



## Kakavove snežinke

### Sestavine:

#### Pišskoti:

- 250 g masla
- 80 g kakava v prahu
- 120 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- 1 žlička vaniljeve naravnne arome
- 1 žlička neškropljene mandarinine lupine
- 400 g moke

#### Glazura:

- 230 g sladkorja v prahu
- 2 žlici svežega soka mandarine
- 1 žlička limoninega soka
- 1 žlička mandarinine lupine

#### Priprava:

1. Pečico segrejemo na 190 stopinj. 50 g masla stopimo v posodi, dodamo kakav in mešamo, da dobimo gladko maso. Počakamo, da se ohladi.
2. Preostanek masla in sladkor penasto zmešamo z električnim mešalnikom. Dodamo kakavovo zmes in dobro zmešamo. Sledijo rumenjaki, vanilja in mandarinina lupina. Postopoma dodajamo moko in mešamo.

3. Testo razdelimo na dva dela in vsak del položimo na velik kos razgrnjene alufolije. Sploščimo testo, da je le dober centimeter debelo, in vsak del posebej prekrijemo z drugo plastjo folije. Testo položimo v hladilnik za 30-45 minut, da ga bomo kasneje lažje razvaljali.

4. Testo na tanko razvaljamo in z model oblikujemo snežinke. Položimo jih na pekač, obložen s peki papirjem, in pečemo 10-12 minut.

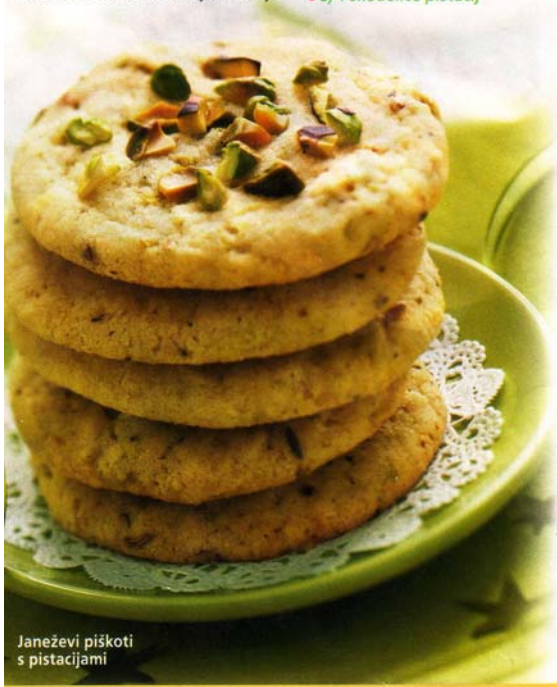
5. Medtem pripravimo glazuro, tako da vse sestavine zmešamo z električnim mešalnikom najprej na nizkih vrtljajih in potem 2-3 minute na najvišji hitrosti. Po potrebi dodamo sok ali sladkor v prahu in nekaj kapljic jedilne barve.

6. Ohlajene snežinke okrasimo z glazuro in jih hranimo v tesno zaprti posodi, ločene s povoščenim papirjem, na sobni temperaturi en teden.

## Janeževi piškoti s pistacijami

### Potrebujemo:

- 400 g masla
- 180 g sladkorja
- 1 jajce
- 2 žlici mandljeve esence
- 1 žlica limonine lupine
- 1,5 žličke janeževih semen
- 320 g moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1/2 žličke soli
- 3/4 skodelice pistacij



Janeževi piškoti s pistacijami



Pišskoti z oreški in marcipanom

### Priprava:

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Maslo stepemo z električnim mešalnikom, postopoma dodajamo sladkor, potem jajce, mandljevo esenco, limonino lupino in janeževa semena.

2. V posodi zmešamo moko, pecilni prašek in sol ter počasi dodamo masleni zmesi iz točke ena. Dobro zmešamo in vmešamo sesekljane pistacije.

3. Testo oblikujemo v dveinpolcentimetrovskih kroglice. Zložimo jih na pekač (ne preblizu). Po želji jih rahlo sploščimo in potresemo s pistacijami. Pečemo 10 minut.

## Pišskoti z oreški in marcipanom

### Za 20 piškotov potrebujemo:

- 120 g oreščkov makadamije
- 200 g marcipanove mase
- 1 žlička pomarančne lupinice
- 50 g sladkorja v prahu
- 1 beljak
- 70 g temne čokolade
- 2 žlici sladkorja v prahu za posip

### Priprava:

1. 50 g oreščkov zmeljemo, preostale razpolovimo. Mlete oreške zmešamo z marcipanovo maso, pomarančno lupinico in sladkorjem v prahu v gladko testo.

2. Iz testa oblikujemo 20 majhnih kroglic. Položimo jih na peki papir v pekaču. Namažemo z beljakom. Na vrh vsake kroglice vtisnemo tri polovičke oreščkov in pečemo 12-14 minut na 175 stopinjah.

3. Čokolado stopimo nad vodno kopeljo. Vanjo potopimo kroglice. Potresemo s sladkorjem v prahu.

## Pišskoti z brusnicami za diabetike

### Potrebujemo:

- 250 g moke
- 100 g kosmičev s sadjem
- 1/2 zavojčka pecilnega praška
- 1 žlička cimeta
- nastrgano lupino 1/2 limone
- 220 g masla
- 150 g fruktoze (sadnega sladkorja)
- 150 g suhih brusnic
- 3 žlice mleka
- 30 orehov

### Priprava:

1. Zmešamo moko, kosmiče, pecilni prašek, cimet in limonino lupino.

2. Z električnim mešalnikom penasto zmešamo maslo in sladkor. Dodamo mešanico z moko, brusnice in mleko ter premešamo. Za dve uri postavimo na hladno.

3. Iz testa oblikujemo kroglice v velikosti lešnikov in jih položimo na peki papir v pekaču. Na vrh vsakega piškota vtisnemo polovico oreha. Pečemo 15 minut na 180 stopinjah.

## Čokoladno-mandljevi piškoti

### Potrebujemo:

- 480 g moke
- 1 žličko pecilnega praška
- 1/4 žličke soli
- 200 g masla
- 300 g rjavega sladkorja
- 1 žličko mandljeve esence
- 2 jajci
- 1 skodelico nasekljanih mandljev
- 120 g temne čokolade

### Priprava:

1. Zmešamo moko, pecilni prašek in sol.

2. V drugi posodi zmešamo maslo in rjavi sladkor. Dodamo mandljevo esenco in jajci ter mešamo, da dobimo penasto zmes.

3. Skupaj zmešamo moko in maslo, dodamo mandlje in previdno zmešamo.

4. Čokolado stopimo nad vodno kopeljo in jo dodamo testu. Vse zmešamo, oblikujemo v štruco in zavijemo v plastično folijo. Postavimo v hladilnik vsaj za eno uro.

5. Pečico segrejemo na 180 stopinj in z nožem narežemo štruco na rezine. Polagamo jih na peki papir, s katerim smo obložili pekač, in pečemo 11 minut.



## Čajni kolački

### Potrebujemo:

- 600 g moke
- 2 žličke mletega ingverja
- 1/2 žličke mletega pimet
- 1/2 žličke mletega kardamoma
- 300 g masla
- 120 g sladkorja
- 1/4 žličke soli
- 2 rumenjaka
- 1 vaniljev strok
- obarvana zrnca za dekoracijo

### Priprava:

1. V posodi zmešamo moko, ingver, pimet in kardamom.
2. V drugi posodi zmešamo z električnim mešalnikom maslo, sladkor in sol. Dodamo rumenjaka in mešamo. Dodamo vaniljevo sredico in nazadnje moko.
3. Testo razdelimo na dva dela in ju zavijemo v plastično folijo. Za eno uro postavimo v hladilnik.
4. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Testo razvaljamo in z modelčki oblikujemo piškote različnih oblik. Polagamo jih na pekač, obložen s peki papirjem.
5. Piškote potresemo z dekoracijo in pečemo približno 12 minut.



Čajni kolački



Piškoti z brusnicami za diabetike

Čokoladno-mandljevi piškoti



Karamelni poljubčki

## Karamelni poljubčki

### Potrebujemo:

- 200 g masla
- 50 g sladkorja
- 30 g instantne kave v prahu
- 1 jajce
- 1 žličko vaniljeve esence
- 200 g polnozrnatne moke
- 160 g bele moke
- 18 karamel
- 1 žlico smetane
- 42 arašidov, oblitih s čokolado

### Priprava:

1. V posodi zmešamo maslo, sladkor in kavo. Dodamo jajce in vaniljo

ter mešamo. V posodi posebej zmešamo moki in ju dodamo maslu. Dobro zmešamo.

2. Testo oblikujemo v kroglice in jih položimo na peki papir, s katerim smo obložili dno pekača. Na sredini vsake kroglice s prstom naredimo vdolbino. Pečemo od 10 do 12 minut na 180 stopinjah.

3. Medtem stresemo karamele v ponev in jih skupaj s smetano na šibkem ognju stopimo. Ves čas mešamo. Z žličko vlijemo v vsak pečen piškot nekaj karamele. Na koncu dodamo arašid.

Foto: arhiv Anja, Gulliver Image, Buenos Dias