



NORDECO

Rama
Praznične Slaščice



Triki in spretnosti

Pomoč pri kvašenem testu

Nekaj nasvetov za peko božičnega kolača in sadnega kruha:



Če testo ne vzhaja, je verjetno maščoba prišla na kvas. Maščoba obda celice kvasovk, ki se zaradi tega ne morejo razmnoževati. To se lahko zgodi pri zelo mastnem testu za božični kolač.

Pomoč: Testo zgnemo najprej brez maščobe in ga pustimo vzhajati. Šele potem lahko umešamo maščobo.

Testo ne vzhaja, če mleko in maščoba pri segrevanju pomotoma zavreta. Kvasovke so občutljive na vročino; prenesejo največ 38°C. Kvasovke lahko odmrejo tudi kasneje pri vzhajanju, če testo postavimo na direkten vir toplote ali v lonec z vročo vodo, kjer naraste temperatura na 40°C ali več.

Včasih testo ne vzhaja, ker je kvas prehladen. Takrat celice delujejo zelo počasi. Idealna temperatura za vzhajanje testa je 25 do 28°C. Posodo s testom postavimo v bližino izvora toplote, ne pa direktno nanj.

Testo lahko postane trdo, če ga predolgo mešamo v kuhinjskem mešalniku. Pri gnetenju testa ostanemo v bližini mešalnika in ga po 5-ih minutah mešanja izklopimo. Pri velikih količinah testa zadostuje 10 minut mešanja.

Kvašeno testo in testo za medenjake lahko lepo oblikujemo s škarpami. Tako nastanejo

gladki robovi, ki po peki dajejo posebno lep videz. Pri prosto oblikovanem pecivu (angeli, božično drevo, božični škorenjčki) je ta metoda še posebej primerna. Testo razvaljamo na 1-2 cm tanko plast, ga oblikujemo s papirnatimi modeli ali pa razrežemo v različne oblike.

Testo za piškote

Pri navadnem krhkem testu za brizgane piškote nam ne more spodleteti, če ne delamo v prevroči kuhinji, ne uporabljamo toplih, neohlajenih sestavin in testa ne gnetemo premočno. Zaradi toplote in premočnega gnetenja postane testo lomljivo in se rado drobi. Zato uporabljamo ohlajene sestavine. Testo je potrebno gnesti samo toliko časa, da se sprime. Pred valjanjem testa ali brizganjem piškotov testo ohladimo. Če se vseeno kaj ponesreči, dodamo testu 1-2 jedilni žlici ledeno mrzle vode in na hitro pregnetemo. To pomaga, vendar se lahko velikost testa pri peki malo zmanjša.

Varčevanje z moko

Pri valjanju testa porabimo na delovni površini veliko moke, da se testo ne sprime. Večkrat ko razvaljamo testo za piškote, več moke se prime in testo postane trše. Lahko poskusimo tudi brez moke: testo razvaljamo na papir za peko ali na kuhinjsko folijo.



Testo se ne bo prijelo na površino in zadnji piškoti bodo ravno tako okusni kot prvi.

Temne pike

Krhko testo se dobro gnete, razvalja in tudi peče. Je zelo okusno, vendar se lahko zgodi, da so pečeni piškoti posejani z majhnimi rjavimi pikami. Vzrok je grobo mleti sladkor. Za božične piškote raje uporabimo fin, rafiniran sladkor ali pa sladkor v prahu.

Jelenova sol

Jelenova sol (naprodaj je v lekarnah) spada k tradicionalnim sredstvom za vzhajanje medenega testa. Sredstvo za vzhajanje v soli se sproži v pečici pri temperaturi nad 60°C. Jelenova sol je primerna za testa, ki morajo dalj časa počivati preden so pripravljena za peko.

Pecilni prašek

Testo za medenjake je takoj pripravljeno za peko, če namesto tradicionalnih, počasnih sredstev za vzhajanje (npr. jelenova sol) uporabimo pecilni prašek, ki deluje takoj. Za 50 dag moke potrebujemo najmanj en zavitek pecilnega praška.

Kvas

Pri bogatem testu z veliko maščobe, rozinami in orehi potrebujemo za približno 50 dag moke 1-1,5 kocke kvasa (4-6 dag) ali 2-3 zavitke suhega kvasa.

Dekoracija piškotov

Pri božični peki je zelo pomembno oblikovanje in dekoriranje. Preprost način, kako okrasimo piškote: piškote premažemo z umešanim jajcem ali kondenziranim

mlekom. Nato jih potresemo z zdrobljenimi mandlji, lešniki ali pa s sladkornimi mrvicami. Če želimo z majhno porabo narediti veliko piškotov, oblikujemo krhko testo v zvitek in ga povaljamo v zdrobljene lešnike. Grobo mleti sladkor ali čokoladne mrvice in zvitek postavimo za 30 minut na hladno. Testo narežemo na tanke rezine in jih položimo v pekač.

Prelivi

Piškoti so lepši, slajši in dalj časa ostanejo sveži, če jih prelijemo s sladkornimi glazurami. Najhitreje lahko pripravimo preprost sladkorni preliv; sladkor v prahu pomešamo z malo limoninega soka, ruma ali kave in pustimo, da se posuši na zraku. Za sneg potrebujemo en beljak in 12,5 dag sladkorja v prahu. Sestavine penasto umešamo, da dobimo trd sneg.

Sneg iz beljakov

Sneg je obstojna glazura, ki je primerna za



okraševanje piškotov z brizganjem. Uporabimo lahko plastično vrečko ali sami naredimo vrečko iz papirja. Široke robove naredimo tako, da na vrečko pritrdimo ploščat nastavek.

Vročo glazuro prelijemo po sveže pečenih, še vročih piškotih. Ko se kuhana glazura

posuši, naredi lepe razpoke. Uporabljamo jo predvsem za lecte in medenjake. 25 dag sladkorja kuhamo v 1,25 dl vode tako dolgo, da postane preliv gost kot sirup in se začnejo delati mehurčki. Ali je preliv dovolj gost, preizkusimo tako, da sprimemo kapljico preliva z dvema prstoma.

Marmorni učinek

Ohlajene piškote premažemo s sladkornim prelivom. Prelivu dodamo malo barvila za živila in vlažne piškote pokapljamo še z barvnim prelivom. Z leseno palčko vrišemo različne vzorce.

Poslikani piškoti

Snegu lahko dodamo nekaj kapljic barvila za živila in dobimo sneg različnih barv. Barvne plasti pustimo, da se posušijo, preden dodamo naslednjo barvo. Za dekoracijo lahko uporabimo tudi barvne perle, dražeje ali barvne mrvice. Naš dodatni nasvet: če želite uporabljati prelive različnih barv, uporabite prozorno vrečko. Odrežite rob vrečke in nabrizgajte preliv.

Kako odtehtamo med

Če je medeno testo prerahlo, dodamo malo moke. Če pa je pretrdo, dodamo malo ruma ali vode. Ker je med in sirup težje odmeriti, lahko trdota testa malo varira. Med najlažje odmerimo tako, da postavimo lonec z vso vsebino na kuhinjsko tehtnico. Z žlico odvzamemo toliko medu, da tehtnica pokaže ravno toliko količine manj, kolikor jo potrebujemo.

Luščenje lešnikov in mandljev

Luščenje lešnikov je lahko čisto preprosto:

jedra raztresemo po pekaču in položimo v ogreto pečico na 200-225°C. Pražimo jih tako dolgo, da rjava skorja odstopi. Nato jih podrgnemo z rokami, da skorja odpade. Celi mandlji so bolj aromatični in bolj dragoceni kot olupljeni ali mleti mandlji. Z luščenjem mandljev ni veliko dela. Stresemo jih v vrelo vodo in odstavimo s štedilnika. Pustimo jih stati 3 minute, jih odcedimo in prelijemo z mrzlo vodo. Zavijemo jih v suho servieto in gnetemo z rokami, da skorja odpade. Lahko jih tudi s prsti iztisnemo iz lupine. Pustimo jih, da se posušijo, nato jih zmeljemo.

Rezanje oreščkov

Lešnike, orehe in mandlje najlažje narežemo z zelo velikim nožem. Večji kot je nož, lažje režemo. Priporočljivo je, da oreščke prej sprazimo, ker tako obdržijo boljšo aromo.

Mandljeve tortice

Pecivo bo še bolj okusno, če mandlje prepražimo v pekaču ali suhi ponvi, preden jih zmeljemo.

Nežne barve

Maso za makrone, janeževo ali kokosovo pecivo lahko brez težav obarvamo z barvili za živila. Zadostuje že nekaj kapljic. Naravno pa lahko obarvamo, npr. rjavo s kakavom, močno rumeno s kurkumo ali nežno zeleno z drobno mletimi pistacijami.

Čas shranjevanja

Vse medenjake, ki jih pečemo z jelenovo soljo, lahko hranimo več kot 4 tedne. Po dveh tednih so kolači, peciva in sadni kruhi še vedno sveži in okusni, če jih vakumsko

zapremo in shranimo v hladen prostor. Tudi makrone in marcipanovo pecivo lahko hranimo 2 tedna v dobro zaprti posodi za piškote. Rahlo pecivo je najbolj okusno sveže pečeno, zato ga hranimo samo 1 teden. Raje shranimo že pripravljeno testo v zamrzovalnik in tako lahko vedno spečemo sveže pecivo. Medenjaki ostanejo več tednov sveži v dobro zaprti pločevinasti posodi. Če postanejo pretrdi, damo za nekaj dni v posodo malo svežega kruha ali rezino jabolka. Tako bo pecivo spet mehko in okusno.

PEČICA

Sistemi gretja

Pri klasičnih pečicah toplota prihaja z vrha in dna pečice. Pečice z obtočnim zrakom (ventilacijske pečice) imajo dodatno možnost preklapljanja dotoka toplote z vrha ali dna pečice. Božična peka je odvisna od grelnega sistema. Glede na vrsto peciva ima dotok toplote z vrha ali dna pečice ali obtočni zrak pomembno vlogo pri končnem izdelku.



Temperatura

Pri uporabi zelo starih pečic je priporočljiv termometer za preverjanje temperature v pečici. Tudi pri novih pečicah, kjer so termometri že vgrajeni, lahko temperatura odstopa za 10% navzgor ali navzdol. Zato je v večini naših receptov temperatura podana v določenem razponu. Začnite s spodnjo ali srednjo temperaturo, po potrebi pa proti koncu peke zvišajte na najvišjo temperaturo. Tako vam ne more spodleteti. Pri peki piškotov raje ostanite ves čas v kuhinji, kajti glede na debelino piškotov je lahko vsaka minuta preveč.

Ventilacijska pečica

Pri ventilacijski pečici lahko pečemo več pladnjev piškotov naenkrat. Kvašeno testo lahko začnemo peči kar v mrzli pečici, ampak pečemo 5 minut dlje, kot je navedeno v receptu. Tudi pri pecivu iz snega in makronih ima ventilacijska pečica prednost.

Razporeditev v pečici

Velike kose peciva postavimo v pečico tako, da so na vseh straneh približno enako oddaljeni od stene pečice. Tako je poraba optimalna in temperatura enakomerno kroži. V spodnji tretjini (1. ali 2. rešetka) pečemo pecivo v visokih ali polvisokih pekačih. Na sredini (2. ali 3. rešetka) lahko pečemo skoraj vsa peciva. Tudi pecivo v srednje visokih pekačih (pekači za božični kolač, ali kvadratni pekači) pečemo na sredini. V zgornji tretjini (3., 4. in 5. rešetka) pečemo samo peciva, ki se morajo močnejše zapeči (razna peciva s prelivom iz snega). V ventilacijski pečici lahko pečemo na vseh

rešetkah istočasno. Med pekači mora biti 10-15 cm prostora, da toplota lahko kroži.

KAKO NAREDIMO KRHKO TESTO

Krhko testo uporabljamo za kvalitetno peko adventnih in božičnih dobrot. Pripravimo ga lahko zelo hitro in brez večjih težav. Primerno je za najrazličnejše piškote in druge vrste peciv. Priprave in recepti so tako različni, da lahko pripravimo več vrst kakovostnega in hrustljavega testa. Tipično krhko testo vsebuje v povprečju dvakrat toliko moke kot maščobe. Prav tako dobro ga zgnetemo z električnim ročnim mešalnikom, kot pa ročno, po tradicionalnem načinu.

Osnovni recept za krhko testo je:

25 dag moke
12,5 dag ohlajene margarine Rama
6 dag sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce

En del moke lahko nadomestimo z mletimi mandlji ali lešniki. Najbolje je, da uporabljamo ohlajene sestavine. Vsako krhko testo mora pol ure počivati, preden ga razvaljamo in oblikujemo.

3 načini izdelave krhkega testa:

1. *Rezano testo:* V posodo damo ohlajeno margarino narezano na koščke, moko, sol, sladkor in jajce. Z dvema nožema razrežemo in zmešamo sestavine. Če se naredijo grudice, testo stisnemo z rokami. Ne gnetemo preveč, da se testo ne strdi.

2. *Drobljeno testo:* Moko in dobro ohlajeno margarino zdrobimo s konicami prstov. Penasto umešamo jajce, prelijemo po zdrobljenem testu in vse skupaj premešamo z vilico.

Drobljive sestavine sprimemo z rokami in ne gnetemo preveč. Testo oblikujemo v kepo. 3. *Z električnim ročnim mešalnikom:* Uporabimo nastavek za gnetenje in zmešamo vse sestavine. Tokrat margarina ne sme biti ohlajena. Testo z rokami oblikujemo v kepo.

KAKO NAREDIMO KVAŠENO TESTO

Poznamo veliko načinov, kako pripraviti rahlo, dišeče, kvašeno testo. Zanj je značilno, da mora dolgo vzhajati. Kvasovke naredijo testo vzhajano in rahlo, zato potrebujejo nekaj tekočine, moke in veliko časa. Veliko je odvisno tudi od temperature. Najhitreje vzhaja testo pri toploti telesne temperature, če pa vzhaja na mrzlem ali pri sobni temperaturi, traja malo dlje.



Zanesljiv recept za kvašeno testo vsebuje naslednje sestavine:

2 dag kvasa (približno 1/2 kocke) ali
1 zavitek suhega kvasa
1/4 l toplega mleka
4 dag sladkorja
1 ščepec soli
6 dag raztopljenе margarine **RAMA**

Če želite dodati jajce, ga združite z mlekom, da bo skupna količina enaka zahtevani količini mleka. Tako obdržite pravilno razmerje med moko in tekočino.

Kvas raztopimo v tekočini (količina je navedena v receptu). Raztopljen kvas se v testu enakomerno porazdeli in ga zrahlja. Suhi kvas zmešamo z moko in zgnetemo v testo. Lahko pa ga zmešamo z malo tekočine in s ščepcem sladkorja ter pustimo nekaj minut vzhajati.

Sestavine zmešamo z električnim ročnim mešalnikom ali pa gnetemo v kuhinjskem mešalniku 5-10 minut, da se testo oblikuje v kepo in se loči od dna mešalnika.

Testo položimo na pomokano delovno površino in ga dobro pregnetemo z rokami.

Testo potrebuje čas, da vzhaja. Zagotovo in enakomerno narašča pri sobni temperaturi. Hitreje vzhaja v bližini gretja.

Če je testo zelo naraslo, ga še enkrat pregnetemo. Pred oblikovanjem ga pustimo nekaj minut počivati, da se sprosti.

KAKO NAREDIMO MAKRONE

Za aromatične mandljeve tortice potrebujemo samo tri sestavine: beljak,



sladkor in mandlje. Najbolj preprost, osnovni recept je sledeč:

za približno 50 makronov potrebujemo:

15-20 dag sladkorja
20 dag mletih mandljev
1/8 l beljakov

Vrsto mandljev lahko izberete po okusu, priporočljivo pa je, da uporabite neoluščene namesto oluščenih mandljev. Neoluščeni mandlji bolje vpijajo tekočino in jih tako porabite manj. Če želimo bolj bogate in hrustljave makrone, dodamo več mandljev. Obliko makronov naredimo z dvema žlicama, ali pa jih z rokami oblikujemo v kroglice. Dodamo lahko tudi kandirano limonino lupino, vanilijo, cimet, ingver ali zmlete klinčke.

Beljak stepamo tako dolgo, da se strdi. Če stepamo v kuhinjskem mešalniku, dobi sneg

majhne, fine luknjice. Stepati začnemo z majhno hitrostjo.

Sneg je dovolj trd, če se prime na metlice, ali pa se rez z nožem dobro vidi v snegu.

Sneg je ravno tako dovolj trd, če posodo obrnemo in se sneg obdrži v posodi. Potem postopoma primešamo sladkor.

Sladkor lahko vsujemo tudi naenkrat in ga razmešamo z gumijasto metlico. Uspešna sta oba postopka.

Ko se sladkor raztopi, z metlico umešamo mlete mandlje.

Z dvema žličkama nadevamo na pekač majhne kupčke, ali pa jih nabrizgamo iz vrečke.

KAKO NAREDIMO MEDENO TESTO

Medeno testo je podobno stari peki kislega kruha. Medeno testo postane rahlo in polno arome zaradi tradicionalnih sredstev za vzhajanje, kot je jelenova sol. Veliko pripomore tudi surovi kvas in mlečne kisline, ki se naselijo v testo, če dolgo počiva. Tipični recept za medeno testo:

25 dag medu
10 dag sladkorja
5 dag margarine Rama
10 dag narezanih mandljev ali lešnikov
35 dag moke
1/2 zavitka jelenove soli (10g)
1 vrečka začimb za medenjake (15g) ali začimbe sami zmeljemo
Testo bo še posebej aromatično, če ga pokritega pustimo počivati nekaj dni ali celo nekaj tednov.

Med, sladkor in margarino stopimo v ponvi. Pustimo, da se malo ohladi in medtem malo premešamo.

Primešamo jelenovo sol in razne začimbe, kot so cimet, klinčki, ingver, janež, kardamom ali koriander.

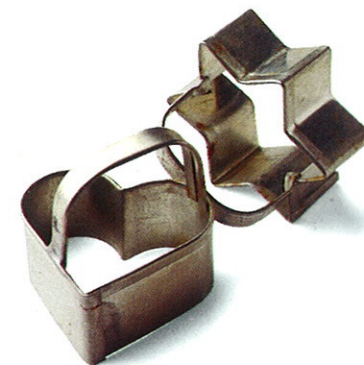
Moko zmešamo z začimbami in mandlji.

Dodamo sladkorno maso ter zgnetemo v testo.

Testo še enkrat pregnetemo in ga spravimo v dobro zaprto posodo. Najmanj tri dni ga pustimo počivati pri sobni temperaturi.

Po treh dneh testo zgnetemo in razvaljamo na tanko plast. Izrežemo božične figure, jih položimo v pekač in pečemo 12-15 minut v ogreti pečici pri 175°C.

Če je testo dovolj stabilno, lahko oblikujemo škorenjčke, božičke ali živali in jih okrasimo s sladkornim prelivom.





Recepti za praznične slaščice

Priporočamo, da za pripravo peciv uporabite Ramo za pečenje

- Čokoladne zvezdice
- Orehovi poljubčki
- Florentinski piškoti
- Mandljevi piškoti
- Lace cookies
- Norveški rjavi piškoti
- Švicarske praline
- Navadno pecivo
- Vaniljevi rogljički
- Baselski medenjaki
- Avstrijski čokoladni piškoti
- Pecivo s punčem
- Medeno pecivo iz pekača
- Piškoti za otroke
- Božični škorenjčki
- Adventni koledar
- Čokoladni angeli
- Božični kolač s skuto
- Božična drevesa
- Panettone
- Božično pecivo
- Orehovi in makovi zavitki
- Doboš torta



Čokoladne zvezdice

Sestavine za približno 50 kosov:

Za testo:

15 dag margarine RAMA

20 dag moka

3 dag kakava

10 dag sladkorja

1 ščepec soli

1 rumenjak

1-2 žlici mleka

margarina za namastitev pekača

Za preliv:

20 dag polgrenke čokolade za preliv

7,5 dag bele čokolade za preliv



1. Moko, kakav, margarino, sladkor, sol, rumenjak in mleko stepemo z električnim ročnim mešalnikom (uporabimo nastavek za gnetenje), da dobimo gladko testo. Z rokami oblikujemo testo v kupčke, zavijemo v folijo in pustimo na hladnem počivati 30 minut.
2. Pekač namažemo z margarinom. Testo razvaljamo na približno 5 mm tanko plast in izrežemo zvezdice različnih velikosti. Piškote položimo v pekač in jih pečemo 10-12 minut v ogreti pečici pri temperaturi 200°C. Pečene piškote naložimo na kuhinjsko mrežo, da se ohladijo.
3. Na pari raztopimo polgrenko čokolado za preliv in jo pustimo, da se ohladi. Potem jo še enkrat segrejem in premešamo. Zvezdice premažemo s čokoladnim prelivom in jih pustimo, da se posušijo. Enako pripravimo preliv iz bele čokolade. Plastično vrečko napolnimo s prelivom, odrežemo rob vrečke in okrasimo piškote.

NASVET: Zvezdice izgledajo lepše, če jih v celoti pomočimo v preliv in jih pri tem pazljivo obračamo. Položimo jih na kuhinjsko mrežo, da odvečna čokolada odteče.



Čokoladne zvezdice



Orehovi poljubčki

Sestavine za približno 45 kosov:

Za testo:

15 dag margarine **RAMA**
10 dag sladkorja v prahu
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce
6 rumenjakov
5 dag orehovih jedrc
35 dag moke
1 noževa konica zmletih klinčkov
1 noževa konica muškata
1 žlica ruma
margarina za namastitev pekača

Za preliv:

25 dag marelične marmelade
10 dag sladkorja v prahu
približno 45 polovičk orehovih
jedrc za dekoracijo



Florentinski piškoti

Sestavine za približno 25 kosov:

Za testo:

1 žlica margarine **RAMA**
12,5 dag narezanih mandljev
6 dag kandirane pomarančne
lupine
6 dag kandirane limonine lupine
10 dag sladkorja
12,5 dag sladke smetane
2 žlici moke
20 dag grenke čokolade za preliv



1. V loncu zmešamo narezane mandlje, kandirano pomarančno in limonino lupino, sladkor, margarino in sladko smetano. Na majhnem ognju mešamo približno 3 minute. Dodamo moko, premešamo in odstavimo s štedilnika.
2. V pekač položimo papir za peko. Z žličko naredimo iz mase majhne kupčke in jih položimo v pekač. Pazimo, da je med piškoti dovolj velika razdalja in jih malo sploščimo. Pečemo jih približno 5 minut v ogreti pečici pri 225°C.
3. Ko so piškoti pečeni, jih takoj oblikujemo z obročki s premerom 6 cm ali pa jih z žlico stisnemo skupaj. Skupaj s papirjem za peko jih vzamemo iz pekača in jih pustimo, da se ohladijo. Ohlajene piškote odstranimo s papirja.
4. Čokolado narežemo in jo na pari raztopimo. Pustimo jo, da se ohladi, potem pa jo še enkrat segrejemo in premešamo. Spodnjo stran piškotov namažemo s čokoladnim prelivom in jih pustimo, da se ohladijo.

Mandljevi piškoti

Sestavine za približno 50 kosov:

Za testo:

15 dag margarine RAMA

25 dag moke

2 žlici kakava

12,5 dag sladkorja

1 ščepec soli

1 jajce

5 dag oluščenih mandljev

1. V posodi zmešamo moko, sladkor, sol, kakav, margarino in jajce. Testo zgnetemo z rokami ali z električnim ročnim mešalnikom.
2. Testo oblikujemo v 4 cm debele klobase in jih zavijemo v folijo. Čez noč jih pustimo v hladilniku, da se strdijo ali pa jih postavimo za dve uri v zmrzovalnik.
3. Testo razrežemo na približno 1cm debele kolobarje in jih položimo v pekač, na papir za peko. Pečemo jih 5-7 minut v ogreti pečici pri 175-200°C. Pečene piškote položimo na kuhinjsko mrežo in jih pustimo, da se ohladijo.

NASVET: Testo lahko razvaljamo in ga razrežemo z različnimi modeli. Pečene piškote lahko premažemo tudi s čokoladnim prelivom in jih okrasimo s prelivom iz bele čokolade.



Mandljevi piškoti



Lace cookies

Sestavine za približno 45 kosov:

Za testo:

- 20 dag margarine RAMA
- 17,5 dag ovsenih kosmičev
- 20 dag rjavega sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 žlica medu
- 2 žlici moke
- 2 jajci

1. Ovsene kosmiče damo v posodo. Margarino raztopimo v ponvi in dodamo sladkor. Zmešamo in prelijemo po ovsenih kosmičih. Dobro premešamo in pustimo čez noč, da se kosmiči prepojijo z maščobo.
2. Dodamo vanilijev sladkor, sol, med, moko in jajci. Vse skupaj zgnetemo v testo.
3. Z žličko naredimo kupčke iz testa in jih položimo v pekač na papir za peko. Pečemo jih 6-8 minut v ogreti pečici pri 200-225°C, da se scedijo in robovi rjavo zapečejo.

NASVET: Piškoti se hitreje ohladijo, če jih skupaj s papirjem odstranimo iz pekača in pustimo na papirju.



Norveški rjavi piškoti

Sestavine za približno 60 kosov:

Za testo:

- 12,5 dag margarine RAMA
- 10 dag rjavega sladkorja
- 10 dag temnega sirupa
- 1 jajce
- 25 dag moke
- 5 dag pšenične polnozrnate moke
- 1/2 žličke pecilnega praška
- 5 dag zmletih mandljev
- 1 žlička zrnatega cimeta in kardamoma
- 1 ščepec zmletih klinčkov in muškata
- 4 dag narezanih mandljev

Za dekoracijo:

- 20 dag sladkorja v prahu
- 1 beljak
- nekaj kapljic rdečega in rumenega barvila za živila

1. Margarino, sladkor, sirup in jajce penasto umešamo. Dodamo obe vrsti moke, pecilni prašek, zmlete mandlje, cimet, kardamom, klinčke in muškata ter zgnetemo v gladko testo.
2. Narezane mandlje posujemo po pomokani delovni površini in na njih razvaljamo testo na 3mm tanko plast. Z modeli ali s škarjami izrežemo različne oblike (božična drevesa, zvezdice, srčke).
3. V pekač damo papir za peko in nanj položimo piškote. Pečemo 8-10 minut v ogreti pečici pri 200°C. Piškote vzamemo iz pekača in jih pustimo na kuhinjski mreži, da se ohladijo.
4. Beljak stepemo v sneg, dodamo sladkor v prahu in barvilo za živila. Plastično vrečko napolnimo s snegom, odrežemo rob vrečke, okrasimo piškote in jih pustimo, da se posušijo.



Vicarske praline

Sestavine za približno 100 kosov:

Za testo:

17,5 dag margarine RAMA

7,5 dag sladkorja v prahu

1 ščepec soli

1 zavitek vanilijevega sladkorja

25 dag moke

Za nadev:

30 dag lešnikove kreme

15 dag rahlo grenke čokolade

6-7 žlic sladke smetane

Za preliv:

40 dag čokolade za preliv

7 dag pistacijevih jedrc



1. Z metlico kremasto umešamo margarino, sladkor v prahu, sol in vanilijev sladkor. Dodamo moko in zgnetemo v testo. Oblikujemo ga v kepo, zavijemo v folijo in za 15 minut postavimo na hladno.
2. Testo razvaljamo na 3 mm tanko plast in z modelom izrežemo kroge s premerom 4 cm. V pekač položimo papir za peko in nanj naložimo piškote. Pečemo jih približno 8 minut v ogreti pečici pri 200°C.
3. Na pari raztopimo lešnikovo kremo, čokolado in smetano. Ko se masa ohladi, jo zmešamo z metlico.
4. Vrečko za brizganje, z nastavkom v obliki zvezde, napolnimo s kremo in nabrizgamo piškote. Čokolado za preliv raztopimo na pari in z njo premažemo piškote. Z razpolovljenimi pistacijami okrasimo piškote in jih pustimo, da se posušijo.

Vicarske praline



Navadno pecivo

Sestavine za en pekač:

Za testo:

20 dag margarine **RAMA**

27,5 dag sladkorja

1 zavitek vanilijevega sladkorja

1 žlička nastrgane limonine lupine

2 jajci

30 dag moke

2 žlički pecilnega praška

margarina za namastitev pekača

sladkor v prahu za posip

1. Margarino, sladkor, vaniljev sladkor in limonino lupino stepemo z metlico ali z električnim ročnim mešalnikom. Postopno dodamo jajci in 4 žlice vode ter vse skupaj penasto umešamo.
2. V moko umešamo pecilni prašek in dodamo zmesi iz margarine. Pekač namastimo z margarino in maso vlijemo v pekač. Pecivo pečemo 12-15 minut v ogreti pečici pri 175-200°C.
3. Pečeno pecivo razrežemo na približno 5x5 cm velike kvadrate in ga pustimo, da se ohladi. Na pecivo položimo kuhinjsko mrežo, ga posipamo s sladkorjem v prahu in mrežo previdno odstavimo.

NASVET: Če želimo drugačen vzorec na pecivu, si lahko pomagamo s papirnatimi šablonami. Iz papirja izrežemo željene motive, npr. srčke, ki jih položimo na pecivo in posipamo s sladkorjem v prahu.



Vaniljevi rogljički

Sestavine za 50-55 kosov:

Za testo:

20 dag margarine **RAMA**

25 dag moke

2 zavitka vanilijevega sladkorja

7,5 dag sladkorja v prahu

1 ščepec soli

10 dag mletih mandljev

10 dag sladkorja

2 vaniljevi palčki

1. Moko, vaniljev sladkor, sladkor v prahu, sol, mandlje in margarino zmešamo in zgnetemo v testo.
2. Iz testa oblikujemo za prst debele rogljičke. V pekač položimo papir za peko in nanj nadevamo rogljičke. Pečemo jih približno 10 minut v ogreti pečici pri 175-200°C.
3. Sredico vaniljevih palčk pomešamo s sladkorjem. Pečene rogljičke odstranimo s papirja in še vroče povaljamo v pripravljen sladkor z vanilijo.

NASVET: Sladkor s sredico vaniljevih palčk presejemo. Če vas motijo temne pike naravne vanilije, lahko uporabite tudi že pripravljen vaniljev sladkor.



Baselski medenjaki

Sestavine za 1 pekač:

Za testo:

- 30 dag medu
- 20 dag sladkorja
- 1 žlica mletega cimeta
- 1 ščepec mletih klinčkov
- 1 noževa konica sveže zmletega muškata
- 15 dag narezanih mandljev
- 1 žlička nstrgane limonine lupine
- 7,5 dag kandirane pomarančne lupine
- 7,5 dag kandirane limonine lupine
- 8 žlic češnjevega žganja
- 40 dag moka
- 1 žlička pecilnega praška

Za preliv:

- 10 dag sladkorja v prahu
- 3 žlice češnjevega žganja ali vode

1. Med in sladkor segrejemo in mešamo, da se sladkor stopi. Dodamo cimet, klinčke in muškato ter dobro premešamo. Lonec odstavimo s štedilnika, da se masa malo ohladi.
2. Postopoma dodajamo mandlje, limonino lupino, kandirano pomarančo in limono ter češnjevo žganje in neprestano mešamo. Dodamo moko in pecilni prašek ter zgnetemo v gladko testo.
3. V pekač položimo papir za peko. Nanj razvaljamo testo na približno 1/2 cm tanko plast in pustimo nekaj ur ali čez noč počivati. Pečemo 18-20 minut v ogreti pečici pri 225°C.
4. Sladkor v prahu zmešamo s češnjevim žganjem ali vodo. Pečeno pecivo premažemo s pripravljenim prelivom. Trde robove odrežemo in pecivo razrežemo na približno 3x6 cm velike kose.

NASVET: Testo namažemo in razrežemo še vroče, da se ne strdi. En del mandljev lahko nadomestimo z lešniki.



Baselski medenjaki



Avtstrijski čokoladni piškoti

Sestavine za približno 40 kosov:

Za testo:

5 dag grenke čokolade
15 dag moke
5 dag sladkorja
1 ščepec soli
5 dag mletih mandljev
15 dag zmehčane margarine
RAMA

margarina za namastitev pekača
12,5 dag želeja rdečega ribeza

Za preliv:

30 dag polgrenke čokolade za preliv
10 dag razpolovljenih mandljev



1. Čokolado narežemo in raztopimo. Moko, sladkor, sol, mandlje, margarino in raztopljenjo čokolado na hitro zgnetemo v testo. Z rokami oblikujemo testo v kepo, ga zavijemo v folijo in postavimo čez noč na hladno.
2. Pekač namažemo z margarino. Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo na približno 3 mm tanko plast. Z dvema modeloma (premer 4 in 5 cm) izrežemo enako število piškotov tako, da dobimo pare.
3. Piškote pečemo približno 7 minut v ogreti pečici pri 175-200°C. Pečene piškote ohladimo.
4. Segrejemo žele. Večje piškote po sredini na tanko premažemo z želejem in na njih položimo manjše piškote. Čokolado narežemo in raztopimo na pari. Pustimo, da se ohladi, še enkrat segrejemo in premešamo. Piškote premažemo s prelivom in jih okrasimo s polovičkami mandljev.

Pecivo s punčem

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

Za testo:

20 dag margarine RAMA
20 dag sladkorja
1 ščepec soli
4 jajca
2 pomaranči
35 dag moke
2 žlički pecilnega praška
margarina za namastitev pekača

Za premaz:

150 ml rdečega vina
1 zavitek začimb za kuhano vino
2 žlici ruma

10 dag sladkorja v prahu

Za dekoracijo:

10 dag sladkorja
100 ml rdečega vina
1 beljak
22 dag sladkorja v prahu
2-3 žlice sirupa
rdeče barvilo za živila

1. Raztopimo margarino, dodamo sol, sladkor, jajca in penasto umešamo. Nastrgamo eno žličko pomarančne lupine, ostale pomaranče olupimo. Pomaranče iztisnemo, lupine pa narežemo v zelo tanke plasti. Nastrgano lupino pomešamo s sokom iz pomaranč. Moki primešamo pecilni prašek. Z žlico zmešamo moko in jajčno maso v testo.
2. Namastimo tortni model. Vlijemo testo in pečemo približno 50 minut v ogreti pečici pri 175-200°C. Pecivo zvrnemo iz modela in počakamo 10 minut, da se malo ohladi. Vino zakuhamo z začimbami in počakamo, da se ohladi. Primešamo rum in sladkor v prahu.
3. Pecivo zopet namestimo v model in ga z zobotrebcom nekajkrat prebodemo. Prelijemo ga s punčem in pustimo, da se ohladi.
4. Pomarančne lupine kuhamo približno 5 minut v sladkanem vinu, potem jih odcedimo. Stepemo beljak, dodamo sladkor v prahu in sirup. Obarvamo z barvilom za živila in razvaljamo v okroglo plast s premerom 28 cm. S tem prekrijemo pecivo in ga okrasimo s pomarančnimi lupinami.



Medeno pecivo iz pekača

Sestavine za en pekač:
(približna velikost 27x35 cm)

Za testo:

10 dag margarine RAMA
25 dag medu
2 jajci
12,5 dag sladkorja
1 žlička jelenove soli
37,5 dag moke
2 žlici začimb za medenjake
1 žlička nastrgane limonine lupine
2 žlici ruma
1 žlica kakava
10 dag kandirane limonine lupine
5 dag kandirane pomarančne lupine
8 dag narezanih mandljev
margarina za namastitev pekača

Za preliv:

7,5 dag mandljev
6 dag rdečih okrasnih višenj
1 beljak

1. Med in margarino segrejemo, premešamo in ohladimo. Penasto umešamo jajca in sladkor. Dodamo med in margarino ter vse skupaj dobro premešamo. Pomešamo moko in jelenovo sol, začimbe za medenjake, nastrgano limonino lupino, rum, kakav, mandlje, kandirano limonino in pomarančno lupino in premešamo. Vse sestavine zgnetemo v testo.
2. Pekač namažemo z margarino in medeno testo porazdelimo po pekaču. Mandlje polijemo s kropom, jih ohladimo in oluščimo. Okrasne višnje razpolovimo.
3. Na testu si z ravnilom ali nožem označimo velikost kosov peciva (približno 7x9 cm). Kose peciva okrasimo z mandlji in okrasnimi višnjami. Z umešanim beljakom in žlico vode premažemo medeno pecivo. Pečemo ga približno 20 minut v ogreti pečici pri 175°C.



Medeno pecivo iz pekača



Piškoti za otroke

Sestavine za približno 900g piškotov:

Za testo:

25 dag margarine RAMA

50 dag moke

12,5 dag sladkorja

1 zavitek vaniljivega sladkorja

1 ščepec soli

2 jajci

3 žlice kakava

1. Moko, margarino, sladkor, vaniljev sladkor, sol in jajci zmešamo z električnim ročnim mešalnikom in zgnetemo v testo.
2. Testo razpolovimo in eno polovico testa obarvamo s kakavom. Vsako polovico testa posebej zavijemo v folijo in za 30 minut postavimo na hladno.
3. Obe testi razvaljamo in razrežemo z raznimi modeli (pomagamo si s skicami s strani 46). Če otroci želijo sami oblikovati piškote, uporabimo večje modele. Temno in svetlo testo lahko kombiniramo po želji. Okraske za piškote naredimo tako, da testo iztisnemo iz stiskalnice za česen (mala slika spodaj).
4. V pekač damo papir za peko in nanj položimo piškote. Pečemo jih približno 12 minut v ogreti pečici pri 200°C.



Piškoti za otroke



Božični škorenjčki

Sestavine za približno
2 škorenjčka in 6 piškotov:

Za testo:

12,5 dag margarine RAMA
25 dag moke
6 dag sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce
margarina za namastitev pekača
2 rumenjaka

Za dekoracijo:

1 beljak
12,5 dag sladkorja v prahu

1. Moko, margarino, sladkor, sol in jajce zmešamo z električnim ročnim mešalnikom in zgnetemo v testo. Zavijemo ga v folijo in pustimo 1 uro na hladnem.
2. Testo razvaljamo na 1/2 cm tanko plast. Na pergamentni papir prerišemo obliko škorenjčka (pomagamo si s skico s strani 47) in izrežemo. Papirnato šablono položimo na testo in izrežemo 4 škorenjčke. V pekač damo papir za peko in nanj položimo škorenjčke.
3. Dva kosa papirja za peko (velikost 8x20 cm) namastimo in jih zvijemo tako, da je namaščeni del na zunanji strani. Zvitek papirja namestimo na zgornji del škorenjčka, nanj pa položimo še drugi del. Robove rahlo stisnemo in premažemo z rumenjacom. Peto in gube nakažemo s hrbtno stranjo noža.
4. Iz preostalega testa oblikujemo majhne piškote in jih položimo v pekač zraven škorenjčkov. Vse skupaj pečemo 15-20 minut v ogreti pečici pri 200°C. Iz škorenjčkov vzamemo papir za peko in jih pustimo, da se ohladijo.
5. Beljak stepemo v sneg in dodamo sladkor. Vrečko za brizganje napolnimo s snegom in okrasimo rob škorenjčka. Odprtino napolnimo s piškotki ali drugimi malenkostmi.



Božični škorenjčki



Adventni koledar

Sestavine za en pekač:

Za testo:

- 5 dag margarine RAMA
- 25 dag medu
- 10 dag rjavega sladkorja
- 10 g jelenove soli
- 35 dag moke
- 10 dag narezanih orehovih jedrc
- 1 zavitek začimb za medenjake (15 g)
- 1 žlička janeževih semen
- margarina za namastitev pekača

Za dekoracijo:

- 25 dag sladkorja v prahu
- 1 beljak
- zeleno in rdečo barvilo za živila



1. Med, sladkor in margarino segrejemo, da se margarina in sladkor raztopita.
2. Zmešamo moko, jelenovo sol, orehe, začimbe za medenjake in janež. Vse skupaj zgnetemo v gladko testo.
3. Testo spravimo v dobro zaprto posodo in ga pustimo nekaj dni počivati pri sobni temperaturi. Počiva naj najmanj 3 dni, bolje pa je 2-3 tedne.
4. Testo zgnetemo, ga razvaljamo in položimo v namaščen pekač. S hrbtno stranjo noža ga razdelimo na 24 polj. Z modelom v obliki zvezde odtisnemo v testo polja 21-24. Testo pečemo približno 15 minut v ogreti pečici pri 200°C.
5. Preliv naredimo iz presejanega sladkorja v prahu, snega in nekaj kapljic vode. Eno tretjino preliava obarvamo z rdečim in drugo tretjino z zelenim barvilom za živila.
6. Tri plastične vrečke napolnimo s prelivom različnih barv. Odrežemo robove vrečk in preliv nabrizgamo v načrtana polja. Zvezdice premažemo z belim prelivom in na vsa polja nabrizgamo številke.

Adventni koledar



Čokoladni angeli

Sestavine za 2 angela in 10-15 piškotov:

Za nader:

25 dag grenke čokolade
20 dag sladke smetane
1 žlica kakava
1-2 kapljici mandljeve arome ali
2 žlici pomarančnega likerja

Za testo:

12,5 dag margarine **RAMA**
25 dag moke
5 dag sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce
5 dag čokolade za preliv ali
sladkorne mrvice za okrasitev

1. Čokolado in smetano segrejemo, da se čokolada stopi. Primešamo kakav in mandljevo aromo ali liker in postavimo čez noč na hladno.
2. Z električnim ročnim mešalnikom zmešamo moko, margarino, sladkor, vaniljev sladkor, sol in jajce. Maso zgnetemo v testo, zavijemo v folijo in za 20 minut postavimo na hladno.
3. Testo razvaljamo na 1/2 cm tanko plast. Na pergamentni papir prerežemo angela in izrežemo (pomagamo si s skico s strani 48).
4. Papirnato šablono položimo na testo in izrežemo 4 angele. S hrbtno stranjo noža vrišemo krila, lase in obleko. Iz preostalega testa oblikujemo piškote. V pekač damo papir za peko in nanj položimo piškote in angele. Pečemo približno 15 minut v ogreti pečici pri 200°C. Pečene piškote ohladimo.
5. Čokoladno kremo stepemo z metlico. Namažemo angela, nanj položimo drugega angela in stisnemo. Okrasimo s čokoladnim prelivom ali sladkornimi mrvicami.



Božični kolač s skuto

Sestavine:

Za testo:

17,5 dag margarine **RAMA**
10 okrasnih višenj
5 dag rozin
5 dag kandirane limonine lupine
5 dag kandirane pomarančne lupine
3 žlice ruma
20 dag skute
12,5 dag sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 ščepec soli
1 žlička nastrgane limonine lupine
1/2 žličke zmletega koriandra
1 jajce
7,5 dag jedilnega škroba
10 dag narezanih mandljev
30 dag moke
3 žličke pecilnega praška
margarina za namastitev pekača
10 dag marelične marmelade
30 dag surovega marcipana
20 dag sladkorja v prahu

1. Okrasne višnje narežemo. Rozine, kandirano sadje in višnje zmešamo z rumom in pustimo čez noč, da se sadje prepoji.
2. Raztopimo margarino in jo damo skupaj s skuto, sladkorjem, vaniljevim sladkorjem, soljo, limonino lupino, koriandrom in jajcem v posodo. Zmešamo jedilni škrob, mandlje, moko, pecilni prašek in vsujemo v posodo.
3. Vse skupaj zgnetemo v testo. Dodamo sadje in na hitro zgnetemo. Pekač in model za božični kolač namastimo. Testo namestimo v model in ga poveznemo v pekač.
4. Pečemo 50-60 minut v ogreti pečici pri 200°C. Kolač stresemo iz modela in ga ohladimo. Marmelado segrejemo, jo spsiramo in z njo premažemo kolač.
5. Marcipan in sladkor v prahu zgnetemo in razvaljamo. Kolač zavijemo v marcipan in posujemo s sladkorjem v prahu.



Božična drevesa

Sestavine za 3-5 kosov:

Za testo:

5 dag margarine RAMA

25 dag medu

10 dag rjavega sladkorja

35 dag moka

10 dag narezanih mandljev

1 zavitek pecilnega praška

1 zavitek začimb za medenjake
(1,5 dag)

moka za delovno površino

Za dekoracijo:

1 beljak

17,5 dag sladkorja v prahu ali
sladkorne perle



smrečice, tako da je med njimi pravi kot in smrečica lahko stoji. Na vsak vrh prilepimo še zvezdo. Smrečice lahko okrasimo še s sladkornimi perlami ali s preostalim sladkorjem v prahu.

1. Med, sladkor in margarino raztopimo v loncu in počakamo, da se malo ohladi. Zmešamo moko, mandlje, pecilni prašek in začimbe za medenjake. Vse skupaj zgnetemo v testo.
2. Na pomokano delovno površino razvaljamo testo na 1/2 cm tanko plast. Iz papirja izrežemo smrečice različnih velikosti in oblik. Papirnate smrečice položimo na testo, izrežemo po dve enaki smrečici in eno od dveh razpolovimo po dolžini. Iz preostalega testa izrežemo zvezde za vrh smrečice.
3. V pekač damo papir za peko in nanj položimo oblikovano testo. Pečemo 15-20 minut v ogreti pečici pri 200°C. Pečene smrečice in zvezde ohladimo.
4. Iz beljaka in 12,5 dag sladkorja stepemo gost preliv in z njim napolnimo vrečko za brizganje. Na vsako celo smrečico s pomočjo snega prilepimo dve polovici

Božična drevesa



Panettone

Sestavine za 1 visok, okrogel pekač:
(vsebina približno 2,5 litra)

Za testo:

- 20 dag margarine RAMA
- 60 dag moke
- 15 dag sladkorja
- 1/4 l mleka
- 1 kocka kvasa
- 3 jajca
- 2 rumenjaka
- 1 žlička soli
- 1 ščepec muškata
- 1 žlička nastrgane limonine lupine
- 10 dag kandirane limonine lupine
- 10 dag kandirane pomarančne lupine
- 5 dag kandiranih višenj
- 15 dag rozin
- margarina za namastitev pekača
- 2 žlici sladkorja v prahu za posip



1. V posodo damo moko in sladkor. Segrejemo mleko in odvzamemo 4-5 žlic, ker ga bomo potrebovali še kasneje. Zdrobljen kvas raztopimo v mleku in ga damo v moko. Pokrijemo in na toplem pustimo vzhajati približno 15 minut.
2. V preostalem mleku raztopimo margarino. Jajca, rumenjake in začimbe stepemo z metlico ali električnim ročnim mešalnikom in dodamo testu. V kuhinjskem mešalniku ali z električnim ročnim mešalnikom vse zgnetemo v gladko kepo testa. Dobro zaprto pustimo vzhajati na toplem.
3. Kandirano limono, pomarančo, višnje in rozine umešamo v testo. Namastimo pekač in ga napolnimo s testom. Še enkrat pustimo vzhajati približno 25 minut.
4. Površino testa navzkriž vrežemo z nožem in pečemo uro in pol v ogreti pečici pri 175°C. Pečeno pecivo vzamemo iz pekača, ga ohladimo in potresemo s sladkorjem v prahu.

Panettone



Božično pecivo

Sestavine za 1 tortni model:
(premer 25 cm)

Za nadev:

40 dag orehovih jedrc
30 dag sladkorja
12,5 dag sladke smetane

Za testo:

20 dag margarine RAMA
35 dag moke
15 dag sladkorja

1 ščepec soli
1 jajce

Za premaz:

1 rumenjak
2 žlici mleka

1. Orehova jedrca narežemo. Sladkor raztopimo v loncu, dodamo orehe in odstavimo s štedilnika. Pazimo, da masa ne porjavi preveč. Primešamo 1 žlico vode in smetano ter postavimo za 1 uro na hladno.
2. Moko, margarino, sol in jajce zgnetemo v gladko testo in za 30 minut postavimo na hladno.
3. Testo razdelimo na tri dele. Prvi del testa razvaljamo in položimo v tortni model. Drugi del oblikujemo v zvitek in ga razvaljamo na rob modela. Nadev iz orehov in smetane porazdelimo po testu na dnu.
4. Razvaljamo zadnji del testa in izrežemo obliko modela za pokrov. Z njim prekrijemo nadev in robove dobro stisnemo. Preostalo testo razvaljamo, izrežemo zvezdice in jih položimo na pecivo.
5. Zmešamo rumenjak in mleko ter premažemo pecivo. Pečemo 45 minut v ogreti pečici pri 200-250°C. Pečeno pecivo z nožem ločimo od roba modela in ga pustimo, da se ohladi.



Božično pecivo



Orehovi in makovi zavitki

Sestavine:

Za testo:

50 dag margarine RAMA

1 kg moke

3 dag kvasa

2 jajci

6 dag sladkorja

ščepec soli

cimet

limonina lupina

4 dl mleka

Za orehov nadev:

40 dag zmletih orchov

20 dag sladkorja

2 dl mleka

1 jedilna žlica medu

8 dag rozin

1 žlička cimeta

naribana limonina lupina

Za makov nadev:

40 dag maka

2,5 dl mleka

20 dag sladkorja

2 jedilni žlici medu

limonina lupina

cimet, zmleti klinčki

8 dag rozin

1. Presejemo moko in ji dodamo zmehčano margarino, sladkor in sol.
 2. V nekaj žlicah mlačnega mleka razdrobimo kvas, dodamo ščepec sladkorja in pustimo, da vzhaja.
 3. V moko stresemo vzhajani kvas in prilivamo preostalo mlačno mleko. Vnesimo gladko testo. Testo naj bo srednje kvalitetno in ne premehko, da se ne prijemna na roke. Testo pokrijemo in pustimo, da počiva pol ure.
 4. Vzhajano testo razdelimo na 6 enakih kosov ter razvaljamo na pravokotnike.
 5. Razvaljano testo namažemo z mletim makom ali z orehi, tesno zvijemo in preložimo v namaščen pekač. Vsak zavitek prebodemo na treh mestih.
- Umešamo eno celo jajce in en rumenjaka. S tem premažemo zavitke in pustimo na toplem, da se osušijo. V ogreti pečici na zmerni temperaturi jih pečemo, dokler malo ne razpokajo.

Priprava orehovega nadeva:

V kozici zavremo mleko, ga sladkamo in dosipamo zmlete orehe. Dodamo rozine in dišave. Če je nadev premehek, ga zgostimo z zdrobljenimi keksi. Nadev poboljšamo z eno ali dvema žlicama marmelade.

Priprava makovega nadeva:

Zmleti mak z limonino lupino damo v mleko, ki smo ga prevreli s sladkorjem. Potem dodamo začimbe in med ter poboljšamo nadev z dvema ali tremi žlicami marmelade.

Orehovi in makovi zavitki



Doboš torta

Sestavine:

Za testo:

6 jaje
25 dag sladkorja
25 dag moke
1 žlička pecilnega praška
5 dag margarine RAMA

Za pripravo čokoladnega nadeva:

20 dag margarine RAMA
20 dag sladkorja v prahu
pomešanega z vanilijevim
sladkorjem

15 dag čokolade
2 jedilni žlici mleka

Za pripravo karamelne glazure:

15 dag sladkorja v prahu

1. Rumenjake ločimo od beljakov. Beljake stolčemo v trd sneg.
2. Rumenjake zmešamo s sladkorjem, dodamo sneg in po žlicah dodajamo še raztopljeno margarino in moko. Moko predhodno pomešamo s pecilnim praškom. Zmes rahlo premešamo, da postane gladka.
3. Pečemo v tortnem modelu, ki smo ga prej namazali z margarino in potresli z moko. V ogreti pečici pečemo 20 minut pri 225°C.
4. Ohlajeno testo razrežemo na 5 do 6 slojev. Namažemo jih s čokoladno kremo. Položimo jih enega preko drugega in torto pustimo, da se ohladi.

Priprava čokoladne kreme:

20 dag margarine penasto umešamo s sladkorjem v prahu. Čokolado raztopimo v dveh žlicah mleka (najbolje v mikrovalovni pečici) in jo dodamo margarini. Mešamo dokler ne dobimo gladke mase.

Priprava karamelne glazure:

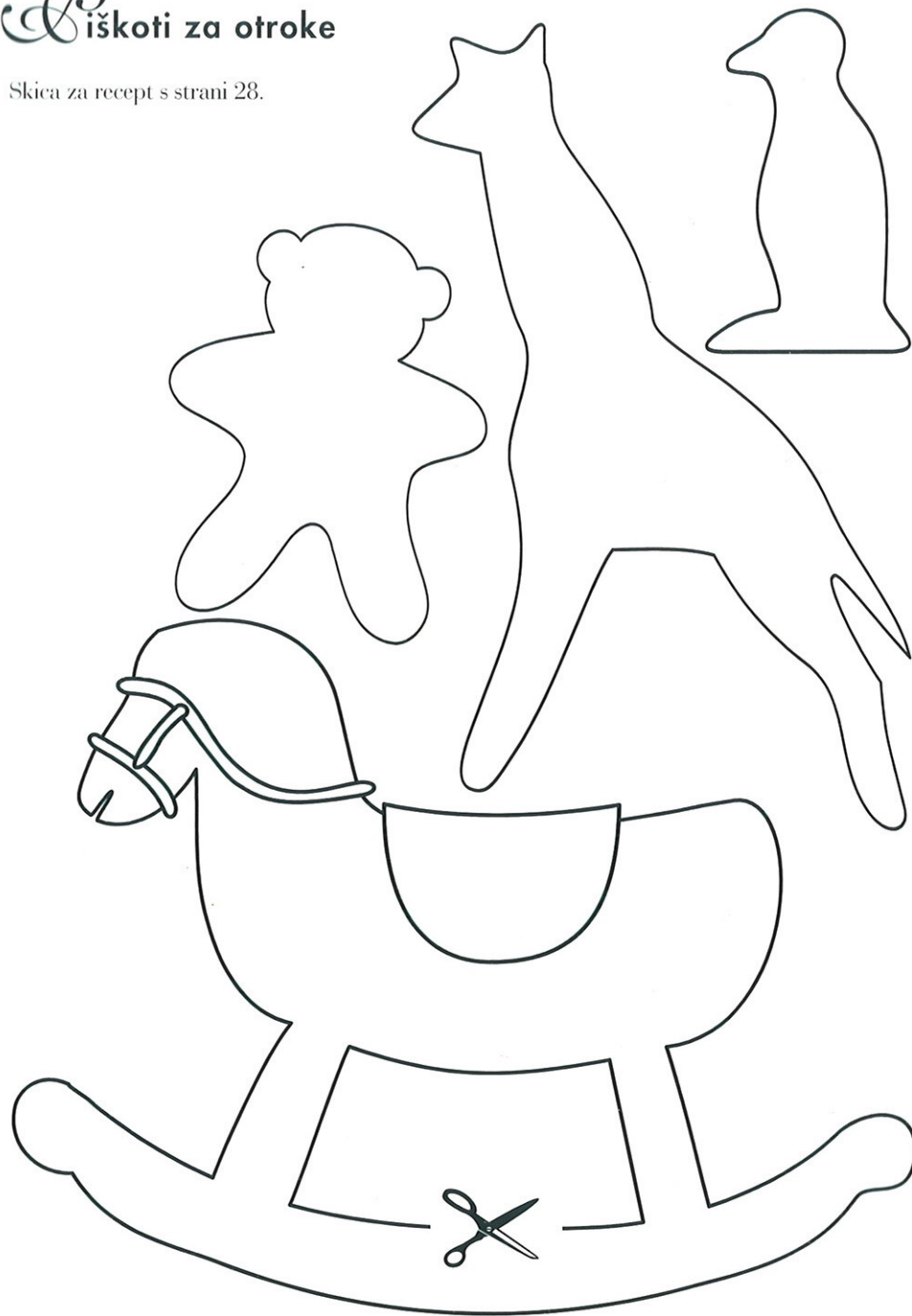
1. V teflonski ponvi z neprestanim mešanjem svetlo rjavo prepražimo 15 dag sladkorja in ga hitro prelijemo na eno biskvitno ploščo. Z nožem jo razmažemo, tako da glazura prekrije celo površino. Z nožem namaščenim z margarino testo razrežemo na 16 kosov.
2. Karamelne plošče zložimo na hladno torto v obliki pahljače.
3. Bočno stran torte premažemo s čokoladno kremo in jo okrasimo z mandljevimi koščki.

Doboš torta



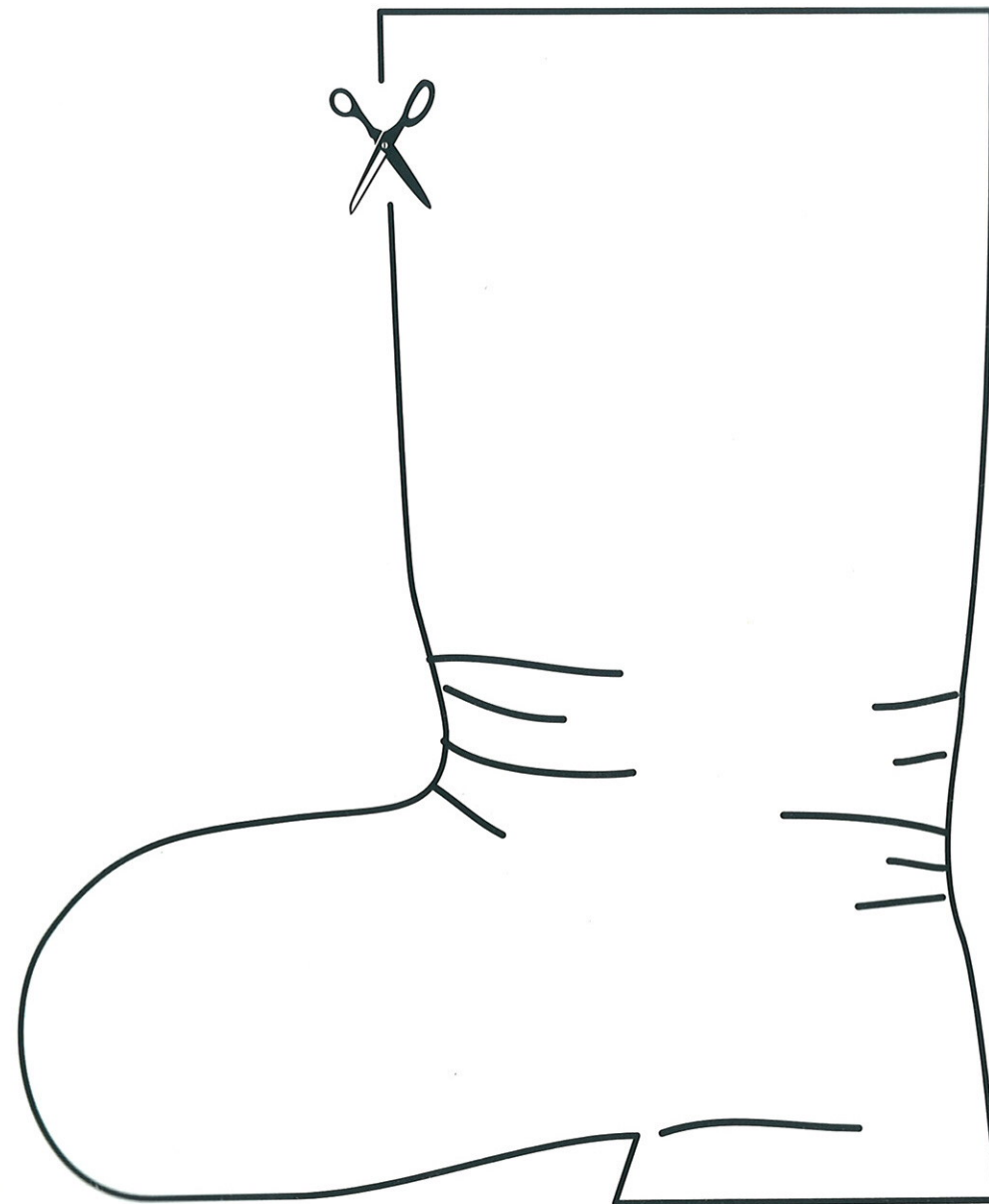
Piškoti za otroke

Skica za recept s strani 28.



Božični škorenjčki

Skica za recept s strani 30.



Skica za recept
s strani 34.

