




Rama

Sladke dobrote



Vsebina

ČAJNO PECIVO

DOMAČE KOCKE S SUHIM SADJEM, Terezija Prevodnik	4
ENOSTAVNO VEČERNO PECIVO, Simon Turk	6
MEDENE LAHKE KOCKE, Rama recept	8
PREPROSTA POGAČA, Marija Pakiž	10
LEŠNIKOVE PLOŠČICE, Rama recept	12
MAKOVI ROGLJIČKI, Milena Wolf	14
PISTACIJEVE KROGLICE, Rama recept	16

PIŠKOTI

POLNOZRNATI PIŠKOTI, Slava Kastelic	17
KEKSI TETE LOJZKE IZ STROJČKA, Zlatka Turk	18
MEDENJAKI, Terezija Kranjc	20
VESNINI POLŽKI, Vesna Vinkovič	22
ROBIJEVI ROGLJIČKI Z OREHI IN MANDLJI, Robi Jonke	24

REZINE

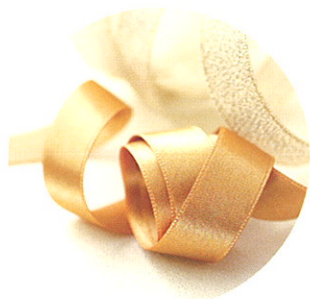
SKUTNE REZINE Z OREHI, Barbara Kunavar Tomažič	26
BERLINSKE REZINE, Rama recept	28
BAKLAVA, Rama recept	30
PEČENO SADJE V TESTU, Rama recept	32
REZINE PO PREKMURSKO, Anica Petrovič	34

TORTE

AJDOVA TORTA, Rama recept	35
LINŠKA TORTA MALO DRUGAČE, Rama recept	36
ČEŠNJEVA TORTA S HRUSTLJAVO PODLAGO, Rama recept	38
SPOMLADANSKA TORTA S HRUŠKAMI, Rama recept	40
ČOKOLADNA TORTA, Rama recept	42
TORTA PO STAREM, Rama recept	44

RAZNOVRSTNO PECIVO

OREHOVI ZVITKI IZ KROMPIRJEVEGA TESTA, Ana Zakrajšek	46
PALAČINKE Z JABOLKI, Rama recept	48
SADNA POTICA S SLADKO SMETANO, Mirjam Tavčar	50
ČOKOLADNA ROLADICA Z OREHI, Rama recept	52
BANANINO PECIVO, Barbara Žagar	54
OREHOVA PITA, Romana Mohorko	56



Založil in uredil:
Unilever Slovenija d. o. o., marketing

Priprava receptov:
Slavica Smrdel

Fotografije:
Maja Danica Pečanič

Oblikovanje:
Gorazd Rogelj

Tiskarna:
Tiskarna Povše

Naklada:
25.000 izvodov

Ljubljana, 2007

Sladki recept dobrote

Vzemite trideset receptov, ki so pred vami v tej knjižici.
Dodajte jim trideset dni, ki ste se jih v prihajajočem letu namenili posvetiti svojim prijateljem in sorodnikom. Po ena sladka priložnost za vsakogar izmed najbližjih.

Zagrejte kuhinjo in
okrasite jedilno mizo.

Sedaj vse naštetu
nalahno pomešajte z ljubeznijo, ki jo čutite do vsakega izmed najbližjih, ter
pridajte še ljubezen do samih sebe.

Rahli zmesi, ki ste jo dobili,
dodajte tisti neponovljivi vonj po toplem domu in domačih dobrotah.

Poškropite z nekaj kapljicami harmonije ter
umešajte skrb za ljube.

Brez razvajanja seveda nič ne uspe, torej boste morali dodati še to.

Pridajte še ščepec sreče in
zavijte v mir in razumevanje, ki ne smeta manjkati v nobeni sladki dobroti, ki jo pripravljate.

Na koncu zadevo
posladkajte z iskricami v očeh in
postrezite z nasmehom.

Pa srečno z **Ramo** ob rami!



Domače kocke s suhim sadjem

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 20 cm

Težavnost: srednja

Čas priprave: 2 uri

3 jajca

200 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

1 zavitek vanilijevega

sladkorja **Regina**

0,5 dl mleka

lupina 1 neškropljene limone

½ žličke mletih klinčkov

noževa konica cimeta

300 g moke

1 zavitek pecilnega praška **Regina**

250 g suhega sadja (fige,

hruške, marelice)

50 g svetlih rozin

50 g sesekljanih mandljev

1 žlica ruma

Sadje drobno sesekljamo in pokapamo z rumom. Margarino penasto umešamo, dodamo sladkor, vanilijev sladkor in rumenjake. Mešamo toliko časa, da masa naraste. Masi dodamo mleko, cimet, mlete klinčke in nastrgano limonino lupino. Posebej zmešano moko s pecilnim praškom in narahlo primešamo prej pripravljeni masi. Vmešamo še stepene beljake, na koncu sadje in mandlje in vse skupaj premešamo s kuhalnico.

Testo damo v namazan pekač, zravnamo z lopatko in damo v vnaprej ogreto pečico, na 180 °C. Pečemo 25 minut. Vroče pecivo zrežemo na kocke.



Čajno pecivo

Domače kocke s suhim sadjem



Recept je prispevala: ga. Terezija Prevodnik

Čajno pecivo

Enostavno večerno pecivo

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 20 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 60 minut

- 100 g sladkorja
- 120 g margarine **Rama** za peko
- 250 g ostre moke
- 50 g čokolade
- 100 g sesekljanih mandljev
- 2 rumenjaka
- 1 zavitek vanilijevega
sladkorja **Regina**
- 1 žlička kisle smetane

Margarino in sladkor zmešamo v gladko maso, dodamo rumenjaka, čokolado, moko, vanilijev sladkor in kisko smetano. Vse skupaj zgnetemo in razvaljamo ½ cm na debelo. Posujemo s sesekljanimi mandlji, ki jih z valjarjem potlačimo v testo. Testo nato zvijemo v štručko ali rolado, pokrijemo in pustimo v hladilniku čez noč.

Naslednji dan narežemo na tanke rezine, ki jih položimo na namazan pekač in pečemo 15 minut na 180 °C. Če so rezine debelejše, podaljšamo čas pečenja. Namesto mandljev lahko uporabimo orehe, lešnike, suho sadje ali koščke čokolade.



Čajno pecivo

Enostavno večerno pecivo



Recept je prispeval: g. Simon Turk

Čajno pecivo

Medene lahke kocke

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 20 cm

Težavnost: srednja

Čas priprave: 90 minut

400 g moke

pol zavitka pecilnega

praška **Regina**

120 g margarine **Rama** za peko

120 g sladkorja

70 g sesekljanih orehov

ščepec cimeta

2 sesekljani nageljnovi žbici

2 jajci

70 g medu

70 g svetlih rozin

Moko presejemo, dodamo pecilni prašek, zdrobljeno margarino, sladkor, cimet, nageljnovi žbici, sesekljane orehe, rozine, jajca in med. Vse skupaj na hitro zgnetemo, testo oblikujemo v tri štručke, debeline 2 cm, in jih položimo na namazan pekač. V pekaču se med seboj ne smejo dotikati. Pečemo slabih 14 minut pri temperaturi 180 °C. Še tople narežemo na rezine in jih ponudimo k čaju ali kakšnemu drugemu toplemu napitku. Shranjene v zaprti posodi so dobre do tri tedne.



Čajno pecivo

Medene lahke kocke



Rama recept

Čajno pecivo

Preprosta pogača

Sestavine za pekač, velikosti 30 x 35 cm

Težavnost: enostavna

Čas priprave: 60 minut

1 kg bele moke

5 dl mleka

50 g sladkorja

250 g margarine **Rama** za peko

60 g kvasa

2 jajci

3 rumenjaki

limonina lupina

ščepec soli

rum

Moko presejemo v skledo. Na sredini naredimo jamico in vanjo zdrobimo kvas, dodamo 2 žlici toplega mleka, malo sladkorja in pustimo na toplem, da vzhaja. Jajca s sladkorjem penasto umešamo, dodamo rum, nastrgano limonino lupino, sol, segreto mleko ter vse skupaj primešamo k vzhajanemu kvasu v moki. Zgnetemo v testo, ki ga nato razvaljamo, premažemo z zmehčano margarino in tesno zvijemo v štruco. V namazanem pekaču naj zelo počasi vzhaja, približno 3 do 4 ure.

Pečemo slabo uro pri temperaturi 180 °C



Preprosta pogača



Recept je prispevala: ga. Marija Pakiž

Lešnikove ploščice

Sestavine za pekač, velikosti 40 x 30 cm

Težavnost: enostavna

Čas priprave: 1 ura

Testo:

2 beljaka

ščepec soli

180 g lešnikov

100 g grenke čokolade

100 g sladkorja

0,5 žličke cimeta in

nageljnovih žbic

70 g mletih mandljev

Čokoladna glazura:

150 g čokolade

100 g margarine **Rama** za peko

Skupaj zmeljemo čokolado in lešnike, dodamo sladkor, cimet in žbice ter vse skupaj premešamo. Beljake z malo soli stepemo v trd sneg in jim dodamo lešnikovo mešanico. Zgnetemo v testo. Če je testo premehko, dodamo malo mletih mandljev. Testo naj v hladilniku počiva 1 uro.

Spočito testo razvaljamo na debelino 0,5 cm in izrežemo pravokotne ploščice. Pečemo dobrih 10 minut pri temperaturi 180 °C. Med peko se ploščice ne smejo dotikati. Pečene ploščice so sprva mehke, ohlajene pa postanejo trde. Po vrhu premažemo s čokoladno glazuro, tako da so še okusnejše.



Lešnikove ploščice



Makovi rogljički

Sestavine za približno 25–30 rogljičkov

Težavnost: srednja

Čas priprave: 90 minut

230 g moka

70 g sladkorja

150 g margarine **Rama** za peko

30 g mletega maka

noževa konica pecilnega

praška **Regina**

1 beljak

sladkor v prahu

Moki, sladkorju, pecilnemu prašku in maku dodamo zdrobljeno margarino ter tekoč beljak. Vse skupaj zgnetemo in oblikujemo svaljek, ki naj počiva 30 minut. Spočito testo razdelimo na 6 delov, ki jih oblikujemo v približno 1 cm debele svaljke in jih oblikujemo v rogljičke. Polagamo jih na namazan pekač in pečemo od 10 do 13 minut pri temperaturi od 165 °C do 170 °C. Še tople povaljamo v zmletem sladkorju.



Makovi rogljički



Recept je prispevala: ga. Milena Wolf

Pistacijeve kroglice

Sestavine za približno 40 kroglic
Težavnost: enostavna
Čas priprave: 1 ura

Testo:

3 beljaki
250 g sladkorja
170 g mletih orehov
50 g piškotnih drobtin

Beli led:

100 g mletega sladkorja
1/4 beljaka
1 žlička limoninega soka

Čokoladna glazura:

150 g čokolade
8 g margarine **Rama** za peko

Beljak stepemo v trd sneg in mu dodamo sladkor. Ko se zgosti, na rahlo primešamo orehe in piškotne drobtine ter z žličko oblikujemo kroglice v velikosti oreha. Pečemo jih pri temperaturi 160 °C, približno 6–10 minut. Ohlajene kroglice prelijemo s čokoladno glazuro in belim ledom, po vrhu pa posujemo z nasekljanimi pistacijami.

Beli led pripravimo tako, da beljak, sladkor in limonin sok stepamo tako dolgo, da dobimo povsem gladko snežno belo maso. Namesto beljakove glazure lahko uporabimo belo čokolado.

Za čokoladno glazuro na sopari stopimo čokolado in margarino.



Rama recept

Čajno pecivo

Polnozrnati piškoti

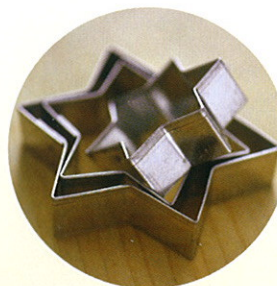
Sestavine za približno 50 piškotov
Težavnost: enostavna
Čas priprave: 2 uri

250 g margarine **Rama** za peko
200 g rjavega sladkorja
2 jajci
160 g mletih orehov
400 g polnozrnate moke
1 žlička pecilnega praška **Regina**
1 žlička mletega cimeta

Margarino in sladkor penasto umešamo, dodamo jajca, orehe, moko s pecilnim praškom in cimet. Na hitro umešamo in pustimo počivati na hladnem dobro uro.

Testo razvaljamo na debelino pol centimetra in z modelčkom izrežemo piškote. Pečemo jih 10 minut v pečici, segreti na 180 °C.

Iz testa lahko oblikujemo tudi kroglice in jih polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Kroglice nekoliko pritisnemo na dno pekača, da se jim dno splošči, in jih pečemo pri 160 °C 20–30 minut.



Recept je prispevala: ga. Slava Kastelic

Piškoti

Keksi tete Lojzke iz strojčka

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 20 cm

Težavnost: enostavna

Čas priprave: 60 minut

500 g ostre moke

500 g mehke moke

375 g margarine **Rama** za peko

300 g sladkorja

1,25 dl kisle smetane

2 jajci

1,5 zavitka pecilnega

praška **Regina**

Moko presejemo, vanjo zdrobimo margarino, dodamo sladkor, jajca, kisko smetano in pecilni prašek. Vse skupaj zgnetemo v testo, ki ga pokrijemo s folijo in za uro postavimo v hladilnik. Ohlajeno testo damo v strojček za kekse in naredimo piškote. Polagamo jih na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo jih 8 minut pri temperaturi 180 °C.

Pečeni piškoti so boljši, če nekaj časa počivajo v dobro zaprti posodi.



Keksi tete Lojzke iz strojčka



Recept je prispevala: ga. Zlatka Turk

Medenjaki

Sestavine za približno 50 medenjakov
Težavnost: srednja
Čas priprave: 3 ure

Testo:

500 g moke tip 500

1 žličko sode bikarbone

150 g margarine **Rama** za peko

½ žličke cimeta

150 g mletega sladkorja

150 g kostanjevega medu

2 jajci

Glazura:

200 g sladkorja

½ beljaka

1 žlička limoninega soka

Margarino, sladkor in jajca narahlo umešamo, dodamo med, cimet in na koncu moko, ki smo ji primešali sodo. Testo zgnetemo in oblikujemo v svaljek. V hladilniku naj počiva dve uri. Svaljek razrežemo in oblikujemo medenjake, ki jih polagamo na pekač. Pečemo 20 minut pri temperaturi 175 °C. Ko se ohladijo, jih s čopičem premažemo z beljakovo glazuro.

Glazuro pripravimo tako, da skupaj stepamo vse sestavine, dokler se dobro ne povežejo in postanejo gladka bela masa. Namesto beljakove glazure lahko uporabimo belo čokolado.



Medenjaki



Recept je prispevala: ga. Terezija Kranjc

Vesnini polžki

Sestavine za pekač, velikosti 35 x 40 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 70 minut

Testo:

400 g moke
300 g margarine **Rama** za peko
42 g kvasa
4 žlice mleka
3 rumenjaki
60 g sladkorja

Nadev:

120 g sladkorja
240 g orehov
3 beljaki

V mlačnem mleku zmešamo žličko sladkorja, zdrobljen kvas in žličko moke. Postavimo na toplo, da kvas vzhaja. Medtem med moko zdrobimo margarino, dodamo sladkor in jajca, na koncu še vzhajan kvas. Zamesimo testo in pustimo počivati pol ure. Medtem stepemo sneg iz beljakov, dodamo sladkor in še malo mešamo. Na koncu primešamo še mlete orehe in s tako pripravljenim nadevom namažemo testo. Testo razvaljamo na debelino ½ cm. Namazanega zavijemo v štručko ali rolado, ki jo razrežemo na kolobarčke. Polagamo jih na namaščen pekač in pečemo 15–20 minut pri temperaturi 180 °C.



Vesnini polžki



Recept je prispevala: ga. Vesna Vinkovič

Robijevi rogljički z orehi in mandlji

Sestavine za pekač, velikosti 40 x 45 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

300 g mehke moke

200 g margarine **Rama** za peko

160 g sladkorja

2 zavitka vanilijevega

sladkorja **Regina**

1 jajce

80 g mletih orehov

40 g mletih mandljev

80 g mletega sladkorja

Med presejano moko damo margarino, jajca, sladkor, en zavitek vanilijevega sladkorja ter zmlete orehe in mandlje. Na hitro zgnetemo testo in ga na hladnem pustimo počivati 30 minut.

Na pomokani deski naredimo svaljek, razrežemo na manjše kose iz katerih oblikujemo rogljičke, ki jih zlagamo na namaščen pekač. Pečemo 10–12 minut pri temperaturi 180 °C. Še vroče rogljičke povaljamo v mletem sladkorju, kateremu smo primešali vanilijev sladkor.



Robijevi rogljički z orehi in mandlji



Recept je prispeval: g. Robi Jonke

Skutne rezine z orehi

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 35 cm
Težavnost: srednje zahtevno
Čas priprave: 90 minut

Testo:

250 g moke
100 g mletega sladkorja
pol zavitka pecilnega
praška **Regina**
1 zavitek vanilijevega
sladkorja **Regina**

4 rumenjaki
170 g margarine **Rama** za peko

Orehov nadev:

150 g mletih orehov
100 g sladkorja
3 žlice ruma
ščepec soli

Skutni nadev:

500 g skute
150 g sladkorja
1 zavitek vanilijevega
sladkorja **Regina**
2 žlici pšeničnega zdroba
4 beljaki
ščepec soli

Čokoladni preliv:

50 g margarine **Rama** za peko
50 g jedilne čokolade

Med presejano moko, ki smo ji dodali pecilni prašek, narežemo margarino, vsujemo sladkor, dodamo rumenjake in hitro zgnetemo v gladko testo. Testo pustimo počivati v hladilniku pol ure. Medtem pripravimo orehov nadev. Zmlete orehe zmešamo s sladkorjem, ščepcem soli in rumom, za skutin nadev pa v skuto vmešamo pol sladkorja, vanilijev sladkor, pšenični zdrob, ščepec soli, na koncu pa še stepene beljake, ki smo jim dodali drugo polovico sladkorja.

Testo razdelimo na dva enaka dela. Polovico razvaljamo v velikosti pekača. Delo si olajšamo, če razvaljamo testo na papir za peko, na katerem ga potem prenesemo v pekač. Testo namažemo najprej z orehovim nadevom, nato še s skutnim. Na koncu razvaljamo še drugo polovico testa, ki ga položimo na skutni nadev. Pečemo 35 minut pri 180 °C.

Ohlajeno pecivo lahko prelijemo ali poskropimo s pomočjo vilic, s čokoladnim prelivom. Pripravimo ga tako, da margarini, ki smo jo stopili v vodni kopeli, dodamo na drobno narezano jedilno čokolado in mešamo tako dolgo, da se stopi in postane tekoča. Tako pripravljene rezine so okusne, sočne in lepe za oko.



Skutne rezine z orehi



Recept je prispevala: ga. Barbara Kunavar Tomažič

Berlinske rezine

Sestavine za pekač, velikosti 35 x 40 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

5 rumenjakov
150 g sladkorja
5 beljakov
200 g neolupljenih mandeljnov
70 g margarine **Rama** za peko
100 g piškotnih drobtin

Namaz:

1 dl sladke smetane
250 g marelične marmelade

Posebej stopimo margarino in jo ohladimo. Sladkor in rumenjake penasto umešamo, dodamo stopljeno margarino in vse skupaj dobro premešamo. V drugi posodi stepemo beljak v trd sneg. Umešamo ga k rumenjaki zmesi. Nato dodamo še zmlete mandeljne in drobtine. Pečemo pri temperaturi 180 °C, 20–25 minut.

Medtem ko se biskvit peče, stepemo sladko smetano in ji primešamo marelično marmelado. Pečen biskvit najprej ohladimo, šele nato ga prelijemo s prej pripravljeno zmesjo smetane in marmelade.

Postrežemo ga narezanega na rezine, velike približno 4 cm.



Rezine

Berlinske rezine



Rama recept

Rezine

Baklava

Sestavine za pekač, velikosti 35 x 40 cm
Težavnost: enostavna
Čas priprave: 2 uri

20 tankih listov vlečenega testa

Nadev:

300 g mletih orehov

250 g mletih mandljev

80 g seseklanih mandljev

100 g svetlih rozin

200 g margarine **Rama** za peko

Preliv:

500 g sladkorja

3 dl vode

sok 1 limone

strok vanilije

sok pol pomaranče

Posebno testo za baklave kupimo. Če imamo dovolj časa, ga lahko naredimo tudi sami, vendar morajo biti listi zelo tanki.

Pekač namažemo z margarino in na dno položimo dva lista, ki ju premažemo z margarino. Enako naredimo kasneje z vsemi naslednjimi plastmi testa. Prvo plast testa posujemo z orehi, mandeljni in rozinami. Nadaljujemo v enakem zaporedju, dokler nam ne zmanjka sestavin. Zadnja plast mora biti iz testa. Pred tem, ko damo baklavo v pečico, jo narežemo na rombe oziroma trikotnike. Pečemo 45 minut pri temperaturi 185 °C. Še mlačno baklavo prelijemo z vročo vodo, v kateri smo prekuhali sladkor, limonin in pomarančni sok, ter vanilijo. Baklavo nato pokrijemo s peki papirjem in počakamo, da vpije vso tekočino.



Baklava



Pčeno sadje v testu

Sestavine za pekač, velikosti 20 x 25 cm

Težavnost: enostavna

Čas priprave: 60 minut

Osnova iz sadja:

300 g svežih sliv

100 g jabolk

100 g marelic

80 g sladkorja

100 g piškotnih drobtin

cimet

mleti sladkor

Testo:

3 jajca

150 g mletih mandljev

pol zavitka pecilnega

praška **Regina**

110 g margarine **Rama** za peko

70 g sladkorja

Pomaščen pekač posujemo s polovico piškotnih drobtin. Gor zložimo narezano sadje in posujemo s sladkorjem, cimetom ter preostalimi piškotnimi drobtinami. Sadje prelijemo s testom. Pripravimo ga tako, da penasto umešamo jajca in sladkor, dodamo margarino, mandlje in pecilni prašek. Pečemo v vnaprej ogreti pečici pri 180 °C, slabih 30 minut oziroma tako dolgo, dokler ne postane sadje mehko.

Ponudimo s stepeno sladko smetano, lahko pa tudi s sladoledom.

Pecivo lahko spečemo v pekaču ali pa v modelčkih za pecivo. Tako lahko vsak dobi svoj košček peciva.



Pčeno sadje v testu



Rama recept

Rezine po prekmursko

Sestavine za pekač, velikosti 25 x 20 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

120 g pšeničnega zdroba
5 dl mleka
200 g margarine **Rama** za peko
100 g sladkorja
5 jajc
rum
1 zavitek vanilijevega
sladkorja **Regina**
limonina lupina
ščepec soli

Nadev:

600 g skute
400 g rdečega grozdja, sliv
ali breskev
50 g sladkorja
1 zavitek vanilijevega
sladkorja **Regina**
sol
lupina 1 neškropljene limone

Ajdov biskvit:

5 jajc
120 g sladkorja
120 g ajdove moke

Mleko solimo in ga zavremo z margarino, dodamo pšenični zдроб in ga skuhamo. V ohlajen zдроб vmešamo spenjene rumenjake, polovico sladkorja, rum, vanilijev sladkor in limonino lupino. Na koncu dodamo še beljake, ki smo jim med stepanjem dodali drugo polovico sladkorja.

V namažan pekač vlijemo maso in jo pečemo slabih 20 minut. Vzamemo jo iz peči in premažemo z nadevom iz skute. Skuto zmešamo s sladkorjem, na drobne kocke narezanim sadjem, soljo, limonino lupino in vanilijevim sladkorjem. Pokrijemo z ajdovim biskvitom, ki ga pripravimo tako, da penasto umešamo jajca in sladkor ter dodamo ajdovo moko. Maso porazdelimo po skutnem nadevu in damo v pečico, kjer se peče slabih 20 minut pri temperaturi 180 °C.



Recept je prispevala: ga. Anica Petrovič

Rezine

Ajdova torta

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

Testo:

1 jajce
6 rumenjakov
100 g sladkorja
pol zavitka pecilnega
praška **Regina**
60 g piškotnih drobtin
60 g ajdove moke
50 g sesekljanih mandljev
80 g margarine **Rama** za peko
noževa konica soli

Nadev:

200 g marelične marmelade
5 g temnega kakava
2 dl stepene sladke smetane

Jajce, sladkor in rumenjake penasto umešamo. Dodamo stopljeno margarino in dobro premešamo. Solimo, dodamo piškotne drobtine, mandlje in ajdovo moko, ki smo ji primešali pecilni prašek. Na koncu na rahlo vmešamo še stepene beljake. Vlijemo v namažan model za torto in pečemo okoli 30–35 minut pri temperaturi 170 °C.

Ohlajen biskvit prerežemo na polovico in ga namažemo z marmelado. Okrasimo lahko s kakavom in s smetano.

Namesto marelične marmelade lahko vzamemo kaki. Kakiju odstranimo le lupino. Uporabimo meso kakija, ki ga po potrebi sladkamo.



Rama recept

Torte

Linška torta malo drugače

Sestavine za pekač, premera 25 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

130 g margarine **Rama** za peko

130 g sladkorja

250 g moke

200 dag orehov ali lešnikov

1 večje jajce

pol zavitka pecilnega

praška **Regina**

4 žlice češnjevega žganja

50 g kakava

lupina 1 neškropljene limone

Nadev:

1 rumenjak

4 žlice mleka

280 g ribezovega želeja

(nadomestimo ga lahko

s čežano)

Margarino penasto umešamo, dodamo sladkor, jajce, limonino lupino, moko, pecilni prašek, lešnike ali orehe, kakav in češnjevo žganje ter vse skupaj zgnetemo v krhko testo. Pol ure naj počiva v hladilniku.

Dve tretjini testa razvaljamo v velikosti tortnega modela, položimo v model in premažemo z ribezovim želejem ali čežano. Preostalo testo razvaljamo in razrežemo na trakove, ki jih v obliki mreže polagamo na nadev. Lahko pa izrežemo piškotke in z njimi nadomestimo mrežo. Površino torte premažemo z rumenjkom, ki smo ga razžvrkljali s preostalim mlekom.

Torto pečemo pri temperaturi 175 °C, 45–50 minut, da zlato porjavi. Ohlajeno potresemo s sladkorjem. To je avstrijska specialiteta malo drugače. Lahko jo pustimo, da en dan ali dva dni počiva. Tako ima še boljši okus.

Češnjevo žganje se lahko nadomesti tudi s kakšnim drugim žganjem, npr. s sadjevcem.



Linška torta malo drugače



Rama recept

Češnjeva torta s hrustljivo podlago

Sestavine za pekač, premera 25 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

250 g bebi piškotov
200 g margarine **Rama** za peko
100 g čokolade
80 g sesekljanih lešnikov

Nadev:

2 zavitka (ali 60 g) vanilijevega
pudinga
20 g gustina
5 dl mleka
80 g sladkorja
2,5 dl sladke smetane
200 g pasirane skute
500 g češenj

Dekoracija:

100 g praženih lešnikov
20 g češenj
0,03 dl likerja
10 dag čokolade



Margarino stopimo, ji dodamo čokolado, mlete piškote in sesekljane lešnike. Vse skupaj premešamo in z maso obložimo model za torto. Zravnamo in malo pritismo ob dno pekača. Eno uro pustimo v hladilniku, da se strdi.

Posebej zmešamo gustin in puding v 1 dl mrzlega mleka. Preostale 4 dl mleka zavremo in mu primešamo sladkor. K vročemu mleku med stalnim mešanjem dodamo gustin s pudingom. Neprestano mešamo na majem ognju še približno 5 minut. Odstavimo in ohladimo. Primešamo še prepasirano skuto, stepeno sladko smetano in očiščene češnje.

Po eni uri namažemo testo s pripravljenim nadevom in še za tri ure postavimo v hladilnik.

Pražene lešnike sesekljamo, jih potresemo po vrhu torte in okrasimo z nekaj češnjami, ki jih lahko prej pomočimo v stopljeno čokolado z malo likerja.

Če nimamo svežih češenj, lahko uporabimo češnje iz kompota.



Češnjeva torta s hrustljivo podlago



Spomladanska torta s hruškami

Sestavine za pekač, velikosti 30 x 35 cm

Težavnost: srednja

Čas priprave: 90 minut

Testo:

20 dag sladkorja

7 rumenjakov

7 beljakov

1 celo jajce

10 dag piškotnih drobtin

4 dag ajdove moke

Nadev:

2 rumenjaka

4 dl sladke smetane

25 dag skute (kobariške)

1 zavitek vanilijevega

sladkorja *Regina*

15 dag sladkorja v prahu

limonina lupina

rum

40 dag hruškovega kompota

Glazura:

15 dag marelične marmelade

2 dl sladke smetane

Rumenjake, celo jajce in sladkor penasto zmešamo, dodamo piškotne drobtine z ajdovo moko, sneg beljakov in narahlo zmešamo. Maso damo v namazan in z drobtinami posut okrogel pekač za torte ter pečemo 25 minut pri temperaturi 180 °C.

Nadev pripravimo tako, da rumenjaka in sladkor nad paro penasto umešamo, in med občasnim mešanjem počasi ohladimo. Dodamo pasirano skuto, rum, limonino lupino, vanilijev sladkor, na koncu še stepeno sladko smetano in vse skupaj rahlo premešamo. Ohlajeno torto prerežemo na polovico, jo namočimo s sokom hruškovega kompota in namažemo z nadevom, obložimo s polovicami hrušk. Nekaj hrušk shranimo za kasneje, za dekoracijo torte. Pokrijemo z drugo polovico biskvita in torto premažemo z marmelado in smetano ter okrasimo. Za nekaj ur jo postavimo v hladilnik. Torta je res dobra in osvežilna šele drugi dan, ko se okusi prepojijo. Lahko jo okrasimo z vijolicami.

Namesto hrušk se lahko uporabi tudi ananas.



Torte

Spomladanska torta s hruškami



Rama recept

Čokoladna torta

Sestavine za pekač, premera 25 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

250 g margarine **Rama** za peko

200 g mletih orehov

100 g puste skute

100 g čokolade v prahu

30 g kakava

6 jajc

60 g moke

pol zavitka pecilnega

praška **Regina**

140 g sladkorja

Dekoracija:

3 dl sladke smetane za dekoracijo

listi mete

trakovi limone

koščki čokolade

sladoled **Carte D'or** Mascarpone



Margarino, čokolado in kakav stopimo na šibkem ognju, da dobimo gladko maso. Ohladimo.

Posebej penasto umešamo rumenjake in sladkor ter dodamo skuto. Namesto skute lahko uporabimo tudi mascarpone, enake količine. Prilijemo zmes iz čokolade in margarine, nato pa še mlete orehe in moko s pecilnim praškom. Vse skupaj premešamo z leseno kuhalnico. Na koncu dodamo še v naprej pripravljen sneg iz beljakov. Pečemo 20–25 minut pri temperaturi 170–180 °C.

Če želimo lahko v testo še pred pečenjem dodamo cela orehova jedrca. Testo ohladimo. Po vrhu ga premažemo s stepeno sladko smetano, okrasimo z listi mete, limoninimi trakovi ter koščki čokolade.

K tako pripravljeni torti se prileže kepica sladoleda z okusom mascarpone.

Čokoladna torta



Rama recept

Torta po starem

Sestavine za pekač, premera 25 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

80 g margarine **Rama** za peko

8 jajc

100 g sladkorja

1 zavitek vanilijevega sladkorja

Regina

100 g moke

80 g jedilnega škroba

Krema:

0,5 l mleka

4 rumenjaki

40 g jedilnega škroba

100 g sladkorja

1 zavitek vanilijevega

sladkorja **Regina**

250 g grenke čokolade

220 g margarine **Rama** za peko

Glazura:

150 g čokolade

0,5 dl sladke smetane

5 g margarine **Rama** za peko



Jajca, sladkor in vanilijev sladkor nad paro stepemo v gladko maso. Ko je masa gosta in se segreje (ne sme zavreti), prestavimo skledo v drugo, napolnjeno z ledom, saj se mora masa ohladiti. Med hlajenjem stalno mešamo. V ohlajeno maso dodamo moko in škrob ter rahlo premešamo. Na koncu dodamo še stopljeno ohlajeno margarino.

Iz testa spečemo šest krogov s premerom 25 cm. Debeli naj bodo 0,5 cm, vsakega posebej pečemo 8 minut pri temperaturi 180 °C.

Kremo pripravimo tako, da zavremo mleko, sladkor in vanilijev sladkor. Dodamo škrob, rumenjake in kuhamo na šibkem ognju približno 7 minut. Ko odstavimo, večkrat premešamo, da se ne naredijo grudice, krema pa se tudi hitreje ohladi.

Posebej penasto umešamo margarino, ki ji po žlicah dodajamo ohlajeno stopljeno čokolado. Primešamo k ohlajeni vanilijevi kremi.

Vse tortne podlage premažemo s kremo in jih polagamo enega na drugega, da dobimo obliko torte. Po vrhu jo prelijemo s stopljeno čokolado, ki smo ji dodali malo sladke smetane in margarine. Tako pripravljena torta je zelo kalorična in dolgo užitna. Najboljša je šele tretji dan, ko se vsi okusi prepojiijo. Torto postrežemo narezano na manjše koščke.

Za stepanje jajc je najbolje uporabiti posodo z okroglim dnom, saj je najbolj praktična za uporabo v vodni kopeli.

Torta po starem



Rama recept

Orehovi zvitki iz krompirjevega testa

Sestavine za pekač, velikosti 35 x 40 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

500 g krompirja

500 g ostre moke

2 jajci

100 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

42 g kvasa

sol

Nadev:

500 g orehov

2 dl vroče kave

60 g sladkorja

1 zavitek vanilijevega

sladkorja **Regina**

Premaz:

1 rumenjaki

Krompir olupimo, skuhamo in pretlačimo. Kvas vzhajamo v 2 žlicah mlačnega mleka, žlički sladkorja in žlici moka. Moko, jajca, margarino, sladkor, vzhajan kvas in sol dodamo prej pripravljenemu krompirju. Testo zgnetemo in pustimo, da nekaj časa vzhaja. Nato ga razdelimo na tri dele in razvaljamo. Vsakega namažemo z nadevom in zvijemo v štručke, premažemo z rumenjaki in jih pečemo 20 minut pri temperaturi 180 °C.



Orehovi zvitki iz krompirjevega testa



Recept je prispevala: ga. Ana Zakrajšek

Palačinke z jabolki

Sestavine za ponev, velikosti 15 cm
Težavnost: srednje zahtevna
Čas priprave: 80 minut

Testo za palačinke:

150 g moke (mehka in ostra)

2 dl mleka

2 jajci

100 g margarine **Rama** za peko

1 žlička naribane neškropljene

limonine lupine

ščepec soli

Omaka za flambiranje:

50 g margarine **Rama** za peko

sok 2 pomaranč

50 g sladkorja

2 dl kalvadosa

4 kepice vanilijevega

sladoleda **Carte D'or**

1 žlica likerja Cointreau

Čokoladna omaka:

½ dl sladke smetane

70 g temne čokolade

Nadev:

250 g očiščenih jabolk

50 g margarine **Rama** za peko

2 dl kalvadosa

sok ½ limone

40 g sladkorja

Rumenjake in malo soli razžvrkljamo, dodamo mleko, limonino lupino in moko. Zmešamo v gladko maso brez grudic. Na koncu prilijemo še stopljeno margarino ter na rahlo vmešamo še stopenjano sneg beljakov. Pustimo počivati 10 minut. Spečemo tanke palačinke in jih shranimo na toplem – v pečici ali nad vročo vodo.

Jabolčni nadev pripravimo tako, da stopimo margarino, dodamo na krlje narezana jabolka, pokapamo z limoninim sokom, potresemo s sladkorjem in zalijemo s kalvadosom. Dušimo 5 minut, nato pa z nadevom namažemo palačinke.

Za preliv v ponvi raztopimo margarino, dodamo sladkor, ki naj malo karamelizira. Zalijemo s pomarančnim sokom in zavremo. Namazane palačinke zalijemo s kalvadosom in likerjem Cointreau ter jih flambiramo. Tako pripravljene palačinke ponudimo s kepico sladoleda in prelijemo z na smetani stopljeno čokolado.

Kalvados – francosko žganje iz jabolk

Cointreau lahko nadomestimo s pomarančnim likerjem



Palačinke z jabolki



Sadna potica s sladko smetano

Sestavine za pekač, velikosti 30 x 35 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 2 uri

Testo:

500 g moke
20 g kvasa
1 rumenjaki
50 g margarine **Rama** za peko
50 g sladkorja
ščepec soli
lupina 1 limone
1 žlica ruma
2–2,2 dl mleka po potrebi

Nadev:

150 g suhih fig
100 g rozin
200 g orehov
100 g mandljev
žlička cimeta
pol naribane limonine lupine
150 g sladkorja
2 žlici ruma

Dekoracija:

5 dl smetane

Pri pripravi sadne potice se najprej lotimo nadeva. Sadje narežemo na drobne koščke, sesekljamo orehe in mandlje ter dodamo rum, limonino lupino, sladkor in cimet ter vse skupaj premešamo in pustimo nekaj časa počivati, da se arome prepojijo.

Za pripravo testa zdrobimo kvas, ga zmešamo z žlico moke, žličko sladkorja in malo mlačnega mleka. Damo na toplo, da vzhaja in naraste na dvakratno količino. Vzhajan kvas damo k moki. Posebej raztopimo maščobo, dodamo mlačno mleko, sladkor, rumenjaki, sol, rum, nastrgano limonino lupino. Dobro zmešamo in toplo vlijemo k moki. Testo stepamo tako dolgo, da postane na površini gladko, v notranjosti pa elastično.

Testo vzhajamo toliko časa, da podvoji obseg, nato ga razvaljamo v obliki pravokotnika na debelino enega centimetra ter premažemo z nadevom. Testo zvijemo, položimo v dobro namazan pekač in ponovno vzhajamo ter pred pečenjem po vrhu premažemo z beljakom. Pečemo 1 uro pri temperaturi 175–180 °C. Ohlajeno potico narežemo in postrežemo s stepeno sladko smetano.



Sadna potica s sladko smetano



Recept je prispevala: ga. Mirjam Tavčar

Čokoladna roladica z orehi

Sestavine za pekač, velikosti 40 x 30 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 1 ura

Testo:

8 rumenjakov
50 g margarine **Rama** za peko
100 g sladkorja
5 beljakov
80 g moke
30 g jedilnega škroba
50 g temnega kakava

Nadev:

4 dl sladke smetane
100 g mletih orehov
pol kavne žličke cimeta
14 celih orehovih jedrc
50 g mletega sladkorja
1 žlička ruma

Dekoracija:

1 dl sladke smetane
mleti sladkor



Sladkor in rumenjake penasto umešamo in dodamo margarino in stepene beljake. Na rahlo premešamo. Na koncu dodamo še moko, škrob in kakav. Še enkrat narahlo premešamo in zlijemo v pekač, ki smo ga obložili z rahlo naoljenim papirjem za peko. Maso poravnamo in pečemo 10 minut pri 180 °C.

Nadev pripravimo tako, da stepemo sladko smetano, ki naj ne bo preveč trda, dodamo zmlete orehe, cimet in rahlo premešamo.

Pečen biskvit, s katerega odstranimo papir za peko, zvrnemo na prt, posut s sladkorjem, zvijemo v rolado in pustimo da se ohladi. Ohlajeno rolado le toliko razvijemo, da jo namažemo z nadevom. Po vrhu jo okrasimo s stepeno smetano ter na vsak kupček vtisnemo orehovo jedrce.

Biskvit naj ne bo predolgo v pečici, saj ga lahko presušimo in ga potem ne moremo zaviti, lahko pa tudi poka. Če se nam vseeno preveč zapeče, ga zavijemo v mokro krpo, ki naredi pečen biskvit bolj prožen.

Čokoladna roladica z orehi



Bananino pecivo

Sestavine za pekač, velikosti 30 x 35 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

4 jajca
100 g sladkorja
100 g moke
1 dl vroče vode
50 g margarine **Rama** za peko
0,5 dl instant kave
pol zavitka pecilnega
praška **Regina**
1 zavitek vanilijevega
sladkorja **Regina**

Preliv:

2 dl mleka

Krema:

3,5 dl sladke smetane
3 banane

Glazura:

150 g čokolade
100 g margarine **Rama** za peko

Premaz:

80 g marelične marmelade

Rumenjake in sladkor penasto umešamo, dodamo vročo vodo, olje, kavo, moko s pecilnim praškom in vaniljev sladkor. Na koncu umešamo še stepene beljake in vlijemo v pekač, ki smo ga predhodno premazali z margarino. Pečemo 30 minut pri temperaturi od 175 °C do 180 °C. Pečen in še vroč biskvit prelijemo z mlekom in pustimo, da se ohladi.

Ohlajen biskvit namažemo z marelično marmelado. Posebej stepemo sladko smetano, ji dodamo z mešalnikom zmešane banane ter namažemo biskvit, ki ga nato še prelijemo z glazuro iz čokolade in margarine. Glazuro pripravimo tako, da čokolado in margarino v vodni kopeli stopimo in dobro premešamo.

Pecivo ohladimo v hladilniku. Preden ga postrežemo, ga okrasimo s kolobarčki banan.



Bananino pecivo



Recept je prispevala: ga. Barbara Žagar

Orehova pita

Sestavine za pekač, velikosti 38 x 22 cm
Težavnost: srednja
Čas priprave: 90 minut

Testo:

350 g moke

pol zavitka pecilnega

praška **Regina**

1 jajce

20 g kvasa

250 g margarine **Rama** za peko

100 g sladkorja

250 g marelične marmelade

Orehov nadev:

250 g mletih orehov

250 g sladkorja

Preliv:

100 g jedilne čokolade

100 g margarine **Rama** za peko



Moko presejemo, ji dodamo pecilni prašek in sladkor, zdrobljeno margarino, jajce in vzhajani kvas. Zgnetemo v gladko testo in damo na hladno.

Testo razdelimo na tri enake dele. Vsakega posebej razvaljamo v velikosti pekača. Prvi del testa položimo v pekač in premažemo s polovico marmelade in potresemo s polovico orehovega nadeva. Za orehov nadev dobro premešamo mlete orehe in sladkor. Pokrijemo z drugo polovico testa in ga premažemo z drugo polovico marmelade, potresemo s preostalim nadevom in pokrijemo s tretjim delom testa.

Testo prebodemo z vilicami in ga pustimo eno uro, da vzhaja. Damo v vročo pečico in pečemo 25 minut pri 180 °C tako, da pita postane svetlo rumene barve. Še vročo prelijemo s čokoladnim prelivom. Pripravili smo ga iz stopljene margarine, ki smo ji dodali čokolado. Pito narežemo na kocke v velikosti 2 x 1 cm.



Recept je prispevala: ga. Romana Mohorko

Raznovrstno pecivo