



NAŠ PRAZNIČNI OKUS

Ko zadiši po
mojstrovinah skupine

veto
Group





V rokah držite nekaj več kot le zbirko receptov – **držite košček naše skupne zgodbe**. Kuharica ***Naš praznični okus*** je nastala iz želje, da povežemo tisto, kar nas v skupini **Veto Group** združuje tudi zunaj dela: **toplino doma, veselje do ustvarjanja in ljubezen do dobrega okusa**.

Vsaka jed v tej knjigi nosi osebni pečat – spomin na praznično mizo, družinsko tradicijo, babičin nasvet ali droben trik, ki naredi obrok nekaj posebnega. Ko boste listali po straneh, boste odkrivali, kako raznoliki smo kot ekipa, a hkrati, kako podobno razmišljamo, ko gre za užitek ob hrani in druženju.

Želimo si, da vas izbrani recepti navdihnejo, da jih preizkusite, prilagodite po svoje, in da ob vsaki pripravljeni jedi občutite del tiste povezanosti, ki jo ustvarjamo tudi mi – dan za dnem, v naši skupini. Naj bo ***Naš praznični okus*** navdih za vašo kuhinjo, praznične trenutke in prijetne pogovore ob mizi.

S toplino in hvaležnostjo,

Ekipa Veto Group

KNJIGO SO USTVARILE:



Anita Nemec, Megaterm Nova Gorica

Barbara Jerman, Vodoterm

Danijela Šmid, Veto

Daria Jolić, Veto

Darja Valenci, Meža

Dolores Kodrič, Megaterm Nova Gorica

Eva Grah - Roblek, Veto

Eva Troha, Eltron

Gordana Veselinović, Eltron

Jana Logar, Eltron

Jelena Šutar, Vodoterm

Jolanda Bašelj, Veto

Katja Gorišek, Slada

Katja Podbevšek, Veto

Maruška Žunkovič, Atermika

Mojca Gašperlin, Veto

Mojca Gortnar, Eltron

Mojca Murovec, Megaterm Nova Gorica

Monika Pregelj, Megaterm Postojna

Nastja Polšak, Slada

Petra Žunkovič, Atermika

Romana Močnik, Eltron

Sanja Lukić, Veto

Simona Grašič, Veto

Špela Eržen, Veto

Tina Potočnik, 5Fiver

Urša Ude, Veto

Urška Strle, Veto

Vesna Farčnik, Vodoterm

PREGREŠNO DOBRA VSEBINA:

SACHER MEDENJAKI	6
ROŽIČEVO PECIVO	8
BRESKVICE	10
LIMONINI RAZPOKANČKI	12
PEHTRANOVA POTICA	14
KOKOSOVE KROGLICE	16
JABOLČNA PITA	18
BELGIJSKI VAFLJI	20
JANEŽEVI UPOGNJENCI	22
OREHOVI SVINČNIKI	24
MINI ROLADA	26
JAČNI LIKER	28
KOKOSOVI POLJUBČKI	30
PAVLOVA TORTA	32
OREHOVA POTICA	34
BRUSNIČNI APEROL SPRITZ	36
JEŽKI	38
PAZNIČNI CHEESECAKE V KOZARCU	40
POKRITA BRESKOVA PITA	42
MLEČNI RIŽ Z JABOLKI	44
INGVERJEVI PIŠKOTI	46
ROGLJIČKI	48
SKUTIN KOLAČEK	50
DOMAČI PRIJATELJ	52
LINŠKE ZVEZDICE Z MARMELADO	54
VELIKI ČOKOLADNI PIŠKOTI	56
ČOKOLADNI RAZPOKANČKI	58
PIŠKOTI S PRAŽENIMI LEŠNIKI IN LEŠNIKOVIM NAMAZOM	60
MEDENJAKI	62
BUHTELJNI Z BOŽIČNIM NADEVOM	64

SACHER MEDENJAKI

Za vas peče: Maruška Žunkovič, Atermika



SESTAVINE:

ZA MEDENJAKE:

- 150 g mehkega masla sobne temperature
- 160 g sladkorja v prahu
- 180 g medu
- 3 jajca M velikosti
- 580 g gladke moke
- 15 g kakava
- 15 g pecilnega praška
- 2 čajni žlički začimb za medenjake

ZA PREMAZ:

- termostabilna marelična marmelada
- 200 g temne čokolade
- 60 g masla

RECEPT:

V posodi stoječega mešalnika s trikotnim nastavkom za mešanje puhasto stepemo maslo s sladkorjem v prahu. Med mešanjem dodamo med, nato še eno po eno jajce. Suhe sestavine premešamo in presejemo k masi. Zmešamo v mehko testo. Testo sploščimo, ovijemo s plastično folijo in damo za vsaj 2 uri v hladilnik.

Pečico ogrejemo na 180 °C. Ohlajeno testo razvaljamo približno 4 mm debelo in izrežemo kroge premera 5 cm. Število krogcev naj bo parno. Na krog testa položimo kupček marmelade, pokrijemo z drugim krogom, robove stisnemo in oblikujemo v žogico. Z razmakom jih polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Pečemo v ogreti pečici približno 8 minut. Pustimo, da se ohladi.

150 g čokolade in maslo stopimo nad paro. Primešamo 50 g drobno nasekljane čokolade in mešamo, da se stopi. Prelijemo jo v ozko posodico in vanjo pomočimo medenjake - odvečno čokolado otresemo in medenjake polagamo na papir za peko. Damo jih na hladno, da se čokolada strdi.

MARUŠKIN NASVET,
KAKO IZ ENEGA TESTA
NAREDIMO ŠE VEČ
RAZNOVRSTNIH
DOBROT!

“ Jaz sem testo razdelila na dva dela. Iz enega dela sem naredila polnjene medenjake, drugi del testa pa sem razvaljala 5 mm debelo in izrezala parno število srčkov. Srčke sem pekla približno 6 minut. Ohlajene srčke sem zlepila po dva skupaj z marmelado in oblila s čokolado. ”

ROŽIČEVO PECIVO

Za vas peče: **Darja Valenci, Meža**



SESTAVINE:

ZA PECIVO:

- 1 lonček rožičeve moke
- 1 lonček bele moke
- 1 lonček sladkorja
- 1 lonček mleka
- 1 lonček olja
- 1 lonček rozin

- malo ruma
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- 4 jajca (beljake stepemo posebej v sneg)
- 3 srednje velika naribana jabolka

ZA PRELIV:

- temna čokolada
- maslo

RECEPT:

V posodi posebej zmešamo suhe sestavine. Dodamo olje in mleko, nato rumenjake, ki smo jih pred tem v ločeni posodi penasto umešali.

Primešamo rozine in naribana jabolka. Ne pozabimo dodati malo ruma. Na koncu v maso nežno umešamo še sneg iz beljakov.

Zmes vlijemo v namaščen oz. s papirjem za peko obložen pekač.

Pečico ogrejemo na 180 °C. Pečemo v ogreti pečici približno 30 minut. Pečeno pecivo ima lepo zlatorjavo barvo.

Biskvit še topel vzamemo iz pekača.

Nasvet: obrnite ga na drug pekač ali na pladenj.

Pripravimo preliv iz temne čokolade. Čokolado stopimo na maslu ali nad paro. Stopljeno gladko čokolado prelijemo po biskvitu.

Ohlajeno pecivo narežemo na manjše kose v obliki deltoidov.



V času naših mamic in babic je prvi dobri mož sveti Miklavž v košarico vedno prinesel nekaj skromnega, a dragocenega – rožiče in jabolka. Ta preprosta darila so dišala po otroštvu, toplini in pričakovanju praznikov. Zato sem se odločila, da z vami delim recept za rožičevo pecivo, ki obudi tiste čase in napolni dom z nežno sladkobo spomina.

Ko rožičevo pecivo zadiši po domu, se zdi, kot bi Miklavž spet prinesel darove iz otroštva – skromne, a polne srčnosti. ♥

PECIVO,
KI VAS BO PONESLO V
SPOMINE!

BRESKVICE

Za vas peče: **Dolores Kodrič, Megaterm Nova Gorica**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 1 kg moke
- 40 dag sladkorja
- 2 jajci
- 2 dl mleka
- 2 dl olja
- 2 vrečki vanilin sladkorja
- 2 vrečki pecilnega praška
- 2 žlici ruma
- 1 limonina lupinica

ZA NADEV:

- piškotne drobtine od izdolbenih polovičk
- 12 žlic mleka
- 12 dag mletih orehov
- 2 vanilin sladkorja
- 4 žlice ruma
- 1 jogurtov lonček marelične marmelade
- 50 g čokolade v prahu
- malo limonine lupinice

ZA DEKORACIJO:

- rdeča in rumena barva za živila - aroma hruška, jagoda....
- kristalni sladkor

ZA SLADKANO VODO Z LIMONO:

- 1 dl vode
- 1 žlica sladkorja
- sok pol limone

RECEPT:

Priprava in peka testa za piškote:

V posodo damo 2 dl mleka, 2 dl olja in 40 dag sladkorja, 2 jajci, 2 vanilji, 2 žlici ruma in limonino lupinico. Zmešamo z električnim mešalnikom.

Postopno dodamo 1 kg moke, ki ji primešamo 2 pecilna praška. Sestavine mešamo, dokler ne dobimo enotnega testa. To naj vsaj pol ure počiva v hladilniku.

Klasično pečico ogrejemo na 160 °C in na dva večja pekača položimo papir za peko. Iz testa oblikujemo kroglice.

**DOLORESIN
NASVET ŠT. 1**

“Sama imam raje manjše breskvice, zato delam manjše kroglice, ki med peko tako in tako še narastejo in so na koncu večje. Uporabim za približno eno žličko testa.”

Testo je lahko oblikovati, saj se ne prijema na prste. Na pekaču med kroglicami pustimo malo prostora, da se med peko ne sprimejo. Pečemo jih 15 minut in točen čas prilagodimo glede na svojo pečico. Medtem ko se breskvice pečejo, pripravimo drugi pekač kroglic in s postopkom nadaljujemo, dokler ne porabimo vsega testa. Spečemo vse polovice breskvic. Ko so pečene, jih odstranimo s pekača in zlagamo na desko. Pokrijemo jih s krpo. Med peko včasih kakšna nekoliko razpoka, a se kasneje to ne bo tako zelo opazilo; če nas res moti, pa jo pač pojemo kot samostojen piškot.

Dolbenje:

Sredico moramo izdolbsti, da bomo vanjo lahko nadevali orehovo polnilo. Pomagamo si z manjšim nožkom, s katerim zarežemo v sredino piškota in med obračanje le-tega v drugi roki delamo vedno večjo okroglo luknjico, a pustimo nekaj roba. Delamo z občutkom, da se nam piškot v roki ne zdrobi. Piškotne drobtine prihranimo.

Sestavljanje breskvic:

Izberemo dve približno enako veliki nadevani polovici. Na tak način združimo vse polovice v ljubke male breskvice, ki jih moramo še obarvati, da si bodo res podobne. Za zdaj pa jih lepo zlagamo na pladenj.

Barvanje in sladkanje breskvic:

Za barvanje breskvic pripravimo 4 skledice: v eno damo sladkano vodo z limono, v drugo rdeče barvilo, v tretje rumeno barvilo in v četrto približno 100 g kristalnega sladkorja.

Pripravimo še krožnik (s papirnato brisačko), kamor bomo odlagali breskvice.

Za sladkano vodo z limono zavremo 1 dl vode in ga odstavimo, da se malo ohladi. Dodamo mu 1 žlico sladkorja in sok pol limone. Premešamo in ohladimo. Za rdečo in rumeno barvo v skledico nalijemo 10 žličk hladne vode in 2 žlički rdečega oz. rumenega barvila. Breskvice pomočimo najprej v rumeno barvilo, nato v rdeče barvilo.

DOLORESIN
NASVET ŠT. 2

Predlagam, da se ne trudimo biti čimbolj natančni in narediti vseh breskvic enakih, ampak naj bo vsaka obarvana malo drugače, ena bolj druga manj rdečkasto, da bodo bolj pristne in podobne pravim.

Nazadnje jo položimo v sladkor in jo povaljamo ter obračamo tako, da je s sladkorjem obdana z vseh strani.

Tako, breskvice so narejene in lahko uživamo v sladkanju, ali pa jih komu podarimo za darilo. Če jih ne bomo postregli takoj, jih shranimo v posodi za piškote. Lahko tudi zamrzemo.

LIMONINI RAZPOKANČKI

Za vas peče: **Mojca Murovec, Megaterm Nova Gorica**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 250 g gladke moke
- 100 g sladkorja
- 100 g hladnega masla
- 1 jajce
- ščepec soli
- 0,5 dl sveže iztisnjenega soka limone
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- lupina naribane limone

ZA POSIP:

- 3 žlice kristalnega sladkorja
- 3 žlice sladkorja v prahu

RECEPT:

Iz vseh sestavin zamesimo testo in ga damo za 30 minut v zamrzovalnik ali 60 minut v hladilnik. Ko je testo ohlajeno, oblikujemo kroglice v velikosti manjšega oreha in jih najprej povaljamo v kristalnem sladkorju, zatem pa še v sladkornem prahu.

Kroglice zlagamo v pekač, obložen s papirjem za peko.

**Nasvet: Če se testo preveč zmehta,
ga ponovno postavimo v hladilnik.**

Pečico ogrejemo na 180 °C. Pečemo v ogreti pečici približno 10 minut.
Piškoti so pečeni, ko lepo razpokajo.

Še mehke vzamemo iz pečice. Ohladimo jih na pekaču.

MOJCA
PREDLAGA!

“ Namesto
limoninega soka
lahko uporabimo
svež sok iztisnjenih
pomaranč ali
mandarin!
”

PEHTRANOVA POTICA

Za vas peče: **Mojca Gašperlin, Veto**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 1/2 kg moke
- 1/4 l mleka
- 3-4 dag kvasa
- zravnana žlička soli
- limonina lupina
- žlica ruma
- 6 dag sladkorja
- 3 rumenjaki
- 1/2 dl olja

ZA NADEV:

- 50 dag skute
- 2 žlici kisle smetane
- 20 dag sladkorja
- malo ruma
- beljaki, ki so ostali od testa
- 2 šopka pehtrana, narezana na drobno
- nekaj kruhovih drobtin po potrebi, če je masa preredka

RECEPT:

Nasvet: Za dobro vzhajano testo moko pred začetkom peke pravočasno postavimo na toplo!

Na začetku peke presejemo moko, ki smo jo imeli na sobni temperaturi, in naredimo kvasec: kvas razdrobimo v lončku, mu dodamo dve žlici moke, žlico sladkorja in mlačno mleko. Naredimo gladko kašasto zmes za vzhajanje.

V lončku stepemo ostalo mleko, rumenjake, sladkor, sol, nastrgano limonino lupino. Zmes malo pogrejemo. V maso dodamo še olje, rum in zlijemo v moko, ki ji nazadnje dodamo vzhajan kvas.

Testo stepemo, da se loči od kuhalnice in sklede.

Testo nato pokrijemo s prtičkom in postavimo na toplo, da vzhaja, ali v plastično zaprto posodo.

Dobro vzhajano testo razvaljamo na pomokani deski ali prtju za nožev rob debelo v pravokotno obliko. Namažemo ga z nadevom, tesno zavijemo, damo v pomaščen in z drobtinami potresen model za potico, v kateremu naj še enkrat vzhaja.

Ko naraste za dvakratno velikost, testo z vilicami prebodi.

Pladenj postavimo v pečico, ki jo nastavimo na 180 °C. Pečemo v ogreti pečici približno 1 uro in 10 minut. Po 30 minutah potico pokrij z alu folijo, da ne postane pretemna.



“
Pekač vedno
postavim v
hladno pečico.
”

KOKOSOVE KROGLICE

Za vas ustvarja: **Daria Jolić, Veto**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 150 g sladkorja v prahu
- 125 g masla
- 150 g maslenih piškotov
- 100 g čokolade v prahu
- 25 ml ruma
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- grobo mleti lešniki in/ali kokos

RECEPT:

V mešalcu zdrobimo piškote in jim dodamo sladkor, čokolado, maslo in rum.

Sestavine premešamo z rokami, da dobimo enotno zmes.

Piškotno testo razdelimo na 20 g koščke, ki jih med dlanmi oblikujemo v kroglice in takoj povaljamo v mletih lešnikih.



JABOLČNA PITA

Za vas peče: **Simona Grašič, Veto**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 175 g gladke moke
- 3,25 g pecilnega praška
- 60 g sladkorja
- ščepec soli
- 75 g hladnega, na koščke narezanega masla
- 1 rumenjaka
- 2 žlici kisle smetane

ZA NADEV:

- jabolka
- po okusu: kristalni sladkor
- vanilin sladkor
- limonin sok
- cimet

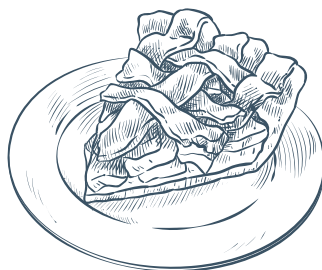
RECEPT:

V večjo skledo presejemo moko in pecilni prašek, primešamo sol in sladkor ter dodamo na koščke narezano maslo. S konicami prstov vse skupaj nežno vgnemo, da dobimo zračno drobtinasto zmes. Dodamo rumenjake in kislo smetano ter hitro oblikujemo gladko testo. Zavijemo ga v folijo za živila in ga za najmanj 30 minut ohladimo v hladilniku.

Za nadev olupimo in naribamo jabolka. Stresemo jih v primerno velik lonec in pristavimo na kuhalnik. Jabolka po okusu sladkamo in začинimo z vanili sladkorjem, limoninim sokom in cimetom. Na nizki temperaturi jih med občasnim mešanjem dušimo toliko časa, da se zmehčajo, tekočina pa izhlapi. Odstavimo in ohladimo.

Pečico segrejemo na 180 °C. Testo vzamemo iz hladilnika in ga razdelimo na dva dela. Manjši pravokoten pekač obložimo s papirjem za peko (lahko ga tudi namastimo z maslom in moko). Vzamemo en kos testa in ga na pomokani delovni površini razvaljamo v velikosti pekača. Testo previdno položimo v pekač in ga oblikujemo tako, da z njim v celoti prekrijemo dno. Na več mestih ga prebodemo z vilicami in enakomerno debelo obložimo z jabolčnim nadevom. Vzamemo drugi kos testa, ga razvaljamo in zrežemo na trakce in jih položimo po nadevu. Pekač za 40 do 50 minut potisnemo v ogreto pečico, da se testo lepo zlato rjavo zapeče.

Jabolčna pita je najokusnejša, ko je še topla. Pred serviranjem jo potresemo s sladkorjem v prahu in narežemo na kose.



BELGIJSKI VAFLJI

Za vas peče: Špela Eržen, Veto



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 510 g moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 4.5 žlice sladkorja
- 0.4 žličke soli
- 1.5 žlička mletega cimeta
- 3 velika jajca
- 750 ml mleka
- 150 g masla, narezanega na kocke
- 1.5 žlička vanilijeve arome (vanilijev izvleček)
- maslo ali olje za mastitev pekača

POTREBUJEMO
PEKAČ
ZA VAFLJE!

RECEPT:

Mleko segrejemo do mlačnega. Dodamo maslo in pustimo, da se raztopi v toplem mleku.

V skledo presejemo moko in pecilni prašek. Dodamo sol, sladkor in po želji tudi mleti cimet ter sestavine dobro premešamo.

Beljake stepemo v čvrst sneg.

Rumenjake zmešamo z mešanico mleka in masla ter vanilijevo aromo (izvlečkom). Zmes vlijemo v skledo s suhimi sestavinami in vse skupaj dobro premešamo, da dobimo enotno maso brez grudic. Nežno in počasi primešamo beljakov sneg.

Pekač za vafle razgrejemo in tanko premažemo s stopljenim maslom. V vročo pripravo vlijemo toliko testa, da pokrije spodnji del pekača rahlo pod robom. Pekač zapremo in vafelj pečemo od 4 do 6 minut, da se zlato rumeno zapeče. Pečen vafelj odstranimo iz pekača in ga serviramo na krožnik.

Pečene vafle lahko ponudimo z različnimi nadevi kot npr: javorjev sirup, med, marmelada, različne sadne omake, nutella, lešnikov posip, sladoled... lahko pa jih postrežemo z grškim jogurtom in svežim sadjem.



JANEŽEVI UPOGNJENCI

Za vas peče: **Danijela Šmid, Veto**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 4 jajca (enako velika jajca)
- sladkor (teža 4 jajc, tehtamo brez lupine)
- gladka moka (teža 3 jajc, tehtamo brez lupine)
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 limona (lupinica ene limone)
- semena janeža

RECEPT:

Sladkor in jajca penasto umešamo. Dodamo limonino lupinico. Moki primešamo pecilni prašek. Postopoma mešanico dodajamo mešanici jajc in sladkorja in počasi mešamo, dokler ne postane zmes gladka in brez grudic.

Pečico predhodno ogrejemo na 180 °C.

Ko se pečica segreva, na pomaščen pekač z jedilno žlico oblikujemo kupčke. Pazimo na razdaljo (pustimo dovolj prostora med enim in drugim kupčkom). Kupčke posujemo z janeževimi semeni.

Pečemo v ogreti pečici približno 10 minut (toliko, da robovi postanejo rjavi). Še vroče poberemo iz pekača in jih damo v male kozarčke, da dobijo upognjeno obliko.

Ohlajene hranimo v zaprti škatli, da ohranijo hrustljivost.



OREHOVI SVINČNIKI

Za vas peče: **Anita Nemec, Megaterm Nova Gorica**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 25 dag moke
- 1/4 vrečke pecilnega praška
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- 12 dag sladkorja
- 10 dag mletih orehov
- 15 dag masla
- 2 rumenjaka
- 1 žlička ruma

ZA ČOKOLADNI LED:

- 10 dag jedilne čokolade
- 4 dag rastlinske masti

RECEPT:

Moko, pecilni prašek, vanilin sladkor, sladkor in orehe zmešamo, nato dodamo v dlani razmehčano maslo in ga z moko zmanemo v kašico. Dodamo rumenjake in rum ter zgnetemo testo. Postavimo ga v hladilnik ali na hladno mesto, da približno pol ure počiva.

Spočito testo oblikujemo v enakomerno debele, daljše svaljke, jih narežemo na koščke in te spet posvaljkamo v 5 cm dolge in kot svinčnike debele paličice. Položimo jih na pekač in pečemo 12 do 15 minut pri 180 °C. Ohlajene svinčnike do polovice pomočimo v čokoladni led.

Čokoladni led: V pečici ali v vodni kopeli zmehčamo jedilno čokolado, odstavimo in takoj zmešamo 4 dag rastlinske masti. Premešamo in takoj uporabimo.

ANITA
NAM
SPOROČA:

Božični piškotki so pripravljeni po receptu iz knjige sestre Vandeline. Moja sosedka mi jih vsako leto speče kot čudovito božično darilo, ki ga z veseljem delim naprej.

MINI ROLADA

Za vas peče: **Romana Močnik, Eltron**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 5 jajc
- 5 žlic sladkorja
- 5 žlic moka
- 1/2 vrečke pecilnega praška

RECEPT:

Penasto umešamo jajca in sladkor. V dveh rundah dodamo presajeno moko s pecilnim praškom in narahlo umešamo. Maso vlijemo na pekač v velikosti pečice, ki smo ga obložili s papirjem za peko.

Pečemo v ogreti pečici na 180 °C 12 minut.

Pečen biskvit obrnemo na kuhinjsko krpo. Papir za peko previdno odstranimo.

Biskvit po sredini prerežemo na pol. Oba dela biskvita zavijemo skupaj s kuhinjsko krpo v dve rolici in pustimo, da se ohladi.

Ohlajeno odvijemo in namažemo z marmelado, lahko tudi s kakšnim drugim namazom. Tesno zavijemo.

Narežemo na rezine in postrežemo.

ROMANIN
NASVET

“
Rolada ohrani lepšo obliko, če jo zavijemo v alu folijo in za dobro uro postavimo v hladilnik.
”

JAJČNI LIKER

Za vas vari: **Urška Strle, Veto**



SESTAVINE:

ZA LIKER:

- 500 ml polnomastnega mleka
- 250 ml tekoče sladke smetane
- 6 rumenjakov
- 100 g kristalnega sladkorja
- 1 vaniljev strok (lahko tudi vrečka vanilin sladkorja)
- 1 čajna žlička mletega cimeta
- 1/2 čajne žličke mletih klinčkov
- 1/2 čajne žličke sveže naribanega muškatnega oreščka

ZA OKRAS:

- ščepec soli
- 60 do 250 ml izbranega alkohola (rum, viski ali konjak – po vašem okusu) - za pripravo brezalkoholne verzije to sestavino preprosto izpustite.
- stepena smetana
- cimetov posip

RECEPT:

V kozico vlijemo mleko in smetano ter dodamo vse začimbe. Segrevamo do točke vrenja, nato odstavimo.

Rumenjake stepemo s sladkorjem, da dobimo gladko zmes. Nato počasi po žlicah prilivamo vroče mleko in ves čas nežno mešamo z metlico. Ko je vse združeno, zmes znova vlijemo v kozico in jo na nizkem ognju mešamo, dokler se rahlo ne zgosti. Pomembno je, da ne zavre.

Dodamo alkohol, dobro premešamo in precedimo v steklenico. Steklenico zapremo in postavimo v hladilnik, kjer naj liker počiva vsaj 3 ure pred postrežbo. Shranimo ga lahko do 2 dni.

Pred serviranjem liker nalijemo v kozarce, po želji dodamo stepeno smetano in okrasimo s cimetovimi zvezdicami. Če je alkohol dodan le za aromo, lahko postrežemo večjo količino; v primeru močnejše različice pa raje uporabimo manjše kozarčke.

URŠKIN
NASVET

“ Da beljakov ne bi
metali stran, lahko iz
njih naredite meringo
in jo na koncu
uporabite namesto
stepene smetane. ”

KOKOSOVI POLJUBČKI

Za vas peče: **Eva Grah - Roblek, Veto**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 340 g gladke moke
- 150 g kokosove moke
- 270 g zmešanega masla
- 200 g sladkorja
- 2 vrečki vanilin sladkorja
- 1 jajce

RECEPT:

Iz vseh naštetih sestavin zamesimo testo. Če se nam zdi, da je testo pretrdo, lahko dodamo še malo zmehčanega masla. Narejeno testo zavijemo v prozorno folijo in ga pustimo počivati v hladilniku za vsaj pol ure.

Pečico segrejemo na 180 °C. Iz ohlajenega testa z rokami oblikujemo kroglice in jih polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Med njimi pustimo nekaj razmaka, saj se piškoti med peko malo razlezejo. Na sredini kroglic z žličko naredimo luknjice.



“
Jaz luknjice
naredim z
zamaškom od
barve za živila.
”

Kokosove kroglice pečemo v pečici približno 15 minut.

Na ohlajene piškote z dresirno vrečko ali žličko naneseemo čokolado. Jedilno čokolado samo stopimo nad soparo. Piškoti pa so dobri tudi z nutello ali katerim drugim čokoladnim namazom.



Eva, kako bo pa pri vas doma?

**»Pri nas doma ostane vonj po peki
piškotov dlje kot sami piškoti.«**

PAVLOVA TORTA

Za vas peče: **Nastja Polšak, Slada**



SESTAVINE:

ZA BISKVIT:

- 6 beljakov
- 360 g sladkorja
- sok polovice manjše limone
- 2 žlički koruznega škroba
- strok vanilje

ZA NADEV:

- 500 ml sladke smetane
- veliko jagodičevja

RECEPT:

Pečico vključimo na 150 °C.

Stepemo beljake. Ko začnejo postajati beli, žlico po žlico dodajamo sladkor. Stepamo še tako dolgo, da postane sneg zelo čvrst in svetleč. Med prsti ne smemo več čutiti kristalčkov sladkorja.

Dodamo škrob, limono in vaniljo in stepamo še približno dve minuti, da se vse lepo poveže.

Beljake stresemo na pekač, obložen s peki papirjem. Najbolje, da si nanj narišemo krog s premerom največ 20 cm, da nam bo v pomoč pri oblikovanju. Robove lahko še dodatno oblikujemo s spatulo ali enakomerno oblikovanim nožem, in sicer tako, da vlečemo poteze od spodnjega roba proti zgornjemu.

Pekač postavimo v pečico. Po 20 minutah znižamo temperaturo na 100 °C in pečemo še 100 minut. Nato pečico ugasnemo in pavlovo pustimo v zaprti pečici, da se skupaj ohladita. **Če bi vrata odprli prej, bi se pavlova sesedla.** Pri tej temperaturi bi morala ostati snežno bela.

Preden pavlovo postrežemo, jo predenemo na lep pladenj, obložimo s stepeno smetano in jagodičevjem.

OREHOVA POTICA

Za vas peče: **Urša Ude, Veto**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 60 dag moke
- 3 dag kvasa
- 2 dl mleka
- 14 dag sladkorja
- 14 dag masla
- 4 rumenjaki
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- nastrgana limonina lupinica

ZA NADEV:

- 540 dag orehov
- 2 dl mleka, še bolje sladke smetane
- 25 dag sladkorja
- 2 žlici ruma
- 2-3 beljaki

RECEPT:

Priprava kvasca:

Kvas zmešamo z žličko sladkorja, žličko moke in nekaj žlicami mleka ter pustimo vzhajati. Če uporabljamo suhi kvas, zadostuje en paket (običajno na vrečki navajajo, da zadostuje za 50 do 70 dag moke), v tem primeru ga samo vsujemo v moko.

Priprava nadeva:

Orehe in sladkor prelijemo s sladko smetano (po želji jo zavremo, ni pa nujno), v katero dodamo rum. Na koncu dodajamo sneg iz beljakov - dokler nadev ni primerno mazav, ne sme biti preredek.

Priprava testa:

Vse sestavine damo v skledo in zmešamo tako kot testo za kekse, ne pozabimo dodati kvasca. Če uporabljamo okrogel model, testa ni treba razdeliti na dva dela. Razvaljamo ga, premažemo z nadevom, posujemo z naribano limonino lupinico, zvijemo ter damo v pomaščen pekač. Pokrijemo in pustimo vzhajati, najbolje čez noč, drugače pa vsaj 6 ur.

Pečemo na 180 °C eno uro do eno uro in pol, odvisno od modela. Pečeno potico nekaj časa pustimo v pekaču, nato pa jo zvrnimo na tkanino in prekrijemo. Ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu.

ZAKAJ JE
URŠI TA
RECEPT ŠE
POSEBEJ PRI
SRCU

“Ker gre za sladko testo, ta orehova potica vzhaja samo enkrat. Zato pa tudi nikoli ne odstopi skorja; tega se namreč moja mama najbolj boji. Je res enostavna za narediti, predvsem pa bogata z nadevom. Jaz do sedaj še nikoli nisem delala orehove potice po drugačnem receptu. Odkar sem jo naredila prvič, je mama ne dela več. Torej sem recept na nek način podedovala, sem ga pa kot popoln laik morala kar pošteno dopolniti. In med drugim prevesti v angleščino za naše ameriške prijatelje, pretvarjanje gramov in decilitrov je bilo še posebej zabavno.”

BRUSNIČNI APEROL SPRITZ

Za vas vari: **Katja Podbevšek, Veto**



SESTAVINE:

ZA LEDENE KOCKE:

- rezine pomaranče
- brusnice
- zvezdasti janež
- cimetove palčke
- vejice rožmarina
- 2 skodelici brusničnega soka

ZA APEROL SPRITZ:

- 1 del Aperola
- 1 del Prosecca

RECEPT:

Priprava ledenih kock:

Uporabite model za večje ledene kocke. Na dnu vsake vdolbinice za ledene kocke razporedite rezine pomaranče in brusnice, nato dodajte zvezdasti janež, cimetove palčke in vejico rožmarina. Ko je vaša kocka sestavljena, v vsako vdolbinico nalijte brusnični sok. Sok naj sega skoraj (vendar ne čisto) do vrha.

Kocke zamrznite, da se popolnoma strdijo.



Serviranje:

V kozarec za serviranje dajte ledeno kocko. V kolikor ste pripravljali večje kocke, zadostuje ena, v nasprotnem primeru lahko uporabite več kock, odvisno od velikosti kozarca. Prelijte z enakimi deli Aperola in Prosecca.

Aperol lahko nadomestite z drugim likerjem, npr. iz grenke pomaranče (Campari). Okus bo nekoliko drugačen, vendar še vedno zelo okusen!

Ledene kocke v zamrzovalniku zdržijo do 2 meseca. Hranite jih v neprodušno zaprti posodi.

KATJA
KOMBINIRA IN
ZDRUŽUJE

“
Brusnični Aperol Spritz
se odlično ujame z datlji,
polnjenimi s kozjim sirom
ali s kakšno dobro sirovo
ploščo!
”



Za vas ustvarja: **Sanja Lukić, Veto**



SESTAVINE:

- 150 g keksov (plazma, albert)
- 150 g baby piškotov
- 80 g masla sobne temperature
- 3 žlice marelične marmelade
- 150 ml mleka
- 2 žlici vanilin sladkorja
- 2 žlici grenkega kakava v prahu
- 1-2 žlici ruma
- kokosova moka za posip – cca 100 g

RECEPT:

Obe vrsti piškotov zmiksamo. Zmešamo jih s presajenim kakavom in sladkorjem. Dodamo maslo, mleko, rum in marmelado. Premešamo.

Pustimo stati 10-15 minut.

Oblikujemo ježke in jih povaljamo po kokosu.
Hranimo v hladilniku.

PRAZNIČNI CHEESECAKE V KOZARCU

Za vas ustvarja: **Jolanda Bašelj, Veto**



KOLIČINA ZA 6 KOZARČKOV

SESTAVINE:

ZA PIŠKOTNO DNO:

- 250 g ingverjevih piškotov ali začimbni piškotov speculaas
- 60 g stopljenega masla

ZA KREMO:

- 200 g maskarponeja
- 300 g pasirane skute
- 200 g kisle smetane
- 5 žlic tekočega medu

ZA OKRASITEV:

- 12 žlic jagodnega džema
- 1 žlička mletega cimeta + malo mletega cimeta za posip

RECEPT:

Piškote stresemo v blender in jih drobno zmeljemo. Zmlete piškote zmešamo s stopljenim maslom, zmes enakomerno razporedimo po kozarcih.

Maskarpone stresemo v skledo in ga z ročno metlico gladko razmešamo.

Primešamo mu pasirano skuto, kislo smetano in med. Polovico kreme z žlico razporedimo po kozarcih, drugo polovico pa nadevamo v vrečko za krašenje in shranimo za kasneje.

Jagodni džem zmešamo z mletim cimetom. Sadno zmes naložimo na skutno kremo. Sledi še zadnja plast kreme, ki jo v kupčkah nabrizgamo v kozarčke.

Sladico za nekaj ur shranimo v hladilnik, da se sestavine lepo povežejo, krema pa strdi in ohladi.

Tik predno sladico postrežemo, jo po vrhu potrosimo z mletim cimetom.

POKRITA BRESKOVA PITA

Za vas peče: **Monika Pregelj, Megaterm Postojna**



ZA 6 OSEB

SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 3 jajca
- 150 g sladkorja
- 1 limonin sladkor (10 g)
- 1,2 dcl olivnega olja
- 500 g moke
- 1 vrečka pecilnega praška

ZA KREMO:

- 22 jajci
- 80 g sladkorja
- 1 limonin sladkor (10 g)
- 30 g koruznega škroba
- 500 ml mleka
- limonina lupinica, narezana na trakce
- polovičke breskve iz kompota
- amaretto piškoti
- sladkor v prahu za posip

MONIKIN
TWIST

“

Odlična pita, katere testo je narejeno z olivnim oljem. V notranjosti se skrivajo polovičke breskev iz kompota, namesto koščic pa so uporabljeni zdrobljeni italijanski piškoti amaretti.

”

RECEPT:

Najprej pripravimo kremo. Mleko s trakovi limonine lupinice zavremo in odstavimo. Lahko tudi naribamo limonino lupinico v mleko in ga nato precedimo.

V posodi dobro premešamo jajci, sladkor, limonin sladkor in koruzni škrob. Iz mleka odstranimo limonino lupino. V jajčno zmes počasi vlivamo vrelo mleko in pri tem nenehno mešamo.

Posodo postavimo na štedilnik. Vsebino med nenehnim mešanjem na zmerni toploti kuhamo, dokler se nam krema ne zgosti. Ko je kuhana, posodo odstavimo in kremo na dotik pokrijemo z živilsko folijo. Tako se bo ohladila, na površini pa se ne bo naredila skorjica.

Nato pripravimo testo. Moko s pecilnim praškom presejemo, dodamo sladkor, limonin sladkor in razžvrkljana jajca z oljem. Testo hitro zgnetemo in ga razdelimo na dva dela.

Prvi del testa razvaljamo v krog, najlažje na peki papirju, in z njim obložimo pekač za pito. Če nam testo gleda iz oboda pekača, ga pustimo. Na testo naneseemo ohlajeno kremo in jo enakomerno razmažemo ter po vrhu poravnamo.

Polovičke breskev osušimo. Na mesto, kjer je luknja od koščice, damo zdrobljen amaretto piškot. Če nimamo teh piškotov, uporabimo koščke drugih piškotov.

Breskve polagamo na kremo, tako da je odrezana stran obrnjena navzdol.

Breskve rahlo s cedilom poprašimo z moko. Tako se bo testo lepše sprijelo z breskvami.

Razvaljamo drugi del testa in z njim prekrijemo breskve. S prsti lepo počasi pritisnemo testo ob breskve, da nam nastanejo lepi hribočki. Testo okrog pekača oblikujemo v lep rob.

Pito pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 40 - 45 minut. Ko se ohladi, jo po vrhu potrosimo s sladkorjem v prahu.

MLEČNI RIŽ Z JABOLKI

Za vas kuha: **Eva Troha, Eltron**



ZA 4 OSEBE

SESTAVINE:

ZA PRIPRAVEK IZ RIŽA:

- 200 g okroglozrnatega riža
- 500 ml mleka
- 1 ščepec soli
- 2 žlici sladkorja
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- 60 ml sladke smetane

ZA KARMELIZIRANA JABOLKA:

- 80 g masla
- 120 g sladkorja
- 3 jabolka
- malo limoninega soka
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta

RECEPT:

Riž stresemo v cedilo z drobnimi luknjami. Pod tekočo vodo ga izpiramo toliko časa, da izpod cedila priteče čista voda. Opran riž dobro odcedimo!

V kozico vlijemo mleko, ga posolimo in na srednji temperaturi počasi zavremo. V vrelo mleko stresemo odcejen riž in ga počasi kuhamo približno 20 minut. Med kuhanjem ga večkrat malo premešamo.

Medtem ko se riž kuha, pripravimo karamelizirana jabolka. Najprej jih speremo, potem pa olupimo in razrežemo na krhle, katerim odstranimo peške. V kozico dodamo maslo in sladkor.

Med mešanjem segrevamo, dokler se sladkor ne stopi. Nato nehamo mešati in na nizkem ognju kuhamo še toliko časa, da se zmes obarva rjavo. Dodamo jabolčne krhle, limonin sok in vanilijevega ekstrakt. Jabolka s kuhalnico nežno premešamo, da se zmes enakomerno oprime vseh kosov. Kuhamo jih približno 5 minut, da se lepo zmeščajo, potem pa kozico odstavimo.

Ko je riž skuhan, mu primešamo sladkor in sladko smetano. Premešamo, prevremo in odstavimo.

Na dno kozarčkov, v katerih bomo sladico postregli, dodamo malo karamelne omake in na njo naložimo mlečni riž. Po vrhu razporedimo karamelizirana jabolka. Pripravljeno sladico postrežemo toplo ali hladno.

ZAČAJ?
ZATO!

Mlečni riž s
karameliziranimi jabolki?
Zelo okusno, zanimivo in
slavnostno. Kot nalašč za
praznične zajtrke, večerje
ali pa kar tako!

INGVERJEVI PIŠKOTI

Za vas peče: Tina Potočnik, 5Fiver



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 450 g gladke bele moke
- 5 g pecilnega praška
- 1 žlica cimeta v prahu
- 1 žlica ingverja v prahu
- ½ žličke muškatnega oreščka v prahu
- ½ žličke klinčkov v prahu
- ½ žličke janeža v prahu
- ½ žličke kardamoma v prahu
- 130 g masla sobne temperature
- 140 g rjavega sladkorja
- 180 g medu
- 1 jajce

ZA SLADKORNI PRELIV:

- 150 g sladkorja v prahu
- 1 žlička vanilin sladkorja
- 1 žlička agavinega sirupa
- 2 - 3 žlice vode

RECEPT:

Priprava suhih sestavin:

V večji skledi premešamo gladko belo moko, pecilni prašek, ščep soli, cimet v prahu, ingver v prahu, muškatni orešček v prahu, janež v prahu in kardamom v prahu.

Priprava zmesi za piškote:

V skledo kuhinjskega robota (ali v navadno skledo) damo maslo sobne temperature in rjav sladkor. Stepamo s kuhinjskim robotom ali električnim mešalnikom 5 minut, da se dobro zmes premeša. Dodamo med in jajce in premešamo, da se dobro vmeša v mešanico. Dodamo suhe sestavine in na hitro premešamo, da nastane enotna zmes. Zmes za piškote razdelimo na dva dela, sploščimo, prestavimo v zamrzovalno vrečko ali zavijemo v živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 2 – 3 ure ali do 3 dni.

Oblikovanje:

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Na dobro pomokano delovno površino postavimo testo. Z valjarjem razvaljamo na 5 mm.

Uporabimo model za piškote v obliki medenjaka in izrežemo približno 20 piškotov. Te zložimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo 10 minut pri 180 °C. Ko se spečejo, jih postavimo na rešetko in počakamo, da se ohladijo, nato jih dekoriramo.

Sladkorni preliv:

V globokem krožniku premešamo sladkor v prahu, vanilin sladkor, agavin sladkor in vodo. Dobro premešamo in prestavimo sladkorni preliv v slaščičarsko vrečko s tankim nastavkom. Piškote poljubno dekoriramo, nato postrežemo.

ROGLJIČKI

Za vas peče: **Jana Logar, Eltron**



SESTAVINE:

- 30 dkg moke
- 30 dkg mletih orehov
- 10 dkg mletega sladkorja
- ščep soli
- 2 jajci
- 5 vrečk vanilin sladkorja
- ½ vrečke pecilnega praška

RECEPT:

Iz sestavin pripravimo testo, ki ga hitro pregnetemo. Oblikujemo rogljičke.

Pečico segrejemo na 200 °C. Rogljičke pečemo približno 20 minut.

Pečene povaljamo v mletem sladkorju, ki smo mu primešali vanilin sladkor. Po želji jih povaljamo v kristalnem sladkorju.

JANINA
NADGRADNJA

Orehe nadomestim
tudi z lešniki ali mandlji
in tako nastanejo
odlični rogljički
različnih okusov.

SKUTIN KOLAČEK

Za vas peče: **Gordana Veselinović, Eltron**



SESTAVINE:

ZA PIŠKOTNO DNO:

- 250 g maslenih piškotov
- 250 g masla

ZA NADEV:

- 500 g skute
- 5 jajc
- 150 g sladkorja
- 1 vrečka vanilin sladkorja

ZA PRELIV:

- 2 veliki kisli smetani
- 100 g sladkorja

RECEPT:

Piškote zmeljemo in dodamo stopljeno maslo. Premešamo, da dobimo enotno zmes, in jo razporedimo po pekaču velikosti 32 x 25 centimetrov. Pečemo 10 minut na 175 °C.

V posodi zmešamo skuto, jajca, navaden in vanilin sladkor. Nadev razporedimo po ohlajenem piškotnem dnu. Ponovno damo v pečico za 20-25 min na 175 °C.

Zmešamo kislo smetano in sladkor, polijemo po pečenem skutinem nadevu. Pecivo pečemo še 10 minut na 175 °C.

Ohladimo na sobno temperaturo, potem pa ga za nekaj ur damo v hladilnik.

DOMAČI PRIJATELJ

Za vas peče: **Mojca Gortnar, Eltron**



SESTAVINE:

- 300 g moke
- 200 g sladkorja
- 1 žlica vroče vode
- 6 jajc
- 120 g orehov
- 12 g rozin
- 120 g jedilne čokolade

RECEPT:

Čokolado in orehe narežemo na majhne koščke. Iz beljakov stepemo čvrst sneg.

Sladkor, vodo in jajca penasto umešamo z mešalnikom. Dodamo orehe, rozine in čokolado ter sneg iz beljakov in rahlo premešamo s kuhalnico. V maso stresemo moko in še enkrat previdno in rahlo premešamo.

Maso razporedimo v namaščen pekač, ki smo ga potresli še z moko. Lahko pa na papir za pečenje. Pečemo pri temperaturi 200 °C dobre pol ure. Na vrhu mora biti zlato rjave barve.

Pečeno pecivo ohladimo in potem narežemo na nekaj centimetrov dolge in za prst široke koščke.

Na hladnem zdrži tudi dva ali tri tedne, zato domačega prijatelja lahko spečemo vnaprej, in ko pridejo obiski, ne bomo v zadregi, kaj bi postregli.

PERFEKTEN
ZIMSKI KOMBO?

V zimskih dneh se
prileže domače pecivo
s čajem.

LINŠKE ZVEZDICE Z MARMELADO

Za vas peče: **Barbara Jerman, Vodoterm**



SESTAVINE:

- 350 g gladke moke
- 100 g mandljeve moke (mleti mandlji)
- 1 ščepec soli
- 120 g sladkorja
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- 1 ščepec cimeta
- drobno naribana limonina lupinica
- 200 g hladnega masla, narezanega na kose
- 3 rumenjaki
- 120 g malinove marmelade
- sladkor v prahu za posip

RECEPT:

V skledo presejemo moko in jo zmešamo z mletimi mandlji, sladkorjem, soljo, limonino lupinico in cimetom. Po mešanici potrosimo kose masla. Maščobo s konicami prstov hitro vgnemo v suhe sestavine ter mešanico pri tem dvigamo, da postane podobna drobtinam. Dodamo rumenjake in sestavine na hitro zgnetemo v krhko testo, ki ga oblikujemo v kepo, zavijemo v folijo za živila in za 40 minut shranimo v hladilnik.

Pečico segrejemo na 180 °C. Nizek pekač za piškote obložimo s papirjem za peko. Testo vzamemo iz hladilnika in ga na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo približno 3 mm debelo. S pomočjo modelčka izrežemo zvezde.

Polovici piškotov z manjšim modelčkom v sredini izrežemo zvezdice (lahko uporabimo modelčke različnih oblik - srček, rožica ipd.). Piškote zložimo na pripravljen pekač. V predhodno ogreti pečici jih pečemo 8 do 12 minut. Ko se po vrhu rahlo rjavo obarvajo, jih vzamemo iz pečice, previdno preložimo na mrežico in ohladimo.

Na sredino piškotov brez luknjic z žličko naložimo marmelado, potem pa jih pokrijemo s piškoti z luknjicami. Pripravljene piškote potrosimo s sladkorjem v prahu, zložimo na krožnik ali pladenj in postrežemo.

BARBARINA
OBLJUBA

“
Odlični domači piškoti,
ki so tako krhki, da se
stopijo v ustih.
”

VELIKI ČOKOLADNI PIŠKOTI

Za vas peče: **Jelena Šutar, Vodoterm**



SESTAVINE:

- 175 g jedilne čokolade
- 115 g masla
- 2 jajci
- 90 g sladkorja
- 25 g kakava v prahu
- 40 g pšenične bele moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 2 žlički ekstrakta vanilije
- 1 ščepec soli
- 115 g zdrobljenih pekan orehov
- 175 g čokoladnih kapljic
- 115 g bele čokolade
- 115 g mlečne čokolade

RECEPT:

Belo in mlečno čokolado narežemo na 5 mm velike koščke. Temno čokolado razlomimo na manjše kose. Maslo narežemo na manjše kose. Na kuhalnik pristavimo kozico, v katero damo kose masla in temne čokolade. Na nizki temperaturi segrevamo in mešamo, dokler se čokolada in maslo ne stopita. Nato kozico odstavimo in pustimo, da se zmes ohladi.

V večjo skledo ubijemo jajci in dodamo sladkor in rjavi sladkor. Z električnim mešalnikom na visoki hitrosti vse skupaj mešamo od 2 do 3 minute. Nato nekoliko znižamo hitrost in v jajčno zmes počasi prilivamo ohlajeno čokoladno zmes in nenehno mešamo. Nato v zmes vmešamo še moko, sol, vanilijev ekstrakt, pecilni prašek in kakav. Vse skupaj dobro premešamo. Čisto na koncu dodamo še zdrobljene pekan oreščke, čokoladne kapljice in koščke bele in mlečne čokolade. Zmes tokrat še zadnjič dobro premešamo.

Pekača obložimo s papirjem za peko. Pečico segrejemo na 160 °C. Na oba pekača nadevamo zmes. Za posamezen piškot vzamemo zvrhano žlico in jo položimo na pekač. Nato zmes s hrbtno stranjo žlice razmažemo, da dobimo krog s premerom 7 cm. Med vsakim piškotom naj bo po 10 cm prostora.

Pekača nato potisnemo v ogreto pečico in piškote pečemo 10 minut. Ko so piškoti pečeni, po površini nekoliko razpokajo. Pečene piškote vzamemo iz pečice in počakamo 2 minuti, da se nekoliko ohladijo. Nato jih previdno odstranimo iz pekača in postavimo na mrežico, da se dokončno ohladijo. Ohlajene piškote razporedimo po servirnem krožniku in postrežemo.

“
Priležejo se ob dobri
kavi, toplim čaju ali
mlečnih napitkih.
”

UNIVERZALNI!

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

Za vas peče: **Vesna Farčnik, Vodoterm**



SESTAVINE:

RECEPT ZA 60 DOMAČIH PIŠKOTOV

ZA TESTO:

- 125 g zmehčanega masla
- 370 g trsnega sladkorja
- 1 žlička vanilijeve arome
- 2 jajci
- 60 g temne čokolade
- 80 ml mleka
- 340 g moke

ZA POSIP:

- 2 žlički kakava v prahu
- 2 žlički pecilnega praška
- 0.25 žličke mletega pimenta
- 1 ščepec soli
- 100 g nasekljanih orehovitih jedrc
- 50 g sladkorja v prahu

RECEPT:

Maslo, sladkor in vanilijevo aromo z ročnim mešalnikom penasto umešamo. Posamično, med nenehnim mešanjem, dodamo jajci. Čokolado stopimo v vodni kopeli. Na koncu v jajčno zmes vmešamo še stopljeno čokolado in mleko.

Na zmes presejemo moko, pecilni prašek in kakav, dodamo še piment, orehe in ščepec soli in vse skupaj ugnemo v testo. Skledo s testom pokrijemo in za 3 ure shranimo v hladilniku.

Vklopimo pečico in jo naravnamo na 180 °C. Dva nizka pekača namastimo (ali obložimo s papirjem za peko). Na plitek krožnik vsujemo sladkor v prahu. Iz sklede z žličko zajemamo testo in ga z rokami oblikujemo v kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju. Kroglice polagamo na pekač in pazimo, da je med njimi razmak, saj bodo med peko narastle.

Piškote pečemo 25 minut v ogreti pečici. Pečene piškote pustimo na pekaču še 5 minut, da se malo ohladijo, nato jih preložimo na servirni krožnik, kjer jih do konca ohladimo.

PIŠKOTI S PRAŽENIMI LEŠNIKI IN LEŠNIKOVIM NAMAZOM

Za vas peče: **Petra Žunkovič, Atermika**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 200 g masla
- 80 g sladkorja v prahu
- 20 g vanilin sladkorja
- 2 rumenjaka velikost M
- 220 g gladke bele moke
- 80 g mletih praženih lešnikov

ZA OKRASITEV:

- 30 – 40 g bele čokolade

ZA NADEV:

- lešnikov namaz

RECEPT:

Praženi lešniki:

Lešnike damo v ponev in jih na srednji temperaturi suho pražimo. Vmes večkrat premešamo, zato da se ne zažgejo in da se enakomerno prepražijo. Ko lešniki zadišijo in rjav ovoj popoka oziroma pade stran (po 10 do 15 minutah), ponev umaknemo s štedilnika. Lešnike zavijemo v kuhinjsko krpo in povaljamo, da ves rjav ovoj odstopi. Ko se ohladijo, jih zmeljemo.

Priprava testa in peka piškotov:

Zmehčano maslo, sladkor v prahu in vanilin sladkor z električnim mešalnikom stepamo tako dolgo, da dobimo enotno maso, ki je svilnato gladka in bleščeča.

Dodamo rumenjaka in stepamo, da se sestavine povežejo med seboj. Nato dodamo še moko, pomešano z mletimi praženimi lešniki. Pri nizki hitrosti mešamo nekaj minut, da dobimo enotno testo. Lahko ga tudi stresemo na rahlo pomokan pult in ga po potrebi še na hitro malce ročno pregnetemo in dodamo še žlico ali dve moke, če se nam zelo oprijema dlani. Testo zavijemo v prosojno živilsko folijo in ga damo za 2 do 3 ure (ali čez noč) v hladilnik. Ohlajeno testo razvaljamo na rahlo pomokani deski ali med dvema papirjema za peko. S poljubnim modelčkom izrežemo piškote in na polovici naredimo še luknje z manjšim modelčkom, da bo lešnikov namaz viden.

Piškote pečemo 12 do 14 minut, v pečici ogreti na 180 °C (z ventilacijo na 160 °C), dokler se ne obarvajo rahlo svetlo rjavo. Med peko malce preverjamo, saj je hitrost peke odvisna od debeline piškotov in tudi od pečice.

Okrasitev piškotov:

Belo čokolado stopimo nad paro. Ko je stopljena, jo najprej ohladimo do mlačnega, nato pa nadevamo v manjšo brizgalno vrečko z nastavkom za pisanje (ali pa na koncu vrečke odrežemo majhno luknjico). Piškote, ki smo jih na sredini izrezali še z manjšim modelčkom, okrasimo s stopljeno belo čokolado. Okrašene damo za nekaj minut v hladilnik, da se čokolad strdi. Polovice piškotov namažemo z lešnikovim nadevom in jih zlepimo skupaj z okrašenimi polovicami.

MEDENJAKI

Za vas peče: **Vlasta Gošar, Slada**



SESTAVINE:

- 500 g moka bela (Vlasta uporablja posebno belo moko Žito tip 400)
- 1 čajno žličko sode bikarbone
- 150 g na sobni temperaturi zmešanega masla
- 150 g sladkorja v prahu (Vlasta ga da malce manj – pač stvar okusa)
- 2 jajci
- 150 g tekočega medu
- 1 ščep cimeta

ZA OKRASITEV:

- orehova jedrca, lešniki, mandlji

RECEPT:

V skledo mešalnega robota stresemo najprej suhe sestavine in jih ročno premešamo, nato dodamo še vse ostale. Gnetemo tako dolgo, da nastane mehko testo oz. kepa.

Testo zavijemo ali pokrijemo z živilsko folijo in za 1 uro postavimo v hladilnik.

Pripravimo pekač, ki ga obložimo s papirjem za peko in nanj polagamo za oreh velike kroglice, v katere rahlo vtisnemo jedrca orehov (lahko cela oz. polovičke – odvisno od velikosti samih jedrc) oz. mandlje, ki pa morajo biti oluščeni – brez lupine.

Ker se kroglice pri peki razlezejo, jih polagamo vsaj 3-4 cm narazen, da se ne sprimejo.

Pečemo jih točno 12 minut na 180 °C.

Ko jih vzamemo iz pečice so še mehki – zložimo jih na rešetko, da se ohladijo.

Če ne želimo pripraviti medenjakov z oreščki, spečemo samo kroglice in hladne prelijemo z glazuro iz sladkorja v prahu in malce vode.

Hranimo jih v pločevinasti škatli za piškote.

BUHTELJNI Z BOŽIČNIM NADEVOM

Za vas peče: **Katja Gorišek, Slada**



SESTAVINE:

ZA TESTO:

- 520 g gladke moke
- 40 g svežega kvasa
- 60g sladkorja
- 2,8 dl mlačnega mleka
- 2 rumenjaka
- 1 ščepec soli
- 75 g stopljenega masla

ZA NADEV:

- 200 g mehke skute za peko
 - 1 žlička drobno naribane limonine lupinice
 - 40 g sladkorja v prahu
 - 1 beljak
 - 60 g rozin
 - 3 srednja velika jabolka
 - mleti cimet za okus
 - 2 žlici limoninega soka
- Stopljeno maslo za premaz buhtelnov in pekača
 - Sladkor v prahu za posip

RECEPT:

V posodico dodamo žlico moke, nadrobljen kvas in žličko sladkorja. Prilijemo tri žlice mlačnega mleka in sestavine gladko razmešamo. Pustimo, da kvasec na toplem mestu vzhaja približno 10 minut oziroma toliko časa, da naraste za enkratno količino.

Rumenjake razžvrkljamo in jim dodamo preostali sladkor ter sol. Maslo in preostalo mleko zmešamo, prilijemo k rumenjaku in še enkrat dobro premešamo.

Preostalo moko presejemo v večjo skledo in na sredini naredimo jamico, v katero vlijemo kvasec in ga malo premešamo z moko. Prilijemo še jajčno mešanico in vse skupaj z leseno kuhalnico zmešamo v testo, ki ga nato z rokami na hitro zgnetemo v gladko kepo, ki se lepo loči od skleda. Skledo pokrijemo s čistim prtičem in pustimo, da testo vzhaja na toplem mestu približno 60 minut.

Rozine preberemo in operemo. Skuto zmešamo s sladkorjem in limonino lupinico. Beljak stepemo v čvrst sneg in ga nežno vmešamo v skutino zmes. Na koncu primešamo še oprane rozine.

Jabolka operemo in jih grobo naribamo. Začnimo jih s cimetom, prelijemo z limoninim sokom in premešamo.

Vzhajano testo na rahlo pomokani delovni površini na hitro pregnetemo, potem pa ga razvaljamo na debelino enega centimetra. Razvaljano testo narežemo na kvadrate. Na sredino vsakega kvadrata položimo žličko skutinega nadeva in malo naribanih jabolk. Vogale kvadrata potegnemo čez nadev in jih na vrhu stisnemo skupaj ter pri tem pazimo, da testo povsod dobro prekrije nadev in ni odprtinc, skozi katere bi med peko uhajal ven.

Buhtelj iz vseh strani premažemo z maslom, nato pa ga položimo v pekač, ki smo ga namastili z maslom. Ko v pekač zložimo vse buhteljne, jih pred peko pustimo počivati še 10 minut.

Buhteljne pečemo 35-45 minut v pečici, ogreti na 180 °C. Ponudimo, dokler so še topli, pred serviranjem pa jih po želji po vrhu potrosimo s sladkorjem v prahu.





Med ustvarjanjem si kuharice pomagamo tudi z nasveti s spleta,
tokrat hvala za pomoč www.okusno.je in www.leaneen.com

