

SLADKI RECEPTI

ZBRANI IZ KULINARIČNE SLOVENIJE
(Natalija Petrič)



SKUTINA PITA



Sestavine:



Testo:

150 g moke
1 čajna žlička pecilnega praška
80 g sladkorja
1 rumenjaka
80 g margarine

Nadev:

2 celi jajci
1 beljak
200 g sladkorja
1 vanilijev sladkor
2 vanilijeva pudinga (iz vrečke)
1 steklenička limonine arome
1 kg skute

2 mali ali 1 večja pločevinka mandarin ali marelic

Postopek:



Iz sestavin za testo naredimo testo in ga damo v namaščen tortni model (26 cm premera). Porazdelimo ga po celam dnu in ga dobro potlačimo z roko na dno pekača (ne delamo robu).

Vse sestavine za nadev dobro zmešamo.

Na testo v pekaču najprej naložimo mandarine ali marelice. Na to damo zmes iz skute.

Pečemo 60 - 70 minut pri 190 stopinjah.

SKUTINA PITA 2



Sestavine:



30 dag moke
1 jajce
15 dag sladkorja
20 dag margarine ali masla
2 veliki žlici mleka
pol zavitka pecilnega praška
1 zavitek vanilijevega sladkorja
250 g lahke skute
pol lončka kisle smetane
3-4 naribana, srednje velika jabolka

Postopek:



Zmešamo moko, jajce in pecilni prašek, potem še sladkor, vanilijin sladkor in margarino in nato še vse ostale sestavine. Zmes položimo v pekač, premažemo s skuto in kisko smetano, na vrh pa potresemo naribana jabolka. Pečemo 45 minut pri 180 stopinjah. Ponudimo ohlajeno.

JABOLČNO SKUTINA PITA



Sestavine:



Testo:

60 dag moke
40 dag margarine
20 dag sladkorja
1 jajce

Nadev:

1/2 kg skute
1/2 kg do 3/4 kg jabolk
15 dag lešnikov
4 žlice sladkorja (po želji tudi več)
1 vanilijev sladkor

Postopek:



Testo:

iz vseh naštetih sestavin na hitro ugnemo krhko testo. Pustimo ga počivati na hladnem vsaj 1/2 ure.

Nato ga razdelimo na 2 dela. En del razvaljamo in ga položimo na pomaščen pekač, drugi del tudi razvaljamo in ga razrežemo na trakove in položimo na nadev v obliki mreže.

Nadev:

jabolka olupimo in naribamo. Skuto, lešnike, sladkor in vanilijev sladkor zmešamo skupaj z naribanimi jabolki. Nadevamo na testo.

Pečemo približno 40 - 45 minut pri 180 stopinjah do zlato rumene barve

JABOLČNO OREHOVA PITA



Sestavine:



50 dag moke
1/2 pecilnega praška
1/2 žličke cimeta
1 vanilijev sladkor
20 dag sladkorja
25 dag margarine
1 rumenjaka
0,5 dl ruma
3 - 4 pesti zmletih orehov
mešana marmelada
cimet + sladkor za jabolka
2 večja jabolka

Postopek:



Iz prvih 8 sestavin naredimo testo in ga razvaljamo po pomokani površini v velikosti pekača (30 x 22 cm).

Po površini testo namažemo s 4 žlicami mešane marmelade, ga posujemo z orehi in potresemo z olupljenimi, izkoščičenimi in na lističe narezanimi jabolki, ki smo jih predhodno potresli z 1 žlico cimeta in 4 žlicami sladkorja. Po vrhu pite naredimo mrežo iz trakov, ki jih naredimo iz preostanka testa. Pito damo v predhodno ogreto pečico na 175 stopinj in pečemo 45 minut.

GIBANICA NA HITRO



Sestavine:



1. zmes:

- 1 jogurtov lonček moke
- 1 jogurtov lonček mletega maka
- 1 jogurtov lonček mletih orehov
- 1 jogurtov lonček sladkorja

2. zmes:

- 5 - 6 naribanih jabolk
- vaniljev sladkor
- cimet
- rum
- sladkor po okusu

3. zmes:

- 1/2 kg skute
- 2 kislí smetani
- 3 cela jajca

Postopek:



V dobro namaščén pekač damo polovico prve zmesi (zmes se premeša na suho), dodamo drugo zmes, dodamo preostanek prve zmesi, na koncu polijemo s tretjo zmesjo.

Pečemo 45 minut pri 200 stopinjah.

SKUTINA TORTA



Sestavine:



4 jajca
200 g sladkorja
500 g skute
500 g kisle smetane
20 g pšeničnega zdroba
1 vaniljev sladkor
limonina lupina
90 g rozin (po želji)

Obloga:

200 g moke
100 g masla
1 rumenjak
sol
2 žlički sladkorja
3 žlice vode

okrogel pekač premera 26 cm

Postopek:



Iz sestavin za oblogo naredimo testo in z njim obložimo pekač.

Rumenjake stepamo, dodamo sladkor in preostale sestavine. Dodamo skuto in mešamo. Dodamo zdrob, smetano, vaniljev sladkor, limono in nazadnje rozine. Primešamo beljak. Damo v obložen model in spečemo.

KRHKA SKUTINA TORTA



Sestavine:



Testo:

300 g moke
150 g sladkorja
150 g masla
1 jajce
1 rumenjaka
1 čajna žlička pecilnega praška

Nadev:

300 g skute
3 žlice sladkorja
2 rumenjaka
sneg 2 beljakov
pol čajne žličke pecilnega praška
limonina lupinica
po želji pest rozin

Postopek:



Vse sestavine vgnemo v krhko testo in damo počivat v hladilnik približno za pol ure. Med tem časom pripravimo nadev.

Nadev: skuto, sladkor, rumenjake, pecilni prašek in limonino lupinico zmešamo, po želji dodamo pest rozin in narahlo dodamo še sneg dveh beljakov.

S približno 2/3 testa obložimo tortni pekač in pokrijemo testo z nadevom. Iz preostalega testa naredimo trakove in jih prepletamo po nadevu. Pečemo na 175 stopinj približno 40 min.

SKUTINA TORTA 2



Sestavine:



- 1 kg skute
- 4 jajca
- 12 dag margarine
- 25 dag sladkorja
- vanilin sladkor
- sok ene limone
- 10 dag rozin (po želji)
- 6 žlic pšeničnega zdroba
- 1 pecilni prašek

Postopek:



Maščobo in sladkor penasto umešamo. Skuto vmešamo z rumenjaki, zmešamo in dodamo vanilin sladkor, zdrob, rozine, limonin sok, pecilni prašek in nazadnje sneg beljakov. Pekač dobro namažemo in pečemo 1 uro pri 180°C.

SKUTINA TORTA Z ALBERT KEKSI



Sestavine:



150 g piškotov (albert, petit beure)
75 g masla
500 g skute
3 sadni jogurti
jagodni žele (lahko običajna želatina, lahko v prahu ali že gotov izdelek želeja)

Postopek:



Piškote zdrobimo z valjarjem, jih pomešamo z maslom, če je potrebno, dodamo malenkost tekočine (mleko, voda), običajno pa ni potrebno. Mešanico enakomerno razporedimo po pekaču (manjši pekač). Jogurt in skuto zmešamo. Želatino pripravimo po navodilu (če kupimo želatino v prahu zadostuje ena vrečica cca. 25 - 30 g) in jo dodamo skuti in jogurtu. Na zdrobljene piškote namažemo skutno mešanico in za 2 do 3 ure postavimo v hladilnik.

SKUTINA PITA Z BOROVNICAMI



Sestavine:



Za testo:

350 g moko
1/2 zavitka pecilnega praška
150 g margarine
100 g sladkorja
2 rumenjaka
4 žlice ruma

Za nadev:

130 g sladkorja
2 jajci
2 beljaka
1 vanilijev sladkor
500 g spisirane skute
350 g borovnice (sveže ali zmrznjene)
limonina lupina

Postopek:



V skledi zgnemo moko s pecilnim praškom, sladkor, margarino, 2 rumenjaka in rum. Testo, ki ga dobimo, damo počivati na hladno vsaj za 30 minut.

Za nadev ločimo beljake in rumenjake, tako da imamo 4 beljake in 2 rumenjaka. Beljake stepemo v trd sneg s polovico sladkorja.

Z mešalnikom zmešamo drugo polovico sladkorja, vanilijev sladkor, skuto, rumenjaka in limonino lupino. Na koncu rahlo primešamo beljake.

Testo razdelimo na 2 dela. Prvi del razvaljamo na pomaščen in pomokan pekač (36 x 22 cm). Po njem polijemo nadev in ga potresemo z borovnicami (če so zmrznjene, jih samo oplaknemo z vodo). Drugo polovico testa naribamo po borovnicah. Pečemo v segreti pečici na 180 stopinjah približno 45 minut.

KOKOSOVA TORTA



Sestavine:



5 beljakov
1 jogurtov lonček sladkorja
150 g kokosove moke

200 g jedilne čokolade
1 žlica vode
5 rumenjakov
0,25 l sladke smetane

Postopek:



Beljake stepemo, med postopnim dodajanjem sladkorja, v trd sneg. Na rahlo vmešamo kokosovo moko, maso poravnamo v tortni model ter spečemo v 20 minutah v naprej na 180 stopinj segreti pečici.

Med tem stopimo nad soparo ali v mikrovalovki čokolado z dodano žlico vode, vmešamo rumenjake ter ohlajeni dodamo še v trdo stepeno smetano.

S tem prelijemo ohlajeno testo ter ga damo s tortnim modelom vred v zamrzovalnik.

Pred serviranjem previdno odstranimo obroč tortnega modela ter odtajamo torto pri sobni temperaturi.

BANANINA RULADA



Sestavine:



6 beljakov (sneg)
6 rumenjakov
6 žlic mletih orehov ali lešnikov
6 žlic sladkorja v prahu

Nadev:

2 dl kisle smetane
2 banani
sladkor v prahu za posip

Postopek:



Rumenjake zmešamo s sladkorjem, dodamo orehe in sneg ter pečemo pri 180 stopinjah približno 15 minut.

Pečeno zvijemo s peki papirjem ali s kuhinjsko servieto. Čez nekaj minut odvijemo, namažemo s kisló smetano in po dolgem položimo dve banani, ki smo ju prej pokapali z limoninim sokom, da ne porjavijo.

Zvijemo nazaj in ohladimo.

AJDOVE PALAČNKE



Sestavine:



- 3/4 skodelice ajdove moke
- 3/4 skodelice pšenične moke
- 3,5 žličke pecilnega praška
- 1/2 žličke soli
- 1 žlica sladkorja
- 1 1/4 skodelice mleka
- 2 beljaka
- 3 žlice stopljenega masla

Postopek:



V skledo za mešanje damo obe moki, pecilni prašek, sol in sladkor ter premešamo. Dodamo mleko, beljaka in maslo ter zmešamo v gladko testo. V vroči ponvi spečemo palačinke na malo olja. Če imamo večjo ponev, lahko pečemo po tri palačinke (premer pribl. 10 cm) naenkrat. Ker je testo bolj gosto, palačinke pri vlivanju oblikujemo z zajemalko. Ko so pečene, jih zlagamo na kup, med dve palačinki pa dodamo košček masla. Pred serviranjem je dobro, če kupček nekaj časa stoji, da se maslo stopi. Postrežemo jih lahko z različnimi sladkimi stvarmi: medom, javorjevim sirupom ali marmelado.

AMERIŠKA SIROVA POGAČA



Sestavine:



100 g prepečenca
2 žlici sladkorja
40 g masla
600 g skute
200 g kisle smetane
5 jajc
175 g sladkorja v prahu
lupinica 1/2 limone
2 žlici limoninega soka
50 g škroba
1 žlička pecilnega praška

Postopek:



Prepečenec zavijemo v folijo in ga stremo z valjarjem. Iz drobtin, sladkorja in masla zgnetemo drobljivo maso, ki jo nadevamo na dno modela in zgladimo v osnovo. Skuto in kisko smetano zmešamo, primešamo rumenjake, sladkor in limonino lupinico ter sok. Iz beljakov stepemo trd sneg. Škrob zmešamo s pecilnim in presejemo na skutino maso ter skupaj s snegom zamešamo v skuto. Zmes nadevamo na osnovo in po vrhu zgladimo. Pečemo 1 uro in pol pri 150 stopinjah, da se zlato rjava zabarva. Obod modela takoj ko vzamemo iz pečice, ločimo od pogače, nato ohladimo.

BRESKOVA PITA



Sestavine:



Testo:

350 g moke
1 jajce
170 g masla
ščeč soli
voda po potrebi

Nadev:

400 g mehkih breskev
zavitek praška za vanilijev puding
2 žlici breskovega soka
vanilijev sladkor
jajce za premaz

Postopek:



Priprava testa:

iz vseh sestavin zgnemo testo, ga zavijemo v folijo in damo za pol ure v hladilnik.

Priprava nadeva:

vse sestavine zmešamo. Po želji damo kakšno breskev več.

Izdelava pite:

testo razdelimo na dva dela, za dno uporabimo nekoliko več testa kot za zgornji del. Z razvaljanim spodnjim delom obložimo dno in stene pekača, prekrijemo jih z nadevom in nato z drugim delom testa. Pečemo pri 180 stopinjah pol ure.

MINI POTICA NA HITRO



Sestavine:



Testo:

500 g bele moke,
100 g polnozrnate moke
25 g svežega kvasa
120 g sladkorja
140 g margarine ali masla
4 rumenjaki
vaniljev sladkor
1,5 do 2 dl mlačnega mleka
pomarančna ali limonina lupinica

Orehov ali mandljev nadev:

500 g mletih orehov ali mandljev
150 g sladkorja
2 dl mleka ali sladke smetane
2 do 3 žlice ruma
1 žlička cimeta
1 žlica limonine ali pomarančne lupinice
beljak za premaz

Postopek:



V majhnem lončku naredimo kvasec (kvas, žlička sladkorja, žlica moke, 3 žlice toplega mleka). Ta čas v večji posodi pripravimo moko in dodamo še ostale našete sestavine za testo. Nato vlijemo kvasec in zgnetemo v testo. Če delamo v aparatu za mesenje, naj mesi kar 10 do 15 minut. Po nekaj minutah preverimo, če se testo lepo loči od posode, če ne dodamo malo moke. Ko je testo dobro pregneteno, ga razdelimo na 4 dele in jih razvaljamo v krpice in enakomerno nadevamo z nadevom (od roba do roba). Nato zvijemo, preložimo na pomaščen pekač, dovolj narazen, ker testo naraste. Zvitke dobro prešpikamo in nalahko potlačimo. Dobro premažemo z beljakom. Postavimo jih za 15 minut v pečico na 50 stopinj. Nato temperaturo zvišamo na 170 stopinj in pečemo še 30 do 35 minut.

Nadev:

Mlete orehe prelijemo z ogreto smetano ali mlekom. Dodamo ostale sestavine za nadev. Iz beljaka smo naredili sneg, ki ga nalahko vmešamo. Ohlajeno potico potresemo s sladkorjem v prahu.

KOKOSOVO - KAKAVOVA POTICA



Sestavine:



Testo:

50 dag moke
5 dag kakava
3 dl mleka
3 rumenjaki
10 dag sladkorja
10 dag margarine
sol
rum
kocka kvasa

Nadev:

5 dl sladke smetane (naravne)
5 dag masla
20 dag sladkorja
30 - 40 dag kokosa
3 jajca in 1 jajce za premaz potice

Postopek:



Zgnetemo testo in ga damo počivati, da naraste. Med tem pripravimo nadev: smetano zavremo, dodamo sladkor in kokos. Malo pokuhamo. Ko je ohlajeno, dodamo 3 rumenjake in tik preden gremo mazati potico, še snež beljakov. Potico zvijemo, jo pustimo še enkrat vzhajati, preluknjamo jo z zobobrcem in namažemo z jajcem. Pečemo približno 1 uro pri 180 stopinjah, odvisno od pečice.

TIRAMISU BREZ JAJC



Sestavine:



450 g sirčka Mascarpone
75 g vanilijevega sladkorja v prahu
125 ml kavinega ali Tiramisu likerja
90 g naribane grenke čokolade
450 g sladke stepene smetane
2 žlički močne črne kave
18 piškotov Savoiardi

Postopek:



Mascarpone zmešamo z vanilijevim sladkorjem, 3 žlicami likerja in 2/3 naribane čokolade.

Smetano stepemo in jo primešamo mascarponeju.

V drugi posodi zmešamo preostali liker, kavo in 2 žlici vode.

V stekleno posodo položimo najprej Savoiarde, namočimo jih z likerjem, na to namažemo kremo in postopek ponovimo (odvisno od posode ali še 1 krat ali 2 krat). Po vrhu zadnjo plast potresemo s preostalo 1/3 čokolade.

Pecivo naj stoji v hladilniku vsaj 4 ure pred serviranjem, da se vse skupaj napoji.

JAGODNI TIRAMISU



Sestavine:



400 g savoiardi ali baby piškotov
250 g mascarpone sira
3 jajca
4 žlice sladkorja v prahu
cca. 300 - 400 g jagod (narezanih, s sladkorjem posutih)
čokolada v prahu
1 dl jagodnega sirupa, zmešanega s 1/2 dl vode

Postopek:



Piškote navlažimo v jagodnem sirupu, ki smo ga razredčili z vodo, dodamo tudi sok, ki se je naredil od jagod.

Polagamo v pekač (20 x 30 cm).

Krema: beljake stepemo v trd sneg in ga pustimo na hladnem. Penasto umešamo rumenjake s sladkorjem, nato dodamo mascarpone, da nastane gladka zmes. Na koncu rahlo umešamo beljakov sneg. Premažemo na zložene piškote, nato dodamo narezane jagode. Dokončamo z drugo plastjo piškotov, namočenih v soku. Po vrhu premažemo s kremo in posujemo s čokolado v prahu (2 žlici)

ČOKOLADNA TORTA



Sestavine:



Biskvit:

- 2 jajci
- 2 žlici sladkorja
- 1,5 žlice **moke** (žlica gladke in pol žlice ostre)
- 1 žlica **kakava** v prahu

Krema 1:

- 1/2 l rastlinske smetane
- 2 Kremfixa
- 8 rumenjakov
- 30 dag jedilne čokolade
- rum (rumova esenca)

Dodatek za kremo 2:

- 2 rebri jedilne čokolade
- 2 žlici kakava v prahu

Čokoladni preliv:

- 10 dag jedilne čokolade
- 10 dag margarine

Postopek:



Za biskvit penasto stepemo jajca s sladkorjem (nič ne ločujemo, masa naj bo res penasta, svetlo rumene barve). Na koncu rahlo vmešamo moko in kakav. Damo v pomaščen pekač in pečemo na 180 stopinjah okoli 20 - 25 minut (preverimo s pletilko).

Krema 1: Stepemo rastlinsko smetano, dodamo 2 Kremfixa. Postavimo v hladilnik. Nad paro stopimo jedilno čokolado, odstavimo z ognja, vmešamo rumenjake in dodamo rum (rumovo esenco). V toplo čokoladno maso vmešamo stepeno smetano (kar z mešalcem). Od kreme vzamemo približno 1/3 mase, kateri dodamo posebej stopljeni 2 rebri čokolade + 2 žlici kakava v prahu

Krema 2: Tekočo kremo 2 prelijemo po vročem biskvitu, poravnamo in po vrhu zlijemo še kremo 1. Torto postavimo v hladilnik za najmanj 4 ur. Za čokoladni preliv razstopimo jedilno čokolado z margarino, malce ohladimo in nato prelijemo torto (pazimo pri temperaturi stopljene čokoladne mase, da ne bo stopilo kreme).

MALINOVO - JOGURTOVA SANJSKO FINA TORTA



Sestavine:



Za biskvit:

3 jajca
90 g sladkorja v prahu
1 vanilijev sladkor
90 g moka
maslo, moka za tortni model

Za oblogo:

250 g polnomastnega jogurta
250 g vanilijevega jogurta
150 g sladkorja v prahu
1 vanilijev sladkor
sok pol limone
6 lističev želatine
6 žlic ruma
250 g smetane
malinova marmelada
400 g malin

Postopek:



Jajca, sladkor v prahu in vanilijev sladkor zmešamo zelo penasto. Vmešamo moko in vlijemo maso v pomaščen in pomokan model (26 cm premera). Pečemo v pekaču ogretem na 180 stopinj 12 - 15 minut.

Jogurte zmešamo s sladkorjem v prahu, vanilijevim sladkorjem ter limoninim sokom. Lističe želatine namočimo v hladni vodi, nato jih ozmemo in raztopimo v vročem rumu ter primešamo k jogurtovi masi. Želatina, jasno, ne sme zavreti. Smetano stepemo v trden sneg in jo primešamo k jogurtovi masi.

Biskvit, ki se je medtem spekel, namažemo z malinovo marmelado, obložimo z malinami (vse skupaj ostane v tortnem modelu) in nalijemo nanj jogurtovo maso. V hladilniku naj odstoji vsaj 2 uri. Okrasimo z lističi sveže mete ter nekaj malinami.

Torta je sanjsko fina.

SKUTINA TORTA



Sestavine:



150 g piškotov (albert, petit beure)
75 g masla
500 g skute
3 sadni jogurti
jagodni žele (lahko običajna želatina, lahko v prahu ali že gotov izdelek želeja)

Postopek:



Piškote zdrobimo z valjarjem, jih pomešamo z maslom, če je potrebno, dodamo malenkost tekočine (mleko, voda), običajno pa ni potrebno. Mešanico enakomerno razporedimo po pekaču (manjši pekač). Jogurt in skuto zmešamo. Želatino pripravimo po navodilu (če kupimo želatino v prahu zadostuje ena vrečica cca. 25 - 30 g) in jo dodamo skuti in jogurtu. Na zdrobljene piškote namažemo skutno mešanico in za 2 do 3 ure postavimo v hladilnik.

PREPROSTA SKUTINA TORTA



Sestavine:



4 jajca
200 g sladkorja
500 g skute
500 g kisle smetane
20 g pšeničnega zdroba
1 vanilijev sladkor
limonina lupina
90 g rozin (po želji)

Obloga:

200 g moke
100 g masla
1 rumenjaka
sol
2 žlički sladkorja
3 žlice vode

okrogel pekač premera 26 cm

Postopek:



Iz sestavin za oblogo naredimo testo in z njim obložimo pekač.

Rumenjake stepamo, dodamo sladkor in preostale sestavine. Dodamo skuto in mešamo. Dodamo zdrob, smetano, vanilijev sladkor, limono in nazadnje rozine. Primešamo beljak. Damo v obložen model in spečemo.

NOVOKRAJSKI ŠTRUDELJ



Sestavine:



70 dag jabolk
4 žlice moke
4 žlice sladkorja
4 žlice olja
4 žlice mleka
pol pecilnega praška
1 jajce

Za kremo:
10 dag masla
3 žlice sladkorja
1 jajce

Postopek:



V namaščen pekač zložimo na lističe narezana jabolka in posipamo s cimetom in sladkorjem po okusu. V skledi zmešamo moko, sladkor, olje, mleko, pecilni prašek in jajce ter s tem prelijemo jabolka. Vse skupaj pečemo 20 minut na 200 stopinjah in še vroče prelijemo s kremo iz spenjenega masla, sladkorja in jajca.

Nato pečemo na isti temperaturi še 15 minut. Razrežemo na rezine in toplo postrežemo.

ČEŠNJEV ŠTRUDL



Sestavine:



Testo na suho:

1 lonček **moke**
1 lonček pšeničnega zdroba
1 lonček sladkorja
3/4 pecilnega praška
vanilijev sladkor

Češnjjev nadev:

1 kg razkoščičenih zrelih češenj
žlica masla, 2 žlici drobtin
3 - 4 žlice sladkorja
cimet, limonin sok

Skutin nadev:

500 g skute, 1 jajce
limonina lupina
vanilijev sladkor
1 kislá smetana
sladkor po okusu

Jajčni preliv:

2 jajci
2,5 dl smetane za stepanje
2,5 dl mleka, sladkor po okusu

Postopek:



Sestavine za suho testo zmešamo skupaj in razdelimo na tri dele. V kozici segrejemo maslo in prepražimo drobtine. Ko se ohladijo, dodamo češnje, limonin sok, sladkor, vanilijev sladkor in cimet ter vse dobro premešamo. V drugi posodi zamešamo skuto, jajce, limonino lupino, sladkor, vanilijev sladkor in kisló smetano. Pekač namastimo in posujemo s prvim delom suhega testa, nato položimo nanj polovico češnjega nadeva, na vrh pa skutin nadev. Spet posujemo z drugim delom suhega testa in postopek ponovimo (češnje, nato skuta). Enakomerno posujemo še tretji del suhega testa.

Na koncu prelijemo z jajčnim prelivom, dobro prešpikamo z vilicami in pečemo na 180 stopinjah približno 45 minut, da zlato porumeni.

ŠTRUDL DVEH JABOLK



Sestavine:



Testo:

250 g **moke**
200 g margarine
200 g skute
pecilni prašek
sol

Nadev:

2 jabolki
2 jajci
150 g sladkorja
500 g skute
rozine
vaniljev sladkor

Postopek:



Naredimo testo iz navedenih sestavin in ga damo za pol ure počivati.

Pripravimo nadev: rumenjake in sladkor penasto zmešamo, dodamo vaniljev sladkor, v kremo naribamo jabolka, dodamo skuto, rozine, nazadnje primešamo stepene beljake.

Testo razdelimo v dva hlebčka in ju razvaljamo v pravokotno obliko. Po sredini namažemo nadev (če se zdi pretekoč, dodamo malo drobtin). Ob straneh naj testo (centimeter) ostane brez nadeva, ker daljši stranici združimo in položimo na pekač. Pečemo pri 180 stopinjah 45 minut.

ČOKOLADNA DOBROTA



Sestavine:



100 g kakava
300 g sladkorja
150 g masla
2 jajci
200 g moka

Preliv:

25 g masla
200 g smetane
200 g temne čokolade
vanilijeva esenca

Postopek:



Pečico segrejemo na 180 stopinj. Vse sestavine za pecivo zmešamo (maslo naj bo stopljeno, jajc ne ločujemo) in prelijemo v namaščen pekač (ali obložen s peki papirjem).

Pečemo približno 20 minut.

Za preliv zavremo smetano z maslom, dodamo na koščke nalomljeno čokolado in vanilijevo esenco (nekaj kapljic). Mešanico postavimo v hladilnik, da se rahlo strdi, nato s tem prelivom premažemo pecivo. Sladico damo v hladilnik, da se preliv popolnoma strdi.

SOČEN BISKVIT



Sestavine:



Biskvit:

4 rumenjaki
20 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor
1 dl olja
1 dl mlačne vode
20 dag moko
3 žlice kakava
1 pecilni prašek
sneg štirih beljakov

Nadev:

2 kisli smetani
marelična marmelada

Za preliv - glazuro:

10 dag jedilne čokolade
margarina - po potrebi

Postopek:



Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor dobro zmešamo. Postopoma in izmenično dodajamo olje in mlačno vodo in še naprej mešamo. Ko je dobro zmešano dodamo moko, kakav, pecilni prašek in na koncu počasi vmešamo sneg beljakov.

Pečemo cca. 35 minut na 175 stopinjah.

Ko se biskvit dobro ohladi, ga prerežemo na pol in eno polovico namažemo z marelično marmelado in drugo polovico s kislom smetano. Obe polovici ponovno združimo. Po vrhu prelijemo s čokoladnim prelivom oz. glazuro - ni pa obvezno!

KOKOSOV BISKVIT



Sestavine:



Biskvit:

20 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor
4 rumenjaki
1 dl olja
1 dl vode
4 žlice kakava
2 žlici ruma
20 dag moke + 1 pecilni prašek
sneg 4 beljakov

Preliv:

2 dl mleka + 0,5 dl ruma

Krema:

2 kislí smetani (180 g)
10 žlic sladkorja
20 dag kokosove moke

Glazura:

20 dag jedilne čokolade
10 dag margarine
5 žlic mleka

Postopek:



Rumenjake in sladkor penasto zmešamo in dodamo vodo, olje, rum, kakav, na koncu primešamo moko s pecilnim praškom in na rahlo sneg beljakov. Pečemo 20 minut pri 170 stopinjah.

Pečen biskvit prelijemo s prelivom in dodamo kremo. Po vrhu prelijemo z glazuro in damo v hladilnik.

MAKOV BISKVIT



Sestavine:



- 2 jajci (iz beljakov sneg)
- 2 jogurtova lončka mletega maka
- 2 lončka sladkorja
- 2 lončka moka
- 2 lončka mleka
- 1 jogurtov lonček olja
- 2 žlici ruma
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilin sladkor (lahko ga naredite sami:
v posodo, ki se dobro zapira, nasujte sladkor, vanj ostržite stržen stroka vanilije in potrpite teden ali dva)
- 1/2 limone - odcedite sok, lupino (če je užitna) naribajte

PRELIV

- 6 žlic **čokolade** v prahu
- 2 žlici sladkorja
- 2 žlici mleka
- 3-4 dag masla (margarine)

Postopek:



Dobro premešamo rumenjake, sladkor, dodamo tekoče sestavine, vmešamo moko s pecilnim praškom, vmešamo sneg iz beljakov (priporočam z jedilno žlico), vlijemo v namaščen pekač in pečemo približno 20 -30 min. pri 180 stop.C.

Ohladimo, ohlajen biskvit namažemo z marmelado.

Sestavine za preliv segrevamo v vodni kopeli, polijemo po biskvitu in hladno razrežemo.

SKUTNI NARASTEK



Sestavine:



30 dag sladkorja
1 vanilin sladkor
12 dag masla ali margarine
1 kg skute
4 jajca
4-6 žlic pšeničnega zdroba
1 pecilni prašek
1 vanilijev puding
rum
sok 1/2 limone
rozine

Postopek:



Maslo umešamo in postopno dodajamo jajca in sladkor. Nato dodamo skuto, vanilij, zdrob s pecilnim praškom, puding, limonin sok in rum ter rozine po okusu. Pečemo 1,5 ure pri 150° v pekaču z višjim robom. Pečeno potresemo s sladkorjem v prahu.

HITRI SKUTNI ŠTRUKLJI



Sestavine:



1/2 kg skute
1/2 kisle smetane
4 žlice sladkorja
6 žlic zdroba
2 jajci
rum in rozine po želji

Postopek:



Vse sestavine zmešamo in postavimo v hladilnik za eno uro, da se zdrob malo "napne".

Zmočimo kuhinjsko krpo in jo potresemo z drobtinami, nanjo stresemo maso in oblikujemo štruco, katero damo v vrelo vodo kuhati za približno 30 minut.

Kuhano štruco razrežemo in ponudimo toplo ali hladno.

Druga možnost: iz mase skuhamo žličnike, z veliko žlico zajemamo maso in jo polagamo v vrelo vodo,....

Ponudimo jih s praženimi drobtinami, če pa naredimo slane štruklje, jih lahko ponudimo zraven vsega, kar nam paše,...

JABOLČNO SKUTNI ZAVITEK



Sestavine:



zavitek zmrznjenega listnatega testa (2 kocki) ali zmrznjeni listi testa,...- po želji

Nadev:

pol kocke masla (250 g)
skleda jabolk (5, 6, 7 - kolikor jih je in kakršnakoli so)
1/2 l skute
2 jajci
2 vanilijeva sladkorja
cimet
pest drobtin ali orehov (kar je)
sladkor po okusu (3, 4, 5 žlic)

Po vrhu in po dnu pa:

1 jajce
malo masla
alu folija

Postopek:



Testo odmrznemo in razvaljamo na pomokani površini.

V ponvi raztopimo maslo, ki ga namažemo po razvaljanem testu.

Z mešalcem zmešamo skuto, 2 jajci in 2 vanilijeva sladkorja. Ta nadev premažemo po namaščenem testu. Po vrhu potresemo naribana jabolka, pest drobtin, poljubno količino cimeta in malo sladkorja. Vse skupaj zavijemo in stlačimo v namaščeni pekač. Po vrhu pomažemo z raztopljenim maslom in zmešanim jajcem. Vzamemo nekaj ostrega in špičastega ter zavitek večkrat prebodemo. Pečemo v pečici kako uro pri 200 stopinjah. Da pa se skorja preveč ne zapeče, položimo po kakih 20 minutah na vrh alu - folijo.

Pa dober tek.

JABOLČNI ZAVITEK Z OREHI



Sestavine:



vlečeno testo, ki ga lahko naredimo tudi sami
1 kg jabolk
sladkor
drobtine
olje
cimet
pimet
mleti orehi
rozine

Postopek:



Na pomokani mizi ali prtju tanko razvlečemo testo, ga narahlo pokapljamo z oljem, potresemo z drobtinami, naribanimi jabolki, posladkamo s sladkorjem, dodamo cimet in pimet ter mlete orehe ter rozine.

Ko imamo to pripravljeno, testo zavijemo v rolado in jo damo v naoljen pekač ter postavimo v pečico, ogreto na 200 stopinj za približno eno uro.

SLIVOV ZAVITEK Z OREHI



Sestavine:



TESTO:

40 dag **moke**
1 žlica olja
1/2 žličke soli
cca 2 dl mlačne vode

NADEV:

1 kg sliv brez koščic
2 kisli smetani
10 dag masla
3 žlice drobtin
10-15 dag sladkorja
15-20 dag orehov
2 vanilijeva sladkorja
cimet

1-2 dl mleka ali sladke smetane

Postopek:



Iz sestavin za testo zamesi vlečeno testo, premaži ga z oljem in pusti počivati vsaj 30 minut. Medtem, ko testo počiva, operi in razkoščiči slive. Na maslu rumeno prepraži krušne drobtine in jih zmešaj skupaj s kisló smetano.

Orehe preberi in zmelji, dodaj jim cimet in vanilijev sladkor. Testo zvaljaj cca 50x50 cm, premaži ga z oljem in nato razvleci toliko, da se vidi skozenj.

Testo najprej namaži z nadevom iz kisle smetane (če je nadeva premalo, testo namaži z razstopljenim maslom na zunanem delu zavitka). Na prvo tretjino plahte testa razporedi slive. Do polovice plahte posuj orehe in nato posuj še sladkor po okusu. Plahto testa z nadevom previdno zvij v zavitek (pomagaj si s prtom), zadelaj konce in zavitek preloži v naoljen pekač. Zavitek polij z mlekom ali sladko smetano in peci cca 50 minut na 180 st.C. Pečenega in ohlajenega lahko posuješ s sladkornim prahom.

SLIVOV CMOK



Sestavine:



1,30 kg krompirja
300 g ostre moke
300 g mehke moke
2 jajci
60 g masla
malo soli
slive in kocke sladkorja
drobtine
cimet

Postopek:



Krompir skuhamo, ga olupimo in pretlačimo. Krompirju dodamo maslo, moko, malo soli, jajci. Iz tega naredimo testo in oblikujemo 20 kroglic. V sredo vsake kroglice damo razkoščičeno slivo in kocko sladkorja. Pazimo, da bo cmok lepo oblikovan. Cmoke kuhamo v osoljenem kropu cca. 20 minut. Potem jih odcedimo in še vroče prelijemo s prepraženimi drobtinami in posujemo s sladkorjem in cimetom.

JABOLČNA PITA



Sestavine:



35 dag moko
1/2 zavitka pecilnega praška
12 dag sladkorja v prahu
1 zavitek limoninega sladkorja
15 dag margarine
2 rumenjaka
3 žlice kisle smetane

NADEV:

1 kg jabolk
8 dag sladkorja
1 žlica drobtin
6 dag margarine
1 zavitek rumovega sladkorja

Postopek:



V skledo damo moko, pecilni prašek, sladkor, limonin sladkor, margarino, rumenjaka in smetano ter zamesimo testo. Razdelimo ga na dva dela in razvaljamo. V pekač damo eno plast testa, nanjo pa naribana jabolka, zmešana s praženimi drobtinami, sladkorjem in rumovim sladkorjem. Prekrijemo z drugo plastjo testa in pečemo v pečici pri temperaturi 180 stopinj celzija približno 60 minut.

JABOLČNA TORTA



Sestavine:



1. testo:

75 g margarine,
75 g sladkorja
1 jajce
200 g moke

2. testo:

3 jajca
3 žlice sladkorja
3 žlice moke
pol žličke pecilnega praška
2 žlici vode

Nadev:

1,25 kg jabolk - olupljenih in drobno narezanih
50 g rozin
75 g nasekljanih lešnikov, orehov ali mandljev
naribana lupina in sok 1 limone
1 žlička cimeta
malo muškarnega oreščka
malo mletih nageljnovih žbic
1 vanilin sladkor
po okusu nekaj žlic sladkorja (original recept je brez)

Postopek:



Prvo testo naredimo tako, da vse sestavine hitro zamešamo skupaj. Zavijemo ga v PVC folijo in postavimo za pol ure v hladilnik. Potem ga v pekaču razvaljamo (pomagamo si s prsti) in večkrat prebodemo z vilicami. Obložimo ga z nadevom, za katerega smo vse sestavine zmešali skupaj. Postavimo v pečico, ki smo jo predhodno ogreli na 180 stopinj. Pečemo 25 minut.

Medtem pripravimo drugo, biskvitno testo. Iz beljakov stepemo sneg, mu dodamo sladkor, potem pa postopoma rumenjake in moko s pecilnim praškom. Pecivo vzamemo iz pečice, ga namažemo z drugim testom in vrnemo v pečico še za 20 minut. Pečeno posujemo s sladkorjem v prahu ali okrasimo po svojih željah.

Sestavin je za okrogli pekač premera 26 cm.

KOKOSOVA BAJADERA



Sestavine:



30 dag albert keksov
20 dag kokosove moke
10 dag margarine
40 dag sladkorja
1,5 dl vode
4 žlice ruma

Preliv:

20 dag jedilne čokolade
5 dag margarine

Postopek:



Kekse zmeljemo v strojčku za orehe. Sladkor in vodo kuhamo, da se sladkor stopi. S tem prelijemo zmlete kekse. Maslo penasto umešamo in dodamo kokosovo moko in rum ter primešamo sladkorju in keksom. Vse dobro premešamo. V pekač položimo pomaščen peki papir ter z rokami oblikujemo maso po pekaču.

Čokolado z margarino stopimo nad soparo ter z njo prelijemo maso v pekaču. Ohlajeno bajadero narežemo na rezine.

KOKOSOVA KLOBASA



Sestavine:



- 30 dag piškotov (albert, bebi....)
- 30 dag sladkorja v prahu
- 15 dag zmečkanega masla ali margarine
- 2 celi stepeni jajci
- 3 žlice ruma
- na drobne kockice narezani žele bomboni
- mleti orehi
- sok 1 limone
- 10 dag čokolade v prahu
- 10 dag kokosove moke

Postopek:



Vse sestavine zmešamo, oblikujemo klobaso, jo povaljamo v kokosovi moki, zavijemo v alu - papir in postavimo v zamrzovalnik.

PALAČINKE S SMETANO IN KOKOSOM



Sestavine:



Za palačinke:

2 jajci
žlica sladkorja
ščepec soli
10 - 15 žlic moke
3 dl mleka
voda
naribana limonina lupina
vaniljev sladkor
1/2 pecilnega praška

Nadev:

3 - 4 dl sladke smetane (alpska)
sladkor v prahu
vaniljev sladkor
4 - 5 žlic kokosove moke
1 bela čokolada

Postopek:



Iz sestavin za palačinke pripravimo gladko maso in spečemo tanke palačinke.

Belo čokolado raztopimo. Sladko smetano zavremo, ji dodamo sladkor v prahu (po okusu), vaniljev sladkor, raztopljeno čokolado in kokosovo moko. To mešamo, dokler se malo ne zgosti. Odstavimo z ognja in pustimo, da se shladi. Namažemo po palačinkah. Okrasimo s sladkim grehom.

PALAČINKE Z OREHI IN SMETANO



Sestavine:



Za palačinke potrebujemo:

3 jajca
2 žlici sladkorja
ščepec soli
3 dl Radenske
1 dl sladke smetane
moka
olja

Za nadev potrebujemo:

10 dag mletih piškotov
15 dag mletih orehov
5 dag mlete **čokolade**
2 - 3 dl mleka
instant otrobi (niso nujni)

Za okrasitev potrebujemo:

sladko smetano
4 dag čokolade za kuhanje
2 žlici olja

Postopek:



Jajca in sladkor stepemo. Dodamo ščepec soli ter 1 dl sladke smetane. Stepamo še naprej in dodajamo Radensko. Potem dodamo še moko in stepamo, dokler ne nastane gladka zmes. Spečemo palačinke.

Medtem ko se palačinke pečejo, naredimo nadev in okrasitev.

Orehe in piškote natopimo z mlekom (lahko je toplo) ter dodamo otrobe (po želji). Dodamo še mleto čokolado ter zmešamo (z vilico). Med sem dala v skodelico ter mu dodala 2 žlici vode in ga stopila kar v mikrovalovni pečici (1 minuta) in ga dodala k nadevu.

Nadev je gotov, manjka nam samo še okrasitev. Stopimo čokolado, jaz dam v skodelico olje ter čokolado in 2 minuti topim v mikrovalovni pečici. Stepemo smetano. Palačinke nadevamo, jih položimo na krožnik in jih prelijemo s čokolado ter okrasimo s smetano.

SMETANOVE REZINE S KOKOSOM



Sestavine:



Testo:

100 g masla
4 jajca
100 g sladkorja
100 g kakava ali čokolade v prahu
100 g moke
1 pecilni prašek

Krema:

1 puding z okusom smetane
350 ml mleka
4 žlice sladkorja
250 ml rastlinske smetane
100 g zmletih orehov

Postopek:



Pripravimo biskvit:

Umešamo maslo, dodamo mu sladkor, posamezne rumenjake, nato pa še mešanico moke, kakava in pecilnega praška (v tej fazi izgleda precej suho). Na koncu umešamo še sneg iz beljakov. Damo v pekač, ki je lahko namaščen in potresen z moko ali pa obložen s peki papirjem. Količina zadostuje približno za pekač 35 x 25 cm. Po želji za navlaženje biskvita: nekaj žlic mleka. Pečemo pri 180 stopinjah 20 minut.

Pripravimo kremo:

po navodilih skuhamo bolj gost smetanov puding, za katerega porabimo dve žlici sladkorja. Ko se ohladi, mu primešamo preostali dve žlici sladkorja, stepeno smetano in orehe (del jih prihranimo za posip po vrhu). Ohlajen biskvit enkrat prerežemo. Lahko rahlo navlažimo z mlekom, ni pa nujno. Na spodnjo plast namažemo dve tretjini kreme, pokrijemo z zgornjo plastjo biskvita in čez namažemo preostanek kreme. Po vrhu potresemo z ostankom orehov. Damo za nekaj ur na hladno.

SMETANOVE REZINE



Sestavine:



Testo:

4 rumenjaki
20 dag sladkorja
1 dcl mlačne vode
1 dcl olja
20 dag moke
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor
4 žlice **čokolade** v prahu ali kakav
sneg 4 beljakov

Krema:

2 kislí smetani
10 dag mletih lešnikov ali orehov
5 žlic sladkorja v prahu

čokoladna glazura

Postopek:



Zmešamo rumenjake in sladkor. Dodamo vodo, olje, vanilin sladkor in čokolado v prahu. Dobro premešamo in dodamo stolčene beljake. Previdno (najbolje z žlico) vsujemo moko in pecilni prašek. Med vsipanjem moke neprestano narahlo mešamo.

Testo zlijemo v pekač in pečemo 20 minut na 180 C. Ko je pečeno, ga zvrnemo na posladkano desko in ohlajenega prerežemo. Namažemo s kremo.

Za kremo zmešamo kisló smetano, lešnike ali orehe in sladkor v prahu.

Po želji prelijemo s čokoladno glazuro ali potresemo s sladkorjem v prahu.

OHRIDSKE REZINE



Sestavine:



Testo:

600 g orehov
300 g sladkorja
40 g moke
140 g beljakov

Krema:

4 dl vode
2 jajci
2 vanilijeva pudinga
60 g sladkorja
100 g orehov
300 g maslene kreme
0,4 dl ruma

Obliv:

100 g čokolade
100 g masla

Postopek:



Sestavine za testo zmešamo, pustimo na hladnem vsaj pol ure, nato zvaljamo, naredimo tri plošče. Vsako ploščo oblikujemo po pekaču in jo na več mestih prepikamo. Spečemo.

Vodo za nadev zavremo in vanjo vmešamo jajci, puding in sladkor (naredimo kot za navaden puding - vzamemo malo mrzle vode od tistih 4 dl, premešamo z jajci, pudingom in sladkorjem, ko ostala voda zavre, zakuhamo!). Ko se ohladi, primešamo najprej rum, nato še orehe in masleno kremo (recept v bazi).

Nadevamo pecivo in prelijemo s čokoladnim prelivom.

BOŽANSKE REZINE



Sestavine:



1 zavitek listnatega testa

Biskvit:

5 jajc
5 žlic sladkorja
5 žlic vode v sneg
1 vanilijev sladkor
1/2 pecilnega praška
5 žlic mletih orehov
2 žlici ruma
5 žlic moko

vanilijeva krema:

1 l mleka
1,5 zavitka vanilijevega pudinga
5 žlic sladkorja
3 žlice ostre moko
250 g masla ali margarine
2 žlici ruma

Postopek:



Iz listnatega testa spečemo dva oblata (v pekaču, ki ga dobimo zraven štedilnika). Nato pripravimo maso za biskvit; beljake trdo stepemo in jim dodamo vodo, postopoma dodajamo rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor ter rum. Narahlo primešamo orehe in moko s pecilnim praškom. Pečemo v istem pekaču kot smo prej listnato testo, v segreti pečici na 220 stopinj 10 minut.

Od 1 l mleka vzamemo 8 žlic in ga zmešamo s pudingovim prahom, sladkorjem in moko, ostalo mleko pa zavremo. V vrelo mleko vlijemo pudingovo mešanico in kuhamo na majhnem ognju 10 minut, ves čas mešamo, nato dodamo rum. Krema ohladimo do mlačnega, večkrat premešamo, ko je krema ohlajena, ji primešamo prej spenjeno maslo.

V pekač damo listnati oblat, nanj namažemo polovico kreme, na katero položimo biskvit in spet namažemo s preostalo kremo, na vrh damo listnati oblat. Pecivo nalahno obtežimo in ga pustimo čez noč počivati na hladnem. Preden ga postrežemo, ga potresemo s sladkorjem v prahu.

ČOKOLADNO KOKOSOVE REZINE



Sestavine:



Testo:

2 jajci
3/4 skodelice sladkorja
3/4 skodelice moka
1/2 skodelice mleka
1/4 skodelice olja
1 vanilijev sladkor
1/2 pecilnega praška
4 žlice **kakava** v prahu
2 žlički instant kave
približno 1 dl mleka za navlažitev testa

Krema:

8 dl mleka
3 vrečke smetanovega pudinga
10 žlic sladkorja
1 skodelica kokosove moka
1/2 l sladke smetane
1 vrečka instant želatine

Čokoladna glazura:

300 g jedilne čokolade
50 g masla
1 dl smetane za kavo

Postopek:



Za testo penasto stepemo jajca, sladkor in vanilijev sladkor. Moko zmešamo s pecilnim praškom, kakavom in instant kavo. V jajčno peno previdno primešamo olje, mleko in moko z dodatki. Testo pečemo na 180 stopinjah približno 30 minut.

Za kremo iz mleka, sladkorja, pudingovega prahu in kokosa skuhamo puding ter ga ohladimo. Smetano z dodatkom želatine trdo stepemo. Ohlajen puding dobro premešamo in mu primešamo nekaj žlic smetane, da postane bolj kremast, nato pa ga po žlicah dodajamo smetani in dobro premešamo, da dobimo gladko kremo.

Za glazuro na majhnem ognju raztopimo čokolado, maslo in smetano. Ohlajeno testo navlažimo z mlekom in prekrijemo s kremo ter prelijemo s čokoladno glazuro.

KOKOSOVO PECIVO



Sestavine:



Biskvit:

5 jajc
12 dag sladkorja
1 dcl olja
13 dag moka
1 dcl mleka
1/2 pecilnega praška
1-2 žlici kakava

Krema:

1/2 litra mleka
13 dag sladkorja
2 vanilin sladkorja
2 žlici moka
12 dag kokosove moka

Čokoladni obliv:

10 dag jedilne čokolade
10 dag margarine

Postopek:



Iz sestavin zmešamo biskvit (brez kakava). Polovici mase dodamo kakav.

Temno maso vlijemo v pekač in pečemo 10 minut na 200°C, nato na maso vlijemo kremo, svetlo maso in pečemo še 15 minut.

Ohlajen biskvit prelijemo še s čokoladnim oblivom.

Krema: zmešamo sladkor, vanilin sladkor in moko, dodamo malo mleka. Preostalo mleko zavremo in mu primešamo mešanico (sladkorja in moka) ter kokosovo moko. Kuhamo še 2-3 minute.

ČEBELJI PIK



Sestavine:



Krema:

1 l mleka
100 g sladkorja
1 vanilijev sladkor
130 g **moke** oz. primerne količine Gustina (cca. 80 g)
50 g vanilijevega pudinga
5 jajc
šilce vina
250 ml sladke smetane

Biskvit:

4 jajca
120 g sladkorja
80 g moke
pol pecilnega praška

Punč:

pol biskvita raztrganega na koščke
2 žlici marmelade
1 dcl ruma
voda (toliko, da dobimo maso, ki se lepo veže)

sadje iz kompota
mleti orehi za posip
listnato testo

Postopek:



Krema: iz mleka, sladkorja, pudinga, moke oz. gustina skuhamo gosto pudingovo kremo. Ko se ohladi, ji dodamo posebej stepene rumenjake, vino, sneg iz beljakov, na koncu dodamo še stepeno smetano.

Biskvit: stepemo rumenjake in sladkor, dodamo moko in pecilni prašek, na koncu dodamo sneg. Spečemo. Rabimo še dve plasti listnatega testa (preden ga pečemo, ga na gosto nabodemo...kot za kremšnite).

Naložimo: listnato testo, krema, biskvit, ,sadje iz kompota, krema, punč, krema, listnato testo, tanka plast kreme, mleti oreh.

KOCKE ČRNI GOZDIČEK



Sestavine:



8 rumenjakov
20 dag sladkorja
25 dag mletih orehov
2 žlici ostre moko
1 - 2 žlici grenkega kakava
8 beljakov
1 dl višnjevca ali ruma, razredčenega z vodo
45 dag višnjeve marmelade
čokoladna glazura

Postopek:



Rumenjake stepamo s sladkorjem, dodamo orehe in moko. Posebej naredimo sneg ter ga počasi vmešamo med maso. Pekač (tisti veliki od pečice) obložimo s peki papirjem in vanj vlijemo maso ter spečemo pri 180 stopinjah. Poškropimo z mešanico vode in višnjevca (ruma) ter na debelo premažemo z višnjevo marmelado. Ohladimo in prelijemo s čokoladno glazuro (jaz dam pol margarine in pol čokolade). Narežemo na majhne kocke.

TORTA - ČRNI GOZDIČEK



Sestavine:



Testo:

6 jajc
180 g sladkorja
150 g **moko**
30 g jedilnega škroba
30 g kakava

Nadev:

1 kozarec vloženi višnji (680 g)
4 žlice sladkorja
2 žlici jedilnega škroba
6 žlic ruma
0,75 l sladke smetane
2 vrečki vanilijevega sladkorja
3 vrečke utrjevalca za smetano
čokoladne drobtinice
mandlji

Postopek:



Jajca penasto stepemo in med stepanjem dodajamo sladkor. Moko zmešamo z jedilnim škrobom in kakavom, presejemo na jajčno mešanico in previdno vmešamo. Model za torte (26 - 28 cm) obložimo s peki papirjem, nanj nadevamo testo in spečemo pri 200 stopinjah.

Pečen biskvit po nekaj minutah zvrnemo iz modela, odstranimo papir in postavimo na hladno (najbolje v hladilnik čez noč). Nato ga dvakrat prerežemo. Višnje odcedimo, prestrežemo sok, mu dodamo sladkor ter zavremo.

Škrob razmešamo z malo vode, zlijemo v sok, na hitro zavremo, odstavimo z ognja, vmešamo višnje in 2 žlici ruma. Postavimo na hladno. Smetano stepemo z vanilijevim sladkorjem in utrjevalcem za smetano. Na pladenj za torto položimo papirnat prtiček za torte in nanj prvo tortno osnovo.

Pokapamo z malo ruma in obložimo s hladno višnjevo kremo. Položimo drugo tortno osnovo, pokapamo z rumom in premažemo s tretjino smetane. Na smetano položimo še tretjo osnovo, premažemo celotno torto s smetano (nekaj je prihranimo za konec) in okrasimo po želji s praženimi nalistanimi mandlji in čokolado. Preostalo smetano nabrizgamo na torto v obliki kupčkov in okrasimo z višnjami (vzamemo sveže ali pa iz kompota).

PUNČ KOCKE



Sestavine:



4 rumenjaki
20 dag sladkorja
10 dag moke
1 pecilni prašek
1 žlica kakava
1 dl mleka
5 dag mletih orehov
4 beljaki
10 dag masla

Preliv:
20 dag sladkorja
1,5 dl vode
1 dl ruma

Glazura:

7 dag čokolade
7 dag sladkorja v prahu
1 jajce
7 dag masla

Postopek:



Vse sestavine zmešaj (beljakov sneg vmešaj previdno) in speci.

20 dag sladkorja in 1,5 dl vode prekuhaj, močno ohladi (da je leden) in dodaj 1 dl ruma ter s tem prelij pečeno pecivo.

Vse sestavine za glazuro skuhaj na vodni kopeli in prelij po hladnem pecivu.

Pecivo razreži na kvadratke.

RUMOVE KOCKE



Sestavine:



Testo:

4 rumenjaki
20 dag sladkorja
1 vanilijev sladkor
1 dl vode
1 dl olja
20 dag moka
1/2 pecilnega praška
3 žlice mleka
3 žlice kakava
1 - 2 žlici ruma
sneg 4 beljakov

1. preliv:

1 jogurtov lonček mleka z dvema žlicami ruma

2. preliv:

2 kisli smetani + 7 žlic sladkorja

3. preliv:

30 dag čokolade Milka z mletimi lešniki + 20 dag masla

Postopek:



Zmešamo vse sestavine za testo razen snega beljakov, ki ga damo testu čisto na koncu, in damo peči v pečico za približno 20 minut pri 175 stopinjah. Pecivo ohladimo in prelijemo s 1. in 2. prelivom. Nato damo pecivo za 1 uro v zamrzovalno skrinjo. Pripravimo si čokoladni preliv (3. preliv), ki ga kuhamo nad soparo. Pecivo vzamemo iz skrinje, prelijemo s 3. prelivom in takoj razrežemo na kocke.

PECIVO S KISLO SMETANO



Sestavine:



4 jajca
20 dag sladkorja
vaniljev sladkor
1 dcl mrzle vode
1 dcl olja
20 dag **moko**
2 pecilna praška
4 žličke kakava

Nadev:

2 kislí smetani
10 dag kokosove moke
5 žlic sladkorja v prahu

Preliv:

10 dag jedilne **čokolade**
5 dag margarine

Postopek:



Rumenjake, sladkor in vaniljev sladkor penasto zmešamo, nato dodamo vodo, olje, moko, pecilni prašek ter trd sneg beljakov. Vlijemo v pomaščen pekač in spečemo. Hladno pecivo prerežemo in obe strani namažemo z marmelado. Na testo namažemo nadev, ki smo ga pripravili tako, da smo vse naštete sestavine zmešali skupaj (brez mešalca)!! Po vrhu prelijemo raztopljeno čokolado in margarino.

OREHOVE ROLADE S KISLO SMETANO



Sestavine:



6 jajc
6 žlic sladkorja
6 žlic mletih orehov
1 pecilni prašek
0,5 dl mleka
0,5 l kisle smetane

Postopek:



Ločimo beljake in rumenjake ter stepemo beljake v sneg. Nato jim dodamo vse ostale sestavine (razen kisle smetane) in zmešamo na roke. Zlijemo na peki papir in pečemo na 200 stopinjah približno 10 minut ter nato še toplo zvijemo.

Ko se ohladi, namažemo s kisló smetano in damo v hladilnik za 24 ur.

ČIKOLADNE REZINE



Sestavine:



Biskvit:

5 skodelic sladkorja
3 skodelice olja
3 skodelice mineralne vode
6 skodelic moka
4 jajca
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
10 dag kakava

Preliv:

7 dag kakava
1 celo jajce
ali
čokoladni preliv po želji

Postopek:



Najprej ločimo rumenjake od beljakov. Rumenjacom primešamo vse navedene sestavine, tako da dobimo gosto maso. Beljake stepemo v trd sneg in jih primešamo masi.

Pekač premažemo z margarino in vanj vlijemo maso. Pečemo pri 180 - 200 stopinjah.

Preliv iz kakava in jajca naredimo tako, da obe sestavini zmešamo nad soparo in ga polijemo po še toplem kolaču.

Ko se ohladi, pecivo narežemo na kocke.

ČOKOLADNE KOCKE



Sestavine:



testo

3 jajca
3 žlice sladkorja
3 dag nastrgane **čokolade** za kuhanje
(ali 2 žlici **kakava**)
2 žlici gladke moke

nadev

5 dl sladke smetane
15 dag nastrgane čokolade
(ali 5 zravnanih žlic kakava)
vrečka vaniljinega sladkorja
vrečka utrjevalca za smetano

čokoladna glazura

15 dag čokolade za kuhanje
8 dag rastlinske masti ali olja

Postopek:



Predpriprava

Pečico segrejemo na 170 °C. Sladko smetano damo za nekaj ur v hladilnik. Rumenjake ločimo od beljakov in jih s sladkorjem penasto stepemo. Stepamo toliko časa, da je zmes zelo penasta in bledorumena. Beljake stepemo v čvrst sneg. V rumenjarkovo zmes vmešamo nastrgano čokolado in moko, nato pa še sneg. Biskvitno maso namažemo na pekač velikosti 25 × 30 cm - ki smo ga obložili s papirjem za peko, in pečemo 15 do 25 minut. Pečeno testo skupaj s papirjem vzamemo iz pekača in ohladimo.

Priprava

Dobro ohlajeno smetano najprej nežno, potem pa čedalje močneje stepamo (pazimo, da ne stepemo preveč, ker se bo spremenila v maslo) Dodamo vaniljin sladkor in utrjevalec za smetano in nato primešamo kakav ali po želji nastrgano čokolado. Ohlajeno testo prerežemo na dva enaka oblata (25 x 15 cm) in oba premažemo s segreto marmelado. En oblat položimo na dno modela z visokim obodom, nanj nadevamo smetanov nadev, pokrijemo z drugim oblatom in prelijemo s čokoladno glazuro. Glazuro pripravimo tako, da na sopari stopimo čokolado, primešamo maščobo in mešamo toliko časa, da se maščoba spoji s čokolado. Kolač razrežemo šele naslednji dan, saj bo biskvit mehkejši in bolj okusen.

ČOKOLADNI BISKVIT S SMETANO



Sestavine:



Testo:

4 jajca
20 dag sladkorja
vaniljev sladkor
1 dl mrzle vode
1 dl olja
20 dag moko
1 pecilni prašek
4 žličke **kakava**

Nadev:

1/2 l smetane
3 žličke kakava (Benko)
5 žličk sladkorja v prahu

Čokoladni namaz:

15 dag **čokolade**
košček masla

Postopek:



Rumenjake, sladkor in vaniljev sladkor penasto vmešamo, nato dodamo vodo, olje, moko, pecilni prašek in kakav ter trd sneg iz beljakov. Vlijemo v pomaščen pekač in spečemo. Hladno pecivo prerežemo. Na en del damo nadev, na drugi pa čokoladni namaz.

Nadev: v trdo stepeno smetano presejemo kakav in sladkor v prahu. S tem namažemo spodnjo ploščo in jo pokrijemo z zgornjo ploščo.

Čokoladni namaz: čokolado z maslom raztopimo in namažemo zgornjo ploščo.

ČOKOLADNI SENDVIČ



Sestavine:



Testo:

2 rumenjaka
300 g moke
250 g masla
4 žlice kisle smetane

Nadev:

4 rumenjaki
15 dag sladkorja v prahu
20 dag **čokolade** v prahu
10 dag mletih lešnikov ali orehov ali mandljev
4 kapljice vanilijeve esence
2 žlici kisle smetane
6 beljakov

Za posip:

sladkor v prahu

Postopek:



Iz sestavin za testo ugnemo testo in ga damo za 2 uri v hladilnik.

Penasto umešamo rumenjake s sladkorjem, dodamo vanilijevo esenco, zmlate lešnike, čokolado v prahu in 2 žlici kisle smetane. Na koncu umešamo še sneg iz beljakov.

Testo razdelimo na dva dela. Oba tenko razvaljamo. Polovico damo v pekač obložen s papirjem za peko, premažemo z nadevom, na vrh damo drugo polovico testa. Pečemo pri 175 stopinjah. Pečeno in ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu.

PEČEN PUDING



Sestavine:



- 6 žlic moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 10 žlic sladkorja
- 5 žlic olja
- 10 žlic mleka
- 2 celi jajci
- 1 vrečka pudinga (okus po želji)

Postopek:



Vse sestavine zmešamo in vlijemo v pomaščen in pomokan pekač. Pečemo na 200 stopinj cca. 30 minut.

JORKŠIRSKI PUDING



Sestavine:



100 g moke
1 jajce
osminka (125 ml) mleka
sol
maslo ali druga maščoba za pekač
pečenkin sok (neobvezno)

Postopek:



Sestavine zmešamo v tekoče testo, malo bolj gosto kot za palačinke. Na hladnem naj počiva vsaj pol ure.

Pečico ogrejemo na 250 stopinj.

Deset minut pred pečenjem postavimo posodo, v kateri se bo puding pekel (uporabimo lahko modelčke za muffine, zelo se obnesejo tudi alu - posode za zmrzovalnik) v pečico, da se dobro ogreje.

Posode namastimo in nalijemo vanje testo. Če je pri roki, nalijemo na vsako porcijo žlico pečenkinega soka.

Pečemo v zelo vroči pečici 20 - 30 minut toliko časa, da se lepo zapeče.

Puding, ki bo zelo narastel, postrežemo z govejo pečenko.

JOGURTOVA TORTA BREZ PEČENJA



Sestavine:



en zavitek leibniz keksov (lahko polnozrnatnih)
1/3 masla (250 g)
4 - 5 navadnih jogurtov v lončku
350 ml sladke smetane (ne rastlinske)
6 velikih žlic sladkorja
1 vanilijev sladkor z okusom limone
1 velika žlica limoninega soka
3 pakete želatine v prahu (1 zadostuje za 6 listov želatine)
500 g sadja, najbolje iz skrinje (borovnice, jagode, maline)

Postopek:



Leibniz kekse zmeljemo in dodamo raztopljeno maslo. Vse skupaj potlačimo na peki papir v velikem modelu za torte. Vse skupaj za kakšno uro postavimo v hladilnik, da se zmes strdi.

Jogurte, sladkor, vanilijev sladkor z okusom limone ter limonin sok zmešamo z električnim mešalnikom ter dodamo dve želatini, tako kot piše na vrečki. Na koncu dodamo stepeno sladko smetano. Vse skupaj vlijemo v model za torte na predhodnje pripravljeno zmes in za nekaj ur postavimo v hladilnik. Ko se vse skupaj dovolj dobro strdi, na vrh damo sadje, ki je spustilo sok (če je bilo iz skrinje in je tudi sladkano, če ne, ga sladkamo po okusu). V 1,5 dl soka zmešamo drugo želatino (pripravimo po receptu) in prelijemo po sadju. Vse skupaj še za nekaj ur postavimo v hladilnik.

ČRNO BELA ROLADA BREZ PEČENJA



Sestavine:



Za testo:

500 g albert keksov
25 g sladkorja v prahu
3 žlice ruma
60 g kakava
150 ml kuhane kave

Za nadev:

120 g margarine
40 g sladkorja v prahu
1 vanilijev sladkor
120 g tekočega medu
35 g kokosove moke

Postopek:



Kekse zmeljemo, dodamo kakav, sladkor in rum ter premešamo. Ohlajeno kavo počasi dolivamo k masi. Gnetemo tako dolgo, da dobimo kompaktno testo, ki se ne lepi na prste.

Testo razvaljamo v pravokotnik - najlažje kar na alufoliji.

Margarino, sladkor in vanilijev sladkor penasto zmešamo. Dodamo med in kokosovo moko ter zmes namažemo po razvaljanem testu.

Zvijemo v rolado. Zavijemo jo v alufolijo in postavimo za vsaj 3 ure v hladilnik, najboljšo pa kar za čez noč.

ROLADA BREZ MOKE



Sestavine:



5 jajc
10 dag čokoladnega prahu
margarina za mazanje
sladkor v prahu

Postopek:



Beljake stepemo v trd sneg. Počasi dodajamo izmenično rumenjake in čokolado v prahu. Vse skupaj stepemo v gladko maso, ki jo vlijemo na z margarino namazan in s sladkorjem v prahu potresen pekač (original iz pečice) oziroma na peki papir. Pečemo največ 15 minut na 180 stopinjah. Še vročo rolado damo s peki papirjem vred na moker prtīč in ohlajeno namažemo s poljubno kremo. Za moj okus je najboljša nadevana s svežimi jagodami in smetano.

ČOKOLADNA TORTA BREZ MOKE



Sestavine:



Sestavine za tortni model premera 23 cm:

5 rumenjakov
100 g sladkorja v prahu
100 g **čokolade** v prahu
100 g mletih orehov
5 beljakov - sneg

marelična marmelada
čokoladna glazura

Postopek:



Rumenjake s sladkorjem penasto umešamo, dodamo čokolado v prahu in mlete orehe, premešamo ter narahlo vmešamo še trd sneg.

S tem napolnimo pomaščen tortni model in pečemo v naprej ogreti pečici pri 150 stopinjah ca. 50 minut.

Ohlajeno torto namažemo z marelično marmelado in prevlečemo s čokoladno glazuro.

POMARANČNA TORTA BREZ MOKE



Sestavine:



Sestavine za tortni model s premerom 28 cm:

8 rumenjakov
200 g sladkorja v prahu
100 g naribane čokolade
250 g mletih orehov
8 beljakov (sneg)
1 pomaranča - olupljena

sok 1 pomaranče
sok pol limone
4 žlice sladkorja v prahu

čokoladna glazura

Postopek:



Rumenjake s sladkorjem penasto umešamo, dodamo čokolado, zmlete orehe, na majhne kocke narezano pomarančo ter v to zamešamo še trd sneg.

S tem napolnimo pomaščen tortni model in pečemo v naprej na 250 stopinj ogreti pečici, ki jo takoj preklopimo na 200 stopinj.

Pečeno, še toplo testo polijemo z mešanico pomarančnega in limoninega soka ter sladkorja v prahu. Dobro napojeno in ohlajeno prevlečemo še s čokoladno glazuro.

ČOKLADNO LEŠNIKOVA TORTA BREZ MOKE



Sestavine:



6 jajc
20 dag sladkorja v prahu
20 dag masla
100 g mletih lešnikov
3 žlice kakava
100 g raztopljene **čokolade** za kuhanje
250 ml smetane za stepanje
čokoladni opilki za okras

Postopek:



Rumenjake, sladkor in maslo sobne temperature penasto zmešamo. Dodamo mlete lešnike, raztopljeno čokolado in kakav. Beljake stepemo v trd sneg in primešamo masi. Malo več kot tretjino mase damo v z maslom namazan in pomokan tortni model in damo peči v predhodno ogreto pečico (180 stopinj). Pečemo približno 50 - 60 minut, poskusimo z zobtrebcecm, če je masa pečena. Preostalo maso damo v hladilnik.

Torto pustimo, da se popolnoma ohladi, nato nanjo namažemo tortno maso iz hladilnika. Smetano stepemo in jo namažemo na torto. Posujemo s čokoladnimi opilki, ali pač po želji okrasimo torto.

MASCARPONE TORTA



Sestavine:



200 g spekulat piškotov
100 g masla

500 g mascarponeja
6 žlic medu
0,5 l sladke smetane
1 vanilijev sladkor
2 kavni žlički mletega cimeta
2 cl ruma
5 listov želatine

piškoti za okras
1/4 l stepene sladke smetane za okras
cimet za okras

Postopek:



V multipraktiku zmeljemo piškote. Pretresemo jih v posodo in nanje zlijemo 100 g stopljenega masla. Dobro premešamo in to maso damo v okrogel tortni model, obložen s peki papirjem. Maso dobro potlačimo. Ko se bo maslo strdilo, bo to postalo kot krhko testo.

Sladko smetano stepemo, dodamo mascarpone, med, rum, vanilijev sladkor in cimet. Želatino namočimo, ožamemo in raztopimo nad vodno kopeljo. Hitro vmešamo v kremo in to zlijemo v tortni model. Torta naj čez noč počiva v hladilniku v modelu. Torto s paletnim nožem ločimo od roba modela. Prestavimo na servirni krožnik, nabrizgamo smetano na rob in potresemo s cimetom za okras. Ob straneh s pomočjo smetane "nalepimo" koščke spekulat piškotov.

RULADA Z NOTELO IN SMETANO



Sestavine:



4 jajca
4 žlice sladkorja
4 žlice **moko**
1 vanilijev sladkor
noževa konica pecilnega praška

Nadev:
Nutella
250 g sladke smetane

Postopek:



Jajca, sladkor in vanilijev sladkor penasto zmešamo z električnim mešalnikom. Nato dodamo moko in pecilni prašek tako, da jo počasi sejemo s cedilcem in med tem mešamo na roke. Pekač prekrijemo s peki papirjem. Maso razlijemo po njem in damo v toplo peč na 180 stopinj. Pečemo 15 minut. Biskvit je pečen, ko lepo porumeni. Še toplega zavijemo v vlažno krpo. Ko se ohladi, ga namažemo z Nutello in stepeno smetano. Lepo zavijemo in damo v hladilnik. Po vrhu posujemo sladkor. Dober tek.

FINA ČOKOLADNA ROLADA



Sestavine:



Za testo:

5 jajc
8 dag jedilne čokolade
8 dag sladkorja

Za nadev:

1 sladka smetana

Za preliv:

120 g jedilne čokolade
košček margarine
malo mleka

Postopek:



Zmešamo rumenjake s sladkorjem in dodamo stopljeno in ohlajeno čokolado. Beljake stepemo v sneg in ga dodamo masi (mešamo na roke).

Testo damo na namaščen peki papir in pečemo cca. 10 minut na 200 stopinj. Ko je testo pečeno, ga obrnemo na delovni pult, ki smo ga prej posuli s sladkorjem v prahu. Na peki papir položimo mokro krpo, da papir lažje odstranimo. Ko je testo ohlajeno, ga namažemo s sladko smetano, zvijemo v rolado in prelijemo s prelivom.

BANANINA ROLADA



Sestavine:



Testo:

5 jajc
5 žlic sladkorja
1 vanilin sladkor
10 dag mletih orehov

Nadev:

5 dl mleka
1 vanilin puding
3 žlice sladkorja
1 žlica moke
5-10 dag masla

2-3 velike zrele banane

Postopek:



Kremo skuhamo kot puding in v nekoliko ohlajeno vmešamo maslo.

V penasto umešana jajca s sladkorjem in vanilinim sladkorjem dodamo mlete orehe (nekaj prihranimo za okras) in pečemo 15-20 min pri 180 stopinjah (obvezno na peki papirju).

Ko se krema začne strjevati, jo namažemo na biskvit (malo prihranimo za premaz rolade) in nato na začetek položimo cele banane, ki smo jim odrezali začetke. Rolado tesno zvijemo, premažemo s preostalo kremo in potresemo z mletimi orehi. V hladilniku jo pustimo do naslednjega dne, ko je najboljša.

PREPROSTA ČOKOLADNA TORTA



Sestavine:



Biskvitno testo:

6 beljakov
6 rumenjakov
250 g sladkorja v prahu
220 g bele moko
30 g kakava

Čokoladna krema:

3 dl mleka
1 prašek za vanilijev puding
3 - 4 žlice sladkorja
100 g **čokolade** (temne, mlečne, jedilne, kavne - po želji)
200 g masla ali margarine
3 žlice ruma

Za navlažitev:

4 dl vode, 5 žlic ruma, 1 žlica sladkorja

Za okrasitev:

čokoladni bonboni, stepena sladka smetana, kokosova **moka**

Postopek:



Biskvit:

Iz beljakov stepemo trd sneg, enega za drugim med stepanjem dodamo rumenjake, sladkor v prahu in moko v katero smo vmešali kakav. Maso vlijemo v tortni model (premer 24 - 26 cm) in pečemo 45 minut pri 175 stopinjah. Biskvit ohladimo in prerežemo na polovico.

Krema:

2,5 dl mleka zavremo, vmešamo mešanico iz praška za puding, sladkorja in 0,5 dl mleka. Kuhamo še 3 minute med stalnim mešanjem. Odstavimo z ognja ter dodamo na koščke nalomljeno čokolado, na kose narezano maslo ali margarino ter rum in mešamo (najbolje z metlico), da se vse raztopi. Krema ohladimo.

Eno plast biskvita navlažimo z navedeno mešanico, namažemo z dobro tretjino kreme, pokrijemo z drugo plastjo, ki jo prav tako navlažimo ter po vrhu in obodu premažemo s preotalo kremo. Obod okrasimo s kokosovo moko, po vrhu razporedimo čokoladne bonbone in kupčke smetane.