

# SLADICE

*Alenke*  
KODELE

ZALOŽBA KMEČKI GLAS



# Kazalo

## Knjigi na pot

### KRHKO ALI LINŠKO TESTO

#### RECEPTI

OSNOVNO KRHKO TESTO

#### RECEPTI ZA PIŠKOTE

LEŠNIKOVI PIŠKOTI Z LEŠNIKOVIM POLNILOM

LIMONINI RAZPOKANI PIŠKOTI

FLORENTINI

MANDLJEVI ROGLJIČKI

SLADKE PRESTICE

SNEŽNI POLJUBČKI Z BELO ČOKOLADO

VALENTINOVİ SRČKI

PIŠKOTI S PINJOLAMI

KAVNI PIŠKOTI

BRIZGANI ČOKOLADNI PIŠKOTI

ČOKOLADNI LINCERJI

#### RECEPTI ZA PITE IN REZINE

JABOLČNA PITA Z ROZINAMI

PITA S ČOKOLADO

PITA S KAVO IN KARAMELOM

SKUTNA PITA Z MARELICAMI

PITA TREH ČOKOLAD

PITA CRÈME BRÛLÉE

KOKOSOVA PITA Z JOGURTOM IN KIVIJEM

LIMONINE PITICE

PITICE Z MANGOM IN BOROVMICAMI

### LISTNATO TESTO

#### RECEPTI

OSNOVNI RECEPT ZA LISTNATO TESTO

KREMNE REZINE

VANILJEVE REZINE Z JAGODAMI IN

ČOKOLADNIM LISNATIM TESTOM

ŽEPKI Z VANILJEVO KREMO IN HRUŠKAMI

MILEFOLIJE Z MALINAMI IN VRTNICO

SLADKE VRTNICE Z JABOLKI

POLOVICE HRUŠK V SRAJČKI IZ LISTNATEGA

TESTA

MARELIČNI KVADRATKI S SKUTO IN PISTACIJO

LISTNATE PASTETKE Z VANILJEVO KREMO

IN SADJEM

VETRNICE Z LEŠNIKOVIM NADEVOM

### VLEČENO TESTO

#### RECEPTI

OSNOVNI RECEPT ZA VLEČENO TESTO

POMLADNI ČEŠNJEV ZAVITEK

JABOLČNI ZAVITEK Z ROZINAMI IN SKUTO

ZLOŽENKA S SKUTO, BRESKVAMI, MANDLJI

IN PISTACIJO

MOŠNJIČKI Z JABOLKI, OREHI IN SKUTO

SLIVOV ZAVITEK

BAKLAVA Z LEŠNIKI IN DATLJI

ZAVITEK Z MARELICAMI, AVOKADOM

IN SONČNIČNIMI SEMENI

ŽEPKI S SKUTO IN FIGAMI

ŠTRUKLJI S SKUTO, SUHIMI MARELICAMI

IN BRUSNICAMI

### KUHANO ALI PALJENO TESTO

#### RECEPTI

OSNOVNI RECEPT ZA PALJENO TESTO

PRINCESKE Z VANILJEVO KREMO

KARAMELIZIRANE LEŠNIKOVE PRINCESKE

OBROČKI S PISTACIJO IN JAGODAMI

EKLERJI S ČOKOLADAMI IN POMARANČO

PROFITEROLI Z GOZDNIMI SADEŽI

IN BELO ČOKOLADO

LABODI Z VANILJEVO KREMO

PRINCESKE Z BUČNIMI SEMENI, VANILJO

IN JAGODAMI

ROŽICE S KARAMELNO KREMO

MANDLJEVI OBROČKI Z LIMONINO KREMO

### BISKVITNO TESTO

#### RECEPTI

OSNOVNI RECEPTI ZA BISKVIT

BELI BISKVIT

ČOKOLADNI BISKVIT

BISKVIT Z OREHI, LEŠNIKI ALI MANDLJI

BISKVIT Z DODATKOM MAŠČOBE

BISKVIT ZA TANKE RULADE

BISKVIT IZ BELJAKOV

TEŽKA BISKVITNA MASA

#### RECEPTI ZA TORTE

ČRNO-BELA ČOKOLADNA TORTA Z OVSENIMI

KOSMIČI

SKUTNA TORTA Z BRESKVAMI

TORTA S KOKOSOM, JOGURTOM IN MANGOM

LEDENA TORTA Z GROZDJEM

KOSTANJEVA TORTA Z AJDO, BUČNIMI SEMENI

IN FIGAMI

KREMNA BOROVMIČEVO-LIMONINA TORTA

LIMETINA TORTA Z GRŠKIM JOGURTOM

TORTA JAGODA

ČOKOLADA IN LEŠNIK S KARAMELO

TORTA POMARANČA VANILJA

#### RECEPTI ZA REZINE IN RULADE

REZINA IZ MLEČNE ČOKOLADE IN KOKOSA

SNEŽNA REZINA Z MALINAMI

REZINA S KREMNI SIROM IN MANDLJI

REZINA S ČOKOLADO, KOKOSOM IN BANANO

REZINA Z BOROVMICAMI IN VANILJO

DVOBARVANA ČOKOLADNA RULADA

LEŠNIKOVA RULADA

BELJAKOVA RULADA Z LIMONO IN PISTACIJAMI

ČOKOLADNA RULADA S KOKOSOM

JAGODNA RULADA Z MANDLJI

### KVAŠENO TESTO

#### RECEPTI

LEŠNIKOVO-ČOKOLADNI ZVITKI

KVAŠENI ZVITKI Z MEDOM IN OREHI

OREHOVA POTICA

LEŠNIKOVA POTICA S KORUZNO MOKO

KOKOSOVA POTICA

CIMETOVE ROLICE

PIRINI BUHTELJNI Z BOROVMIČEVO

MARMELADO

KVAŠENI ROGLJIČKI S SKUTNIM NADEVOM

KVAŠENI ŠARKEJ

OCVIRKOVKA

‘VIPAVŠKI’ KVAŠENI ŠTRUKLJI S SKUTO,

OREHI IN ROZINAMI

### MEDENO PECIVO

#### RECEPTI

SLASTNI MEDENJAKI

MEDENJAKI Z OREHI

NADEVANI MEDENJAKI

MEDENE PLOŠČICE

DOMAČI MEDENI PIŠKOTI

MEDENI KOLAČI

OREHOV MEDENI KOLAČ Z DATLJI

MEDENE REZINE Z OREHI

MEDENE REZINE Z MANDLJI, FIGAMI

IN ROZINAMI

REZINE POMARANČNO KREMO, MEDOM

IN ČOKOLADO

### NADEVI, KREME, GLAZURE

#### NADEVI

#### RECEPTI

MASLENI DROBLJENEC

MANDLJEV DROBLJENEC

OREHOV NADEV

JABOLČNI NADEV  
NADEV IZ GOZDNIH SADEŽEV  
NADEV IZ SKUTE  
PEHTRANOV NADEV  
NADEV IZ MARCIPANA  
(Frančipanski nadev)

#### KREME

OSNOVNA MASLENA KREMA  
NEMŠKA MASLENA KREMA  
ITALIJANSKA MASLENA KREMA  
OSNOVNA VANILJEVA KREMA  
OSNOVNA VANILJEVA KREMA S ŠKROBOM  
GANAŠ KREMA (GANACHE)  
ČOKOLADNA MOUSSE KREMA  
VANILJEVA STRJENKA

#### GLAZURE IN PRELIVI

BELI LED  
KARAMELNA GLAZURA  
ČOKOLADNI OBLIV Z MAŠČOBO  
ČOKOLADNI GANACHE OBLIV  
SVETLEČI OBLIV IZ BELE ČOKOLADE  
TEMNI SVETLEČI OBLIV  
SVETLEČI OBLIV NEVTRALNE BARVE

#### MINI SLADICE, SLADKI GRIŽLJAJI

##### RECEPTI

POMARANČNE REZINE Z OREHI  
LEŠNIKOVE KOŠARICE S KARAMELNO KREMO  
MINI CRÈME BRÛLÉ  
ČOKOLADNI TRIS  
KOKOSOVA REZINA Z BANANO

MLEČNA REZINA Z MALINO  
ČOKOLADNE KOŠARICE Z BOROVMICAMI  
MANGOVE REZINE  
SKUTNA REZINA Z JAGODAMI  
ČOKOLADNA REZINA Z METINO KREMO

#### SLADICE V ČAŠAH

##### RECEPTI

KREMA MASKARPONE Z AMARETI  
KREMA ZABAJONE S KARDAMOMOM IN KAVO  
MLEČNA KREMA S ČEŠNJAMI  
PANAKOTA Z MANGOM  
BOROVNIČEVA PENA  
KREMNA KARAMELA  
JOGURT Z JAGODAMI  
MLEČNA ČOKOLADA Z MALINO  
SKUTKA Z MARELICAMI  
GRŠKI JOGURT S KAKIJEM IN KOSTANJI

#### PRESNE IN VEGANSKE SLADICE

SVEŽE SADJE  
OREŠKI IN SEMENA  
SLADILA  
SUPERŽIVILA  
GOSTILA – SREDSTVA ZA ŽELIRANJE

#### VEGANSKE SLADICE

##### RECEPTI

PRESNA BOROVMNIČEVA TORTA S KOKOSOM  
MARELIČNA PRESNA TORTA  
LIMETINA PRESNA TORTA  
PRESNA MALINOVA TORTA  
PRESNA ROŽIČEVA ROLADA S POMARANČO  
PRESNA ČOKOLADNA TORTA Z GOZDNIMI  
SADEŽI  
PRESNE REZINE MALINA LIMONA  
PRESNA REZINA KOKOS LEŠNIK  
PRESNE KOŠARICE Z BOROVMNIČEVO KREMO  
PRESNI MANGOVI MAKRONI Z LIMETINO  
KREMO  
PRESNA OREHOVA POTICA  
PRESNA KOKOSOVA POTICA  
ROŽIČEVA REZINA Z BRUSNICAMI  
MARMELADNI POLJUBČKI  
JAGODNA TORTA  
TORTA S SKUTO IN BRESKVAMI  
LCHF-ČOKOLADNA TORTA  
VEGANSKA TORTA MALINA BANANA

VEGANSKA SACHER  
TORTA  
DIABETIČNA TORTA  
Z GOZDNIMI SADEŽI

#### IZDELAVA DEKORACIJE ZA TORTE

# Limonine pitice

Za približno 12–14 kosov

KRHKO TESTO:

- 150 g moka
- 50 g fino mletih mandljev
- 100 g masla
- 75 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- ½ kž pecilnega praška
- ščepec soli
- nastrgana limonina lupina

LIMONINA KREMA:

- 2 jajci
- 2 rumenjaka
- 140 g sladkorja
- 120 ml limoninega soka
- nastrgana lupina ene limone
- 50 ml sladke smetane
- 120 g masla

ZA OKRASITEV:

- 100 ml sladke smetane
- nekaj svežih jagod

**1.** Moko s pecilnim praškom presejemo v posodo, dodamo mandlje, sladkor v prahu, arome, jajce, sol in na koščke narezano maslo. Sestavine na hitro zgnetemo, da dobimo gladko testo. Zavijemo ga v prozorno folijo za živila, ga sploščimo in damo za dobro uro v hladilnik.

**2.** Dobro ohlajeno in spočito testo razvaljamo na 3 mm debeline in obložimo pekače za pite premera 10 cm. Testo s prsti dobro pritismo ob rob modelov, da se čim bolj oblikuje po modelu, dno pa večkrat prebodemo z vilicami. Modele s testom damo za 15 minut v zamrzovalnik in nato takoj v pečico, segreto na 175 °C. Pečemo 12–15 minut, pečene podlage dobro ohladimo.

**3.** V kotliček ali skledo s polkrožnim dnom damo jajci, rumenjaka, sladkor, limonino lupino, limonov sok in sladko smetano ter dobro premešamo. V posodo za kuhanje damo vodo približno do višine treh prstov in segrevamo na štedilniku. Ko voda zavre, nanjo položimo posodo z mešanico za kremo in med mešanjem kuhamo v vodni kopeli, da krema doseže 75 °C (približno 10 minut). Kuhano kremo precedimo, dodamo na koščke narezano maslo in mešamo, da se maslo raztopi in poveže s kremo.

**4.** Pripravljeno limonino kremo nadevamo v pečene podlage iz testa. Pite damo v hladilnik za 3–4 ure, da se krema dobro ohladi in strdi, nato jih okrasimo s stepeno smetano in svežimi jagodami.



# Štruklji s skuto, suhimi marelicami in brusnicami

Za približno 10 kosov

VLEČENO TESTO:

- 200 g moke
- 20 g olja
- 1 rumenjaka
- ščepec soli
- voda po potrebi

SKUTNI NADEV:

- 750 g nepasirane skute
- 120 g masla
- 200 g kisle smetane
- 120 g sladkorja
- 40 g ostre moke
- 3 jajca
- vaniljeva aroma
- nastrgana limonina lupina
- 100 g suhih marelic
- 60 g suhih brusnic

PRELIV:

- 100 g masla
- 3 jž belih krušnih drobtin
- 50 g sladkorja
- vanilja v prahu

**1.** Iz vseh navedenih sestavin zgnetemo gladko testo. Oblikujemo ga v hlebček, premažemo z oljem, damo v posodo in prekrijemo s prozorno folijo za živila. Pripravljeno testo pustimo počivati vsaj pol ure.

**2.** Suhe marelice narežemo na koščke. Zmehčano maslo, pol sladkorja in rumenjake stepamo, da dobimo penasto maso. Dodamo skuto, ostro moko, kisló smetano, vaniljevo arómo in limonino lupino ter dobro premešamo. Beljake s preostalim sladkorjem stepemo v čvrst sneg, ki ga narahlo umešamo v skutno zmes.

**3.** V večjo posodo za kuhanje ali pa v posodo za kuhanje štrukljev do polovice nalijemo toplo vodo in damo na štedilnik, da voda zavre.

**4.** Testo razvlečemo na pomokanem prtú. Debele robove porežemo,  $\frac{2}{3}$  testa namažemo s skutnim nadevom, potresemo suhe marelice in brusnice ter previdno zavijemo. Pripravljen štrukelj prerežemo na dva enaka dela. Vsakega posebej zavijemo v prozorno folijo za živila, na koncih folijo dobro zavijemo. Zvitek previdno položimo v krop in kuhamo 25–30 minut. Voda mora ves čas kuhanja narahlo vreti.

**5.** Maslo segrevamo v ponvi, da se raztopi. Dodamo drobtine, sladkor in vaniljo ter prepražimo.

**6.** Kuhane štruklje vzamemo iz krova, previdno odvijemo folijo, poljubno narežemo in prelijemo s prelivom.





## Obročki s pistacijami in jagodami za približno 16 kosov

**PALJENO TESTO:**

- 150 g vode
- 120 g masla
- 100 g moko
- 10 g soli
- 3–4 jajca

**PISTACIJEVA KREMA:**

- 200 ml mleka
- 100 g zelene pistacije
- 200 ml sladke smetane
- 50 g sladkorja
- 30 g škroba
- 3 rumenjake
- ½ vaniljevega stroka
- 30 g pistacijeve paste
- 60 g masla
- 200 g stepene sladke smetane

**JAGODNA SMETANA:**

- 200 g jagod (svežih ali zamrznjenih)
- 1 jž limoninega soka
- 50 g sladkorja
- 2 lista želatine
- 300 ml sladke smetane

**PRELIV IZ BELE ČOKOLADE:**

- 100 g bele čokolade
- 30 g kokosove maščobe

**ZA OKRASITEV:**

- 30 g nasekljanih pistacij

**1.** Maščobo, vodo in sol zavremo. Umešamo moko in kuhamo na majhnem ognju, da se masa oblikuje v cmok in odstopi od posode. Posodo z maso odstavimo z ognja in nekoliko ohladimo. Nato postopoma drugo za drugim umešamo jajca. Če mešamo strojno, uporabimo manjšo do srednjo hitrost. Ko je masa prave strukture, gladka in čvrsta, jo nadevamo v vrečko za brizganje z ravnim ali zvezdastim nastavkom. Na pekač, obložen s peki papirjem, nabrizgamo testo v obliki obročkov premera 6–7 cm in jih pečemo 20–25 minut na 200 °C.



**2.** Za pistacijevu kremo mleko in pistacije dobro zmeljemo s paličnim mešalnikom. Dodamo sladko smetano, prečno prerezan vaniljev strok in zavremo. Rumenjake, sladkor, pistacijevu pasto in škrob dobro premešamo. Prilijemo malo vrele mešanice sladke smetane, mleka in pistacije ter dobro premešamo. Potem maso prilijemo preostali mešanici in kremo kuhamo, da vre dobre 3 minute. Kuhano odstavimo z ognja, prestavimo v skledo, umešamo z mehčano maslo, pokrijemo s prozorno folijo

za živila in ohladimo. Ohlajeno kremo pred uporabo gladko razmešamo.

**3.** Za jagodno smetano na koščke narezanim jagodam dodamo dve žlici vode in limonin sok ter kuhamo, da se jagode zmeščajo. Kuhane s paličnim mešalnikom zmeljemo v kašo in precedimo. Jagodni kaši dodamo sladkor in kuhamo na majhnem ognju, da počasi vre in se nekoliko zgosti. Nato odstavimo, umešamo v mrzli vodi namočeno želatino in dobro ohladimo. Sladko smetano čvrsto stepemo in umešamo ohlajeno jagodno kašo.

**4.** Kokosovo maščobo raztopimo, dodamo belo čokolado in mešamo, da se vsa čokolada raztopi.

**5.** Pečene in ohlajene obročke prečno prerežemo. Pokrovček namočimo v beli čokoladni obliv in položimo na mrežo, da se odvečni obliv odcedi. Potremo z nasekljano pistacijo in damo v hladilnik, da se obliv strdi. V spodnji del najprej nabrizgamo pistacijevu kremo, potem nabrizgamo jagodno smetano in pokrijemo s pokrovčkom, prelitim z belo čokolado. Pripravljene obročke damo v hladilnik, da se krema in smetana dobro ohladita in strdita.



## Kostanjeva torta z ajdo, bučnimi semeni in figami

Za približno 12 kosov

**AJDOV BISKVIT:**

- 3 jajca
- 30 g sladkorja
- 30 g kostanjevega medu
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 60 g ajdove moke
- 20 g mletih orehov
- 10 g kakava v prahu
- 1 kž pecilnega praška

**NADEV IZ BUČNIH SEMEN:**

- 150 g grobo mletih bučnih semen
- 1 jž bučnega olja
- 1 jž kostanjevega medu

**KOSTANJEVA KREMA:**

- 250 g kremnega sira maskarpone
- 300 g kuhanih in pretlačenih kostanjev
- 2 jž kostanjevega medu
- 2 lističa želatine
- 2 jž ruma
- vaniljeva aroma
- 250 g stepene sladke smetane

200 g figove marmelade

**ZA NAMAKANJE BISKVITA:**

- 150 ml vode
- 30 g sladkorja
- 2 jž ruma

**ČOKOLADNI OBLIV:**

- 100 g temne čokolade
- 100 g 70-odstotne čokolade
- 100 g sladke smetane

**1.** Biskvit naredimo tako, da rumenjake s kostanjevim medom in vaniljevim sladkorjem stepamo, dokler ne dobimo svetlo penaste mase. Ajdovo moko, orehe, kakav in pecilni prašek dobro premešamo. Beljake in sladkor stepemo v čvrst sneg, narahlo primešamo rumenjarkovo maso in nato še mešanico suhih sestavin. Obroč za torte premera 22 cm ovijemo v peki papir, položimo na raven pekač, nadevamo biskvitno testo, ga poravnamo in pečemo 15–20 minut na 180 °C. Pečen biskvit dobro ohladimo, nato pa prečno prerežemo na dve plasti.

**2.** Pripravimo nadev iz bučnih semen. Grobo mletim bučnim semenom dodamo kostanjev med in bučno olje ter vse dobro premešamo.

**3.** Za namakanje biskvita do vretja kuhamo vodo in sladkor. Raztopino ohladimo in umešamo rum.

**4.** Naredimo kostanjevo kremo. V kostanjev pire dodamo kremni sir, med, rum in vaniljevo aromo ter dobro premešamo. Želatino namočimo v hladni vodi, dodamo dve žlici sladke smetane, raztopimo in umešamo v kostanjevo osnovo. Nazadnje narahlo umešamo še stepeno sladko smetano. Na pladenj položimo obroč premera 22 cm. Na dno položimo spodnjo plast biskvita, malo pokapamo z mešanico sladke raztopine in ruma, namažemo polovico figove marmelade, nato polovico nadeva iz bučnih semen, na bučna semena pa polovico kostanjeve kreme. Pokrijemo z drugo plastjo biskvita, ga pokapamo z raztopino, namažemo preostalo polovico figove marmelade, nato preostali nadev iz bučnih semen, nazadnje še preostalo polovico kostanjeve kreme. Enakomerno poravnamo in damo za 3–4 ure v hladilnik.

**5.** Medtem ko se torta ohlaja in strjuje, pripravimo čokoladni obliv. Čokoladi premešamo in napol raztopimo. Sladko smetano segrevamo do vretja in prilijemo čokolada. Dobro premešamo, da dobimo svilnato gladek obliv. Nekoliko ga ohladimo.

**6.** Dobro ohlajeni in strjeni torti odstranimo obroč, jo prestavimo na mrežo in prelujemo s čokoladnim oblivom. Ko se odvečni obliv odcedi, torto prestavimo na pladenj in damo v hladilnik, da se obliv strdi. Narežemo na 12 kosov in poljubno okrasimo.

# Kvašeni zvitki z medom in orehi

Za približno 20 kosov

TESTO:

- 400 g moke
- 80 g masla
- 20 g sladkorja
- 50 g cvetličnega medu
- 2 rumenjaka
- vaniljeva aroma
- malo cimeta
- 20 g kvasa
- 5 g soli
- 2-3 dl mleka

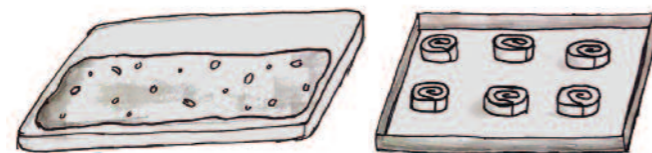
NADEV:

- 300 nasekljanih orehov
- 100 g cvetličnega medu
- 100 ml sladke smetane
- malo cimeta
- vaniljeva aroma

1 jajce za premaz

**1.** Moko presejemo v posodo, na sredini naredimo jamico in vanjo nadrobimo kvas. Kvasu dodamo sladkor, prilijemo malo mlačnega mleka in pustimo, da začne vzhajati. Maslo raztopimo, na rumenjaka damo najprej sol, premešamo, potem prilijemo stopljeno maslo, dodamo med, vaniljevo aromo, mleti cimet, malo mleka in dobro premešamo. Ko začne kvas vzhajati, začnemo mesiti testo. Med mesenjem postopoma prilijemo zmes vseh tekočin in po potrebi dodamo še malo mleka. Zamesimo gladko in srednje mehko testo. Zameseno testo pokrijemo s prtičem ali prozorno folijo za živila in pustimo vzhajati.

**2.** Orehe nasekljamo, v sladko smetano umešamo med, cimet in vaniljevo aromo.



**3.** Vzhajano testo enakomerno tanko razvaljamo v pravokotnik velikosti 30 x 50 cm, 3/4 ga namažemo s smetanovim nadevom in potresemo z orehi. Nadevano testo tesno zavijemo v zvitek, pri zvijanju testo malo zategujemo. Narežemo na 2-3 cm široke rezine in jih polagamo na pekač, obložen s peki papirjem na odrezano stran. Med zvitki pustimo dovolj prostora, ker bodo še vzhajali. Pustimo 15-20 minut na sobni temperaturi, da zvitki pred peko vzhajajo. Pečemo 15-20 minut na 170 °C.



# Čokoladne košarice z borovnicami

Za približno 24 mini košaric

TESTO: {  
140 g moka  
90 g masla  
50 g sladkorja v prahu  
15 g kakava v prahu  
3/4 pecilnega praška  
vaniljev sladkor  
1 rumenjaka

BOROVNIČEVA NADEV: {  
500 g borovnic (zamrznjenih)  
50 g sladkorja  
50 g ostre moka  
limonina lupina  
vaniljeva aroma

BOROVNIČEVA KREMA: {  
200 g borovnic  
80 g sladkorja  
100 g bele čokolade  
3 liste želatine  
300 ml stepene sladke smetane  
nekaj svežih borovnic

OKRASITEV: {  
temna ali bela čokolada  
praženi lešniki

**1.** Iz navedenih sestavin naredimo krhko testo. Zavijemo ga v prozorno folijo za živila in damo za dobro uro v hladilnik. Ohlajeno testo razvaljamo približno na 2–3 mm debeline. Izrežemo kroge in jih polagamo v model za mini mafine. S prsti nežno pritisnemo, da se testo oblikuje po modelu. S testom obložene modele damo v zamrzovalnik.

**2.** Zmrznjene borovnice delno odtalimo. Dodamo moko, sladkor in aromi ter dobro premešamo. Modele s testom vzamemo iz zamrzovalnika in v vsako košarico nadevamo čajno žličko nadeva. Pečemo 15 minut na 175 °C. Pečene košarice dobro ohladimo, ohlajene pobereemo iz modelov in položimo na pladenj.

**3.** Želatino namočimo v hladni vodi. Borovnice s sladkorjem zavremo, odstavimo in zmeljemo v gladko kašo. Dodamo želatino in premešamo, da se raztopi. Prilijemo raztopljeno belo čokolado, ponovno premešamo in maso ohladimo. Ohlajeni osnovi narahlo umešamo stepeno sladko smetano.

**4.** Kremo nadevamo v vrečko za brizganje z zvezdastim nastavkom in na pečene košarice nabrizgamo kupčke kreme. Košarice damo za 1–2 uri v hladilnik, potem jih okrasimo s svežimi borovnicami in naložimo v papirnate skodelice.





## Skutka z marelicami

Za približno 4 kozarce (200 ml)

SESTAVINA: { 100 g piškotov Oreo

SKUTNA KREMA: { 250 g skute  
150 g jogurta  
40 g sladkorja  
50 ml pomarančnega soka  
vaniljeva aroma  
2 lista želatine  
250 ml sladke smetane

MARELIČNI PRELIV: { 200 g marelic  
40 g sladkorja  
nekaj listov sveže mete  
20 ml vodke

**1.** Piškote damo v posodo multipraktika in grobo zmeljemo.

**2.** Skuto, jogurt, vaniljevo aromo in sladkor dobro premešamo s paličnim mešalnikom, da dobimo gladko, nekoliko penasto maso. Želatino namočimo v pomarančnem soku, raztopimo in primešamo skutni masi. Potem narahlo umešamo še stepeno sladko smetano. Krema napolnimo v vrečko za brizganje z ravnim nastavkom.

**3.** Marelice dobro operemo, polovico jih narežemo na kocke, ostalim dodamo liste mete in s paličnim mešalnikom zmeljemo v kašo. Precedimo, dodamo sladkor in vodko ter segrevamo do vretja. Pustimo na majhnem ognju, da kaša počasi vre in se nekoliko zgosti, nato odstavimo, umešamo kocke marelic in ohladimo.

**4.** V izbrane kozarčke damo eno žlico drobljenca, nabrizgamo skutno kremo, kozarce malo potresemo, da se krema poravna, in damo v hladilnik, da se strdi. Na ohlajeno skutno kremo nadevamo marelični preliv. Poljubno okrasimo in ponudimo.



## Diabetična torta z gozdnimi sadeži

Za približno 12 kosov

PODLAGA: { 4 jajca  
80 g dietnega medu  
100 g pirine polnozrnate moke  
30 g mletih lešnikov

KREMA: { 300 g gozdnih sadežev (zamrznjenih)  
2 čajni žlički tekočega natrena  
1 čajni žlički agar agar  
100 g grškega jogurta  
250 ml sladke smetane

SLADKA RAZTOPINA: { 200 ml vode  
1 čajni žlički natrena

PREMAZ IN OKRASITEV: { sladka smetana  
sveži gozdni sadeži

**1.** Obroč za torto premera 22 cm ovijemo v peki papir in položimo na raven pekač. Jajca z medom penasto stepamo, potem narahlo umešamo moko z mletimi lešniki in maso vlijemo v model za torte. Pečemo 30 minut na 175 °C. Pečen biskvit ohladimo in razrežemo na tri plasti.

**2.** Gozdne sadeže odtalimo, dodamo sladilo in kuhamo do vretja. Umešamo agar agar in kuhamo, da vre 2 minuti. Odstavimo in ohladimo. V ohlajeno sadno mešanico umešamo grški jogurt in čvrsto stepeno smetano.

**3.** V obroč za torto premera 22 cm položimo spodnjo plast biskvita, ga malo pokapamo s sladko raztopino, ki smo jo pripravili z natrenom in vodo. Na biskvit nadevamo 1/2 kreme, jo enakomerno poravnamo, pokrijemo z drugo plastjo biskvita, ga pokapamo s sladko raztopino in nadevamo drugo polovico kreme, jo poravnamo in pokrijemo s tretjo plastjo biskvita, ki jo tudi pokapamo s sladko raztopino. Torto damo v hladilnik za 2–3 ure, da se dobro ohladi in strdi.

**4.** Ko se torta strdi, odstranimo obroč, premažemo s stepeno sladko smetano, okrasimo z gozdnimi sadeži, narežemo na 12 kosov in ponudimo.