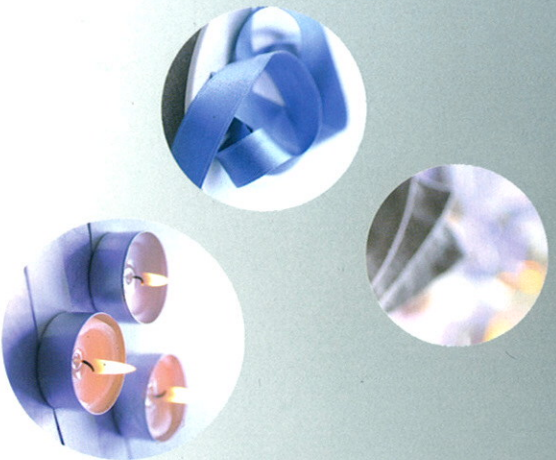



Rama

Recepti za ljubitelje peke



Nekaj koristenih nasvetov

za peko sladok 3

TORTE

Ledena skutina torta z limetami 28

Pravokotna torta brez moke 30

Torta Erazma Predjamskega 31

Čokoladna torta 32

PIŠKOTI IN ČAJNO PECIVO

Čokoladni iztari 4

Slani piškoti 6

Srednji oreškoví majlički 7

Pogajnice s šunko 8

Iskrne zvezdice 10

Kokosovi hlebočki 12

NARASTKI

Božični kruhki z mandeljini 34

Čokoladni šarkelj s pomarančnimi

nitkami 36

BISKVITI

Nehlešnje čokoladne tortice

presamečenja 14

Karamelno pecivo 15

Rolirano pecivo 16

Kraste hlebe 18

Visijeno pecivo 20

PECIVO BREZ PEKE

Mandljevi kupčki 38

Figove kroglice 40

Kostanjevi brizganci 42

PITE

Pita z datejini 44

Pita s čokolado in mascarponejem 46

Pita s karamelno kremo 48

Osvežilna jogurtna pita 49

REZINE

Krajinske rezine 22

Beljanske rezine 24

Skutino pecivo z naribanim testom 25

Majlinske rezine 26

SLOVENSKE DOBROTE

Kvašen krompirjev štrukelj z jabolki 50

Rožičeva potica s figami 52

Jogurtno - čokoladna potica 54

Bučkin zavitek 56

Nekaj koristnih nasvetov za peko slaščic

Trčki in spretnosti pri uporabi margarine Rama za peko

Ko delamo lahko testo ali razne piškote, margarino Rama za peko vedno vmešamo neposredno v moko.

Margarina za peko se včasih dolgo mehta. Če imamo mikrovvalno pečico, jo mešamo na najvišjo temperaturo in v njej segrejemo margarino v nekaj sekundah.

Kakšno testo še pred peko že enkrat postavimo na hladno, ker tako bolj ohrani obliko (margarina se pri tem stvdi).

Če je kvasno testo premešano, ga spečemo v modelu. V testo damo malo stopljene margarine Rama, da dolo trdnost skorjica. Če je kvasno skorjica pretirna, ko ležijo vzamemo iz pečice, jo namazemo z margarino Rama.

Za kvaseno prazno margarino stopimo in preverimo skrajši z mlačno. Tako se margarina lažje porazdeli v mlaču in testo lažje odaja.

Če pečemo pecivo iz polnozrnate moke, potrebujemo več takodne približno dvojni odmerek mlača.

Peka tortic iz krtkega testa, ki jih oblikujemo s sadjem

Testo v modelu pokrijemo s folijo in obtežimo s fiškom ali težko. Tako testo ostane plosko, rob pa ohrani obliko.

Pri biskvitnem testu brez pečnega praška namastimo samo dno modela za tortice, oboda ne. Testo tako lažje naraste. Poleg tega dodamo 1 žlico moke manj, kot piše v receptu.

Biskvit postane posebno sočen, če v biskvitno maso vlijemo stopljeno margarino Rama za peko.

Priporočki za peko

S topičem za peko namažemo modele z maščobo in namažemo beljak za glazuro.

Not za peko naj bo velik, da bomo lažje sekali margarino za pripravo krtkega testa.

Začimbe za medenjake

Najpogostejše lahko kupimo že pripravljeno mešanico začimb za medenjake: cimet, klinčke in muškatni orešek.

Če mešanico pripravimo sami, uporabimo 1/2 kane žlice vsake začimbe.

Kandirano sadje

Kandirano sadje uporabljamo kot dodatek za popestritev okusa in okrasitev peciva. Če želimo kandirano sadje pripraviti sami, je najbolje, da uporabimo neokropljene agrume (pomaranče, limone, mandarine).

CITRONAT pripravimo iz limonine lupine. Še ne zrele plodove razpolovimo in jim odstranimo lupino (lupina naj bo čimbolj mesnata). Narazano lupino 10 minut prekuhamo v vodi in siadkorju. Na 2 dci vode uporabimo 1 dag siadkorja. Preostalo vodo s siadkorjem lahko pripravimo za pripravo citronata tudi kasneje.

Na enak način se pripravlja ORANŽAT. V tem primeru se uporabi lupina grenkih pomaranč.



Založili in uredili:

marketing, Unilever Slovenija d. o. o.

Priprava receptov:

Slovica Smerdel

Fotografije:

Maja Pecanič

Oblikovanje:

Gorazd Rogelj

Ljubljana, oktober 2005

Sestavine za približno 35 piškotov:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 60 minut

Testo:

750 g moke

250 g sladkorja v prahu

500 g margarine **Rama** za peko

2 jajci

75 g zmlelih orehov

naribana limonina lupina

cimet

malo soli

Krema:

200 g jedilne čokolade ali

čokolade v prahu

200 g sladke smetane

200 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja v prahu

Preliv:

100 g jedilne čokolade

Med moko pomešamo sladkor v prahu, na kocke narezano margarinno, zmlete orehe, naribano limonino lupino, cimet, sol in jajci ter zmešamo v gladko testo. Pokrijemo s folijo in 2 uri pustimo počivati na hladnem. Razvaljamo na debelino 4 mm, izrežemo kroge in jih pečemo 10 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Stopimo margarinno, dodamo sladkor, jedilno čokolado in na koncu še tekočo sladko smetano. Kuhano na slabem ognju 2 do 3 minute in ves čas mešamo. Ko je krema ohlajena, jo nežno stepemo in damo v vrečko za brizganje. Na polovico ohlajenih piškotov nabrizgamo kremo, z drugo polovico pa pokrijemo prve.

Zgornji del piškota prelijemo s stopljeno čokolado ali iz čokolade naredimo mrežico. Na sredino damo pražen lešnik ali kakšno drugo vrsto dekoracije.



Piškoti in čajno pecivo



Recept je prispodobil gurandrag Kocot

Piškoti in čajno pecivo

Sestavine za približno 25 polžkov:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 45 minut

Testo:

- 75 dag bele moke
- 2 žlički soli
- 42 g kvasa
- 1/2 l mlačnega mleka
- 1 dl olja

Nadev:

- 20 dag margarine **Rama** za peko
- 2 rumenjaka
- 2 žlički soli
- stepen beljak za namaz
- raznovrstna semena za posip
- (sezam, mak, lan, bučna,
- sončnična semena, ovseni kosmiči,
- sojini otrobi)



Testo na hitro zgneteemo, ne pustimo ga vzhajati in ga razvaljamo 1 cm na debelo.

Margarino zmešamo z rumenjaki in soljo ter zmes namažemo po razvaljanem testu. Z obeh strani testo zvijemo v dve ruliadi in prerežemo po sredini. Ruliadi razrežemo na 2 cm debela kolesca. Ploskoma jih položimo na pekač, namažemo s stepenim beljakom in posujemo s semeni.

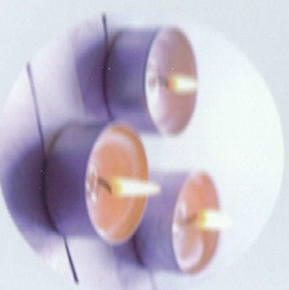
V vnaprej ogreti pečici pečemo pri temperaturi 200 °C toliko časa, da se lepo zapéčejo.



rebrni orehovi roglički

Sestavine za približno 14 kg polžkov:
Težavnost: enostavna
Čas priprave: 50 minut

- 500 g moke
- 300 g margarine **Rama** za peko
- 200 g sladkorja v prahu
- 200 g zmelčenih orehov
- 2 rumenjaka
- 1 celo jajce
- 1/2 naribane limonine lupine
- 1 zavitek vanilne sladkorja **Regina**
- sladkor v prahu za posipanje



Med moko zdrobimo margarino, dodamo jajce, rumenjaka, sladkor, vanilin sladkor, zmlete orehe in limonino lupino. Zgneteemo testo in ga pustimo počivati na hladnem 30 minut. Nato na pomokani deski oblikujemo majhne kroglice in iz njih naredimo rogličke.

Zložimo jih na namazan pekač in pečemo 10 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C. Še vroče povajamo v kristalnem ali mletem sladkorju.



Pogačice s šunko

Sestavine za približno 18 pogačic:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 40 minut

Testo:

250 g moke

1 vrečka pecilnega praška **Regina**

malo soli

1 rumenjaki

1/2 beljaka

1 velika žlica vode

1 velika žlica kisa

120 g margarine **Rama** za peko

Nadev:

200 g dobre šunke

ali pečenega pršuta

1 kuhano jajce

1 beljak

Premaz:

1 rumenjak

žlička mleka

Med moko najprej zamešamo peclni prašek, nato še sol, margarino, rumenjak, 1/2 beljaka, kis, vodo in zamesimo gladko testo. Na hladnem ga pustimo počivati 30 minut.

Šunko in jajce zrežemo na kocke in premešamo s stepenim beljakom. Testo razvaljamo na 1/2 cm debelo in izrežemo kroge, premera približno 5 cm. Na sredini kroga damo žličko nadeva, prepognemo in robove stisnemo. Za lepši videz pri stiskanju uporabimo vilice. Pogačice premažemo s stepenim rumenjakom in žlico mleka.

Zložimo jih na namazan pekač in jih v vnaprej ogreti pečici pečemo 10 do 15 minut pri temperaturi 180–200° C.

Rama nasvet: iz navedenih sestavin naredimo malo pogačic. Za kakšno zabavo podvojimo količine, ker so pogačice zelo priljubljene.



Pogačice s šunko



Sestavine za približno 45 piškotov:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 65 minut

Testo:

- 140 g sladkorja
 - 140 g margarine **Rama** za peko
 - 140 g čokolade v prahu
 - 100 g zmletih orehov
 - 250 g moke
 - 1 jajce
 - 2 žlici sladke smetane
- Krema:**
- 2 dl mleka
 - 2 rumenjaka
 - 2 žlici sladkorja
 - 2 žlici vanilin sladkorja **Regina**
 - 1 zavitek vanilijevega pudinga
 - 120 g margarine **Rama** za peko
 - rum po okusu
 - sladkor v prahu

Moki dodamo sladkor, orehe, čokolado v prahu, na kosčke narezano margarinno in rum. Umešamo še jajce in sladko smetano in zgnetemo v gladko testo. Testo pustimo 30 minut počivati v hladilniku, nato ga razvaljamo na debelino 3 mm ter z modelom izrežemo zvezdice.

V vnaprej ogreti pečici pečemo 7 minut pri temperaturi 170 °C.

Medtem ko 1 dl mleka segrevamo, dodajamo rumenjaka, sladkor, 1 dl hladnega mleka in puding ter mešamo, dokler se krema ne zgosti. Maso ohladimo, nato dodamo penasto umešano margarinno z rumom. Krema dobro premešamo, majhno žličko kreme kanemo na eno zvezdico in jo pokrijemo z drugo. Obe strani povijamo v sladkorju v prahu.

Rama nasvet: Piškote v pločevinasti škatli lahko hranimo do tri tedne.



Recept je prispel iz knjige Martina Komarča

Kokosovi hlebčki

Rama Recepti za ljubitelje peke

Sestavine za približno 20 piškotov:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 40 minut

- 100 g margarine **Rama** za peko
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g kokosove moke
- 1 celo jajce
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 130 g moke

Margarino penasto umešamo, da naraste, dodamo sladkor in še nekaj časa mešamo. Dodamo jajce, moko s pecilnim praškom in na koncu kokosovo moko. Testo pustimo nekaj časa počivati na hladnem, nato oblikujemo majhne hlebčke in jih pečemo 10 do 15 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.



Kokosovi hlebčki

Rama Recepti za ljubitelje peke



Recept je prejel od gos. Cvetke Bobek

Nebeške čokoladne tortice presenečenja

Sestavine za pekoč velikosti 45 X 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 30 minut

Spodnji biskvit:

2 skodelici moke

1 čajna žlička pecilnega praška **Regina**

1 skodelica margarine **Rama** za peko

1/2 skodelice sladkorja

1 ali 2 jedlini žlici naribane limonine ali pomarančne lupine

Nadev:

2 skodelici manj sladkih čokoladnih koščkov

2–3 velika, olupljena, očistena in nasturgana jabolka, primerna za kuhanje in pečenje

2 skodelici nasturgane kokosa

Preliv:

8 velikih jajc

6 jedlinih žlic moke

1 skodelica sladkorja

1 jedlina žlica pecilnega

praška **Regina**

4 jedline žlice limoninega soka ali

6 jedlinih žlic pomarančnega soka

2 jedlini žlici naribane limonine

ali pomarančne lupine

cimet po okusu

Spodnji biskvit: Moko in pecilni prašek zmešamo, dodamo margarinu in dobro premešamo. Dodamo sladkor in naribano lupino. Zmes, ki mora biti na otip podobna koruzni moki, položimo na namaščen pekač.

V vnaprej ogreti pečici pečemo približno 7 minut pri temperaturi 180 °C, tako da postane biskvit nežne zlate barve.

Nadev: Po vročem testu potresemo koščke čokolade. Za nekaj sekund damo nazaj v pečico, da se čokolada zmehta, nato jo z nožem razmažemo po biskvitu. Naribana jabolka razporedimo po vsej površini testa. Po vrhu potresemo še nasturgan kokos.

Preliv: Vse sestavine stresemo v skledo in zmešamo. Če se nam mešanica zdi pregosta, dodamo malo mleka. Prelijemo čez nasturgan kokos in pečemo še dodatnih 25 minut pri temperaturi 180 °C.

Ohladimo in narežemo na pravokotnike ali kocke.



Dorenčkovo pecivo

Sestavine za pekoč velikost 45 X 25 cm:
Težavnost: enostavna
Čas priprave: 1 ura 30 minut

Testo:

5 jajc

2 jagnjarske lončice moke

1 jagnjarska lončica sladkorja

2 zavitka vanilije sladkorja **Regina**

2 zavitka pecilnega praška **Regina**

500 g nasturgane koruzička

100 g drobno sesekljanih oreškov

1/2 jagnjarske lončice olja

Preliv:

125 g margarine **Rama** za peko

1 zavitak vanilije sladkorja **Regina**

(po potrebi)

100 g čokolade v prahu

Rumenjake in sladkor penasto umešamo, dodamo olje, koruziček, orehve, vanilij sladkor, moko s pecilnim praškom in na koncu stopljeno beljake. Vse skupaj narahlo premešamo in vlijemo v namažan pekač.

V vnaprej ogreti pečici pečemo 50 minut pri temperaturi 180 °C. Nekaj minut pred tem, ko je testo pečeno, ga prelijemo s stopljeno margarinno, sladkorjem in čokolado in damo v pečico še za dodatnih 5 minut.

Ko je ohlajeno narežemo na poljubno obliko in postrežemo.



Rabarbarino pecivo

Sestavine za pekač, velikosti 30 X 25 cm:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 45 minut

- 600 g očiščenih in skuhanih
stebel rabarbare
- 15 dag margarine **Rama** za peko
- 15 dag sladkorja
- 3 jajca
- 1 žlica ruma
- 1/2 zavitka pecilnega praška **Regina**
- 15 dag moke

Na tanke rezine olupljeno in narezano rabarbaro kuhamo slabih 10 minut, nato ohladimo. Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo stopljeno margarino, rum in rabarbaro. Na koncu dodamo še moko s pecilnim praškom.

Vse skupaj rahlo premešamo in vlijemo v namaščen pekač. Pečemo 20 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Ohlajeno pecivo narežemo na poljubne kose in posujemo s sladkorjem v prahu.



Rabarbarino pecivo



Recept je prepovedan za Alvaro Ludeke

Sestavine za pekač, velikosti 40 X 25 cm:
 Težavnost: srednja
 Čas priprave: 60 minut

Testo:

- 6 beljakov
- 120 g sladkorja
- 200 g mlečnih orehov
- 3 žlice ostre moke

Krema:

- 6 rumenjakov
- 200 g sladkorja
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- 120 g margarine **Rama** za peko
- 120 g čokolade v prahu
- 1,5 dl črne kave

Beljake stepemo v sneg in počasi dodajamo sladkor, orehe in moko. Vse skupaj narahlo premešamo, maso zlijemo v namazan pekač in pečemo 25 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 170 °C. Ohladimo.

Penasto umešamo rumenjake, sladkor in vanilin sladkor; damo stopljeno margarino, čokolado in skuhamo črno kavo. Kuhamo na zmernem ognju in skrbno mešamo, dokler ne zavre. Ko zavre, kuhamo še tri minute, nato kremo nekoliko ohladimo in z njo namažemo pecivo.

Dobro ohlajeno pecivo zrežemo na kocke in na vsako kocko položimo za okras zrno kave.



Recept je prispelek ga Danijela Kozovar

Sestavine za pekoč, velikosti 35 X 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 20 minut

Testo:

200 g moke

80 g sladkorja v prahu

100 g margarine **Rama** za peko

noževa konica pecilnega

praška **Regina**

1 jajce

Krema:

1 zavitek vaniljevega pudinga

3 dl mleka

3 žlice sladkorja

2 lončka kisle smetane

250 g očiščenih višenj

Preliv:

1/2 l višnjevega soka iz kompota

2 zavitka preliva za torto

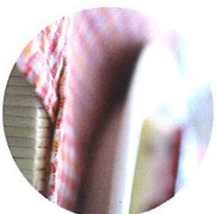
Moki primešamo pecilni prašek, dodamo sladkor, jajce in margarin. Zamesimo v gladko testo in pustimo nekaj časa počivati na hladnem. Nato testo razvaljamo 1 cm na debelo in ga damo v namazan pekač.

Posebej skuhamo vaniljev puding. Še vročemu dodamo kisló smetano, zmešamo in vilijemo na testo. Na koncu po vrhu posujemo odcéjene višnje.

V vnapreji ogreti pečici pečemo 25 minut pri temperaturi 175 °C.

Skuhamo preliv iz višnjevega soka in preliva za torte. Prelijemo še vroče pecivo, ga ohladimo in serviramo.

Namesto preliva za torto lahko uporabimo štiri liste stopljene želatine.



Recept je prispevala gja Bogata Pajter

Sestavine za podolgovat pekač:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura

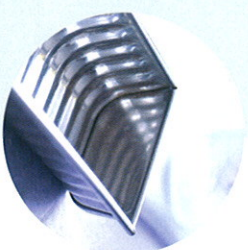
- 140 g margarine **Rama** za peko
- 5 rumenjakov
- 5 beljakov
- 140 g sladkorja
- 1 žlica ruma
- 70 g narezanih orehov
- 70 g rozin
- 140 g moke
- 1/2 limonine lupine

Penasto zmešamo margarinu, sladkor, rumenjake, rum in dodamo orehe, trd sneg iz beljakov ter moko z rozinami in nastrgano limonino lupino. Vse skupaj premešamo in damo peči v pekač s smirn hrbet. Pečemo 40–45 minut pri temperaturi 160 °C.

Če nimamo rozin, jih lahko nadomestimo z enako količino orehov.

Rezine lahko oblijemo tudi s čokolado ali belim ledom in posujemo z mandeljni ali praženimi orehi.

Recept je star 40 let in je primeren za mlade gospodinje, ker je enostaven.



Recept je prepisal: gr. Marijo Javorčič

Beljakove rezine

Sestavine za podlogovrat pekač:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 1 ura 40 minut

- 7 beljakov
- 180 g sladkorja
- 160 g moke
- 40 g rozin, namočenih v rum
- 40 g orehov, mandeljnov
- ali lešnikov
- 70 g margarine **Rama** za peko



Beljake stepemo v trd sneg, primešamo sladkor, moko, rozine in sesekljane mandeljne, orehe ali lešnike. Dodamo stopljeno margarinu, narahlo premešamo in zmes vlijemo v masčobo namazan in z moko potresen podlogovrat pekač. V vnaprej ogreti pečici pečemo 40 do 45 minut pri temperaturi 200 °C.

Ohlajeno pecivo narežemo na 1,5 cm debele rezine in jih damo za še nekaj časa sušiti v pečico, segreto na 50 °C.

Rama nasvet: Včasih nam ostanejo beljaki od peke potic ali krofov, ki jih lahko koristno uporabimo pri tem receptu. Če imamo beljakov preveč, jih lahko za nekaj časa zamrzujemo in uporabimo pri naslednji peki.



Kutino pecivo z naribanim testom

Sestavine za pekač velikost 25 x 25 cm:
Težavnost: srednje
Čas priprave: 1 ura 30 minut

- Testo:**
- 112 kg moke
 - 250 g margarine **Rama** za peko
 - 1 žarnček vaniljnega praška **Razgind**
 - 1 žarnček vanilin sladkorja **Razgind**
 - 2 rumenjaka
 - 200 g sladkorja v prahu
 - 2 žlici klobasa
- Nadev:**
- 100 g margarine **Rama** za peko
 - 300 g sladkorja
 - 1 kg skute
 - 1 žarnček vaniljnega praška **Razgind**
 - 1 žarnček vanilin sladkorja **Razgind**
 - 1 pest rozin
 - rum
 - 3 jajca
 - 1 žarnček vaniljnega pudlinga



Med moko umešamo pecilni prašek, dodamo vanilin sladkor, sladkor v prahu in kakav. Margarinu sesekljamo med moko, dodamo rumenjaka. Na hitro zgratenemo v testo, iz njega naredimo valjček, ga pokrijemo s folijo in ga damo za nekaj časa na hladno. Velik in nizek pekač namažemo z masčobo. Polovico testa naribamo na pekač in ga enakomerno porazdelimo.

Za nadev penasto umešamo margarinu, dodamo sladkor, skuto, vanilin sladkor, v rum namočene rozine, rumenjake in žarnček vaniljnega pudlinga v prahu in vse skupaj premešamo. Na koncu dodamo še stepene beljake. Pudling dodamo po potrebi, da zgosti skuto, če je preveč vodena.

Nadev vlijemo v pekač in porazdelimo po testu. Naribamo še preostalo polovico testa.

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

Ohlajeno narežemo na poljubno obliko.



Sestavine za pekač, velikosti 40 x 40 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 10 minut

- Testo:**
- 3 jajca
 - 100 g sladkorja
 - 100 g moke
 - ščepec pecilnega praška **Regina**
 - malo vode
- Nadev:**
- 4 dl sladke smetane
 - 500 g skute
 - 1 vanilin sladkor **Regina**
 - 300 g malin
 - 100 g sladkorja v prahu
 - 1 vrečka preliwa za torte
 - mandeljni lističi

Rumenjake in sladkor penasto umešamo, dodamo malo vode in na koncu moko s pecilnim praškom. Dodamo stepen beljak, vse skupaj na rahlo premešamo in vlijemo v namaščen pekač.

Pečemo 20 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 190 °C. Pečen biskvit ohladimo.

Za nadev stepemo sladko smetano, dodamo skuto, sladkor v prahu, vanilin sladkor in maline. Premažemo biskvit in ga posujemo z mandeljinovimi lističi in sladkorjem v prahu. Na koncu prelijemo s prelivom za torte.



Recept je prispodobi gosp. Janka Zupca

Ledena skutna torta z limetami

Sestavine za tortni model, premera 22 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 50 minut

Testo:

100 g margarine **Rama** za peko

250 g biskvitnih ali piškotnih

drobtinic

Nadev:

4 veliki listi želatine

380 g puste skute

2,5 dl sladke smetane

150 g sladkorja v prahu

2 neškrupljeni limeti (uporabimo sok in naribano lupinico)

melisa in limetini krtji za okras

Margarino stopimo, dodamo naribane drobtinice in zmešamo. Maso porazdelimo po dnu tortnega modela in potlačimo. Damo v hladilnik za 2 uri.

Želatino namočimo v hladni vodi. Skuto pretlačimo, damo pol sladkorja in naribano limetino lupino. Želatino ožamemo in jo na majhnem ognju raztopimo v limetinem soku. Skuti in sladkorju dodamo limetin sok z želatino, premešamo in dodamo še preostalo polovico sladkorja in stepeno sladko smetano. Dobro premešamo, kremo porazdelimo po ohlajeni masi in torto damo še za 2 uri v hladilnik.

Skutino torto vzamemo iz modela in okrasimo z limetinimi krtji in meliso.



Ledena skutna torta z limetami



Pravokotna torta brez moke

Sestavine za pekač, premera 40 x 40 cm:
Težavnost: težja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

- 10 beljakov
- 500 g sladkorja v prahu
- 2 žlici limoninega soka
- naribana limonina lupina

Za prvi nadev:

- 1 dl mleka
- 200 g orehov

5 rumenjakov

Za drugi nadev:

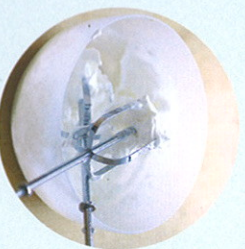
- 1 dl mleka
- 3 žlice gustina
- 3 žlice sladkorja
- 5 rumenjakov

Za tretji nadev:

- 250 g margarine **Rama** za peko
- 200 g sladkorja v prahu

Dekoracija:

- 500 g sladke smetane



Beljake penasto stepemo s sladkorjem in dodamo limonino lupino in sok. Tako pripravljeno maso stresemo v namazan pekač in v vnaprej ogreti pečici pečemo 10 minut pri temperaturi 150 °C. Nato biskvit še 1 uro sušimo pri 100 °C. Ohlajeno testo prerežemo na tri dele in jih nadevamo z nadevom.

Mleko, orehe in rumenjake med segrevanjem ves čas mešamo, dokler zmes ne zavre. Nato ohladimo.

Zavremo mleko, dodamo gustin z mlekom, sladkor in rumenjake. Ko zmes postane gosta, jo dodamo k prvi masi. Ohladimo.

Penasto umešamo margarino in sladkor v prahu. Dodamo prej pripravljene in ohlajeni masi.

Vse tri dele testa namažemo in zložimo enega vrh drugega. Torto namažemo s kremo tudi po vrhu in okrasimo s sladko smetano. Postrežemo zelo ohlajeno.



Torte

Recept je prispevala ga. Radmila Bosnić

Torta Erazma Predjamskega

Sestavine za pekač, premera 25 cm:
Težavnost: težja
Čas priprave: 1 ura 30 minut

Testo:

- 300 g melne bele moke
- 75 g gustina
- 2 žlici pečjenega praška **Razina**
- 130 g citronata
- 2 žlici mase prejemala
- 1 beljak
- 1 rumenjak
- 5 jajc

1 žlica vanilne sladkorja **Razina**

- 200 g sladkorja
- 300 g margarine **Rama** za peko
- skopek soli
- 1 žlica pečjenega praška

Nadev:

- 150 g sladkorja v prahu
- 1 beljak
- 2 žlici limoninega soka

- 100 g agrumov (limone, pomaranče, mandarine, grenivke)

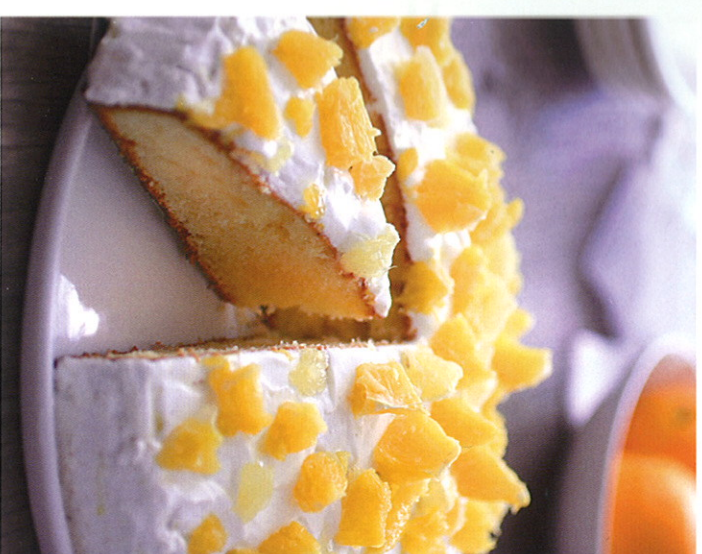


Margarino penasto umešamo, dodamo sladkor in vanilin sladkor. Pomagoma dodajamo jajca in dobro premešamo. Nato dodamo moko s pečjenim praškom, gustin, sol in citronat. Maso vlijemo v namaščen pekač.

V vnaprej ogreti pečici pečemo 50 do 60 minut pri temperaturi 175 °C.

Pečeno torto ohladimo in prelijemo s stepenim beljakom, sladkorjem in limoninim sokom. Masa mora biti gosta. Prehito torto okrasimo z agrumi.

Cenotat je kandirana limonina lupina. Na voljo je v trgovinah, lahko pa ga pripravite tudi sami. Poglejte si Rama recepte.



Torte

Rama recept

Okoladna torta

Rama
Recepti za ljubitelje peke

Sestavine za pekač, premera 22 do 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: ura 40 minut

- Biskvit:**
5 jajc
150 g kristalnega sladkorja
180 g moko
1/2 zavitka pecilnega praška
Regina
1 žlica kakava
Nadev:
3 cela jajca
160 g sladkorja
2 zavitka vanilin sladkorja **Regina**
1 žlica instant kave
250 g margarine **Rama** za peko
Preliv:
150 g jedilne čokolade
2 žlici margarine **Rama** za peko

Jajca ločimo, beljake stepemo skupaj s sladkorjem v čvrst sneg. Dodamo rumenjake, nato počasi dodajamo moko, pecilni prašek in kakav. Z metlico narahlo premešamo in pečemo v vnaprej ogreti pečici 15 do 20 minut pri temperaturi 175 °C. Biskvit ohladimo.

Nad soparo penasto stepamo jajca, sladkor in instant kavo v prahu približno 10 minut. Ko je krema kuhana, jo ohladimo, nato primešamo stepeno margarino. Namažemo torto in jo prelijemo s stopljeno margarino in čokolado.

Rama nasvet: Za bolj zanimiv videz lahko nekatere dele torte oblijemo z belo čokolado ali s stepenim beljakom s sladkorjem in limono.

Okoladna torta

Rama
Recepti za ljubitelje peke



Recept je pripravila g. Darinka Brožič

Božični kruhki z mandeljni



Recepti za ljubitelje peke

Sestavine za pekar, premera 35 mm:

Težavnost: težja

Čas priprave: 60 minut

- 250 g moke
- 22 g kvasa
- 100 g sladkorja
- približno 1 dl mleka
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 1 žlica olja
- 1 jajce
- 2 rumenjaka
- 100 g kandiranega sadja (češnje, pomaranče, marelice)
- 100 g rozin
- 100 g sesekljanih mandeljnov
- naribana limonina in pomarančna lupina
- 1 dl rumna
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- mleko po potrebi



Moko vsujemo v posodo, v sredini naredimo jamico in damo vanjo zdrobljen kvas, malo sladkorja in dve žlici mlačnega mleka. Posodo pokrijemo s folijo in pustimo vzhajati na toplern slabih 10 minut. Zmešamo mleko, jajce, rumenjaka, olje, sladkor, naribano limonino in pomarančno lupino in margarino ter to dodamo moki. Zgnetemo v gladko testo in pustimo vzhajati 1 uro.

Medtem ko testo vzhaja, segrejemo rum in z njim prepojmomo narezano kandirano sadje in rozine. Na majhnem ognju v ponvi karameliziramo sladkor, da postane zlato rumene barve in na njem na hitro prepražimo olupljene mandeljne.

V testo vgnnetemo odcejeno kandirano sadje, rozine in mandeljne ter oblikujemo majhne kroglice, ki jih polagamo v namazane papirnate košarice. Pustimo jih vzhajati še 10 minut. Božične kruhke z mandeljni v vnaprej ogreti pečici pečemo 40 minut pri temperaturi 175 do 180 °C.

Pečene vzamemo iz papirnatih košaric, posujemo s sladkornjem v prahu in jih damo v nove košarice.

Rama nasvet: Velik užitek v majhnih košaricah – v Italiji je to priljubljeno darilo za božič.



Božični kruhki z mandeljni



Recepti za ljubitelje peke



Rama nasvet



Čokoladni šarkelj s pomarančnimi nitkami

Rama

Recepti za ljubitelje peke

Sestavine za pekač, premera 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 30 minut

- 40 g jogurta
- 1 mala žlička instant kave v prahu
- 2 jajci
- 3 beljaki
- 50 g margarine **Rama** za peko
- 120 g moke
- 40 g kakava
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- 1 velika žlica kavnega likerja
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 veliki neškropljeni pomaranči

Penasto stepemo margarino in sladkor, nastrgamo lupino ene pomaranče, dodamo jajci in stepene beljake. Primešamo moko s pecilnim praškom, kakav in vanilin sladkor in na koncu dodamo jogurt s kavo v prahu. Narahlo premešamo in vlijemo v namaščen model za šarkelj.

V naprejši ogreti pečici pečemo 40 minut pri temperaturi 175 °C. Ko je šarkelj pečen, ga vzamemo iz pekača, nekoliko ohladimo in prelijemo s kavnim likerjem in sladkorjem v prahu. Okrasimo s pomarančnimi nitkami naribane pomaranče.

Rama nasvet: Če v trgovini ne morete dobiti neškropljenih pomaranč, jih pred uporabo nekaj časa pustite namakati v slani vodi.

Rama nasvet: Kako ugotovimo, ali je kolač pečen? Če zabodemo leseno palčico vanj in na njej ostane testo, ko jo izvlečemo, moramo kolač peči še nekaj minut.



Rama nasvet



Čokoladni šarkelj s pomarančnimi nitkami

Rama

Recepti za ljubitelje peke

Mandljevi kupčki



Recepti za ljubitelje peke

Sestavine za približno 12 kupčkov:

Težavnost: lažja

Čas priprave: 30 minut

100 g čokolade

100 g mandeljnov

50 g margarine **Rama** za peko

1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**

Olupljene mandeljne zrežemo na listice in jih na hitro prepražimo.

Čokolado in margarinno stopimo v vodni kopeli, nato dodamo mandeljne in premešamo. Z žličko oblikujemo kupčke na namazan papir za peko in jih za nekaj časa postavimo v hladilnik, da se strdijo.



Mandljevi kupčki



Recepti za ljubitelje peke



Recept je prepovedal gospodinja Miroslava

Figove kroglice

Sestavine za približno 20 kroglic:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 40 minut

- 150 g mandeljinov
- 150 g suhih fig
- 2 žlici rumu
- 40 g margarine **Rama** za peko

Očiščene mandeljne damo v ponev brez maščobe, jih na hitro prepražimo in drobno narežemo. Fige sesekljamo in pomešamo z rumom. Margarino penasto umešamo, dodamo polovico sesekljanih mandeljinov in fige z rumom. Vse skupaj zmešamo v gladko maso, si z margarino namažemo roke in oblikujemo kroglice. Vsako kroglico povijamo v preostali polovici sesekljanih mandeljinov. Kroglice nekaj časa pustimo, da se posušijo.

Rama nasvet: Tako pripravljene kroglice, položene v papirnate lončke, so lahko zelo lepo darilo ob božiču in drugih praznikih.



Pecivo brez peke

Figove kroglice



Rama nasvet

Pecivo brez peke

Sestavine za približno 20 brizgancov:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 1 uro 40 minut

- 150 g pretlačenih kostanjev
- 50 g sladkorja v prahu
- 80 g čokolade za kuhanje
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 1/2 dl vinačka

Sveže kostanje kuhamo 1 uro, jih očistimo in pretlačimo ter primešamo sladkor v prahu. Čokolado in margarino stopimo v vodni kopeli. Zmeščani čokoladi in margarini dodamo vinaček in pretlačen kostanj s sladkorjem. Narahlo premešamo. Če je masa preredka, jo pustimo, da se malo ohladi in strdi. S kostanjevo kremo napolnimo vrečke za brizganje s poljubnim nastavkom in maso nabrizgamo v papirnate košarice.

Kostanjeve brizgance okrasimo z mandljevimimi lističi ali s čokoladnimi palčicami. Hranimo jih lahko do štiri dni v zaprti škatli na hladnem.



Pecivo brez peke



Rama recept

Pecivo brez peke

Čita z dateljini

Sestavine za pekoč, premira 20 cm:
Težavnost srednja
Čas priprave: 1 ura 20 minut

Testo:

200 g moko

100 g margarine **Rama** za peko

1 rumenjak

malo kisle smetane

50 g mlečnega sladkorja

Nadev:

4 žlice marelicne ali jagodne

marmelade

130 g mlečnih mandeljnov

3 beljaki

15 celih dateljnov

40 g sladkorja

V skledo vsujemo moko, dodamo margarino in jo zdrobimo med moko. Nato dodamo rumenjak, sladkor in malo kisle smetane. Zgnetemo v gladko testo in ga razvaljamo. Testo večkrat prebodemo z zobobrcem in damo v hladilnik za 30 minut.

Za nadev stepemo beljake in sladkor, dodamo zmlete mandeljne. Testo najprej namažemo z marmelado, nato po njem enakomerno porazdelimo pripravljen nadev.

Nazadnje razporedimo dateljne s prerezano stranjo navzdol.

Vnaprej ogreti pečici pečemo 10 minut pri temperaturi 190 °C, nato pa še slabih 20 minut pri temperaturi 180 °C, tako da krema dobi zlato barvo in se nekoliko strdi.

Rama nasvet: Dateljne lahko nadomestimo s suhimi slivami, marelicami ali figami.



Čita z dateljini



Rama nasvet

Čita s čokolado in mascarponejem

Rama Recepti za ljubitelje peke

Sestavine za pekač, premera 20 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 15 minut

Testo:

300 g moko (1/2 ostre, 1/2 mehke)

1/2 zavitka pečnega praška **Regina**

1 drobno jajce

150 g margarine **Rama** za peko

80 g sladkorja

1 žlica kisle smetane

malo soli

malo belega vina

Nadev:

250 g sira mascarpone

400 g čokolade za kuhanje

3 dl sladke smetane

150 g praženih lešnikov

Med moko, pečini prašek in sladkor zdrobimo margarino, dodamo jajce, kiso smetano, malo soli in na koncu malo belega vina. Zgnetemo v gladko testo, če je pretirno, dodamo še malo belega vina. Testo razvaljamo in ga položimo v okrogel pekač, večkrat prebodemo in ga damo v hladilnik za 30 minut.

Ko je testo ohlajeno, ga pokrijemo s folijo in nanjo damo fižol, da testo ne naraste. Vnaprej ogreti pečici pečemo 25 minut pri temperaturi 175 °C. Ko je pečeno, odstranimo fižol, ohladimo in nadevamo testo z nadevom.

Za nadev čokolado in 1 dl sladke smetane narahlo mešamo na ognju, da se stopi. Nato v ohlajeno maso primešamo mascarpone in stepeno preostalo sladko smetano. Premazemo pito in jo okrasimo s praženimi lešniki.

Ohladimo in serviramo.

Rama nasvet: Da testo ostane plosko, rob pa ohrani obliko, ga pokrijemo s folijo in obtežimo s fižolom ali lešniki. Le-te se lahko uporabi večkrat.



Pite

Čita s čokolado in mascarponejem

Rama Recepti za ljubitelje peke



Rama nasvet

Pite

Čita s karamelno kremo

Sestavine za pekoč, velikosti 35 X 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 60 minut

Testo:

500 g moke

100 g margarine **Rama** za peko

2 jajci

200 g sladkorja

1 zavitek pecilnega praška **Regina**

8 žlic mleka

Krema:

300 g sladkorja

3 žlice moke

1/2 l mleka

100 g margarine **Rama** za peko

Moki dodamo pecilni prašek, sladkor, margarino, jajci in mleko ter zgnememo v gladko testo. Razdelimo ga na štiri enake dele in ga 30 minut pustimo na hladnem. Vsak del testa posebej razvaljamo na velikost pekača in vsakega posebej pečemo 15 minut pri temperaturi 180 °C.

Na zmernem ognju karameliziramo sladkor. Paziti moramo, da sladkor ni vžgalen. Dodamo 3 žlice moke in mleko. Mešamo, da masa postane gladka. Ko se ohladi, dodamo penasto umešano margarino. S tako pripravljeno kremo prenažemo vsak oblat in jih zlagamo nazaj v pekač ali na dekorativni pladenj.

Tako pripravljeno pito čez noč obtežimo na primer z lesenno desko in jo naslednji dan razrežemo na majhne kocke.

Različica: v kremo lahko zamešamo tudi pražene sesekljane lešnike ali mandeljne.



Čvečilna jogurtna pita

Sestavine za pekoč, velikosti 35 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 60 minut

Testo:

4 rumenjaki

100 g sladkorja

100 g margarine **Rama** za peko

250 g moke

1 zavitek pecilnega praška **Regina**

malo soli

margarina (margarina lupina)

Krema:

4 žlice smetane

1 žlica kisle smetane

5 žlic moka

1 zavitek pecilnega praška **Regina**

100 g sladkorja

4 jajci



Peči moko zamešamo s stepcem soli, pecilni prašek in na kockice sesekljano margarino. Dodamo rumenjake, sladkor in limono lupino. Vse sestavine zgnememo v testo, če je le- ta preveč tekoča, dodamo malo kisle smetane. Pustimo 30 mi- nut počivati na hladnem. Polovico testa razvaljamo na debe- lino slabega centimetra. Testo položimo v namazan pekač.

Stepemo kremo: jogurt, sladkor, kisló smetana, moko in vaniljo sladkor. Na koncu dodamo stepene beljake in pre- mešamo. Spodnji del testa prelijemo s kremo, preostanek testa pa varčujemo po kremi.

V vročini ognja pečemo 35 minut pri temperaturi 180 °C.

Požnjemo s sladkorjem in postrežemo toplo ali hladno.



Vrašen krompirjev štrukelj z jabolki

Sestavine za pekač, velikosti 45 X 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 15 minut

Testo:	
400 g moke	
250 g kuhanega pretlačenega krompirja	
1 jajce	
20 g kvasa	
50 g sladkorja	
sol	
50 g margarine Rama za peko	
1/2 dl mleka	
Nadev:	
1 kg jabolk	
pest rozin	
100 g sladkorja	
pest drobtinic	
cimet	
naribana limonina lupina	
Preliv:	
1 rumenjaki	
mleko	

V moko in kuhan pretlačen krompir naredimo jamico, vanjo damo v mleku stopljen in pogret kvas in malo sladkorja ter pustimo približno 5 do 10 minut, da kvas vzhaja. Dodamo stopljeno margarinu, jajce, sladkor in sol ter vse skupaj zgnetemo v testo. Pokrto pustimo vzhajati 30 minut. Potem testo razvaljamo na 1 cm debel pravokotnik, potresemo z olupljenimi jabolki, odšavljenimi s cimetom, rozinami, sladkorjem, drobtinami in limonino lupino. Nato štrukelj zvijemo in ga za nekaj časa damo vzhajati v namazan pekač.

Ko je testo vzhajalo, ga namažemo z rumenjaki in mlekom in ga 25 minut pečemo v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 175 °C.



Vrašen krompirjev štrukelj z jabolki



Recept je pripravila g. Valentina Povelj

Rožičeva potica s figami

Sestavine za pekar / model, premera 35 cm:
Težavnost: težja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

600 g suhe bele moke

40 g kvasa (za kvas: 2 žlici

mlačnega mleka, malo sladkorja,

malo moke)

3 rumenjake

120 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

2 žlici ruma

približno 3 dl mleka

1/2 dl tekoče sladke smetane

1 žlica kisle smetane

naribana limonina lupina

Nadev:

500 g rožičeve moke

malo mleka

40 g medu

1/2 kg suhih fig, narezanih
na kocke

100 g margarine **Rama** za peko

naribana limonina lupina

80 g sladkorja

nekaj žlic sladke smetane
klinčki in cimet po okusu

Nadev: rožičevo moko skuhamo na mleku, malo ohladimo, primešamo med, cimet, klinčke, limonino lupino, sladkor, fige, margarinno ter nekaj žlic sladke smetane. Narahlo premešamo.

Testo: moko vsujemo v skledo in damo na toplo. Posebej zdobimo kvas, dodamo malo moke, sladkorja in mleko ter pustimo vzhajati. V posebni posodi zmešamo margarinno, rumenjake, sladkor, mlačno mleko, sladko in kislno smetano in ostale začimbe. Iz nastale mase, vzhajane kvasa in moke zamesimo ne pregosito testo, ki ga tako dolgo stepamo, da se loči od posode. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati na toplen. Ko naraste za dvakratno količino, ga razvaljamo za prst na debelo, namažemo z rožičevim nadevom in tesno zvijemo v potico. Damo v namažan in z drobtinčani potre-sen model za potico in pustimo še nekaj časa vzhajati na toplen.

Vzhajano potico namažemo s stepenim jajcem ali kislno smetano in v vnaprej ogreti pečici pečemo 1 uro in 15 minut pri temperaturi 180 °C.

Pečeno potico zvrnemo iz modela, da ne postane vlažna. Režemo jo šele drugi dan in potresemo s sladkorjem v prahu.



Rožičeva potica s figami



Jogurtno-čokoladna potica

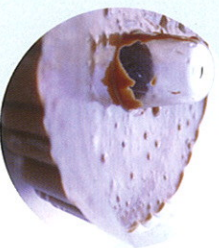
Sestavine za pekač premera 35 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura 40 minut

- 4 cela jajca
- 350 g sladkorja
- 250 g margarine **Rama** za peko
- 4 rebra jedilne čokolade
- 450 g moke
- 2 veliki žlici kakava
- 500 g navadnega jogurta
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 1 zavitek vanilin sladkorja **Regina**
- čokolada za preliv

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo na pari stopljeno čokolado in margarino, jogurt ter na koncu še moko s pecilnim praškom, kakav in vanilin sladkor. Vse skupaj počasi zmešamo v gladko maso.

Maso vlijemo v namaščen model za potice in pečemo v vnaprej ogreti pečici od 40 do 50 minut pri temperaturi 180 °C.

Ohlajeno prelijemo s stopljeno čokolado.



Jogurtno-čokoladna potica



Recept je izposojen iz knjige Bernarđa Bučeka

Sestavine za pekač, velikosti 40 x 42 cm:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 60 minut

Viečeno testo:

250 g moke
1 jajce
1 žlica sladkorja
2 žlici olja
malo soli
1 žlica kisa
mlačna voda

Nadev:

1 kg bučk
100 g margarine **Rama** za peko
100 g sladkorja
2 dl kisle smetane

Moko vsujemo v skledo, naredimo jamico in dodamo vse sestavine razen vode. Le-to dodamo po potrebi na koncu. Testo gnetemo toliko časa, da postane gladko. Namažemo ga z oljem, ga pokrijemo in pustimo počivati 20 minut.

Oprane in olupljene bučke zrežemo na kocke in jih pražimo na margarinii približno 15 minut. Potem jih ohladimo, dodamo sladkor in premešamo. Na pomakanem prtu razvlečemo testo in nanj položimo nadev iz bučk, prelijemo s kisló smetano in zvijemo v zavitek.

V vnaprej ogreti pečici pečemo 45 minut pri temperaturi 180 °C. Postrežemo toplo.

Rama nasvet: zavitek lahko pripravimo tudi slan in ga ponudimo s smetanovo ali omako iz gorgonzole in gob.

