

#sladice

NAJBOLJŠE SLADICE
SLOVENSKIH BLOGERJEV

Nastja Kramer Pesek, Tjaša Vede in Blaž Mikuljan, Petra Kavšek,
Zulejka Javeršek, Mateja Delakorda in Kristina Smodila

Kmečki glas

Kazalo

O knjigi	3
--------------------	---

Nastja Kramer Pesek

MALINCA	6
Domač jabolčni štrudelj	8
Cheesecake	10
Malinova pita	12
Pirin marmorni kolač	14
Čokoladni browniji	16
Potratno pecivo	18
Hitra panakota s sadnim prelivom	20
Roza pohorska omleta	22
Rožičevo pecivo	24
Prosena kaša z jabolki	26
Cimetovi krofi iz pečice	28
Rižev narastek	30

Tjaša in Blaž

MIDVA KUHAJA	32
Bananov kruh s kokosovo moko	34
Borovničeva torta Ombre	36
Drobljenec z jabolki	40
Kokosovi čupavci	42
Kolač sreče	44
Miške z rikoto	46
Pinca	48
Sacherjevi piškoti	50
Sacherjeva rulada	52
Torta Snickers mousse brez peke	54
Strjenke z grškim jogurtom in malinami	58
Torta Čokolada Kinder	60

Petra Kavšek

THE FOODIE	64
Piškotni mandljeve rožice	66
Domači piškoti Moto	68
Namaz iz pečenih sliv in čokolade	70
Mini krofki s čokolado	72
Božanski čokoladni kostanji	74
Korenčkovi mafini s čokolado	76
Preproste ruske kape s kokosovo kremo	78
Sadni kruh iz samo 5 sestavin	80
Veganske kremšnite v kozarčku	82
Prosene kroglice Raffaello s čokolado	84
Zdrava čokoladna salama	86
Bananove sladoledne ploščice z arašidi	88

Zulejka Javeršek

UGLAŠENA KUHINJA	90
Veganski limonov kolač	92
Veganska panakota	94
Veganski kokosovi poljubčki	96
Rožičevi rjavčki	98
Zimska tortica brez moke	100
Jagodni nadrobljenec z rabarbaro in španskimi vetrci	102
Presna torta s pinjolami in jagodičjem	104
Presni kavni tartufki	106
Sladica za zajtrk: smuti v skledi	108
Veganske rožnate palačinke	110
Domači prijatelj	112
Veganske miške brez glutena	114

Mateja in Kristina

ZGODBE NA KROŽNIKU	116
Zebra cheesecake	118
Pita Oreo z gozdnimi sadeži (brez peke)	120
Castagnole	122
Domač čokoladni puding s švicarsko meringo	124
Magdalenice	126
Kuhane hruške v bezgovem sirupu z domačo vaniljevo omako	128
Tiramisu di Stefania	130
Torta Pavlova z jagodami	132
Švedske zavožlanke	134
Debelušne princeske po nordijsko	136
Narobe obrnjen kolač s pomarančo in karamelom	138
Panakotni kolač	140

Opis manj znanih sestavin	142
--	------------

Cimetovi krofi iz pečice

Sestavine (za 12 krofov):

2 lončka bele pirine moke*
1 lonček kokosovega sladkorja*
2 žlički pecilnega praška
1 žlička cimeta
pol žličke muškatnega oreščka
pol žličke vanilje
ščepec soli
1 jajce
1 lonček mleka*
2 žlici masla

maščoba za namastitev pekača
(maslo ali kokosova maščoba)

za preliv:

2 žlici kokosove maščobe
2 žlici kavava

nastrgani kokos, mlete pistacije,
pink latte mix

* 1 lonček = 2 dl

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Pekač za ameriške krofe premažemo z maščobo. Uporabimo lahko kokosovo maščobo ali maslo.

V veliki posodi zmešamo suhe sestavine – presejano moko s pecilnim praškom, kokosov sladkor, cimet, muškatni orešček, sol in vaniljo. V drugi posodi zmešamo mokre sestavine – jajce, mleko in stopljeno maslo. Mokre sestavine počasi primešamo k suhim.

Maso enakomerno razporedimo po pekaču. Uporabimo približno 3 žlice mase za vsak krof. Pečemo jih 17 minut. Pečene krofe pustimo v pekaču še 5 minut, nato pa jih vzamemo iz pekača.

Za preliv segrejemo kokosovo maščobo, primešamo kakav in nato oblijemo krofe. Posujemo jih še z nastrganim kokosom, mletimi pistacijami in pink latte mixom.

Čas priprave: 30 minut



Strjenke z grškim jogurtom in malinami

Sestavine:

400 g grškega jogurta
1 skodelica zamrznjenih malin
200 ml sladke smetane
2 žlici sladkorja v prahu
6 listov želatine

Strjenkam dajejo značilno obliko silikonski modelčki za mafine, za silo pa bodo prav prišli tudi plastični kozarčki.

V kozico stresi maline in sladkor v prahu ter segrevaj, da se maline zmehčajo in razpustijo.

Liste želatine namoči v hladni vodi in počakaj, da se napojijo. Ožemi jih in jih vrzi v kozico z malinami.

Premešaj, da se želatina povsem raztopi, nato kozico odstavi in jo pusti, da se malinova osnova ohladi do mlačnega. Nato jo z električnim mešalnikom vmešaj h grškemu jogurtu.

V drugi posodi stepi sladko smetano, ki jo s spatulo nežno vmešaš k malinam in jogurtu.

Dobljeno maso vlij v silikonske modelčke za mafine – če jih nimaš, bodo zadostovali plastični kozarčki.

Posodice postavi v hladilnik, dokler se masa ne strdi, vsaj za 3 ure.



Piškoti mandljeve rožice

Sestavine:

240 g mehkega masla (ali
kokosove maščobe)
180 g sladkorja v prahu
2 jajci
2 vrečki vaniljevega sladkorja
400 g moka
1 žlička pecilnega praška
150 g mandljevih lističev
beljak za premaz
mandljevi lističi za okras
marelična marmelada

Mehko maslo, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in jajci penasto umešamo z mešalnikom. Nato zmesi ročno primešamo moko s pecilnim praškom in mandljeve lističe.

Iz testa naredimo kroglice, ki jih sploščimo in polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Na sredino vsake kroglice s kuhalnico vtisnemo luknjico. Kroglice premažemo z beljakom in okrog vtisnjene luknjice polagamo mandljeve lističe. Preden damo piškote v pečico, jih po vrhu še enkrat premažemo z beljakom.

Pečemo jih v pečici, ogreti na 180 stopinj, od 10 do 12 minut. Na sredino ohlajenih piškotov nabrizgamo malo marelične marmelade.



Zimska tortica brez moke

Tortica za dneve, ko si želimo nekaj sladkega, a ne ravno dekadentnega. Beljakova podlaga je kot čudovit oblak sladkobe, ki ga nadgradi kremast grški jogurt z medom, kivi pa poskrbi za barvni poudarek in nasprotno utež sladkim španskim vetrcom.

Sestavine:

6 jajc
330 g sladkorja v prahu
2 žlici vaniljevega pudinga v prahu
ščepljani soli

500 ml grškega jogurta, lahko
2-odstotnega ali polnomastnega
3 žlice tekočega medu

3 kiviji (ali več)

Pečico ogrejemo na 130 stopinj.

Beljake ločimo od rumenjakov. Beljake stepamo nekaj minut, da se naredi sneg, dodamo sol in vaniljev puding v prahu, stepamo dalje in postopoma dodajamo sladkor v prahu. Stepamo približno 10 do 15 minut, dokler ne postane masa zelo gosta in sijoča.

Z dvema žlicama nalagamo maso na velik pekač, obložen s papirjem za peko. Dobiti moramo od 6 do 9 mega španskih vetrcev (mering).

Pečemo 1 uro pri 130 stopinjah. Potem pečico izključimo, vetrce pa pustimo še 15 minut v njej.

Grški jogurt zmešamo z medom in naložimo na vsak španski vetrce 1 žlico ali 2.

Kivi nasekljamo ali izrežemo z mini modelčki in z njim okrasimo sladico.

Ponudimo takoj.



Zebra cheesecake

Za pekač premera 24 cm

Podlaga:

250 g zdrobljenih piškotov
70 g stopljenega masla

Nadev:

400 g kremnega sirčka
250 g pretlačene skute
4 žlice mleka
3 jajca
2 vrečki vaniljevega sladkorja
sok polovice limone
100 g borovničevega pireja

Borovničev pire:

300 g borovnic
3 žlice sladkorja v prahu
pol limone

Najprej naredimo borovničev pire. Borovnice stresemo v posodo, jih posujemo s sladkorjem in limonovim sokom ter pomešamo. Na srednjem ognju kuhamo približno 10 minut, da se sadje razpusti, tekočina pa nekoliko zgosti. Zmeljemo s paličnim mešalnikom, precedimo in odtehtamo 100 g. Če nam kaj ostane, porabimo za pripravo napitkov, kot dodatek k jogurtu ali v palačinkah.

Piškote zmešamo s stopljenim maslom in jih razporedimo po dnu pekača. Pomagamo si s skodelico. Postavimo jih v pečico, segreto na 200 stopinj, in pečemo 10 minut. Piškotno podlago ohladimo.

Skuto, kremni sirček, limonov sok in mleko zmešamo v mešalniku, dodamo vaniljev sladkor in na srednji hitrosti mešamo še kakšne 3 minute. Med mešanjem začnemo dodajati jajca, eno po eno. Če vidite v kremi grudice, morate še malo mešati, da se te popolnoma razpustijo.

Maso razdelimo na dva dela in enemu primešamo borovničev pire (tega dobite tako, da 300 g borovnic zmešate, precedite in kuhate toliko časa, da se tekočina zgosti).

Na prej pečeno piškotno podlago dodamo nadev: najprej 2 žlici borovničevega, nato osnovnega, zatem pa postopek ponavljamo z izmeničnim dodajanjem po ene žlice vsakega nadeva. Tega nikakor ne smemo gladiti z žlico, če je nadev pregost, le malce zaokrožimo z modelom, da se enakomerno razporedi.

Cheesecake potisnemo v pečico, segreto na 180 stopinj, na dno pa postavimo še lonček vrele vode. Pečemo 10 minut, nato znižamo temperaturo na 150 stopinj in pečemo še 50 minut. Ohladimo v pečici.

