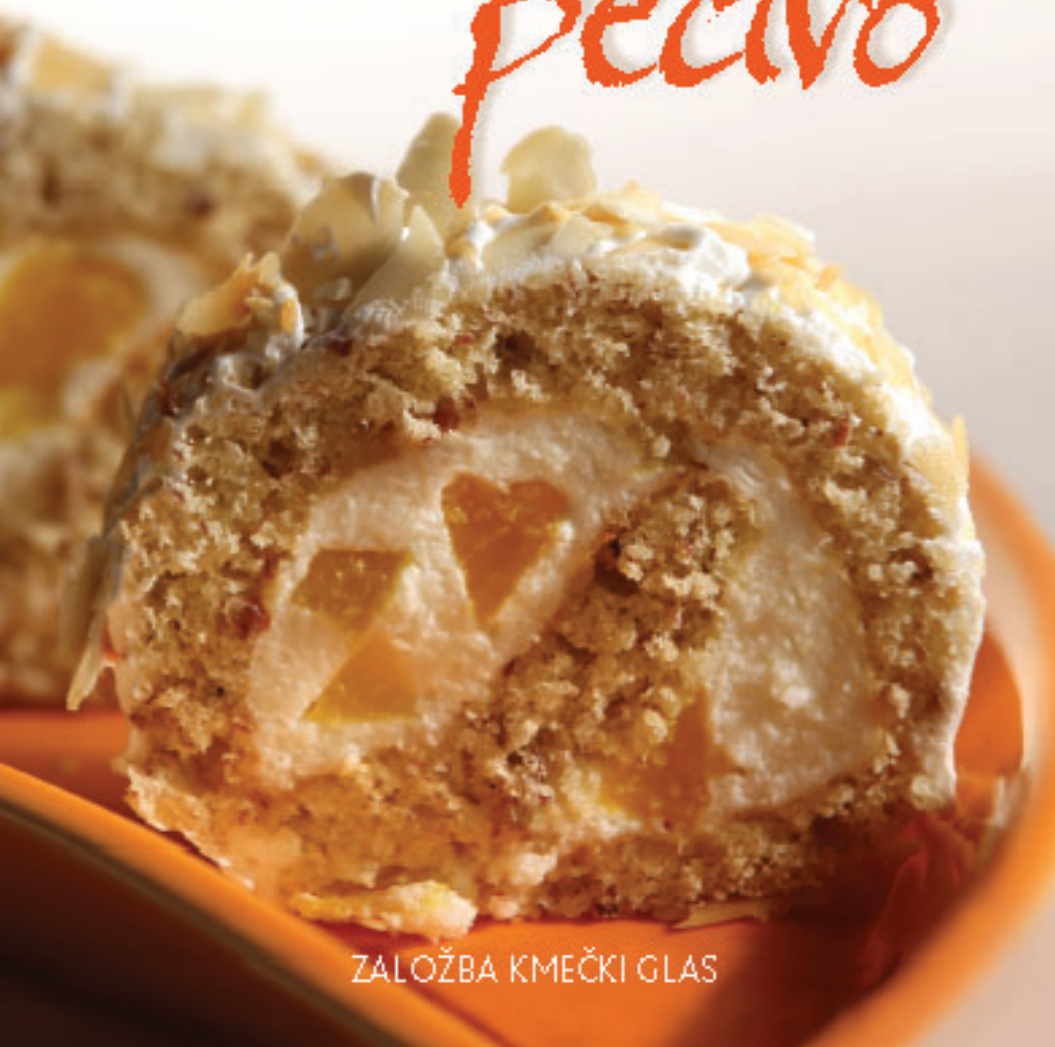


Andrej Goljat

# Slastno pecivo



ZALOŽBA KMEČKI GLAS

# Kazalo

Sestavine slastnega peciva 6

## **Drobno pecivo 9**

Orehovi makroni 10

Mirleton 11

Čokoladni ježki 12

Amareti 14

Kokosovi keksi

z ovsenimi kosmiči 15

Fino pecivo iz zelenega čaja 16

Brazilski poljubčki 17

Gambrinos 19

Hrustljavi ingverjevi piškoti 20

Mandljeve palčke 21

Dunajski vaniljevi rogljički 23

Kokosovi rogljički s čokolado 23

Orehovi rogljički 23

Milanski keksi 24

Cimetovi lističi 25

Beneški kvadratki 25

Sables (gumbi) 27

Rezine iz piškotne

brizgane mase 27

Švicarski kruton 29

Mandljeve ploščice 29

Lešnikovi polnjeni keksi 30

Tržaški piškoti 31

Linška očesa 31

Fine mandljeve školjke 32

Brizgani lešnikovi rogljički 33

## **Rezine, rezinice**

### **in minjoni 35**

Orehova rezina

(rezina bellevue) 36

Maskarponejeva rezina

z jagodami 38

Ananasove rezine 39

Jogurtovo-hruškina rezina 40

Rezina figaro 42

Čokoladna rezina iz oblatov 43





Rezina s trojnim  
čokoladnim mousom 44  
Čokoladna piramida 46  
Čokoladna pita z rikoto  
in gozdnimi sadeži 47  
Zapečena skutna rezina 48  
Limonina rezina 49  
Kokosova rezina 51  
Pomarančne rezine 53  
Madžarska rezina 54  
Mandljeva rezina 55  
Kozje rezine 57  
Berlinska rezina 58  
Jagodne rezine 59  
Doboške rezine 61  
Kavni trikot 62  
Lešnikove rezine 64  
Kirscheva rezina 67  
Išlerji 69  
Indijančki 71

Mandarinine rezine 73  
Sadne košarice 75  
Breskve 77  
Kostanjeve rezine 78

## **Rulade 79**

Štirioglata rulada 81  
Breskova rulada 82  
Limonina rulica 83  
Brizgana rulada 84



## **Mafini 85**

Mafini  
s čokoladnim pudingom 86  
Mafini z arašidi 87  
Jogurtovi jagodni mafini 88  
Mafini z okusom kole 89  
Kvašeni mafini 90  
Kvašeni mafini 90

Mafini z jajčnim likerjem 91  
Skutni mafini z višnjami 92  
Cimetovi mafini 93  
Kapučinovi mini mafinčki 94  
Mandljevi mafini 97  
Čokoladni mafini 97  
Češnjevi mafini 98  
Mafini z bananami  
in zelenim poprom 98



**Sadne pite iz krhkega  
in biskvitnega testa 99**

Ržena breskova pita 100  
Češnjeva črnivka 101  
Jabolčna pita 102  
Borovničeva pita 105  
Slivova pita 107  
Makova pita  
z rdečim ribezom 108



Ananasova sadna pita 109  
Bezgovna pita 110  
Malinova pita 111  
Višnjeva pita 112  
Linška pita 113  
Limonina pita 114  
Breskova pita s skuto 115  
Kraška hruškova pita 117  
Marelična pita 118  
Kakijeva pita 119  
Polnozrnata pita z jogurtom  
in jagodičjem 121  
Korenčkova pita 123  
Rabarbarina pita 124  
**Sladice iz kozarca 125**  
Sveži sir z janeževimi  
upognjenci 127  
Marakujina torta v kozarcu 128  
Šampanjski praline v kozarcu 129

Čokoladni krofki v želeju  
s timijanom 130  
Potica z lipovim čajem  
in jabolčnim sirom 132  
Jabolčni zavitek  
z vaniljevim sladoledom 134

### **Pecivo iz listnatega testa 135**

Kremne rezine 136  
Zagrebske kremne rezine 137  
Kremne rezinice 138  
Orehova košarica 139  
Marelični trikoti 140  
Holandska košarica 141  
Šamrole 143  
Diplomatske košarice 144  
Mandljeve prestice 145  
Preste iz listnatega  
testa (prussiens) 146



Ananasove pastetke 147  
Štirje masleni prsti 149  
Orglice 151  
Tirolski jabolčni zavitek 152



### **Sladice sveta 153**

Rezina Jamajka 154  
Ratluk 155  
Ameriški čokoladni  
piškoti (kukiji) 156  
Drezdenski božični  
kolač (stollen) 157  
Bravniji 158  
Irski čokoladni kolač 159  
Gibanica 161  
Baklava 163  
Hormašice 163  
Pita iz prosene kaše  
s suhimi slivami 165  
Grška halva 167



## Dunajski vaniljini rogljički

500 g mehke bele moke  
350 g masla ali margarine  
150 g sladkorja v prahu  
90 g zmletih oluščenih  
mandljev  
90 g zmletih oluščenih  
lešnikov  
3,5 (70 g) rumenjaka  
vaniljev sladkor  
limonina lupina

Vse sestavine zgnetemo v testo (maslo ali margarina mora imeti sobno temperaturo), ki ga pustimo na hladnem pol ure. Oblikujemo rogljičke, jih spečemo ter še tople povaljamo v sladkorju v prahu z dodatkom vaniljevega sladkorja v prahu.

Čas pečenja: približno 10 minut.

Klasična pečica: 210 °C; ventilacijska pečica: 180 °C; plinska pečica: stopnja 3.

## Kokosovi rogljički s čokolado

500 g mehke bele moke  
100 g kokosove moke  
250 g masla  
ali margarine za peko  
1 (50 g) jajce  
150 g sladkorja v prahu  
60 g kisle smetane  
pol zavitka pecilnega  
praška  
vaniljev sladkor

Iz naštetih sestavin ugnemo testo. Maslo ali margarina mora imeti sobno temperaturo. Testo pustimo na hladnem pol ure, naredimo debelejšje valje, oblikujemo rogljičke, jih spečemo in ohladimo.

Ohlajene zložimo na primeren pladenj drugega poleg drugega in jih okrasimo z zelo tankim curkom stopljene čokolade. Iz papirja naredimo škrnicelj in ga napolnimo s stopljeno čokolado. V konici mu odrežemo zelo majhno odprtino, da skozi njo steče tanek curek čokolade. Pustimo nekaj ur, da se čokolada dobro strdi.

Čas pečenja: približno 10 minut.

Klasična pečica: 210 °C; ventilacijska pečica: 180 °C; plinska pečica: stopnja 3.

## Orehovi rogljički

500 g mehke bele moke  
380 g masla  
ali margarine  
200 g sladkorja  
170 g zmletih orehov  
1,5 (75 g) jajca  
vaniljev sladkor  
zmleti cimet  
sladkor v prahu

Vse sestavine zgnetemo v testo (maslo ali margarina mora imeti sobno temperaturo). Testo pustimo na hladnem pol ure.

Oblikujemo rogljičke, jih spečemo ter še tople povaljamo v sladkorju v prahu.

Čas pečenja: približno 10 minut.

Klasična pečica: 210 °C; ventilacijska pečica: 180 °C; plinska pečica: stopnja 3.