

Rama

Sladka darila



PIŠKOTI IN ČAJNO PECIVO

KETTEJEVI PIŠKOTI HREPENENJA, Rama recept	4
KOKOSOVI ROGLJIČKI ROMANA, Otilija Kržanč	6
ČOKOLADNI HLEBČKI, Valerija Reženc	8
KUKIJI S ČOKOLADO, Ane Roškar	10
PEČENA JABOLKA V TESTU, Rama recept	12
FINO BRIZGANO ČAJNO PECIVO, Štefica Dovnik	14
OVSENI PIŠKOTI, Marja Šere	16
DVOJNO BRIZGANI POLJUBČKI, Rama recept	18
SHORTBREAD, Ivanka Jeler	20

BISKVITI

JAGODNA BOMBA, Marna Kranjčec	22
SADNA ŠTRUCA, Rama recept	24

REZINE

MUNCHMELLOW, Maja Mehlar	26
DOMINO, Angela Farkaš	27
POMARANČNE REZINE, Ljilja Klemenc	28
AMERIŠKE REZINE, Anica Zoplatič	30
MANDELINOVE PALIČICE, Rama recept	32
KAKAVOVE REZINE, Melita Skumovec	34
SMETANOVA REZINA Z OREHI, Barbara Žagar	35

TORTE

NOVOLETTNA SKUTINA TORTA ALI TORTA AMARETTO, Tatjana Mehlar	36
ČOKOLADNA JOGURTOVA TORTA, Rama recept	38
PEČENA SLADOLEDNA TORTA, Rama recept	40
SKUTINA TORTA, Rama recept	42

RAZNOVRSTNE SLAŠČICE

FRANCOSKE ČEŠNJE, Ivanka Rožanc	44
MINI POTIČKA IZ KRHKEGA TESTA, Branka Čorko	46
DOMAČI SMETANOV ZAVITEK, Rama recept	48
ZIMSKA KOLESA, Marjana Čuk	49
NADEVANE BRESKVE, Rama recept	50
OSVEŽUJOČA KREMA, Rama recept	52
KORNETI S PRAŽENIMI LEŠNIKI, Rama recept	54



Založi in uredi:

Unilever Slovenija d. o. o., marketing

Priprava receptov:

Slovica Štrdel

Fotografije:

Maja Danica Petanič

Oblikovanje:

Gorazd Regelj

Tiskarna:

Grafika Soca

Naklada:

20.000 izvodov

Ljubljana, 2006

Leto nam je poklonilo novih 365 dni. Življenje nas je obdarilo z ljudmi, ki jih imamo radi. Podarite ljubezen svojim prijateljem in sorodnikom tudi vi! S časom, ki jim ga naklonite. Z izdelkom svojih rok. S toplo mislijo na njih. Razveselite jih bo bolj, kot če bi jim ob novoletnih, rojstnodnevih ali drugih priložnostih samo nekaj prinesli iz trgovine. Sladke pozornosti božajo dušo in srce vaših najdražjih, toplja presenečenja jim poživijo dan ...

Sledite navodilom v knjižici receptov Sladka darila. Nekaj ur sprostite v kuhinji, kosček ali dva Ramine skrivnosti ter malo čarovnije v pečici – in čudežno bodo izpod vaših rok prihajale dobrote, ki bodo dišale po domu, ljubezni in bližini ter kot izvirno darilo radostile vsakogar, ki mu jih boste namenili.

Sladke umetnine bodo še manjživlješe, če jih boste podarili v prav tako doma pripravljeni darilni škati. Dovolj je, da vzamete kartonasto škatio, ki jo oblečete v pisan papir, morda pleteno košarico, steklen kozarec ali glinen lonček za rože. Pri zavijanju sladice si pomagajte s papirjem za peko, saj se lepo prilagaja oblikam dobrot. Zavito darilce potem samo še okrasite z darilnim trakom ali cvetjem ter pripišite kak verz ali dobre želje.

Kajti ni darila brez voščila. Predlagamo vam nekaj prijaznega, na primer:

Skrivnost sreče je v tem, da zmoresš najti radost v veselju drugega.

Georges Bernanos, francoski pisatelj

To želimo tudi vam!

Vaša Rama

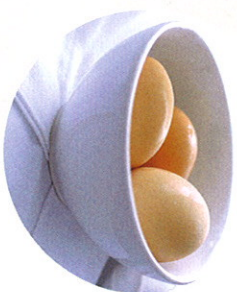


Sestavine za 40 piškotov in 40 kolobarkov:
Težavnostna stopnja: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:	
250 g moke	
120 g sladkorja v prahu	
4 rumenjaki	
1 dl kisle smetane	
200 g margarine Rama za peko	
Nadev:	
1 beljak	
100 g marelične marmelade	
100 g mandelnov, lešnikov	
ali orehov	
malo cimeta	

Moko presejemo, dodamo sladkor, zdrobljeno margarinu, rumenjake in na koncu kisló smetano. Na hitro zgneteemo v testo in pustimo počivati 1 uro na hladnem. Testo razvaljamo na pomokani deski 3 mm na debelo. Potem izrežemo testo v obliki kroga s premerom 7 cm. Na vsakega damo za lešnik velik kupček nadeva, robove namažemo z beljakom in jih stisnemo skupaj v trikotni mošnjiček. Pečemo 10 minut pri temperaturi 180 °C. Ostanek testa zgneteemo v svaljek, ponovno ohladimo in narežemo na 2 mm debele rezine. Prenažemo z beljakom in na vrh damo lešnike ali mandeljine. Pečemo 8–10 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Te piškote, je pripravljala mati našega znaneega pesnika Dragotina Ketteja, zato imajo posebno vrednost.



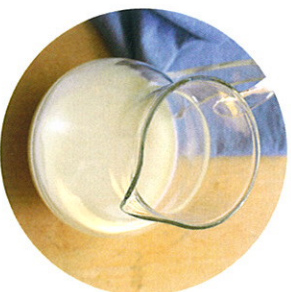
Wokosovi roglički Romana

Sestavine za 60 rogličkov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 90 minut

- 400 g moke
- 100 g kokosa
- 250 g margarine **Rama** za peko
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- Regina**
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 2 celi jajci

V moko vmešamo kokos, jajca, sladkor v prahu, na kocke narezano margarinu, vaniljev sladkor in pecilni prašek. Zgnetemo v gladko testo in pustimo počivati pol ure na hladnem. Testo oblikujemo v svajlek, narežemo na manjše koščke in oblikujemo rogličke. Pekač namažemo ali obložimo s papirjem za peko. Rogličke pečemo 10–15 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Namesto kokosove moke lahko vzamemo enako količino orehov, mandeljinov ali lešnikov.



Wokosovi roglički Romana



Recept je prispel od: ga. Otilja Kržanič

Čokoladni hlebčki

Rama

Sladko darilo

Sestavine za 30 hlebčkov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 60 minut

90 g margarine Rama za peko
120 g sladkorja v prahu
3 jajca
1 majhno žličko vanilijevega
sladkorja Regina
200 g gladke moke
20 g kakava
1/2 zavitka pecilnega praška
Regina
200 g čokolade
ščepec soli
rum
limona

Jajca in sladkor stepemo, da zmes naraste. Dodamo narezano margarino, rum, vanilijev sladkor, limono, kakav, pecilni prašek, sol, moko in stopljeno čokolado. Premesamo in damo na hladno za 30 minut, da se zmes strdi. Nato naredimo kroglice, jih povajamo v sladkorju v prahu in položimo na pomasten pekač. Pečemo 15 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C. Med peko se kroglice same oblikujejo v hlebčke.



Piskoti in čajno pecivo

Čokoladni hlebčki

Rama

Sladko darilo



Recept je prispel od ga. Valerija Rožanc

Piskoti in čajno pecivo

Kukiji s čokolado

Rama

Sladko darilo

Sestavine za pekač, velikost 25 x 20 cm:
Težnostna stopnja: srednja
Čas priprave: 50 minut

- 250 margarine **Rama** za peko
- 100 g riavega sladkorja
- 50 g kristalnega sladkorja
- 3 večja jajca
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- Regina**
- 100 g moke
- 200 g ovsenih kosmičev
- 1/2 žličke soli
- 1 žlička pecilnega praška **Regina**
- 1 žlička sode bikarbone
- 120–250 g sesekljane jedline čokolade
- 250 g sesekljanih orehov ali lešnikov

Margarino, sladkor in jajca penasto umešamo, dodamo moko, drobno zmlete ovsene kosmiče s pecilnim praškom in vanilijevim sladkorjem, sol in sodo bikarbono. Vse skupaj narahlo premešamo s kuhaličico, nato dodamo narezane koščke jedline čokolade in sesekljane orehe ali lešnike.

Na papir za peko ali s teflonom prevlečen pekač polagamo kupčke testa, paziti moramo, da je med kupčki velik razmak. Pečemo 8–10 minut pri temperaturi 170 °C. Če so kukiji večji, potrebujemo več časa za peko.

Pečeni so takrat, ko dobijo zlato rumeno barvo oziroma se rahlo obarvajo. Topli so zelo krhki, hranimo jih v dobro zaprti posodi.

Namig: s skodelico mleka so dobra malica ali okrepčilo na izletu. Lahko jih okrasimo s pisanimi bonbončki.



Kukiji s čokolado

Rama

Sladko darilo



Pečena jabolka v testu

Sestavine za 4 jabolka:
Težavostna stopnja: lahka
Čas priprave: 60 minut

Testo:

- 350 g moke
- 150 g margarine **Rama** za peko
- 3 žlice vode
- 1 žlica kisle smetane
- 4 jabolka
- 150 g sladkorja
- jajce za premaz
- cimet

Moko in margarino med prsti pregnetemo, tako da nastanejo drobtinice. Nato dodamo kiso smetano in vodo ter vse skupaj zgnemo v voljno testo. Testo razdelimo na štiri dele, zavijemo v folijo in damo počivati v hladilnik za 1 uro.

Jabolka olupimo, izdolbimo in nadevamo s sladkorjem in cimetom. Testo razvaljamo in izrežemo kroge premera 20 cm, jabolka položimo na kroge, testo stisnemo tako, da lahko iz ostanka oblikujemo listek.

Croke položimo na pekač, namazan z jajcem in pečemo 30 minut pri temperaturi 180 °C. Postrežemo tople.



Pečena jabolka v testu



Rama recept

Čino brizgano čajno pecivo

Sestavine za pekač, velikosti 20 x 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 uro 30 minut

- 140 g margarine **Rama** za peko
- 80 g sladkorja v prahu
- 160 g ostre moke
- 100 g mletih orehov
- 2 beljaka
- malo cimeta
- marelična marmelada

Margarino penasto umešamo, dodamo sladkor in tekoče beljake ter mešamo tako dolgo, da se beljaki strdijo. Dodamo moko, cimet in orehe ter vse skupaj premešamo. Pripravljeno maso damo v dresirno vrečko in nabrizgamo poljubne kupčke. Pečemo slabih 7 minut pri temperaturi 190 °C. Pečene kupčke namažemo z marmelado in stisnemo po dva skupaj.



Čino brizgano čajno pecivo



Recept je prispel od ga. Štefka Ocvirk

Ovseni piškoti

Rama

Sladko darilo

Sestavine za pekač, velikosti 20 x 25 cm:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 2 uri

120 g margarine Rama za peko
100 g sladkorja
1 večje jajce
1 g zavitek vanilijevega sladkorja
Regina
malo cimeta
200 g moke
1 zavitek pecilnega praška Regina
140 g ovsenih kosmičev
70 g sesekljanih orehov
50 g sesekljane čokolade
za kuhanje

Jajce, margarino, sladkor, vanilijev sladkor in cimet zmešamo. Nato dodamo moko s pecilnim praškom, na koncu pa še kosmiče, sesekljano čokolado in orehe. Naredimo testo in pustimo počivati 30 minut v hladilniku. Oblikujemo majhne kupčke in jih polagamo na papir za peko. Pečemo v vnaprej segreti pečici pri temperaturi 180 °C dobrih 14 minut, da piškoti dobijo zlatorjavo barvo.

Vsak kupček pritisnemo z vilicami, tako da na njem ostane odtis od vilic.



Ovseni piškoti

Rama

Sladko darilo



Recept je prispel od ga. Manja Šere

Vojno brizgani poljubčki

Sestavine za pekač, velikosti 20 x 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 3 ure

Testo:

- 450 g margarine **Rama** za peko
- 350 g moke
- 100 g sladkorja
- 3 večji rumenjaki
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja

Regina

Nadev:

- 2 beljaka
- 120 g sladkorja
- 200 g ribezove marmelade

V presejano moko damo sladkor, vaniljev sladkor, margarino in rumenjake ter zgnetemo v gladko testo. Damo v hladilnik za 1 uro. Potem testo razvaljamo na debelino noža in razrežemo na poljubno velike kroge. Beljake stepemo v sneg in dodamo sladkor. Nabrizgamo na piškote. Pečemo 10 minut pri temperaturi 180 °C. Ko so piškoti ohlajeni, jih namažemo z ribezovo marmelado in stisnemo po dva skupaj.

Namig: Piškoti so lepši, če so krogi manjši.



Vojno brizgani poljubčki



Sestavine za 30 kosov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 40 minut

- 50 g sladkorja
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 125 g moka
- noževa konica pecilnega praška
- Regina**
- 50 g gustina
- 1 dl mleka
- 100 g rjavega sladkorja

V presejano moko damo pecilni prašek, sladkor, gustin in margarin. Dobro premešamo, da postane testo gladko. Oblikujemo tanke svaljke v velikosti kovanca in damo v hladilnik za 30 minut. Nato jih premežemo z mlekom in povajljamo v rjaven sladkorju. Narežemo jih na 3 mm debele rezine. Zložimo jih na namazan pekač in pečemo 15 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C. Te enostavne in okusne piškote so gospodinjje pekle ob božiču, ščasnoma pa so postali priljubljen prigrizek ob vsakdanjem čaju ali kavi.



Recept je prispel od ga. Ivanka Jeler

agodna bomba

Sestavine za 16 kosov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 50 minut

Biskviti:

5 celih jajc

100 g margarine **Rama** za peko

120 g sladkorja

1 zavitek pecilnega praška **Regina**

100 g jagodne marmelade

malo soli

80 g moke

40 g gustina

Nadev:

8 listov želatine

1/2 kg jagod

400 g sira mascarpone

pol lončka navadnega jogurta

2 dl sladke smetane

150 g sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

Regina

250 g jagodne marmelade

Rama

Sladka darila

agodna bomba

Rama

Sladka darila

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo stopljeno margarinu in na koncu še moko, sol, pecilni prašek in gustin. Narahlo premešamo, damo v pekač, obložen s papirjem za peko in pečemo 15 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C. Ko je testo pečeno, ga zvijemo v rulado. Ohlajenega namažemo z jagodno marmelado in ponovno zvijemo. Rulado narežemo na rezine in z njimi obložimo skledo. Le-ta naj ima visok rob. Jagode operemo in jih pretlačimo. Liste želatine damo v mrzlo vodo, da nabreknejo, nato jih stopimo v kozici z malo pretlačene jagodne kaše. Kaši dodamo sladkor in vaniljev sladkor, da se stopita, nato zlijemo v preostalo kašo. Postopoma dodamo mascarpone, jogurt in stepeno sladko smetano. Pripravljeni nadev vlijemo v obloženo skledo in pustimo stati najmanj 6 ur v hladilniku. Nato zvrnemo na pladenj.



Recept je prispevala ga. Marina Konjčec

Sadna štruca

Sestavine za pekoč, velikosti 30 x 15 cm:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 60 minut

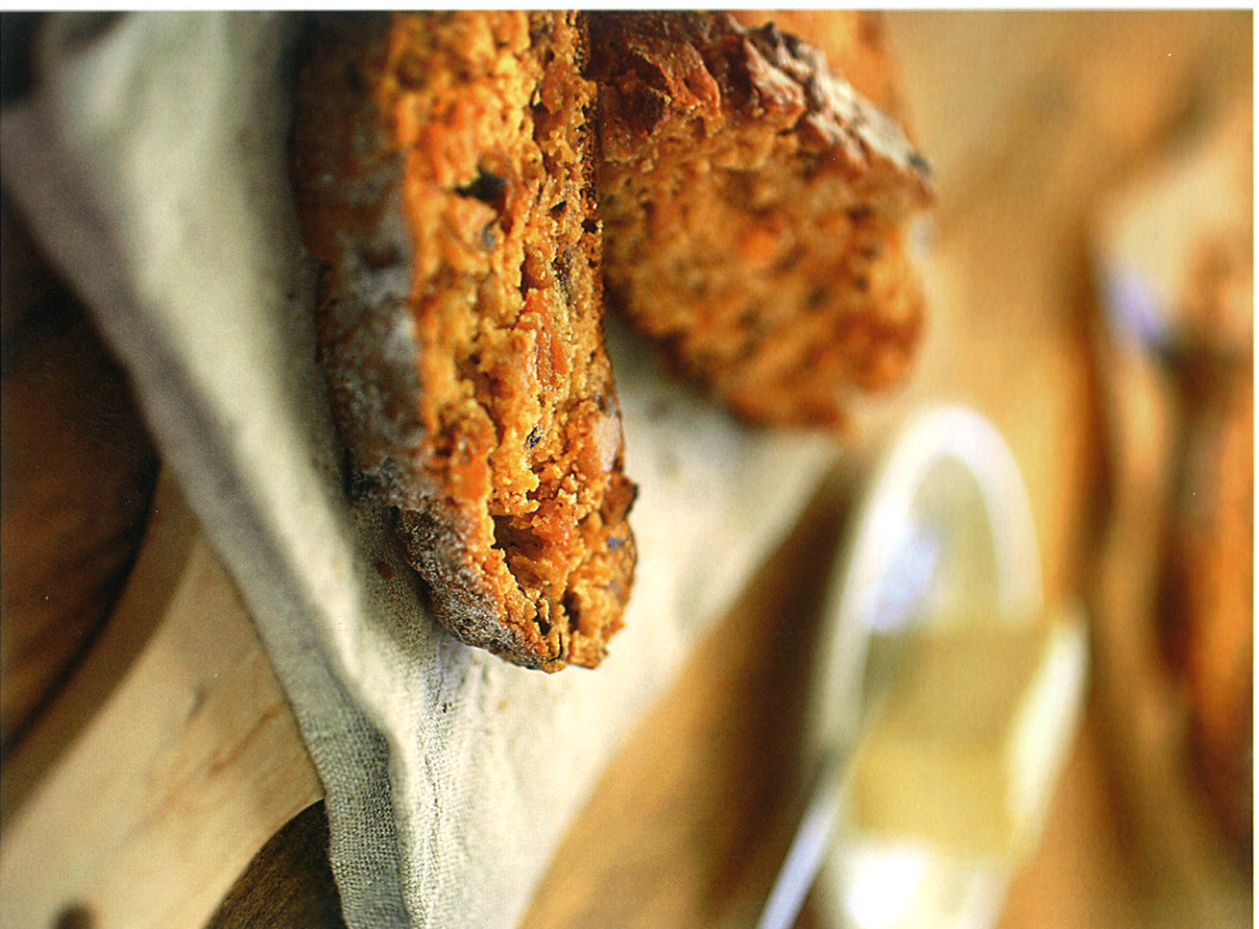
- 400 g suhega mešanega sadja
- 150 g riavega sladkorja
- 3 dl kuhanega sadnega čaja
- 320 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 1 veliko jajce
- 100 g margarine **Rama** za peko

Suho sadje narežemo na kocke in namočimo v vročem čaju. Pustimo stati 7 ur. Jajce in sladkor penasto umešamo in dodamo stopljeno margarinu in moko s pecilnim praškom. Vse skupaj narahlo primešamo k suhemu sadju s čajem.

Pečemo eno uro pri temperaturi 160 °C. Štruca mora biti na dotik čvrsta. Z zobotrebcom preverimo, če je dovoli pečena. Ko je štruca pečena, jo pustimo 5 minut, da se ohladi. Pred serviranjem lahko vsako rezino premažemo z margarinu.



Sadna štruca



Sestavine za 15 piškotov:
Težavnostna stopnja: srednja
Čas priprave: 60 minut

Testo:

- 4 rumenjaki
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 1 jogurtov lonček mleka
- 200 g margarine **Rama** za peko
- 1 jogurtov lonček moka
- 1 zavitek pecilnega praška **Regina**
- 3 žlice kakava ali čokolade v prahu

Namaz:

- 4 beljaki
- 60 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja

Regina

- 20 dag čokolade
- 50 g margarine **Rama** za peko



Rumenjake in sladkor penasto umešamo, nato dodamo mleko in stopljeno margarinno ter narahlo premešamo. Na koncu dodamo moko, pecilni prašek in kakav. Narahlo premešamo in maso vlijemo v namazan pekač (30 x 15 cm). Biskvit pečemo 14 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Stepemo beljake in na koncu dodamo sladkor in vaniljev sladkor. Z beljaki premežemo pečen biskvit in damo nazaj v pečico za 5–8 minut, da malo porumeni. Po vročih beljakh prelijemo nad soparo stopljeno čokolado in margarinno.



Sestavine za 70 piškotov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 60 minut

Testo:

- 6 rumenjakov
- 150 g sladkorja
- 70 g margarine **Rama** za peko
- 100 g čokolade
- 40 g moka

1 zavitek pecilnega praška Regina

- 2 žlici drobtin
- 0,5 dl ruma
- 150 g orehov
- 6 beljakov

marelčna marmelada

Čokoladni preliv:

- 100 g čokolade
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 2 kapljici olja
- Beli preliv:**
- 1/2 beljaka

- 150 g sladkorja v prahu
- žlička limoninega soka



Margarinno, sladkor in rumenjake penasto umešamo, dodamo raztopljeno čokolado, moko, pecilni prašek, drobtine, namočene v rumu, mleto orehe in stepeni sneg iz beljakov.

Testo pečemo približno 20 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 200 °C. Vroč biskvit na tanko premežemo z marelčno marmelado. Čokolado, margarinno in olje raztopimo nad majhnim ognjem. Ko se biskvit ohladi, ga prelijemo s čokoladnim prelivom, razrežemo na rezine domino in okrasimo z belim prelivom.

Za beli preliv beljake s sladkorjem stepemo v čvrst sneg, postopoma dodajamo limonin sok.

Namig: Namesto beljaka lahko uporabimo belo čokolado ali sladko rastlinsko smetano.



Sestavine za pekač, velikosti 40 x 25 cm:
Težavnost: težja
Čas priprave: 2 uri

Orehovo testo:

- 6 jajc
- 70 g sladkorja
- 100 g orehov
- 30 g kokosove moke
- 40 g moke
- 1/2 zavitka pecilnega praška

Regina

Jagodno testo:

- 3 jajca
- 40 g sladkorja
- 1/2 zavitka pecilnega praška

Regina

- 2 zavitka jagodnega pudinga

Krema:

- 5 dl mleka
- 150 g sladkorja
- 60 g ostre moke
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja

Regina

- 250 g margarine Rama za peko

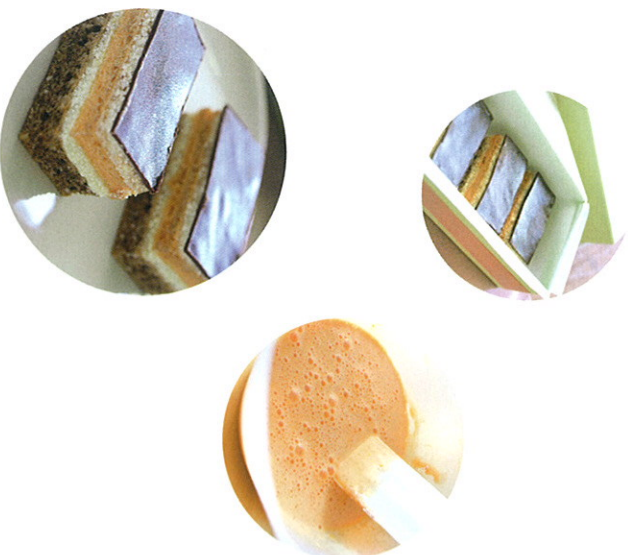
Čokoladna glazura:

- 200 g čokolade za kuhanje
- 100 g margarine Rama za peko

V kotličku penasto umešamo rumenjake in sladkor; nato dodamo moko, kokosovo moko, mlete orehe in pecilni prašek. Narahlo premešamo in na koncu dodamo stepen sneg iz beljakov. Pečemo 15–20 minut pri temperaturi 180 °C.

Za jagodno testo rumenjake in sladkor penasto umešamo. Dodamo vsebino dveh vrečk pudinga in pecilni prašek ter narahlo premešamo. Na koncu dodamo še stepen sneg iz beljakov. Pečemo 10 minut pri temperaturi 180 °C. Kremo pripravimo kot puding. Skuhamo mleko, sladkor, moko, vaniljev sladkor in margarino. Ohladimo.

Na orehovo testo damo polovico kreme, nato jagodno testo in še drugo polovico kreme. Rezine po vrhu oblijemo s čokoladno glazuro.



Recept je prispel od ga Anica Zoplatić

Mandeljnovе paličice

Rama

Sladko darilo

Sestovine za pekač, velikosti 20 x 20 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

80 g margarine **Rama** za peko

1 večje jajce

1 rumenjak

100 g sladkorja v prahu

320 g neolupljenih mletih

mandeljnov

malo soli

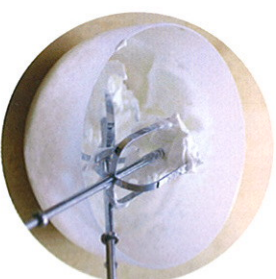
Preliv:

1 beljak

60 g sladkorja

200 g jagodne marmelade

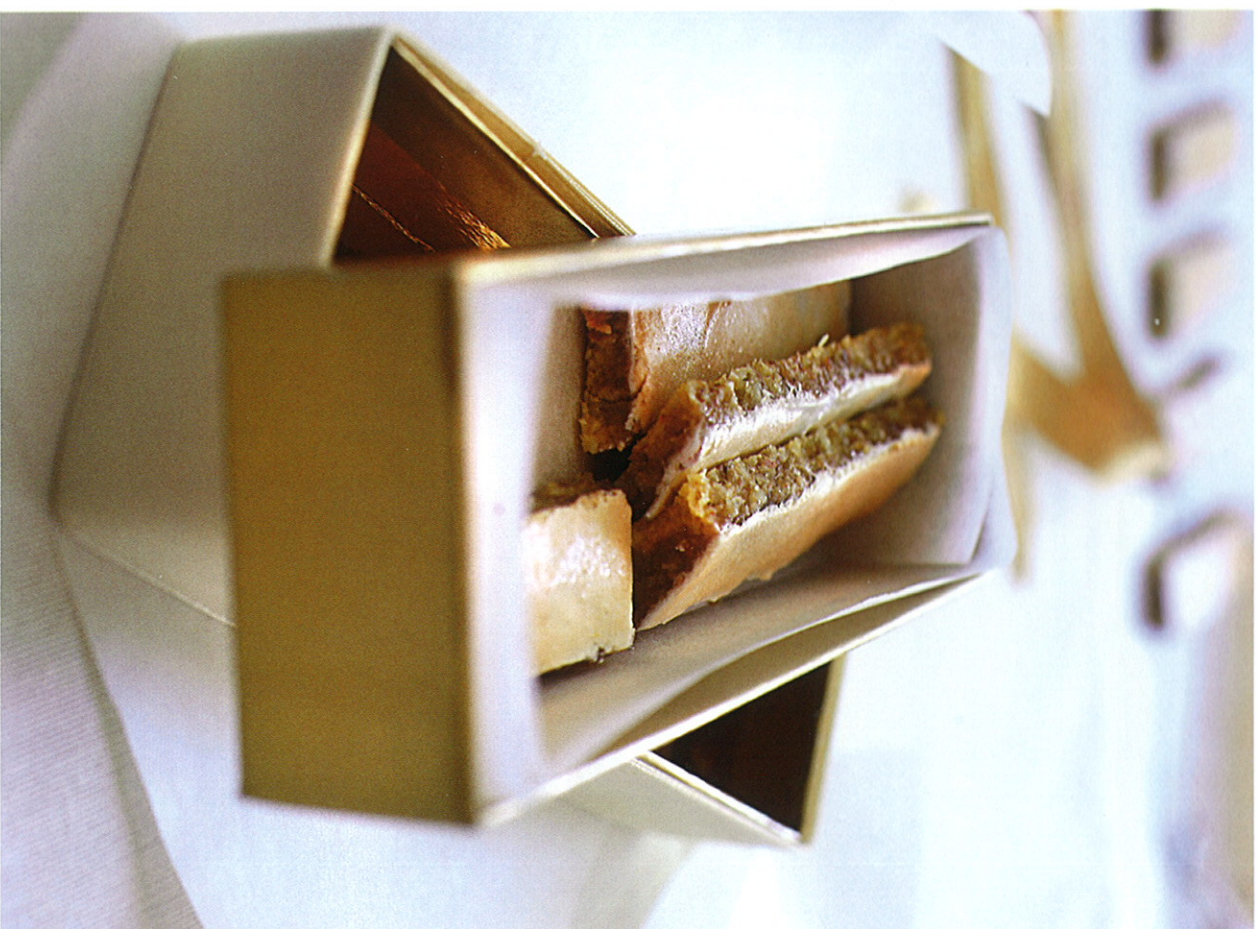
Margarino in sladkor penasto umešamo, dodamo celo jajce, rumenjak ter mandeljne in sol. Gnetemo, da postane testo gladko. Nato testo razvaljamo na tenko in damo v hladilnik za eno uro ali pa za 1/2 ure v zamrzovalnik. Testo potem večkrat prebodemo z zobovrstcem in prenažemo z jagodno marmelado. Iz beljaka pripravimo trd sneg, ki mu med stepanjem dodamo sladkor. Sneg namažemo po testu, nato pecivo narežemo na palčke, dolge približno 5 cm in široke 1 cm. Pečemo v pečici slabih 10 minut pri temperaturi 170 °C.



Mandeljnovе paličice

Rama

Sladko darilo

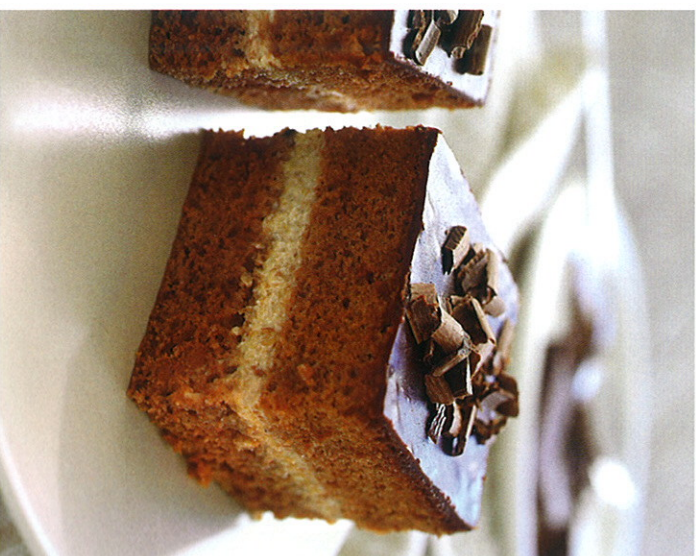


Sestavine za pekač, velikosti 20 x 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura

- Biskviti:**
200 g sladkorja
4 jajca
250 g moke
1 zavitek vanilijevega sladkorja
Regina
1 zavitek pecilnega praška **Regina**
1 dl mineralne vode
1 dl navadne vode
3 žlice temnega kakava
Nadev:
4 dl kisle smetane
100 g sladkorja
100 g mlelih orehov
1 dl ruma
Preliv:
150 g margarine **Rama** za peko
70 g čokolade v prahu



Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo navadno in mineralno vodo, nato še moko s pecilnim praškom, kakavom in vanilijevim sladkorjem. Narahlo premešamo, nato pečemo 25 minut pri temperaturi 190 °C. Ko se biskviti ohladi, ga prerežemo na polovico, namažemo z nadevom iz smetane, orehov, sladkorja in ruma. Pokrijemo z drugo polovico testa in po vrhu prelijemo s čokoladnim prelivom. Le-tega pripravimo tako, da margarinno in čokolado v prahu stopimo nad soparo in mešamo toliko časa, da dobimo gosto, tekočo kremo. Pecivo ohladimo in narežemo na poljubne rezine.



metanova rezina z orehi

Sestavine za 30 reziš rezin:
Težavnost: stopnja srednja
Čas priprave: 60 minut

- Biskviti:**
4 rumenjaki
4 beljaki
200 g sladkorja
100 g margarine **Rama** za peko
1 dl vode
1 zavitek vanilijevega sladkorja
Regina
50 g kakava
200 g moke
1 zavitek pecilnega praška **Regina**
Raztopina:
1 dl vode
200 g sladkorja
1,5 dl ruma
Nadev:
0,5 l kisle smetane
60 g sladkorja
200 g grobo zmlelih orehov
Preliv:
70 g čokolade v prahu
70 g margarine **Rama** za peko

Rumenjake, 100 g sladkorja stopljeno margarinno, vodo in vaniljev sladkor zmešamo z mešalnikom. Beljake stepemo s 100 g sladkorja. Kakav, moko in pecilni prašek presejemo in umešamo v zmes. Dobro premešamo in vlijemo v pekač. Pečemo 40 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.

Medtem vodo, sladkor in rum kuhamo toliko časa, da se sladkor stopi. Ohladimo. Pečen biskvit podolžno prerežemo. Oba dela dobro napojimo z raztopino. V kislno smetano rahlo umešamo sladkor in orehe. Kremo namažemo na eno polovico in pokrijemo z drugo polovico biskvita. Čokolado in margarinno damo v lonček in raztopimo nad soparo ter prelijemo po biskvitu. Ko se ohladi, narežemo na poljubno velike kose.



Novoletna skutina torta ali torta Amaretto

Testo:

125 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

1 zavitek vaniljevega sladkorja

Regina

3 jajca

1/2 dl mleka

100 g moka

25 g škrobnine moka

1 zavitek pecilnega praška **Regina**
sol

Nadev:

150 g marmelade iz rdečega ribeza

50 g sesekljanih lešnikov ali

mandeljnov

50 ml likerja Amaretto

250 g mareličnega kompota

Krema:

4 listi želatine

250 g navadnega jogurta

250 g skute

50 g sladkorja

150 g sladke smetane

lupinica 1 neškropljene limone

100 g marelic in lešnikov

ali mandeljnov

Margarino in sladkor penasto umešamo, dodamo vaniljev sladkor, jajca, mleko, sol, moko s pecilnim praškom in škrobno moko. Vse skupaj premešamo in vlijemo v pekač. Pečemo 15–20 minut pri temperaturi 180 °C.

Ohlajen biskvit prerežemo na polovico. Spodnji del položimo v tortni model in ga namažemo z ribezovo marmelado, ki smo jo pred tem rahlo segreti. Po vrhu zložimo na koščke narezane marelice iz kompota, na to dodamo drugo polovico biskvita, ki smo ga zdrobili. Dodamo zdrobljene oz. sesekljane lešnike ali mandeljne, polijemo z mareličnim kompotom in likerjem.

Skuto pretlačimo, dodamo jogurt, sladkor, limonino lupino, stopljeno želatino in na koncu še stepeno sladko smetano. S kremo premažemo torto, potem jo okrasimo z marelicami in sesekljanimi lešniki.

Amaretto je blagovna znamka likerja, ki se ga lahko nadomesti z mandeljinovim ali breskovim likerjem.



Recept je prispevala ga. Tajana Metnar

Novoletna skutina torta ali torta Amaretto

Sestavine za 12 kosov:
Težavnostna stopnja: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

- 6 jajc
- 150 g margarine **Rama** za peko
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g moke
- 100 g drobtin
- 1 žlička pecilnega praška **Regina**
- 1 maljna žlička sode bikarbone
- 50 g kakava
- 100 g navadnega tekočega jogurta

Nadev:

- 3 dl sladke smetane
- 200 g malin
- 100 g malinovega jogurta
- 50 g sladkorja

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo stopljeno margarinu in jogurt, na koncu vmešamo moko, drobtine, pecilni prašek, sodo bikarbono in kakav. Narahlo premešamo in damo v okrogel pekač. Pečemo 35 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C. Pečeno testo pustimo 5 minut v modelu, nato ga zvrnemo na rešetko, da se popolnoma ohladi. Ohlajeno prežemo na 3 dele in nadevamo.

Sladko smetano in jogurt stepemo v čvrsto kremo. Posebej narežemo maline, jih sladkamo in polagamo na biskvit. Izmenično mažemo s kremo in polagamo sadje. Vrhno plast namažemo s kremo in okrasimo s celim sadjem. Postrežemo ohlajeno.



Rama recept

Pečena sladoledna torta

Rama

Sladko darilo

Sestavine za okrogel pekač, premera 18 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura

- 3 jajca
- 60 g moka
- 40 g sladkorja
- 100 g margarine **Rama** za peko
- 10 g kakava
- 4 beljaki
- 100 g sladkorja
- 800 g čokoladnega sladoleda

Jajca in sladkor penasto umešamo, tako da nastane gosta krema, nato dodamo stopljeno margarino. Moko in kakav presejemo in narahlo primešamo h kremi. Pripravljeno zmes damo v namazan pekač in pečemo 10 minut pri temperaturi 190 °C.

Beljak stepemo in vrnešmo sladkor. Ko se biskvit ohladi, nani damo kroglice sladoleda in premažemo s snegom iz beljakov.

Torto pečemo 5 minut pri temperaturi 160 °C. Ponudimo takoj. K torti lahko postrežemo segret ribez ali gozdne sadeže.



Pečena sladoledna torta

Rama

Sladko darilo



Rama recept

Kutina torta

Sestavine za pekač, premera 20 cm:
Težavna stopnja: srednja
Čas priprave: 60 minut

Testo:

280 g moke

140 g margarine **Rama** za peko

140 g sladkorja v prahu

3 jajca

malo soli

Nadev:

250 g pire

500 g skute

200 g sladkorja

5 rumenjakov

4 beljaki

20g kandirane pomarančne lupine

50 g kandiranih limoninih lupin

3 dl mleka

10 g sladkorja

1/2 žličke cimeta

sol



Piro namakamo 1 dan. Potem jo odcedimo, prilijemo večjo, svežo količino vode in kuhamo 1 uro in pol. Nato jo odcedimo, damo v kozico in prelijemo z vrelin mlekom. Primešamo limonine lupine, žlico sladkorja, malo soli in kuhamo na šibkem ognju tako dolgo, da pšenica vsrka vse mleko. Ohladimo.

Posebej pretlačimo skuto, primešamo cimet, kandirano pomarančno lupino, dodamo rumenjake in sladkor, na koncu še sneg iz beljakov. Margarino, jajca in sladkor umešamo med moko, dodamo malo soli in vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Pustimo počivati 1 uro.

Testo razvaljamo in več kot polovico testa damo v namazan okrogel pekač. Na testo položimo pšenico in nato skuto. Ostalo testo narežemo na trakove in jih križem nalagamo na nadev. Pečemo 1 uro pri 180 °C. Ohlajeno postrežemo s sladkorjem v prahu.

Namig: Da dobimo lepši vzorec, lahko trakove režemo z modelčkom za fiancate.

Kutina torta



Rama recept

Sestavine za 18 kosov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 40 minut

Biskviti:

100 g mandelnov

100 g jedline čokolade

180 g sladkorja

125 g moke

200 g margarine **Rama** za peko

1/2 zavitek pecilnega praška

Regina

1 žlica cimeta

4 jajca

Nadev:

250 g izkoščenih češenj ali višenj

Jajca in sladkor penasto umešamo, da zmes naraste. Dodamo zmlete mandeljne, stopljeno čokolado, stopljeno margarinno, cimet, pecilni prašek in moko. Narahlo premešamo in damo v namazan pekač. Testo poravnamo in po vrhu potresemo češnje ali višnje. Pečemo dobrih 15 minut v vnaprej ogreti pečici pri temperaturi 180 °C.



Recept je prispel od ga. Ivanka Rožanc

Mini potička iz krhkega testa

Rama

Sladko darilo

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 25 cm:
Težavnostna stopnja: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

40 g svežega kvasa

400 g moke

280 g margarine **Rama** za peko

1 jajce

1 rumenjalk

60 g sladkorja

mleko

Orehov nadev:

200 g zmletih orehov

1 žlica medu

70 g sladkorja

50 g rozin

lupinica neškropljene limone

ščepec cimeta

malo muškatanega oreščka

1,5 dl mleka

jajce za premaz potice

Kvas zdrobimo in stopimo v dveh žlicah mleka. Dodamo žličko sladkorja in pustimo, da vzhaja. Zmešamo margarinno, moko, jajce, rumenjalk in sladkor. Potem dodamo kvas in po potrebi malo mleka. Vmesimo rahlo testo in ga pustimo počivati 30 minut.

Mlete orehe poparimo z mlekom, medom in sladkorjem, nato dodamo naribano limonino lupinico, cimet, muškati orešek in rozine ter vse narahlo premešamo. Ohladimo. Testo razdelimo na štiri majhne hlebčke, vsakega razvaljamo in namažemo z orehovim nadevom ter zvijemo v roladico. Premazemo z jajcem in pečemo 30 minut pri 170 °C.

Takšne potičke lahko namažemo tudi s kakšnim drugim nadevom.



Mini potička iz krhkega testa

Rama

Sladko darilo



Recept je prispel od: ga. Branka Čorša

Domáci smetanov zavitek

Rama

Sladko darilo

Sestavine za pekač, velikosti 20 x 25 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

400 g kupljenega vlečenega

ali doma pripravljenega

vlečenega testa

Podlaga:

120 g drobtinic

200 g margarine **Rama** za peko

malo cimeta

50 g sladkorja

Nadev:

7,5 dl kisle smetane

4 jajca

100 g sladkorja

100 g svetlih rozin

140 g piškotnih drobtinic

ali pšeničnega zdroba

lupinica | neškropljene limonine

4 beljaki

mleti sladkor



Vlečeno testo razvlečemo in potresemo s praženimi

drobtinami, ki smo jih pripravili z margarinno, sladkorjem

in cimetom. Potem testo nadevamo. Kislo smetano,

rumenjake, sladkor, rozine, limonino lupino in piškotne

drobtinice ali zdrob narahlo premešamo in pustimo

15 minut, da se drobtinice prepojijo s smetano

in jajcem. Na koncu dodamo še sneg iz beljakov.

Testo z nadevom zavijemo v zavitek in pečemo 25 minut

pri temperaturi 180 °C. Pečen zavitek posujemo

s sladkorjem v prahu.

Namig: Tako pripravljen zavitek lahko tudi kuhamo

in je imenitna topla sladica, ki jo posujemo s praženimi

drobtinami in mletim sladkorjem.

V starih časih so kot nadomestek za piškotne drobtinice

ali zdrob uporabljali krušne drobtinice.



Limbska kolesa

Rama

Sladko darilo

Sestavine za 60 piškotek:
Težavnost: začetna
Čas priprave: 60 minut

Testo:

560 g moka

420 g margarine **Rama** za peko

240 g sladkorja

100 g raztopljene čokolade

1 jajce

ščepec cimeta

Krema:

1 zavitek vanilijevega pudinga

1/2 l mleka

160 g sladkorja

250 g margarine **Rama** za peko

4-5 reber čokolade

malo ruma

Dekoracija:

kokosova moka

4-5 reber čokolade



Vse sestavine za testo zamesimo in pustimo počivati

10 minut. Nato testo razvaljamo in izrežemo kroge.

Pečemo približno 15 minut v vnaprej ogreti pečici

pri temperaturi 200 °C.

Za kremo skuhamo vaniljev pudling po navodilih na vrečki

skupaj s sladkorjem. Ko se ohladi, mu dodamo spenjeno

margarino. Na koncu premešamo še raztopljeno čokolado

in malo ruma.

Po en krog namazemo s kremo in pokrijemo z drugim

krogom. Zunanji rob pokrijemo v raztopljeni čokoladi

in potem še v kokosovi moki.



Sestavine za pekač velikosti 15 x 10 cm:
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura

Nadev:

- 50 g sesekljanih mandeljinov
- 70 g zmlelih mandeljinov
- 40 g zmlelih piškotov
- 10 g kakava
- 80 g margarine **Rama** za peko
- 1 dl belega vina
- 90 g sladkorja
- Krema:**
- 80 g sladkorja
- 200 g sira mascarpone
- 2 dl sladke smetane
- 0,5 dl likerja
- 6 kosov razpolovljenih
- in razkoščenih breskev

Breskve temeljito umijemo, z žličko izdobljemo nekaj mesa, da bo dovolj prostora za nadev. Piškotnim drobtinam dodamo zmlete mandeljne, sesekljane mandeljne, sladkor, kakav, stopljeno margarino in malo vina, tako da nastane gladek, gost nadev. Napolnimo breskve, nato jih pečemo 20 minut pri temperaturi 180 °C.

Stepeno sladko smetano, sladkor, sir mascarpone in breskov liker narahlo premešamo. Ponudimo s pečeninimi breskvami.

Zanimivost: Mascarpone je italijanski sir iz kravjega mleka, ki ga pogosto uporabljamo za pripravo raznih krem, lahko pa ga uživamo kot samostojno jed s svežim sadjem.



Rama recepti

O svežujoča krema

Rama

Sladka darila

Sestavine za pekač, velikosti 20 x 10 cm:
Težavnost: lažja
Čas priprave: 1 ura

Biskviti:

2 jajci

50 g sladkorja

50 g sesekljanih mandeljinov

70 g moke

50 g margarine **Rama** za peko

Krema:

8 dl navadnega jogurta

3 dl sladke smetane

100 g sladkorja

200 g banan

100 g jagod, malin, borovnic

ali ribeza

100 g kivija

Jajci in sladkor penasto umešamo, dodamo stopljeno margarinno, moko in sesekljane mandeljne. Vse skupaj narahlo premešamo in pečemo 7 minut pri temperaturi 165 °C. Ohlajen biskvit zdrobimo v kozarce.

Stepeni sladki smetani primešamo navaden tekoč jogurt in sladkor. Dodamo na kolobarje narezano sajfe.

Vse skupaj premešamo in nadevamo v kozarce, v katere smo zdrobili biskvit.



O svežujoča krema

Rama

Sladka darila



Rama recept

Worneti s praženimi lešniki

Rama

Sladka darila

Sestavine za 12 kornetov:
Težavnostna stopnja: lahka
Čas priprave: 60 minut

Testo:

- 1 beljak
- 30 g sladkorja
- 20 g kakava
- 40 g moke
- 25 g margarine **Rama** za peko
- 50 g stopljene čokolade

Nadev:

- 1,5 dl sladke smetane
- 20 g sladkorja v prahu
- 170 g sesekljanih praženih lešnikov
- 50 g sira mascarpone
- rum

Beljake in sladkor stepemo v trd sneg, dodamo presejano moko s kakavom, na koncu stopljeno margarinno in narahlo premešamo. Pečak namažemo ali obložimo s papirjem za peko. Zmes po žličkah dajemo na pekač in razmažemo v kroge, premera 13–14 cm. Pečemo 4 minute pri temperaturi 180 °C. Še vroče piškotke takoj pobremo iz pekača in ovijemo okrog okroglega modelčka za šamrole. Počakamo, da se strdijo in ohladijo, nato kornete snamemo z modelčkov. Odprto stran pomočimo v stopljeno čokolado in pustimo, da se čokolada strdi.

Sladko smetano stepemo skupaj s sladkorjem v prahu, dodamo sir mascarpone, rum in sesekljane pražene lešnike. Premešamo in nadevamo v kornete (pomagamo si lahko z dressing vrečko z večjim tulcem). Nadevane kornete po vrhu posujemo s sesekljanimi lešniki.

Namigi: take kornete lahko nadevamo tudi z drugačno kremo, poleti so imenitni z limoninim, vanilijevim ali metinim sladoledom.



Worneti s praženimi lešniki

Rama

Sladka darila



Ramno recept



Ketetejewe piškore so pripravljali otroci iz OŠ Drogotin Kette v Ilirski Bistrici.