

## AMERIŠKE PALAČINKE

- 255g moka
- 2 žlički pecilnega praška
- 1 žlička soli
- 2 žlici sladkorja
- 250 ml mleka
- 2 jajci
- 6 žlic skute
- 55g masla

Stepeni jajci dodaj mleku in stopljenemu maslu. V drugi posodi zmešaj moko, pecilni, sol in sladkor. V sredo naredi luknjo in vanjo vlij mleko, Zmešaj ter dodaj skuto. Peci v namaščeni ponvi na vsaki strani vsaj minuto. Serviraj z javorjevim sirupom.

## HRUŠKE V RDEČEM VINU

- 4 čvrste hruške
- 4 dl rdečega vina
- 2 dl češnjevega soka
- 100 g sladkorja
- 1 žlička cimeta
- Kardamom
- Vanilin sladkor
- 1 - 2 žlički škroba
- 250 g mascarponeja
- 1 žlička limonine lupine
- 2 žlici limoninega soka
- 40 g sladkorja v prahu
- Sladoled ali stepena sl. Smetana

V lonec damo sok, vino, sladkor in začimbe. Zavremo in dodamo polovice hrušk. Kuhamo 10 - 15 minut. V loncu jih pustimo najmanj 10 ur. Hruške odcedimo, v sok zamešamo škrob in ohladimo. Polijemo pod hruško. Zmešamo mascarpone, limono in sladkor v prahu. S kremo napolnimo hruške.

## LEŠNIKOVE REZINE

- 6 beljakov
- 25 g sladkorja
- 25 g pečenih, olupljenih, mletih lešnikov
- 10 dag nasekljanih lešnikov
- 3 šlag pene

Iz beljakov in sladkorja stepi sneg, vanj vmešaj mlete lešnike. Peci v dveh pekačih do rjavega. Prereži, da dobiš 4 oblate. Namaži s šlag peno, vsak oblat potresi z nasekljanimi lešniki.

## HITRI ZVITKI

4 krpe listnatega testa razvaljaj, prebodi z vilicami, napolni z nadevom in zvij.

### SKUTA IN MARELICE

- 50 dag skute
- 1 kislá smetana
- 1 jogurt
- 25 dag suhih marelic
- 2 jajci
- 2 žlici moke
- 1 vanili sladkor

Marelice narežemo in dodamo na koncu. Ostale sestavine zmešamo.

### JABOLKA IN OREHI

- 1,5 kg kislih jabolk
- 10 dag sesekljanih orehov
- 10 dag rozin
- 2 žlici drobtin
- sladkor
- cimet
- vanilijin sladkor

Jabolka olupi in nareži na krlje. Rozine namoči v rumu. Sestavine potresi po testu in zvij.

### ČEŠNJE

- 1,3 kg zmrznjenih češenj ali višenj
- Drobtine
- Sladkor, cimet
- Šilce maraskina
- 15 dag suhih fig

Naložimo na testo. Fige zrežemo in navlažimo z maraskinom.

### BOROVNICE

- 30 - 40 dag borovnic
- 50 dag skute
- 2 jajci
- Moka
- Sladkor

Zmešaj ostale sestavine, na koncu dodaj borovnice.

## PRALINE S PISTACIJAMI

- 400 g črne čokolade
- 150 g sladkorja
- 100 g olupljenih pistacij
- 50 g olupljenih mandljev
- 1 žlica sladke smetane
- 1 beljak

Pistacije in mandlje sesekljam skupaj s  $\frac{1}{2}$  žlice sladkorja. Dodamo žlico rahlo stepenega beljaka in ostali sladkor. Premešamo, naredimo 36 kroglic. Na peki papirju sušimo vsaj 12 ur. Stopimo čokolado s smetano, v to pomakamo kroglice 2x. Nanje nabrizgamo okras s svetlo čokolado.

## PODLAGA ZA SADNO TORTO

- 20 dag moke
- $\frac{1}{2}$  pecilnega praška
- 10 dag sladkorja
- 2 jajci
- 10 dag margarine
- 1 vanili sladkor

## PROSENA KAŠA Z JAGODAMI

- 150 g prosene kaše
- 2 jajci
- 2 žlici medu
- 100g mandeljnov

Skuhaj kašo na mleku, dodaj med. Vmešaj sneg iz beljakov v mlačno maso. Zlij v namaščen pekač in speci narastek.

- 250 g skute
- $\frac{1}{8}$  sladke smetane
- Cimet, vanili sladkor

Zmešaj v omako. Postreži s svežimi jagodami.

## TORTA IZ PREPEČENCA IN SKUTE

- 150 g prepečenca
- 50 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 50 g margarine
- $\frac{1}{2}$  žlice cimeta

Zdrobimo prepečenec, zmešamo in napolnimo dno tortnega modela.

- 1 kg skute
- 2 žlici sl.smetane
- 20 dag sladkorja
- Vanilin sladkor
- 30 g moke
- 5 jajc
- Sol

Zmešaj, polij po podlagi. Peci 90 minut na 150 °C.

## PIRA Z BANANAMI IN JOGURTOM

- 2 dl pire
- 3 dl jogurta
- 4 banane
- 4 žlice sladkorja v prahu
- Sok 1 limone

Skuhaj in ohladi piro. Zmešaj narezane banane, sladkor in limonin sok. Zmešaj s piro. Naloži v kozarce in prelij z jogurtom.

## JOGURTOVE REZINE

- 4 rumenjaki
- 15 dag sladkorja
- 30 dag moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanili sladkor
- 1 - 2 žlici kisle smetane

TESTO:  $\frac{1}{2}$  testa speci na dnu pekača,  $\frac{1}{2}$  naribaj na kremo.

- Sneg iz 4 beljakov
- 4 jogurti
- 2 kisli smetani
- 3 - 4 žlice moke
- 2 vanili sladkorja

KREMA: Zmešaj in nalij na testo. Lahko dodaš malo sadja.

PECI na 175 °C

## JOGURTOV BISKVIT

- Lonček jogurta
- Lonček moke
- Lonček sladkorja
- Lonček olja
- 2 jajci
- Pecilni prašek
- Lonček sadja
- Cimet
- Limonina lupina
- Vanilijev sladkor

Različni dodatki osnovnemu receptu:

- Čokolada, arancini
- Kandiran ingver, kajenski poper
- Kakav

TORTNI BISKVIT

## FRANCOSKA JABOLČNA PITA

- 250 g moke
- 150 g mletih mandeljnov
- 2 žlici sladkorja
- 125 g spenjenega masla
- 1 žlica vode

Moko, mandlje, sladkor in maslo zmešamo. Dodamo vodo in zamesimo. Za 30 minut damo v hladilnik.

- 5 zelenih jabolk
- 2 žlici limoninega soka
- 2 žlici moke
- 4 stepena jajca
- 300 ml mleka
- 1 vanili sladkor
- 80 g sladkorja
- $\frac{1}{2}$  žličke cimeta

Jabolka olupimo in razrežemo na četrtine. Testo razvaljamo med folijo i z njim obložimo tortni model. Testo obložimo z jabolki, posipamo s sladkorjem in cimetom. Pečemo 30 minut pri 210°C. Prelijemo z jajčno kremo. Pečemo 1 uro pri 150°C.

## JAFFA PECIVO

- 2 jajci
- 30 dag moka
- 30 dag sladkorja
- 1,5 dl olja
- 1,5 dl mleka
- 1 pecilni
  
- 2 neškropljeni pomaranči
-