

Alenka Kodele

NAJBOLJŠI PIŠKOTI, sladki grižljaji in slano pecivo



Zalozba Kmečki glas

KAZALO

UVOD	5
OSNOVNE SESTAVINE ZA PIŠKOTE IN PECIVO	5
VRSTE TESTA	7
PRIPOMOČKI IN ORODJA ZA IZDELAVO PIŠKOTOV	8
PIŠKOTI	9
Ajdovi piškoti	9
Beljakovi poljubčki z lešniki	9
Cimetove zvezdice	10
Čokoladni domači prijatelj	11
Čokoladni brizgani piškoti	11
Čokoladni piškoti z začimbami	11
Čokoladni poljubčki	12
Čokoladni rogljički	13
Čokoladni upognjenci s praženimi lešniki	13
Čokoladni obročki	14
Dobri piškoti po domače	14
Domači piškoti z marmelado po receptu mame Marije	14
Domači prijatelj	15
Išlerji	15
Janeževi upognjenci	16
Keksi iz ovsenih kosmičev s pomarančno glazuro	16
Klobučki	17
Kokosovi rogljički	17
Krapki z lešnikom	18
Krapki z orehi in čokolado	18
Krhki flancati	19
Kvašeni zvitki	20
Lešnikove košarice	20
Lešnikove palčke	21
Lešnikovi navihanci	22
Linški piškoti	22
Magdalenice s kavno kremo	23
Makroni z različnimi nadevi	23
Mamini piškoti z orehi in kakavom	24
Marcipanove kocke s karamelom in čokolado	24
Marelični obročki z mandlji	25
Marmeladni žepki	26
Medeni piškoti z mastjo	26
Miške s skuto in kandiranim sadjem	26
Miške z jogurtom in rozinami	27
Norveški piškoti	28
Orehova očesca z marmelado	28
Orehove štangice	29
Orehovi kifeljčki	29
Orehovi rogljički	30
Orehovi trikotniki	30
Otroški piškoti	31

Pariške rože	31
Piškoti s čokolado, lešniki in kandiranimi češnjami	32
Piškoti s pirino moko	32
Piškoti z dvojno čokolado	32
Poljubčki z lešniki in orehi	33
Poljubčki z marmelado	33
Poljubčki z vrtnicami in šipkovo marmelado	34
Pomarančni piškoti s čokolado in mandlji	34
Rožice, zvezdice in srčki z marmelado	35
Svetli brizgani piškoti	35
Španski vetrci s čokolado in lešniki	35
Študentska hrana	36
Ubožni žepki	36
Vaniljevi rogljički	37
SLADKI GRIŽLJAJI	37
Babá z vaniljevo kremo	37
Bajadera	38
Baklava z mandlji in pistacijo	39
Bela pita	39
Beljakovo pecivo	40
Breskvice	40
Brownie z malinami	41
Brownie z orehi in pistacijo	42
Čokoladna salama	42
Čokoladne tortice z vaniljevo kremo	42
Čokoladne košarice z vaniljevo kremo in sadjem	43
Čokoladni hrib	44
Čokoladni mafini z malinami	44
Čokoladni poljubčki z napihnjnim rižem in praženimi mandlji	45
Čokoladne skodelice s čokoladno peno	45
Datlji z belo čokolado in orehi	46
Domača čokolada	46
Domače napolitanke	47
Figaro rezina	47
Gobice po receptu tete Nade	48
Jagode	48
Jogurtove rezine	49
Jogurtove tortice z gozdnimi sadeži	49
Jurčki	50
Kapučino rezine	51
Kefirjeve tortice z okusom vrtnice	52
Kocke s čokolado in kokosom	53
Kokosove rezine	53
Kokosovo pecivo s kisló smetano	54
Kostanjeva rulada	55
Kozaške kape	55
Lešnikove rezine s čokolado	56
Mafini s pistacijo, mandlji in kandiranim sadjem	56

Makovo pecivo	57
Mandljeve ruladice s čokoladno kremo	57
Medene rezine	58
Mini kremne rezine	59
Mlečna čokoladna pena s kandirano pomarančo	60
Orehi	60
Orehove rezine	61
Orehove rezine z vaniljevo kremo	61
Pecivo s skuto, jogurtom in kisló smetano	62
Pecivo iz bučk	62
Pomarančne kocke s čokolado in orehi	63
Pomarančno-limonine rezine z datlji	64
Profiteroli	64
Rafaelo kroglice	65
Rulada z orehi in kisló smetano	66
Rumove kroglice s kokosom, lešniki in mandlji	66
Rolice iz listnatega testa z vaniljevo kremo	67
Skutne rezine s kandirano pomarančo	67
Tiramisu tortice	68
Tortice s kremnim viskijem	69
Turški med	69
Višnjeva rezina	70
Zamorček	71
Žele bomboni z okusom pomaranče	71
SLANO PECIVO	72
Grisini s sezamom	72
Hlebčki z rikoto in zelenimi oljkami	72
Kvašeni rogljički	73
Pogačice s kisló smetano in panceto	73
Pujski s pršutom	74
Sirovi kruhki	75
Skutne žemljice s timijanom	75
Slane nadevane štručke	76
Slano pecivo iz listnatega testa	76
Zavitek s šunko in sirom	77

VRSTE TESTA

KRHKO TESTO

To je testo, ki ga naredimo zelo preprosto, uporabljamo pa ga lahko na različne načine. Osnovne sestavine za krhko testo so moka, maščoba in sladkor, ki so običajno v razmerju 3 : 2 : 1. Vedno so dodane tudi nekatere druge sestavine in tako dobimo različne vrste testa. Običajno za rahljanje krhkega testa uporabljamo pecilni prašek ali pa jedilno sodo. Po strukturi je to testo krhko in drobljivo, ker vsebuje veliko sladkorja in maščobe. Najbolj primerna maščoba za krhko testo je maslo ali pa margarina, od sladkorjev pa se najpogosteje uporablja sladkor v prahu, ki daje testu prav posebno krhkost. Iz krhkega testa izdelujemo različne piškote, podloge za torte, pite, košarice za minjone, čajno pecivo in drugo.

BISKVITNO TESTO

Biskvitno testo je rahlo penasto testo, ki ga pripravimo s stepanjem jajc in sladkorja ter na koncu rahlim umešanjem moka ali škroba. Običajno ga rahljamo fizikalno, lahko pa tudi s pecilnim praškom. Osnovne sestavine so moka, sladkor in jajca, lahko pa dodajamo tudi različne tekočine, arome in druge dodatke. Glede na uporabljene sestavine razlikujemo lahke in težke biskvitne mase, po načinu izdelave pa toplo in hladno pripravljene biskvitne mase. Iz biskvitnega testa pripravljamo različne torte, rulade, minjone, deserte, rezine in drugo.

LISNATO TESTO

Osnovne sestavine za izdelavo listnatega testa so moka, maščoba, tekočina in sol. Testo ima značilno drobljivo listnato strukturo, umešano je iz enake količine moka in maščobe. Tehnološki postopek izdelave testa je zlaganje oziroma pregibanje testa s plastjo maščobe – tako nastanejo izmenično plasti maščobe in testa. Testo postane rahlo, ker med posameznimi plastmi nastane tanek sloj maščobe, ki zadržuje izhlapevanje pare, kar poveča prostornino in povzroči, da dobi testo značilno listnato strukturo. Iz listnatega testa pripravljamo različne žepke, polnjeno sladko pecivo, sadne zavitke, kremne rezine pa tudi slano pecivo.

KUHANDO – PALJENO TESTO

Kuhano oziroma paljeno testo ima praviloma rahlo ogrodje in votlo sredico. Osnovne surovine za pripravo so moka, tekočina, sol, maščoba in jajca. Najprej iz moka, tekočine, soli in maščobe skuhamo testo, potem mu umešamo jajca, maso nabrizgamo in pečemo ali cvremo. Testo se rahlja fizikalno – med peko nastaja v sredici velika količina pare, kar povzroči, da močno naraste. Sredica ostane votla. Iz kuhanega ali paljenega testa izdelujemo princeskine krofe, eklerje, venčke, labode, profiterole in drugo.

KVAŠENO TESTO

Osnovne sestavine za izdelavo kvašenega testa so moka, tekočina, sol, sladkor in kvas. Z dodajanjem maščobe, jajc, mleka, začimb in drugih dodatkov izdelujemo različna peciva. Za pripravo kvašenega testa je prav, da so vse pripravljene sestavine mlačne ali da imajo vsaj sobno temperaturo. Testo pred uporabo vsaj enkrat vzhajamo, tako da se njegov

volumen podvoji. Iz kvašenega testa izdelujemo rogljiče, pletenice, potice z različnimi nadevi, sadne kolače, krofe, šarklje in drugo drobno pa tudi slano pecivo.

MEDENO TESTO

Izdelano je iz medu, moke, jajc, maščobe, rahljalnih sredstev in posebne mešanice začimb, kot so klinčki, cimet, muškadni orešček, koriander, kardamom in druge. Uporabljamo lahko pšenično ali pa rženo moko, ki ohranja pecivo bolj sočno. Dobro medeno testo naj bi vsebovalo vsaj 50 odstotkov medu. Za rahljanje večinoma uporabljamo jelenovo sol in pepeliko. Da dobijo izdelki značilno aromo, mora testo določen čas počivati. Iz medenega testa pripravljamo medenjake, različne medene kruhke pa tudi medene hišice za okras.



Čokoladni obročki

*120 g sladkorja v prahu
300 g masla
30 ml mleka
300 g moke
20 g kakava v prahu
malo mletih klinčkov
1 vaniljev sladkor*

*čokoladna krema (nutela)
jedilna čokolada*

Maslo in sladkor penasto stepamo, primešamo mleko, vaniljev sladkor, klinčke in presejano moko s kakavom. Ko dobimo gladko testo, ga napolnimo v dresirno vrečko z zvezdastim nastavkom in na pekač, obložen s peki papirjem, nabrizgamo majhne obročke. Pečemo 12 minut na 180 °C. Pečene obročke dobro ohladimo.

Polovico obročkov obrnemo narobe, nanje z vrečko, ki jo naredimo iz peki papirja, nabrizgamo čokoladno kremo oziroma nutelo in pokrijemo z drugo polovico obročkov. Nadevane obročke zložimo na mrežo in jih popišemo z jedilno čokolado.



Rožice, zvezdice in srčki z marmelado

600 g moke
400 g masla ali margarine
200 g sladkorja v prahu
2 jajci
1 pecilni prašek
2 vaniljeva sladkorja
nastrgana limonina lupina
marelična marmelada
sladkor v prahu za posip

Maslo, sladkor, vaniljev sladkor, limonino lupino in jajci zmešamo v gladko zmes. Dodamo presejano moko s pecilnim praškom in na hitro zgnetemo v gladko testo. Za dobro uro damo testo na hladno.

Potem ga razvaljamo na približno 3 mm debelo in izrežemo rožice, zvezdice ali srčke. Polovici piškotov izrežemo v sredini manjši krog. Pečemo jih 12 minut na 180 °C.

Pečene piškote ohladimo, cele like namažemo z marelično marmelado in pokrijemo s piškoti, ki imajo izrezan krog. Povrhu piškote potresemo s sladkorjem v prahu.



Čokoladni poljubčki z napihnjениm rižem in praženimi mandlji

*200 g jedilne čokolade
200 g mandljev, narezanih na palčke
50 ml sladkornega sirupa
50 g sladkorja v prahu
60 g napihnjeneга riža*

Mandljeve palčke pokapamo s sladkornim sirupom, potresemo s sladkorjem v prahu in premešamo. Stresemo na pekač, obložen s peki papirjem, in pražimo v pečici na 150 °C, da mandlji dobijo zlato rumeno barvo. Nato jih ohladimo. Jedilno čokolado segrejemo na 45 °C in na marmorni mizi ohladimo na 32 °C. Ohlajene mandlje premešamo z napihnjениm rižem in prilijemo čokolado. Vse skupaj dobro premešamo. S čajno žličko maso oblikujemo v kupčke in jih polagamo na peki papir. Pustimo na sobni temperaturi, da se čokolada strdi.



Turški med

4 beljaki
500 g sladkorja
5 jedilnih žlic medu
200 g praženih lešnikov
150 g pistacij
2 bela oblata

Beljake stepemo v sneg in med stepanjem dodajamo sladkor. Potem maso stepamo nad soparo, dodamo med in še stepamo – približno 25 minut. Ko se masa zgosti, umešamo lešnike in pistacijo ter maso namažemo na oblat. Enakomerno jo porazdelimo, pokrijemo z drugim oblatom in malo obtežimo. Potem pustimo stati en dan, da se ohladi in strdi, nato poljubno narežemo.



Zavitek s šunko in sirom

500 g listnatega testa

1 lonček kisle smetane

200 g kuhane šunke

200 g sira gavde

stepeno jajce za premaz

Testo razvaljamo v pravokotnik, ga premažemo s kisló smetano in nanjo položimo rezine kuhane šunke. Povrhu enakomerno porazdelimo nastrrgan sir. Nadevano testo zvijemo kot rulado, damo na pekač, obložen s peki papirjem, premažemo s stepenim jajcem in prebodemo z vilicami ali palčko. Pečemo 20 do 25 minut na 190 °C.

Pečen zavitek nekoliko ohladimo in poljubno narežemo na rezine.