

Vse o peki



Ingverjevo pecivo s čokolado | 🍪

hitro

Za umešano testo:

125 g masla ali margarine
200 g sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
2 žlički zmlatega 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 kuverture
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, vklopljenega 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 menjaje s čokolado po obrokih primešamo s srednjo 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 lonček. 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 ugnetenno testo:

- 150 g polnozrnatih pirine moke
- 100 g polnozrnatih pšeničnih moke
- 2 ravni žlički jedilne sode (sode bikarbonate)
- 100 ml vode
- 2 ravni žlički soli
- 200 ml pinjenca
- 4 žlice sadnega kisa

Za posip:

- 1 žlica polnozrnatih pšeničnih 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 kavljema ročnega mešalnika, najprej kratko vklopljenega na najnižjo in potem na najvišjo hitrost.



2 Testo potresemo z malo moke in ga z lopatico potisnemo iz sklede 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 ugnetenno testo:

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

rdeča 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 kavljema ročnega mešalnika, najprej kratko vklopljenega na najnižjo, potem pa na najvišjo hitrost.

2 Na pomokani delovni površini ugnetemo gladko testo. Če se lepí, 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 jabolk
- 50 g rozin
- 50–70 g sladkorja
- 1–4 kapljice limonine arome

Za skutno testo z oljem:

- 100 g pšenične moke
- 1 vrečka pecilnega praška
- 150 g puste skute
- 2 žlici mleka
- 2 žlici jedilnega olja
- 75 g sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 1 ščepec 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, razpečamo in narežemo na drobne koščke. Med mešanjem jih nekoliko podušimo. Primešamo rozine, sladkor in aromo 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, vklopljenega na najvišjo hitrost, v 1 minuti ugnemo gladko testo (ne gnetemo predolgo, sicer postane lepljivo).

3 Testo na delovni površini oblikujemo v valj, tanko razvaljamo in izrežemo okrogle plošče (Ø 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

Za namakanje:

- 2 žlici rozin
- 2 žlice ruma

- 1 zavitek (300 g) zamrznjenega listnatega testa
- 4 krahka jabolka (po 100 g)
- 100 g sladkorja
- 75 g olupljenih in sesekljanih mandljev
- 1 jajce (velikost M)
- 1 žlica vode

sladkor v prahu

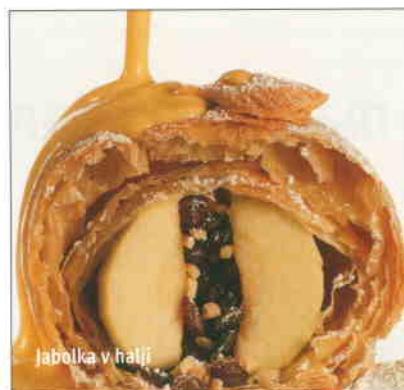
Priprava: 25 minut brez namakanja in lajanja

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 v kvadrat (16 x 16 cm). Iz zadnje plošče izrežemo 4 enako velike kroge.

3 Jabolka olupimo in z nožkom za dolbenje jabolčk izrežemo peščiča. Rumove rozine zmešamo s sladkorjem in mandlji. Z mešanico nadevamo jabolka.



Jabolka v halji

4 Jajce razžvrkljamo 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 razžvrkljanim jajcem.

5 Jabolka postavimo na pekač za pecivo, oplaknjen 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 | 🥞 🍷 ❄️

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

122

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 menjaje 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 (ogreta)
 Ventilatorska pečica: 160 °C (neogreta)
 Plinska pečica: stopnja 2–3 (neogreta)
 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 | 🥕 🥕 🥕

lahko pripravimo vnaprej

Za ugnetenno testo:

100 g pšenične moke
25 g sladkorja
1–2 žlici mrzle vode
50 g masla ali margarine

Za korenčkovo testo:

100 g masla ali margarine
75 g sladkorja
nekaj kapljic limonine arome
1 nožovo konico zmletega cimeta
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 naribanega 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 posip:

50 g opraznih nalistanih
olupljenih mandljev

Za okras:

100 g surove marcipanove mase
rdeča barva za živila
nekaj pistacij

Priprava: 50 minut brez hlajenja

Skupaj: 121 g B, 300 g M, 401 g OH,
21215 kJ, 5065 kcal

1 Za ugnetenno testo moko presejemo v skledo. Dodamo sladkor, vodo in maslo ali margarino. Temeljito obdelamo s kavljeva ročnega mešalnika, kratko vklopljenega 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 Za korenčkovo testo maslo ali margarino gladko umešamo z metlicama ročnega mešalnika, vklopljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor, aromo in cimet. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

4 Postopno primešamo rumenjake (vsakega umešavamo slabe 1/2 minute). Moko zmešamo s pecilnim praškom, presejemo in menjaje z mlekom po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo.

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

6 Ugnetenno testo razvaljamo na dno tortnega modla (Ø 26 cm, namaščeno)

in sklenemo okoli njega okvir. Na ugnetenno 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 češnjavec 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 zbodemo 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 nožovo konico pecilnega praška
malo naribane lupine 1 neškropljene, 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, vklopljenega 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 (neogreta)

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 njo premažemo torto.

6 Surovo marcipanovo maso in sladkor v prahu ugnemo in razvaljamo na delovni površini, posuti s sladkorjem v prahu. Izrežemo ploščo za vrh torte in trak 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 vafliji | 🍪

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 mandljev
4 beljaki (velikost M)

jedilno olje ali margarina

sladkor v prahu za posip



Korenčkovi vafliji

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, vklopljenega na najvišjo hitrost. Postopno primešamo sladkor in vaniljev sladkor. Mešamo tako dolgo, da se masa poveže.

2 Postopno primešamo rumenjake (vsakega umešavamo slabe 1/2 minute). Moko zmešamo s kakavom, praškom za puding in pecilnim praškom, presejemo ter menjaje s smetano po obrokih primešamo s srednjo hitrostjo. Primešamo mandlje. Beljake čvrsto stepemo in rahlo primešamo z lopatico.

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

Nasvet: poleg se poda z jajčnim likerjem izboljšana stepena smetana.

Koruzni kruh s feferoni in arašidi | 🍷 ❄️

lahko pripravimo vnaprej – za goste

250 g koruznega zdroba
125 g pšenične moke
1 vrečka pecilnega praška
1 žlička 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 naribanega muškata oreščka
3 jajc (velikost M)
1 ravna žlica na rezance narezanih očiščenih zelenih feferonov
100 g naribanega 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 zдроб, 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 kosmulj
1 žlica vode
150 g sladkorja

1 beljakovo maso:

1 beljaka (velikost M)
100 g sladkorja

1 preliv:

1 vrečka brezbarvnega preлива za torte
1 žlica sladkorja
250 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