



Domače slaščice II



*D*ruga knjižica receptov »Domače slaščice« je stvaritev številnih slovenskih ljubiteljic in ljubiteljev peke domačih piškotov, biskvitov, pit, tort, potic, ...

V tej knjižici tako najdete recepte, ki so nam jih gospodinje zaupale, ko so se udeležile naših tečajev peke, nekaj pa je še tistih, za katere je lansko leto zmanjkalo prostora, a si zaslužijo prostor v knjižici.

Na željo bralcev Jane, kjer so bile objavljene reportaže o naših delavnicah, pa objavljamo tudi nekaj Rama receptov, ki smo jih v sodelovanju z gospodinjami iz društev kmečkih in podeželskih žena z vseh koncev Slovenije pripravljali na naših tečajih peke.

Sijajnih delavnic peke ne bi bilo brez slaščičarke Slavice Smrdel, ki je z veliko ljubeznijo delila svoje znanje in izkušnje z udeleženkami tečajev in sestavila Rama recepte.

Iz srca se zahvaljujemo Danici, Zdravki, Anici, Veroniki, Jelki, Emi, Karmen S., Adi, Kseniji, Juretu, Darji, Karmen Č., Marjetki, Teji, Kristini, Ines, Ani in Ivanki, da z nami vsemi delijo skrivnosti svojih najljubših receptov.

Že šesto leto zapored vam Rama za peko želi veliko užitkov pri ustvarjanju in okušanju vaših sladkih mojstrov.



Delavnica peke, Društvo kmečkih žena Klasje, Cerknica in okoliš

Piškotni in čajno pecivo

MARMELADNI ŽEPKI	4
STROJNI PIŠKOTI Z RAMO	6
SADNE KOŠARICE	7
SLOVENSKI TOLARJI	8
MEDENJAKI	10
SIROVE PALČKE	12

Biskviti

ROLADA GOSPE MODIC	14
ROŽIČEVO PECIVO	15
LEDENE KOCKE	16
KRUH ZA DRUŽINSKI ZAJTRK	18
SRNIN HRBET	20

Rezine

REZINE PO PREKMURSKO	22
SKUTNE REZINE	24
JAGODNE REZINE Z ANANASOM	25

Torte

LEŠNIKOVA TORTA Z NOUGAT KREMO	26
JAGODNA TORTA Z RAMO	28
TORTA Z OVSENIMI KOSMIČI, SADJEM IN JOGURTOM	30

Narastki

MANDELJNOV NARASTEK	31
ČOKOLADNA KUPOLA Z MARELICAMI	32

Pecivo brez peke

KOKOSOVA BAJADERA	34
MARELIČNE KROGLICE	36

Piti

BRKINSKA PITA S SLIVAMI	37
MEDENA PITA	38

Slovenske dobrote

BUHTELJNI	40
GIBANICA Z LEŠNIKI	42
PRIMORSKA PINCA	44
KOSTANJEVI ŠTRUKLJI	45
FLANCATI (ŠTRAVBE)	46
PLETENICA S SUHIM SADJEM	48

Potici

PEHTRANKA	50
KOKOSOVA POTICA	52



Marmeladni žepki

Sestavine za približno 40 žepkov

Čas priprave: 1 ura + hlajenje

Težavnost: majhna

Za testo:

250 g margarine **Rama** za peko

250 g skute

250 g moke

1 pecilni prašek **Regina**

1 noževa konica soli

1 žlica kisle smetane

malo limonine lupine

marelična marmelada za nadev

mleti sladkor za posipanje

Margarino ročno zgnetemo, dodamo moko s pecilnim praškom, sol, skuto, kislo smetano in limonino lupino. Vse skupaj zgnetemo, pokrijemo s folijo in postavimo za pol ure na hladno. Potem testo razvaljamo za nožev rob na debelo in ga zrežemo na pravokotnike. Na sredino pravokotnikov dodamo marelično marmelado in jih prepognemo, da dobimo obliko pravokotnika ali trikotnika. Rob narahlo stisnemo z vilicami, da marmelada ne izteka. Zložimo jih na pomaščen pekač in pečemo slabih 20 minut v ogreti pečici pri temperaturi 200 °C.

Mlačne posujemo z mletim sladkorjem.



Piskoti in čajno pecivo

Marmeladni žepki



Recept je prispevala ga. Danica Horvat.

Piskoti in čajno pecivo

Strojni piškoti z Rama

Sestavine za 2 pekača piškotov

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: majhna

- 630 g moke
- 170 g sladkorja
- 150 g margarine **Rama** za peko
- 1/2 del sladke smetane
- 2 jajci
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 1 noževa konica sode bikarbone
- naribana limonina lupina

V skledi zmešamo margarino, dodamo jajci in sladkor in premešamo. Počasi dodamo sladko smetano, moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, vanilin sladkor in limonino lupino. Testo na deski na hitro pregnetemo in ga za pol ure postavimo na hladno.

Piškote oblikujemo strojno (z mesoreznicco z nastavki za piškote). Pečemo v ogreti pečici 15 minut pri temperaturi 180 °C.

Po želji lahko piškote posujemo s sladkorjem v prahu.



Recept je prispevala ga. Zdravka Verderber.

Preproste košarice

Sestavine za 16 kosov mini tortnih modelčkov

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: srednja

Za testo:

- 250 g moke
- 100 g sladkorja
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 1 jajce
- 50 g kokosove moke
- ali 50 g mletih mandeljnov
- 1 žlička kisle smetane
- naribana limonina lupina
- žlica ruma

Za nadev:

- 100 g marelične marmelade
- 100 g mandeljnovih lističev
- 3 del sladke smetane
- 400 g svežega vrtnega ali gozdnega sadja (jagode, maline, borovnice, ...)



Rama recept.

Moko, sladkor, kokosovo moko, margarino, jajce, kisel smetano, rum in limonino lupino zgnetemo v gladko testo in položimo za nekaj časa na hladno.

Mini modelčke namažemo z margarino, obložimo s testom, zgledimo, večkrat prebodemo in za nekaj časa zopet postavimo na hladno.

Pečemo v ogreti pečici 10 do 15 minut pri temperaturi 180 °C, da postanejo zlato rumene barve. Potem jih vzamemo iz modelčkov, ohladimo, namažemo od znotraj z marelično marmelado in nadevamo s stepeno sladko smetano in narezanim sadjem. Okrasimo z lističi mandeljnov.

Tortice lahko v zaprti škatli hranimo tudi nekaj tednov in jih nadevamo s smetano in sadjem tik preden jih postrežemo.



Slovenski tolarji

Sestavine za 40 do 50 piškotov

Čas priprave: 1 ura

Težavnost: majhna

- 350 g moke
- 250 g margarine **Rama** za peko
- 130 g mletih mandeljnov
- 100 g sladkorja v prahu
- 3 žlice kisle smetane
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

Margarino ročno pregnetemo, dodamo sladkor v prahu, mlete mandeljne, vanilin sladkor, moko, kisko smetano in vse sestavine zgnetemo v gladko testo. Oblikujemo ga v svaljke s premerom kovanca za 5 tolarjev, jih zavijemo v folijo in jih postavimo za 1 do 2 uri na hladno.

Pečico segrejemo na 160 °C. Svaljke narežemo na slab cm debele kroge, z modelčki lahko v testo vtisnemo številke in jih pečemo 15 minut. Ko jih vzamemo iz pečice, morajo biti piškoti svetli in mehki.

Še vroče povaljamo v sladkorju in vanilin sladkorju.



Piškoti in čajno pecivo

Slovenski tolarji



Rama recept.

Piškoti in čajno pecivo

Medenjaki

Sestavine za 50 medenjakov

Čas priprave: 2 uri in pol + hlajenje

Težavnost: srednja

Za testo:

1 kg moke (1/2 ostre, 1/2 gladke)

250 g margarine **Rama** za peko

4 jajca

2 žlici sode bikarbone

230 g sladkorja

5 žlic medu

2 majhni žlički cimeta

1 žlička mletih klinčkov

1 žlica olja

50 g mletih neolupljenih mandeljnov

celi mandeljni za dekoracijo

Za glazuro:

120 g sladkorja

pol beljaka

sok polovice limone

Sladkor, med, cimet, klinčke in margarino dobro prevremo in nato ohladimo. Moko presejemo in vanjo zamešamo sodo bikarbono, zmlete mandeljne in dodamo prevrete sestavine. Na koncu dodamo še jajca in olje, dobro premešamo, pokrijemo in postavimo testo čez noč v hladilnik.

Drugi dan testo razvaljamo za pol cm na debelo, razrežemo različne oblike in medenjake zložimo na namazan pekač. Premažemo z beljakom in okrasimo z mandeljnomo. Pečemo v ogreti pečici 15 do 20 minut pri temperaturi 180 °C.

Iz sladkorja, beljaka, limoninega soka penasto umešamo glazuro, da postane gladka in bela, ter z njimi premažemo ohlajene medenjake.

Če medenjaki nekaj dni počivajo v skatli, se omedijo in postanejo mehkejši in še slajši.



Medenjaki



Recept je prispevala ga. Marjetka Kuhar.

Širove palčke

Sestavine za približno 40 palčk

Čas priprave: 1 ura

Težavnost: majhna

Za testo:

240 moke

240 g puste skute

240 g margarine **Rama** za peko

ščepec soli

ščepec muškatnega oreščka

ščepec popra

Za preliv:

240 g sira Gauda

2 rumenjaka

4 žlice sladke smetane



Pišskoti in čajno pecivo

Margarino narežemo na kocke, dodamo skuto, moko, sol, poper, muškatni orešček in ročno vse skupaj zgnetemo v čvrsto testo. Za nekaj časa ga postavimo na hladno, nato ga razvaljamo na približno 4 mm na debelo.

Rumenjake razžvrkljamo s smetano in z njimi namažemo testo, po vrhu pa potresemo nariban sir. Testo narežemo na palčke in jih zložimo v namazan pekač. V ogreti pečici pečemo 15 do 20 minut pri temperaturi 180 °C, tako da dobijo zlato rumeno barvo.

Postrežemo tople ali hladne.

Širove palčke



Rama recept.

Pišskoti in čajno pecivo

Rolada gospe Modic

Sestavine za pekač dimenzije 40 x 42 cm

Težavnost: srednja

Čas priprave: 45 minut + ohlajanje

Za biskvit:

- 5 rumenjakov
- 5 beljakov
- 5 žlic sladkorja
- 5 žlic moke
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

Za nadev:

- 160 g margarine **Rama** za peko
- 140 g mletih orehov
- 4 žlice slivove marmelade
- 1 žlička čokolade
- 1 žlica ruma
- naribana limonina lupina
- sladkor po okusu

Rumenjake, sladkor in vanilin sladkor penasto umešamo, dodamo moko s pecilnim praškom in na koncu še sneg beljakov. Pekač obložimo s papirjem za peko in ga na tanko namažemo z masčobo. Vlijemo testo ter ga namažemo za slab centimeter na debelo. Pečemo v ogreti pečici 15 minut pri temperaturi 170 °C.

Ko je biskvit pečen, ga zvijemo v rolado. Ohlajenega odvijemo, namažemo z nadevom, ponovno zavijemo v rolado in jo za nekaj časa postavimo v hladilnik.

Za nadev stopimo margarino, dodamo orehe in jih malo prepražimo. Dodamo marmelado, limonino lupino, rum in čokolado. Vse skupaj premešamo in nadevamo biskvit.



Recept je prispevala ga. Veronika Modic.

Biskviti



Rožičevo pecivo

Sestavine za pekač dimenzije 30 x 35 cm

Čas priprave: 1 ura

Težavnost: srednja

- 4 jajca
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 1 jogurtov lonček moke
- 1 jogurtov lonček rožičeve moke
- 1 jogurtov lonček kokosove moke
- 1 jogurtov lonček mleka
- 1 jogurtov lonček stopljene margarine **Rama** za peko
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

Zmešamo jajca in sladkor, dodamo mleko, stopljeno margarino in na koncu še kokosovo, rožičevo in belo moko z dodanim pecilnim praškom, vanilin sladkor ter vse skupaj dobro premešamo.

Maso vlijemo v pomaščen pekač in pečemo slabih 30 minut v ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Narežemo na kocke, posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



Recept je prispevala ga. Karmen Čubra.

Biskviti

Ledene kocke

Sestavine za pekač dimenzije: 40 x 42 cm

Čas priprave: 1 ura + ohlajanje

Težavnost: srednja

Za biskvit:

- 5 jajc
- 5 žlic sladkorja
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- 5 žlic moke
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 3 žlice olja
- 3 žlice kakava

Za sladkorno marinado:

- 6 žlic vode
- 6 žlic sladkorja

Za kremo:

- 1 liter mleka
- 8 žlic sladkorja
- 4 zavitki vanilijevega pudinga
- 250 g margarine **Rama** za peko
- 200 g sladkorja v prahu

Za preliv:

- 100 g čokolade
- košček margarine **Rama** za peko
- malo mleka



Biskviti

Za biskvit jajca, sladkor in vanilin sladkor penasto umešamo, dodamo olje, moko s pecilnim praškom in kakav. Maso damo v namazan pekač in pečemo 17 minut v ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Za sladkorno marinado vodo in sladkor kuhamo deset minut. Še tople biskvit prerežemo na pol in ga prelijemo z ohlajeno sladkorno marinado.

Za pripravo kreme: iz mleka, pudinga in sladkorja skuhamo nekoliko gostejši puding, ga pokrijemo in ohladimo. Med ohlajanjem puding nekajkrat premešamo. Margarino in sladkor v prahu mešamo toliko časa, da se sladkor stopi. Nato dodamo ohlajen puding ter dobro premešamo, da dobimo gladko kremo. Z njo premažemo ohlajen spodnji del in na vrh položimo drugo polovico biskvita.

Čokolado stopimo na margarini in jo prelijemo po biskvitu. Serviramo ohlajeno.

Ledene kocke



Recept je prispevala ga. Jelka Razpet.

Biskviti

Kruh za družinski zajtrk

Sestavine za pekač dimenzije: 20 x 35 cm

Čas priprave: 1 ura in pol

Težavnost: lažja

Za testo:

250 g polnozrnatke moke

100 g rjavega sladkorja

100 g margarine **Rama** za peko

1 del mleka

1 pretlačena banana

50 g seseklanih orehov

1 zavitek pecilnega praška **Regina**

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

1 jajce

Za preliv:

100 g čokolade

50 g margarine **Rama** za peko

nekaj žlic vode

Margarino penasto vmešamo s sladkorjem, postopoma dodamo jajce, vanilin sladkor, mleko in pretlačeno banana. Nato po žlicah dodajamo moko, orehe in pecilni prašek. Maso damo v namazan podolgovat model in pečemo v ogreti pečici 45 do 50 minut pri temperaturi 175 °C. Med pečenjem pripravimo preliv iz čokolade, margarine in vode.

Pečen kruh vzamemo iz modela, ga večkrat prebodemo s palčko in ohlajenega oblijemo s čokoladnim prelivom po vsej površini.

Naslednje jutro si ga za zajtrk ob beli kavi in čaju lahko privoščijo vsa družina.



Kruh za družinski zajtrk



Recept je prispevala ga. Kristina Milosavljevič.

Srnin hrbet

Sestavine za pekač srnin hrbet

Čas priprave: 1 ura + hlajenje

Težavnost: srednja

Za testo:

200 g moke
1 žlica sladkorja
100 g margarine **Rama** za peko
malo sode bikarbone
1 žlica kakava
1 del kisle smetane.

Za nadev:

500 g skute
100 g sladkorja
1 žlička pšeničnega zdroba
1 žlička sesekljanih suhih marelic
400 g svetlih rozin
3 jajca
1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
naribana limonina lupina
1 žlica ruma
sladkor v prahu za posipanje



Iz moke, zmešane s sodo bikarbono, sladkorja, margarine, kakava in kisle smetane zgnetemo gladko testo in ga pustimo pol ure na hladnem.

Za nadev pretlačimo skuto, dodamo sladkor, pšenični zdrob, rum, vanilin sladkor, limonino lupino, jajca, sesekljane suhe marelice in rozine. Zmešamo v gladko maso.

Krpico testa damo na stran, nato ga razvaljamo 1 cm debelo. Obložimo z margarino namazan in z moko posut model srninega hrbta, vlijemo nadev ter po vrhu pokrijemo z razvaljano krpico testa, ki smo jo dali na stran.

V ogreti pečici pečemo 40 minut pri temperaturi 180 °C.

Srnin hrbet je idealno pecivo za postrežbo pri popoldanski kavici, zaradi svoje zanimive oblike pa je priljubljen tudi na otroških zabavah.

Srnin hrbet



Rama recept.

Bezine po prekmursko

Sestavine za pekač dimenzije: 40 x 42 cm

Čas priprave: 2 uri + ohlajanje

Težavnost: večja

Za koruzno maso:

120 g koruznega zdroba

5 dl mleka

200 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

5 jaje

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

naribana limonina lupina

1 žlica ruma

sol po okusu

Za nadev:

600 g skute

400 g na kocke narezanega sadja
(rdeče grozdje, slive ali breskve)

1 žlica sladkorja

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

sol po okusu

naribana limonina lupina

Za ajdovo maso:

5 jaje

120 g sladkorja

120 g ajdove moke

Mleko, sol in margarino zavremo in zakuhamo koruzni zдроб. Ko se masa ohladi, dodamo penasto umešane rumenjake s polovico sladkorja, ruma, vanilijevega sladkorja in limonine lupine. Dodamo še sneg iz beljakov, ki smo mu vmešali drugo polovico sladkorja. V namazan pekač vlijemo maso in pečemo v ogreti pečici slabih 20 minut pri 170 °C.

Maso še toplo namažemo z nadevom iz skute in sadja, sladkorja, vanilin sladkorja, soli in limonine lupine.

Iz jaje, sladkorja in ajdove moke naredimo gladko maso in jo polijemo po skutnem nadevu. V ogreti pečici pečemo 20 minut pri temperaturi 180 °C.



Bezine po prekmursko



Recept je prispevala ga. Anica Petrovič.

Škutine rezine

Sestavine za pekač dimenzije: 40 x 42 cm

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: majhna

Za testo:

250 g zmletih »albert« piškotov

200 g margarine **Rama** za peko

Za nadev:

4 jajca

150 g sladkorja,

500 g puste skute

naribana limonina lupina

1 žlica ruma

Za preliv:

3 lončke kisle smetane

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

Piškote zmeljemo in prepojimo z raztopljeno margarino. Plitek pekač obložimo s papirjem za peko, ga namažemo z maso in v ogreti pečici pečemo 5 minut pri temperaturi 150 °C.

Za nadev zmešamo skuto, limonino lupino, sladkor, rum, rumenjake in na koncu snež beljakov. Prelijemo preko pečene mase in pečemo v ogreti pečici še 25 minut pri temperaturi 150 °C.

Ko se ohladi, zmešamo kislo smetano in vanilin sladkor ter prelijemo pecivo. Ohladimo in narežemo na rezine.



Rama recept.

Jagodne rezine z ananasom

Sestavine za pekač dimenzije 35 x 40 cm

Čas priprave: 2 uri in pol

Težavnost: srednja

Za krhko testo:

300 g gladke moke

200 g margarine **Rama** za peko

1 rumenjak

100 g sladkorja v prahu

naribana lupina 1/2 limone

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

10 dag zmletih orehov

Za čokoladno maso:

100 g jedilne čokolade

10 jajc

200 g margarine **Rama** za peko

70 g sladkorja v prahu

180 g kristalnega sladkorja

200 g gladke moke

Za nadev:

1 kg ananasa

250 g jagod

1 zavitek tortnega želeja

Moko, sladkor v prahu, margarino, zmlete orehe, vanilin sladkor, rumenjak in naribano limonino lupino hitro prenetemo v testo in naredimo svaljek. Pokrijemo ga s folijo in postavimo za dobrih 30 minut na hladno. Ohlajeno testo razvaljamo na velikost pekača, s prsti odtrdimo robove in pečemo 5 minut v ogreti pečici pri temperaturi 170 °C.

Svež ananas olupimo ali uporabimo vložnega in ga narežemo na tanke rezine.

Medtem ko se testo peče, penasto umešamo margarino in sladkor, dodamo rumenjake in stopljeno čokolado in vse skupaj premešamo. Beljake stepemo v trd sneg. Na koncu dodajamo izmenoma beljake in moko. Narahlo premešamo in vlijemo v pekač, v katerem je že krhko testo, obloženo z rezinami ananasa. Pečemo 30 minut v ogreti pečici pri temperaturi 175 °C.

Ko je pečeno, ga obložimo z jagodami in premažemo s tortnim želejem.

Ko postrežemo, koščke na krožniku okrasimo z listi mete.



Recept je prispevala ga. Darja Žagar.

Lešnikova torta z nugat kremo

Sestavine za tortni model s premerom 28 cm

Težavnost: srednja + hlajenje

Čas priprave: 2 uri

Za biskvit:

- 10 jajc
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- 180 g sladkorja
- 125 g albert keksov
- 120 g jedilne čokolade
- 125 g praženih seseklanih lešnikov
- sok sadnega kompota
- 2 žlici ruma

Za kremo:

- 7 del mleka
- 2 zavitka vaniljevega pudinga
- 4 rumenjake
- 200 g sladkorja
- 400 g margarine **Rama** za peko
- 400 g nugat kreme
- pest seseklanih lešnikov

Za preliv:

- 2,5 del sladke smetane
- 10 dag čokolade

Za biskvit penasto umešamo rumenjake s sladkorjem in vanilin sladkorjem, nato dodamo stopljeno čokolado, zmlete albert kekse, lešnike in na koncu še beljake ter vse narahlo premešamo. Maso vlijemo v model za torte, ki smo ga prej namazali z maščobo in potresli z drobtinicami. Pečemo 35 minut v ogreti pečici pri temperaturi 175 °C. Pečen biskvit pustimo počivati čez noč, drugi dan ga prerežemo na tri dele ter namočimo z mešanico kompotnega soka in ruma.

Za kremo skupaj zmešamo rumenjake, puding in malo mleka. Ostalo mleko in sladkor zavremo, zakuhamo zgornjo zmes in ohladimo. Nugat kremo raztopimo nad soparo, margarino penasto umešamo, dodamo puding in nugat kremo. Spodnjo plast biskvita namažemo s kremo, čezenj položimo drugo plast biskvita, zopet namažemo s kremo in posujemo s sesekljanimi lešniki ter prekrijemo z vrhno plastjo biskvita. Okrasimo s stepeno sladko smetano in z naribano čokolado.

Če torto pripravljamo za otroke, v testo ne damo ruma, na koncu pa torto okrasimo s sladkornimi perlicami, pisanimi bonbončki ali sladkimi živalicami.



Lešnikova torta z nugat kremo



Recept je prispeval g. Jure Mlakar.

Jagodna torta z Ramo

Sestavine za tortni model premera 25 cm

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: srednja

Za krhko testo:

200 g moke
50 g sladkorja
120 g margarine **Rama** za peko
1 jajce
1 žlica kisle smetane
malo belega vina
malo soli

Za biskvit:

5 jajce
100 g sladkorja
120 g moke
1/2 zavitka pecilnega
praška **Regina**
50 g sesekljanih mandeljnov

Za nadev:

150 g marelične marmelade
1/2 l sladke smetane
150 g pretlačene skute
400 g očiščenih jagod
100 g mandeljnov, narezanih
na lističe, za posip okoli torte
3 del sladke smetane za dekoracijo

Moko presejemo in posolimo. Dodamo sladkor, jajce, margarino, narezano na drobne koščke, kislo smetano in belo vino. Nato sestavine hitro zgnetemo v čvrsto testo, pazimo, da ga ne gnetemo predolgo, ker lahko med peko izgubi krhkost. Za 1 uro ga položimo na hladno, potem pa ga razvaljamo 3 cm debelo. V ogreti pečici pečemo 10 minut pri temperaturi 180 °C.

Za biskvit penasto umešamo rumenjake in polovico sladkorja, dodamo moko s pecilnim praškom, mandeljne in na koncu še stepene beljake z dodano ostalo polovico sladkorja. V ogreti pečici pečemo 15 do 20 minut pri temperaturi 180 °C. Ohlajen biskvit prerežemo na dva dela.

Pečeno krhko testo namažemo z marelično marmelado, dodamo polovico biskvita, namažemo z marelično marmelado in s pripravljenim nadevom iz sladke smetane in skute, nato zložimo narezane jagode in na koncu pokrijemo z drugo polovico biskvita.

Dekoriramo s stepeno sladko smetano in okoli posujemo sesekljane mandeljne. Tako pripravljeno torto ohladimo in postrežemo.



Jagodna torta z Ramo



Torta z ovsenimi kosmiči, sadjem in jogurtom

Sestavine za tortni model premera 22 cm

Čas priprave: 2 uri + hlajenje

Težavnost: srednja

Za biskvit:

220 g polnozrnat pšenične moke

80 g ovsenih kosmičev

2 jajci

130 g puste skute

130 g margarine **Rama** za peko

1/2 vrečke pecilnega praška

Regina

sol

Za nadev:

300 g jogurta

50 g sladkorja

50 g vložnih marelic

50 g vložnega ananasa

10 g želatine v prahu

Margarino pregnetemo, dodamo prepasirano skuto, jajci, moko s pecilnim praškom, kosmiče – po želji jih prej namočimo v mleku – in sol. Testo pregnetemo, oblikujemo v svaljek in ga postavimo za 30 minut na hladno. Model za pito namažemo z margarino, potresemo z drobtinicami, nato testo razvaljamo in obložimo model. Testo večkrat prebodemo z vilicami in pečemo v ogreti pečici 30 minut pri temperaturi 180 °C.

Želatino namočimo v približni 0,3 del vode, ko se napne, jo razstopimo nad paro. Sadje za nadev narežemo na kocke, dodamo jogurt, sladkor in stopljeno želatino. Dobro premešamo in vlijemo na ohlajeno testo v modelu. Ko je dobro ohlajeno, narežemo in poljubno dekoriramo.

Namesto sladkorja lahko dodamo med in s sladico razveselimo diabetike.



Recept je prispevala ga. Ada Delač.

Mandeljnov narastek

Sestavine za okrogel pekač za šarklje s premerom 22 cm

Čas priprave: 45 minut

Težavnost: lažja

100 g mandeljnov

130 g sladkorja v prahu

75 g gladke moke

100 g margarine **Rama** za peko

ščepec pecilnega praška **Regina**

4 beljaki

1/2 kozarčka konjaka ali češnjevega

likerja

Za preliv:

1 beljak

150 g sladkorja v prahu

1 žlica limoninega soka

Mandeljne prepražimo, jih zmeljemo skupaj z mletim sladkorjem, vmešamo v moko in dodamo pecilni prašek, stopljeno margarino, liker in na koncu še sneg stepenih beljakov.

Vse skupaj narahlo premešamo in vlijemo v dobro namaščen ali z alu folijo obložen pekač za šarkelj in pečemo 35 minut v ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Zmešamo beljak, mleti sladkor in limonin sok ter z njim prelijemo ohlajen narastek.



Recept je prispevala ga. Ksenija Rozina.

Čokoladna kupola z marelicami

Sestavine za pekač premera približno 28 cm

Čas priprave: 2,5 uri + ohlajanje

Težavnost: večja

Za biskvit:

6 jajc
180 g sladkorja
70 g surovega marcipana
180 g gladke pšenične moke
60 g stopljene margarine

Rama za peko

Za nadev:

500 g vložnih marelic
150 g kristalnega sladkorja
2,5 del vode
2,5 del sladke smetane
3 liste želatine
1 žlico mareličnega likerja

Za preliv:

100 g jedilne čokolade
100 g sladke smetane
ostružki bele čokolade za posip

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo nariban surov marcipan, ki ga prej zmešamo z moko in z raztopljeno margarino. Testo vlijemo v pekač, ki smo ga namazali z masčobo in posuli z drobtinicami, ter pečemo 50 minut v ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Medtem v četrt litra vode prevremo sladkor, dodamo polovičke marelic in jih kuhamo 5 minut. Nato marelice poberemo iz vode in odcedimo. Tekočino prihranimo.

Ohlajen biskvit prerežemo na 3 do 4 enako debele plasti. Želatino za nekaj minut namočimo v mrzli vodi, da nabrekne, nato jo odcedimo in raztopimo v topli marelični tekočini z mareličnim likerjem ter vse skupaj vmešamo v stepeno sladko smetano.

Vsako plast namočimo z marelično tekočino, namažemo s kremo in na vrh po sredini zložimo polovičke marelic ter pustimo rob 2 cm prazen, pokrijemo z drugo plastjo in to ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin. Narejeno kupolo za nekaj časa postavimo na hladno.

Medtem zavremo sladko smetano in čokolado, zmes ohladimo, potem pa z ročnim mešalnikom penasto stepemo. Kupolo premažemo s čokoladno kremo in na koncu okrasimo z belimi čokoladnimi ostružki.



Narastki

Čokoladna kupola z marelicami



Recept je prispevala ga. Karmen Stolnik.

Narastki

Kokosova bajadera

Sestavine za pekač dimenzije 30 x 35 cm

Čas priprave: 1 ura + hlajenje

Težavnost: majhna

300 g piškotov »albert«

1 del vode

200 g sladkorja

100 g margarine **Rama** za peko

200 g kokosove moke

4 žlice ruma

naribana limonina lupina

Za preliv:

200 g čokolade

80 g margarine **Rama** za preliv



DOMAČE SLAŠČICE II.

V zavreli vodi raztopimo sladkor in s tem prelijemo zmlete kekse. Margarino penasto umešamo dodamo kokosovo moko, rum, limonino lupino, namočene kekse ter vse skupaj dobro premešamo. Pekač obložimo s papirjem za peko, ga namažemo s pripravljeno maso in jo enakomerno porazdelimo.

Maso prelijemo s stopljeno čokolado, ohladimo in ponudimo narezano na kocke ali pravokotnike.



Recept je prispevala Ines Boršič.

Kokosova bajadera



DOMAČE SLAŠČICE II.



Recept je prispevala ga. Ines Boršič.

Recept je prispevala Ines Boršič.

Marelične kroglice

Sestavine za 20 manjših kroglic

Čas priprave: 1 ura

Težavnost: majhna

- 200 g suhih marelic
- 4 žlice mareličnega žganja
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 100 g kokosove moke
- 4 g seseklanih olupljenih mandeljnov
- 4 g sladkorja v prahu
- ščepec cimeta
- ščepec naribane limone

Za preliv:

- 200 g bele stopljene čokolade
- 2 žlici margarine **Rama** za peko

Suhe marelice narežemo na kocke, pokapamo z žganjem in pustimo stati 3 ure, da se prepojijo. Potem jih dobro pretlačimo.

Margarino in sladkor v prahu penasto umešamo, dodamo pretlačene marelice, kokosovo moko, mandeljne, cimet, limonino lupino in premešamo. Zmes mora biti voljna. Oblikujemo kroglice v velikosti češnje, jih položimo na papir za peko in ohladimo.

Belo čokolado in margarino stopimo nad soparo in oblijemo kroglice z belo čokolado.

Kroglice shranimo na hladnem v zaprti skatli, postrežemo pa jih lahko v košaricah za mignončke.



Recept je prispevala ga. Teja Turk.

Recepto brez peke

Brkinska pita s slivami

Sestavine za okrogel pekač s premerom 35 cm

Čas priprave: 1 ura

Težavnost: srednja

Za testo:

- 300 g moke (1/2 ostre, 1/2 mehke)
- noževa konica pecilnega praška

Regina

- ščepec soli
- 150 g margarine **Rama** za peko

- 1 jajce
- naribana limonina lupina
- 100 g sladkorja
- 300 g puste domače skute

Za nadev:

- 1,2 kg zrelih brkinskih sliv
- malo cimeta
- naribana limonina lupina
- 60 g rozin
- 200 g ribezove marmelade

Med moko zamešamo pecilni prašek in ščepec soli. Nato vmešamo margarino, dodamo jajce, sladkor, limonino lupino in skuto. Iz vseh sestavin zgnetemo testo in ga za 30 minut postavimo na hladno.

Testo razvaljamo na 1 cm debelo in z njim obložimo pekač za pite. Najprej ga namažemo z ribezovo marmelado in na vrh zložimo očiščene slive, tako da menjavamo pravo in hrbtno stran. Potem potresemo s cimetom, sladkorjem in rozinami.

Pečemo v ogreti pečici 30 minut pri temperaturi 175 °C.



Rama recept.

Eti

Medena pita



DOMAČE SLAŠČICE II.

Sestavine za okrogel pekač dimenzije 40–42 cm

Čas priprave: 1 ura + ohlajanje

Težavnost: srednja

Za testo:

3 žlice medu

2 jajci

100 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

6 žlic mleka

500 g moke

2 žlici sode bikarbone

naribana limonina lupina

Za nadev:

7,5 dcl mleka

5 žlic drobnega pšeničnega zdroba

250 g margarine **Rama** za peko

200 g sladkorja v prahu

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

50 g sladkorja v prahu za posipanje

rum

Za preliv:

150 g čokolade

150 g margarine **Rama** za peko

2 žlici mleka

Margarino pregnetemo, dodamo moko s sodo bikarbono in dodamo sladkor in limonino lupino. Nato dodamo jajci, mleko in stopljen med ter na hitro zgnetemo testo. Testo postavimo na hladno za eno uro in ga razdelimo na tri dele. Vsakega posebej razvaljamo. Pekač za pite obložimo s pek papirjem in pečemo v ogreti pečici vsak del posebej 6 do 8 minut pri temperaturi 180 °C. Nato jih ohladimo.

Medtem naredimo kremo. V vroče sladkano mleko zakuhamo zdrob in ga ohladimo. Margarino, sladkor v prahu in vanilin sladkor penasto umešamo, dodamo ohlajen zdrob, malo ruma in vse skupaj zmešamo v gladko kremo.

Testo premažemo s kremo, pokrijemo z drugim kosom testa, spet premažemo in pokrijemo s testom ter še enkrat premažemo.

Margarino, čokolado in mleko stopimo nad soparo, prelijemo pito in jo postavimo na hladno.

Pito ponudimo šele naslednji dan, pred tem jo po želji posujemo s sladkorjem v prahu.

Medena pita



DOMAČE SLAŠČICE II.



Recept je prispevala ga. Ana Tomše.

Buhteljini

Sestavine za pekač dimenzije 40 x 42 cm

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: srednja

- 1 kg moke
- 50 g kvasa
- 3 žlice mleka
- 1/2 litra mleka
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 6 rumenjakov
- 120 g sladkorja
- 3 žlice ruma
- marmelada za nadev

Kvas, žličko sladkorja, malo moke in 1/2 dcl mlačnega mleka zmešamo in pustimo vzhajati nekaj minut. Moko vsujemo v skledo, na sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo zgornjo zmes in pustimo vzhajati. Mlačno mleko, margarino, rumenjake, sladkor, rum in limonino lupino zmešamo in dodamo k vzhajani zmesi. Ročno mesimo toliko časa, da postane testo gladko in se loči od sklede. Pokrijemo ga s krpo, postavimo na toplo in pustimo vzhajati. Vzhajano testo razvaljamo za prst na debelo in jih razrežemo na pravokotnike v velikosti približno 8 x 5 cm. Na sredino damo žličko marmelade, robove ob straneh zapognemo in zasukamo.

Buhteljne pomočimo v stopljeno margarino in jih zlagamo v pekač, tako da je gladka stran na vrhu, ter pustimo vzhajati 20 minut.

Pečemo v ogreti pečici 50 do 60 minut pri temperaturi 180 °C.

Posujemo z mletim sladkorjem in postrežemo.



DOMAČE SLAŠČICE II.

Buhteljini



Rama recept.



DOMAČE SLAŠČICE II.

Gibanica z lešniki

Sestavine za pekač dimenzije 40 x 42 cm

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: večja

Za vlečeno testo:

300 g mehke moke

20 g olja

2 dcl vode

nekaj kapljic limonnega soka ali kisa

ščepec soli

Za nadeve:

Makov nadev: 100 g maka
pokuhamo v 1,5 dl mleka in
dodamo malo žličko sladkorja
in ščepec cimeta

Skutin nadev: 1/2 kg pretlačene
skute, 100 g sladkorja, 100 g svetlih
rozin, žličko ruma in 1 jajce
zmešamo v gladko maso

Lešnikov nadev: 150 g grobo
zmletih lešnikov, 50 g sladkorja

Jabolčni nadev: 1/2 kg olupljenih
jabolk naglo dušimo na margarini,
dodamo ščepec cimeta,
50 g sladkorja, 50 g rjavih rozin

250 g stopljene margarine **Rama**
za peko za premaz vsake plasti testa

1 dcl sladke smetane

1 dcl kisle smetane

Za vlečeno testo zmešam moko, olje, vodo, nekaj kapljic limoninega soka ali kisa in ščepec soli. Ročno gnetemo toliko časa, da testo odstopi od posode. Namažemo ga z oljem in ga pustimo pol ure počivati na sobni temperaturi.

Spočito testo na tanko razvlečemo, ga malo posušimo in razrežemo na 5 enakih delov v velikosti pekača. Pekač dobro namažemo z margarino in potresemo z drobtinicami, nato damo vanj vlečeno testo, ga pokapamo s stopljeno margarino, premažemo z makovim nadevom, pokrijemo s testom, premažemo z margarino in skutnim nadevom. Sledijo testo, margarina, lešnikov nadev, testo, margarina, jabolčni nadev, testo in margarina. Na koncu gibanico prelijemo z mešanico sladke in kisle smetane.

V ogreti pečici pečemo dobrih 45 minut pri temperaturi 180 °C.

Ohlajeno gibanico posujemo s sladkorjem v prahu.



Gibanica z lešniki



Rama recept.

Primorska pinca

Sestavine za 3 hlebčke

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: srednja

500 g moke
40 g kvasa
1/2 dcl mleka
1 žlička sladkorja
8 rumenjakov
100 g sladkorja
100 g margarine Rama za peko
malo stolčnega janeža in koriandra
1 žlica ruma
naribana limonina lupina
4 do 5 dcl mleka
limonina lupina
1 žlica kisle smetane

Kvas, žlička sladkorja, malo moke in 1/2 dl mlačnega mleka zmešamo in pustimo vzhajati. Vzhajano zmes vlijemo k presejani moki.

Rumenjake in sladkor penasto umešamo, dodamo rum, limonino lupino, stolčen koriander in janež, kiso smetano, stopljeno margarino, mleko in vlijemo k moki in vzhajanemu kvasu.

Zgnetemo gladko testo in ga pustimo vzhajati na toplem.

Vzhajano testo razdelimo na tri hlebčke, jih pokrijemo z posodicami, da ohranijo obliko, in jih pustimo vzhajati še pol ure. Nato jih premažemo z rumenjakom in od sredine navzven naredimo tri zareze. V ogreti pečici pečemo 45 minut pri temperaturi 180 °C.

Po želji lahko dodamo rozine in po vrhu posujemo z grobim sladkorjem.

Pinca se je za Veliko noč pekla na Krasu.



Rama recept.

Kostanjevi štruklji

Sestavine za 10 kosov po 4 cm

Čas priprave: 1 ura

Težavnost: srednja

Za vlečeno testo:

500 g mehke moke

1 jajce

2 žlici olja

malo kisa

sol

2 dcl mlačne vode

Za nadev:

200 g margarine **Rama** za peko

150 g piškotnih drobtin

noževa konica cimeta

3 jajca

150 g rozin

500 g pretlačenega kostanja

1 žlica kisle smetane

100 g sladkorja

1 žlica ruma

Iz sestavin za testo zamesimo srednje gosto vlečeno testo. Oblikujemo hlebček, ga premažemo z oljem in pustimo počivati 30 minut.

Kuhan kostanj pretlačimo, margarino in sladkor penasto umešamo, postopoma dodajamo jajca, kiso smetano, rozine, piškotne drobtine, cimet, sladkor in rum ter zmešamo.

Testo razvaljamo in razvlečemo ter namažemo z nadevom. Zvijemo v štruklje, jih dobro ovijemo v namaščeno alu folijo, damo v vroč krop in kuhamo v zmerno vreli vodi 30 do 35 minut.

Kuhane štruklje odvijemo, jih po želji posujemo z drobtinami, kristalnim sladkorjem in cimetom ter serviramo.



Rama recept.

Flancati (štravbe)

Sestavine za približno 18 flancatov

Čas priprave: 2 uri

Zahtevnost: srednja

- 250 g moke
- 30 g margarine **Rama** za peko
- 4 rumenjaki
- 2 žlici belega vina
- 1 žlica ruma
- ščepec soli
- 3 žlice kisle smetane
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- mleti sladkor za posipanje

Med presejano moko dodamo razdrobljeno margarino, rumenjake, vanilin sladkor, kisko smetano, vino, rum in ščepec soli. Zgnetemo v gladko testo ter ga pustimo počivati 30 minut.

Nato ga razvaljamo za nožev rob na debelo, ga s kolesčkom razrežemo na pravokotnike in v razdalji enega prsta naredimo dve zarezi po dolgem. Robovi morajo ostati nepoškodovani, tako da lahko diametralno nasprotna robova zataknejo v zarezi in flancate ocvremo. Oblikujete jih lahko tudi drugače po lastnih idejah. Cvrremo jih toliko časa, da postanejo zlatorumene barve.

Ko so flancati ocvrti, jih potresemo s sladkorjem v prahu.

Pripravimo lahko tudi kvašene flancate, dodamo le 20 g kvasa raztopljenega v mlačnem mleku.



Flancati (štravbe)



Rama recept.

Letenica s suhim sadjem

Sestavine za pekač dimenzije 30 x 20 cm

Čas priprave: 2 uri

Težavnost: težja

Za testo:

- 42 g kvasa
- 500 g moke
- 200 g sladkorja v prahu
- 100 g margarine Rama za peko
- 2,5 del mleka
- 4 rumenjaki
- 1 žlica kisle smetane
- 1 žlica ruma
- ščepec soli
- naribana limonina lupina

Za prvi nadev:

- 200 g suhih marelic
- limonin sok
- 2 žlici mareličnega žganja

Za drugi nadev:

- 100 g suhih sliv
- 100 g zmletih lešnikov
- 2 jajci
- 1 žlica sladkorja



Kvas, žličko sladkorja, malo moke in 1/2 del mlačnega mleka zmešamo in pustimo vzhajati. Vzhajano zmes vlijemo k presejani moki.

Raztopimo margarino, dodamo sladkor, mlačno mleko, rumenjake, rum, kislo smetano, malo soli in limonino lupino. Sestavine dobro premešamo in tople vlijemo k moki. Vse skupaj ročno gnetemo, da postane testo gladko in elastično ter da se loči od posode. Pustimo vzhajati na toplem.

Za prvi nadev narežemo suhe marelice na kocke in jih pokapamo z žganjem in limoninim sokom. Za drugi nadev pa jajci in sladkor penasto umešamo, dodamo zmlete lešnike in na koščke narezane slive.

Vzhajano testo razvaljamo 1 cm na debelo v obliki 40 cm dolgega pravokotnika. Prerežemo ga po podolgem. Na sredino vsake polovice namažemo drug nadev, zavijemo in iz obeh delov naredimo enostavno kito. Položimo na namazan pekač in pustimo vzhajati. Preden kito damo v pečico, jo namažemo z rumenjaki in s sladko smetano.

V ogreti pečici pečemo 45 minut pri temperaturi 180 °C. Med peko se kvašeno testo nekoliko skrči, če vogal pekača ne namastimo, se testo trdno prime in ohrani obliko.

Namesto sadja lahko za nadev uporabimo mak in orehe. Polovico testa namažemo z makom, polovico z orehi, zavijemo in zasukamo ter naredimo enostavno kito.

Letenica s suhim sadjem



Rama recept.

Pehtranka

Sestavine za okroglo potičnico

Čas priprave: 3 ure

Težavnost: večja

Za testo:

- 40 g kvasa,
- malo sladkorja
- 1 žlička moke
- 0,5 dcl mlačnega mleka
- 1 kg moke
- 150 g margarine **Rama** za peko
- 7-8 dcl mleka
- 4 rumenjaki
- 1 žlica kisle smetane
- noževa konica soli
- 4 žlice sladkorja
- naribana limonina lupina

Za nadev:

- 120 g margarine **Rama** za peko
- 120 g kruhovih drobtin
- 1 jajce
- 2 dcl kisle smetane
- 150 g drobno sesekljanega pehtrana
- 120 g sladkorja
- 4 beljaki
- 1 rumenjaki
- mleti sladkor za posip



Iz kvasa, malo sladkorja, žličke moke in 0,5 dcl mlačnega mleka pripravimo zmes in jo pustimo, da vzhaja.

Moko presejemo in ji dodamo kvas. Posebej stopimo margarino, dodamo mleko, sladkor, rumenjake, sol, kislo smetano, rum in limonino lupino. Dobro zmešamo z mešalcem in vlijemo k moki. Vse skupaj mešamo s kuhalnico, da dobimo gladko testo, ki se loči od kuhavnice. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati na toplem.

Testo stresemo na prt, posut z moko, in ga razvaljamo 1 cm na debelo. Najprej ga premažemo z mešanico jajca in kisle smetane, nato dodamo na margarini pražene drobtine, sesekljan pehtran, sladkor in na koncu sneg beljakov. Testo zavijemo in ga položimo v model za potice, ki smo ga prej namažali z margarino in potresli s krušnimi drobtinami.

Potico položimo v model in pustimo nekaj časa vzhajati, da naraste. Nato jo namažemo z rumenjaki in pečemo dobro uro v ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Ko je potica pečena, jo po želji potresemo z mletim sladkorjem.

Pehtranka



Recept je prispevala ga. Ema Kožuh.

Kokosova potica

Sestavine za okroglo potičnico
Čas priprave: 2 uri + hlajenje
Težavnost: srednja

Za testo:

600 g moke
30 g kvasa
100 g sladkorja
60 g margarine **Rama** za peko
3 dcl mleka
4 rumenjake
1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
naribana limonina lupina
rum
malo soli

Za nadev:

300 g margarine **Rama** za peko
3 rumenjaki
300 g sladkorja
1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
malo ruma
naribana limonina lupina
400 g kokosove moke

Za nadev margarino penasto umešamo, ji dodamo rumenjake, sladkor, vanilin sladkor, limonino lupino, rum in na koncu kokosovo moko.

Iz kvasa, žličke sladkorja, žličke moke in 0,5 dcl mlačnega mleka pripravimo zmes in pustimo, da vzhaja. Zmes dodamo k presejani moki in jo zamešamo. Posebej raztopimo margarino, dodamo mlačno mleko, rum, vanilin sladkor, limonino lupino in sol ter vse skupaj dobro premešamo. Testo takoj razvaljamo 1 cm debelo, po njem enakomerno razdelimo nadev, nato ga previdno in natančno zvijemo. Model za potico dobro namažemo in ga potresemo z drobtinicami.

Testo naj počiva minimalno 2 uri ali čez noč. Pečemo 1 uro v ogreti pečici pri temperaturi 175 °C.

Ko se malo ohladi, ga zvrnemo na desko in potresemo s sladkorjem v prahu.



Recept je prispevala ga. Ivanka Potih.