

GRMADA (dec 2007)

Biskvit:

3 jajčka,
1 jogurtov lonček mleka,
pol lončka olja,
15 žlic sladkorja,
15 žlic moke,
1 pecilni prašek,
1 vanilin sladkor

V eno posodo dobro zmešajte moko in pecilni prašek, v drugo pa stepite jajčka, dodajte sladkor, vanilin sladkor, mleko, olje in potem počasi dodajajte mešanico moke in pecilnega praška. Peči 20 minut na 200°C.

Skuhajte puding z malo več od enega litra mleka in 1,5 vanilijevega pudinga. Pustite, da se ohladi.

1,5 dL ruma
20 dag sesekljanih orehov (ne zdrobljenih!)
10 dag rozin

Rozine namočite v rumu, nato vse skupaj zmešajte s pudingom

Testo nalomite na večje kose. V pekaču ga prelijte z mešanico pudinga, malo potlačite (nežno, da se vpije). Pustite, da se ohladi. Na koncu dodajte še stepeno smetano.

Čokoladni Cookiji (recept iz šole)

Sestavine:

300 g jedilne čokolade
150 g masla ali margarine
150 g rjavega sladkorja
2 jajci
ščepec vanilijevega sladkorja
ščepec soli
300 g bele moke
1 žlička pecilnega praška

Priprava:

Pečico segrejte na 180 st. Čokolado nasekljate na zelo majhne koščke. Nato v posodi združite maslo (margarino) in sladkor ter vse skupaj dobro premešajte z veliko žlico ali kuhalnico, dokler ne dobite kremaste mase. V drugo posodo ubijte jajci, ju z vilicami razžvkljajte ter mu dodajte vanilijev sladkor in sol. Jajci postopoma prilivajte masleni masi ter pri tem vse skupaj neprestalno mešajte. Postopoma dodajte še moko, ki ste ji prej primešali žličkok pecilnega praška in končno vmešajte še čokoladne koščke.

Velik pekač namažite z maslom, margarino ali oljem za peko. Nato z žličko (ROKO) zajemajte majhne kroglice zmesi in jih polagajte na pekač. Pri tem bodite pozorni, da bo med posameznimi piškotki in robom pekača vsaj 1 cm prostora, saj s enkoliko razlezejo. Pecite približno 10 minut.

Piškoti se najbolj priležejo vroči ob kozarcu mrzlega mleka.

Opmoba (Katja):

Dodaš lahko tudi lešnike, mandlje, orehe in druge oreščke ali ovsene kosmiče.

Rumove kroglice

60 dkg albertovih keksov dobro zdrobi ali zmelji (vmes lahko ostanejo tudi malo večji koščki). Polij jih z 2 dcl ruma (lahko tudi mleka). Pusti nekaj ur stati. Dodaj 40 dkg sladkorja v prahu in 2 margarini z 20 dkg čokolade, ki ju rastopiš na mlačni plošči na štedilniku. Dodaš še 5 žlic zmlatih orehov ali lešnikov. To vse dobro zmešaj in napravi kroglice in jih povaljaj v kokosovi moki.

Kremšnite

- 1 l mleka
- 1 listnato testo
- 2 žlici margarine
- 3 vanili pudinge (Royal)
- 8 žlic sladkorja
- 2 žlici ruma
- 3 beljaki
- 2 sladki smetani

Zavri 1 mleka in mu primešaj margarino. Zmešaj malo vode, sladkor in prašek za puding. Vmešaj v vrelo mleko in kuhaj 3 minute. Dodaj rum in mešaj, da se ne strdi.

Sneg 3 beljakov rahlo vmešaj v ne čisto vročo maso. Maso vlij na listnato testo v pekaču. Ko se ohladi, namaži s stepeno smetano.

Zgornjo ploščo listnatega testa najprej razreži, nato jo položi na smetano. Potresi s sladkorjem v prahu.

Opcija: Na plast rahlo strjenega pudinga vsuj en paket zmrznjenih malin.

Dober tek!

Bananina rolada

Dobro zmiksaj 8 jajc z 14 dag sladkorja, rahlo dodaj 2 `lici ostre moke in 14 dag naribane ~okolade. Pe~i na 180 stopinj 5-10 minut.

Vro~e testo zvij v kuhinjsko krpo.

Skuhaj en vanilijev puding v 1/4 litra mleka in z dodanimi 10 dag sladkorja in enim vanili sladkorjem.

Zmiksaj 20 dag margarine in po `li~kah dodajaj puding.

Kremo nama`i na biskvit in polo`i banano ter vse skupaj zvij kot rolado!

Potreb{~ine:

8 jajc	1 vanili puding	3 banane
14 dag sladkorja	10 dag sladkoja	
14 dag ~okolade	1 vanili sladkor	
2 `lici ostre moke	1/4 litra mleka	
	20 dag margarine	

^e ima{ raj{i orehovo kot ~okoladno, je biskvi iz:

8 jajc, 20 dag sladkorja, 1 `lica kave, 16 dag zmletih orehov.

Bananino

BISKVIT

za velik pleh:

6 jajc, 30 dkg sladkorja, 9 jedilnih `lic vode, 30 dkg moke

Ohlajen biskvit nama`i s kislom marmelado. Oblo`i z bananami in nama`i s kremo. Polij s ~okoladno glazuro (= stopi malo margarine, olja in ~okolade)

KREMA

V 0.6 litra mleka skuhaj 2 vanilijeva pudinga. Ko se puding ohladi ga prime{aj v `e pripravljeno margarino (en zavitek) in 20 dkg sladkorja v prahu.

Breskvice

Testo: 50 dkg moke, 1/8 l sladkorja, 1/8 l olja, 1/8 l mleka, 1 jajce, 1 `lica pecilnega praška. Zmešaj v posodi. Peči na 180 st. Cel. Dvojni pleh, folija, namaži jo z oljem. V en pleh spravi{ 20 za oreh velikih kroglic testa. Peči prib. 15 minut. Takoj jih poberi iz pleha.

Iz spodnjega dela izdolbi luknjo. Testo, ki ga tako zbereš zreži ali zdrobi v maso, ki jo napraviš s tem testom in 5 `licami zmletih orehov, malo ruma in mleka. Potem polovičke sestaviš tako, da jih namočiš v mleko in zlepiš s pripravljeno maso.

Barvanje: pripravi dovolj gosto barvo s pomarančnim sokom, extractom, sladkorjem, sokom Najprej eno polovico breskvice pomoči v eno barvo, potem drugo v drugo in potresi s sladkorjem (NEzmletim).

Breskvice-2

55 dag moke, 1 margarina, 25 dag sladkorja v prahu, 1 pecilni prašek, 2 jajci, 2-3 stekleničke (barve) jagodnega izvlečka, navadni sladkor za povaljati. To je testo.

Nadev: 1 del ruma, 20 dag sladkorja v prahu, 1/2 l mleka, 3 `lice margarine, 2 `lice marmelade, 10 dag čokolade v prahu, 8 dag mletih orehov.

Testo peci 15-20 min pri 180 st. C. Še iz vročih izdolbi jamice. Za nadev zmešaj sestavine z maso, ki smo jo izdolbili iz kroglic. Položimo jih v breskvice in pokrijemo z drugo preskvico. Sadeš pomočimo v jagodni izvleček in povaljamo v sladkorju.

ŠARLOTA

biskvit iz 4 jajc

krema:

- 3 dag zelatine
- 0,5 l mleka
- 25 dag sladkorja
- 2 vanili sladkorja
- 5 rumenjakov
- 0,75 l sladke smetane
- jogurtov lonček zmiksane sadja

Mesamo 0,25 l mleka, rumenjake, vanili in □ elatino (namočeno v hladni vodi). Ostalo mleko zavremo s sladkorjem, se vrelo dolijemo ostali masi.

Mesamo nad soparo, da se zelatina razpusti.

Ohlajeni masi dodamo stepeno smetano.

Polovici mase dodamo zmiksano sadje in nalijemo na biskvit najprej sadno kremo, počakamo, da se malo strdi, nato pa se svetlo kremo.