

ALENKA KODELE

NEDELJSKE IN PRAZNIČNE SLADICE



Kmečki glas

KAZALO

O knjigi 3

POMLAD – ko se narava prebuja

PIŠKOTI 9

MANDLJEVI ŽEPKI Z JAGODNO MARMELADO	9
LIMONINI POLJUBČKI S ČEŠNJEVO MARMELADO	10
METINI PIŠKOTKI Z VIŠNJEVO MARMELADO	12
BEZGOVI PIŠKOTI Z LIMONINO KREMO	14
KUKIJI Z AROMO AKACIJEVIH CVETOV IN LIOFILIZIRANIMI JAGODAMI	16

SLADICE 18

BEZGOVA TORTICA Z JAGODNIM DISKOM	18
PENA Z AROMO AKACIJEVIH CVETOV	20
BEZGOVI MAKRONI Z JAGODNIM POLNILOM	22
JOGURTOVE TORTICE Z JAGODAMI	24
BELA ČOKOLADNA PENA Z METO IN ČEŠNJEVIM PRELIVOM	26

PECIVO 28

RULADA Z BEZGOM IN ČEŠNJEVO MARMELADO	28
LIMONINE REZINE	30
TORTA S PINJENCEM, VRTNICAMI, VANILJO IN BELO ČOKOLADO	32
JOGURTOVE REZINE Z AROMO AKACIJEVIH CVETOV IN POMARANČNO KREMO	34
KOKOSOVA TORTA Z MASKARPONEJEVO KREMO IN JAGODAMI	36

POLETJE – osvežitev za vroče dni

PIŠKOTI 39

KORUZNI HLEBČKI Z JAGODNO MARMELADO	39
KOKOSOVI PIŠKOTI Z BOROVNIČEVIM POLNILOM	40
MANDLJEVI PIŠKOTI Z MARELIČNO MARMELADO	42
PIRINI POLJUBČKI Z MARMELADO IZ ROBIDNIC	44
METINI PIŠKOTI Z BELO ČOKOLADNO KREMO	46

SLADICE 48

LIMONINA PENA Z RIBEZOVO OMAKO	48
SKUTNA KREMA Z MARELICAMI	50
BOROVNIČEVA KREMA Z BAZILIKINIM PRELIVOM	52
BELA ČOKOLADNA PENA Z GRŠKIM JOGURTOM IN DRNULJEVIM PRELIVOM	54
JOGURTOVA TORTA Z LIMETO, BELIM RUMOM IN MALINAMI	56

PECIVO 58

LIMONINE KOŠARICE	58
SKUTNE REZINE Z BRESKVAMI	60
BOROVNIČEVE REZINE	62
BROWNIE Z BELO ČOKOLADO IN MALINAMI	64
MAKRONI Z BELO ČOKOLADNO PENO IN VRTNICAMI	66

JESEN – slaščice iz jesenskih darov narave

PIŠKOTI 69

OREHOVI PIŠKOTI S SLIVOVO MARMELADO	69
PIŠKOTI S PIRINIMI KOSMIČI, LEŠNIKI IN SUHIM SADJEM	70
OČESCA Z BUČNIMI SEMENI IN MALINOVO MARMELADO	72
POLŽKI Z LEŠNIKI IN POMARANČO	74
OREHOVI PIŠKOTI Z BRUSNIČNO MARMELADO	76

BEZGOVI PIŠKOTI Z LIMONINO KREMO

Sestavine:

(za približno 800 g piškotov)

testo:

- 250 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 50 g bezgovega sirupa
- 2 rumenjaka
- 240 g moke
- 1 žlička bezgovih cvetov v prahu
- ščepec soli
- vaniljeva aroma
- limonina lupinica

limonina krema:

- 2,5 dl mleka
- 30 g moke
- 10 g škroba
- 100 g masla
- 80 g sladkorja v prahu
- nastrgana lupinica in sok 1 limone

Naredimo maso za piškote. Maslo s sladkorjem penasto stepamo. Dodamo rumenjaka, bezgov sirup, sol, limonino lupinico, vaniljevo aromo in še malo stepamo. Potem umešamo moko z bezgovimi cvetovi v prahu. Pripravljeno maso napolnimo v vrečko za brizganje z gladkim nastavkom in jo nabrizgamo v pekač, obložen s papirjem za peko, v obliki okroglih kupčkov. Piškote pečemo 10 minut pri 175 stopinjah in jih povsem ohladimo v pekaču.

Pripravimo limonino kremo. Dve tretjini mleka z nastrgano limonino lupinico zavremo, pokrijemo in pustimo stati 10 minut, potem pa precedimo. V tretjino hladnega mleka gladko umešamo moko in škrob, prilijemo precejenemu vrelemu mleku ter kuhamo, da rahlo vre dobrih 5 minut. Potem limonino kremo pokrijemo in ohladimo.

Maslo s sladkorjem penasto stepemo, dodamo kuhano limonino kremo in gladko razmešamo. Na koncu primešamo še limonin sok.

Polovico piškotov v pekaču obrnemo, da je spodnja ravna stran zgoraj. Nanje nabrizgamo kupčke kreme in jih pokrijemo s preostalimi polovicami piškotov. Narahlo jih stisnemo, da potisnemo kremo do roba. Čez noč jih pustimo v hladnem prostoru, da se krema vpije v piškote in učvrsti, potem pa jih narahlo potresemo s sladkorjem v prahu z dodatkom bezgovih cvetov v prahu. Hranimo jih na hladnem.



BOROVNIČEVA KREMA Z BAZILIKINIM PRELIVOM

Sestavine:

(za 6 do 8 sladici)

čokoladni biskvit za podlago:

- 2 jajci
- 40 g sladkorja
- 50 g moke
- 1 kavna žlička bazilike v prahu
- 40 g nasekljane temne čokolade

borovničeva pena:

- 350 g borovnic
- sok polovice limone
- 3 listi želatine
- 150 ml sladke smetane

meringa:

- 1 beljak
- 80 g sladkorja
- 40 ml vode
- ščepec soli

preliv iz bazilike:

- 100 ml mleka
- 50 g sladkorja
- 50 ml sladke smetane
- nekaj lističev sveže bazilike

Naredimo čokoladni biskvit. Jajci in sladkor stepamo, da dobimo rahlo penasto maso. Najprej narahlo umešamo nasekljano čokolado, potem pa še moko in baziliko v prahu. Pripravljeno biskvitno maso enakomerno namažemo v pekač, obložen s papirjem za peko, približno pol centimetra na debelo. Pečemo 8 minut pri 190 stopinjah.

Potem se lotimo priprave borovničeve pene. Borovnice z limoninim sokom zmeljemo v gladko kašo. Želatino namočimo v mrzli vodi, z nekaj žlicami borovničeve kaše raztopimo in primešamo preostali kaši.

Pripravimo meringo. Sladkor in vodo zavremo ter pustimo vreti na šibkem ognju približno 5 minut. Beljak s soljo stepamo v sneg in med stepanjem prilijemo vrelo sladkorno raztopino ter stepemo v čvrst sneg. Borovničevi kaši z želatino najprej narahlo primešamo stepeno sladko smetano in potem še meringo. Pripravljeno borovničevo peno nadevamo v izbrane modele in damo v zamrzovalnik, da se čim prej ohladi in strdi.

Naredimo preliv iz bazilike. Mleko z lističi bazilike zavremo, pokrijemo in pustimo stati 10 minut, potem pa s paličnim mešalnikom dobro zmešamo in precedimo. Sladkor damo v nizko posodo za kuhanje in ga na šibkem ognju raztopimo, vendar

pazimo, da ne porjavi. Prilijemo toplo mleko, premešamo in kuhamo na šibkem ognju, da se sladkor raztopi. Prilijemo sladko smetano in vse skupaj kuhamo na šibkem ognju, da se primerno zgosti, potem pa odstavimo, pokrijemo in ohladimo.

Biskvit izrežemo v obliki in velikosti modela, v katerega smo napolnili borovničevo peno. Na krožnik položimo biskvit, nanj strjeno peno, prelijemo z ohlajenim prelivom iz bazilike, okrasimo in ponudimo.



TORTA Z GRŠKIM JOGURTOM, KOKOSOM IN ARONIJAMI

Sestavine:

(za 12 kosov)

biskvit:

- 3 beljaki
- 60 g sladkorja
- 30 g moka
- 60 g kokosovih kosmičev

tekočina za namakanje:

- 150 ml vode
- 30 g sladkorja
- 20 ml belega ruma

aronijev žele:

- 200 g aronijevega pireja
- 80 ml vode
- 80 g sladkorja
- 3 listi želatine

aronijeva krema:

- 180 g aronije
- 40 ml vode
- 40 g sladkorja
- malo vanilje v prahu
- 3 listi želatine
- 150 g stepene sladke smetane

kokosova krema z grškim jogurtom:

- 300 g grškega jogurta
- 80 g sladkorja
- 50 g kokosovih kosmičev
- malo vanilje v prahu
- 30 ml kokosovega likerja
- 3 listi želatine
- 200 g stepene sladke smetane

Naredimo biskvit. Beljake s sladkorjem stepemo v čvrst sneg, narahlo umešamo presejano moko s kokosovimi kosmiči. Biskvit namažemo na papir za peko v dva kroga, eden je premera 22 cm, drugi pa 18 cm. Pečemo ju od 5 do 7 minut pri 200 stopinjah. Ko sta biskvitna kroga pečena, ju takoj vzamemo iz pekača in prenesemo na pladenj, da se ohladita.

Vodo in sladkor kuhamo do vretja, ohladimo in umešamo beli rum.

Pripravimo aronijev žele. Želatino namočimo v mrzli vodi. Aronije z vodo segrejemo do vretja, malo pokuhamo, da sadeži razpadejo, odstavimo in s paličnim mešalnikom zmeljemo v gladko kašo. Precedimo, dodamo sladkor, premešamo, da se raztopi, in umešamo namočeno želatino. Žele ohladimo. Obroč premera 18 cm ovijemo s prosojno folijo za živila, tako da naredimo dno, in vlijemo tri četrtine želeja, četrtino prihranimo za preliv.

Lotimo se priprave aronijeve kreme. Aronije z vodo zavremo in kuhamo, da sadeži razpadejo. S paličnim mešalnikom zmeljemo v gladko kašo in precedimo. Dodamo sladkor, vaniljevo aromo ter še malo pokuhamo, da se sladkor raztopi. Odstavimo, dodamo v mrzli vodi namočeno želatino, premešamo, da se raztopi, in ohladimo. Ohlajeni osnovi narahlo primešamo stepeno sladko smetano.

Naredimo kokosovo kremo. Grškemu jogurtu dodamo kristalni in vaniljev sladkor ter dobro premešamo, da se raztopita. Želatino namočimo v hladni vodi. Ko nabrekne, vodo odcedimo, dodamo 2 jedilni žlički jogurtove mešanice, raztopimo in umešamo v jogurtovo zmes. Potem dodamo kokosove kosmiče

in beli rum ter dobro premešamo. Na koncu narahlo primešamo stepeno sladko smetano.

Na pladenj postavimo obroč za torte premera 22 cm, na dno položimo prvo plast biskvita, nadevamo kokosovo kremo z grškim jogurtom, jo enakomerno poravnamo, prekrijemo z drugo plastjo biskvita, nadevamo kremo iz aronije in jo enakomerno poravnamo. Torto damo v hladilnik za 3 do 4 ure. Ko se dobro ohladi in strdi, jo prelijemo s preostalom želejem iz aronij in damo še za nekaj časa v hladilnik.

Dobro ohlajeni in strjeni torti previdno odstranimo obroč, jo narežemo na 12 kosov in poljubno okrasimo.



PIRINA POTICA Z MANDLJEVIM NADEVOM IN KANDIRANIM SADJEM

Sestavine:

testo:

- 500 g polnozrnat pirine moke
- 40 g kvasa
- 80 g masla
- 80 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- 2,5 dl mleka
- malo ruma
- limonina lupinica
- vaniljev sladkor
- ščepec soli

nadev:

- 450 g olupljenih mletih mandljev
- 150 g sladkorja
- 1 dl sladke smetane
- 80 g svetlih piškotnih drobtin
- 3 beljaki
- vaniljev sladkor
- limonina lupinica
- maraskino
- 100 g suhih marelic
- 100 g suhih brusnic

Pirino moko stresemo v posodo, na sredini naredimo jamico in vanjo nadrobimo kvas. Kvasu dodamo žličko sladkorja in prilijemo malo mlačnega mleka ter pustimo, da začne kvas vzhajati. Maslo raztopimo, rumenjacom dodamo sol in premešamo, potem prilijemo stopljeno maslo, dodamo kristalni in vaniljev sladkor, limonino lupinico, rum, malo mleka in dobro premešamo. Ko začne kvas vzhajati, začnemo mesiti testo. Med mesenjem počasi prilivamo zmes vseh tekočin in sladkorja in po potrebi dodamo še malo mleka. Zamesimo gladko, srednje mehko testo. Zameseno testo pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati.

Iz beljakov in polovice sladkorja stepemo čvrst sneg. Sladko smetano segrejemo in prilijemo mandljem, dodamo preostali sladkor, arome in maraskino ter dobro premešamo. Potem primešamo še sneg iz beljakov.

Suhe marelice in brusnice grobo nasekljamo in pokapamo z maraskinom.

Vzhajano testo tanko razvaljamo, namažemo z mandljevim nadevom, potresemo s piškotnimi drobtinami, nasekljanimi brusnicami in marelicami ter tesno zavijemo. Potico prestavimo v pomaščen pekač, prebodemo, pokrijemo in pustimo vzhajati. Čas vzhajanja je odvisen od temperature prostora, pomembno je, da potica za polovico naraste.

Vzhajano potico premažemo z raztepenim jajcem in pečemo od 45 do 50 minut v pečici, segreti na 175 stopinj.

