

Vse o peki

Dr.Oetker



Ingverjevo pecivo s čokolado



hitro

Za umešano testo:

125 g masla ali margarine
200 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
2 žlički zmletega ingverja
4 jajca (velikost M)
250 g pšenične moke
1 ravna žlička pecilnega praška
250 g nastrgane čokolade
200 g rozin

Za preliv:

150 g rahlo grenke kuverturje
po želji kandirane češnje

Priprava: 20 minut brez hlajenja

Skupaj: 86 g B, 182 g M, 811 g OH,
22723 kJ, 5428 kcal

1 Maslo ali margarino gladko zmešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklapljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor, vaniljev sladkor in ingver. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

2 Postopno primešamo jajca (vsako umešavamo $\frac{1}{2}$ minute). Moko zmešamo s pecilnim praškom, presejemo in menjajo s čokolado po obrokih primešamo s srednjim hitrostjo. Rozine narežemo na koščke in primešamo z lopatico.

3 Testo namažemo na pekač (30 x 40 cm), namaščen, obložen s papirjem za peko. Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180–200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 3 (ogreta)

Peka: 20–25 minut

4 Pekač postavimo na mrežico in pustimo, da se pecivo ohladi. Hladno razrežemo na kvadrate (4 x 4 cm).

5 Kuverturo sesekljamo in damo v lontek. V vodni kopeli jo na šibki vročini gladko umešamo. Pecivo namažemo s prelivom in po želji okrasimo s kandiranimi češnjami.



Ingverjevo pecivo s čokolado

Irski mlečni kruh



polnovredno – lahko pripravimo vnaprej

Za ugneteno testo:

- 150 g polnozrnate pirine moke
- 100 g polnozrnate pšenične moke
- 2 ravni žlički jedilne sode (sode bikarbone)
- 100 ml vode
- 2 ravni žlički soli
- 200 ml pinjenca
- 4 žlice sadnega kisa

Za posip:

- 1 žlica polnozrnate pšenične moke

Priprava: 25 minut brez hlajenja

Skupaj: 65 g B, 12 g M, 328 g OH,
7493 kJ, 1788 kcal

1 Obe vrsti moke presejemo v skledo. Jedilno sodo umešamo z vodo. Dodamo sol, pinjenec in kis ter zlijemo k moki. Sestavine temeljito obdelamo s kavljem ročnega mešalnika, najprej kratko vklapljenega na najnižjo in potem na najvišjo hitrost.



2 Testo potresemo z malo moke in ga z lopatiko potisnemo iz skledo v tortni model (Ø 18 cm, dno namaščeno). Testo nekoliko sploščimo in poprašimo z moko. Površino križem zarežemo. Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 180 °C (neogreta)

Plinska pečica: stopnja 3–4 (neogreta)

Peka: 45 minut

3 Kruh sprostimo iz modla, položimo na mrežico in ohladimo.

Išlerji



klasično – za goste

Za ugneteno testo:

- 250 g pšenične moke
- 2 ravni žlički pecilnega praška
- 100 g sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 jajce (velikost M)
- 5 kapljic limonine aromе
- 125 g masla ali margarine

ideča marmelada za premaz

sladkor v prahu za posip

Priprava: 75 minut brez hlajenja

Skupaj: 35 g B, 112 g M, 317 g OH,
10455 kJ, 2498 kcal

1 Moko zmešamo s pecilnim praškom in presejemo v skledo. Dodamo vse druge sestavine za testo. Temeljito obdelamo s kavljem ročnega mešalnika, najprej kratko vklapljenega na najnižjo, potem pa na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini ugnetemo gladko testo. Če se lepi, ga zavijemo v folijo in za nekaj časa damo na hladno.

3 Testo tanko razvaljamo in z okroglim modelčkom (Ø 8 cm) izrežemo kroge. V polovico krogov z majhnim modelčkom izrežemo po 3 luknjice. Testene kroge zložimo na pekač za pecivo (namaščen, obložen s papirjem za peko). Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180–200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 3 (ogreta)

Peka: 8–10 minut

4 Piškote s papirjem potegnemo na mrežico in ohladimo.

5 Spodnjo stran celih piškotov namažemo z marmelado. Piškote z luknjicami poprašimo s sladkorjem v prahu in položimo na namazane.

Jabolčni žepki | 🍎

za otroke

za nadev:

750 g jabolka

50 g rozin

50–70 g sladkorja

1–4 kapljice limonine aromе

za skutno testo z oljem:

100 g pšenične moke

1 vrečka pecilnega praška

150 g puste skute

6 žlic mleka

6 žlic jedilnega olja

75 g sladkorja

1 vrečka vaniljevega sladkorja

1 šepec soli

malo mleka

za premaz:

100 g sladkorja v prahu

malo vode

Priprava: 60 minut

Skupaj: 57 g B, 81 g M, 574 g OH,

14114 kJ, 3367 kcal

1 Jabolka olupimo, razrežemo na četrtine, razpečkamo in narežemo na drobne koščke. Med mešanjem jih nekoliko podušimo. Primešamo rozine, sladkor in aroma ter pustimo, da se nadev ohladi.

2 Moko zmešamo s pecilnim praškom in presejemo v skledo. Dodamo skuto, mleko, olje, obe vrsti sladkorja in sol. S kavljema ročnega mešalnika, vklopjenega na najvišjo hitrost, v 1 minuti ugnetemo gladko testo (ne gnetemo predolgo, sicer postane lepljivo).

3 Testo na delovni površini oblikujemo v valj, tanko razvaljamo in izrežemo okrogle plošče (\varnothing 10 cm). Polovico vsake plošče obložimo z delom nadeva, rob

testa namažemo z mlekom in prazno

polovico testa preganemo čez nadev.

Robove žepkov čvrsto stisnemo. Žepke zložimo na namaščen pekač za pecivo in potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180–200 °C

(ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C

(ogreta)

Plinska pečica: stopnja 3 (ogreta)

Peka: 15 minut

4 Za premaz sladkor v prahu presejemo in gladko umešamo s toliko vode, da nastane gosto tekoča masa. Pečene žepke takoj premažemo in šele nato ohladimo.

Nasvet: jabolka lahko nadomestimo z višnjami, breskvami ali marelicami.

Jabolka v halji | 🍎

klasično – z alkoholom

namakanje:

2 žlice rozin

2 žlice ruma

1 rezitek (300 g) zamrznjenega listnatega testa

4 krhka jabolka (po 100 g)

10 g sladkorja

75 g olupljenih in sesekljanih mandlijev

1 jajce (velikost M)

1 žlica vode

sladkor v prahu

Priprava: 25 minut brez namakanja in tajjanja

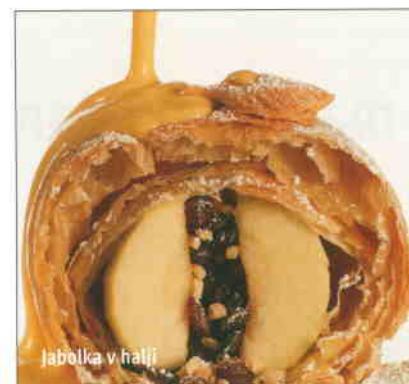
Skupaj: 39 g B, 132 g M, 227 g OH,

10154 kJ, 2425 kcal

1 Rozine 1 uro namakamo v rumu.

2 Listnato testo pokrito odtajamo pri sobni temperaturi. Plošče razvaljamo in kvadrat (16 x 16 cm). Iz zadnje plošče izrežemo 4 enako velike kroge.

3 Jabolka olupimo in z nožkom za dolbenje jabolk izrežemo peččišča. Rumove rozine zmešamo s sladkorjem in mandlijami. Z mešanico nadevamo jabolka.



4 Jajce razzvrkljam z vodo. Vsako jabolko postavimo na sredino testenega kvadrata. Testo okoli jabolka dvignemo in stisnemo skupaj. Testene kroge namažemo z malo vode in pritisnemo na vrh. Premažemo z razzvrkljenim jajcem.

5 Jabolka postavimo na pekač za pecivo, opaknjen z mrzlo vodo, in potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 200–220 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 180–200 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 4 (ogreta)

Peka: 20–25 minut

6 Jabolka posujemo s sladkorjem v prahu in ponudimo vroča.

Priloga: stepena smetana ali vaniljeva omaka



Kolač z rdečim vinom

Kolač z rdečim vinom | 🍷 🍷 🍷

preprosto

Za umešano testo:

200 g masla ali margarine
200 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
3 jajca (velikost M)
250 g pšenične moke
3 ravne žličke pecilnega praška
2 žlički kakava v prahu
125 ml ($\frac{1}{8}$ l) rdečega vina
100 g nastrgane čokolade za kuhanje
125 g celih orehovih jedrc

Priprava: 25 minut

Skupaj: 80 g B, 296 g M, 619 g OH,
23819 kJ, 5691 kcal

1 Maslo ali margarino gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklopljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor in vaniljev sladkor. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

2 Postopno primešamo jajca (vsako umešavamo $\frac{1}{2}$ minute). Moko zmešamo s pecilnim praškom in kakavom, presejemo in menjajo z vinom po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo. Nazadnje primešamo čokolado in orehe.

3 Testo damo v škatlast model (30 x 11 cm, namaščen) in poravnamo. Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C (ogretja)
Ventilatorska pečica: 160 °C (neogretja)
Plinska pečica: stopnja 2–3 (neogretja)
Peka: 60 minut

4 Kolač 10 minut pustimo v modlu, nato ga iz njega sprostimo in zvrnemo na mrežico. Kolač obrnemo in pustimo, da se ohladi.

Korenčkova torta | 🥣🥕

Izhko pripravimo vnaprej

Za ugneteno testo:

100 g pšenične moke

25 g sladkorja

1–2 žlizci mrzle vode

50 g masla ali margarine

Za korenčkovo testo:

100 g masla ali margarine

75 g sladkorja

nekaj kapljic limonine arome

1 noževno konico zmletega cimetra

4 rumenjaki (velikost M)

175 g pšenične moke

1 ravna žlička pecilnega praška

50 ml mleka

3 žlice stepene sladke smetane

125 g zmletih lešnikov

250 g naribana korenčka

4 beljaki (velikost M)

75 g sladkorja

Za premaz:

3 žlice marelične marmelade

Za preliv:

100 g presejanega sladkorja v prahu

3 žlice češnjevca

Za pôsip:

50 g opravenih nalistanih

olupljenih mandljev

Za okras:

100 g surove marcipanove mase

Mediča barva za živila

nekaj pistacij

Priprava: 50 minut brez hlajenja

Kupaj: 121 g B, 300 g M, 401 g OH,

21215 kJ, 5065 kcal

1 Za ugneteno testo moko presejemo v skledo. Dodamo sladkor, vodo in maslo ali margarino. Temeljito obdelamo v kavljemu ročnega mešalnika, kratko vklapljenega na najvišjo, potem pa na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini ugnetemo gladko testo. Če se lepi, ga zavijemo v folijo in za nekaj časa damo na hladno.

3 Za korenčkovo testo maslo ali margarino gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklapljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor, aroma in cimet. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

4 Postopno primešamo rumenjake (vsakega umešavamo slabe $\frac{1}{2}$ minute). Moko zmešamo s pecilnim praškom, presejemo in menjajo z mlekom po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo.

5 Smetano, lešnike in naribani korenček zmešamo in primešamo masi. Beljake čvrsto stepemo z metlicama ročnega mešalnika, vklapljenega na najvišjo hitrost. Postopno vtepemo v sneg sladkor. Z lopatiko ga rahlo primešamo masi.

6 Ugneteno testo razvaljamo na dno tortnega modla (\varnothing 26 cm, namaščeno)

in sklenemo okoli njega okvir. Na ugneteno testo damo korenčkovo in ga poravnamo. Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 180–200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (neogreta)

Plinska pečica: stopnja 3 (neogreta)

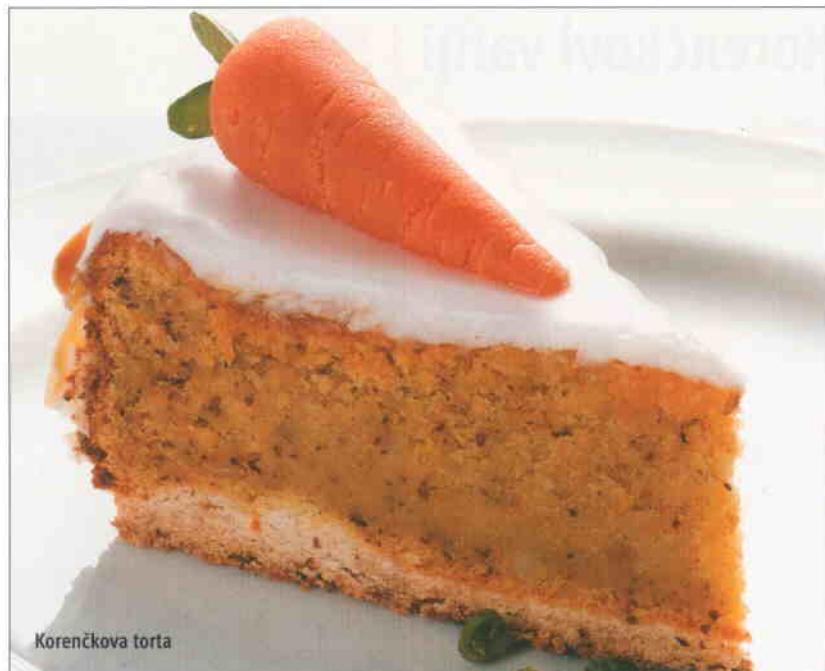
Peka: 45 minut

7 Torto sprostimo iz modla in ohladimo na mrežici.

8 Marmelado med mešanjem pogrejemo in z njo namažemo ohlajeno torto.

9 Sladkor v prahu in češnjevec umešamo v gosto tekočo maso in z njo prevlečemo vrh torte. Obod potresemo z mandlji.

10 Surovo marcipanovo maso in malo barve ugnetemo v oranžno maso. Iz nje oblikujemo valj in ga razrežemo na 12 koščkov. Vsak košček oblikujemo v korenček. Za zelenje v vsakega zdobemo 2 polovici pistacije. Torto okrasimo s korenčki.



Korenčkova torta

Korenčkova torta z lešniki



nekaj posebnega – lahko pripravimo vnaprej – za veliko noč

Za biskvitno testo:

6 jajc (velikost M)
3 žlice limoninega soka
300 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
100 g pšenične moke
za noževno konico pecilnega praška
malo naribane lupine 1 neškopljene,
nepovoskane limone
600 g olupljenega in drobno
naribanega korenčka
100 g zmletih lešnikov
300 g sesekljanih lešnikov

Za premaz:

100 g marelične marmelade
3 žlice vode

Za marcipanovo oblogo:

200 g surove marcipanove mase
50 g presejanega sladkorja v prahu

Za preliv:

250 g presejanega sladkorja v prahu
4 žlice limoninega soka

po želji korenčki iz marcipana

Priprava:

40 minut brez hlajenja
Skupaj: 146 g B, 366 g M, 918 g OH,
32453 kJ, 7749 kcal

1 Jajca in limonin sok v 1 minuti penasto
stepemo z metlicama ročnega mešalnika,
vklopiljenega na najvišjo hitrost. Obe vrsti
sladkorja zmešamo, med stepanjem
počasi dodajamo 1 minuto in stepamo
še približno 2 minuti.

2 Moko zmešamo s pecilnim praškom.
Polovico mešanice presejemo na jajčno
kremo, kratek čas umešavamo z najnižjo
hitrostjo in na enak način umešamo
še drugo polovico. Z lopatico primešamo
limonino lupino, nariban korenček in zmlete
ter sesekljane lešnike. Testo damo v tortni
model (Ø 28 cm, dno namaščeno, obloženo
s papirjem za peko) in poravnamo.

3 Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 180–200 °C
(ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (neogretata)

Plinska pečica: stopnja 3 (neogreta)

Peka: 60 minut

4 Torto sprostimo iz modla, zvrnemo na
mrežico in odstranimo papir. Torto ohladimo.

5 Marmelado pretlačimo skozi sito in
skupaj z vodo med mešanjem nekoliko
pokuhamo. Nato z njem premažemo torto.

6 Surovo marcipanovo maso in sladkor
v prahu ugnetemo in razvaljamo na
delovni površini, posuti s sladkorjem
v prahu. Izrežemo ploščo za vrh torte in
za obod. Torto obložimo z marcipanom.

7 Sladkor v prahu in limonin sok umešamo
v gostljat preliv. Z njim prevlečemo torto.

8 Po želji torto okrasimo s korenčki
iz marcipana.

Korenčkovi vaflji



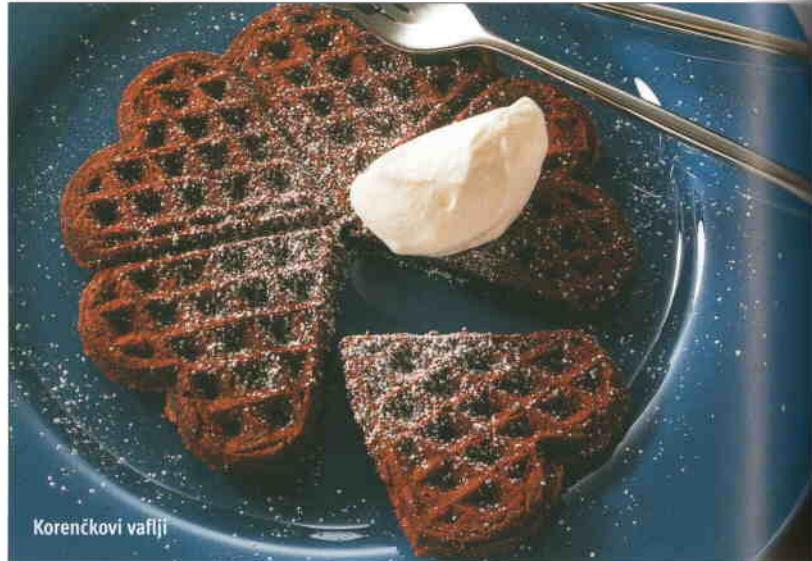
preprosto

Za umešano testo:

250 g masla ali margarine
125 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
4 rumenjaki (velikost M)
150 g pšenične moke
25 g kakava v prahu
1 vrečka praška za čokoladni puding
2 ravni žlički pecilnega praška
200 ml smetane za stepanje
100 g zmletih olupljenih mandlijev
4 beljaki (velikost M)

jedilno olje ali margarina

sladkor v prahu za posip



Priprava: 40 minut brez hlajenja
Skupaj: 69 g B, 295 g M, 317 g OH,
 18287 kJ, 4368 kcal

1 Maslo ali margarino gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklapljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor in vaniljev sladkor. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

2 Postopno primešamo rumenjake (vsakega umešavamo slabe $\frac{1}{2}$ minute). Moko zmešamo s kakavom, praškom za puding in pecilnim praškom, presejemo ter menjajo s smetano po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo. Primešamo mandlje. Beljake čvrsto stepeno in rahlo primešamo z lopatico.

3 Po približno 2 žlici testa dajemo na sredino dobro ogretega in namaščenega pekača za valjje. Valjje zlato rjavo spečemo, posamič ohladimo na mrežici in poprašimo s sladkorjem v prahu.

Nasvet: poleg se poda z jajčnim likerjem izboljšana stopena sметana.

Koruzni kruh s feferoni in arašidi



Izhiko pripravimo vnaprej – za goste

250 g koruznega zdroba
125 g pšenične moke
1 vrečka pecilnega praška
1 žlica soli
1 žlica rjavega sladkorja
1 ravna žlička zmletega cimeta
1 ravna žlička zmletega popra
1/2 ravne žličke zdrobljenega timijana
1/2 ravne žličke naribanevega muškatnega oreščka
3 jajc (velikost M)
1 ravna žlica na rezance narezanih očiščenih zelenih feferonov
100 g naribanevega cheddarja

80 g razpuščenega masla
50 g sesekljanih soljenih arašidov

Priprava: 30 minut
Skupaj: 116 g B, 158 g M, 321 g OH,
 13751 kJ, 3288 kcal

1 Koruzni zdrob, pšenično moko in pecilni prašek zmešamo v skledi. Dodamo sol, sladkor in začimbe. Z metlicama ročnega mešalnika primešamo jajca. Primešamo še feferone, sir, maslo in arašide.

2 Na pekač za pecivo (namaščen, obložen s papirjem za peko) postavimo okvir za peko

(25 x 25 cm). V okvir damo testo in ga poravnamo. Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C

(ogreta)

Ventilatorska pečica: 160 °C
 (neogreta)

Plinska pečica: stopnja 2–3
 (neogreta)

Peka: 35 minut

3 Okvir previdno sprostimo z nožem in odstranimo. Koruzni kruh položimo na mrežico in pustimo, da se ohladi. Narežemo ga na rezine.

Kosmulje v beljakovih torticah



za goste

za vnaprejšnjo pripravo:

100 g svežih kosmuljev
1 žlica vode
150 g sladkorja

za beljakovo maso:

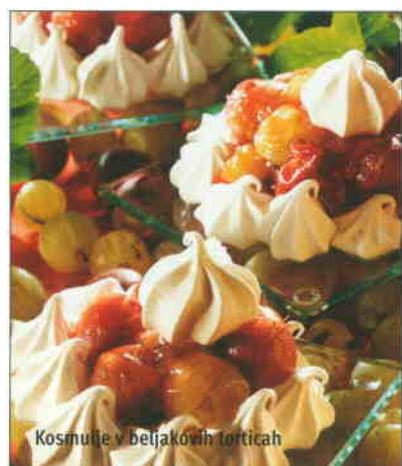
2 beljaka (velikost M)
100 g sladkorja

za preliv:

1 vrečka brezbarvnega preliva za torte
2 žlice sladkorja
150 ml (1/4 l) kosmuljevega soka

Priprava: 80 minut brez hlajenja
Skupaj: 11 g B, 1 g M, 345 g OH,
 6070 kJ, 1447 kcal

1 Kosmulje operemo in odcedimo. Odstranimo ostanke cvetov in pecljev. Kosmulje, vodo in sladkor damo v kozico, pokrijemo in v 5 minutah zdušimo do mehkega. Zdušene kosmulje temeljito odcedimo, sok prestrežemo in ga 250 ml (1/4 l) odmerimo za preliv. Pekač za pecivo obložimo s papirjem za peko in narišemo nanj 6 krogov (Ø 10 cm).



Kosmulje v beljakovih torticah

Krekerji s sladom |

poceni – za goste – lahko pripravimo vnaprej

Za ugneteno testo:

200 g ržene moke (tip 1150)
200 g pšenične moke (tip 500)
1 vrečka ekstrakta za kislo testo (15 g)
½ ravne žličke zmletega koriandra
1 ravna žlička soli
200 ml mlačne vode
2 žlici sadnega kisa
50 g ječmenovega sladu

Priprava: 2 uri brez hlajenja

Skupaj: 45 g B, 7 g M, 308 g OH, 6567 kJ, 1569 kcal

1 V skledi zmešamo rženo in pšenično moko, ekstrakt za kislo testo, koriander in sol. Dodamo vodo, kis in ječmenov slad. Temeljito obdelamo s kavljem ročnega mešalnika, najprej kratko vklopiljenega na najnižjo, potem pa na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini testo kratko pregnetemo in po kosih zelo tanko (približno 1 mm) razvaljamo. Z zobatim

kolescem ali kolescem za rezanje pice izrežemo približno 3 x 4 cm velike kosčke in jih zložimo na pekače za piškote (namasčene, obložene s papirjem za peko). Pekače drugega za drugim potisnemo v pečico (v ventilatorsko hkrati).

Zgornje in spodne gretje: 180 °C (ogreti)

Ventilatorska pečica: 160 °C (ogreti)

Plinska pečica: stopnja 2–3 (ogreti)

Peka: 10–15 minut na pekač

4 Pecivo vzamemo s papirja in ohladimo na mrežici.

Kremna torta z jajčnim likerjem |

za goste

Za umešano testo:

100 g masla ali margarine
100 g sladkorja
2 jajci (velikost M)
100 g pšenične moke
1 ravna žlička pecilnega praška

500 g združenih višenj ali kosmulj

primešamo sladkor. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

2 Postopno primešamo jajci (vsako umešavamo ½ minute). Moko zmešamo

s pecilnim praškom, presejemo in po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo.

3 Testo damo v tortni model (Ø 28 cm, dno namaščeno) in poravnamo.



Za kremo:

1 vrečka zmlete brezbarvne želatine
4 žlice mrzle vode
1 vrečka praška za vaniljev puding
50 g sladkorja
500 ml (1/2 l) mleka
250 ml (1/4 l) jajčnega likerja
250 ml (1/4 l) smetane za stepanje

100 g krokanta

Priprava: 45 minut brez hlajenja in namakanja

Skupaj: 90 g B, 205 g M, 420 g OH, 18294 kJ, 4366 kcal

1 Maslo ali margarino gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklopiljenega na najvišjo stopnjo. Postopno

4 Višnje ali kosmulje temeljito odcedimo in razložimo na testo. Model postavimo na rešetko v pečici.

Igorje in spodnje gretje: 180–200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (ogreta)

Plišna pečica: stopnja 3 (ogreta)

Peka: 25–30 minut

5 Torto sprostimo iz modla in ohladimo na mrežici. Hladno preložimo na pladenj in postavimo okoli nje opran obroč tortnega modla.

6 Za kremo v lončku zmešamo želatino in mrzlo vodo. Pustimo stati 10 minut. Iz praška za puding, sladkorja in mleka po navodilu na zavitku skuhamo puding.

7 Želatino primešamo vročemu pudingu in mešamo tako dolgo, da se v njem razpusti. Postavimo na hladno in tu pa tam premešamo. Primešamo jajčni liker. Ko se masa začne gostiti, čvrsto stepemo smetano in jo primešamo.

8 Kremo namažemo na torto, poravnamo in postavimo v hladilnik,

da se učvrsti. Obroč previdno sprostimo in odstranimo.

9 Torto potresemo s krokantom.

Nasvet: torto po želji okrasimo z zelenimi marcipanovimi listki. Listke kupimo ali naredimo sami. Približno 50 g surove marcipanove mase, 25 g presejanega sladkorja v prahu in malo zelene barve za živila ugnetemo, razvaljamo in izrežemo listke.

Krofi |

za otroke

Za kvaseno testo:

500 g pšenične moke
1 vrečka suhega kvasa
30 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
3 kapljice arome grenkih mandljev
1 ravna žlička soli
2 jajci (velikost M)
1 rumenjak (velikost M)
125 ml (1/8 l) mlačnega mleka
100 g ohljenega razpuščenega masla ali margarine

1 beljak (za premaz)

rumena ali rdeča marmelada
1,5 kg kokosove masti, sladkor

Priprava: 60 minut brez vzhajanja

Skupaj: 84 g B, 310 g M, 427 g OH, 21114 kJ, 5044 kcal

1 Moko presejemo v skledo in skrbno zmešamo s kvasom. Dodamo vse druge sestavine za testo. S kavljema ročnega mešalnika, najprej vklopjenega na najnižjo in potem na najvišjo hitrost, v 5 minutah ugnetemo testo.

2 Testo pokrijemo in tako dolgo pustimo na toplem, da vidno naraste. Nato ga na delovni površini na hitro pregnetemo.

3 Testo razvaljamo $\frac{1}{2}$ cm debelo in z okroglim modelčkom ($\varnothing 7 \text{ cm}$) izrežemo kroge.

4 Rob polovice testenih krogov tanko namažemo z beljakom. Na sredino damo malo marmelade. Pokrijemo z drugo polovico krogov in robove čvrsto stisnemo.

5 Krofe pustimo na toplem, da vidno narastejo.

6 Ocvremo jih v vreli kokosovi masti, v kateri morajo plavati. Vmes jih obrnemo. Ocvrete s penovko preložimo na mrežico in odcejene povajlamo po sladkorju.

Nasvet: krofi so posebno priljubljeni za silvestrovo in ob pustu. Marmelado lahko nadomestimo s slivovo mezgo.

Krokant (osnovni recept) |

hitro

Za krokant:

1/2 žličke masla
100 g sesekljanih olupljenih mandljev
100 g sesekljanih lešnikov
125 g sladkorja

Priprava: 20 minut brez hlajenja

Skupaj: 34 g B, 119 g M, 140 g OH, 7749 kJ, 1850 kcal

1 Sestavine za krokant med mešanjem tako dolgo segrevamo, da mešanica dovolj

porjavi. Krokant položimo na kos papirja za peko in pustimo, da se ohladi.

Nasvet: krokant zmešamo s 100 g razpuščene čokolade, z dvema žlicama naložimo majhne kupčke na kos papirja za peko in jih pustimo, da se strdijo.

vklopjenega na najnižjo, potem pa na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini ugnetemo gladko testo. Če se lepi, ga zavijemo v folijo in za nekaj časa damo na hladno.

3 Na pomokani delovni površini testo kratko pregnetemo, razvaljamo $\frac{1}{2}$ cm debelo in nazobčanim modelčkom (\varnothing 7 cm) izrežemo kroge. Iz sredine izrežemo manjše kroge (\varnothing 3 cm),

da nastanejo obročki. Obročke zložimo na pekač za pecivo (namaščen, obložen s papirjem za peko). Enako ravnamo s krogci, ki so nam ostali.

4 Rumenjak razvrljamo z mlekom in z mešanico premažemo obročke.

5 Sladkor in cimet zmešamo. Obročke posujemo z mešanico in mandlji. Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodne gretje: 180–200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 3 (ogreta)

Peka: 12 minut

6 Mandljeve obročke sprostimo s pekačem in ohladimo na mrežici.

Nasvet: pinjenec lahko nadomestimo s 100 g crème fraîche ali kisle smetano.

Mandljevi poljubčki | 🍞 🍷

lahko pripravimo vnaprej

Za testo:

300 g zmletih olupljenih mandljev

6 kapljic aroma grenkih mandljev

300 g sladkorja

3 beljaki (velikost M)

Za posip:

100 g sladkorja v prahu

Priprava: 15 minut brez hlajenja

Skupaj: 71 g B, 160 g M, 417 g OH,
14955 kJ, 3570 kcal

1 Mandlijem primešamo aroma in sladkor. Z metlicama ročnega mešalnika beljake stepemo v zelo čvrst sneg.

2 Sneg postopno primešamo mandljevi masi.

3 Iz testa oblikujemo majhne kroglice in jih v večjih razmikih položimo na pekač za pecivo (namaščen, obložen s papirjem za peko). Potisnemo ga v pečico in poljubčke bolj sušimo kakor pečemo.

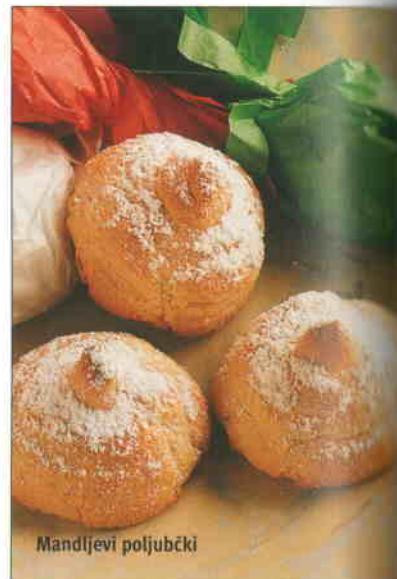
Zgornje in spodne gretje: 140–160 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 120–140 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 1 (ogreta)

Peka: 30 minut

4 Poljubčke vzamemo iz pečice, še tople posujemo s sladkorjem v prahu, nekoliko ohladimo in odluščimo od papirja.



Mandljevi poljubčki

Mandljevi pralineji | 🍞 🍷

lahko pripravimo vnaprej

Za mandljevo maso:

125 g masla

2 zvrhani žlici presejanega sladkorja v prahu

250 g polgrenke kuverturo

5 žlic mandljevega likerja

75 g oprazenih na palčke narezanih mandljev

Za preliv:

150 g mlečne kuverturo

30 g nastrgane bele čokolade

Priprava: 60 minut brez hlajenja

Skupaj: 26 g B, 260 g M, 276 g OH,
15668 kJ, 3744 kcal

1 Maslo in sladkor gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklopjenega na najvišjo hitrost.

2 Kuverturo sesekljamo na koščke, damo v lonček in v vodni kopeli na šibki vročini gladko umešamo. Malo jo ohladimo (masa naj bo tekoča, vendar ne več prevroča).

3 Mandlijev liker in kuveturo umešamo v masleno maso. Maso damo v dresirno vrečko z gladkim dulcem in jo nabrizgamo na pergamentni papir ali v majhne košarice za pralineje.

4 Na vsak kupček pritisnemo nekaj mandlijevih palčk. Pralineje ohladimo v hladilniku.

5 Za preliv kuverturo sesekljamo na koščke, damo v lonček in v vodni kopeli na šibki: vročini gladko umešamo. Pralineje prevlečemo s prelivom in potresemo z belo čokolado.

Nasvet: mandlijeve pralineje zložimo v darilno pločevinasto škatlo, škatlo zavijemo v celofan in podarimo.



Mandljevi upognjenci | 🥧

za božično peko

Za testo:

160 g zmletih olupljenih mandlijev
1 ½ zvrhane žlice pšenične moke
i beljaki (velikost M)

1 ščepec soli

130 g drobno zmletega kristalnega
sladkorja

1 vrečka vaniljevega sladkorja

1 noževko konico zmletega cimeta

i rumenjak (velikost M)

Za posip:

40 g nalistanih olupljenih mandlijev
ali 40 g sesekljanih pistacij
ali 40 g debelozrnatega sladkorja

Priprava: 45 minut

Skupaj: 55 g B, 112 g M, 184 g OH,
8810 kJ, 2103 kcal

1 Za testo zmešamo mandlijev in moko. Beljake in sol zelo čvrsto stepemo z metlicama ročnega mešalnika. Postopno vtepemo v sneg sladkor, vaniljev sladkor in cimet.

2 Dodamo mandlje z moko in rumenjak. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

3 Maso damo v dresirno vrečko z gladkim dulcem in na pekač za pecivo (namaščen, obložen s papirjem za peko) v velikih razmikih nabrizgamo za oreh velike kupčke. Posujemo jih z mandljili, pistacijami ali sladkorjem. Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 160 °C (ogreta)

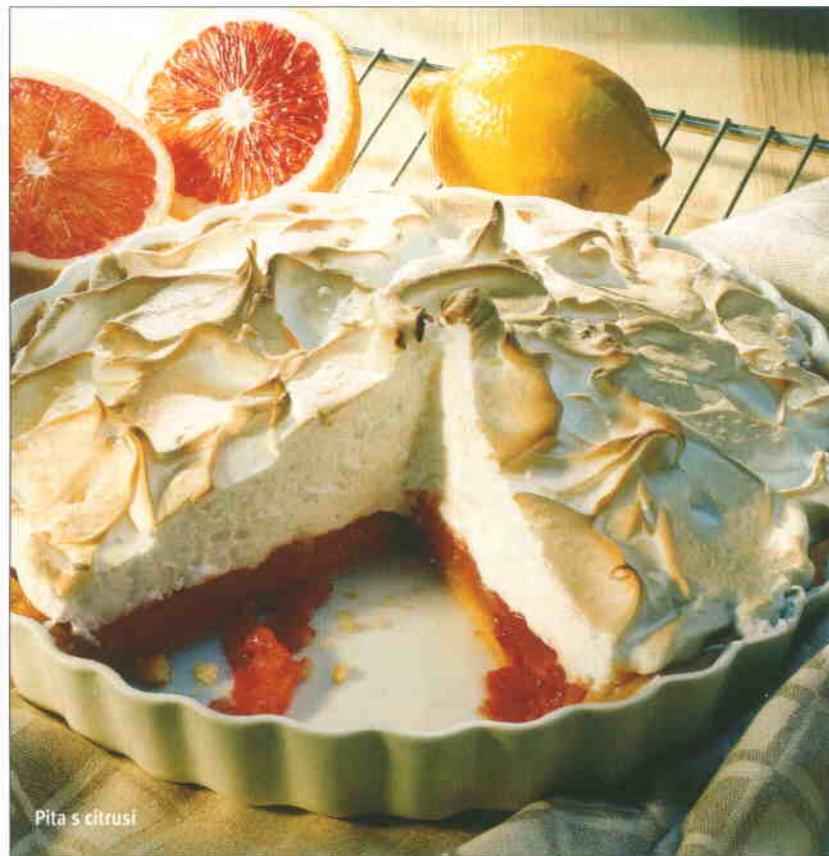
Plinska pečica: stopnja 2–3 (ogreta)

Peka: 8–10 minut

4 Pekač postavimo na mrežico, vsak pišket posebej hitro sprostimo s papirja in takoj upognemo čez valjar. Upognjence ohladimo na mrežici.

Nasvet: upognjence okrasimo s svetlejšo ali temnejšo kuverturo.





Pita s citrusi | 🥧

sadno – nekaj posebnega

Za ugneteno testo:

200 g pšenične moke
za nožovo konico pecilnega praška
75 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
1 ščepec soli
120 g masla ali margarine

Za posip:

30 g koruznih kosmičev
1 žlica zmletih olupljenih mandlijev

Za nadev:

2 rožnati grenivki ali 4 rdeče pomaranče (približno 700 g)
30 g jedilnega škroba
50 ml limoninega soka
120 g sladkorja
100 g masla

Za beljakovo maso:

4 beljaki (velikost M)
150 g sladkorja
2 žlički limoninega soka

Priprava: 50 minut brez hlajenja

Skupaj: 44 g B, 187 g M, 591 g OH,
18169 kJ, 4338 kcal

1 Moko zmešamo s pecilnim praškom in presejemo v skledo. Dodamo vse druge sestavine za testo. Temeljito obdelamo s kavljem ročnega mešalnika, kratko vklapljenega na najnižjo in potem na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini ugnetemo gladko testo. Če se lepi, ga zavijemo v folijo in za nekaj časa damo na hladno.

3 Na pomokani delovni površini dve tretjini testa razvaljamo v krog (Ø 28 cm) in z njim

obložimo dno modla za pite (Ø 28 cm, namaščen). Preostalo testo oblukujemo v valj, ga položimo na testeno dno in taku pritišnemo ob obod, da nastane približno 2 cm visok rob. Testeno dno večkrat prebodemmo z vilicami.

4 Koruzne kosmiče damo v vrečko za zmrzovanje in jo čvrsto zapremo. Kosmiče z valjarjem zdrobimo v drobtine. Zmešamo jih z mandljimi in z mešanico potresememo testeno dno. Model postavimo na hladno.

5 Grenivki ali pomaranče z ostrom nožem tako olupimo, da popolnoma odstranimo tudi belo kožico. Sadeže filiramo, pri tem sok prestrežemo in ga odmerimo 200 ml. Škrob umešamo z delom odmerjenega soka. Preostali sok, limonin sok in sladkor zavremo. Odstavimo in primešamo umešani škrob. Znova pristavimo in prevremo. Dodamo maslo in ga med mešanjem razpustimo.

6 Sadne fileje zložimo na testeno dno in prelijemo z zgoščenim sokom. Model postavimo na rešetko in pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 180 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 3–4 (ogreta)

Peka: 30 minut

7 Model postavimo na mrežico in pito nekoliko ohladimo.

8 Beljake zelo čvrsto stepemo. Sneg mora biti tako čvrst, da za nožem ostane razč. Postopno vtepemo vanj sladkor in limonin sok. Valovito ga naložimo na sadni nadev in model znova postavimo na rešetko in pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 200–220 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 180–200 °C (ogreti)

Plinska pečica: stopnja 4 (ogreta)

Peka: 8–10 minut

9 Model postavimo na mrežico in pito nekoliko ohladimo. Ponudimo toplo ali hladno.

Pita s kislim zeljem | 🥪

Za goste

Za dno:

1/2 zavitka (225 g) zamrznjenega listnatega testa

Za oblogo:

1 pločevinka kislega zelja
(odcejeno 285 g)
300 g kiske smetane
2 žlizi paprikove mezge
ostra rdeča paprika
sol

Za posip:

1/2 šopka peteršilja

12 rezin hladnega rostbifa
(približno 500 g)

Priprava: 45 minut brez tajanja

Skupaj: 123 g B, 233 g M, 93 g OH,
13007 kJ, 3109 kcal



Pita s kislim zeljem

1 Plošče listnatega testa zložimo drugo ob drugo, pokrijemo in pustimo na sobni temperaturi, da se odtajajo.

2 Kislo zelje odcedimo in malo ožmemo.

3 Kislo smetano in paprikovo mezgo gladko umešamo in pikantno začinimo s papriko in soljo.

4 Plošče spet položimo drugo na drugo. Na pomokani delovni površini jih razvaljamo v krog (Ø 34 cm) in ga položimo v model za pite (Ø 28, namaščen). Testo, ki visi čez rob, odrežemo. Testeno dno večkrat prebodemo z vilicami.

5 Kislo zelje in smetano zmešamo in znova krepko začinimo. Maso razdelimo na testo. Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 200 °C (ogreta)

Ventilatorska pečica: 180 °C (neogreta)

Plinska pečica: stopnja 3–4 (neogreta)

Peka: 60 minut

6 Model postavimo na mrežico.

7 Peteršilj oplaknemo, do suhega otresemo in listke posmukamo s stebeli. Pito potresemo s peteršiljevimi listki in ponudimo s hladnim rostbifom.

Pita z jabolčnim nadevom | 🥪 🥪 ❄️

pčlnovredno – sočno

Za ugneto testo:

150 g polnozrnate pšenične moke
za nožovo konico pecilnega praška
75 g sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce (velikost M)
75 g masla ali margarine

Za rob:

1 žlica polnozrnate pšenične moke

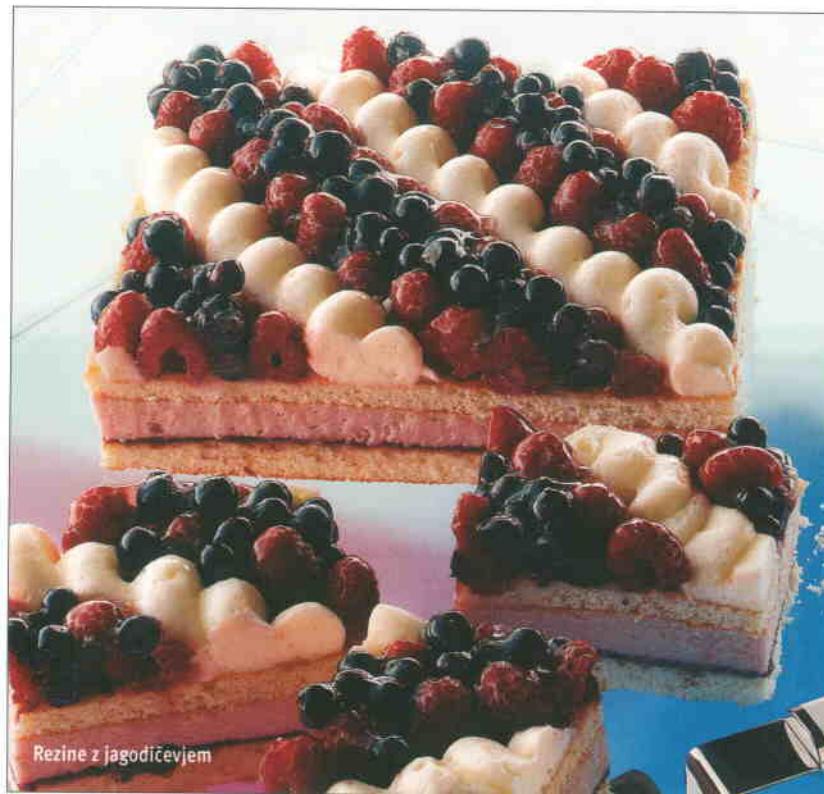
Za nadev:

750 g kiselkastih jabolk
70 g rozin
150 g kiske smetane
50 g sladkorja
1 žlička vaniljevega sladkorja

Priprava: 60 minut brez hlajenja
Skupaj: 53 g B, 149 g M, 370 g OH,
11457 kJ, 2733 kcal

1 Moko zmešamo s pecilnim praškom in stresemo v skledo. Dodamo vse druge

Rezine z jagodičevjem | 🍓Berry cake



sadno

Za biskvitno testo:

4 jajca (velikost M)

3 žlice vroče vode

125 g sladkorja

1 vrečka vaniljevega sladkorja

125 g pšenične moke

25 g jedilnega škroba

1 ravna žlička pecilnega praška

2-3 žlice ribezove ali malinove marmelade

Za nadev:

250 ml ($\frac{1}{4}$ l) smetane za stepanje

500 ml ($\frac{1}{2}$ l) kislega mleka

100 ml vode

1 zavitek skutno-smetanove kreme za torte

125 g pretlačenih malin

2 žlici kasiša (likerja iz črnega ribeza)

Za oblogo:

125 g prebranih malin

125 g prebranega črnega ribeza

Za preliv:

1 vrečka praška za bister preliv za torte

50 ml malinovega sirupa

200 ml vode

Priprava: 45 minut brez hlajenja

Skupaj: 87 g B, 124 g M, 539 g OH,

15873 kJ, 3785 kcal

1 Jajca in vodo v 1 minuti penasto stepemo z metlicama ročnega mešalnika, vklapljenega na najvišjo hitrost. Zmešamo obe vrsti sladkorja, med stepanjem počasi dodajamo 1 minuto in stepamo še približno 2 minuti.

2 Moko zmešamo s škrobom in pecilnim praškom. Polovico mešanice presejemo na jajčno kremo, kratek čas umešavamo z najnižjo hitrostjo in na enak način umešamo še drugo polovico.

3 Testo namažemo na pekač za pecivo (30 x 40 cm, namaščen, obložen

s papirjem za peko). Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C (ogretja)

Ventilatorska pečica: 160 °C (ogretja)

Plinska pečica: stopnja 2-3 (ogretja)

Peka: 12 minut

4 Pečen biskvit z nožem sprostimo z roba pekača, zvrnemo na papir za peko, ki smo ga posuli s sladkorjem, in potegnemo stran papir. Počakamo, da se biskvit ohladi.

5 Biskvit počez razpolovimo. Eno polovico položimo na pladenj in jo namažemo z marmelado, ki smo jo pretlačili skozi sita, Okoli biskvita položimo okvir (20 x 30 cm).

6 Za nadev čvrsto stepemo smetano, Kislo mleko in vodo umešamo v skledi. Po navodilu na zavitku primešamo vsebino zavitka za skutno-smetanovo kremo. Z lopatiko primešamo stepeno smetano.

7 Četrtnino kreme damo v dresirno vrečko z gladkim dulcem. Preostalo kremo umešamo s pretlačenimi malinami in kasisom.

8 Malinovo kremo namažemo na ploščo, namazano z marmelado, in pokrijemo z drugo ploščo.

9 Kremo iz dresirne vrečke diagonalno nabrizgamo na pecivo v spiralne črte, ki naj bodo po 3 cm vsaksebi. Pecivo za 2 uri postavimo na hladno.

10 Malo pred serviranjem razmike med črtami napolnimo z malinami in ribezom.

11 Iz praška, malinovega sirupa in vode po navodilu na zavitku pripravimo preliv in ga namažemo na jagodičevje. Počakamo, da se učvrsti.

12 Okvir sprostimo z nožem in dvignemo, Pecivo narežemo na poljubno velike kose,

Rezine z jajci na oko | 🍳

klasično – za otroke

Za vnaprejšnjo pripravo:

2 vrečki praška za vaniljev puding
80 g sladkorja
750 ml ($\frac{3}{4}$ l) mleka
2 pločevinki marelčnih polovic
(odcejene po 480 g)

Za umešano testo:

150 g masla ali margarine
100 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
1 ščepec soli
3 jajca (velikost M)
300 g pšenične moke
2 ravni žlički pecilnega praška
2 žliči mleka

Za oblogo:

450 g crème fraîche ali goste kisle smetane

Za preliv:

2 vrečki brezbarvnega preliva za torte
50 g sladkorja
500 ml ($\frac{1}{2}$ l) marelčnega soka
iz pločevink

Priprava: 45 minut brez hlajenja

Skupaj: 99 g B, 310 g M, 791 g OH,
27334 kJ, 6525 kcal

1 Prašek, sladkor in mleko po navodilu na zavitku (vendar samo z navedeno količino mleka) skuhamo v puding.

2 Marelice temeljito odcedimo, sok prestrežemo. Odmerimo 500 ml ($\frac{1}{2}$ l) soka. Če je treba, prilijemo vode.

3 Maslo ali margarino gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklopljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor, vaniljev sladkor in sol. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

4 Postopno primešamo jajca (vsako umešavamo $\frac{1}{2}$ minute). Moko zmešamo s pecilnim praškom, presejemo in menjaje z mlekom primešamo s srednjo hitrostjo. Testo damo na pekač za pecivo (30 x 40 cm, namaščen) in pogladimo. Pred testo položimo večkrat preganjen trak aluminijaste folije.

5 Za oblogo ohlajenemu pudingu primešamo crème fraîche ali kislo smetano. Maso namažemo na testo in razdelimo nanjo marelice (z zaobljeno stranjo navzgor). Pekač potisnemo v pečico.



Rezine z jajci na oko

**Zgornje in spodnje gretje: 180–200 °C
(ogreta)**

Ventilatorska pečica: 160–180 °C (ogreta)

Plinska pečica: stopnja 3 (ogreta)

Peka: 30 minut

6 Pekač postavimo na mrežico in pustimo, da se pecivo ohladi.

7 Iz praška, sladkorja in odmerjenega soka po navodilu na vrečki pripravimo preliv. Razdelimo ga na pecivo in pustimo, da se strdi.

Rezine z robidnicami | 🍂

hitro

Za testo:

1 zavitek (400 g) osnovne mešanice
za krhko testo
1 jajce (velikost M)
125 g masla ali margarine

Za oblogo:

750 g svežih ali
600 g zamrznjenih robidnic

Za preliv:

4 rumenjaki (velikost M)
200 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
1 vrečka limoninega sladkorja
100 g zmletih rahlo opráženih olupljenih mandljev
150 g crème fraîche ali 150 ml smetane
za stepanje
4 beljaki (velikost M)
50 g sladkorja
sladkor v prahu

Priprava: 35 minut

Skupaj: 97 g B, 173 g M, 617 g OH,
19104 kJ, 4568 kcal

1 Osnovno mešanico po navodilu na zavitku obdelamo v drobtine. S pomokanimi rokami jih damo na pekač za pecivo (30 x 40 cm, dno namaščeno) in rahlo potlačimo.

2 Za oblogo sveže robidnice operemo in dobro odcedimo, zamrznjene pa nekoliko otajamo. Razdelimo jih na testo.



4 Pečene plošče takoj sprostimo z dna in posamič ohladimo na mrežici.

5 Iz praška, sladkorja in mleka po navodilu na vrečki skuhamo puding in ga postavimo na hladno. Tu pa tam ga premešamo.

6 Maslo gladko umešamo in mu po žlčah primešamo puding (oboje mora imeti sobno temperaturo, sicer se krema sesiri).

7 Sedem plošč namažemo z masleno kremo in sestavimo v torto. Na vrh položimo nemazano ploščo.

8 Čokolado razlomimo na koščke, skupaj s kokosovo mastjo damo v lonček in v vodni kopeli na šibki vročini gladko umešamo. Torto prevlečemo s prelivom in pustimo, da se posuši.

Nasvet: nekaj maslene kreme damo v dresirno vrečko. Torto okrasimo z nabrizgano kremo in čokoladnimi okraski.

Torta s čokoladno kremo



nekaj posebnega

Za testo:

300 g zamrznjenega listnatega testa

Za nadev:

250 ml ($\frac{1}{4}$ l) smetane za stepanje

100 g mlečne ali rahlo grenke čokolade

4 rumenjaki (velikost M)

150 g biskvitnih piškotov

4 beljakvi (velikost M)

Za posip:

sladkor v prahu

Priprava: 50 minut brez tajanja in hlajenja

Skupaj: 66 g B, 220 g M, 246 g OH,

13921 kJ, 3328 kcal

1 Plošče listnatega testa zložimo drugo ob drugo, pokrijemo in pustimo na sobni temperaturi, da se odtajajo.



2 Dve tretjini plošč na pomokani delovni površini razvaljamo v krog ($\varnothing 30\text{ cm}$). Položimo ga na dno tortnega modla ($\varnothing 26\text{ cm}$, namaščeno). Ob robu testo potisnemo približno 2 cm visoko. Testeno dno večkrat prebodemo z vilicami.

3 Smetano zlijemo v lonček, segrejemo in odstavimo. Čokolado razlomimo na koščke in jih med mešanjem v smetani razpustimo. Maso damo na hladno.

4 Ohlajeni masi primešamo rumenjake in biskvitne piškote. Beljake zelo čvrsto stopemo in rahlo primešamo. Maso damo na testeno dno in poravnamo.

5 Na pomokani delovni površini preostalo testo razvaljamo v krog ($\varnothing 26\text{ cm}$) in ga s kolescem razrežemo na približno $\frac{1}{2}\text{ cm}$ široke trakove. Po dva trakova skupaj spiralno zvijemo. Spirale razdelimo na nadev. Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C (ogreta)
Ventilatorska pečica: 160 °C (neogreta)
Plinska pečica: stopnja 2–3 (neogreta)
Peka: 30–40 minut

6 Torto sprostimo iz modla in ohladimo na mrežici. Potresemo jo s sladkorjem v prahu.



Torta s kislo smetano



lahko pripravimo vnaprej

Za umešano testo:

250 g masla ali margarine
 250 g sladkorja
 1 vrečka vaniljevega sladkorja
 6 jajc (velikost M)

150 g pšenične moke
 100 g jedilnega škroba
 3 ravne žličke pecilnega praška
 2 žlici ruma

Za nadev:

600 g kisle smetane

1 kozarec (400 g) marelične marmelade

Za okras:

400 ml smetane za stepanje
 2 vrečki utrijevalca za smetano
 čokoladne mrvice za posip

Zdrobovi piškoti | 🍪

poceni

Za ugneteno testo:

125 g pšenične moke
4 ravne žličke pecilnega praška
125 g sladkorja
125 g zdroba iz trde pšenice
1 jajce (velikost M)
50 g masla ali margarine

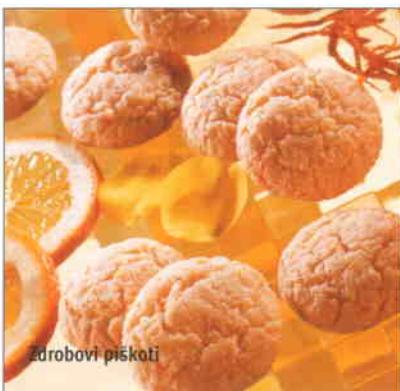
Priprava: 40 minut brez hlajenja

Skupaj: 35 g B, 51 g M, 309 g OH,
7926 kJ, 1893 kcal

1 Moko zmešamo s pecilnim praškom in presejemo v skledo. Dodamo vse druge sestavine in temeljito obdelamo s kavljem ročnega mešalnika, najprej kratko

vklopiljenega na najnižjo, potem pa na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini ugnetemo gladko testo. Če se lepi,



ga zavijemo v folijo in za nekaj časa postavimo na hladno.

3 Iz testa oblikujemo za oreh velike kroglice in jih zložimo na pekač za pecivo (obložen s papirjem za peko). Pekač potisnemo v pečico.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C (ogretata)

Ventilatorska pećica: 160 °C (ogretata)

Plinska pećica: stopnja 2–3 (ogretata)

Peka: 15 minut

4 Piškote sprostimo s papirja in ohladimo na mrežici.

Različica: polovico piškotov odišavimo z janežem in limono.

Zebrasti kolač | 🍪



Zebrasti kolač

nekaj posebnega

Za testo:

5 rumenjakov (velikost M)
250 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
 $\frac{1}{2}$ cevke arome masla in vanilje
125 ml ($\frac{1}{8}$ l) mlačne vode
250 ml ($\frac{1}{4}$ l) jedilnega olja
375 g pšenične moke
1 vrečka pecilnega praška
5 beljakov (velikost M)
2 žlici presejanega kakava v prahu

fine drobtine za model

Za preliv:

150 g presejanega sladkorja v prahu
2 žlici limoninega soka, 3–4 žlice vode

Priprava: 35 minut brez hlajenja

Skupaj: 82 g B, 288 g M, 688 g OH,
24460 kJ, 5842 kcal

1 Rumenjake, sladkor in vaniljev sladkor penasto stepemo z metlicama ročnega

mešalnika, vklapljenega na najvišjo hitrost. Primešamo aroma, vodo in olje.

2 Moko zmešamo s pecilnim praškom, presejemo in po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo. Beljake čvrsto stepemo in rahlo primešamo z lopatico. Testo razdelimo na pol. V eno polovico umešamo kakav.

3 Dve žlici svetlega testa damo na sredino tortnega modla (Ø 26 cm,

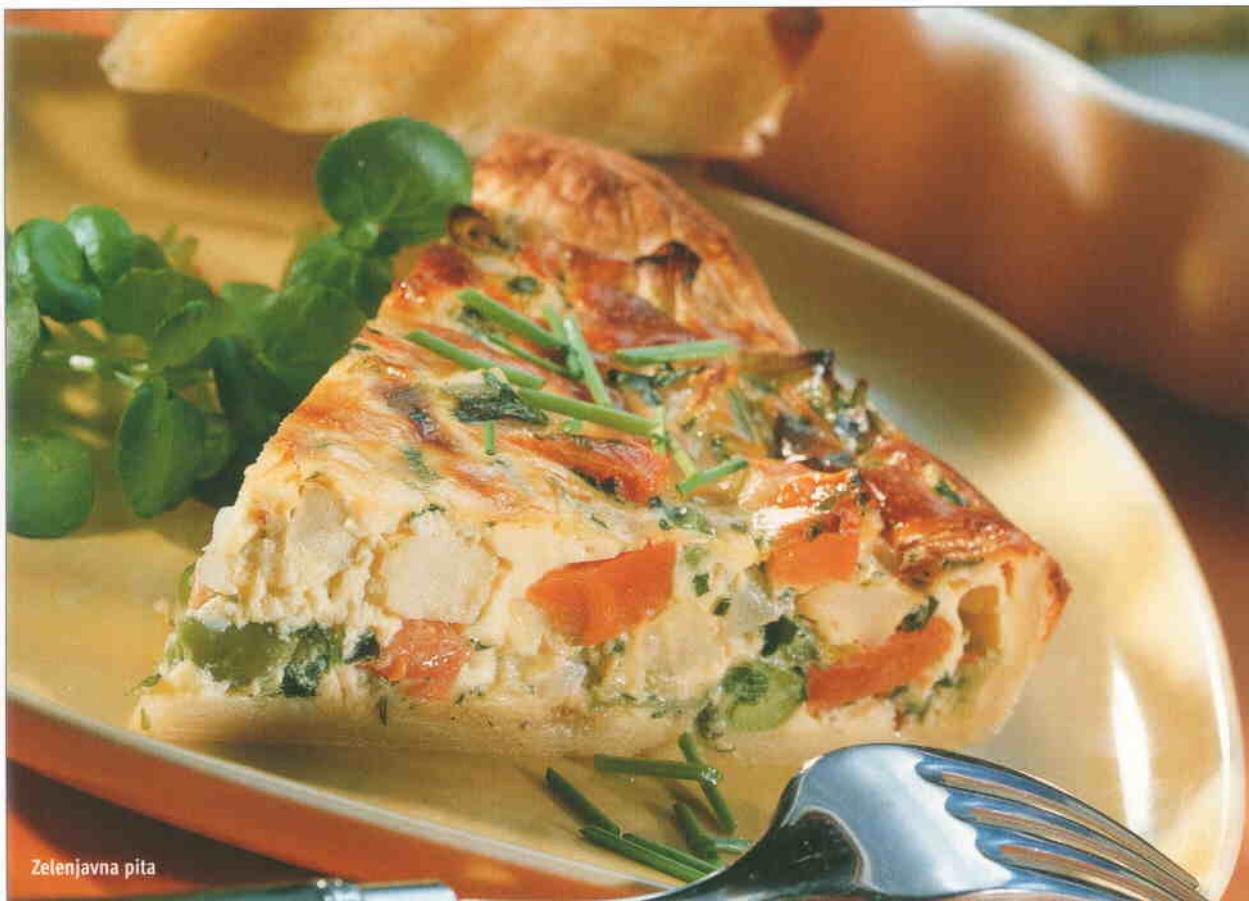
dno namaščeno, potreseno z drobtinami) in ga ne razmažemo. Nanj (ne poleg njega) damo 2 žlici svetlega testa.

4 Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa. Testa ne poravnamo. Model postavimo na rešetko v pečici.

Zgornje in spodnje gretje: 180 °C (ogreta)
Ventilatorska pečica: 160 °C (neogreta)
Plinska pečica: stopnja 2–3 (neogreta)
Peka: 50–60 minut

5 Kolač sprostimo iz modla in ohladimo na mrežici.

6 Sladkor v prahu, limonin sok in vodo umešamo v gosto tekoč preliv in z njim prevlečemo kolač. Pustimo, da se preliv strdi.



Zelenjavna pita

Zelenjavna pita | 🥧

za goste

Za testo:

3 plošče zamrznjenega listnatega testa
(po 75 g)

za oblogo:

1 čebera
2 stroka česna
1 zavitek (450 g) zamrznjene
jušne zelenjave

za živilo:

2 žlici olivnega olja
1 ščepec soli
sveže zmlet poper
200 ml smetane za stevanje
3 jajca (velikost M)