



NORDECO


Rama

Pecimo skupaj.



LEGENDA ZNAKOV V RECEPTIH:

⌚: Čas priprave

Stopnja zahtevnosti:



: enostavna priprava



: srednje zahtevna priprava



: zahtevna priprava



: To nalogo lahko opravijo otroci!

Pripravil in uredil: Unilever Slovenija
september, 2001

Sebina

Pecimo skupaj

str. 2

Pripravljanje slaščic
skupaj z otroki

str. 3-5



Recepti

str. 6-46

Vaniljevi rogljički	6
Kolač z jabolčno čežano	7
Snežna zvezda	8
Mošnjički iz kvašenega testa	10
Pita z orehi in čokoladno peno	12
Valovi Donave	14
Pingvini	16
Kocke s kokosom in medom	18
Čokoladno pecivo	20
Hrustljave rezine z nektarinami	22
Polž z marmelado, posut s sladkimi drobtinami	23
Pecivo s kokosom in jabolki	24
Srebrno-zlat kolač	26
Jajčni pisanec	28
Orehovo pecivo	30
Pecivo z ananasom	31
Smetanove rezine z mandlji	32
Šarkelj	34
Pecivo z jogurtom in rozinami	35
Biskvitna rulada z ananasom	36
Pecivo z jabolki za pozdrav prihoda	38
Miklavža	40
Čokoladno pecivo s kokosom	41
Čokoladna torta z mandarinami	42
Česnjeve tortice z lešniki	43
Kraljevski kolač	44
Božična torta z orehi brez moke	44
Polnjen makov venček	46

Figurice za izdelavo figuric str. 47-48

Natečaj str. 49-50

Pecimo skupaj

Draga gospodinja,

Najnovejša **Ramina** knjižica receptov za peko slaščic je namenjena Vam in tudi Vašim otrokom! Pri peki slaščic je vedno najzabavnejši del skupna priprava. Skupaj z otroci se lotite peke slaščic in pri tem uživajte!

Iz kuhinje se širi vonj po vaniliji in cimetu, topla svetloba, skrivnostni zvoki – le kaj se tam dogaja? Sladka čarovnija: ob pomoči otroških ročic se pripravlja pecivo, narejeno iz čokolade, jajc, rozin in margarine.

Vzemite si čas in pojasnite otrokom, kaj je to kandirani olupek pomaranče in ali testo res spi, ko ga pustimo vzhajati. Otroci Vam lahko pomagajo tako, da mešajo kremo, oblikujejo medenjake ali okrašujejo že pečene slaščice. Znak ☺ Vam v samih receptih svetuje katere naloge lahko z vašo pomočjo opravijo otroci. Tudi če bo kuhinja malce razmetana in boste porabili malce več časa za pripravo peciva, ali pa oblika peciva ne bo ravno popolna, verjemite, vredno je poizkusiti! Sladica bo prej ali slej na mizi, otroci pa se bodo vedno spominjali skupnega popoldneva, prežetega s smehom.

In ko bo najboljšje pecivo na svetu postreženo, bodo Vaši otroci ponosno rekli: »Naredili smo ga skupaj z Mamo!«

Uživajte pri skupni peki slaščic,
Vaša Rama



Pripravljanje slaščic skupaj z otroki

Pri pečenju peciva bodo otroci vedno z veseljem pomagali, vendar se je potrebno zavedati, da je njihova pozornost omejena. Koncentracija Vaših malčkov se zmanjša že po desetih minutah, zato morate Vi odrediti, kdaj Vam bodo lahko pomagali otroci. Otroci, stari od 3 do 6 let, bodo z veseljem pomagali vmesiti testo. V sodelovanju z njimi bi lahko naredili krhko testo ali medenjake, saj se lahko poizkusijo še surovi pa tudi nevesče otroške roke jih ne bodo pokvarile. Seveda je Vaša naloga, da budno spremljate, kaj počnejo otroci. Posebno morate paziti, da otroci ne pridejo v stik z vročo pečico ali ostrimi kuhinjskimi predmeti. Šolarji, ki že znajo brati, bodo z veseljem odmerili količine sestavin za testo in znali bodo upravljati z ročnim mešalnikom. Skupaj z njimi se lahko lotite priprave biskvitnega ali krhkega testa, ki se polni v najrazličnejše manjše modele. Če je pečica osvetljena in ima steklena vrata, se lepo vidi, kako testo raste in temni, pa tudi vonj po pecivu se širi po kuhinji. Ko bodo slaščice pečene, bodo otroci doživeli pravi užitek ob tem uspehu!

Pomoč pri dekoraciji

Okraševanje gotovega peciva predstavlja resnično doživetje vsakemu otroku. Manjši otroci lahko s sladkornimi biseri okrasijo krhko testo, malo večji pa bodo z lahko začetali robove figuricam s sladkorno glazuro. Iz testa za medenjake naj otroci oblikujejo različne like (kroge, kvadrate, kocke, trikotnike, rogličke, kroglice). Ko so liki pečeni, naj jih otroci s pomočjo sladkorne glazure zlepijo v figurice različnih živali.

Priprava za delo

Nekaj nasvetov:

- Pripravimo delovno površino ter umaknimo vse nepotrebne predmete.
 - Vse potrebne sestavine in sredstva naj bodo na dosegu roke.
 - Iz higienskih razlogov deklicam spnimo lase, če so dolgi, vsem otrokom pa dajmo predpasnike.
 - Pazimo, da so otroške roke vedno, ko pridejo v stik s sestavinami ali testom, čiste.
 - Predvsem bodimo potrpežljivi: naj nam ne bo škoda časa za to, da otroci počasi, korak za korakom, obvladujejo umetnost pečenja peciva!
- Naj bo skupna priprava slaščic vsem sodelujočim veselja poln dogodek!

Prvi koraki pri učenju peke

Poleg zabave, je lahko peka slaščic za otroke koristna izkušnja. Vi že veste, da pri pripravi



slasčic potrebujemo veliko malih skrivnosti in veščin in ne nazadnje tudi pravil.

Katere so osnovne sestavine za pripravo testa, kako pripravimo poljubčke iz beljakov? Kako naj slasčice okrasimo? Odgovorite otrokom na ta vprašanja, medtem ko skupaj pripravljate slasčice.

Osnovne sestavine za pripravo slasčic

Najpomembnejše sestavine za pripravo testa so: moka, jajca, sladkor in margarina. Zelo pomembno je poznati tako lastnosti teh sestavin kot tudi njihovo vlogo pri pripravi peciv, ker bomo samo tako lahko naredili resnično okusne sladice.



Margarina

Vloga margarine je zelo pomembna, ker se arome ostalih sestavin raztapljajo v maščobi. Istočasno določa maščoba stopnjo krhkosti testa ter omogoča, da se le-ta ne izsuši. Sodobna gospodinja večinoma uporablja za maščobo margarino, npr. Ramo za peko. Vsebovane rastlinske maščobe se zlahka raztapljajo in penasto umešajo. Margarina omogoča prožno strukturo, zato se testo brez težav zamesi.

Moka

Vrsta in kvaliteta moke je za izdelavo različnih vrst testa vsaj toliko pomembna kot maščobe. Ponavadi se uporablja bela, fina moka, ki veže veliko tekočine. Skupaj z jajci in maščobami zagotavlja lahko oblikovanje testa. Kakovost moke določa sposobnost njenega vpijanja vode in čim več vode je moka sposobna vezati, tem boljše bo testo. Zdrava prehrana narekuje uporabo mok, ki vsebujejo pšenične otrobe, ter polnozrnat moka, ki so bogate z vlakninami in vitamini. Vendar pa te vrste moka počasi vpijajo vlago, zato se čas priprave peciva podaljša pa tudi večkrat je potrebno pustiti, da testo počiva. *Nasvet:* če za testo uporabljamo otrobe, jih pred uporabo namočimo v vodi.

Jajca

Pri pripravi peciva je vloga jajc trojna:
– Sneg iz beljakov vsebuje dovolj zraka, da struktura testa postane luknjičasta, zračna.
– Emulgator v rumenjaki omogoča gladkost dobljenega testa.
– Jajca skupaj z moko ustvarjajo trd površinski sloj peciva.
Pri piškotih ter vrstah testa, ki se pečejo (npr. princes krofi), je zelo pomembno, da se držimo točno določenega števila jajc. (Jajce naj bi imelo 53–64 gramov.)

Sladkor

Sladkor ne daje pecivu samo sladkega okusa. Pri biskvitnih vrstah testa sladkor zagotavlja fino strukturo peciva (če namesto sladkorja uporabimo umetno sladilo, se lahko testo sesede). Vloga sladkorja je še posebej velika pri pripravi vzhajane testa, saj je sladkor potreben za povečanje števila kvasnic.

Kako se pripravljajo poljubčki iz beljakov

Za pripravo penastih poljubčkov potrebujemo samo beljake in sladkor: na vsakih 5 dag sladkorja je potreben en beljak.

Osnovni recept:

40 dag sladkorja

8 beljakov

1,5 dl vode

Sestavine zadostujejo za veliko število majhnih penastih poljubčkov ali za štiri okrogle plošče za torto, premera 24 cm. Iz beljakov in 1/4 sladkorja naredimo lahko peno. Ostanek sladkorja damo v vodo in pustimo, da se kuha. Ko zavre, nadaljujemo s kuhanjem še 5 minut in zmes še tople vlijemo v predhodno pripravljeno peno. Zmes mešamo, dokler se ne ohladi. Dobljeno maso lahko nalijemo v vrečko za okraševanje in na papir za peko oblikujemo poljubčke, lahko pa maso vlijemo v s papirjem obložen model. V obeh primerih moramo maso osušiti pri temperaturi 120–150°C. Dobro je, da pazimo na temperaturo pečice, saj postanejo poljubčki zaradi previsoke temperature rumenkasti ali blede rjavi.

Nasvet: če želimo pripraviti barvne poljubčke, uporabimo za rjave poljubčke malo kakava, za rumene malo kurkume, za zelene poljubčke pa vmešamo malo fino zmletih pistacij.

Dekoracija

Kako pripraviti čokoladni obliv

V posodi, ki jo postavimo nad kozico z vročo vodo, stopimo 50 dag nalomljene čokolade.

V drugi posodi raztopimo 25 dag margarine Rama. Stopljeno čokolado primešamo stopljeni margarini, in obliv je pripravljen. Čokolade ne smemo pregreti. Ogrujemo jo lahko največ na 38 stopinj. Zato pa pazimo, da čokolado nad soparo samo omečamo, margarino pa segrejemo le toliko, da se stopi. Če čokolado pregrejemo, postane siva, lomljiva ali celo kašasta. V predprazničnih dneh lahko obliv pripravimo na zalogo. Shranimo ga v hladilniku. Ko ga želimo kasneje uporabiti, ga raztopimo nad soparo.

Čokoladni okraski

Stopljeno čokolado v tankem sloju enakomerno namažemo na pergamenten papir ali ohlajeno površino (marmor, steklo...). Ko se strdi, z modelčki oblikujemo okraske ter jih previdno ločimo od podlage. Čokoladni list lahko naredimo na naslednji način: opran in posušen list katerekoli rastline prevlečemo s stopljeno čokolado ter damo v hladilnik, da se strdi, nato čokolado previdno ločimo od lista. Čokoladne okraske lahko hranimo, dobro zavite v aluminijasti foliji in zaprti posodi, 2–3 tedna.

Sladkorna glazura

Skuhano sladkorno glazuro še tople namažemo preko pečenega testa. Medtem ko se hladi, glazura popoka in naredi marmorni videz. Ta dekoracija se priporoča pri pripravi piškotov, medenjakov in vzhajanih test.

Vaniljevi rogljički

Sestavine za 60 rogljičkov:

Za osnovno testo:

20 dag margarine **Rama**

25 dag moke

2 rumenjaka

12,5 dag sladkorja

ščeplj soli

1/2 zavitka nastrgane limonine lupine

1 strok vanilije

(ali 2 zavitka vanilijevega sladkorja)

15 dag mandljev

Za posip:

4 žlice sladkorja v prahu

2 stroka vanilije

(ali 3 zavitki vanilijevega sladkorja)



⌚: 1 ura in 30 minut

1. Moko, rumenjaka, sladkor, sol, nastrgano limonino lupino in izpraskano sredico vanilije damo v posodo in postujemo z mandlji in koščki margarine. Najprej gnetemo z nožem, potem pa s hladnimi rokami zgnemo testo. Testo za 1 uro postavimo na hladno. Iz testa oblikujemo približno 2 cm debele rogljičke, jih položimo v s papirjem obložen pekač ter pečemo približno 12 minut pri temperaturi 200°C.
2. Sredico stroka vanilije pomešamo s sladkorjem v prahu in postujemo po še vročih rogljičkih.



Kolač z jabolčno čežano

⌚: 30 minut + čas hlajenja

Sestavine za 1 tortni model
(premer 22 cm, vsebina 1,5 l):

3 lističi bele želatine

1 kozarec jabolčne čežane s koščki sadja (71 dag čežane)

1 žlica nastrgane pomarančne lupine

4 žlice pomarančnega soka

1 noževa konica nageljnovе žbice

1/2 žličke cimeta

margarina **Rama** za namastitev

približno 20 dag prepečenca

1 zavitek vanilijevega pudinga

1/2 l mleka

3 žlice sladkorja

3 žlice jajčnega likerja

5 dag margarine **Rama**

25 dag sladke smetane

1. Želatino raztopimo v mrzli vodi. 1/3 jabolčne čežane damo na stran. Preostalo čežano, pomarančno lupino, sok, nageljnovо žbico in cimet segrejemo in dodamo odcejeno želatino.

Papir za peko položimo v model in robove namažemo z margarino. Prepečenec razrežemo na ozke pravokotnike in z njim obložimo dno in robove modela. Vanj vlijemo vročo čežano, jo pokrijemo in postavimo na hladno za 1–2 uri.

2. Prašek za puding zmešamo s tremi žlicami mleka. Preostalo mleko in 2 žlici sladkorja zavremo, dodamo puding in še enkrat prevremo. Primešamo jajčni liker in margarino ter polijemo puding po čežani. Zgladimo površino in torto postavimo na hladno.

3. Odstranimo model in torto premažemo s preostalo čežano. Torto okrasimo s stepeno smetano in postujemo s preostalim cimetom in sladkorjem. (Zadostuje za 8–10 kosov.)



Nežna zvezda

Sestavine za 1 model (28 cm):

Za testo:

8 dag margarine Rama

4 jajca

18 dag sladkorja

1 zavitek vanilijevega sladkorja

ščepl soli

10 dag moke

5 dag jedilnega škroba

1/2 žličke pecilnega praška

5 dag mletih lešnikov

margarina Rama za namastitev

Za nadev:

25 dag maskarpona (italijanske skute) ali nemastne skute

30 dag jogurta

8 dag sladkorja

10 dag kandiranega ali suhega sadja

4 lističi bele želatine

15 dag sladke smetane

12,5 dag rozin z rumom

Za dekoracijo:

20 dag sladke smetane

1 žlička kakava

2 skodelici poljubčkov iz beljakov (recept v uvodnem delu)

1 žlička sladkorja v prahu

⌚: 2 uri



1. Rumenjake, sladkor, vaniljev sladkor in tri žlice tople vode penasto umešamo in primešamo stopljeno in rahlo ohlajeno margarino. Iz beljakov in soli naredimo sneg in ga 1/3 dodamo rumenjaki kremi. Kremo posujemo z moko, jedilnim škrobom in pecilnim praškom, dodamo lešnike in rahlo premešamo. Na koncu primešamo še preostali sneg.

Testo damo v namaščen model v obliki zvezde in pečemo približno 50 minut pri temperaturi 175 °C. Pečeno in rahlo ohlajeno pecivo zvrnemo iz pekača in ga enkrat prerežemo, da dobimo dve plasti.

2. ☺ Zmešamo maskarpono, jogurt, sladkor in narezano suho sadje. Želatino raztopimo po navodilih in jo umešamo v kremo. Stepemo smetano in jo primešamo kremi.

Model obložimo s prozorno folijo in nanj položimo eno plast zvezde. ☺ Obložimo jo z rozinami in premažemo s kremo ter nanjo položimo drugo plast zvezde. Torto pokrijemo s folijo in jo čez noč postavimo v hladilnik.

3. Torto zvrnemo na pladenj in odstranimo folijo.

☺ Premažemo jo s stepeno smetano in posujemo s kakavom. ☺ Okrasimo jo s koščki poljubčkov in sladkorjem v prahu.



Nežna zvezda



Mošnjički iz kvašenega testa

⌚: 2 uri

Sestavine za 1 pliter pekač
(vsebina 1,5 l):

Za testo:

5 dag margarine **Rama**

1/2 kocke kvasa

6 dag sladkorja

slabo 1/8 l mlačnega mleka

40 dag moke

1/2 žličke soli

2 jajci

Za nadev:

40 dag slivove čežane

2 žlici narezanih lešnikov

1-2 žlici slivovega žganja ali

1/2 žličke cimeta

Za premaz in posip:

7,5 dag raztopljene margarine

Rama

5 dag sladkorja v prahu

1. Kvas razdrobimo in ga raztopimo v mleku z eno žličko sladkorja. Kvasec pokrijemo in pustimo na toplem vzhajati 10 minut.

Raztopljeno margarino, moko, preostali sladkor, sol in jajci damo v posodo in prelijemo s kvascem. Z električnim mešalnikom zgnetemo v gladko testo. Testo pokrijemo in pustimo, da vzhaja. Narasti mora še za enkratno količino.

2. 🍌 Slivovo čežano zmešamo z lešniki in višnjevimi žganjem ali cimetom.

3. Testo razvaljamo v pravokotnik (40x32 cm) in razrežemo na 20 kvadratov. 🍌 Vsak kos testa položimo na dlan, nanj namažemo malo nadeva in stisnemo robove skupaj, da nastane mošnjiček. Vsak mošnjiček premažemo z raztopljeno margarino in jih narobe obrnjene položimo tesno skupaj v namaščen pekač. S preostalo margarino premažemo površino peciva.

Pecivo pečemo približno 30 minut pri temperaturi 200 °C. 🍌 Posujemo ga s sladkorjem v prahu in še toplega ponudimo.



Mošnjički iz kvašenega testa



Pita z orehi in čokoladno peno

⌚: 1 ura in 30 minut

Sestavine za približno 20 rezin:

Za testo:

14 dag margarine Rama

18 dag moke

10 dag sladkorja v prahu

1 noževa konica soli

3 rumenjaki

1/2 vrečke pecilnega praška

Za premaz:

džem izrazitega (kiselkastega) okusa; breskvini džem ali slivini pire

Za čokoladno peno:

4 beljaki

10 dag sladkorja v prahu

18 dag mletih orehov

18 dag naribane jedilne čokolade

1. Margarino in moko grobo zmešamo, medtem ko dodajamo sol, sladkor, pecilni prašek in rumenjake, zmes fino zmešamo. Pazimo, da zmesi preveč ne pregnetemo, da ne bi postala pretrda. Ovijemo jo v folijo in pustimo v hladilniku približno 30 minut.

2. Ohlajeno biskvitno testo med dvema folijama zvaljamo, ga položimo v pekač ter namažemo  z džemom. Beljake in sladkor stepemo v sneg (*slika 1*) , dodamo orehe in naribano čokolado (*slika 2*). S tem premažemo biskvit (*slika 3*) in ga pečemo 50 minut pri temperaturi 170 °C. Ohlajenega ga narežemo na rezine.



Pita z orehi in čokoladno peno



Valovi Donave

Sestavine za 1 pekač:

Za testo:

37,5 dag margarine **Rama**

25 dag sladkorja

7 jaje

25 dag moka

2 žlički pecilnega praška

1 žlica narezanih mandljev

2 žlici kakava

2-3 žlice mleka

margarina **Rama** za namastitev

1 kozarec višenj (37 dag sadja)

Za nadev:

15 dag margarine **Rama**

1 zavitek vaniljevega pudinga

1/2 l mleka

1 žlica sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

4 žlice sladkorja v prahu

Za preliv:

20 dag čokolade za preliv

4 dag margarine **Rama**

Rama PECIMO SKUPAJ

⌚: 1 ura



1. Margarino in sladkor zmešamo, da se sladkor stopi. Postopoma dodajamo jajca. Primešamo moko in pecilni prašek ter zgnetemo v testo. Razpolovimo ga in eni polovici primešamo narezane mandlje, drugi polovici pa kakav in mleko.

Namaščen pekač napolnimo najprej s svetlim, potem še s temnim testom. Odcedimo višnje in jih potrosimo po testu. Testo pečemo približno 30 minut pri temperaturi 175 °C. Pecivo pustimo v pekaču, da se ohladi.

2. Prašek za puding zmešamo s štirimi žlicami mleka. Preostalo mleko, sladkor in vaniljev sladkor zavremo. Primešamo puding, še enkrat prevremo in pustimo, da se ohladi. Mehko margarino in sladkor penasto umešamo in postopoma primešamo puding. Pecivo premažemo z vaniljevim pudingom in ga postavimo na hladno.

3. Čokolado in margarino raztopimo na pari in dobro premešamo. Premažemo pecivo in v še topel preliv z vilico vrišemo valove. (Zadostuje za 16 kosov.)



Rama PECIMO SKUPAJ

Valovi Donave



Pingvini

Sestavine za 2 pekača
medenjakov:

- 20 dag margarine **Rama**
- 20 dag medu
- 12,5 dag rjavega sladkorja
- 40 dag moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 žlička začimb za medenjake
- 10 dag mletih mandljev
- 1 rumenjaki
- 1/2 stekleničke arome grenkih mandljev
- Za dekoracijo:**
- 10 dag sladkorja v prahu
- 1 žlička limoninega soka
- 1/2 beljaka
- 1 zavitek živilskega barvila (rdeče in rumeno)
- 10 dag čokolade za preliv
- bele sladkorne perle
- 1 zavitek poljubčkov iz beljakov (recept v uvodnem delu)



⌚: 3 ure +
1 noč za hlajenje testa



1. Margarino, med in sladkor zmešamo in segrejemo na majhnem ognju. Ko se sladkor stopi, odstavimo kremo z ognja in počakamo, da se ohladi.

☺ Moko zmešamo s pecilnim praškom, začimbami za medenjake in mandlji. Tako pripravljeno mešanico, rumenjaki, sladkor in aroma grenkih mandljev počasi dodajamo v posodo in najprej mešamo z mešalnikom, na koncu pa z rokami zgnetemo v testo. Čez noč ga pustimo v hladilniku mirovati.

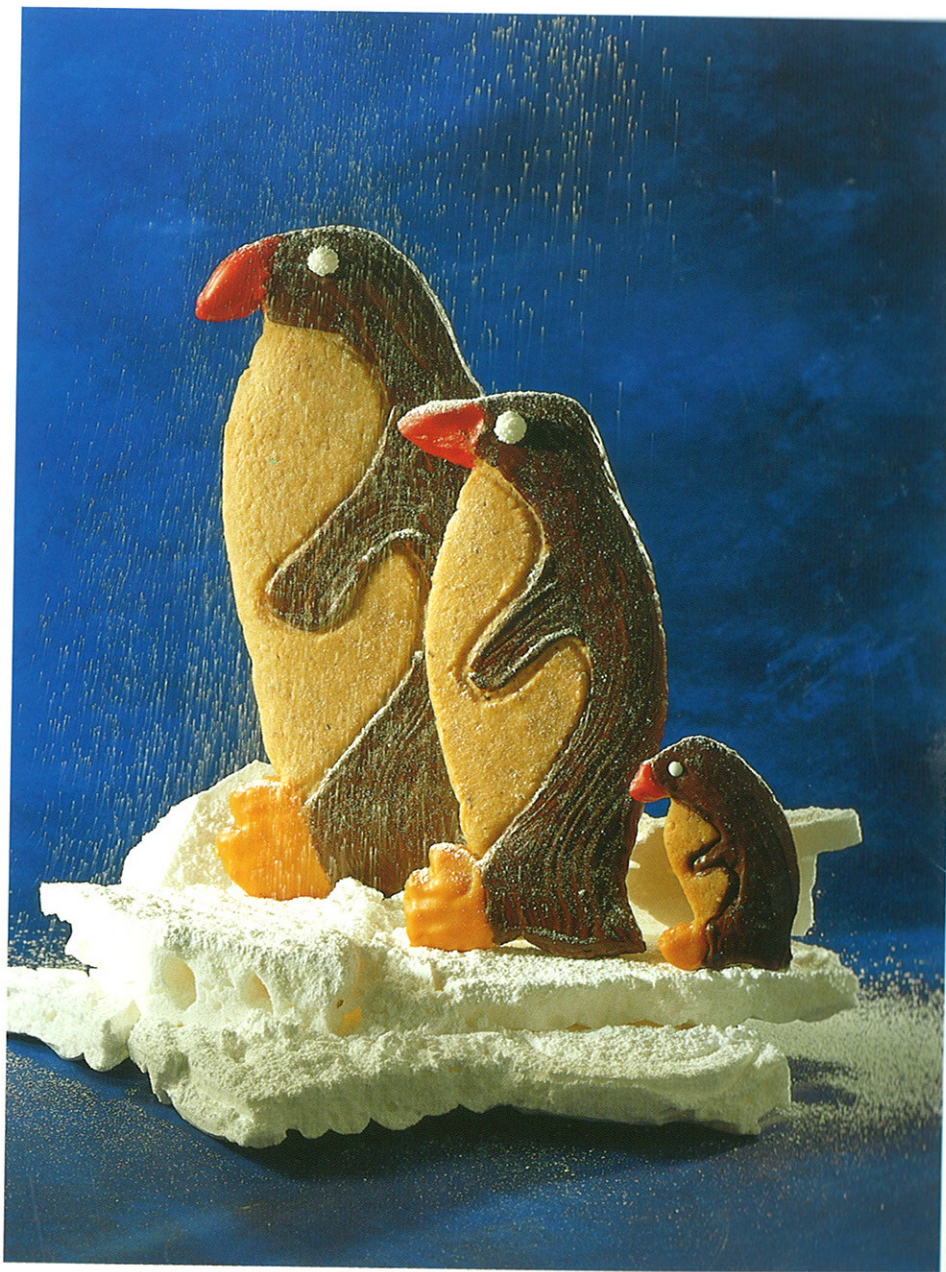
2. Testo položimo na papir za peko in ga razvaljamo v 1/2 cm debelo plast. ☺ Pingvine narišemo na papir (slika na str. 47, 48) in izrežemo. Modelčke položimo na testo in z ostrim nožem izrežemo figurice.

Pingvine s papirjem za peko vred položimo na pekač in jih pečemo 10–12 minut pri temperaturi 200°C.

3. ☺ Sladkor v prahu zmešamo z limoninim sokom in beljakom, da dobimo sladkorni preliv. Z živilskim barvilom obarvamo nekaj preliva rumeno in nekaj preliva rdeče. Čokolado raztopimo na pari.

☺ Medenjake položimo na kuhinjsko mrežo in pre-
mažemo s čopičem. Okrasimo jih s sladkornimi perlami,
koščke poljubčkov pa uporabimo za ledene gore.

Pingvini



Kocke s kokosom in medom

⌚: 1 ura in 30 minut

Sestavine za približno 54 kock:

Za testo:

- 3 dag margarine Rama
- 25 dag sladkorja v prahu
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 3 velike žlice medu
- 1 jajce
- 1 velika žlica nastrgane limonine lupine
- 28 dag moke
- 1 vrečka pecilnega praška
- 2 dl mleka
- margarina Rama za namastitev
- moka za posipanje

Za čokoladno glazuro:

- 33 dag margarine Rama
- 30 dag sladkorja v prahu
- 6 velikih žlic kakava
- 6 velikih žlic ruma
- 15–18 velikih žlic mleka

Za oblogo:

- 15–20 dag kokosove moke

1. Sladkor v prahu, vanilijev sladkor, med, jajce, nastrgano limonino lupino in stopljeno margarino zmešamo. V moko vmešamo pecilni prašek ☺ in jo skupaj z mlekom izmenično primešamo margarini kremi (slika 1). Biskvitno maso vlijemo v namaščen in pomokan pekač in pečemo 20–25 minut pri temperaturi 180 °C.
2. Priprava čokoladne glazure: Segrejemo margarino in jo penasto umešamo s sladkorjem v prahu, dodamo kakav, rum in mleko. Zmes vlijemo v lonec in med mešanjem zavremo.
3. Še toplo pecivo razrežemo na približno 4 x 4 cm velike kocke, jih pomočimo (slika 2) v rahlo ohlajeno čokoladno glazuro in povaljamo ☺ v kokosovi moki (slika 3).



Kocke s kokosom in medom



Čokoladno pecivo

Rama PECIMO SKUPAJ

⌚: 1 ura in 30 minut

Sestavine za 1 pekač (vsebina 1,5 l):

Za testo:

10 dag margarine **Rama**
4 dag bele čokolade
4 dag grenke čokolade
6 žlic mleka
15 dag sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja
ščepl soli
3 jajca
5 dag mletih mandljev
22 dag moka
2 žlici pecilnega praška
margarina **Rama** za namastitev

Za preliv:

20 dag temne čokolade
7 dag bele čokolade

1. Čokoladi razlomimo na koščke, vsako posebej raztopimo v 3 žlicah mleka in ohladimo. Margarino, sladkor, sol in vanilijev sladkor stepemo z metlico ali električnim mešalnikom, da se sladkor stopi. Postopoma dodajamo jajca in penasto umešamo. ☺ Mandlje, 20 dag moka in pecilni prašek zmešamo in dodamo jajčni kremi. Vse zgetemo v testo in ga razpolovimo. ☺ Eno polovico zmešamo z belo čokolado, drugo pa z rjavo čokolado. Dodamo še preostalo moko in zgetemo. V namaščen pekač izmenično nadevamo rjavo in belo testo in ga pečemo 40–50 minut pri temperaturi 175°C. Pečeno pecivo pustimo, da se ohladi.
2. Čokolado za preliv raztopimo v vodi. ☺ Pecivo premažemo z rjavim čokoladnim prelivom, z belim pa nabrizgamo črte vzdolž in počez. Z nožem naredimo zareze čez preliv in pustimo, da se pecivo ohladi. (Zadostuje za 10 kosov.)



Čokoladno pecivo

Rama PECIMO SKUPAJ



Crustljave rezine z nektarinami

⌚: 1 ura in 30 minut

Sestavine za 1 pekač:

Za testo:

25 dag margarine Rama
35 dag moke
15 dag tekočega medu
2 jajci
ščepl soli
15 dag sončničnih semen
1 žlička nastrgane limonine lupine
margarina Rama za namastitev

Za nader:

6 nektarin
40 dag sladke smetane
sredica 1 vanilijevega stroka
2-3 žlice tekočega medu

1. Moko, 10 dag medu, jajci, sol, 15 dag margarine in 1-2 žlici mrzle vode zgnetemo v testo. Oblikujemo ga v kroglo, zavijemo v folijo in za 30 minut postavimo na hladno.
2. Preostalo margarino, med, limonino lupino in sončnična semena prevremo in ohladimo.
3. Testo razvaljamo med folijama, položimo ga v namaščen pekač in nekajkrat prebodemo z vilico. Po testu razmažemo medeno maso in pečemo 15-20 minut pri temperaturi 200°C. Še vroče pecivo razrežemo na 6x9 cm velike rezine in pustimo, da se ohladijo.
4. Nektarine operemo in jih razrežemo na krljce. Sladko smetano stepemo s sredico vanilijevega stroka in nabrizgamo na rezine debele pike. 😊 Krljce nektarin damo na smetano in pokapljamo z medom. (Zadostuje za 24 kosov.)



Polž z marmelado, posut s sladkimi drobtinami ⌚: 2 uri

Sestavine za približno 20 kosov:

Za testo:

7.5 dag margarine Rama
1/2 kocke kvasa
7.5 dag sladkorja
200 ml mlačnega mleka
37.5 dag moke
ščepl soli

1 jajce

Za nader:

20 dag marelične marmelade
5 dag rozin
5 dag narezanih mandljev
5 dag kandirane limonine lupine
v kosčkih

Za posip:

10 dag margarine Rama
17 dag moke
7.5 dag sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja

1. Kvas razdrobimo in ga raztopimo v mleku z eno žličko sladkorja. Kvasac pokrijemo in pustimo na toplem vzhajati 10 minut.
Stopljeno margarino, moko, preostali sladkor, sol in jajce damo v posodo, prelijemo s kvascem in zgnetemo v gladko testo. Dobro pregneteno testo pokrijemo in pustimo na toplem, da vzhaja. Narasti mora še za enkratno količino.
2. Testo razvaljamo v pravokotnik (30x40 cm), 😊 premažemo s pretlačeno marmelado in posujemo z rozinami, mandlji in kosčki kandirane limonine lupine. Testo zvijemo v rulado in pustimo vzhajati 15 minut.
3. 😊 Moko, sladkor in vaniljev sladkor zmešamo, dodamo raztopljeno margarino in zmes z rokami oblikujemo v kosmiče.
4. Rulado razrežemo na približno 1.5 cm debele rezine, jih položimo v s papirjem obložen pekač in malo stisnemo. 😊 Posujemo jih s kosmiči in pečemo 15-20 minut pri temperaturi 200 °C.



Pecivo s kokosom in jabolki

Sestavine za 1 tortni model (premer 26 cm, približno 10 rezin):

Za testo:

15 dag margarine Rama

18 dag sladkorja

3 jajca

10 dag kokosove moke

16 dag moke

2 čajni žlički pecilnega praška

1 dl mleka

2 jabolki

2–3 velike žlice drobtin

margarina Rama za namastitev

Za vrhunjo plast:

2 veliki žlici sladkorja

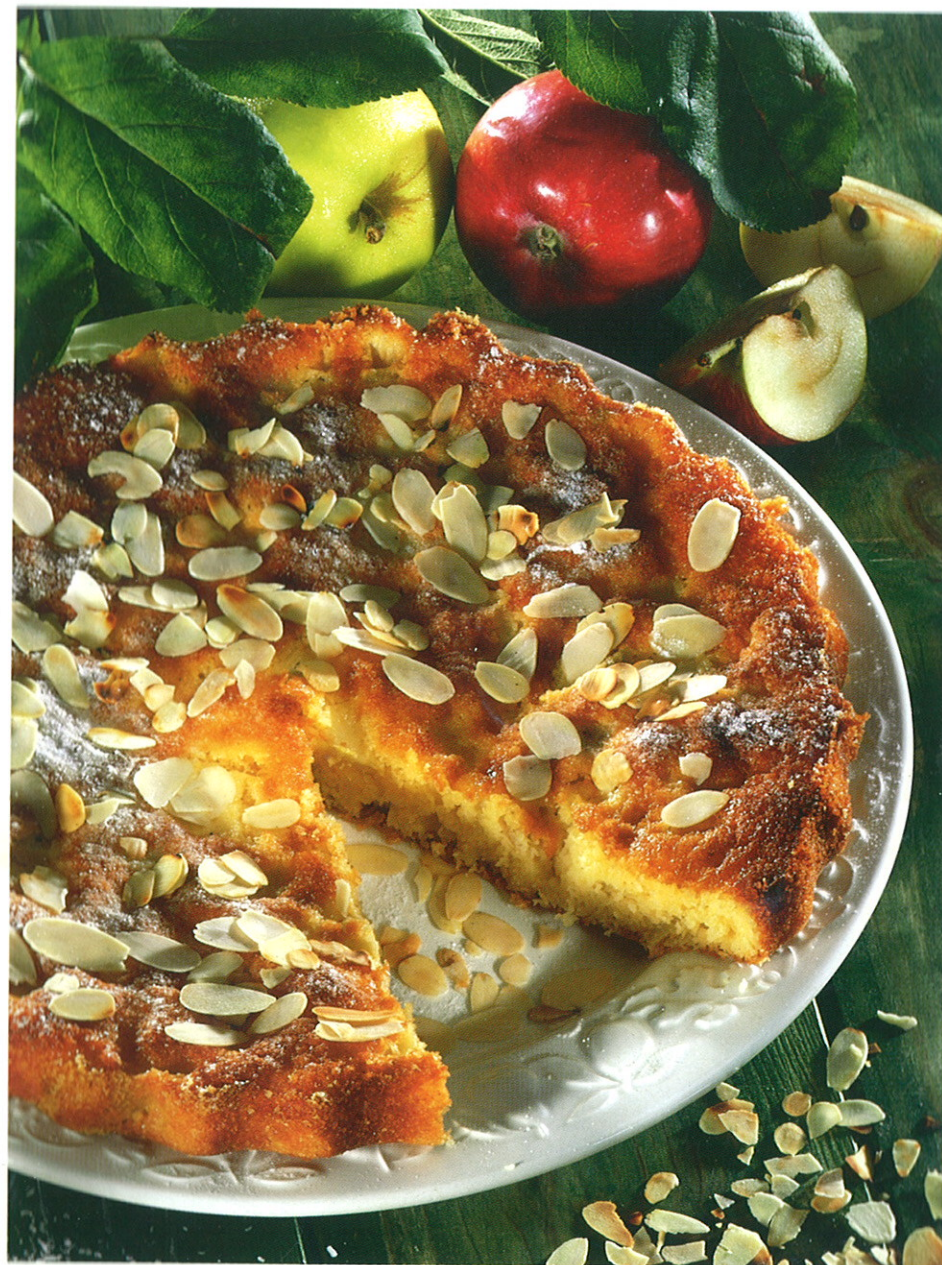
5 dag sesekljanih mandljev

Č: 1 ura

1. Margarino in sladkor penasto umešamo, med mešanjem dodajamo jajca in pazimo, da zmes ostaja penasta (slika 1). Moko, pecilni prašek ter kokosovo moko zmešamo in skupaj z mlekom izmenično dodajamo margarini kremi. Jabolki olupimo, očistimo, zrežemo na kocke in vmešamo v maso za testo.
2. Pekač namastimo z margarino, posujemo z drobtinami in vanj vlijemo maso (slika 2). Testo posujemo s sesekljanimi mandlji (slika 3) in pečemo približno 35 minut pri temperaturi 190°C. Po pretečenih 2/3 predvidenega časa peke, testo posujemo s sladkorjem in pečemo naprej. Biskvit bo še bolj krhek, če ga postrežemo naslednji dan.



Pecivo s kokosom in jabolki



Srebrno-zlat kolač

Sestavine za 1 tortni model
(premer 22 cm):

Za zlato testo:

10 dag margarine Rama
5 dag kandirane pomarančne
lupine
3 žlice pomarančnega likerja
4 rumenjaki
15 dag sladkorja
15 dag moke
1 žlička pecilnega praška
130 ml mleka

Za srebrno testo:

12,5 dag margarine Rama
15 dag sladkorja
15 dag moke
1 zvrhana žlička pecilnega praška
5 dag kokosove moke
140 ml mleka
3 žlice ruma
4 beljaki
sok 1/2 limone
margarina Rama za namastitev
nekaj žlic čokolade v prahu

⌚: 3 ure



1. Kandirano pomarančno lupino prelijemo z likerjem in pustimo 20 minut, da se prepoji. Margarino penasto umešamo z rumenjaki in sladkorjem. Dodamo še pomarančno lupino z likerjem in premešamo. ☺ Moko zmešamo s pecilnim praškom. Masi iz rumenjakov postopoma dodajamo moko in mleko.
 2. Za srebrno testo margarino, z metlico, 10 minut mešamo s sladkorjem. ☺ Moko zmešamo s pecilnim praškom in kokosovo moko. Margarini postopoma dodajamo moko in mleko. Dolijemo rum in limonin sok in premešamo. Iz beljakov naredimo sneg in ga umešamo v testo.
 3. V namaščen pekač damo najprej zlato testo. Po njem posipamo čokolado v prahu. Preko tega damo še srebrno testo.
- Kolač pečemo približno 80 minut pri temperaturi 175 °C. Proti koncu peke lahko kolač pokrijemo s papirjem za peko. ☺ Če želimo, lahko kolač okrasimo z zlatimi in srebrnimi perlami. (Zadostuje za 12 kosov.)



Srebrno-zlat kolač



Jajčni pisanec

Sestavine za 1 pekač:

Za testo:

5 dag margarine **Rama**

1/2 kocke kvasa

6 dag sladkorja

1/8 l mlačnega mleka

37,5 dag moke

1/2 žličke soli

2 jajci

Za nader:

20 dag margarine **Rama**

5 jajc

7,5 dag sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

2 zvrhani žlici jedilnega škroba

25 dag nemastne skute

5 dag rozin

5 dag narezanih mandljev

margarina **Rama** za namastitev

ščeplj soli

10 dag mandljevih lističev

za posip

⌚: 2 uri



1. Kvas razdrobimo in ga raztopimo v mleku z eno žličko sladkorja. Pokrijemo in na toplem pustimo vzhajati 10 minut.

Margarino raztopimo, dodamo moko, preostali sladkor, sol, jajci in kvasec ter vse zgnetemo v gladko testo. Pokrijemo ga in na toplem pustimo vzhajati. Narasti mora še za enkratno količino.

2. Rumenjake, sladkor, vaniljev sladkor, jedilni škrob in skuto umešamo ter dodamo raztopljeni in ohlajeno margarino, rozine in mandlje.

3. Kvašeno testo razvaljamo in ga položimo v namaščen pekač. Iz beljakov in soli naredimo sneg in ga razmažemo po testu. Na sneg nadevamo skutino kremo in testo pustimo vzhajati 15 minut.

4. Pecivo posujemo z mandljevimi lističi in pečemo približno 30 minut pri temperaturi 200 °C. (Zadostuje za 20 kosov.)



Jajčni pisanec



Orehovo pecivo

Sestavine za 1 pekač:

Za testo:

20 dag margarine Rama

37,5 dag moke

12,5 dag sladkorja

ščepl soli

1 žlička nastrgane limonine lupine

1 jajce

Za nadev:

6 jajc

25 dag sladke smetane

1/4 l mleka

25 dag sladkorja

ščepl soli

10 dag prepečenca

15 dag mletih orehov

10 dag narezanih orehov

1 žlička cimeta

1 žlička pecilnega praška

Za dekoracijo:

13 kandiranih pomarančnih rezin

15 dag sladkorja v prahu

3–4 žlice limoninega soka

50 orehovitih jedrc

1. Moko, sladkor, sol, limonino lupino, margarino in jajce znetemo v gladko testo. Z rokami oblikujemo kroglo, jo zavijemo v folijo in za 30 minut postavimo na hladno.

Testo razvaljamo v tanko plast in damo v pekač.

Večkrat ga prebodemo z vilicami in pečemo približno 12 minut pri temperaturi 200°C.

2. Jajca, sladko smetano, mleko, sladkor in sol penasto umešamo. ☺ Prepečenec zdrobimo in zmešamo z mletimi in narezanimi orehi, cimetom, pecilnim praškom ter dodamo jajčni kremi. Nadev premešamo in ga nadevamo na krhko testo. Pri isti temperaturi pečemo še 35–40 minut.

3. Pecivo razrežemo na 5 x 5 cm velike kvadrate in ga ☺ premažemo s prelivom iz sladkorja in limoninega soka. ☺ Pomarančne rezine razdelimo na 4 dele; z njimi in orehovimi jedrci okrasimo pecivo. (Zadostuje za 50 kosov.)



☺: 2 uri



Pecivo z ananasom

Sestavine za 1 pekač (22x22 cm)
ali tortni model (premer 26 cm,
vsebina 2,5 l):

Za testo:

15 dag margarine Rama

10 dag rjavega sladkorja

ščepl soli

3 jajca

20 dag moke

1 žlička pecilnega praška

margarina Rama za namastitev

Za nadev:

1 pločevinka ananasovega kompota v kolobarjih (37 dag sadja)

2 dag kokosove moke

20 dag sladke smetane

2–3 žlice sladkorja v prahu

20 dag skute

1–2 žlički javorjevega sirupa

1. Margarino, rjavi sladkor in sol zmešamo z električnim mešalnikom, da se sladkor stopi. Postopoma dodajamo jajca in penasto umešamo. ☺ Moko in pecilni prašek zmešamo ter primešamo jajčni kremi.

Maso za biskvit vlijemo v namaščen pekač in pečemo približno 20 minut pri temperaturi 200 °C. Biskvit zvrnemo na kuhinjsko mrežo, da se ohladi.

2. V suhi ponvi prepražimo kokosovo moko in jo ohladimo. Sladko smetano in sladkor v prahu stepemo ter primešamo skuto.

☺ Skutino kremo v obliki valov namažemo na biskvit. Ananasove kolobarje razrežemo na 4 dele in jih ☺ povaljamo v prepraženi kokosovi moki. ☺ Pecivo okrasimo z ananasovimi koščki, ki jih pokapljamo s sirupom. (Zadostuje za 12 kosov.)



☺: 1 ura



Smetanove rezine z mandlji

Sestavine za 16 rezin:

Za testo:

4 jajca
15 dag sladkorja v prahu
1 zavitek vaniljevega sladkorja
1 1/2 žličke nastrgane pomarančne lupine
4 dag moke
4 dag jedilnega škroba
1 žlička pecilnega praška
sladkor za posip

Za nadev:

6 lističev bele želatine
sredica 1/2 vaniljevega stroka
1/4 l mleka
5 dag sladkorja
1 zavitek vaniljevega sladkorja
2 kapljici mandljevega olja
4 dag narezanih mandljev
4 žlice ruma
12,5 dag sladke smetane
4 žlice malinove marmelade

Za dekoracijo:

14 dag sladkorja
7 dag mandljevih lističev
olje za premaz
50 dag sladke smetane

⌚: 1 ura in 30 minut



1. Rumenjake, 4 žlice vode, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in pomarančno lupino penasto umešamo. Iz beljakov naredimo sneg in ga nadevamo na rumenjako kremo. Dodamo moko, jedilni škrob, pecilni prašek in premešamo.

Maso za biskvit vlijemo v s papirjem obložen pekač in pečemo 10–12 minut pri temperaturi 200–225°C.

2. Biskvit zvrnemo na kuhinjsko krpo, posuto s sladkorjem. Odstranimo papir, ohladimo biskvit in ga razrežemo v tri plasti.

3. Raztopimo želatino. Mleko, sladkor, vaniljev sladkor, mandljevo olje in narezane mandlje zavremo, primešamo odcejeno želatino in rum ter kremo postavimo na hladno. Ko se začne krema strjevati, primešamo stepeno smetano. 🌀 Biskvit premažemo z marmelado in kremo. Plasti biskvita položimo eno na drugo in postavimo na hladno.

4. Iz 4 dag sladkorja pripravimo karamelo in ji primešamo mandljeve lističe. Namažemo jo na naoljen krožnik in pustimo, da se strdi.

Smetano stepemo s preostalim sladkorjem. S polovico smetane premažemo stranice biskvita, z drugo polovico pa okrasimo vrhno plast. 🌀 Karamelo zdrobimo in postujemo po biskvitu.



Smetanove rezine z mandlji



Sestavine za 1 model (vsebina 2 l):

Za testo:

25 dag margarine **Rama**
25 dag sladkorja
ščepl soli
6 jaje
3 dag kakava
1 žlička instant kave
50 dag moke
1 zavitek pecilnega praška
približno 1/8 l mleka
12,5 dag koktajl višenj
5 dag narzanih orehov
margarina **Rama** za namastitev

Za preliv:

1 beljak
20 dag sladkorja v prahu
polovičke orehovih jedrc

⌚: 2 uri

1. Margarino, sladkor in sol zmešamo z metlico ali električnim mešalnikom, da se sladkor stopi. Postopoma dodajamo jajca in penasto umešamo. Dodamo še kakav in instant kavo.

☺ Moko in pecilni prašek zmešamo. Testu izmenično dodajamo moko in mleko ter ga gnetemo, dokler testo ni elastično in se loči od posode in rok.

2. Višnje razpolovimo in jih z orehi umešamo v testo. Testo damo v namaščen model za šarkelj in pečemo približno 75 minut pri temperaturi 175°C. Pečen šarkelj zvrnemo iz modela in pustimo, da se ohladi.

3. ☺ Šarkelj premažemo s prelivom iz beljaka in sladkorja v prahu in okrasimo s polovičkami orehovih jedrc. (Zadostuje za 16 kosov.)



Pecivo z jogurtom in rozinami

⌚: 1 ura in 30 minut

Sestavine za 1 model (premer 26 cm, vsebina 2,5 l):

Za testo:

15 dag margarine **Rama**
15 dag polnomastnega jogurta
4 jajca
20 dag sladkorja (1 jogurtov lonček)
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 žlička nastrgane limonine lupine
3 žlice limoninega soka
ščepl soli
37,5 dag moke (4 jogurtovi lončki)
2 žlički pecilnega praška
15 dag rozin (1,5 jogurtovega lončka)
5 dag čokoladnih bonbonov
margarina **Rama** za namastitev

Za dekoracijo:

2 žlici beljaka
10 dag sladkorja v prahu
3 dag čokoladnih bonbonov

1. Jajca, sladkor in vanilijev sladkor penasto umešamo z metlico ali električnim mešalnikom, počasi dodajamo raztopljen margarino in mešamo.

Zmesi dodamo limonino lupino, sok, sol in jogurt.

☺ Moko zmešamo s pecilnim praškom in jo posujemo po testu. Dodamo še rozine in čokoladne piškotke ter testo dobro zgnetemo.

Testo damo v namaščen pekač in pečemo 40–50 minut pri temperaturi 175–200 °C. Pečeno pecivo zvrnemo iz modela na kuhinjsko mrežo in pustimo, da se ohladi.

2. Beljak in sladkor v prahu stepemo. ☺ Z žlico ga nadevamo v sredino kolača in okrasimo s čokoladnimi piškotki ter pustimo da se posuši. (Zadostuje za 12 kosov.)



Biskvitna rulada z ananasom

Č: 1 ura + čas hlajenja

Sestavine za 16 rezin:

Za testo:

4 jajca
15 dag sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja
ščepl soli
5 dag moke
5 dag jedilnega škroba
1 žlička pecilnega praška
2 žlici kakava
sladkor za posip

Za nader:

1 pločevinka ananasovega kom-
pota v kolobarjih (33,5 dag sadja)
25 dag maskarpona
(italijanske skute)
1 žlica sladkorja

10 dag sladke smetane

Za dekoracijo:

30 dag sladke smetane
1 žlica sladkorja v prahu
1–2 žlici kakava

1. Rumenjake, 4 žlice vode, sladkor in vaniljev sladkor penasto umešamo. Iz beljakov in soli naredimo sneg in ga nadevamo na rumenjarkovo kremo. Dodamo moko, jedilni škrob, pecilni prašek in kakav ter premešamo. Maso za biskvit vlijemo v s papirjem obložen pekač in pečemo 10–12 minut pri temperaturi 200°C. Biskvit zvrnemo na kuhinjsko krpo, posuto s sladkorjem. Papir navlažimo in ga odstranimo. Biskvit zvijemo s krpo vred in pustimo, da se ohladi.

2. Ananasov kompot odcedimo in kolobarje prerežemo na pol. 8 polovičk shranimo za kasneje, ostale pa pretlačimo. Razvijemo biskvit in ga premažemo z ananasom. 😊 Maskarpone zmešamo s sladkorjem, dodamo smetano in namažemo na biskvit. Biskvit zvijemo v rulado in za 1 uro postavimo na hladno.

3. Sladko smetano stepemo s sladkorjem v prahu in v obliki valov premažemo rulado 😊. Posujemo jo s kakavom in okrasimo z ananasovimi rezinami 😊.



Biskvitna rulada z ananasom



Recepto z jabolki za pozdrav prihoda Miklavža

⌚: 1 ura
in 30 minut

Sestavine za približno 25 kock:

Za nader:

margarina Rama za namastitev

1 kg jabolk

3 velike žlice drobtin

2 veliki žlici sladkorja

1 čajna žlička mletega cimeta

Za testo:

6 jajc

6 velikih žlic sladkorja

6 velikih žlic moka

1 čajna žlička kakava

Za kremo:

25 dag margarine Rama

1 vrečka praška vanilijevega
pudinga

3-4 dl mleka

20 dag sladkorja

Za dekoracijo:

6-8 dag naribane jedilne čoko-
lade ali čokoladnih drobtin

1. Jabolka olupimo, ter narežemo na približno 1 cm široke krlje. Namočimo jih v vodo z limono, da ne potemnijo. Velik pekač namažemo z margarinom, posujemo z drobtinami in nanj položimo odcejene krlje jabolk (slika 1). Zmešamo sladkor in cimet ter posujemo po jabolkih.

2. Ločimo rumenjake in beljake, rumenjake in 3 žlice sladkorja penasto vmešamo, beljake pa s 3 žlicami sladkorja stepemo v sneg. Rumenjaki kremi dodamo moko, nato vmešamo sneg. 2/3 mase za testo prelijemo preko jabolk (slika 2), v preostalo količino pa vmešamo kakav ter jo prelijemo preko prvega dela testa.

V testo z vilico naredimo brazde, da postane marmorno in ga pečemo približno 18-20 minut pri temperaturi 180 °C. Ko se testo speče, ga zvrnemo iz pekača na desko, ki jo lahko posujemo s sladkorjem, ter pustimo, da se ohladi.

3. Prašek za puding zmešamo s 4 velikimi žlicami mleka v gladko maso. V preostalo mleko dodamo 20 dag sladkorja ter ga prekuhamo. V mleko vlijemo pudingovo kremo in ga še enkrat prekuhamo. Margarinom in sladkor penasto vmešamo in vanjo prilijemo mlačen puding. Narejeno kremo prelijemo preko jabolk (slika 3). Biskvit okrasimo s čokoladnimi drobtinami in zrežemo.



Recepto z jabolki za pozdrav prihoda Miklavža





Čokoladno pecivo s kokosom

⌚: 1 ura + 4 ure za hlajenje
čokoladno-smetanove pene

Sestavine za 1 pekač:

Za nader:

40 dag sladke smetane
12 dag grenke čokolade

Za testo:

25 dag margarine Rama

25 dag sladkorja

5 jajc

50 dag moke

4 žlice kakava

1 zavitek pecilnega praška

1 žlička nastrgane pomarančne
lupine

6 žlic kokosove moke

1/4 l mleka

10 dag nastrgane čokolade

ščepl soli

7 dag kokosove moke za posip

1. Narezano čokolado in sladko smetano segrejemo, da se čokolada stopi, in kremo za 4 ure postavimo na hladno.

2. Margarino in sladkor stepemo z metlico ali električnim mešalnikom, da se sladkor stopi. Ubijemo jajca. Postopoma dodajamo rumenjake in penasto umešamo. Moko, kakav, pecilni prašek, pomarančno lupino in kokosovo moko zmešamo in primešamo rumenjaki kremi ter sproti dodajamo mleko.

☺ Dodamo še nastrgano čokolado.

Iz beljakov in soli naredimo sneg in ga dodamo testu. Testo damo v s papirjem obložen pekač in pečemo 25–35 minut pri temperaturi 200 °C.

3. Ohlajeno pecivo namažemo ☺ s stepeno čokoladno smetano, ga posujemo ☺ s kokosovo moko in razrežemo na rombe. (Zadostuje za 16 kosov.)



Čokoladna torta z mandarinami

⌚: 1 ura

Sestavine za 1 tortni model
(premer 22 cm, vsebina 2 l):

Za testo:

10 dag margarine Rama

10 dag sladkorja

1 zavitek vanilijevega sladkorja

ščepl soli

1 tablica čokolade (10 dag)

3 jajca

7,5 dag prepečenca

10 dag mletih mandljev

1/2 žličke pecilnega praška

margarina Rama za namastitev

Za nader:

3 pločevinke mandarininega

kompota (vsebina vsake
pločevinke 314 ml)

1 žlica sladkorja

2–3 žlice pomarančnega likerja

1 zavitek brezbarvnega preliva
za torte

4 dag grenke čokolade

1. Margarino, sladkor, vaniljev sladkor in sol zmešamo, da se sladkor stopi. Primešamo čokolado, ki smo jo raztopili na pari. Dodamo še jajca in premešamo.

☺ Prepečenec zdrobimo, dodamo mandlje in pecilni prašek ter primešamo masi.

2. Maso za biskvit vlijemo v namaščen pekač in pečemo 25–30 minut pri temperaturi 175 °C. Biskvit ohladimo.

3. Kompot odcedimo in sok shranimo za kasneje. Okoli biskvita postavimo rob modela in biskvit obložimo ☺ z mandarinami. 1/4 l soka prevremo s sladkorjem, likerjem in praškom za tortni preliv. Prelijemo ga po sadju in pustimo, da se strdi.

4. Čokolado z nožem narežemo na tanke trakove in posujemo po robu torte. (Zadostuje za 10–12 kosov.)



Češnjeve tortice z lešniki

Rama PECIMO SKUPAJ

Sestavine za približno 10 papirnatih modelčkov (premer 7 cm):

Za testo:

12 dag margarine Rama
5 dag rjavega sladkorja
1 zavitek vaniljevega sladkorja
1 žlička cimeta
4 jajca
15 dag pšenične moke
10 dag mletih lešnikov
1 žlička pecilnega praška
1 žlička nastrgane pomarančne lupine
1 kozarec češenj (37 dag sadja)

Za posip:

5 dag margarine Rama
ščepljeni soli
1 žlica rjavega sladkorja
1–2 žlici nadrobljenega prepečenca
5 dag narezanih lešnikov

1. Margarino, rjavi sladkor, vaniljev sladkor in cimet zmešamo z električnim mešalnikom, da se sladkor stopi. Eno za drugo primešamo jajca. Moko, lešnike, pecilni prašek in pomarančno lupino zmešamo ter primešamo jajčni kremi.
2. Češnje odcedimo in jih dodamo testu. 😊 Vsak modelček napolnimo z 1 žlico testa.
3. Margarino, sol in sladkor penasto umešamo. 😊 Dodamo nadrobljeni prepečenec in lešnike ter zgnetemo. Zmes posujemo po torticah in jih pečemo 25–30 minut pri temperaturi 175°C.

Nasvet: Tortice obdržijo lepo obliko, če 2–3 modelčke zložimo drug v drugega. Stranice so bolj stabilne in tortice se ne razlezejo.



⌚: 1 ura



Kraljevski kolač

Rama PECIMO SKUPAJ

Sestavine za 1 pekač (dolžina 30 cm, vsebina 2 l):

Za testo:

15 dag margarine Rama
10 dag rozin
10 dag kandirane limonine lupine
2 žlici ruma
27,5 dag sladkorja v prahu
1/2 žličke nastrgane limonine lupine
9 jajc
27,5 dag moke
margarina Rama za namastitev

Za dekoracijo:

20 dag limonine marmelade
20 dag marcipanove mase
5 dag sladkorja v prahu
7,5 dag kandirane limonine lupine
1 žlica sladkorja v prahu za posip

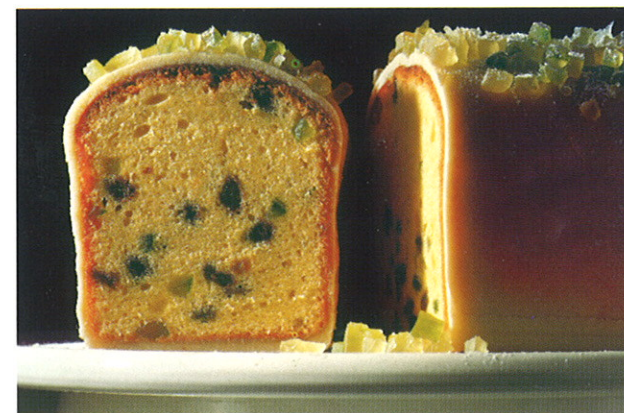
1. Rozine, kandirane limonine lupine in rum zmešamo, pokrijemo in pustimo čez noč, da se sadje prepoji z rumom.

2. Margarino, 10 dag sladkorja v prahu in nastrgano limonino lupino penasto umešamo. Postopoma dodajamo rumenjake in mešamo. 😊 Moko zmešamo z odcenjenimi rozinami in kandirano limonino lupino. Iz beljakov in preostalega sladkorja v prahu naredimo sneg. 1/3 snega dodamo rumenjaki kremi, ostalo pa zmešamo z moko in sadjem.

Testo damo v namaščen pekač in pečemo približno 70 minut pri temperaturi 175°C. Kolač zvrnemo iz pekača in pustimo, da se ohladi.

3. Marmelado pretlačimo in z njo premažemo kolač. Marcipanovo maso zgnetemo 😊 s sladkorjem v prahu in med papirjem za peko razvaljamo v 3 mm debelo plast. Kolač obložimo z marcipanovo plastjo.

😊 Kolač posujemo s koščki kandirane limonine lupine in sladkorjem v prahu.



⌚: 2 uri



Božična torta z orehi brez moke

⌚: 2 uri + čas hlajenja



Sestavine za približno 16 rezin:

Za testo:

- 8 jajc
- 25 dag sladkorja v prahu
- 26 dag mletih orehov
- 3 velike žlice drobtin
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja

Za kremo:

- 35 dag margarine Rama
- 25 dag sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 2 rumenjaka
- 3 velike žlice kakava

Za dekoracijo:

- 2–3 velike žlice čokoladnih drobtin
- 16 očiščenih višenj

1. Ločimo rumenjake od beljakov. Rumenjake in sladkor v prahu penasto umešamo, beljake stepemo v trd sneg. Drobtine, vaniljev sladkor in orehe zmešamo in dodamo rumenjaki kremi, nato masi rahlo primešamo še sneg.

Maso vlijemo v s papirjem obložen pekač in pečemo 15–20 minut pri temperaturi 200°C. Če se testo žge, je priporočljivo, da ga pokrijemo s papirjem za peko, da se ne zažge. Ko je testo pečeno, ga pustimo, da se ohladi, nato ga razrežemo v tri plasti.

2. Sladkor v prahu, kakav, rumenjaka in 1 jajce zmešamo in kuhamo na pari, dokler ne dobimo goste kreme. Ko se le-ta ohladi, dodamo že stopljeno in premešano margarino (slika 1). Z dobljeno kremo namažemo plasti biskvita in jih položimo drugo vrh druge (slika 2). S preostalo kremo premažemo torto in jo okrasimo s čokoladnimi drobtinami in višnjami (slika 3).



1.



2.



3.

Božična torta z orehi brez moke



Polnjen makov venček

Sestavine:

Za testo:

6 dag margarine Rama

1/2 kocke kvasa

1 žlička sladkorja

1/8 l mlačnega mleka

37,5 dag moke

8 dag sladkorja

ščeč soli

1 jajce

Za nadev:

8 dag margarine Rama

dobro 1/3 l mleka

25 dag mletega maka

15 dag sladkorja

1/2 žličke nastrgane limonine

lupine

5 dag rozin

margarina Rama za namastitev

1 rumenjak za premaz

⌚: 1 ura in 30 minut



1. Kvas razdrobimo in ga raztopimo v mleku z eno žličko sladkorja. Kvasac pokrijemo in pustimo vzhajati 10 minut.

Stopljeno margarino, moko, sladkor, sol in jajce damo v posodo, prelijemo s kvascem in zgnetemo v testo. Dobro pregneteno testo pokrijemo in postavimo na toplo, da vzhaja. Narasti mora še za enkratno količino.

2. Mleko in margarino zavremo in poparimo sveže zmleti mak. 😊 Primečamo sladkor, limonino lupino in rozine.

Testo razvaljamo v pravokotnik (35x50 cm) in nanj nadevamo makovo maso v dve dolgi progi. Testo razpolovimo po dolžini, vsak del testa zvijemo in ju prepletamo v venček.

Venček damo v namaščen pekač in vanj naredimo navzkrižne zareze.

Venček pečemo 30 minut pri temperaturi 200–225°C.

Po 15 minutah peke venček premažemo 😊 z rumenjacom, pomešanim z žlico vode, in pečemo naprej. (Zadostuje za 16 kosov.)

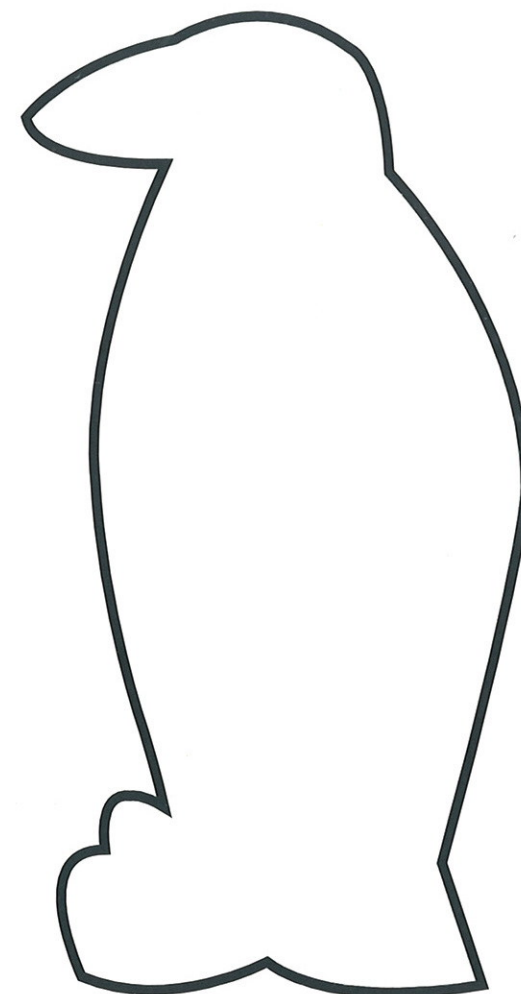


Skica

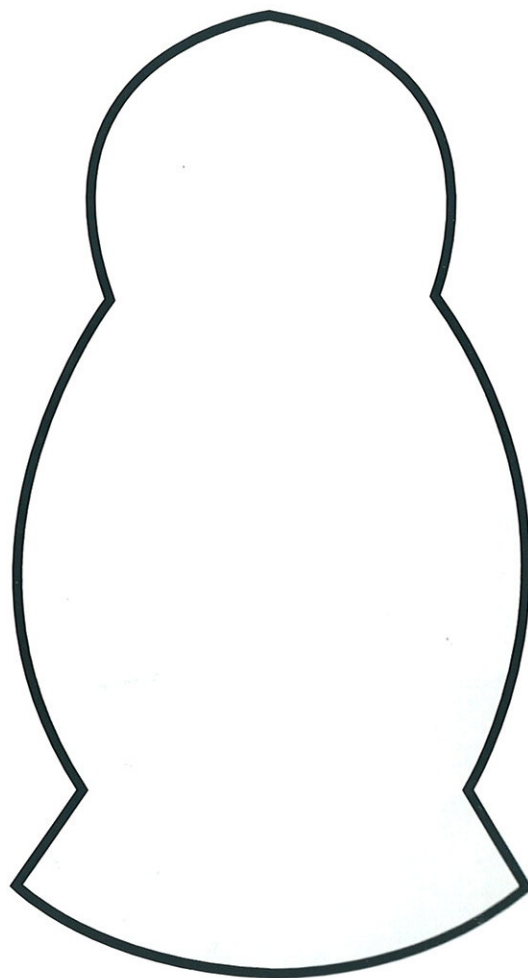
Skica za recept s strani 16

Nasvet:

na pergamentni papir prerišite pingvine, izrežite jih in uporabite kot model za medenjake.



Skica za recept s strani 16



Natečaj: Specite najljubšo družinsko slaščico in osvojite Ramino darilo!

Drage gospodinje!

Poleg že znanih Rama slaščic, skupaj s svojimi otroci pripravite Vašo osebno najdražjo družinsko slaščico! Napravite fotografijo Vaše družine, medtem ko pripravljate slaščico ali se slikajte z že narejeno slaščico!

Pošljite nam fotografijo in recept slaščice. Pošiljatelje najbolj domiselnih receptov čaka presenečenje.

Prosimo Vas, da izpolnite spodnji vprašalnik in ga skupaj s fotografijo in receptom pošljete na spodnji naslov:

Rama natečaj za recepte – p.p 4063, 1001 Ljubljana

Rok za pošiljanje receptov: 28. februar 2002

PRIIMEK: IME

ULICA:

POŠTNA ŠTEVILKA: □□□□ KRAJ:

TELEFON: □□ - □□□□□□

E-MAIL:@.....

LETO ROJSTVA : □□□□ MESEC: □□ DAN: □□

ŠTEVILO DRUŽINSKIH ČLANOV: □□ OD TEGA OTROCI DO 14 LET STAROSTI: □□,

OTROCI MED 14 IN 18 LET STAROSTI : □□

.....
Vaš podpis