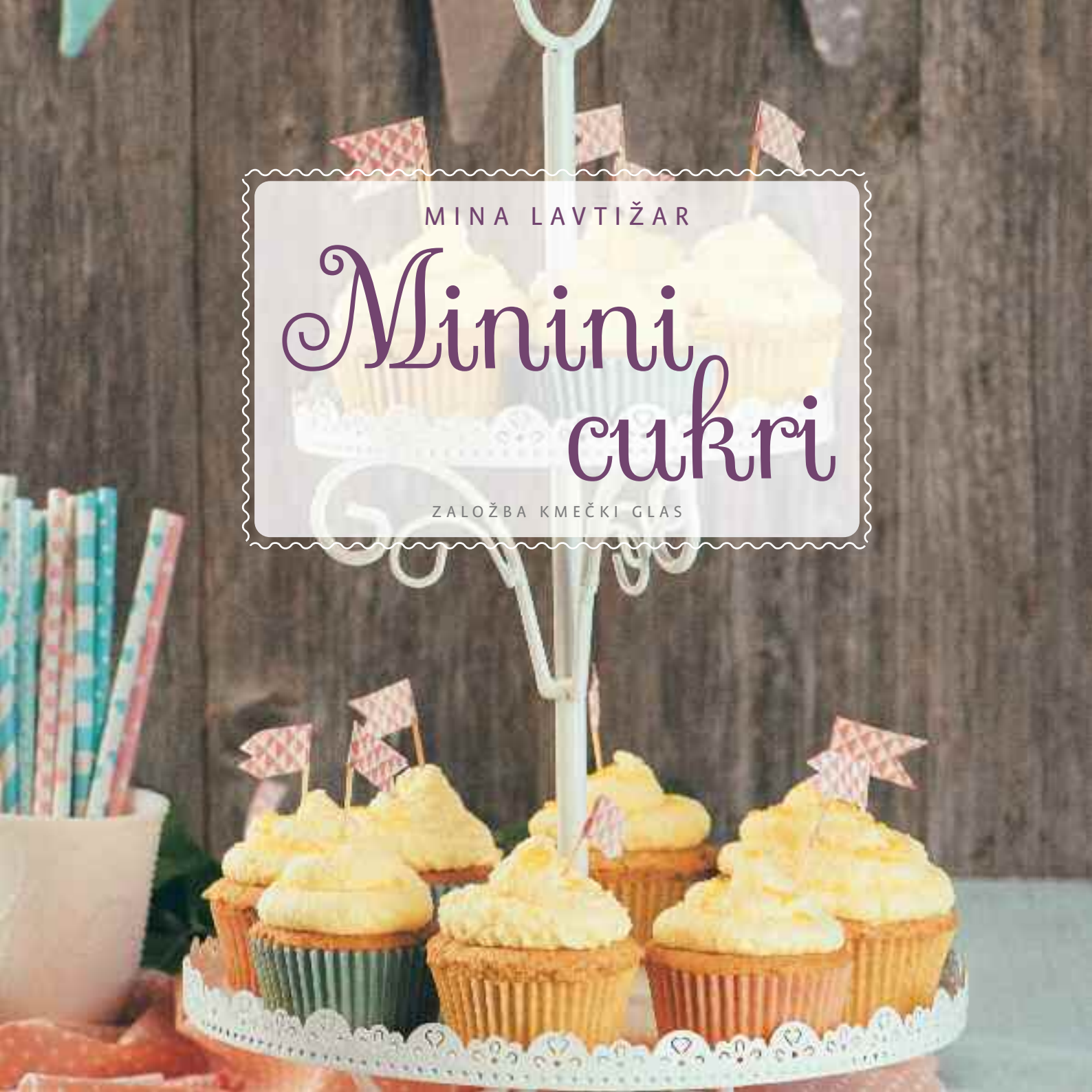


MINA LAVTIŽAR

# Minini cukri

ZALOŽBA KMEČKI GLAS



Mina Lavtižar

# Minini cukri

Izdala in založila: ČZD Kmečki glas, d. o. o., Ljubljana

Direktor: Peter Zadel

Vodja založbe Kmečki glas: Tanja Žgajnar Novak

Vodja projekta: Karmen Gostinčar

Jezikovno pregledala: Katarina Mihelič Bajt

Oblikovala: Irena Mandelj

Fotografije: Neža Reisner

Tisk: tiskano v Sloveniji

Število natisnjenih izvodov: 1500

Leto natisa: 2017

ISBN številka: 978 961 203 471 9

© Materialne in avtorske pravice do tega dela so prenesene samo na založnika. Reproduciranje v obliki tiskanja, kopiranja in distribuiranja ni dovoljeno brez založnikovega soglasja.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.85(083.12)

LAVTIŽAR, Mina  
Minini cukri / Mina Lavtižar ; [fotografije Neža Reisner]. - Ljubljana :  
Kmečki glas, 2017

ISBN 978-961-203-471-9

289395456



Minini Cukri je knjiga z recepti za sladice, ki so se z leti nabirali v moji glavi in zapiskih, nekateri pa so bili napisani posebej za to knjigo. Veliko je preprostih, saj se mi zdi, da je ravno pomanjkanje časa tisto, ki pogosto odvrne od ustvarjanja v kuhinji. Nekaj receptov pa je tudi takih, ki zahtevajo več časa, a si ga zagotovo splača vzeti.

Knjiga je skupni projekt naju z Nežo, saj brez njenih fotografij, narejenih z veliko mero občutka, knjiga ne bi bila to, kar je. In zato sem neizmerno vesela ter hvaležna, da se je Neža odzvala mojemu povabilu k sodelovanju. Hvala, Neža.

Velik hvala gre tudi Petri, ki nama je z Nežo za namene projekta v uporabo odstopila kuhinjski foto studio Koohna – ko pogledam nazaj, si brez Koohne projekta sploh ne znam predstavljati.

Hvala tudi Založbi Kmečki glas, ki je zaupala vame in mi ponudila priložnost za tako zanimivo izkušnjo, kot je ustvarjanje knjige.

Največjo zahvalo pa zagotovo dolgujem svoji družini, ki mi je pri ustvarjanju tako ali drugače veliko pomagala in bila potrpežljiva z mano. Hvala, mami, ati, Aljaž in Peter.

*Mina*

# Kazalo

<i>Minini namigi</i>	6	GRANOLA	30	JOGURTOVA TORTA	
		KAVNI CHEESCAKE	32	Z MALINAMI	60
		PIRINI PIŠKOTI		KOKOSOVI KVADRATKI	62
		Z JOGURTOM	34	METIN SIRUP Z MELISO	64
		PLETENICA	36	PAVLOVA	66
		FLAN	38	PEHTRANOV SIRUP	68
		PINCA	40	RDEČI SORBET	70
		PEČENA SKUTA	42	POLETNI SMOOTHIE	72
				JAGODNO USNJE	74
				SLASTNA PITA	
				Z BRESKVAMI	76
				SLIVOVA PITA	78
				STRGAN ZAVITEK	80
				VODA Z OKUSOM	82
<i>Pomlad ...</i>	8	<i>Poletje ...</i>	44	<i>Jesen ...</i>	84
ČEŠNJEVA POFLIKANKA	10	BANANINA TORTA		AJDOVA TORTA Z OREHI	86
MANGO CUPCAKES	12	Z BRESKVAMI	46	BUČNA PITA	88
MANGOVA PENA	14	BOROVNIČEVA TORTA	48	CIMETOVO PECIVO	
JAGODNA RULADA		BROWNIJI Z VANILJEVIM		Z JABOLKI	90
S SMETANASTO KREMO	16	SLADOLEDOM IN VROČIMI			
JOGURTOVA SLADICA		MALINAMI	50		
V LONČKU	18	BUČKIN ZAVITEK	52		
JAGODNA SLADICA		CHEESCAKE V LONČKU	54		
S KOKOSOM	20	CHIA SLADICA V LONČKU	56		
JOGURTOVO PECIVO	22	GALETTE S FIGAMI	58		
KROSTATA	24				
NAJBOLJŠA ČOKOLADNA					
TORTA	26				
FRITULE	28				

JESENSKA PITA	92	ČOKOLADNE SKALCE	126
JESENSKA SADNA KUPA	94	INGVERJVI PIŠKOTI	128
JURKIN SIRUP	96	KOMPOT IZ SUHEGA	
CIMETOVE PRESTE	98	SADJA	130
KAKAVOVI PIŠKOTI		MANDLJEVI ROGLJIČKI	132
S SUHIMI FIGAMI	100	MARELIČNE KROGLICE	
KAKLJEVA PENA	102	S KOKOSOM	134
ŽEPKI MAME KLARE	104	ZIMSKO MARMORNO	
POMARANČNI PIŠKOTI	106	PECIVO	136
ARAŠIDOVI PIŠKOTI	108	MEDENI PIŠKOTI S SUHIMI	
HRUŠKE V LONČKU	110	SLIVAMI	138
ZAPEČENA MLEČNA PROSENA		PITVANSKA TORTA	140
KAŠA	112	ROŽIČEVO PECIVO	142
RŽENI PIŠKOTI	114	SADNI KRUIH	144
PEČENA JABOLKA	116	BOŽIČNI MEDENJAKI	146
		ZIMSKA PITA	148
		VROČA ČOKOLADA	
		Z RUMOM	150
<i>Lima ...</i>	118		
AJDOVA MEDENA POTICA	120		
BOŽIČNA PANNA COTTA	122		
CIMETOVE ZVEZDICE	124		

# Minini namigi

6

Pečica mora biti vedno predhodno ogreta.



Jajca se bodo bolje umešala, če bodo na sobni temperaturi.



Sneg iz beljakov biskvitu in kremam dodajamo postopoma, najbolje po četrтинah s počasnim, nežnim mešanjem.



Da dobimo zares dobro jajčno kremo, moramo rumenjake mešati vsaj 10 minut.



Mleko in jogurt, ki se uporabljata za sladice, naj bosta vedno polnomastna, saj bo le tako sladica primerno kremasta in okusna.

Ali je biskvit pečen, preverimo s pletilko ali lesenim nabodalom, ki ga zabodemo v biskvit – če se biskvit ne prime na pripomoček, je pečen.



Če želimo višjo torto iz iste količine sestavin kot za tortni model premera 26 cm, uporabimo nastavljiv pekač, ki ga nastavimo na premer 22–24 cm.

Žlička – čajna žlička.

Žlica – jedilna žlica.



Boljše kot bodo sestavine, ki jih boste uporabili za izdelavo sladice, bolj bodo te okusne.

Zmehčano maslo je mehko maslo sobne temperature.



Piškotno testo z maslom bo boljše, če ga zgnetemo z rokami.

Bourbonski vaniljev sladkor je sladkor, zmešan s pravo vaniljo. Je zelo aromatičen, in zato pri nekaterih sladica pomembna sestavina.

Kokosov sladkor je naravno sladilo, pridobljeno iz cvetov kokosove palme, precej bolj aromatično kot beli sladkor. Kupimo ga lahko v vseh večjih trgovinah.



Pri izdelavi kvašenega testa je zelo pomembno, da imajo vse sestavine in pripomočki sobno temperaturo – zato jih pripravimo vsaj nekaj ur, najbolje pa dan prej.

Pri uporabi lupin agrumov naj ti ne bodo škropljeni – kupimo bio živilo.



Dekorativni netopljivi sladkor v zrnih je na voljo v vseh večjih trgovinah.



Če nimamo papirja za peko, pekač namastimo z maslom in posujemo z moko ali drobtinami.

Maslo, s katerim namastimo pekač, lahko nadomestimo tudi s sprejem za naoljevanje pekačev.

Vodno kopel za topljenje živil pripravimo tako, da v kozico, na katero se prilega manjša posoda, nalijemo za nekaj prstov vode, tako da se ta niti ob vretju ne bo dotikala zgornje posode.



Vodo zavremo in na kozico damo zgornjo posodo, vanjo pa živilo, ki ga želimo stopiti.

Za pečenje sladice v vodni kopeli v pečici potrebujemo globlji pekač, večji od pekača, v katerem se bo pekla sladica, in vanj nalijemo vodo. Če je pekač, v katerem se bo pekla sladica, sestavljen iz več delov, ga moramo tesno oviti z alufolijo, da voda ne bi prodrla skozi.

Če oreščke meljemo sami, naj bodo ti zmleti z mlinčkom, in ne z mešalnikom, ker se sicer pregrejejo.



Sadno usnje lahko uporabimo kot samostojno sladico ali kot okras.

Zelo pomembno je krašenje in postrežba sladice, zato je sladica gotova, ko je postrežena gostu.



# Češnjeva poflikanka

8

Pomlad

Za pekač premera 24 cm

**TESTO:**

300 g moke  
200 g zmečkanega masla  
80 g sladkorja v prahu  
20 g sladkorja v prahu  
z burbonsko vaniljo  
nastrgana lupina polovice limone

**NADEV:**

1 zajetna žlica masla  
450 g razkošičičenih češenj  
50 g sladkorja

**PREMAZ IN POSIP:**

1 žlica stopljenega masla  
1 žlica kristalnega sladkorja

**IZ SESTAVIN** zgnatemo testo, ga zavijemo v folijo ter pustimo počivati. Medtem v kozici na maslu razpustimo češnje in sladkor. Približno 2/3 testa razporedimo po pekaču, premazanem z maslom, ga obložimo s češnjami in jih prekrijemo s preostankom testa, tako da na površini nastanejo luknje – če nam to ne uspe, luknje enostavno naredimo tako, da koščke testa potrgamo stran. Poflikanko premažemo s stopljenim maslom, posujemo s kristalnim sladkorjem in damo v pečico. Pečemo jo 45–50 minut na 180 °C.





# Mango cupcakes

10

Pomlad

Za 24 cupcakesov

**BISKVIT:**

3 jajca  
1 rumenjaka  
190 g sladkorja v prahu  
ščepec soli  
90 g stopljenega masla  
75 ml olja  
1 dl toplega mleka  
220 g moke  
1 zavitek pecilnega praška  
50 g mletih mandljev

**MANGOVA KREMA:**

600 g razkoščenega manga  
(približno 3 mangi)  
300 g albuminske skute  
375 g maskarponeja  
6 zvrhanih žlic fino mlete  
kokosove moke

**JAJCA LOČIMO** in iz beljakov stepemo trd sneg. Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem v prahu ter jim dodamo ščepec soli, stopljeno maslo, olje in toplo mleko. Masi počasi dodajamo moko, presejano s pecilnim praškom, in mandlje. Ko dobimo homogeno zmes, jo vlijemo v modelčke za mafine. Pečemo pri 175 °C 20–25 minut.

Mango zmešamo v gladek pire. V posodo damo skuto, maskarpone, mangov pire in kokosovo moko. Zmešamo v gladko maso in pustimo, da počiva, dokler se mafini ne spečejo in ohladijo. Na ohlajene mafine nabrizgamo mangovo kremo in okrasimo po želji.





# Browniji z vaniljevim sladoledom in vročimi malinami

12

Poletje

Za pekač dimenzij 20 × 30 cm  
z visokim robom

**BISKVIT:**

260 g masla  
260 g jedilne čokolade  
200 g sladkorja v prahu  
40 g bourbon vaniljevega  
sladkorja v prahu  
200 g moke  
50 g kakava  
6 jajc

**NADEV:**

300–400 g malin  
900 ml (banjica) vaniljevega  
sladoleda

**MASLO IN JEDILNO ČOKOLADO** stopimo nad vodno kopeljo. V skledi zmešamo obe vrsti sladkorja, moko in kakav. Dodamo stopljeno maslo in čokolado ter na koncu še jajca. Mešamo toliko časa, da dobimo homogeno zmes, ki jo vlijemo v pekač. Pečemo 15–18 minut na 180 °C.

Ko se biskvit hladi, na zmernem ognju prekuhamo maline. Biskvit narežemo na enake kose poljubne velikosti in jih razdelimo na desertne krožnike. Brownije nato prerežemo še na polovice, da dobimo spodnji in zgornji del. Na spodnje polovice položimo rezine vaniljevega sladoleda ter jih pokrijemo z drugo polovico biskvita in prelijemo z vročimi malinami.



# Jogurtova torta z malinami

14

Poletje

Za model premera 26 cm

## **BISKVIT:**

3 jajca  
3 ravne žlice sladkorja  
1 zavoj vaniljevega sladkorja  
2 zvrhani žlici moke  
½ zavitka pecilnega praška  
2 zvrhani žlici mletih mandljev

## **JOGURTOVA KREMA:**

350 g polnomastnega jogurta  
150 g vaniljevega jogurta  
100 g sladkorja v prahu  
1 zavitek vaniljevega sladkorja  
sok polovice limone  
250 g sladke smetane  
7 lističev želatine  
2 žlici ruma  
4 žlice vode

## **NADEV IZ MALIN:**

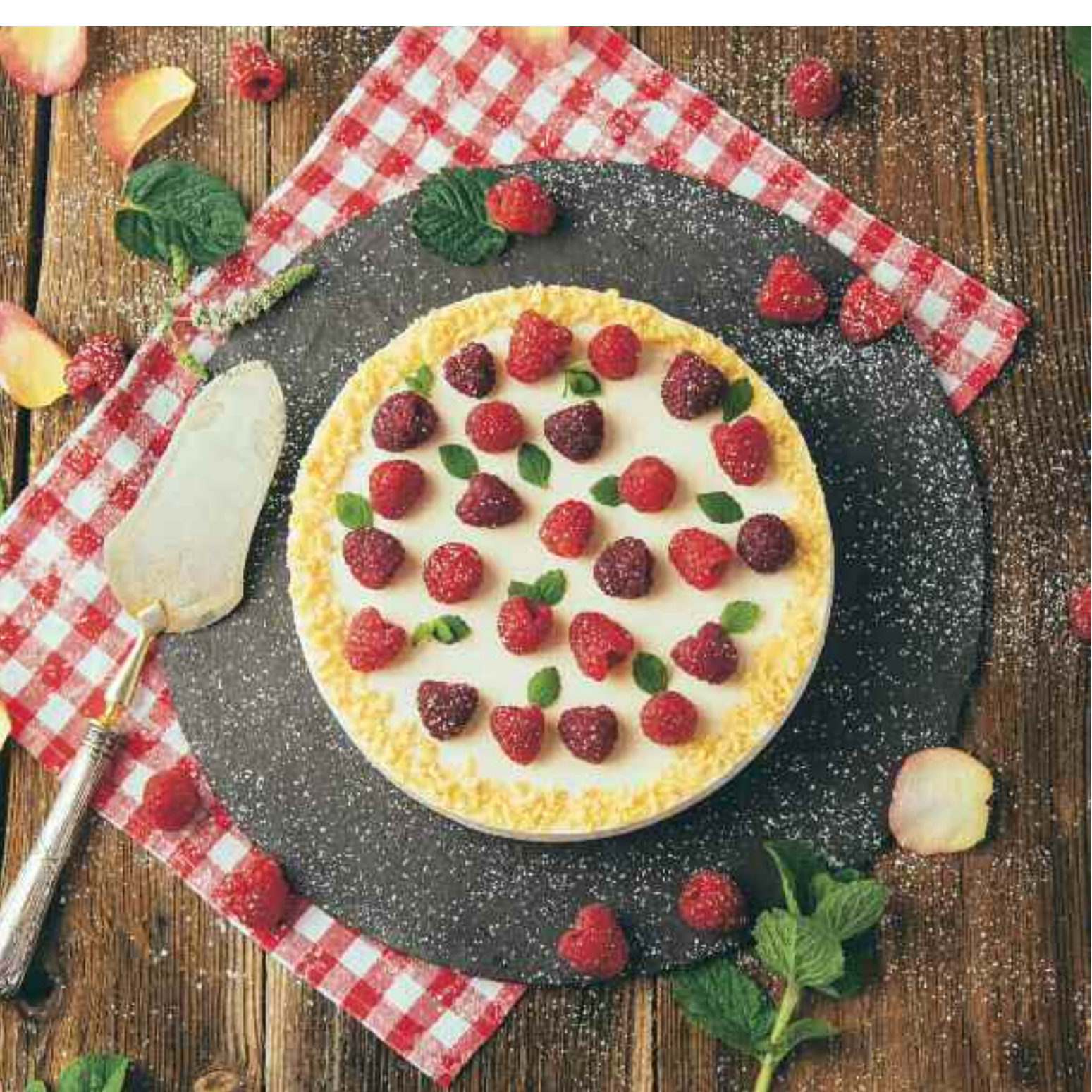
400 g malin  
3–4 žlice malinove marmelade

**JAJCA LOČIMO** in iz beljakov stepemo sneg. Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem, nato pa ob mešanju počasi dodajamo moko s pecilnim praškom ter mlete mandlje. Ko dobimo gladko zmes, ji z nežnim mešanjem postopoma dodajamo še sneg iz beljakov. Maso vlijemo v pekač za torto, ki naj bo premazan z maslom in po dnu obložen s papirjem za peko. Biskvit pečemo pri 180 °C približno 15 minut. Ko je pečen, ga pustimo, da se ohladi kar v modelu – ven ga vzamemo le toliko, da odstranimo papir za peko.

Za jogurtovo kremo jogurta zmešamo s sladkorjem v prahu, vaniljevim sladkorjem in limonovim sokom. Sladko smetano čvrsto stepemo. Po navodilih z embalaže v hladni vodi namočimo želatino. Medtem v majhni kozici segrejemo rum ter vodo. V rumovi vodi raztopimo želatino in jo primešamo jogurtovi masi. Tej nežno vmešamo še stepeno sladko smetano.

Pest malin prihranimo, preostale pa rahlo razpustimo v kozici nad majhnim ognjem. Biskvit na vrhu postrgamo, da bomo drobtine uporabili za okrasitev, nato pa ga premažemo z malinovo marmelado in obložimo z malinami. Čeznje nežno vlijemo jogurtovo kremo. Torto za 2–3 ure postavimo v hladilnik. Preden postrežemo, jo okrasimo s preostalimi malinami in biskvitnimi drobtinami.







# Cimetovo pecivo z jabolki

16

Jesen

Za tortni model premera 26 cm

## **BISKVIT:**

6 jajc  
150 g sladkorja v prahu  
1 zavitek vaniljevega sladkorja  
4 dl polnomastnega mleka  
350 g moko  
1 zavitek pecilnega praška  
3 zvrhane žličke mletega cimeta  
5 zdrobljenih klinčkov  
ščepec mletega muškarnega  
oreščka  
naribana lupina ene limone

## **NADEV:**

450–500 g jabolk

## **ZA POSIP**

sladkor v prahu

**JABOLKA OLUPIMO.** Približno 2/3 jih naribamo, preostale pa narežemo na tanke krljje.

Jajca ločimo in beljake stepemo v trd sneg. Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem v prahu in vaniljevim sladkorjem, nato pa počasi dodajamo mleko in po žlicah še moko, presejano s pecilnim praškom. Dodamo cimet, klinčke, muškarni orešček, limonino lupino ter naribana jabolka in krljje – nekaj jih pred tem prihranimo za na vrh kolača. V maso postopoma in nežno vmešamo še sneg ter jo vlijemo v tortni model, namaščen in obložen s papirjem za peko. Pečemo pri 180 °C 45–55 minut. Ko se začne biskvit med peko strjevati, ga vzamemo iz pečice, obložimo z nstrganimi jabolki in krljji, ki smo jih prihranili, in spečemo do konca. Preden pecivo postrežemo, ga potresemo še s sladkorjem v prahu.



# Hruške v lončku

18

Jesen

Za 4 osebe

**POTREBUJEMO:**

4 žlice rozin

1 dl ruma

4 večje hruške

50 ml jabolčnega soka

2 žlici ruma

200 ml sladke smetane

**ZA KREMO:**

80 g jedilne čokolade

160 g maskarponeja

60 g kisle smetane

**ROZINE NAMOČIMO** v 1 dl ruma za vsaj dve uri. Hruške olupimo in narežemo na rezine. V kozico nalijemo jabolčni sok, dodamo hruške, jih prelijemo z rumom ter dušimo toliko časa, da se razpustijo, nato pa jih dobro odcedimo. Rozine, namočene v rumu, odcedimo in jih primešamo ohlajenim hruškam.

Stepemo sladko smetano in jo damo v hladilnik.

Grobo nasekljamo čokolado. Dve žlički čokolade prihranimo za okras, ostalo pa zmešamo z maskarponejem in kisló smetano, da dobimo gladko kremo, ki jo nato razporedimo v 4 lončke.

Na kremo damo hruške z rozinami, čeznjo pa stepeno sladko smetano, ki jo posujemo s prihranjenimi koščki čokolade.



# Pitvanska torta

20

Lima

Za model premera 26 cm

## MANDLJEV BISKVIT:

12 jajc  
180 g sladkorja  
2 zavitka vaniljevega sladkorja  
200 g mletih mandljev  
200 g mletih orehov  
naribana lupina 1 limone  
3 žlice martini bianca ali proška

## PRELIV:

100 g jedilne čokolade  
1 žlička kokosovega olja

**JAJCA LOČIMO** in beljake stepemo v trd sneg. Rumenjake penasto umešamo s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem. Nato postopoma dodajamo mandlje in orehe. Dodamo še limonino lupino in martini oziroma prošek. Masi nežno in postopoma primešamo še sneg iz beljakov ter jo vlijemo v pekač, namaščen in obložen s papirjem za peko. Pečemo pri 175 °C 60–65 minut. Za preliv v vodni kopeli stopimo kokosovo olje in jedilno čokolado ter zmes prelijemo čez ohlajeno torto.





# Marelične kroglice s kokosom

22

*Lima*

Za 32–34 kroglic

**POTREBUJEMO:**

100 g kokosove moke  
100 g kisle smetane  
3 žlice sladke smetane  
250 g suhih marelic  
50 g v rum namočenih rozin  
100 g bele čokolade

Če se odločimo za rozine,  
namočene v rumu, jih  
namakamo dve uri.

**KOKOSOVO MOKO** zmešamo s kisló in sladko smetano ter pustimo stati vsaj pol ure. Suhe marelice narežemo na majhne koščke, jih stresemo v posodo in jim primešamo kokosovo zmes ter v rum namočene rozine. Belo čokolado stopimo na vodni kopeli, jo prelijemo čez suho sadje v posodi in dobro premešamo. Masa naj nekaj minut počiva. Nato jo zajemamo s čajno žličko in oblikujemo za manjši oreh velike kroglice, ki jih odlagamo na papir za peko in pustimo, da se strdijo.





# Mina in Neža

Knjigo sta za vas ustvarili Mina Lavtižar in Neža Reisner.

Obe imata radi lepo, Mina slaščice,  
Neža fotografijo.



Mina del svojega prostega časa rada preživlja v kuhinji že od malih nog. Pri treh letih je spekla svojo prvo pravo potičko in veselje do ustvarjanja slaščic jo ni minilo vse do danes. Ker stvari rada deli, je pred nekaj leti na facebooku ustvarila stran Minin Cukr, kjer objavlja fotografije sladice, ki nastanejo izpod njenih rok. Zdaj pa jih z vami deli še v knjigi. Za Nežo je bilo fotografiranje najprej hobi, ki je kasneje prerasel v poklic. O fotografiji se je izobraževala na šoli za medijsko produkcijo in na visoki šoli za fotografijo. Trenutno se ukvarja s fotografijo novorojenčkov ter z družinsko in poročno fotografijo, a je vseeno z veseljem sprejela Minino povabilo k sodelovanju pri ustvarjanju te knjige.

ISBN 978 961 203 471 9



Cena: 16 EUR