2 zavitka vanilijevega sladkorja,  
sok in naribano lupinico 1 neškropljene limone,  
700 g sladke smetane,  
1 kozarček (225 g) malinovega džema,  
10 g pistacij, 40-50 g mlečne čokolade

1. Penasto vmešamo maščobo, sladkor in vanilijev sladkor. Nato eno za drugim rahlo vmešavamo jajca. Nežno primešamo še moko in pecilni prašek, vmes prilivamo mleko. Testo porazdelimo po pomaščenem pekaču (39 x 32 cm) in ga v ogreti pečici (200 stopinj, plin stopnja 3, ventilacijska pečica 175 stopinj) pečemo 15-20 minut.
2. Če uporabimo zamrznjene maline, jih odtajamo. Želatino namočimo. Zmešamo skuto, 150 g sladkorja, vanilijev sladkor, limonino lupinico in sok. Devet lističev želatine ožmemo in razpustimo v malce vode. Vmešamo v skutno maso. 375 g smetane stepemo, da je trda, jo dodamo skutni zmesi, vnovič rahlo premešamo in namažemo po testu. Za 3 ure postavimo na hladno.
3. Zmiksamo maline in 2 žlici vode, nato vse skupaj pretlačimo skozi sito. Malinovo kašo in malinov džem na hitro pokuhamo in v zmesi razpustimo še preostalo želatino. Damo v skledo, pustimo, da se nekoliko strdi, nato nanesimo malinovo kremo na skutno plast. Pecivo bo bolj okusno, če ga bomo pustili na hladnem čez noč.
4. Naslednji dan drobno sesekljamostacije. Iz čokolade z majhnim ostrim (ali posebnim) nožičem nastrgamo ostružke - seveda pa lahko kupimo že narejene). Preostali sladkor in smetano stepemo v čvrsto zmes in z njo napolnimo brizgalno vrečko (z nastavkom za velike zvezdice). Pecivo z ostrim nožem narežemo na okoli 8 x 5 cm velike kose, vsak kos okrasimo s stepeno smetano, potresemo s pistacijami in dodamo še čokoladne ostružke

# PITA S HRUŠKAMI

1 zavitek praška za vanilijev puding,  
150 g sladkorja,  
400 ml mleka,  
200 g moka,  
100 g mletih lešnikov,  
ščepl sol,  
175 g masla ali margarine,  
1 jajce, 3 hruške,  
1/8 l belega vina (rizling),  
sok 1/2 limone,  
1 zavitek vanilijevega sladkorja,  
250 g mascarpone,  
50 g polgrenke čokoladne kuverture,  
25 g sesekljanih pistacij, maščobo za model.



1. Prašek za puding in 50 g sladkorja zmešamo v 4-5 žlicah mleka. Preostanek mleka zavremo, vmešamo pudingovo mešanico in še enkrat pokuhamo. Nekajkrat premešamo in postavimo na hladno.

2. Testo: v gladko maso zmešamo moko, lešnike, sol, 100 g sladkorja, maščobo in jajce. Za pol ure postavimo na hladno. Namastimo model za torte (26 cm premera). Testo v obliki kroga (premer 30 cm) previdno razvaljamo na rahlo pomokani delovni površini. S testom obložimo dno modela in robove. Dno nekajkrat prebodemo z vilicami, robove rahlo pritisnemo z rokami. V ogreti pečici (električna 200, ventilacijska 175 stopinj, plin stopnja 3) pečemo testo 15 -18 minut.

Ohladimo ga na kuhinjski rešetki.

3. Medtem olupimo hruške, jih narežemo na četrtine, peščiče odstranimo. Zavremo vino, limonin sok, 1/4 l vode in vanilijev sladkor ter v tej mešanici dušimo hruške 10 minut. S penovko jih pobereemo iz tekočine in pustimo, da se ohladijo.

4. V puding rahlo vmešamo mascarpone in s kremo namažemo testo (dno). Nanj v obliki zvezde zložimo dušene hruške.

5. Kuverturo na drobno sesekljamo in jo damo v majhno vrečko za zamrzovanje. Vrečko potopimo vročo vodo, da se kuvertura razpusti, nato jo nekoliko ohladimo. Spodnji konec vrečke odrežemo (luknjica naj bo čim manjša) in pito okrasimo s poljubnimi motivi. Sladico potresemo še s sesekljanimi pistacijami

# TORTA S SIROM IN BRESKVAMI

Sestavine za testo:

15 dag moke,  
10 dag masla,  
5 dag sladkorja,

Za kremo:

8 lističev bele želatine,  
50 dag svežega kravjega sira,  
10 dag sladkorja,  
1 neškropljena pomaranča,  
1/4 l sladke smetane

Poleg tega:

1 kozarec vloženi breskev,  
1 vrečka svetlega preliva za torte,  
1/4 l sladke smetane,  
1 žlica sladkorja,  
2 žlici sesekljanih pistacij za okras

Breskve odcedimo. Če uporabimo sveže, jih prelijemo z vročo vodo, olupimo, očistimo, narežemo na rezine in skuhamo v sladkani vodi.

Zamesimo testo (po potrebi dodamo malo hladne vode) in ga postavimo v hladilnik za 30 minut. Nato ga razvaljamo in damo v model (premer 24 cm). Pečemo v ogreti pečici (200 stopinj) 15-20 minut.

Za nadev namočimo želatino v mrzli vodi. Zmiksamo sladkor, smetano, sir in naribano pomarančno lupino. Sok nekoliko segrejemo, raztopimo v njem odcejeno želatino in vse skupaj primešamo siru. Testo vlijemo na ohlajeno testo v modelu in površino zravnamo. Model postavimo

v hladilnik najmanj za 40 minut.

Dobro odcejene breskve zrežemo na lepe krlje in z njimi obložimo torto. Po navodilih pripravimo preliv in torto oblijemo. Na robu jo okrasimo s trdo stepeno smetano in potresemo s pistacijami.



# FINA SIROVA PITA

Za testo:

20 dag moke,  
6 dag sladkorja,  
1 rumenjaka,  
12 dag masla ali margarine;

za nadev:

1 kg svežega kravjega sira,  
5 jajc, 17 dag sladkorja,  
1 vanilijev sladkor,  
malo soli,  
neškropljeno limono,  
4 dag pšeničnega zdroba,  
4 dag masla,  
sladkor v prahu za posipanje



Zamesimo krhko testo in ga damo v hladilnik za 30 minut. Razvaljamo ga v krog s premerom 26 cm in zravnamo po dnu modela. Iz preostanka testa naredimo 5 cm širok trak, ki ga pritisnemo ob obod modela, prekrijemo z alu folijo in še enkrat pritisnemo, da testo med pečenjem ne bo drselo.

V ogreti pečici (200 stopinj) pečemo 15-20 minut.

Za nadev zmešamo rumenjake z obema vrstama sladkorja, nato vmešamo še sir, naribano limonino lupinico in limonin sok. Na koncu rahlo primešamo trd sneg iz beljakov (ki smo jih pred stepanjem malce posolili).

Model razpremo, odstranimo folijo, obložimo torto s sirovo mešanico, jo damo nazaj v pečico in pečemo pri 150 stopinjah še uro in pol.

Pečeno sladico potresemo s sladkorjem v prahu.



# TORTA Z VETRCI

Sestavine:

podlaga iz krhkega testa

(kupite jo v trgovini, premer naj znaša toliko kot vaš tortni pekač)

za kuhano testo:

sol,

10 dag masla,

15 dag moke,

2 žlici jedilnega škroba,

4-5 jajc;

krema:

50 dag skute,

2 cl češnjevega žganja,

vaniljeva paličica,

10 dag sladkorja,

8 lističev bele želatine,

2 dl smetane,

50 dag jagod;

za oblogo:

50 g mandljevih lističev,

1 dl smetane,

2 čajni žlički sladkorja v prahu,

1 cl češnjevega žganja,

25 dag jagod,

5 dag preliva iz mlečne čokolade,

zavitek rdeče tortne glazure,

2 žlici sladkorja.



## **Priprava kuhanega testa:**

1. Zavremo 1/4 l vode, 1/2 čajne žličke soli in maslo. Odstavimo lonec in vmešamo presejano moko ter škrob, da nastane gladko testo. Ob stalnem mešanju segrevamo, da se zmes sprime v cmok. Testo v posodi pustimo, da se ohladi.

2. Jajca razžvrkljamo in jih umešamo v testo. Dodamo toliko jajc, da se testo sveti in obvisi z žlice. Z dresirno vrečico na pekaču, prekitem s papirjem za peko, oblikujemo podlago s premerom 24 cm in dvanajst majhnih vetrcev. V segreti pečici jih pri 200 stopinjah Celzija pečemo približno 25-30 minut.

3. Podlago še toplo prerežemo počez, vetrcem odrežemo vrhove in vse pustimo, da se ohladi.

## **Priprava kreme:**

1. Skuto zmešamo s češnjem žganjem, sredico vanilije in sladkorjem. Želatino raztopimo in jo primešamo skutu, prav tako stepeno smetano.

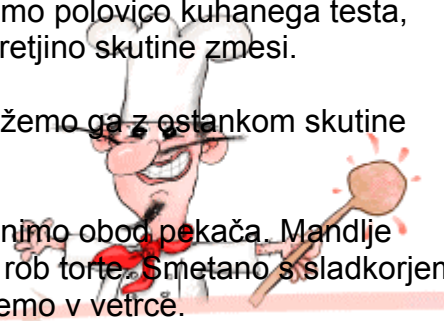
2. Jagode razčetririmo. Obod tortnega pekača namestimo okoli krhkega testa, obložimo ga s polovico jagod in tretjino skutine zmesi. Na to položimo polovico kuhanega testa, obložimo s preostalimi jagodami in premažemo z drugo tretjino skutine zmesi.

3. Na to položimo drugo polovico kuhanega testa, premažemo ga z ostankom skutine zmesi in poravnamo.

4. Torto damo za približno dve uri na hladno, nato odstranimo obod pekača. Mandlje popražimo v vroči ponvi, jih ohladimo in z njimi okrasimo rob torte. Smetano s sladkorjem v prahu stepemo, dodamo češnjevo žganje in zmes nalijemo v vetrce.

5. Jagode očistimo, tri največje razčetririmo, preostale pa zložimo navpično na sredino torte. Čokoladni preliv raztopimo nad soparo, vanj pomočimo vršičke jagodnih četrtink, ko se ohladijo, jih položimo na vetrce.

6. Vetrce položimo na torto. Tortno glazuro pripravimo s sladkorjem in z njo premažemo jagode.



## MAKOVA TORTA BREZ MOKE

250 g mletega maka,  
250 g margarine,  
150 g medu ,  
7 jajc ,  
2 veliki žlici ruma,  
malo cimeta,  
vanilin sladkor,  
150 g mletih lešnikov , sladkor v prahu



### **Priprava:**

Margarino z električnim mešalnikom penasto zmešamo, dodamo med in rumenjake, začimbe, na koncu pa še mak, lešnike in stepene beljake.

Pekač premera 22 cm obložimo s peki papirjem in vanj nalijemo biskvitno testo. Pečemo 30 minut pri 180 stopinjah C. Ohlajeno torto potresemo s sladkorjem v prahu. Po želji lahko zraven postrežemo stepeno sladko smetano.

## ČAJNE ČOKOLADNE KROGLICE

100 g sladke smetane,  
2 žlici črnega čaja z okusom vanilije,  
150 g mlečne čokolade (kuverture) ,  
30 g kandiranih koščkov ananasa,  
75 g jedilne čokolade (kuverture) ,  
4 cl vinjaka ,  
modelčke za praline

### **Priprava:**

Čajne lističe nekaj časa kuhamo v smetani in jo po približno 10 minutah precedimo. Čokolado raztopimo in vanjo do polovice namočimo ananas ter počakamo, da se strdi. V preostalo čokolado primešamo jedilno čokolado, jo raztopimo, pustimo, da se delno ohladi, in primešamo vinjak. Ko se prične masa strjevati, jo damo v modelčke in na vrhu okrasimo s koščki ananasa

## SKUTINE REZINE

1/2 kg skute,  
2 jajci ,  
2 lončka navadna jogurta,  
7 žlic sladkorja,  
7 žlic olja,  
7 žlic moke,  
pecilni prašek,  
kisla smetana ,  
2 jajci



### **Priprava:**

Jajci in sladkor z električnim mešalnikom penasto zmešamo, dodamo navadni jogurt, skuto, olje in na koncu še moko in pecilni prašek. Maso vlijemo v namaščen pekač in prelijemo s kislom smetano, ki smo jo pomešali z dvema jajcema. Pečemo v pečici 30 minut pri 200 stopinjah C. Po želji lahko v pecivo vmešamo tudi pest rozin

## REZINE ŽERBO

250 g moke,  
200 g margarine,  
žlica sladkorja,  
noževa konica sode bikarbone ,  
malo mleka,  
10 g kvasa  
2 žlici sladkorja

### **Sestavine za nadev:**

marelična marmelada ,  
250 g mletih orehov ,  
250 g sladkorja ,  
mleko

### **Priprava:**

V posodo damo 2 žlički sladkorja in zdrobimo kvas. Prelijemo ga s toplim mlekom in pustimo nekaj časa vzhajati. Na leseni deski (ali v posodi) v moko zdrobimo margarino, dodamo žlico sladkorja in vzhajanje kvas. Vse skupaj premešamo v gladko testo. Razdelimo na tri dele; prvega damo v namaščen pekač, premažemo z nadevom, ga prekrijemo z drugim delom testa. Nanj prav tako damo nadev in prekrijemo s tretjim delom testa. Orehe za nadev poparimo z vročim mlekom in dodamo sladkor. Testo najprej namažemo z marmelado, nato potresemo orehe. Vse skupaj damo v pečico in pri 200 stopinjah Celzija pečemo približno 30 minut. Ohlajeno pecivo prelijemo s stopljeno čokolado.

Pecivo moramo pojesti še isti dan

# ŠVEDSKA KREMA

## **Biskvit:**

3 jajca,  
2 žlici sladkorja,  
1/4 pecilnega praška,  
3 žlice moka,  
1 vanilijev sladkor ,  
1 rumov sladkor  
4 žlice marelične marmelade



## **Krema:**

8 dl mleka, 2 vanilijeva pudinga, 300 ml sladke smetane, 1/2 dl ruma , 450 g raznovrstnega vložnega sadja

## **Priprava:**

Biskvit spečemo tako, da penasto zmešamo jajca, sladkor, vanilijev sladkor, rumov sladkor in pecilni prašek. Na koncu dodamo moko, na tanko namažemo pekač in pečemo približno 20 minut pri 200 stopinjah C. Ko je biskvit pečen, naredimo premaz za biskvit, tako da dodamo marmeladi 2 žlici ruma ali soka od vložnega sadja, dobro premešamo in premažemo biskvit. Skuhamo puding in ga dobro ohladimo. Stepemo sladko smetano in jo skupaj s preostalim rumom primešamo pudingu ter dodamo vsaj 1,5 dl soka. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladko srednje tekočo zmes. Biskvit narežemo na približno 1 cm debele kolobarje in ga narahlo navlažimo z mešanico ruma in soka. V večjo posodo damo najprej biskvit, nato sadje in prelijemo s kremo ter postopek ponovimo. Na koncu okrasimo s smetano ali sadjem. Pecivo pustimo 2 uri stati v hladilniku.

## SNEŽNE KEPE ALI KOZAŠKE KAPE

8 rumenjakov,  
40 dag sladkorja,  
8 žlic tople vode,  
25 dag moka  
1,5 pecilnega praška,  
8 beljakov  
kakav v prahu, marmelada ,čokolada za glazuro



### **Priprava:**

Z mešalnikom penasto zmešamo rumenjake in jim počasi dodamo sladkor. Nato počasi primešamo toplo vodo, moko in pecilni prašek. Na koncu dodamo še sneg beljakov in testo razdelimo na dva dela. V enega zamešamo nekaj kakava ter vsak del posebej spečemo. Nato en del premažemo z marmelado in ga prekrijemo z drugim. Z modelom izrežemo kroge in jih okrog in okrog premažemo s kremo, povaljamo v kokosu ter po vrhu polijemo s čokolado.

### **Krema:**

5 dl mleka,  
4 žlice ostre moka ,  
15 dag sladkorja,  
1 vanilijev sladkor

## KOLAČ Z ZDROBOM IN JOGURTOM

### Za testo:

125 g mehkega masla,  
175 g sladkorja v prahu,  
1/2 žličke vanilijeve esence,  
2 rumenjaka,  
1 celo jajce,  
500 g finega pšeničnega zdroba,  
1 žličko pecilnega praška,  
175 g jogurta,  
75 g mletih mandljev, maščobo za pekač;

### Za obliv:

300 g sladkorja,  
2 žlički limoninega soka,  
1/4 l vode,

Pečico segrejemo. Namastimo model. Penasto umešamo maslo, nato postopoma med mešanjem dodajamo sladkor v prahu, vanilijevo esenco, rumenjaka in celo jajce. Zdrob zmešamo s pecilnim praškom in ga z metlico dodajamo masi (zmes ves čas rahlo privzdigujemo). Zmešamo jogurt in mlete mandlje in oboje dodamo zmesi. Mešajmo nežno, da bo testo rahlo. Testo damo v model in ga poravnamo. Kolač pečemo okoli 40 minut. Za obliv pokuhamo sladkor, vodo in limonin sok. Pustimo, da se pečen kolač nekoliko ohladi, nato ga prelijemo z oblivom.

# BAVARSKA KREMA

6 listov bele želatine,  
1 strok vanilije,  
3/8 l mleka,  
3 rumenjaki,  
75 g sladkorja,  
125 g sladke smetane,

sadje iz rumovega lonca



1. Želatino namočimo v mrzli vodi. Strok vanilije prerežemo po dolgem, stržen izpraskamo in ga s strokom vred skuhamo v mleku. Odstavimo; strok odstranimo.

2. Penasto umešamo rumenjake in sladkor, nato jajčno zmes rahlo vmešamo v vroče mleko. Pustimo, da se krema nekoliko ohladi. Takoj ko se začne strjevati, trdo stepemo smetano in jo z metlico previdno vmešamo v strjujočo se kremo.

3. Model za puding (vsebina 1/2 l) oblijemo z mrzlo vodo, ga napolnimo s kremo in jo za 2 uri postavimo v hladilnik. Preden kremo zvrnemo na krožnik, model do roba za nekaj trenutkov potopimo v vročo vodo. Zvrnjeno kremo obložimo z odcejenim sadjem iz rumovega lonca in okrasimo z lističi melise.

# ITALIJANSKI MARMORNI KOLAČ

150 g polgrenke čokoladne kuverture,  
125 g amareta (italijansko mandljevo pecivo),  
250 g masla ali margarine,  
1 ščep soli,  
1 zavitek vanilijevega sladkorja,  
6 jajc,  
450 g moko,  
1 zavitek pecilnega praška,  
175 ml mleka,  
100 g sesekljanih ali mletih mandljev,  
nekaj kapljic mandljeve arome,  
2 žlici kava v prahu,  
5-6 žlic mandljevega likerja,  
maščobo in moko za pekač,  
2 žlici grobo mletega sladkorja



1. Kuverturo grobo sesekljam in po navodilih raztopim. Amarete razdrobim s prsti (uporabim lahko tudi kakšne podobne kolačke), maščobo, sol, sladkor in vaniljev sladkor penasto umešamo; na vse skupaj presejemo moko in pecilni prašek in vmešamo v zmes še 125 ml mleka, 75 g mandljev in mandljevo aromo.

2. Testo razdelimo na tri dele. V en del vmešamo kava, preostanek sladkorja, 3 žlice kuverture in preostanek mleka. Drugi del testa zmešamo z amaretom in likerjem. Na pomaščen in z moko potresen okrogel model (26 cm premera) damo najprej svetlo testo, na vrh razporedimo temno testo z amaretom. Obe vrsti testa nekajkrat križem prebodemo z vilicami, da dobimo marmorirano testo.

Kolač pečemo v ogreti pečici (175 stopinj, plin stopnja 2) okoli 50 minut. Pečeno sladico previdno zvrnemo na kuhinjsko krpo in pustimo, da se ohladi.

3. Preostale mandlje prepražimo v teflonski ponvi, brez maščobe. Preostanek kuverture še enkrat pregrejemo in prekrijemo kolač. Potresemo ga s prepaženimi mandlji in grobo mletim sladkorjem.



# KOKOSOV KOLAČ S SADJEM

200 g masla ali margarine,  
2 konzervi (po 425 ml) tropskega vložnega sadja,  
3 jajce,  
1 zavitek vanilijevega sladkorja,  
250 g goste kisle smetane (24 % maščobe),  
325 g moka,  
150 g sladkorja,  
50 g kokosovih kosmičev,  
maščoba za model,  
sladkor v prahu za potresanje, lističi mete in zvezdice karambole za okras



1. Maščobo razpustimo in nekoliko ohladimo. Sadje dobro odcedimo.
2. Eno jajce previdno ubijemo in ločimo beljak od rumenjaka. Dve celi jajci, en beljak, vanilijev sladkor in smetano gladko zmešamo. Pomešamo moko, sladkor in kokos. Dodamo preostali rumenjaki in raztopljeni in ohlajeni maščobi. S paličnim mešalnikom zgnemo maso v drobtinasto zmes.
3. Polovico testa damo v pomaščen okrogel model (26 cm premera) in ga rahlo pritismo. V ogreti pečici (200 stopinj, plin stopnja 3) pečemo 10 minut, nato po testu razporedimo odcejeno sadje. Premažemo s smetano, prekrijemo z drugo polovico drobtinastega testa in pečemo še 35 - 40 minut. Ohladimo.
4. Ohlajen kolač potresemo s sladkornim prahom in ga okrasimo s karambolo in lističi mete.