

# Sladice z zelišči

Mirjam Grilc



ZALOŽBA KMEČKI GLAS

# Vsebina

|  |    |
|--|----|
| Ananasov žajbelj v sadni bovli .....                       | 2  |
| Balzamika v sočni sadni piti .....                         | 4  |
| Bazilikina strjenka z malinami .....                       | 6  |
| Bezgovna rulada z borovnicami .....                        | 8  |
| Bezgovna krema v sladkih košaricah .....                   | 10 |
| Bezgov sladoleđ .....                                      | 12 |
| Citronasti timijan z marelicami v košaricah iz kruha ..... | 14 |
| Citronka v mlečnem rižu .....                              | 16 |
| Citronkino srce .....                                      | 18 |
| Črna detelja v cmokih .....                                | 20 |
| Dišeča perla v jagodni zloženci .....                      | 22 |
| Dišeča perla v mandljevih šarkeljčkih .....                | 24 |
| Dišeča vijolica v jabolčni ruladi .....                    | 26 |
| Dišeči kromač v jagodnem sladoleđu .....                   | 28 |
| Dišeči kromač v prosenih kroglicah s suhim sadjem .....    | 30 |
| Divja vijolica v jogurtovi zmrzlini z rumom in medom ..... | 32 |
| Slastni drobnjakovi šarklji .....                          | 34 |

|  |    |
|--|----|
| Gozdni slezenovec v sladoledni napolitanki .....                 | 36 |
| Janežev biskvit .....  | 38 |
| Kamilični sladoled .....   | 40 |
| Kitajski ožeppek v rženih piškotih z gozdnimi jagodami .....     | 42 |
| Lipa v sladkem maslu na vaflih .....                             | 44 |
| Lovorjev sirup v palačinkah .....                                | 46 |
| Melisina pogača s kozjo skuto in suhimi jabolčnimi krhliji ..... | 48 |
| Metin žele v čokoladnih posodicah .....                          | 50 |
| Metina potica brez jajc .....                                    | 52 |
| Metini kolački s čokolado .....                                  | 54 |
| Monarda v cesarskem pražencu s pečeno rabarbaro .....            | 56 |
| Pehtranove miške .....   | 58 |
| Pehtranovi kolački s pinjencem in pomarančnim prelivom .....     | 60 |
| Plavica in drugi cvetovi na sirovem kolaču z jagodami .....      | 62 |
| Regratov sirup .....   | 64 |
| Rožmarinov crème brûlée .....                                    | 65 |
| Sivka in gratinirane nektarine .....                             | 66 |
| Sivkina pečena krema .....                                       | 68 |
| Smrekov sirup na slastnih lunicah .....                          | 70 |
| Timijanova krema z ribezom .....                                 | 72 |

|   |    |
|---|----|
| Vrtnična krema z malinami .....             | 74 |
| Vrtnični piškoti .....                      | 76 |
| Žafranov puding s sirupom iz nektarin ..... | 78 |

# Bezgovna rulada z borovnicami

Za 10 porcij

Čas priprave: 1 ura

## Potrebujemo

za testo:

- 6 žlic mehke bele moke
- 6 žlic čičerkine moke
- 200 g grškega jogurta
- žlička sode bikarbone
- 2 žlici svežih borovnic
- 2 žlici vode

za nadev:

- 2 zvrhani žlici domače kisle smetane
- 200 g sladke albuminske skute
- 3 žlice bezgovega sirupa
- 3 večje osmukane bezgove cvetove
- borovnice za okras

## Priprava

Borovnice za testo z vodo v blenderju zmeljemo. V skledi zmešamo vse sestavine za testo, nato ga stresemo na pekač za piškote, prekrit s papirjem za peko. Razprostremo ga na približno velikost 24 x 29 cm. Testo damo v ogreto pečico in pečemo 13 minut pri 200 stopinjah Celzija.

Bezgove cvetove osmukamo in s sirupom v blenderju zmeljemo. V skledi premešamo kisko smetano, albuminsko skuto in pripravljen sirup s cvetovi.

Ko je testo pečeno, ga vzamemo iz pečice in takoj s papirjem za peko vred zvijemo v rulado in počakamo, da se ohladi (zvito testo lahko zavijemo v čisto mokro krpo). Ko se testo ohladi, bo samo odstopilo od papirja. Rulado na hitro namažemo s  $\frac{3}{4}$  nadeva in jo spet zvijemo (brez papirja). Premažemo jo s preostlim nadevom ter okrasimo z borovnicami in bezgovim cvetjem. Preden postrežemo, naj rulada še nekaj časa počiva v hladilniku.



# Timijanova krema z ribezom

Za 3 porcije

Čas priprave: 30 minut, strjevanje 2 uri

## Potrebujemo

- 200 g očiščenega ribeza
- 75 g sladkorja
- 0,5 dl rdečega vina (za otroke pomarančni sok)
- 6 vejic timijana
- kolut svežega ingverja
- nožev konico cimeta
- 100 g kremne skute
- 60 g sladke smetane
- 3 lističe želatine
- ribez in timijan za okras

## Priprava

V kozico stresemo ribezove jagode, dodamo vino in sladkor ter damo kuhat. Čez nekaj minut dodamo nariban ingver in očiščen timijan (brez vejic – le drobne listke) in pustimo še približno 3 minute rahlo vreti, odstavimo in počakamo približno 5 minut.

Lističe želatine namočimo v hladno vodo za 10 minut. Prej pripravljeno ribezovo goščo (gostota med



marmelado in sirupom) vlijemo na večje cedilo ter dobro pretlačimo, da dobimo gladko tekoč sirup brez zrn. Dodamo ožete lističe želatine in premešamo, da se želatina popolnoma razpusti. Vmešamo še cimet, skuto in smetano.

Servirne posodice napolnimo s kremo, pokrijemo s prozorno folijo in pustimo počivati v hladilniku 2 uri. Okrasimo z ribezom in timijanom in ponudimo.

