

ALENKA KODELE

čša sladkega

Kmečki glas

KAZALO

Čaše kot navdih za sladice	7
Dekoracije iz čokolade	8
Dekoracije iz karamela	11
Kandiranje sadja	12
Sladkorjenje cvetov in zelišč	13

Sadne sladice	14
Ananasova krema s karamelnim prelivom	16
Bananin mousse z medom in mlečno čokolado	18
Bananin sufle s čokoladno omako	19
Bezгова strjenka z jagodami	20
Dušena jabolka z vaniljevo kremo in pistacijami	22
Gozdni sadeži z jogurtom in smetano	23
Hruške, kuhane v rdečem vinu, s hruškovo kremo in kardamomom	24
Jabolčna krema z malinovim želejem	26
Jabolka z maskarponejem in melaso	27
Jagodičevje z vinsko peno	28
Jagodna krema z meto	29
Jagodna pena z bazilikinim prelivom	30
Jogurtov mousse z marelicami	32
Jogurtova krema z medom, mandlji in figami	33
Jogurtova pena z breskvami	34
Kakijeva pena s kostanjem in orehi	35
Karamelizirane banane s čokoladno kremo	36
Kefirjeva krema z gozdnimi sadeži	37
Kivijeva kaša s skutno peno	38
Kokosova krema z ananasom	39
Krema iz pinjenca z jagodami	40
Lahka skuta z jagodami	41
Limonina krema z jagodami	42
Limonina pena s češnjami	44
Maline s kislo smetano in vaniljo	45
Malinova in čokoladna krema z vaniljevo omako	46
Mandarinova krema s kakijevim želejem	48
Marelična pena s pistacijami in vaniljevo kremo	50
Melonina pena	53
Mousse iz skute in ananasa	53
Osvežilna krema z grenivko in limeto	54
Pena iz manga z malinami	56
Pomarančna panakota	57

Pomarančna pena s čokoladnim biskvitom	58
Pomarančna zloženska s praženimi lešniki	60
Popečena jabolka s smetanovo peno in karameliziranimi orehi	62
Rikotna pena s kakijem	63
Skutna krema z mlečno čokolado in breskvami	64
Smetanov mousse z goji jagodami	65
Vaniljeva pena s češnjami in pistacijami	66

Kremne in čokoladne sladice	68
Bavarska krema z jajčnim likerjem bombardino	70
Bazilikina krema z jagodami	71
Bela čokoladna pena s figami v portovcu	72
Cimetova pena z jabolčno čežano in orehi	74
Crème brûlée v treh okusih	76
Čokoladna bavarska krema s prelivom iz drnulf	77
Čokoladna krema z vaniljo in rumom	78
Čokoladna krema z višnjami in smetano	79
Čokoladni narastek (sufle)	80
Karamelna krema s popečenimi hruškami	81
Katalonska krema z mariniranim sadjem	82
Kavna krema	83
Kokosova pena z vaniljevo kremo in belo čokolado	84
Kostanjeva pena z belim grozdem in sladkim muškatom	85
Krema iz bele čokolade z bučnimi semeni in bučnim oljem	86
Krema iz dveh čokolad, maskarponeja in jogurta	87
Krema kapučino	88
Lešnikova pena z malinami	89
Maskarponejeva krema s slivami	90
Maskarponejeva krema z medenjaki in kuhanim vinom	91
Metina krema z jagodami in čokolado	92
Mlečna krema z borovnicami	93
Mlečni riž s cimetom in rozinami	94
Mousse iz grškega jogurta in bele čokolade z malinami	95
Mousse iz temne čokolade z jagodami	96
Orehova pena z belim grozdem in vinjakom	97
Panakota s čokolado in kokosom	98
Panakota z gozdnimi sadeži	99
Panakota z okusom kave	100
Pena iz bele čokolade s karamelno omako in arašidi	101
Pena iz mlečne čokolade s pomarančo	102
Pistacijev narastek (sufle) z jagodno bovlo	103
Sivkina krema z belo čokolado	104
Skutna krema s hruškami, gozdnimi sadeži in temno čokolado	105
Timijanova pena z mlečno čokolado	106
Tiramisu z jagodami in limončelom	107
Vaniljeva krema z jagodnim želejem in temno čokolado	108
Vaniljeva krema z višnjevim prelivom in čokolado	109

Vaniljeva pena z rdečim poprom in regratovim sirupom	110
Vinska pena z rozinami in medom	111
Frapeji, sorbeti in osvežilni napitki	112
Ananasov frape	114
Ananasova čaša s tekilo	115
Bazilikin sorbet z jagodno juho	116
Bezgov sorbet	118
Borovničev sorbet	119
Bovla z breskvami	120
Breskov napitek	121
Čokoladni frape	122
Eksočni napitek	123
Frapi iz banan	124
Frapi iz jagod	125
Frapi iz jagodičja	126
Jagodni napitek z ananasom	127
Kardamomov sladoled s hruškovo čežano	128
Kavni frapi s kremnim viskijem	130
Kefir z rdečim sadjem	131
Kivi je frapi	132
Kokosov frapi	133
Kokosov napitek z bananami	134
Kumkvatov sorbet	135
Ledena kava z rumom jamajka	136
Lešnikov frapi	137
Limetin sorbet	138
Mandarinov sorbet	139
Malinov sorbet s penino rose	140
Melonin sorbet	141
Napitek iz jogurta in marelic	142
Napitek iz pinjenca in gozdnih sadežev	143
Pomaranča z jogurtom in breskvami	144
Rabarbarin napitek	145
Rožmarinov sorbet z mlečno čokolado	146
Sadna mavrica	148
Sangrija	149
Smetanov sladoled z oljčnim oljem in mlečno peno	150
Sorbet iz čokolade z vanilijevo juho in meto	152
Sorbet z gozdnimi sadeži	154
Sorbet z limeto, rdečo grenivko in tekilo	155
Sorbet z okusom vrtnice	156
Sorbet vročega poletja	157
Vitaminski napitek	158



Čaše kot navdih za sladice

– drugačna uporaba steklenih kozarcev

Čaša je običajno steklena posoda, iz katere pijemo. Gre za splošno poimenovanje različnih vrst kozarcev s pecljem ali brez njega, kristalnih, steklenih, skodelic ali kup. Marsikje se po omarah še vedno skriva komplet starih kozarcev, ki niso več moderni za postrežbo pijače, zato pogosto ne vemo, kaj bi z njimi. Zakaj jih ne bi uporabili za nekaj sladkega?

V tej knjigi vam predstavljam ideje za uporabo različnih steklenih kozarcev, skodelic in kup pri postrežbi sladice. Zbrani so preprosti, hitro pripravljivi in zanimivi recepti za sladice, napitke, sorbete in frapeje. Med sladici boste našli kreme, strjenke, pene (mousse) na osnovi sadja, krem ali čokolade, obogatene z želeji, kuhanim, mariniranim ali popečenim sadjem, oreški, čokolado, zelišči in začimbami, prelivi, omakami ter dodatkom izbranih alkoholnih pijač, likerjev ali sirupov.

Sladice, pripravljene v kozarcih, običajno vsebujejo manj želatine, pri nekaterih pa jo lahko celo izpustimo, zaradi česar so še bolj rahle in sočne. Pomembno je, da sladice dobro ohladimo, preden jih ponudimo. Pri pripravi sadnih napitkov priporočam, da je sadje že ohlajeno – tako bo tudi napitek takoj osvežilen. Če sadje ni hladno, si lahko pomagamo z dodatkom ledu.

Količino sladkorja lahko prilagodimo svojemu okusu ali jo zmanjšamo glede na sladkost sadja. Beli sladkor lahko nadomestimo z rjavim, medom ali drugimi naravnimi sladili.

Za krašenje sladice lahko uporabimo domišljijo – pogosto kar sestavine, ki jih sladica že vsebuje. Spomladi in poleti je na voljo veliko svežega sadja, zelišč in užitnega cvetja. Da bi jih lahko uporabljali tudi zunaj

sezone, jih lahko shranimo na različne načine:

Agrume (pomaranče, limone, mandarine, grenivke, limete, kumkvat) narežemo na tanke rezine, kandiramo v sladkornem sirupu in shranimo v dobro zaprtih posodah.

Sadje, kot so jabolka, hruške, kaki, jagode in banane, narežemo na tanke rezine, jih rahlo posujemo s sladkorjem v prahu, posušimo in shranimo.

Cvetove (npr. cvetne liste vrtnic, sivko, vijolice, trobentice, mlade vršičke zelišč ali liste bazilike) lahko posušimo, kandiramo z beljakom in sladkorjem v prahu ali jih shranimo v sladkornem sirupu (npr. bezgove cvetove).

Za še bolj privlačen videz in okus sladice jih lahko okrasimo tudi z:

- **elementi iz sladkorja** (karamel, griljaž),
- **čokoladni dodatki** (spirale, cigare, ploščice, ostružke),
- **karamelizirani oreški** ali preprosto posujemo sladico s kakavom, čokolado v prahu, mleto kavo ali sesekljanimi oreški.

Čeprav je danes v trgovinah večina sadja na voljo vse leto, so nekatere vrste še vedno redke ali sezonske. Ko dozori v naravi ali na domačem vrtu, jih lahko nabere in pripravimo za kasnejšo uporabo:

Fige: ko so zrele, jih skuhamo s sladkorjem in vinom ter zapremo v kozarce – odlični preliv za sladice.

Drnule: naberejo jih ob zorenju, skuhamo v sladkornem sirupu in zapremo v kozarčke.

Kaki: dozorel sadež olupimo, pretlačimo in pire zamrzemo.

Jagode, ribez, gozdni sadeži: če jih imamo na vrtu ali jih naberejo v naravi, jih lahko preprosto zamrzemo.

Krema iz pinjenca z jagodami



Za 4 porcije

2 lista želatine
200 g pinjenca
1 žlička limonovega soka
60 g sladkorja
10 g vaniljevega sladkorja
200 ml sladke smetane

KREMA

Želatino namočimo v hladni vodi. Pinjenec, sladkor, vaniljev sladkor in limonov sok zmešamo v enotno maso. Namočeno želatino odcedimo, jo zmešamo s 4 žlicami pinjenca in segrejemo, da se popolnoma raztopi. Nato jo primešamo k preostali zmesi. Maso nekoliko ohladimo, nato pa vanjo nežno vmešamo stepeno sladko smetano. Pripravljeno kremo razdelimo v izbrane kozarce in jih postavimo v hladilnik, da se krema popolnoma strdi.

250 g svežih jagod
30 g sladkorja v prahu
30 ml jagodne vodke

MARINIRANE JAGODE

Jagode operemo, očistimo in zrežemo na majhne kocke. Dodamo sladkor in jagodno vodko ter premešamo. Pustimo marinirati.

150 ml sladke smetane
elementi iz bele čokolade

✱ Ko se krema strdi, damo v vsak kozarec dve žlici mariniranih jagod, kupček stepene sladke smetane in okrasimo z belo čokolado. Tako pripravljeno sladico postrežemo.

Čokoladna bavarska krema s prelivom iz drnulj



Za 6 porcij

4 rumenjaki
75 g sladkorja
550 ml sladke smetane
125 g mleka
250 g jedilne čokolade
10 g želatine v listih

ČOKOLADNA BAVARSKA KREMA

Rumenjake in sladkor penasto stepamo. Dodamo mleko in med stepanjem kuhamo nad soparo, dokler masa ne doseže 70 °C, naraste in postane penasta. 150 ml sladke smetane zavremo, zmešamo z raztopljeno jedilno čokolado in želatino, nato pa vse skupaj primešamo v jajčno maso. Na koncu nežno vmešamo še 400 g stepene sladke smetane in kremo napolnimo v izbrane kozarce.

200 g zrelih drnulj
80 g sladkorja
10 g vaniljevega sladkorja
100 ml vode

PRELIV IZ DRNULJ

Drnulje operemo, dobro odcedimo in damo v kozico. Dodamo vodo, sladkor in vaniljev sladkor ter kuhamo, dokler ne postanejo mehke. Nekaj celih drnulj prihranimo, preostale pa pretlačimo skozi cedilo, da odstranimo koščice, in še malo pokuhamo, da se preliv primerno zgosti.

✱ Ohlajeno bavarsko kremo prelijemo s prelivom iz drnulj in po vrhu razporedimo nekaj celih drnulj. Okrasimo in ponudimo.



Bezgov sorbet



Za 4 porcije

250 ml bezgovega sirupa
200 ml mineralne vode
2 klinčka
sok ½ limone
50 ml sladke smetane

belo polsuho peneče vino

Vse sestavine damo v posodo, dobro premešamo in pustimo stati eno do dve uri. Potem maso precedimo, jo vlijemo v aparat za sladoled in zamrznemo. Pripravljen sladoled stresemo v plastično posodo, pokrijemo in postavimo v zamrzovalnik.

Če nimamo aparata za sladoled, maso prelijemo v plastično posodo, pokrijemo in damo v zamrzovalnik. Ko začnejo na robovih nastajati ledeni kristali, vzamemo maso iz zamrzovalnika, dobro premešamo (lahko tudi z mešalnikom), dokler ne postane gladka, nato pa jo vrnemo v zamrzovalnik. S stepanjem umešavamo zrak, s čimer povečujemo volumen mase in drobimo večje ledene kristale. Zmes premešamo vsako 1 do 2 uri (odvisno od hitrosti zamrzovanja v zamrzovalniku), dokler masa ni dovolj trda, da jo lahko zajamemo z žlico za sladoled.

V posodo damo dve kepici sladoleda, prilijemo 100 ml penečega vina in dobro premešamo s paličnim mešalnikom.

* Bezgov sorbet nalijemo v kozarce in ponudimo.



Borovničev sorbet



Za 2 porčiji

200 g borovnic
1 kepica vaniljevega
sladoleda
100 ml penečega vina
malo zdrobljenega ledu

Sladoled in borovnice damo v mešalnik in dobro zmešamo. V kozarca za sorbet damo najprej eno žlico zdrobljenega ledu, nato mešanico borovnic in sladoleda, na koncu prelijemo s penečim vinom.

* Poljubno okrasimo in postrežemo.

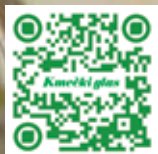


A close-up photograph of a woman with dark hair, wearing a light-colored t-shirt, focused on pouring a clear liquid from a glass measuring cup into a glass. The background is softly blurred, showing a kitchen setting with a sink and other items.

Knjiga, ki bi si jo želeli vsi sladokusci.

Avtorica Alenka Kodele (ponaša se s številnimi medaljami in priznanji z mednarodnih tekmovanj in kuharske olimpijade ter z najvišjim priznanjem v Sloveniji – trakom kakovosti, oplemenitenim z diamantno značko na področju slaščičarstva) je za bralce pripravila 120 izjemnih sladice za različne priložnosti. Knjiga je razdeljena v štiri poglavja: priprava dekoracije, sadne sladice, kremne in čokoladne sladice ter frapeji, sorbeti in osvežilni napitki.

V knjigi boste našli sladice po svojem okusu!



Cena: 18,40 EUR

