



ANDREJ GOLJAT

Sladice

hitro in preprosto

ZALOŽBA KMEČKI GLAS



Kazalo

Ljubezenski eleksir	6
Čokoladno-metin šejk	9
Kavni gumbi	10
Kavni makroni	13
Slivova kašna pogača	15
Slivova pogača	16
Jagode s kavnim šodojem	19
Jogurtova juha z lubenico	20
Čokoladni napitek z banano	23
Ananasova solata z jogurtom	24
Topla bela čokolada z jagodami	27
Čokoladni puding	28
Čokoladni kupčki s koruznimi kosmiči in oreščki	31
Kapučinova krema	32
Piškoti	35
Kolački s pomarančnim prelivom	36
Jabolko pod testeno mrežičo	38
Jabolčne žaluzije	41
Kavni kolački	42
Mlečni žele črnega ribeza	45
Jogurtova malinova torta	46
Jabolčni mafini z makom	49
Mandljevi kupčki	50
Kavna zmrzlina s konjakom	53
Brusnična zmrzlina	54

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.85(083.12)

GOLJAT, Andrej
Sladice hitro in preprosto / Andrej Goljat ; [fotografije Cveto Sonc]. -
Ljubljana : Kmečki glas, 2019

ISBN 978-961-203-491-7

298219776



Čokoladni kolački	57
Kavna pogača s kokosom	58
Koruzna zlevanka z jabolki	61
Tirolski skutni zavitek s češnjami	62
Orehov puding	65
Kavin srnin hrbet	66
Čokoladne rezine brez moke	69
Jabolčni narastek s kruhom	70
Mehiška topla čokolada s čilijem	73
Rumovi tartufi	74
Čokoladni pavé	77
Tiramisu	78
Skutni tiramisu	81
Palačinke z jabolki kokosom in cimetom	82
Čokoladna skutina krema	85
Smetanova strjenka z višnjevo omako	86
Vaniljeva krema z borovnicami	89
Kavno-lešnikov ledeni narastek	90
Kokosova zmrzlina v lupini	92
Medenjaki s kavo	94
Čokoladni makroni	97
Engadinska orehova torta	98
Temni čokoladni kipnik	101
Beli čokoladni kipnik	102
Ocvrte jabolčne rezine	105
Čokoladne palačinke s pomarančno omako	106
Fondi iz temne čokolade	109
Lešnikovi marcipanovi lističi	110
Lešnikovi tartufi s kokosom	113

Šampanjski tartufi	114
Kapučinove sanje	117
Malinova krema s čokoladnimi ostruški	118
Rožičev narastek	121
Breskov rižev narastek	122
Karamelna kavna krema	125
Hitra marelično-čokoladna torta	126
Nadevana hruška s sladoledom in čokolado	129
Pečena jajca	130
Češnjeva piramida	132
Marcipanova rulada	134
Kischeve kapice	137
Nugatove rezine	138
Krompirjeve palačinke z gozdnimi sadeži	141
Skutni rogljički	142
Zapečena krema	145
Kavna šarlota	146

Kavni gumbi



15 minut
+ 20 minut počitek



10 minut

- 500 g bele moke
- 350 g masla
- 125 g mletega sladkorja
- 2 beljaka
- 15 g mlete kave
- vaniljev sladkor

Maslo in sladkor pregnetemo, dodamo beljake in dobro premešamo, dodamo moko, mleto kavo, vaniljev sladkor in vse skupaj zgnetemo v testo. Zvaljamo 2-3 cm debele kose, povaljamo jih v kristalnem sladkorju in pustimo počivati 20 minut v hladilniku. Narežemo jih na ploščice in oblikujemo gumbke (luknje naredimo z lesenim nabolom tako, da prebodemo testo in ga zavrtimo). Po potrebi uporabimo kristalni sladkor in pečemo pri temperaturi 190 °C približno 10 minut.



Slivova kašna pogača



15 minut



30 minut

- 200 g prosene kaše
- 7 dl mleka
- 150 g suhih sliv brez koščic
- 80 g masla
- 2 jajci
- 160 g sladkorja
- mleti cimet
- limonina lupina
- vaniljev sladkor
- maščoba za model
- ostra moka za model
- sol

Mleko zavremo, dodamo 80 g sladkorja, vaniljev sladkor, ščepec soli in oprano proseno kašo. Ko se kaša zgosti, dodamo suhe slive, jo razgrnemo na pladenj, da se hitreje ohladi. Rumenjake s 40 g sladkorja penasto umešamo, primešamo kaši, dodamo limonino lupino, cimet, na koncu dodamo še trd sneg iz beljakov in preostalega sladkorja, rahlo premešamo, stresemo v namazan in z ostro moko obsut pekač ter pečemo pri 175 °C 30 minut. Serviramo mlačno potreseno s sladkorjem v prahu.

Kolački s pomarančnim prelivom



20 minut



10 minut
+ ohlajevanje

- 280 g moke
- 2 dl pinjenca ali mleka
- 100 g sladkorja
- 80 g drobno sesekljanе kandirane lupinice pomaranče
- 1 jajce
- 0,8 dl olja
- 1 dl pomarančnega soka
- 1 čž pecilnega praška
- ½ čž sode bikarbone
- sol
- maščoba in bela ostra moka za model

Preliv

- 150 g sladkorja v prahu
- 3-4 jž pomarančnega likerja

Pečico segrejemo na 180 °C. Vdolbinice pekača za mafine namastimo in potresemo z moko ali pa vanje namestimo papirnate modelčke. V skledi premešamo moko, kandirane pomarančne lupinice, pecilni prašek, sodo bikarbono in ščepec soli. V posebni skledi pa rahlo razžvrkljamo jajce, nato mu primešamo sladkor, olje, pomarančni sok in pinjenec. Jajčno zmes damo k mešanici moke in le toliko premešamo, da se vse sestavine navlažijo. S testom napolnimo vdolbinice v modelu za mafine, vendar ne več kot za tri četrtine. Kolačke pečemo v pečici na srednji rešetki 15 do 20 minut. Vzamemo jih iz pečice, pustimo počivati približno pet minut, nato jih vzamemo iz modela in ohladimo. Iz sladkorja v prahu in likerja zmešamo gost preliv ter z njim premažemo kolačke. Počakamo, da se preliv strdi, nato jih po želji še potresemo s sladkorjem v prahu.

