



Najboljše drobno pecivo

Helena Kambic Krze

Kujiga je namenjena vsem sladkosnednejšem.

helena

Helena Kambič Krže: Najboljše drobno pecivo

Avtorstvo in izbor: Helena Kambič Krže

Uredila in oblikovala: Helena Kambič Krže

Fotografije: Helena Kambič Krže

Izdaja: Samozaložba, december 2010

VSEBINA

1.	LEŠNIKОВI HRUSTAVČKI	7
2.	KOKOSОВI POLJUBČKI	8
3.	SLADKI KEKSI	9
4.	KOKOSОВI PIŠKOTI	10
5.	LINKINA MARCIPANOVA ROLADA	11
6.	OREHOVE SKALCE	12
7.	LEŠNIKОВI ROGLJIČKI	13
8.	KOKOSOVE REZINICE Z OREHI	14
9.	FIGARO	15
10.	OREHOVE PALČKE	16
11.	MANDELJEVE PLOŠČICE	16
12.	ČOKOLADNA SALAMA	17
13.	MEDENA PITA	18
14.	ARAŠIDOVE KOCKE	19
15.	KARAMELNO ČOKOLADNE OVSENE PLOŠČICE	20
16.	BRESKVICE	21
17.	BELLVUE REZINE	22
18.	MEDENI KOLEŠČKI Z MARCIPANOM	23
19.	MAČJE OČI	24
20.	ČOKOLADNE PALČKE	25
21.	ROKOVI KOKOSOVO LEŠNIKОВI PIŠKOTI	26
22.	KOSTANJEVA ROLADA	27
23.	KOKOSОВI ROGLJIČKI	28
24.	OREHOVI ROGLJIČKI	29
25.	KAVNO KOKOSOVA ROLADA	30
26.	NEBEŠKI POLJUBČKI	31
27.	LONDONSKE REZINE	32
28.	OREHOVE KOCKE	33
29.	NONICE	34
30.	OREHOVI TRIKOTNIKI	35
31.	OREHOVI PIŠKOTI	36
32.	POMARANČNE SANJE	37
33.	DOMAČE VANILICE	38
34.	ARAŠIDOVI KEKSI	39
35.	POLNJENI MEDENJAKI	40
36.	ČOKOLADNO - MANDLJEVE PLOŠČICE	41
37.	MEDENE KROGLICE	42
38.	BELI ROGLJIČKI	42

39.	GOBICE	43
40.	LEŠNIKOVE NAPOLITANKE	44
41.	KAVNO OREHOVA ROLADA	45
42.	BELI ČOKOLADNI PIŠKOTI	46
43.	KOKOSOVE KROGLICE	47
44.	MATEJEVE OREHOVE KOCKE	48
45.	BELE REZINE	49
46.	ARAŠIDOVE PALČKE	50
47.	KOKOSOVE REZINE	51
48.	IŠLARJI	52
49.	VANILIJEVI ROGLJIČKI	53
50.	KOLAČ S PISTACIJO	53
51.	MADŽARSKA PITA	54
52.	LINŠKE REZINE	55
53.	DUNAJSKI VANILIJEVI ROGLJIČKI	56
54.	DOMAČI PRIJATELJ S KOKOSOM	57
55.	OREHOVČKI	57
56.	RATLUKOVA ROLADA	58
57.	RIŽEVA ČOKOLADA	58
58.	ŽELE KOLAČ	59
59.	DOMAČI PRIJATELJ	60
60.	OREHOVI MEDENJAKI	60
61.	ČOKOLADNE MEŠANE KOCKE	61
62.	KARAMELNE REZINE	61
63.	KOKOSOVE KOCKE	62
64.	MARCIPANOVI KEKSI	63
65.	BRIZGANI KEKSI	63
66.	KOKOSOVA ROLADA	64
67.	ČOKOLADNI PIŠKOTI	65
68.	LEŠNIKOVE KOCKE	66
69.	KAKAVOVE REZINE	67
70.	OREHOVA OBLATOVA ROLADA	68
71.	KOKOSOV PIŠKOTKI	69
72.	MARCIPANOVA ROLADA	70
73.	MEDENE KOCKE	71
74.	KOKOSOVO LEŠNIKOVI ROGLJIČKI	72
75.	RUMENE KOCKE	73
76.	KOKOSOVE SKALCE	74
77.	KARAMELNE KOCKE	75
78.	ČOKOLADNI KORN FLEKS	76

79.	OREHOVI GRIŽLJAJI	77
80.	ŠVEDSKI PIŠKOTI	77
81.	ARAŠIDOVI PIŠKOTI	78
82.	DOMAČI PRIJATELJ S ČOKOLADO	79
83.	MINJONI Z MARCIPANOM	80
84.	PISANE REZINE	81
85.	ARAŠIDOVI TRIKOTNIKI	82
86.	ROZEN REZINE	83
87.	NAVADNI KEKSI	84
88.	KORNFLEKS KUPČKI	85
89.	RIŽEVE REZINE	86
90.	OREHOVI KEKSI	87
91.	OREHOVI POLJUBČKI	87
92.	BELE KOCKE	88
93.	KAVNI TRIKOTNIKI	89
94.	KAVNI POLJUBČKI Z LEŠNIKI	90
95.	ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPKI	91
96.	OREHOVI HRUSTAVČKI	92
97.	AJDOVČKI	93
98.	ČOKOLADNI KEKSI	94
99.	KOKOSOVA SALAMA	94
100.	FLORENTINCI	95
101.	LIKERJEVA ROLADA	96
102.	SVEČANE KROGLICE	96
103.	OVSENE REZINE	97
104.	ČOKOLADNI PIŠKOTI Z LEŠNIKI	97
105.	GRŠKI PIŠKOTI	98
106.	KARAMELNI POLJUBČKI	99
	ABECEDNO KAZALO	100
	KAZALO S SLIKAMI	102

LEŠNIKOVI HRUSTAVČKI

Sestavine

Testo:

- 2 beljaka
- 100 g naribane mlečne čokolade
- 180 g sladkorja
- 230 g mletih lešnikov
- 1 vanilijev sladkor

Obliv:

- črna in/ali bela čokolada za obliv



Priprava

Iz beljakov stepemo trd sneg in mu dodamo ostale sestavine. Iz nastale mase naredimo klobase premera približno 3 cm in jih damo na hladno za pol ure. Klobase narežemo na kolobarčke ter jih z rokami nekoliko sploščimo in popravimo obliko. Pečemo na 180°C približno 10 minut. Ko vzamemo piškote iz peči, morajo biti še mehki, saj se naknadno strdijo. Ohlajene piškote do polovice pomočimo v raztopljen obliv.



KOKOSOVI POLJUBČKI

Sestavine

Testo:

- 3 beljaki
- ščepec soli
- 225 g sladkorja v prahu
- 200 g kokosove moke oz.toliko, da je masa dokaj trdna

Premaz:

- 150 g jedilne čokolade



Priprava

Iz beljakov in soli stepemo trd sneg in dodamo sladkor v prahu in stepamo, da dobimo gost, trd in sijoč sneg. Vanj nato po žlicah zamešamo kokosovo moko. Na peki papir s kavno žličko ali z roko polagamo kupčke. Pečemo na 150°C od 15 do 20 minut. Ohlajene poljubčke s spodnjim delom pomočimo v čokolado.



SLADKI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 250 g moke
- 3 žličke pecilnega praška
- 60 g sladkorja v prahu
- 1 vanilijev sladkor
- 1 rumenjaki
- 1 žlica mleka
- 100 g masla

Krema:

- 20 g moke
- 1 vanilijev sladkor
- 30 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 dcl mleka
- 120 g sladkorja v prahu
- 125 g masla ali margarine

ali

- marmelada

Dodatki po želji:

- beljakova glazura: 120 g sladkorja v prahu, 1 beljak
- čokoladni oblivi: jedilna čokolada (bela, črna)



Priprava

Iz sestavin zamesimo testo in ga za 30 minut damo v hladilnik potem ga razvaljamo in delamo z modelčki poljubne like. Pečemo 10 minut na 180°C in ohladimo. Polovico piškotov namažemo s kremo in jih pokrijemo z drugim piškotom, jih poljubno oblijemo ali pa samo posipamo s sladkorno moko.

Krema

Zmešamo sestavine za kremo, razen margarino in sladkor v prahu in skuhamo. Ohladimo na sobno temperaturo. Margarino ogrejemo na sobno temperaturo, jo penasto umešamo in dodamo sladkor v prahu nato jo postopoma dodajamo kremi ter stepamo, da dobimo gladko kremo.

KOKOSOVI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 250 g masla ali margarine
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 rumenjaka
- 400 g moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 2 žlici kakava

Nadev:

- 300 g bele čokolade
- 40 g kokosove masti
- 100 g kokosove moke

Obliv:

- 150 g bele čokolade

Posip:

- kokosova moka

Priprava

Iz navedenih sestavin zamesimo gladko testo, ga zavijemo v folijo in damo za pol ure v hladilnik. Nato ga razvaljamo 3 mm debelo in izrežemo z modelčki v poljubni obliki. Pekač obložimo z peki papirjem in pečemo 10 minut na 180°C.

Nadev

Nad soparo stopimo belo čokolado in ji dodamo kokosovo moko. Še toplo zmes damo v vrečko za brizganje in nadevamo polovico piškotov, sprti jih pokrivamo, da se čokolada ne strdi.

Obliv

Nad soparo stopimo čokolado, vanjo pomakamo konice piškotov in jih takoj posujemo z kokosovo moko.



LINKINA MARCIPANOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 75 g sladkorja
- 80 g mehke bele moke
- 3 jajca

Krema:

- 120 g čokoladne nutele zmešamo z 30 g zmletimi keksi
- 120 g lešnikove nutele zmešamo z 30 g zmletih lešnikov
- (120 g bele kreme kot za nebeške poljubčke ali sladke kekse, če nam ostane)

Nadev:

- 200 g marcipana

Preliv:

- 70 g jedilne čokolade

Priprava

Iz beljakov stepemo sneg, ki mu dodajamo sladkor in mešamo, da postane zelo trd, nato dodajamo rumenjake, še malo premešamo in nato narahlo vmešamo še moko. Maso porazdelimo po s peki papirjem obloženim pekačem, velikosti 30x40 cm in pečemo 8 minut na 180°C.

Ohlajeni biskvit pokrijemo z vlažno krpo in malo počakamo, potem ga namažemo z rjavo kremo, nanjo damo lešnikovo kremo in nanjo belo ter po dolžini marcipan zvaljan v klobaso, skupaj s peki papirjem trdo zavijemo in ohladimo. Rolado po želji prelijemo s stopljeno jedilno čokolado.



OREHOVE SKALCE

Sestavine

Testo:

- 250 g mletih orehov
- 80 g mletih mandljev
- 50 g drobtin
- ščepec soli
- 80 g sladkorja
- 2 jajci
- 50 g marcipana
- 1 žlička sode bikarbone
- 6 žlic sladke smetane
- po želji: 2 žlički začimb za medenjake ali samo cimet

Nadev:

- polovice orehov

Obliv:

- 100 g jedilne čokolade



Priprava

Vse sestavine zmešamo da dobimo gladko zmes. S pomočjo dveh žličk oblikujemo kupčke, nanje damo oreh in pečemo 15 min pri 180°C. Ohlajene okrasimo s čokolado.



LEŠNIKOVI ROGLJIČKI

Sestavine

Testo:

- 150 g sladkorja
- 2 jajci
- 150 g ostre moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 200 g mletih lešnikov
- 100 g naribane jedilne čokolade

Posip:

- kristal sladkor, bolj grobo mlet, lahko tudi trsni rjavi sladkor



Priprava

Sladkor in jajca stepamo dokler ne dobimo penasto maso. Vmešamo moko s pecilnim ter dodamo lešnike in čokolado. Oblikujemo klobaso, jo narežemo na koščke in oblikujemo rogljičke, jih povaljamo v kristal sladkorju in pečemo 10 minut na 180°C.



KOKOSOVE REZINICE Z OREHI

Sestavine

Testo:

- 250 g mehke moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 250 g margarine za peko
- 150 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 beljak
- limonina lupinica
- 1 vanilijev sladkor

Nadev:

- 150 g mletih orehov
- 150 g kokosove moke
- 100 g margarine
- 120 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- 1 žlica ruma
- 1 vanilijev sladkor
- 1 dl mleka ali smetane

Dodatno:

- 3 žlice marelične marmelade

Obliv:

- 200 g bele čokolade

Priprava

Iz naštetih sestavin za testo hitro ugnemo testo. Testo naj počiva 20 minut nato ga nanese v z peki papirjem obložen pekač (25x40cm) in ga do pol spečemo, 10 minut na 170°C. Potem premažemo z marmelado in nadevom. Pečemo še 20 minut na 170°C. Ohlajeno prelijemo s čokoladno glazuro in razrežemo na majhne rezine.

Nadev

Margarino penasto umešamo s sladkorjem, rumenjaka in vanilijev sladkorjem, primešamo orehe, kokosovo moko in rum.



FIGARO

Sestavine

Nadev:

- 300 g grobo narezanih orehov
- 3 jajca
- 200 g sladkorja
- 250 g margarine
- 2 vanilij sladkorja
- naribana limonina lupina

Karamel:

- 200 g sladkorja

Podloga:

- 2 oblatti

Preliv:

- 150 g jedilne čokolade



Priprava

Za nadev nad soparo mešamo približno 5 minut jajca, sladkor in vanilij sladkor nato dodamo margarino in ko se raztopi nato dodamo orehe in limonino lupino in kuhamo na nizki temperaturi. Stalno mešamo, dokler se ne zgosti. Istočasno na nizki temperaturi stopimo sladkor za karamel. Ko je nadev gost, karamel pa stopljen, oboje odstavimo iz štedilnika in karamel umešamo v nadev.

Oblato položimo v pekač obložen s peki papirjem in maso zlijemo na oblato, ki naj bo obrnjena z večjimi kvadrati navzgor in pokrijemo z drugo oblato. Ko se masa ohladi in strdi jo prelijemo s čokoladnim prelivom. Ko se ohladi narežemo poljubne pravokotnike.



OREHOVE PALČKE

Sestavine

Testo:

- 2 beljaka
- 150 g sladkorja v prahu
- 250 g mletih orehov
- 1 žlica ruma ali sok ½ limone



Priprava

Beljake, sladkor in limonin sok stepamo v trd sneg in ga po žlicah dodamo k orehom, preostanek beljakov shranimo za premaz. Testo med dlanmi na hitro pognetemo, pokrijemo s prozorno folijo in previdno razvaljamo. Razvaljano testo narežemo na palčke, ki jih premažemo s prihranjenim snegom. Palčke sušimo v pečici najprej 30 minut na 100°C potem še kako uro na 50°C.



MANDELJEVE PLOŠČICE

Sestavine

Testo:

- 200 g marcipana
- 75 g presejanega sladkorja v prahu
- 150 g neolupljenih in zmletih mandljev
- 3 zavrnanne žličke jedilnega škroba
- 1 beljak
- 30 g drobno narezane kandirane limonine lupine
- 2 žlički pomarančnega likerja
- 1 žlička limonine arome



Priprava

Vse sestavine pregnetemo z mešalnikom. Delovno ploščo potresemo s sladkornim prahom in testo razvaljamo slab 1 cm debelo ali pa razvaljamo na peki papirju. Narežemo v obliki kock in jih damo na pekač obložen s peki papirjem. Pečemo 10-12 minut na 175°C. Pečeni piškoti naj bodo še rahlo vlažni. Ohlajene piškote potresemo s sladkorjem v prahu.



ČOKOLADNA SALAMA

Sestavine

Testo:

- 2 rumenjaka
- 140 g sladkorja
- 2 vanilij sladkorja
- 70 g margarine
- 50 g čokolade v prahu
- 200 g jedilne čokolade
- 200 g sesekljanih orehov
- 1 žlica ruma

Posip

- mleti sladkor



Priprava

Na pari stepamo rumenjake, sladkor in vanilij sladkor nato dodamo margarino in obe čokoladi. Ko se masa stopi dodamo orehe in rum. Maso malo ohladimo in stresemo na folijo posipano z mletim sladkorjem. Oblikujemo salamo in jo na zraku posušimo.



MEдена PITA

Sestavine

Testo:

- 100 g sladkorja
- 3 žlice medu
- 30 g margarine
- 0,5 dl mleka
- 450 g mehke moke
- 1 žlička sode bikarbone
- 2 jajci

Nadev:

- 5 dl mleka
- 150 g sladkorja
- 4 žlice moke (ostre)
- 2 vanilij sladkorja
- 2 jajci
- 120 g sladkorja v prahu
- 200 g masla ali margarine

Preliv:

- 150 g jedilne čokolade



Priprava

Nad soparo segrejemo med, sladkor in margarino, prilijemo mleko in vse zlijemo v posodo z moko pomešano z sodo bikarbono, dodamo jajci in zmešamo v gladko testo, ki naj stoji približno 30 minut. Testo razdelimo na 3 dele in vsakega razvaljamo na velikost 18x28 cm oz. v velikosti manjšega pekača ter jih spečemo na okoli obrnjenem s peki papirjem obloženem pekaču. Pečemo 7 minut na 180°C. Ko so oblate ohlajene, jih namažemo z nadevom, obtežimo z nečim lažjim in pustimo preko noči, drug dan jih prelijemo z prelivom in ko je preliv trd, narežemo podolgovate piškote.

Nadev

Zmešamo sestavine za nadev, razen margarine in sladkorja v prahu in skuhamo. Ohladimo na sobno temperaturo. Margarino ogrejemo na sobno temperaturo, jo penasto umešamo in dodamo sladkor v prahu nato jo postopoma dodajamo kremi ter stepamo, da dobimo gladko kremo.

ARAŠIDOVE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 150 g margarine
- 100 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 vanilij sladkor
- 80 g neslanih mletih arašidov
- 200 g ostre moke
- 50 g škrobne moke (gustin)
- 1 žlička pecilnega praška

Karamel:

- 150 g sladkorja v prahu
- 1 vanilij sladkor
- 0,5 dcl sladke smetane
- 200 g margarine
- 150 g neslanih nasekljanih arašidov

Preliv:

- 200 g jedilne čokolade



Priprava

Iz sestavin za testo ugnemo testo. Zgnjeno testo damo za 1 uro v hladilnik nato ga nanesemo na z peki papirjem obložen pekač (25x40cm). Pečemo 20 minut na 200°C. Ko se biskvit ohladi nanj prelijemo topel karamel. Ko se karamel strdi preko prelijemo čokoladno glazuro in ko je ta trda zrežemo na kocke.

Karamel

Medtem ko se testo peče naredimo karamel. V posodi mešamo na majhnem ognju mleti sladkor in vanilij sladkor toliko časa, da se stopi in dobi zlato rjavo barvo potem počasi dolivamo smetano in mešamo, da dobimo tekočo maso nato dodamo margarino in ko se stopi dodamo nasekljane arašide in karamel prelijemo preko biskvita.

KARAMELNO ČOKOLADNE OVSENE PLOŠČICE

Sestavine

Testo:

- 1 skodelica masla ali margarine
- 2 skodelici moke
- 2 skodelici ovsenih kosmičev
- 1 skodelica sladkorja
- 1 žlička sode bikarbone
- 1/4 žličke soli
- 2 jajci

Nadev:

- 150 g jedilne čokolade v koščkih
- 150 g sesekljanih mandljev
- karamelni preliv
- 5 žlic moke

Karamelni preliv:

- 10 žlic sladkorja
- 3 dl smetane
- 1 žlica margarine



Priprava

Maslo segrejemo v kozici ter ohladimo nato dodamo ostale sestavine in zmešamo. V pekač, velik približno 25x40 cm, z žlico naložimo $\frac{3}{4}$ testa ter ga sploščimo po celotni površini pekača. Pečemo 10 minut na 175°C. Pekač vzamemo iz pečice in na testo potresemo čokoladne koščke in sesekljane mandlje, prelijemo s karamelnim prelivom, ki smo mu prej umešali moko. Preostalo testo potresemo po masi in pečemo še 15-20 minut. Približno po dveh urah ohlajanja ga razrežemo na manjše pravokotnike.

Karamelni preliv

Karamelni preliv naredimo iz 10 žlic sladkorja, vode (na eno žlico sladkorja 2 kapljici vode) in mešamo na zmernem ognju, ko se raztopi dodamo vročo smetano in margarino, in mešamo (z leseno kuhlenco), da dobimo preliv take gostote, da obstane na kuhlenci in je lepe rjave barve. Preliv ne sme biti trd, ne sme pa zelo teči.

BRESKVICE

Sestavine

Testo:

- 2 jajci
- 2,5 dl olja
- 3 dl sladkorja
- 1,5 dl mleka
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek
- 3 žlice moke
- 650 g moke

Nadev:

- izdolbene mase
- 250 g mletih orehov
- 4 žlice sladkorja
- 5 žlic čokolade v prahu
- 3 dl mleka

Obliv:

- živilske barve
- beljak
- sladkor

Priprava

Za testo zamesimo vse sestavine razen 650 g moke in damo počivati za 1 uro v hladilnik. Nato dodamo moko in damo še za nekaj časa počivati v hladilnik (lahko čez noč.) Iz mase nato oblikujemo kroglice v velikosti oreha in pečemo 15 minut pri 170°C. Še mlačne izdolbemo. Z nadevom nadevamo obe polovici in jih zlepimo skupaj. Breskvice nato pobarvamo ali s čopičem ali pomočimo v barvo. Nato stepemo beljak, z njim si namažemo dlani in v njih pomencamo breskvice, nato jih povaljamo še v kristal sladkorju.

Nadev

Zavremo mleko in prelijemo izdobljeno maso in orehe, dodamo čokolado in sladkor.



BELLVUE REZINE

Sestavine

Testo:

- 300 g mletih orehov
- 250 g mletega sladkorja
- 100 g moko
- 3 beljake

Krema:

- 0,5 l mleka
- 140 g sladkor
- 2 vanilij sladkorja
- žlička masla
- 3 rumenjake
- 3 žlice gustina
- 100 g nasekljanih orehov
- 1 žlica ruma
- 150 g masla

Preliv:

- 150 g jedilne čokolade



Priprava

Beljake stepamo skupaj s sladkorjem, ko dobimo svetlečo maso zamešamo moko in na koncu dodamo še orehe. Maso razdelimo na 3 enake dele in jih razvaljamo (pokrijemo z celofanom in valjamo) ali oblikujemo z mokrimi rokami na peki papirju. Plošče pečemo 10 minut na 210°C. Ko se plošče ohladijo jih premažemo s kremo, na vrhu pa prelijemo s čokolado.

Preliv

Gladko zmešamo gustin, rumenjake in po potrebi mleko. Ostalo mleko zavremo skupaj s sladkorjem, vanilij sladkorjem in žličko masla. Nato postopoma in med stalnim mešanjem dodajamo zmes in mešamo toliko časa, da se krema zgosti. Krema ohladimo. Medtem penasto stepemo maslo in dodamo v ohlajeno kremo, nato vmešamo še orehe in rum.

MEDENI KOLEŠČKI Z MARCIPANOM

Sestavine

Testo:

- 2 drobni jajci
- 100 g sladkorja
- 170 g medu
- 400 g moke
- 2 žlički pecilnega praška
- (1 žlička dišav za medenjake)

Nadev:

- 200 g marcipana

Premaz:

- 2 žlici sladke smetane
- 60 g olupljenih in prepolovljenih mandeljnov (orehov)



Priprava

Jajca, sladkor in med stepamo, da zmes postane kremasta. Med mešanjem dodamo dišave in moko, ki smo jo presejali s pecilnim praškom.

Testo razdelimo na 3 dele in jih zvaljamo v dolge 10 cm široke pravokotnike. Marcipan prav tako razdelimo na 3 dele in ga z rokami zvaljamo v svaljke, ki jih damo na vsak pravokotnik testa in jih tesno zavijemo. Svaljke narežemo na koleščke, jih zložimo v pekač, obložen s peki papirjem, premažemo s smetano in na vsakega damo mandelj. Pečemo približno 15 minut na 180°C.

Preliv

Nad soparo raztopimo čokolado, sladkor, margarino in mleko ter mešamo toliko časa da se čokolada stopi.



MAČJE OČI

Sestavine

Testo:

- 5 rumenjakov
- 5 žlic sladkorja
- 3 žlice mehke moke
- 2 žlici kakava
- 3 žlice čokolade v prahu
- 5 beljakov
- 1 vanilij sladkor
- 1/2 žlice ruma
- naribana limonina skorja

Nadev:

- 250 g temne nutele
- pest zmletih maslenih keksov
- 8 penastih bananic

Obliv:

- 150 g temne jedilne čokolade



Priprava

Rumenjake stepamo s sladkorjem, dodamo moko, kakav in čokolado in narahlo vmešamo sneg, ki smo mu dodali vanilij, rum in limonino skorjo. Maso zlijemo na pekač (25x40cm) pokrit s peki papirjem in pečemo 10 minut na temperaturi 180°C. Pečeno pokrijemo z vlažno krpo in pustimo, da se ohladi. Ohlajeno rolado namažemo z nutelino kremo in 2 cm od vsakega daljšega roba položimo bananice. Rolado tesno enakomerno zvijemo iz obeh strani in pustimo stati 1 uro. Nato jo prelijemo z jedilno čokolado.



ČOKOLADNE PALČKE

Sestavine

Testo:

- 150 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 vanilij sladkor
- ščepec soli
- 300 g moke
- malo mleka ali smetane

Premaz:

- 100 g temne jedilne čokolade
- 150 g mlečnega jedilne čokolade
- 1 žlica masla
- 60 g narezanih orehov
- 60 g narezanih mandeljnov
- 60 g narezanih lešnikov



Priprava

Iz sestavin zmešamo testo, ga stresemo v pekač (25x40cm), sploščimo po celi površini in pečemo približno 20 minut na 180°C. Ohlajen biskvit premažemo s kremo, ki smo jo skuhalo nad sopar. Ko se strdi narežemo na poljubne like.



ROKOVI KOKOSOVO LEŠNIKOVI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 250 g margarine
- 2 jajc
- 180 g sladkorja
- sok in lupina pol limone
- 400 dag moke
- 3/4 pecilnega praška
- 150 g kokosove moke

Nadev:

- 1 beljak
- 100 g sladkorja
- 75 g mletih lešnikov
- celi praženi lešniki

Preliv:

- 100 g bele čokolade



Priprava

Penasto umešamo margarino, jajci in sladkor ter mešamo, da naraste. Med mešanjem dodamo sok in lupino limone, nazadnje pa moko, pomešano s pecilnim praškom in kokosom. Testo damo za 1 uro v hladilnik. Oblikujemo enakomerne, za oreh velike kroglice, s prstom naredimo vdolbino in vanjo nadevamo nadev in lešnik. Pečemo približno 10 minut pri 180-200°C, da lepo zarumenijo. Ko se ohladijo jih prelijemo z belo čokolado.

Nadev

Naredimo trd sneg, dodamo sladkor in nato umešamo lešnike.



KOSTANJEVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 100 sladkorja
- 1 kavna skodelica vode
- 125 margarine
- 50 g jedilne čokolade
- 150 mletih keksov
- 75 mletih orehov
- 1 vanilij sladkor

Nadev:

- 250 g kostanjevega pireja
- 70 g margarine
- 50 g sladkorja v prahu
- 70 g mletih orehov
- 1 žlica ruma



Priprava

Skuhamo sirup iz vode in sladkorja, ko zavre kuhamo še približno 3 minute, potem dodamo margarino in čokolado, da se stopita nato dodamo vse ostale sestavine. Ko se masa ohladi jo na peki papirju razvaljamo v pravokotnik in nadevamo z nadevom. Rolado zavijemo in damo v hladilnik.

Nadev

Gladko razmešamo pire, dodamo margarino nato pa še vse ostale sestavine in mešamo, da dobimo gladko kremo.

KOKOSOVI ROGLJIČKI

Sestavine

Testo:

- 250 g margarina
- 120 g sladkorja
- 2 vanilij sladkorja
- 2 jajci
- 1 žlica kisle smetane
- 350 g mehke moke
- 1/2 pecilnega praška
- 100 g kokosove moke
- 2 do 3 žlice mleka

Posip:

- mleti sladkor



Priprava

Zamešamo margarino, sladkor, vanilij sladkor, jajca in kisko smetano, dodamo moko z vmešanim pecilnim praškom in na koncu še kokosovo moko in po potrebi vodo. Zamesimo testo, ki ga za 30 min damo v hladilnik. Oblikujemo daljšo klobaso in narežemo male koščke, ki jih oblikujemo v rogljičke. Pečemo 10 minut na 180°C. Še vroče posipamo s sladkorno moko.



OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine

Testo:

- 150 g sladkorja
- 2 jajci
- 200 g mletih orehov
- 150 g ostre moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 100 g naribane mlečne jedilne čokolade

Posip:

- kristal sladkor, bolj grobo mlet, lahko tudi trsni rjavi sladkor



Priprava

Sladkor in jajca stepamo dokler ne dobimo penasto maso. Vmešamo moko s pecilnim ter dodamo orehe in čokolado. Zvaljamo klobaso, jo narežemo na koščke in oblikujemo rogličke, jih povaljamo v kristal sladkorju in pečemo 10 minut na 180°C.



KAVNO KOKOSOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 350 g mletih maslenih keksov
- 120 g sladkorja v prahu
- 12 žlic hladne precejene črne kave
- 1 žlica kakava v prahu
- 2 žlici čokolade v prahu
- 2 žlice ruma
- 2 rebri stopljene jedilne čokolade
- 50 g margarine

Krema:

- 100 g sladkorja
- 10 žlic vode
- 200 g kokosa
- 100 g margarine
- 2 žlici sladkorja v prahu



Priprava

Za temno testo zmešamo vse sestavine, boljše da je malo trše, če pa preveč razpada, navlažimo z malo ruma, mleka ali kave. Razvaljamo na peki papirju, ki smo ga posipali z mletim sladkorjem, na debelino 5 mm in namažemo s kokosovo kremo po celi površini. Zavijemo čim trše s pomočjo peki papirja in damo v hladilnik, da se ohladi in strdi.

Krema

Sladkor kuhamo z vodo, dokler ne povre potem dodamo kokos in pokuhamo, da več ni vode. Ko se ohladi primešamo margarino zmiksano s sladkorjem.

NEBEŠKI POLJUBČKI

Sestavine

Testo:

- 250 g masla ali margarine
- 100 g sladkorja v prahu
- žlička nstrgane limonine lupine
- 2 rumenjaka
- 300 g moke
- po potrebi tekočo smetano ali mleko

Krema:

- 1 beljak
- 80 g margarine
- 80 g sladkorja

Dodatno:

- 2 žlici malinove ali ribezove marmelade
- sladkor v prahu



Priprava

Zmehčano maslo stepamo s sladkorjem v prahu, dodamo limonino lupinico in mešamo toliko časa, da masa postane svetla in penasta. Dodajamo eno po eno jajce in na koncu moko po žlicah. Testo, z vrečko za brizganje z zvezdastim nastavkom, nabrizgamo na pekač, obložen s peki papirjem. Nabrizgamo kupčke z 1,5 do 2 cm premera. Kolačke pečemo 10 do 12 minut na 180°C. Ko jih vzamemo iz pečice, morajo biti še malo mehki.

Polovico piškotov namažemo z marmelado in jih zlepimo z drugo polovico piškotov, na katere smo namazali masleno kremo. Na koncu piškote potresemo s sladkorjem v prahu.

Krema

Kremo pripravimo tako, da segrejemo 60 g sladkorja s 3 žličkami vode. Mešamo, dokler se sladkor ne raztopi, potem naj sirup na srednji vročini vre še tri minute, vmes ne mešamo. Če sladkor med tem ob robovih začne kristalizirati, s čopičem nanesimo malo vode na posodo.

V tem času iz beljaka stepemo čvrst sneg, dodamo preostali sladkor in stepamo, dokler se sneg ne sveti. Nato v sneg vmešamo vroč sladkorni sirup in stepamo. Ko je masa hladna vmešamo še zmehčano margarino.



LONDONSKE REZINE

Sestavine

Testo:

- 300 g ostre moke
- 200 g masla
- 3 rumenjaki
- 70 g sladkorja
- 1 nastrgana limonina lupina
- ¼ pecilnega praška

Nadev:

- 140 g sladkorja
- 200 g zmletih orehov
- 1 vanilijev sladkor
- 3 beljake

Dodatno:

- 3 žlice breskove marmelade

Posip:

- 80 g narezanih orehov



Priprava

Penasto vmešamo maslo in sladkor ter dodamo rumenjake in moko s pecilnim in nastrgano limonino lupino. Testo naj počiva 1 uro na hladnem. Testo nanesimo v namaščen pekač (25x40cm) in ga do pol spečemo, 10 minut na 160°C, potem premažemo z marmelado in nadevom in potrosimo z narezanimi orehi ter pečemo še 15 minut na 160°C. Ohlajeno razrežemo na pravokotnike.

Nadev

Iz beljakov naredimo trd sneg in vanj na rahlo vmešamo sladkor ter mlete orehe.

OREHOVE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 140 g sladkorja
- 140 g margarine
- 1 vanilij sladkor
- 140 g mletih orehov
- 70 g moko
- ½ žličke pecilnega praška
- 4 beljaki

Premaz:

- 4 rumenjaki
- 140 g sladkorja v prahu
- 1 vanilijev sladkor

Preliv:

- 0,6 dl mleka
- 100 g sladkorja
- 100 g mletih orehov
- 100 g margarine
- 100 g jedilne čokolade

Posip:

- mletih orehov



Priprava

Margarino raztopimo in sladkor ter penasto zmešamo. Dodamo mlete orehe, moko in pecilni prašek. Iz beljakov stepemo sneg in ga vmešamo k masi. Pečemo v pekaču (25x40cm) 12 min na 180°C. Vroč biskvit premažemo s premazom in ga damo nazaj v pečico in pečemo še 15 min na 150°C. Premaz mora biti trd. Potem biskvit prelijemo s čokoladnim prelivom in potresemo z orehi. Ko se ohladi oblikujemo polmesece ali pa razrežemo na poljubne pravokotnike.

Premaz

Zmešamo rumenjake, sladkor v prahu in vanilij sladkor.

Preliv

Zavremo mleko, sladkor, čokolado in margarino, odstavimo in dodamo orehe.



NONICE

Sestavine

Testo:

- 250 g moka
- 250 g margarine
- 2 rumenjaka
- 70 g sladkorja
- limonina lupinica

Nadev:

- 2 beljaka
- 150 g sladkorja
- 150 g mletih mandeljnov
- malo žganja ali ruma

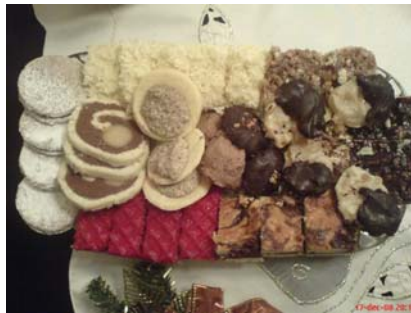


Priprava

Umesimo testo, ki naj na hladnem počiva pol ure. Nato testo razvaljamo na 1/2 cm debelo in izrežemo okrogle oblike. Damo v pekač in na vsakega damo nadev v obliki stožca. Pečemo 15 minut na 180°C.

Nadev

Beljake stepemo v čvrst sneg, dodamo sladkor in stepamo, dokler se sneg ne sveti. Nato v sneg narahlo vmešamo mlete mandeljne in rum.



OREHOVI TRIKOTNIKI

Sestavine

Testo:

- 50 g margarine
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 1 vanilij sladkor
- 150 g moka
- 1 žlička pecilnega praška

Premaz:

- 3 žlice breskove marmelade

Nadev:

- 100 g margarine
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 vanilij sladkor
- 4 žličke mleka
- 100 g mletih orehov
- 100 g narezanih orehov

Preliv:

- jedilna čokolada



Priprava

Penasto vmešamo maslo, sladkor, vanilij sladkor ter jajce nato dodamo moko s pecilnim praškom. Testo naj počiva 30 minut na hladnem. Testo naneseemo v namaščen pekač (25x40cm) ga premažemo z marmelado in nadevom ter pečemo še 15 do 20 minut na 180°C. Ohlajeno razrežemo na kocke in te na pol, da dobimo trikotnike. Eno ali več oglišč namočimo v čokolado in posušimo.

Nadev

Nad soparo zmešamo margarino, vanilij, mleti sladkor in mleko, ko zavre odstavimo in vmešamo oboje orehe, ter počakamo da se malo ohladi nato damo na testo.

OREHOVI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 250 g margarine
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 rumenjaka
- 1 vanilij sladkor
- ščepec soli
- 1 žlica mleka
- 200 g zmletih orehov
- 3 kavne žličke pecilnega praška
- 350 g moke

Nadev:

- 150 g margarine
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 vanilij sladkor
- 50 g čokolade v prahu
- 3 žlice smetane
- 200 g jedilne čokolade

Preliv:

- 100 g jedilne čokolade

Priprava

Vse sestavine za testo gnetemo in damo v hladilnik za 30 minut. Testo razvaljamo in izrežemo poljubne like in jih pečemo 10 minut pri 180°C. Polovico piškotov premažemo z nadevom in zlepimo s preostalimi. Piškote poljubno okrasimo s prelivom.

Nadev

Vse sestavine raztopimo nad soparo in ko se krema ohladi in ni še trda nadevamo piškote.



POMARANČNE SANJE

Sestavine

Testo:

- 200 g marcipana
- 1 vanilij sladkor
- 1 beljak
- 100 g mletih mandljev
- 50 g kandiranih pomarančnih lupinic

Obliv:

- 100 g jedilne čokolade



Priprava

V posodi na drobno razdrobimo surovi marcipan, lahko si pomagamo z ročnim mešalcem, potem dodamo beljak in zopet počasi stepamo. Nato dodamo mlete mandlje in drobno narezano kandirano pomarančno lupino. Vse skupaj ročno zgnetemo, nato oblikujemo svaljek v debelini prsta. Svaljek razrežemo na palčke dolžine 5-tih centimetrov ter jih zložimo v pekač. Pečemo jih pri 160°C približno 10 minut.

Na koncu pečene palčke do polovice pomočimo v čokolado. Po želji jih lahko okrasimo z naribano pomarančno lupino.



DOMAČE VANILICE

Sestavine

Testo:

- 300 g margarine
- 200 g sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 1 rumenjaka
- 250 g orehov
- moko po potrebi

Nadev:

- marmelada, nutela, krema po želji

Posip:

- mleti orehi
- beljak
- mleti sladkor



Priprava

Moko, margarino, jajca in rumenjaka zmešamo in dodamo orehe in moko po potrebi. Testo razvaljamo in z okroglim modelom izrezujemo kroge. Vsako gornjo stran premažemo z beljakom in potresemo z orehi. Pečemo 10 minut na 180°C. Ko se ohladijo po dve združimo z poljubnim nadevom in posipamo z mletim sladkorjem z vanilijevim sladkorjem.



ARAŠIDOVI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 50 g neslanih arašidov
- 30 g mandeljnov
- 100 g moka
- 50 g sladkorja
- 75 g masla
- 1 rumenjaka

Preliv:

- 50 g čokolade

Posip:

- mleti sladkor



Priprava

Arašide in mandeljne seseklamo in skupaj z moko, rumenjacom, maslom in sladkorjem zgnemo testo. Testo razvaljamo in z modelom delamo gobice, zvezdice ali poljubne like, ki jih pečemo 10 minut na 200°C. Ko se ohladijo, jih do polovice pomakamo v raztopljeno čokolado, drugo polovico pa posipamo s sladkorjem v prahu.



POLNJENI MEDENJAKI

Sestavine

Testo:

- 300 g moke
- 50 g sladkorja
- 75 g medu
- 1 žlički sode
- noževa konica soli
- 1 žlički začimb za medenjake
- 1 žlički cimeta
- 80 g margarine
- 60 g mletih orehov
- 3 žlice kisle smetane
- 1 jajce



Nadev:

- 75 g sesekljanе čokolade z lešniki
- 50 g marcipana narezanega na kockice
- 25 g sesekljanih orehov ali lešnikov
- 120 g sesekljanega suhega sadja (če ne maramo sadja potem 120 g razdelimo med ostale sestavine tako da je npr.: 100 g čokolade, 100 g marcipana, 75 g orehov) 2 žlici ruma
- žlica vode



Priprava

Vse sestavine za testo zgnetemo v mehko testo, če se lepi dodamo še malo moke. Zavijemo v folijo in damo najmanj za 3 ure na hladno. Nato testo oblikujemo v debelejšo klobaso in razrežemo na enako velike kose. Vsak kos sploščimo v krog, nanj damo žličko nadeva, oblikujemo v kroglico in polagamo na pekač s peki papirjem. Pečemo približno 15 minut na 180°C. Ohlajene po želji okrasimo s čokoladnimi črticami (iz bele ali temne čokolade) ali pa posipamo z mletim sladkorjem.

Nadev

Vse sestavine za nadev zmešamo in jih damo na hladno za toliko časa kot testo.

ČOKOLADNO - MANDLJEVE PLOŠČICE

Sestavine

Testo:

- 75 g margarine
- 50 g sladkorja
- ščepec soli
- 1 vanilijev sladkor
- 1 rumenjaki
- 100 g moka
- 1 žlička pecilnega praška
- 50 g mletih mandljev

Nadev:

- 100 g temne čokolade
- 30 g nalistanih mandljev



Priprava

Iz navedenih sestavin zamesimo testo in ga za kako uro damo počivati v hladilnik. Testo razvaljamo v pravokotnik velikosti približno 30x20 cm. Namažemo ga s raztopljeno čokolado in nato potresemo z mandlji. Po daljši stranici testo zavijemo v rolado. Štruco zavijemo v folijo in damo najmanj za eno uro v hladilnik. Nato režemo pol cm široke ploščice in jih polagamo na pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo 10 minut na 180°C.



MEDENE KROGLICE

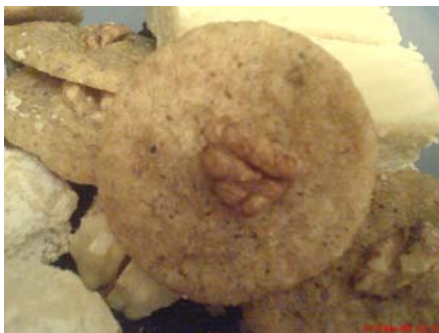
Sestavine

Testo:

- 120 g moka
- 100 g margarine
- 100 g medu
- 100 g sladkorja
- malo sode bikarbonate
- 150 g mletih orehov

Okras:

- orehova jedrca



Priprava

V moko damo margarino, sladkor, med, sodo in orehe. Umešamo gladko testo, oblikujemo kroglice in jih polagamo na s peki papirjem pokrit pekač, na vsako kroglico vtisnemo pol oreha. Pečemo približno 8 minut na 180°C.



BELI ROGLIČKI

Sestavine

Testo:

- 120 dag margarine
- 0,5 dl olja
- 4 žlice sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 3 žlice mlačne vode
- 350 dag moka
- 1/2 pecilnega praška
- sok in lupina pol limone ali pomaranče

Posip:

- sladkor v prahu

Priprava

Iz vseh sestavin zgnetemo testo, ga zvaljamo v klobaso, jo narežemo na koščke in oblikujemo rogljičke, in pečemo 10 minut na 180°C. Še vroče rogljičke povaljamo ali pa posipamo s sladkorjem v prahu.



GOBICE

Sestavine

Testo:

Stebelca:

- 20 dag moke
- 8 dag orehov
- 7 dag sladkorja
- 7 dag margarine
- 1 jajce
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek

Klobučki:

- 38 dag moke
- 15 dag sladkorja v prahu
- 15 dag margarine
- 1 rumenjaka
- 1 celo jajce
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek

Nadev:

- drobtinice od klobučkov
- 150 g orehov
- 3 žlice sladkorja
- 3 žlice čokolade v prahu
- 1 dc mleka
- 1 žlica ruma

Preliv:

- 250 g jedilne čokolade
- 5 dag margarine

Priprava

Sestavine za stebelca zgnemo v testo in oblikujemo za svinčnik debele trakove in jih razrežemo na približno 1 cm dolžine. En konec z rokami stisnemo, da dobimo stožec. Pečemo 10 minut na 180°C.

Sestavine za klobučke zgnemo v testo in pustimo počivati pol ure.

Potem oblikujemo majhne kroglice in pečemo 10 minut 180°C. Še vroče izdolbemo. Z nadevom napolnimo klobučke ter vanje potisnemo stebelce. Na koncu klobučke pomočimo v raztopljeni čokolado.

Nadev

Zavremo mleko in prelijemo izdolbeno maso in orehe nato dodamo ostale sestavine.



LEŠNIKOVE NAPOLITANKE

Sestavine

- 2 oblati

Krema:

- 150 g margarine
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 200 g jedilne čokolade
- 200 g mletih lešnikov
- 150 g mletih otroških piškotov
- 1 žlica lešnikovega ekstrakta
- 2 žlici kokosove moke
- 1 vanilij sladkor

Preliv:

- 150 g jedilne čokolade



Priprava

Margarino in sladkor penasto zmešamo. Jajca nad soparo stepamo in ko postane masa gosta jo dodamo margarini. Čokolado raztopimo in dodamo v prejšnjo maso. Nato dodamo v maso še ostale sestavine in vse dobro premešamo. Kremo namažemo na oblat, ki je obrnjen tako, da so večje luknjice obrnjene navznoter, torej tam kjer nanašamo kremo, in pokrijemo z drugo oblato prav tako z večjimi luknjicami navznoter. Na napolitanko damo nekaj težjega in damo na hladno ali v hladilnik. Čez nekaj ur lahko prelijemo s prelivom in ko se strdi, režemo napolitanke.



KAVNO OREHOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 3 velika jajca
- 115 g sladkorja
- 115 g moke
- 2 žlički mlete črne kave

Krema:

- 1 dcl mleka
- 80 g sladkorja
- 150 g mletih orehov
- 2 vanilij sladkorja
- 5 žlic čokolade v prahu
- 30 g mletih keksov
- 1 žlica ruma

Obliv:

- 200 g čokolade za kuhanje

Posip:

- grobo naribane čokolade ali po želji



Priprava

Mleto kavo v skodelici prelijemo z 1,5 žlice skoraj vrele vode in pustimo stati 4 minute. Kavo precedimo skozi cedilo. Za biskvit penasto umešamo jajca in sladkor, da dobimo gosto in svetlo peno potem dodamo polovico moke in previdno premešamo. Nato na zmes presejemo preostalo moko, dodamo mlačno precejeno kavo in nežno premešamo. Maso porazdelimo po peki papirju in pečemo 8 minut na 180°C. Ohladimo in hladno prekrijemo z moko krpo in zavijemo v rolado. Čez nekaj časa jo odvijemo in nadevamo s kremo, zavijemo oblijemo s čokolado in posipamo z naribano čokolado.

Krema

Mleko zavremo, dodamo sladkor, orehe, vanilij sladkor, čokolado, mlete kekse in rum premešamo in s tem nadevamo rolado.

BELI ČOKOLADNI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 90 g margarine
- 350 g moko
- 180 g sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 1 žlica škroba
- malo soli
- 2 jajci
- 200 g bele čokolade

Okras:

- orehova, lešnikova ali mandeljnova jedrca



Priprava

Zmešamo margarino, moko, sladkor, vanilij sladkor, škrob, sol in jajca potem dodamo stopljeno belo čokolado. Oblikujemo kroglice in damo oreh, lešnik ali mandelj. Pečemo jih 8-9 minut na 180°C.

KOKOSOVE KROGLICE

Sestavine

Testo:

- 250 g sladkorja
- 2 vanilij sladkorja
- 150 ml vode
- 250 g margarine ali masla
- 400 g mleka v prahu
- 200 g kokosove moke
- 60 g mletih maslenih keksov

Nadev:

- 100 g lešnikov

Obliv za lešnike:

- 100 g bele jedilne čokolade

Posip:

- 100 g kokosove moke



Priprava

Vodo, sladkor, vanilij in margarino na hitro zavremo. Odstranimo iz štedilnika in počasi vmešavamo mleko v prahu, kokosovo moko in mlete kekse. Maso dobro premešamo in pustimo, da se ohladi.

Medtem nad soparo zavremo belo čokolado s kokosovim maslom in vanjo stresemo pražene lešnike, dobro jih premešamo in potem stresemo na peki papir, tako da so v eni plasti in damo v hladilnik, da se strdijo.

Iz mase delamo kroglice, poljubne velikosti, v vsako damo oblit lešnik in jih povaljamo v kokosovi moki.

Praženje lešnikov

Lešniki razvijejo svojo polno aromo šele takrat, ko so praženi. Postopek praženja lešnikov je skrajno preprost, lešnike stresemo v dovolj veliko kozico, da je dno pokrito z lešniki, nato jih pražimo na zmernem ognju, da se ne zažgejo in jih občasno premešamo. Ne dodajamo nobenega olja ali maščobe, pražimo jih na suho. Popraženi so dovolj, ko se rjav ovoj izlušči sam od sebe ali vsaj popoka. Počakamo da se malo ohladijo in posmukamo rjav ovoj, lahko jih stresemo v sito z večjimi luknjami in jih z dlanmi rolamo po situ, tako da odpade ovoj.

MATEJEVE OREHOVE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 2 jajci
- 1 dcl olja
- 200 g sladkorja
- 1 dl mleka
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 400 g moke

Nadev:

- 400 g mletih orehov
- 6 žlic sladkorja
- 8 žlic čokolade v prahu
- 4 dcl mleka
- zdrobljenih ostankov pečenega biskvita

Premaz:

- živilske barve
- sladkor



Priprava

Za testo zamesimo vse sestavine in damo počivati za 1 uro v hladilnik. Maso razdelimo na 2 in pol dela in dva enaka dela zvaljamo v velikosti pekača (25x40cm) in spečemo vsako oblato na s peki papirjem obloženim okoli obrnjenim pekačem. Pečemo okoli 15 minut pri 170°C. Ko se ohladi, navlažimo z mlekem. Ostanek testa zvaljamo in spečemo, ni pomembna velikost in izgled, ko se ohladi razdrobimo v nadev.

V pekač damo eno ploščo biskvita, premažemo z nadevom in pokrijemo z drugo ploščo, z rokami potisnemo biskvit, da se bolj sprime kreme. S čopičem poljubno premažemo biskvit z zelenimi živilskimi barvami in posujemo s kristal sladkorjem ter narežemo na kocke.

Nadev

Zavremo mleko in prelijemo zdrobljene ostanke biskvita in orehe, dodamo čokolado in sladkor.



BELE REZINE

Sestavine

Testo:

- 320 g moke
- 80 g margarine
- 120 g sladkorja
- 1 jajce
- 3 žlice kisle smetane
- 3/4 praška za pecivo

Nadev:

- 250 g bele čokolade
- 200 g kokosove moke
- 50 g kokosove margarine

Preliv:

- 150 g bele čokolade



Priprava

Iz vseh sestavin zamesimo testo in ga razdelimo na 3 dele. Razvaljamo in spečemo vsak del na okoli obrnjenem pekaču (25x40 cm). Vsak biskvit pečemo približno 10 minut na 180°C. Ko se plasti ohladijo jih malo navlažimo z mlekom. Prvo in drugo plast nadevamo s kremo iz stopljene bele čokolade in kokosa, vrhjo plast pa prelijemo z prelivom, ki smo ga stopili nad soparo. Skoraj hladne rezine narežemo na pravokotnike.



ARAŠIDOVE PALČKE

Sestavine

Testo:

- 100 g margarine
- 50 g sladkorja v prahu
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 jajce
- 100 g moko
- 150 g mletih neslanih arašidov
- pol pecilnega praška
- 1 žlica kakava

Nadev:

- 150 g jedilne čokolade

Posip:

- 50 g mletih arašidov



Priprava

Penasto umešamo margarino s sladkorjem, vanilijem in jajcem. V moko pomešamo pecilni prašek in arašide in dodamo v margarino maso in gladko zmešamo z mešalnikom. Maso razdelimo na dva dela in v enega dodamo žlico kakava in zmešamo.

Vsako maso damo v vrečko za brizganje z zvezdastim nastavkom in na pekač, obložen s peki papirjem, nabrizgamo palčke dolžine 2 ali več cm. Pečemo na 180°C okoli 10 minut.

Hladne kekse po dva v različni barvi spojimo z nadevom nato jih še na vsakem koncu namočimo v nadev in nato konce palčk še v mlete arašide.



KOKOSOVE REZINE

Sestavine

Testo:

- 300 g moke
- 130 g margarine
- 100 g sladkorja
- 1 rumenjaki
- malo naribane limonine lupine

Nadev:

- 60 g moke
- 200 g kokosove moke
- 120 g sladkorja
- 3 beljake
- 1 vanilij sladkor
- ščepec soli
- 3 žlice smetane

Premaz:

- marmelada



Priprava

Penasto vmešamo maslo, sladkor ter jajce in dodamo moko in nastrgano limonino lupino. Testo naj počiva 1 uro na hladnem. Testo naneseemo v namaščen pekač (25 x 40 cm) in ga pečemo 10 minut na 175°C. Nato ga premažemo z marmelado in nadevom ter pečemo še 15 minut na 175°C. Ohlajeno razrežemo na pravokotnike.

Nadev

Beljake stepamo v trd sneg in vmes dodajamo sladkor in vanilij sladkor nato vmešamo moko, kokosovo moko, ščepec soli in smetano.



IŠLARJI

Sestavine

Testo:

- 300 g mehke bele moke
- 300 g margarine
- 150 g sladkorja v prahu
- 150 g mletih orehov
- 2 rumenjaka
- limonina lupinica

Krema:

- 3 jajca
- 120 g sladkorja
- 150 g masla
- 100 g jedilne čokolade
- 20 g sladkorja v prahu
- 2 vanilijeva sladkorja

Glazura:

- 250 g jedilne čokolade



Priprava

Vse sestavine zmešamo in zgnetemo v testo. Pustimo počivati. Testo zvaljamo 4 mm debelo in izrežemo okrogle piškote premera 5 cm. Pečemo jih 8 minut na 180°C. Piškote namažemo s kremo in pokrijemo z drugo polovico, ohladimo in po želji glaziramo.

Krema

Jajca in sladkor nad soparo penasto stepemo, ko se malo ohladi primešamo k penasto umešanemu maslu z mletim sladkorjem, na koncu primešamo še stopljeno (ne preveč toplo) čokolado.

VANILIJEVI ROGLJIČKI

Sestavine

Testo:

- 250 g ostre moke
- 150 g margarine
- 90 g sladkorja
- 100 g mletih orehov
- 2 rumenjaka
- 1 vanilij sladkor

Posip:

- mlet sladkor z vanilijem



Priprava

Zamešamo moko in margarino dodamo sladkor, vanilij sladkor, rumenjake, mlete orehe in po potrebi vodo. Zamesimo testo, ki ga za 30 min damo v hladilnik. Oblikujemo daljšo klobaso in narežemo male koščke, ki jih oblikujemo v rogljičke. Pečemo 10 minut na 180°C. Še vroče posipamo s sladkorno moko.

KOLAČ S PISTACIJO

Sestavine

Testo:

- 2 beljaka
- 60 g sladkorja
- 1 žlička naribane pomarančne skorje
- 100 g ostre moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 100 g pistacije

Priprava

Beljake stepamo, da postanejo trdi in postopno dodamo sladkor in mešamo toliko časa, da se sladkor stopi. Dodamo pomarančno skorjo in moko ter na koncu pistacije. Pekač obložimo s peki papirjem in na njem oblikujemo štruco. Pečemo 30 minut na 180°C. Ko se pecivo malo ohladi, vendar je še toplo, ga z ostrim nožem narežemo na približno centimeter široke rezine. Pred rezanjem lahko posipamo z mletim sladkorjem.



MADŽARSKA PITA

Sestavine

Testo:

- 70 g margarine
- 120 g sladkorja
- 1 jajce
- 3 žlice kisle smetane
- 1/2 pecilnega praška
- 280 g moke

Nadev:

- 5 dl mleka
- 4 žlice moke
- 250 g sladkorja
- 2 žlice kakava
- 200 g margarine
- 1 žlica ruma

Namakanje:

- rum
- mleko

Preliv:

- 150 g jedilne čokolade

Priprava

Iz vseh sestavin zamesimo testo in ga razdelimo na 3 dele. Vsakega razvaljamo na velikost 18x28 cm oz. v velikosti manjšega pekača ter jih spečemo na okoli obrnjenem s peki papirjem obloženem pekaču. Pečemo 10 minut na 180°C. Ko so oblate ohlajene, jih namočimo z mešanico ruma in mleka in namažemo s kremo, obtežimo z nečim lažjim in pustimo preko noči, drug dan jih prelijemo z prelivom in ko je preliv trd, narežemo podolgovate piškote.

Nadev

Zmešamo moko, mleko, sladkor in ob stalnem mešanju kuhamo, da se zgosti, nato dodamo kakav. V ohlajeno dodamo penasto umešano margarino in rum in mešamo, da dobimo gladko kremo.



LINŠKE REZINE

Sestavine

Testo:

- 400 g moke
- 250 g masla
- 125 g sladkorja v prahu
- 50 g mletih mandljev (ali orehov)
- 1 celo jajce
- ščepec soli
- 1/2 čajne žličke mletega cimeta
- 1/2 čajne žličke mlete vanilije
- lupina pol limone

Nadev:

- 200 g marmelade rdečega ribeza

Glazura:

- 200 g sladkorja
- 3 žlice vode
- 2 kapljici limoninega soka
- 1 žlica marmelade rdečega ribeza, če želimo rdečkast preliv

Posip:

- mleti ali nasekljani mandeljnov (ali orehi)



Priprava

Zmešamo vse sestavine za testo in ga dobro zgetemo, potem ga damo za kakšno uro ali dve na hladno. Razdelimo ga na pol in vsako polovico razvaljamo 5mm na debelo. Pekač (25x40cm) obložimo s peki papirjem in damo nanj eno polovico testa, ki ga nekoliko prebodemo z vilicami in ga pečemo 10 minut na 180°C. Ko je napol pečeno, ga vzamemo iz pečice in namažemo z marmelado in pokrijemo z drugo plastjo testa (pomagamo si tako, da damo pod testo alu folijo, s katere bo testo lepo zdrsnilo na pekač, ne da bi se lomilo) in pečemo še 20 minut na 180°C. Ko je pečeno, pecivo takoj prelijemo z glazuro in posipamo s posipom in takoj razrežemo na poljubno velike like (najlažje režemo, če drsimo samo z noževo konico).

Glazura

Sladkor in vodo ob stalnem mešanju kuhamo do nitke - da se sladkor stopi, dodamo limonin sok in po želji marmelado.

DUNAJSKI VANILJEVI ROGLJIČKI

Sestavine

Testo:

- 200 g margarine
- 2 rumenjake
- 100 g sladkorja
- malo soli
- 3 vanilij sladkorje
- 50 g mandeljov
- 50 g lešnikov
- 300 g moke

Posip:

- sladkor v prahu z vanilijo

(Obliv:)

- 150 g bele čokolade



Priprava

Iz vseh sestavin zgnemo testo, ga zvaljamo v klobaso, jo narežemo na koščke in oblikujemo rogljičke, in pečemo 10 minut na 180°C. Še vroče rogljičke povaljamo oziroma posipamo s sladkorjem v prahu ali pa ohlajene namakamo v bel obliv.



DOMAČI PRIJATELJ S KOKOSOM

Sestavine

Testo:

- 75 g margarine
- 2 jajci
- 1 vanilij sladkor
- 90 g sladkorja
- 150 g moke
- 1/4 pecilnega praška
- 60 g kokosove moke
- 50 g mandeljnov ali lešnikov

Posip:

- mleti sladkor



Priprava

Vse sestavine zmešamo, oblikujemo dolgo štruco in spečemo. Pečemo 20 minut na 180°C. Ko je pečena posipamo z mletim sladkorjem in še mlačno razrežemo na rezine.

OREHOVČKI

Sestavine

Testo:

- 80 g sladkorja
- 1 žlička limoninega soka
- noževa konica soli
- 1 beljak
- 150 g mletih orehov

Posip:

- 50 g grobo nasekanih orehov



Priprava

Beljak stepamo da je trd in svetel, dodajamo po žlicah sladkor, sol, stepamo še 5 minut, dodamo sok limone in spet stepamo. To maso potem stepamo na pari še 10 minut. Ko se ohladi dodam orehe. Iz mase oblikujemo kifeljčke in jih povaljamo v orehe. 20 min pečemo na 150°C, potem še 30 minut na 100°C.



RATLUKOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 300 g ratluka
- 200 g kokosove moke
- 2 žlici sladkorja v prahu
- sok pol limone

Nadev:

- 4 otroških piškote



Priprava

Vse sestavine zamesimo in razvaljamo. Po dolžini položimo malo navlažene otroške piškote in zavijemo v rolado. Rolado ohladimo in režemo.



RIŽEVA ČOKOLADA

Sestavine

Testo:

- 100 g jedilne čokolade
- 125 g nutele
- 40 g riževih kosmičev (ekspandiran riž)
- 2 žlici margarine
- malo vanilijevega ekstrakta

Priprava

Nad soparo stopimo čokolado in margarino, dodamo nutelo in mešamo, da se vse stopi nato odstavimo ter zamešamo riževe kosmiče. Kalup obložimo s peki papirjem in vanj stresemo maso. Ko se ohladi režemo.



ŽELE KOLAČ

Sestavine

Testo:

- 0,25 dcl vode
- 75 g sladkorja
- 1 vanilij sladkorja
- 40 g margarine
- 100 g mletih orehov
- 50 g mletih keksov
- 1 žlica ruma
- 150 g jedilne čokolade
- 100 g narezanih žele bombonov

Obliv:

- 100 g čokolade



Priprava

Vodo zavremo, dodamo sladkor, vanilij in margarino, ko se raztopi, dodamo orehe, kekse, rum in raztopljeno jedilno čokolado ter na koncu narezane žele bombone. Iz mase lahko naredimo klobaso ali pa vlijemo v s peki papirjem obložen kalup zelene oblike. Ko se strdi, damo kolač iz kalupa ter ga oblijemo s čokolado in okrasimo z žele bomboni ali narezanimi orehi ali po svojem okusu.



DOMAČI PRIJATELJ

Sestavine

Testo:

- 2 jajci
- 14 dag moke
- 14 dag sladkorja
- 14 dag orehov



Priprava

Orehe grobo nasekljamo, vse sestavine zmešamo. Pekač obložimo s peki papirjem in na njem oblikujemo po vsej dolžini pekača za dva prsta debele štruce. Pečemo približno 20-30 minut na 180°C. Ko se pecivo malo ohladi, vendar je še toplo, ga z ostrim nožem narežemo na približno centimeter široke rezine. Pred rezanjem lahko posipamo z mletim sladkorjem.



OREHOVI MEDENJAKI

Sestavine

Testo:

- 250 g moke
- 1 noževa konica pecilnega praška
- 1 rumenjaki
- 150 g masla
- 100 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor

Nadev:

- 100 g medu
- 100 g sesekljanih orehov-lešnikov
- sladkor za posip



Priprava

Iz sestavin zgnetemo testo, ki ga damo za 1 uro v hladilnik. Zvaljamo ga v valj premera 4 cm in režemo kolobarje debeline 1 cm. Na sredino vsakega naredimo jamico in vanjo damo sesekljano oreho z medom. Pečemo 15 minut na 180°C. Ohlajene posipamo s sladkorjem.

ČOKOLADNE MEŠANE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 200 g margarine
- 200 g jedilne čokolade
- 100 g čokolade v prahu
- 200 g mletih maslenih keksov ali otroških piškotov
- 100 g sladkorja
- orehi, lešniki, mandeljni, arašidi, fige, dateljni, posušene marelice, kokos
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 žlica ruma



Priprava

Margarino, jedilno čokolado, čokolado v prahu in sladkor kuhamo, da se vse raztopi. Po želji dodamo narezane orehe, lešnike, mandeljne, arašide, fige, dateljne, posušene marelice, kokos (če nam katera od teh stvari ni všeč, je ne dodajamo). Kekse zdrobimo (naj ostanejo tudi večji koščki) in jih dodajamo masi, da je primerne gostote (ne sme biti tekoča). Maso zlijemo v s peki papirjem obložen pekač (25x40 cm) in damo v hladilnik. Ko se strdi, narežemo na kvadratke ali rombe.

KARAMELNE REZINE

Sestavine

Testo:

- 380 g maslenih keksov

Nadev:

- 350 g kupljenih karamel
- 40 g masla
- 40 ml mleka ali smetane

Obliv:

- 250 g čokolade



Priprava

Nad soparo mešamo karamele, maslo in mleko toliko časa, da se vse raztopi. Ko se masa začne gostiti jo polijemo po keksih, ki smo jih pokapljali z mlekom in zložili v pekač (25x40cm) pokrijemo z drugo vrsto keksov in polijemo z raztopljeno čokolado. Mrzlo režemo na kvadratke.

KOKOSOVE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 100 g margarine
- 150 g mletega sladkorja
- 120 g moko
- 4 jajca
- ½ pecilnega praška

Krema:

- 120 g sladkorja
- 4 rebra čokolade (bele ali temne)
- 5 žlic vode
- 100 g margarine
- 150 g kokosove moko



Priprava

Margarino, rumenjake, sladkor zmešamo, dodamo moko s pecilnim. Na koncu dodamo trdo stepene beljake in zlijemo v pekač (25x40cm). Pečemo na 180°C približno 20 minut oziroma z noževo konico preverimo kdaj je pečeno. Čez pečen biskvit namažemo kremo in damo biskvit nazaj v pečico in ga sušimo približno 20 min na temperaturi od 50-100°C.

Krema

Na sopari raztopimo sladkor in vodo in čokolado ter dodamo margarino potem zamešamo kokos.



MARCIPANOVI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 250 g surovega marcipana
- 65 g sladkorja v prahu
- 160 g surovega masla
- 250 g moke
- žličke cimeta v prahu
- kavna žlička pomarančne ali limonine lupine



Priprava

Zgnetemo testo in ga pustimo v hladilniku vsaj eno uro, potem ga razvaljamo 4 mm debelo. Lahko pa so piškoti nekoliko debelejši, če jih ne bomo lepili skupaj.

Na pekaču, obloženem s peki papirjem, pečemo piškote 10 minut na 160°C, če so piškoti debelejši čas peke podaljšamo za dve, največ tri minute.

Lahko jih poljubno nadevamo ali pa samo okrasimo z čokolado ali sladkorjem.

BRIZGANI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 250 g margarine
- 250 g sladkorja
- 2 jajci
- 400-500 g moke, če ni kokosa
- 1/2 pecilnega praška
- 2 žlici škroba
- 200 g kokosa (orehov, lešnikov, drobno narezanih dateljev,...)



Priprava

Iz sestavin naredimo testo, ki je dovolj mehko, da ga lahko brizgamo z vrečko za nadevanje, ki smo ji dali zvezdasti nastavek. Lahko delamo 2-3 cm dolge kekse ali samo okrogle zvezdice, ki jih brizgamo na pekač pokrit s peki papirjem. Pečemo približno 10 minut na 180°C.

Ohlajene kekse namažemo z nutelo, marmelado ali poljubno kremo in po 2 združujemo in posipamo s sladkorjem v prahu.

KOKOSOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 100 g sladkorja
- 1 kavna skodelica vode
- 100 g margarine
- 50 g čokolade v prahu
- 50 g jedilne čokolade
- 150 g mletih keksov
- 1 vanilij sladkor

Nadev:

- 150 g margarine
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g kokosove moke
- 1 žlica ruma



Priprava

Skuhamo sirup iz vode, sladkorja, vanilij sladkorja. Ko zavre kuhamo še približno 3 minute, potem dodamo margarino in obe čokoladi, ko se vse stopi dodamo še mlete kekse. Ko se masa ohladi jo na peki papirju razvaljamo v pravokotnik in nadevamo z nadevom. Rolado zavijemo in damo v hladilnik.

Nadev

Gladko razmešamo margarino, dodamo sladkor v prahu in mešamo, nato dodamo kokosovo moko in rum.

ČOKOLADNI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 250 g sladkorja v prahu
- 120 g zmletih lešnikov
- 120 g zmletih mandeljev
- 2 vanilij sladkorja
- 1 jajce
- 1 rumenjaka

Nadev:

- 150 g temne jedilne čokolade
- 1 noževa konica klinčkov v prahu
- 120 g sladke smetane

Posip:

- mleti sladkor



Priprava

Vse sestavine za testo znetemo in damo v hladilnik za 30 minut. Testo razvaljamo in izrežemo male kroge in jih pečemo približno 10 minut pri 180°C. Polovico piškotov premažemo z nadevom in zlepimo s preostalimi, vse posujemo s sladkorjem v prahu.

Nadev

Raztopimo jedilno čokolado, vmešamo klinčke in smetano ter ohladimo.

LEŠNIKOVE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 160 g masla
- 100 g sladkorja
- 2 vanilij sladkorja
- 1 žlica ruma
- 130 g mehke moke
- 170 g ostre moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 4 rumenjake
- 3 žlice kisle smetane
- 1 žlica škroba



Nadev:

- 4 beljake
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 vanilij sladkorja
- 1 žlica ruma
- 200 g mletih lešnikov
- 3 žlice čokolade v prahu
- breskove ali marelične marmelada

Posip:

- čokolade v prahu

Priprava

Iz sestavin za testo ugnemo testo. Testo razvaljamo ali stresemo v pekač (25x40 cm) obložen s peki papirjem in poravnamo z rokami ter pečemo 15 minut pri 175°C. Nato pol pečen biskvit premažemo z marmelado in nato namažemo še nadev. Ponovno damo pekač v pečico in pečemo še 20 minut pri 175°C. Malo ohladimo in narežemo na kocke ter potresemo s čokolado v prahu.

Nadev

Iz beljakov stepemo trd sneg, primešamo sladkor, vanilijev sladkor, rum, mlete lešnike in čokolado v prahu in dobro zmešamo.

KAKAVOVE REZINE

Sestavine

Testo:

- 6 žlic margarine
- 1 skodelica sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 2 jajci
- ½ skodelice kakava v prahu
- 1 ¾ skodelice moke
- ½ žličke pecilnega praška
- ¼ žličke soli
- ½ skodelice nasekljane čokolade
- 1 skodelica narezanih orehov

Premaz:

- 1 beljak
- kristal sladkor



Priprava

Z mešalnikom mešamo margarino in sladkor, ko je gladka dodamo vanilij sladkor in jajca, ko dobimo gladko maso dodamo kakav, moko, pecilni prašek in sol ter nežno vmešamo. Nato ročno vmešamo nasekljano čokolado in orehe. Maso razdelimo na pol in ju oblikujemo v v dve štruci, ki ju damo na s peki papirjem pokrit pekač in pečemo 25 - 30 min na 180°C. Ko je pečeno, hladimo približno 15 minut, nato vsako štruco premažemo z beljakom in posipamo s kristal sladkorjem. Diagonalno režemo rezine in jih polagamo na s peki papirjem pokrit pekač in damo v pečico segreto na 150°C za 7 minut, nato rezine obrnemo in pečemo še 4 minute. Ko so rezine ohlajene jih damo v škatlo za piškote.



OREHOVA OBLATOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 1 ali 2 oblata

Nadev:

- 1,8 dcl mleka
- 150 g jedilne čokolade
- 180 g margarine
- 150 g sladkorja
- 150 g mletih keksov
- 150 g orehov
- 1 vanilij sladkor
- 1 žlica ruma

Dodatno:

- kupljene vanilijeve rolice

Obliv:

- 200 g jedilne čokolade



Priprava

Mleko in sladkor zavremo in dodamo čokolado, maso odstranimo iz ognja in dodamo margarino, mlete kekse, orehe, vanilij sladkor in rum. Oblate navlažimo z mlekom in nadevamo z nadevom. po dolžini damo rolice in zavijemo v rolado. Ko se ohladi oblijemo s čokolado.



KOKOSOVI PIŠKOTKI

Sestavine

Testo:

- 150 g margarine
- 1 jajce
- 120 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- naribana lupina pol limone
- 2 žlički limoninega soka
- 250 g moke
- 1/2 pecilnega praška
- 100 g kokosove moke

Posip:

- sladkor v prahu



Priprava

Margarino penasto umešamo, dodamo jajce in sladkor in vanilij sladkor, nato še limonin sok in naribano lupinico potem dodamo s pecilnim praškom pomešano moko in nazadnje kokosovo moko. Zgnetemo testo in ga pustimo, da eno uro počiva v hladilniku. Oblikujemo svaljek, ki ga narežemo na male koščke in oblikujemo kroglice, lahko jih tudi sploščimo. Pečemo 15 min na 170°C, pečene potresemo s sladkorjem v prahu.

MARCIPANOVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 400 g marcipana
- 50 g sladkorja v prahu
- 50 g narezanih pistacij

Nadev:

- 50 g mlečne čokolade
- 50 g temne čokolade
- 200 g nutele
- 100 g mletih maslenih keksov
- 50 g kandiranih rdečih češenj

Obliv:

- 200 g jedilne čokolade



Priprava

Marcipan narežemo na kockice, dodamo sladkor in pistacije ter zmešamo ter maso razvaljamo na peki papirju. Maso premažemo z nadevom in po dolžini nadevamo kandirane češnje in tesno zavijemo v rolado. Nato rolado prelijemo z čokolado, ko se preliv strdi, jo oblijemo še iz druge strani.

Nadev

Čokolado raztopimo nad soparo in jo primešamo nuteli ter kremo dobro zmešamo.



MEDENE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 170 g medu
- 60 g margarine
- 2 jajci
- 90 g sladkorja
- 2 žlici ruma
- 120 g grobo nasekljanih orehov
- 1 vanilijev sladkor
- 1 žlica dišav za medenjake
- 280 g moko
- 1 žlička sode bikarbone

Obliv:

- 200 g sladkorja v prahu
- 3 žlice ruma
- 1 žlica vode

Posip:

- nasekljani orehi



Priprava

Med segrejemo na približno 50°C, odstavimo, dodamo margarino in dobro razmešamo. Posamično in izmenjaje dodajamo jajca in sladkor, prilijemo rum, zamešamo orehe, vanilij sladkor, dišave za medenjake in moko s sodo bikarbono. Testo pustimo, da nekaj ur počiva, potem ga damo v s peki papirjem obložen pekač (25x40cm) in pečemo 30 minut pri 180°C. Pečeno ploščo ohladimo, prelijemo z oblivom in potresemo z orehi in narežemo na poljubno velike kocke.

Obliv

Sladkor, rum in vodo mešamo, da dobimo gladek obliv.



KOKOSOVO LEŠNIKOVI ROGLJIČKI

Sestavine

Testo:

- 150 g margarina
- 120 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 2 jajci
- 1 žlica kisle smetane
- 300 g mehke moko
- 1/2 pecilnega praška
- 100 g kokosove moko
- 70 g mletih lešnikov

Posip:

- mleti sladkor



Priprava

Zamešamo margarino, sladkor, vanilij sladkor, jajca in kisko smetano, dodamo moko z vmešanim pecilnim praškom in na koncu še kokosovo moko in mlete lešnike. Zamesimo testo, ki ga za 30 min damo v hladilnik. Oblikujemo daljšo klobašo in narežemo male koščke, ki jih oblikujemo v rogljičke. Pečemo 10 minut na 180°C. Še vroče posipamo s sladkorno moko.



RUMENE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 140 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- naribana limonina lupina
- naribana pomarančna lupina
- mala skodelica kuhane prave kave
- 140 g mletih orehov
- 100 g moke
- ½ žličke pecilnega praška
- 140 g raztopljene margarine
- 4 beljaki

Premaz:

- 4 rumenjaki
- 140 g sladkorja v prahu
- 1 vanilijev sladkor



Priprava

Margarino raztopimo in sladkor ter penasto zmešamo. Dodamo mlete orehe, moko in pecilni prašek. Iz beljakov stepemo sneg in ga vmešamo k masi. Pečemo v pekaču (25x40cm) 12 min na 180°C. Vroč biskvit premažemo s premazom in ga damo nazaj v pečico in pečemo še 15 min na 150°C. Premaz mora biti trd. Ko se biskvit ohladi ga razrežemo na manjše kocke.

Premaz

Zmešamo rumenjake, sladkor v prahu in vanilij sladkor in stepamo da dobimo gosto penasto maso.

KOKOSOVE SKALCE

Sestavine

Testo:

- 250 g kokosove moke
- 100 g mletih orehov
- 50 g drobtin
- ščepec soli
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 50 g marcipana
- 1 žlička sode bikarbone
- 12 žlic sladke smetane
- 2 vanilij sladkorja

Obliv:

- 100 g jedilne čokolade



Priprava

Vse sestavine zmešamo da dobimo gladko zmes. S pomočjo dveh žličk oblikujemo kupčke. Pečemo 15 min pri 180°C. Ohlajene okrasimo s čokolado.



KARAMELNE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 4 rumenjake
- 150 g sladkorja
- 150 g margarine
- 200 g drobno narezanih orehov
- karamel

Karamel:

- 150 g sladkorja

Posip:

- pest grobo mletih orehov



Priprava

Na pari stepamo rumenjake in sladkor, ko se ohladi dodamo margarino, orehe in karamel sladkor. Stresemo v s peki papirjem obložen manjši pekač (18x28cm), ohladimo in zrežemo na kocke in posipamo z debelejšje mletimi orehi.

Karamel

Karamel sladkor naredimo tako, da na nizki temperaturi ob stalnem mešanju zapečemo sladkor, maso damo na naoljan kovinski krožnik in ohladimo potem karamel stolčemo na deski ali s strojem za mletje orehov.



ČOKOLADNI KORN FLEKS

Sestavine

Testo:

- 150 g margarine
- 1/3 skodelice rjavega sladkorja
- 1 jajce
- 5 vanilij sladkorjev
- 100 g čokolade
- 2 žlici kakava
- 1 skodelica moke
- 1/3 skodelice kokosa
- 1,5 skodelice kornfleksa

Preliv:

- čokolada za preliv



Priprava

Stepamo margarino, dodamo sladkor in jajce in vanilij sladkor. Potem dodamo čokolado, kakav, moko in kokos ter kornfleks. Z malo žličko dajemo maso na s peki papirjem pokrit pekač in pečemo 20 minut pri temperaturi 180°C.

Ohlajene piškote poljubno oblijemo, pomakamo v čokoladno glazuro in jih po želji posipamo z kokosovo moko ali mletimi orehi.



OREHOVI GRIŽLJAJI

Sestavine

Testo:

- 300 g moke
- 100 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 200 g margarine
- 1 rumenjaka

Premaz:

- 100 ml smetane
- 50 g masla
- 150 g sladkorja
- 200 g grobo narezanih orehov (mandeljnov, lešnikov...)



Priprava

Sestavine zmešamo in testo razvaljamo po pekaču (25x40cm) obloženim s peki papirjem, prebodemo z vilicami in prelijemo s premazom, ki smo ga skuhalih nad soparo. Pečemo od 20 do 25 minut pri temperaturi 180°C. Vroče pecivo narežemo z naoljanim nožem.

ŠVEDSKI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 150 g sladkorja
- 200 g margarine
- 75 g na lističe narezanih mandeljnov
- 1 jajce
- 300 g moke
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- 1 - 2 žlici mlačne vode



Priprava

Sladkor in maslo zmešamo, dodamo ostale sestavine in ugneteemo testo. Testo zvaljamo v valje (3 cm premera). Zavijemo v maščobni papir ali alu folijo in zamrznemo. Zamrznjeno testo narežemo na rezine debele pol cm, jih naložimo na s peki papirjem pokrit pekač, pazimo, da je med rezinami zadosti prostora, ker ob peki precej narastejo. Pečemo 8-10 minut na 180°C.



ARAŠIDOVI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 160 g moko
- 80 g sladkorja
- 100 g margarine
- 1 vanilij sladkor
- ½ žličke pecilnega praška
- 1 noževa konica soli
- 1 jajce
- 250 nesoljenih nasekljanih arašidov
- 250 g bele čokolade

Posip:

- mleti sladkor



Priprava

Moko, sladkor, maslo, vanilij, pecilni, sol in jajce zgetemo v testo. Čokolado in arašide na debelo sesekljamo in vnetemo v testo. Z roko ali pa žličko oblikujemo kupčke in jih pečemo približno 10 minut na 180°C. Ohlajene posipamo s sladkorjem.



DOMAČI PRIJATELJ S ČOKOLADO

Sestavine

Testo:

- 2 jajci
- 150 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 280 g moka
- pol pecilnega praška
- 100 g nasekljane jedilne čokolade
- 100 g nasekljanih orehov

Posip:

- mleti sladkor

Priprava

Vse sestavine zmešamo, oblikujemo dolgo štruco in spečemo. Pečemo 25 minut na 180°C. Ko je pečena posipamo z mletim sladkorjem in ohlajeno razrežemo na rezine.



MINJONI Z MARCIPANOM

Sestavine

Testo:

- 80 g marcipana
- 5 jedilnih žlic mlačne vode
- 100 g sladkorja
- 5 jajc
- ščepec soli
- 100 g moke
- 60 g jedilnega škroba
- 1/2 čajne žličke pecilnega praška

Nadev:

- 100 g nutele (marmelade ali kake druge kreme)

Okras:

- 200 g marcipana
- 50 g sladkorja v prahu

Obliv:

- 200 g jedilne čokolade
- tri jedilne žlice ruma



Priprava

Marcipan raztopimo v mlačni vodi. Tri četrtine sladkorja, rumenjake, sol in limonino lupino dodamo marcipanu in vse skupaj dobro stepemo. Beljake s preostalim sladkorjem stepemo v trd sneg in previdno vmešamo v maso iz rumenjakov. Posebej zmešamo moko, škrob in pecilni prašek ter previdno vmešamo v maso.

Testo poravnamo na pekaču, obloženem s peki papirjem in pečemo 10 minut na 200°C. Ko se ohladi narežemo na dva enaka dela. Ploščo premažemo z nutelo prekrijemo z drugo, na vrh položimo marcipan, ki smo ga pred tem pregnetli s sladkorjem v prahu in razvaljali na velikost biskvita. Tako zloženo testo tesno zavijemo s prozorno kuhinjsko folijo in ga obtežimo (na vrh položimo knjigo ali desko v velikosti biskvita). Pustimo stati čez noč. Narežemo na kocke in jih pomakamo v čokoladni obliv.

PISANE REZINE

Sestavine

Testo:

- 150 g masla
- 100 g sladkorja
- 1 rumenjaki
- 2 vanilij sladkorja
- ščepec soli
- 300 g moke (pol mehke, pol ostre)
- ½ žličke pecilnega praška
- malo mleka ali smetane

Nadev:

1.plast

- 100 g bele čokolade
- žlica kokosove margarine
- 60 g mletih lešnikov
- žlička rdeče jedilne barve

2.plast

- 100 g bele čokolade
- žlica kokosove margarine
- 60 g kokosove moke

3.plast

- 100 g bele čokolade
- žlica kokosove margarine
- 60 g mletih otroških keksov
- žlička rumene jedilne barve

4.plast

- 150 temne jedilne čokolade
- 20 g margarine
- poljubno pisanih bombonov
- pest narezanih orehov

Priprava

Zmešamo testo, ga stresemo v pekač (25x40cm) in sploščimo po celi površini in pečemo na 180°C približno 12 minut. Ohlajenega premažemo po plasteh s kremami, ki smo jih vsako posebej skuhalo nad soparo. Ko se pecivo strdi ga narežemo na poljubne like.



ARAŠIDOVI TRIKOTNIKI

Sestavine

Testo:

- 70 g mlečne čokolade
- 70 g keksov
- 70 g mletih orehov
- 70 g jedilne čokolade
- 70 g arašidovega masla
- 30 g margarine
- 70 g kokosove moke
- 70 g bele čokolade
- 1 žlička kokosove masti



Priprava

Model obložimo s peki papirjem in najprej vlijemo raztopljeno mlečno čokolado in damo v hladilnik. Potem raztopimo jedilno čokolado, margarino, arašidovo maslo ter dodamo kokos, mlete orehe in mlete kekse. Ko se malo ohladi stresemo preko mlečne čokolade in poravnamo ter spet damo v hladilnik. Nato stopimo belo čokolado z kokosovo mastjo in prelijemo preko ohlajene mase. Ko se vse strdi stresemo iz modela in narežemo.



ROZEN REZINE

Sestavine

Testo:

- 500 g moka
- 1 pecilni prašek
- 1 jajce
- 3 skodelice mleka
- 100 g margarine
ali
- kupljeni oblati

Krema:

- 2,5 dl mleka
- 300 g sladkorja
- 25 - 350 g mletih orehov
- 250 g margarina

Rozen:

- 250 g sladkorja v prahu
- 2 žlici limoninega soka
- 2 žlici vrele vode
- 1 žlica rdečega (jagoda ali malina) ekstrakta



Priprava

Vse sestavine zgnetemo in razdelimo na 8 delov. Te dele razvaljamo na velikost pekača. Vsak oblat pečemo le par minut - da rahlo porumeni. Pečemo jih na obrnjenem pekaču (8 oblatov). Oblate premažemo z vročo kremo in prelijemo z prelivom ter mrzlo narežemo.

Krema

Vse sestavine za kremo kuhamo 5 minut. Vse razen orehov damo v posodo in na ogenj, ko se vse stopi dodamo še orehe. Še vroče premažemo.

Rozen

Stopimo vse sestavine in prelijemo torto. Počakamo, da se ohladi in narežemo.

NAVADNI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 150 g margarine
- 150 g sladkorja v prahu
- 2 vanilijeva sladkorja
- 2 rumenjaka
- 3 žlice kisle smetane
- žlička naribane limonine lupine
- 400 g moke
- 4 žličke pecilnega praška

Posip:

- mleti sladkor

Priprava

Iz sestavin zamesimo testo in ga za 30 minut damo v hladilnik potem ga razvaljamo in delamo z modelčki poljubne like. Pečemo 10 minut pri 180°C. Še vroče piškote posipamo z mletim sladkorjem.



KORNFLEKS KUPČKI

Sestavine

Testo:

- 250 g kornfleksa
- 100 g jedilne čokolade
- 3 žlice medu
- 3 žlice kakava
- 200 g margarine
- 150 g sladkorja
- 75 g narezanih mandeljnov



Priprava

Vse sestavine razen kornfleksa nad soparo zmešamo, ko se vse lepo stopi dodamo kornfleks. Pustimo, da se masa ohladi in potem oblikujemo male kupčke in pustimo, da se dobro ohladi in strdi.

Po želji jih lahko prelijemo s čokolado, posipamo s kokosom, orehi.



RIŽEVE REZINE

Sestavine

Testo:

- 150 g margarine
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 vanilij sladkor
- ščepec soli
- 220 g moke

Premaz:

- 400 g riževe čokolade
- 1,5 dl smetane



Priprava

Zmešamo testo in ga stresemo v pekač (18x28cm), sploščimo po celi površini, pečemo približno 12 minut na 180°C. Ohlajeno premažemo s kremo. Ko se strdi narežemo na kocke ali pravokotnike.

Premaz

Riževo čokolado zlomimo na koščke in raztopimo nad soparo potem dodamo smetano in dobro premešamo.



OREHOVI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 150 g margarine
- 2 rumenjaka
- 130 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- nastrgana limonina lupina
- 1 žlica kisle smetane
- 100 g zmletih orehov
- 320 g moke
- 3 žličke pecilnega praške

Nadev:

- orehova jedrca



Priprava

Penasto umešamo margarino, rumenjake, sladkor in vanilij sladkor. Dodamo nastrgano limonino lupino, kisló smetano in nazadnje moko, pomešano s pecilnim praškom. Testo damo za 1 uro v hladilnik. Oblikujemo za oreh velike kroglice, jih rahlo sploščimo in na vsakega damo pol orehovega jedrca. Pečemo na s peki papirjem obloženem pekaču na 180°C, da lepo zarumenijo, približno 12 minut.

OREHOVI POLJUBČKI

Sestavine

Testo:

- 3 beljaki
- 1 žlica kisa
- 200 g sladkorja
- nastrgana limona
- 200 g nasekljanih orehov oz.toliko, da je masa dokaj trdna



Priprava

Iz beljakov stepemo trd sneg. Dodamo kis, sladkor in nastrgano limono ter dalje stepamo, da dobimo gost, trd in sijoč sneg. Vanj nato dodamo nasekljane orehe. Na peki papir s kavno žličko polagamo male kupčke. Pečemo na 150°C od 15 do 20 minut.

BELE KOCKE

Sestavine

Testo:

- 150 g maslenih keksov

Nadev:

- 100 g bele čokolada
- 1 žlica kokosove margarine
- 1 žlica smetane
- 200 g bele nutele
- 30 g kandiranih češenj
- 30 g kandiranih pomarančnih lupinic
- 80 g marcipana

Preliv::

- 150 g bele čokolade



Priprava

V s peki papirjem obložen manjši pekač (18x28cm), zložimo eno plast maslenih keksov in jih malo pokapljamo z mlekom, nanje premažemo topel nadev. Ko se ohladi in strdi, prelijemo s čokolado in ko se strdi, razrežemo na poljubne manjše like.

Nadev

Nad soparo stopimo čokolado s kokosovo margarino in vodo. Ko se stopi, dodamo nutelo in naprej nad soparo mešamo, ko dobimo gosto tekočo maso, odstavimo in vmešamo, nasekljane kandirane češnje, pomarančne lupinice in nasekljan marcipan.



KAVNI TRIKOTNIKI

Sestavine

Testo:

- 200 g masla
- 200 g rjavega sladkorja
- 2 jajci
- 1 čajna žlička cimeta
- 1/2 čajne žličke klinčkov
- 125 g mletih lešnikov
- 100 g mlete čokolade
- 250 g moko
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 2 jedilni žlici ruma

Preliv:

- 3 čajne žličke Nescafe
- 200 g sladkorja

Okras:

- kavni bonboni



Priprava

Mehko maslo, sladkor, jajca, cimet, klinčke zmešamo. Dodamo lešnike, čokolado, moko s pecilnim praškom in rum. Testo namažemo na pekač (25x40cm) in pečemo približno 20 minut na 175°C. Ko je pečeno, testo razrežemo in premažemo z prelivom, ter okrasimo z kavnimi bonboni.



KAVNI POLJUBČKI Z LEŠNIKI

Sestavine

Testo:

- 100 g mletih lešnikov
- 120 g sladkorja
- 2 beljaka
- 2 žlici drobno mlete kave
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja

Nadev:

- kavni bomboni
- 100 g jedilne čokolade



Priprava

Beljake v kotličku na pol stepemo, potem jim med nadaljnjim stepanjem dodamo sladkor in vanilij sladkor. Ko je sneg zelo čvrst, vanj nežno vmešamo mlete lešnike in mleto kavo. Brizgalno vrečko nadevamo s testom in z gladkim nastavkom na s peki papirjem obložen pekač nabrizgamo poljubčke. Pečemo 15 do 20 minut pri 160°C. Pečene piškote ohladimo, nato nanje damo kavni bombon in prelijemo ali pokapljamo s čokolado.



ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPKI

Sestavine

Testo:

- 140 g masla ali margarine
- 70 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- ščepec soli
- 2 rumenjaka
- 180 g moke
- 50 g nasekljane čokolade

Posip:

- preostala beljaka
- približno 100 g sesekljanih lešnikov

Nadev:

- 30 g masla
- 180 g čokolade
- 2 žlici sladke smetane
- 1,5 žlice medu



Priprava

Sestavine za testo zamesimo v testo. Testo oblikujemo v kroglice, ki jih namočimo v beljak in povaljamo v sesekljanih lešnikih. Nalagamo na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem. V vsako kroglico vtisnemo z prstom luknjo za nadev. Pečemo 18 minut na 180°C.

Nadev

Sestavine stopimo in dobro zmešamo. Ohladimo do stopnje, da zmes postane kremasta za brizganje. Na pečene krapke nabrizgamo kupčke nadeva in pustimo, da se strdi.



OREHOVI HRUSTAVČKI

Sestavine

Testo:

- 75 g sladkorja
- 160 g mehke bele moke
- 3 jajca

Nadev:

- 100 g mletih orehov
- 200 g nasekljanih orehov
- 1/2 žličke limonine lupine
- 25 g jedilnega škroba
- 1 jajce
- 2 rumenjaka
- 125 g sladkorja v prahu

Preliv:

- 70 g jedilne čokolade



Priprava

Iz beljakov stepemo sneg, ki mu dodajamo sladkor in mešamo, da postane zelo trd, nato dodajamo rumenjake, še malo premešamo in nato narahlo vmešamo še moko. Z žličko polagamo majhne kupčke na s peki papirjem obložen pekač. Na vsak kupček damo nadev in pečemo 12 minut na 175°C. Ko se piškoti ohladijo jih okrasimo z prelivom.

Nadev

Nad soparo stepamo jajce z rumenjakoma in sladkorjem v prahu. Ko se mešanica segreje jo odstavimo in vmešamo mlete orehe, limonino lupinico, jedilni škrob ter sesekljane orehe.

AJDOVČKI

Sestavine

Testo:

- 80 g moke
- 60 g ajdove moke
- 90 g mletih orehov
- 30 g kakava
- 100 g surovega masla ali margarine
- 50 g sladkorja v prahu
- 1 rumenjaki
- noževa konica cimeta
- noževa konica mletih klinčkov

Nadev:

- gosta marelična marmelada

Obliv

- 50 g jedilne čokolade
- 50 g margarine

Posip:

- 50 g nasekljanih orehov



Priprava

Zamesimo testo in z majhno žličko polagamo majhne kupčke na s peki papirjem obložen pekač. V vsakega z ročajem kuhavnice ali prstom naredimo luknjico. Pečemo približno 10 minut na 170°C. Ko piškote vzamemo iz pečice jih nabrizgamo z marmelado in damo za 5 minut nazaj v pečico na 150°C. Ohlajene do polovice pomakamo v čokolado in posujemo z lešniki.

ČOKOLADNI KEKSI

Sestavine

Testo:

- 250 g moke
- 1/4 pecilnega praška
- 150 g masla
- 120 g mletega sladkorja z vanilijem
- 60 g naribane čokolade
- 1 žlica ruma
- 2 rumenjaka
- 1 čokoladni puding
- 2 – 3 žlice mleka

Obliv

- 200 g bele jedilne čokolade



Priprava

Vse sestavine vmešamo v testo in nabrizgamo okrogle oblike ali pa z žličko polagamo malo male kupčke na pekač ter pečemo približno 10 minut na 180°C. Ohlajene piškote do polovice pomočimo v obliv in posušimo na s peki papirjem obloženem pekaču.

KOKOSOVA SALAMA

Sestavine

- 250 g kokosove moke
- 100 g mleka v prahu
- 250 g sladkorja v prahu
- 8 - 10 žlic hladnega mleka
- 1 vanilij sladkor
- rumena jedilna barva



Priprava

Iz naštetih sestavin, razen jedilne barve, ugnetem testo in ga razdelimo na dva dela. V polovico damo rumeno jedilno barvo in še pognetemo, da bo enakomerno razdeljena po masi. Belo maso razvaljamo na peki papirju. Da se ne prijema, pokrijemo maso s prozorno folijo in zvaljamo. Rumeno maso zvijemo v svaljek in ga damo na belo maso in zavijemo v rolado oz. svaljek, ki ga tesno zavijemo v alu folijo in damo v hladilnik. Ko se strdi režemo na kolesca.

FLORENTINCI

Sestavine

Testo:

- 1,5 dl smetane
- 50 g medu
- 150 g sladkorja
- 100 g oranžata
- 100 g mandljevih jedrc
- 60 g moke

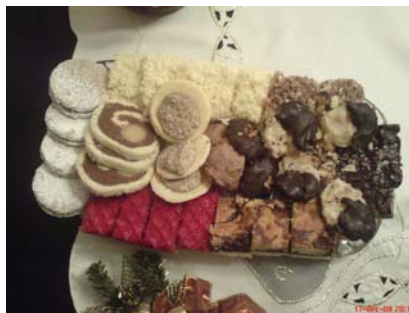
Obliv:

- 150 g jedilne čokolade



Priprava

V kotliček, ki ga postavimo nad vodno kopel, nalijemo sladko smetano in med ter dodamo sladkor. Med mešanjem zavremo, potem pa temperaturo znižamo in med mešanjem kuhamo še 5 minut. Prevreti medeni masi primešamo sesekljan oranžat, sesekljane mandeljne in moko. Premešamo in odstavimo. Pripravljeno zmes zajemamo z žlico in polagamo na obložen pekač. S hrbtno stranjo žlice vsak kupček nekoliko razmažemo, pazimo pa, da niso preblizu en drugemu. Pečemo 7 do 8 minut na 180°C. Pečene florentince premažemo s čokoladno glazuro.



LIKERJEVA ROLADA

Sestavine

Testo:

- 100 g margarine
- 100 g sladkorja
- 200 g mleka v prahu
- 40 ml Baileys Irish cream ali čokoladni liker
- 150 g čokolade z čim večjim procentom kakava
- 60 g grobo narezanih mandeljev



Priprava

Na nizki temperaturi kuhamo margarino, dodamo sladkor in mleko v prahu, ko se vse stopi ob stalnem mešanju kuhamo še kakih 15 minut, tako da se masa zgosti in dobi karamelno barvo. Ko odstavimo iz štedilnika dodamo kockice čokolade in Baileys liker in vse mešamo, da se čokolada stopi nato dodamo mandeljne, ki smo jih pred tem pražili 10 minut na 180°C in ohladili. Maso zlijemo v željen pekač, model obložen s peki papirjem in damo za nekaj ur v hladilnik.

SVEČANE KROGLICE

Sestavine

Testo:

- 200 mg vode
- 100 g margarina
- 100 g bele čokolade
- 2 vanilij sladkorja
- 400 g mletih napolitank (katerih koli)

Okras:

- dekorativne čokoladne ali barvne drobtinice, naribana čokolada,....



Priprava

Vodo zavremo, odstavimo in vanjo zamešamo margarino, čokolado in vanilij sladkor. Ko se masa razpusti dodamo mlete napolitanke in mešamo, da dobimo gladko maso. Ko se ohladi oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v zeleno dekoracijo.

OVSENE REZINE

Sestavine

Testo:

- 4 skodelice ovsenih kosmičev
- 250 g margarine
- 1 žlica meda
- 1 skodelica narezanih fig
- 1 skodelica narezanih dateljev
- 1 skodelica narezanih orehov



Priprava

Margarino stopimo, dodamo med in nato še vse ostale sestavine. Maso razmažemo po s peki papirjem pokritim manjšem pekaču. Pečemo okoli 20 minut na 175°C, še toplo razrežemo z mokrim nožem na kocke.

ČOKOLADNI PIŠKOTI Z LEŠNIKI

Sestavine

Testo:

- 2 dl sladke smetane
- 200 g jedilne čokolade
- 1 jajce
- 250 g mletih lešnikov
- 0,2 dl nugatovega likerja
- 2 žlic sladkorja oziroma po okusu
- 75 g pšeničnega zdroba
- 70 g čokoladnih mueslijev
- 30 g gladke moke

Nadev:

- čokoladirani lešniki



Priprava

Nad soparo ob stalnem mešanju grejemo smetano in čokolado. Ko je masa razpuščena, odstavimo iz ognja. Vmešavamo razžvrkljano jajce, lešnike, nugatov liker, zdrob, mueslije in moko. Ko nastane gladka kepa damo maso za 2 uri v hladilnik. Iz mase delamo kroglice, ki jih polagamo na s peki papirjem obložen pekač in na vsako damo čokoladiran lešnik. Pečemo 11 minut na 190°C.



GRŠKI PIŠKOTI

Sestavine

Testo:

- 1 dl olja
- 80 g sladkorja
- 1 dl pomarančnega soka
- 0,5 dl konjaka
- 350 g moke
- 1 žlička pecilnega praška

Sirup:

- 1 dl vode
- 100 g sladkorja
- 100 g meda
- 60 g mletih orehov
- cimeta po želji



Priprava

Stepamo olje, sladkor, pomarančni sok in konjak nato dodamo moko s pecilnim praškom in stepamo, da dobimo gladko maso. Iz testa oblikujemo svaljke. Pečemo jih okoli 30 minut pri 175°C.

Sirup

Zavremo vodo, med in sladkor in kuhamo 5 minut. Sirup polijemo po piškotih in pustimo 15 minut da se vpije nato piškote posipamo z orehi in po želji s cimetom.

KARAMELNI POLJUBČKI

Sestavine

Testo:

- 100 g margarine
- 50 g sladkorja
- 10 g instant kave v prahu
- 1 jajce
- 1 žličko vanilijeve esence
- 180 g bele moke
- 1 žlička pecilnega praška

Preliv:

- 10 karamel
- 1 žlica smetane

Nadev:

- čokoladirani arašidi



Priprava

V posodi zmešamo margarino, sladkor in kavo, dodamo jajce, vanilijo in smetano ter mešamo nato dodamo moko s pecilnim. Testo oblikujemo v kroglice in jih položimo na s peki papirjem pokrit pekač. Na sredini vsake kroglice s prstom naredimo vdolbino. Pečemo 10-12 min na 180°C. Ko so piškoti pečeni, na vsakega vlijemo preliv iz karamel in nanje damo arašid.

Nadev

Karamele stresemo v posodo in jih skupaj s smetano na šibkem ognju ob stalnem mešanju stopimo.

ABECEDNO KAZALO

AJDOVČKI	93	KAVNO OREHOVA ROLADA	45
ARAŠIDOVE KOCKE	19	KOKOSOVA ROLADA	64
ARAŠIDOVE PALČKE	50	KOKOSOVA SALAMA	94
ARAŠIDOVI KEKSI	39	KOKOSOVE KOCKE	62
ARAŠIDOVI PIŠKOTI	78	KOKOSOVE KROGLICE	47
ARAŠIDOVI TRIKOTNIKI	82	KOKOSOVE REZINE	51
BELE KOCKE	88	KOKOSOVE REZINICE Z OREHI	14
BELE REZINE	49	KOKOSOVE SKALCE	74
BELI ČOKOLADNI PIŠKOTI	46	KOKOSOVI PIŠKOTI	10
BELI ROGLIČKI	42	KOKOSOVI PIŠKOTKI	69
BELLVUE REZINE	22	KOKOSOVI POLJUBČKI	8
BRESKVICE	21	KOKOSOVI ROGLJIČKI	28
BRIZGANI KEKSI	63	KOKOSOVO LEŠNIKOVI ROGLJIČKI	72
ČOKOLADNA SALAMA	17	KOLAČ S PISTACIJO	53
ČOKOLADNE MEŠANE KOCKE	61	KORNFLEKS KUPČKI	85
ČOKOLADNE PALČKE	25	KOSTANJEVA ROLADA	27
ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPKI	91	LEŠNIKOVE KOCKE	66
ČOKOLADNI KEKSI	94	LEŠNIKOVE NAPOLITANKE	44
ČOKOLADNI KORN FLEKS	76	LEŠNIKOVI HRUSTAVČKI	7
ČOKOLADNI PIŠKOTI	65	LEŠNIKOVI ROGLJIČKI	13
ČOKOLADNI PIŠKOTI Z LEŠNIKI	97	LIKERJEVA ROLADA	96
ČOKOLADNO - MANDLJEVE PLOŠČICE	41	LINČINA MARCIPANOVA ROLADA	11
DOMAČE VANILICE	38	LINŠKE REZINE	55
DOMAČI PRIJATELJ	60	LONDONSKE REZINE	32
DOMAČI PRIJATELJ S ČOKOLADO	79	MAČJE OČI	24
DOMAČI PRIJATELJ S KOKOSOM	57	MADŽARSKA PITA	54
DUNAJSKI VANILJEVI ROGLJIČKI	56	MANDELJEVE PLOŠČICE	16
FIGARO	15	MARCIPANOVA ROLADA	70
FLORENTINCI	95	MARCIPANOVI KEKSI	63
GOBICE	43	MATEJEVE OREHOVE KOCKE	48
GRŠKI PIŠKOTI	98	MEDENA PITA	18
IŠLARJI	52	MEDENE KOCKE	71
KAKAVOVE REZINE	67	MEDENE KROGLICE	42
KARAMELNE KOCKE	75	MEDENI KOLEŠČKI Z MARCIPANOM	23
KARAMELNE REZINE	61	MINJONI Z MARCIPANOM	80
KARAMELNI POLJUBČKI	99	NAVADNI KEKSI	84
KARAMELNO ČOKOLADNE OVSENE PLOŠČICE	20	NEBEŠKI POLJUBČKI	31
KAVNI POLJUBČKI Z LEŠNIKI	90	NONICE	34
KAVNI TRIKOTNIKI	89	OREHOVA OBLATOVA ROLADA	68
KAVNO KOKOSOVA ROLADA	30	OREHOVČKI	57
		OREHOVE KOCKE	33

OREHOVE PALČKE	16	POMARANČNE SANJE	37
OREHOVE SKALCE	12	RATLUKOVA ROLADA	58
OREHOVI GRIŽLJAJI	77	RIŽEVA ČOKOLADA	58
OREHOVI HRUSTAVČKI	92	RIŽEVE REZINE	86
OREHOVI KEKSI	87	ROKOVI KOKOSOVO LEŠNIKOVI	
OREHOVI MEDENJAKI	60	PIŠKOTI	26
OREHOVI PIŠKOTI	36	ROZEN REZINE	83
OREHOVI POLJUBČKI	87	RUMENE KOCKE	73
OREHOVI ROGLJIČKI	29	SLADKI KEKSI	9
OREHOVI TRIKOTNIKI	35	SVEČANE KROGLICE	96
OVSENE REZINE	97	ŠVEDSKI PIŠKOTI	77
PISANE REZINE	81	VANILIJEVI ROGLJIČKI	53
POLNJENI MEDENJAKI	40	ŽELE KOLAČ	59

KAZALO S SLIKAMI

Pecivo	Str.	Slika
AJDOVČKI	93	
ARAŠIDOVE KOCKE	19	
ARAŠIDOVE PALČKE	50	
ARAŠIDOVI KEKSI	39	
ARAŠIDOVI PIŠKOTI	78	
ARAŠIDOVI TRIKOTNIKI	82	
BELE KOCKE	88	
BELE REZINE	49	
BELI ČOKOLADNI PIŠKOTI	46	
BELI ROGLIČKI	42	

Pecivo	Str.	Slika
BELLVUE REZINE	22	
BRESKVICE	21	
BRIZGANI KEKSI	63	
ČOKOLADNA SALAMA	17	
ČOKOLADNE MEŠANE KOCKE	61	
ČOKOLADNE PALČKE	25	
ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPKI	91	
ČOKOLADNI KEKSI	94	
ČOKOLADNI KORN FLEKS	76	
ČOKOLADNI PIŠKOTI	65	

Pecivo	Str.	Slika
ČOKOLADNI PIŠKOTI Z LEŠNIKI	97	
ČOKOLADNO - MANDLJEVE PLOŠČICE	41	
DOMAČE VANILICE	38	
DOMAČI PRIJATELJ	60	
DOMAČI PRIJATELJ S ČOKOLADO	79	
DOMAČI PRIJATELJ S KOKOSOM	57	
DUNAJSKI VANILIJEVI ROGLJIČKI	56	
FIGARO	15	
FLORENTINCI	95	
GOBICE	43	
GRŠKI PIŠKOTI	98	

Pecivo	Str.	Slika
IŠLARJI	52	
KAKAVOVE REZINE	67	
KARAMELNE KOCKE	75	
KARAMELNE REZINE	61	
KARAMELNI POLJUBČKI	99	
KARAMELNO ČOKOLADNE OVSENE PLOŠČICE	20	
KAVNI POLJUBČKI Z LEŠNIKI	90	
KAVNI TRIKOTNIKI	89	
KAVNO KOKOSOVA ROLADA	30	
KAVNO OREHOVA ROLADA	45	
KOKOSOVA ROLADA	64	

Pecivo	Str.	Slika
KOKOSOVA SALAMA	94	
KOKOSOVE KOCKE	62	
KOKOSOVE KROGLICE	47	
KOKOSOVE REZINE	51	
KOKOSOVE REZINICE Z OREHI	14	
KOKOSOVE SKALCE	74	
KOKOSOVI PIŠKOTI	10	
KOKOSOVI PIŠKOTKI	69	
KOKOSOVI POLJUBČKI	8	
KOKOSOVI ROGLJIČKI	28	
KOKOSOVO LEŠNIKOVI ROGLJIČKI	72	

Pecivo	Str.	Slika
KOLAČ S PISTACIJO	53	
KORNFLEKS KUPČKI	85	
KOSTANJEVA ROLADA	27	
LEŠNIKOVE KOCKE	66	
LEŠNIKOVE NAPOLITANKE	44	
LEŠNIKOVI HRUSTAVČKI	7	
LEŠNIKOVI ROGLJIČKI	13	
LIKERJEVA ROLADA	96	
LINKINA MARCIPANOVA ROLADA	11	
LINŠKE REZINE	55	
LONDONSKE REZINE	32	

Pecivo	Str.	Slika
MAČJE OČI	24	
MADŽARSKA PITA	54	
MANDELJEVE PLOŠČICE	16	
MARCIPANOVA ROLADA	70	
MARCIPANOVI KEKSI	63	
MATEJEVE OREHOVE KOCKE	48	
MEDENA PITA	18	
MEDENE KOCKE	71	
MEDENE KROGLICE	42	
MEDENI KOLEŠČKI Z MARCIPANOM	23	
MINJONI Z MARCIPANOM	80	

Pecivo	Str.	Slika
NAVADNI KEKSI	84	
NEBEŠKI POLJUBČKI	31	
NONICE	34	
OREHOVA OBLATOVA ROLADA	68	
OREHOVČKI	57	
OREHOVE KOCKE	33	
OREHOVE PALČKE	16	
OREHOVE SKALCE	12	
OREHOVI GRIŽLJAJI	77	
OREHOVI HRUSTAVČKI	92	
OREHOVI KEKSI	87	

Pecivo	Str.	Slika
OREHOVI MEDENJAKI	60	
OREHOVI PIŠKOTI	36	
OREHOVI POLJUBČKI	87	
OREHOVI ROGLJIČKI	29	
OREHOVI TRIKOTNIKI	35	
OVSENE REZINE	97	
PISANE REZINE	81	
POLNJENI MEDENJAKI	40	
POMARANČNE SANJE	37	
RATLUKOVA ROLADA	58	

Pecivo	Str.	Slika
RIŽEVA ČOKOLADA	58	
RIŽEVE REZINE	86	
ROKOVI KOKOSOVO LEŠNIKOVI PIŠKOTI	26	
ROZEN REZINE	83	
RUMENE KOCKE	73	
SLADKI KEKSI	9	
SVEČANE KROGLICE	96	
ŠVEDSKI PIŠKOTI	77	
VANILIJEVI ROGLJIČKI	53	
ŽELE KOLAČ	59	

