



Šuštarška adventna peka

**Za vas so pekli učenci 9.r,
ki obiskujejo izbirni predmet
slaščičarstvo**

Navadni keksi



Namig: Testo lahko naredimo dan prej.

Sestavine: 60 dag ostre moke, 30 dag sladkorja v prahu, 30 dag masla 4 rumenjaki, 2-4 žlice kisle smetane, vrečka vaniljevega sladkorja, ščepec soli in noževa konica pecilnega praška.

Priprava: Moko s pecilnim praškom presejemo. Dodamo sladkor v prahu, limonino lupinico, ščepec soli in premešamo. Dodamo razmehčano maslo, stepene rumenjake in kisko smetano. Zgnetemo testo. Testo naj počiva pokrito s folijo na hladnem vsaj pol ure, lahko pa tudi čez noč. Spočito testo zvaljamo in izrežemo kekse z modelčki. Pečemo jih v namazanem pekaču na 180°C 10-15 minut, da se zlatorumeno zapečejo. Mase je za štiri velike pekače.



Mandljevi makroni



Namig: Makrone
lahko naredimo tudi
iz neolupljenih
mandljev.

Sestavine:

- ✓ 250 g olupljenih in zmletih mandljev
- ✓ 200 g sladkorja v prahu
- ✓ čajna žlička grenke mandljeve arome
- ✓ 4 beljaki

Priprava:

Mandlje zmešamo s 15 dag sladkorja in mandljevo aromo. Beljake stepemo v trd sneg in mu dodamo preostali sladkor. Snegu previdno po žlicah primešamo mandljevo maso. Maso napolnimo v brizgalno vrečko in na namaščen ter pomokan pekač nabrizgamo za oreh velike kupčke. Če nam oblika makronov ni tako pomembna, lahko kupčke oblikujemo tudi s čajno žličko. Pečemo jih 30 minut na 150 °C oziroma dokler rahlo ne porjavijo.



Razpokančki



Namig: Dodamo
lahko tudi manj
sladkorja.

Sestavine:

- ✓ 250 g kokosove moke
- ✓ 120 g čokolade v prahu
- ✓ 100 g zmletih mandljev/orehov
- ✓ 250 g sladkorja v prahu
- ✓ 3 jajca
- ✓ sladkor v prahu za posip

Priprava:

Rumenjake ločimo od beljakov. Iz beljakov najprej stepemo sneg. Rumenjake, kokosovo moko, sladkor, čokolado ter mandlje zmešamo skupaj in masi postopoma dodajamo sneg. Mešamo z električnim mešalcem z gnetilnimi metlicami. Iz testa oblikujemo kroglice, ki jih pomočimo v sladkor v prahu ter položimo na namaščen pekač. Pečemo 5 - 8 minut na 180 °C. Ko so razpokančki pečeni, jih za nekaj minut pustimo v pekaču, da se malo ohladijo. Tako ne bodo razpadli, saj so vroči še mehki.



Rozinovi kruhki



Namig: Ne
ustrašimo se bolj
mehkega testa.

Sestavine:

- ✓ 14 dag gladke pšenične moke
- ✓ 14 dag sladkorja v prahu
- ✓ 14 dag celih mandljev
- ✓ 14 dag rozin
- ✓ 2 jajci
- ✓ jajce za premaz
- ✓ 20 dag čokoladne glazure

Priprava:

V skledo damo moko in presejan sladkor v prahu. Neolupljene mandlje grobo nasekljamo. K zmesi iz moke in sladkorja dodamo mandlje, rozine in obe jajci ter vse sestavine zgnetemo v ne preveč čvrsto testo, ki naj nekaj časa počiva. Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko. Na pomokani površini oblikujemo iz testa dva ozka hlebca. Preložimo ga na pekač, premažemo z jajcem in damo v pečico za 20 minut. Še vroča pečena hlebca razrežemo na tanke rezine. Čokolado stopimo in vanje do polovice pomočimo rozinove kruhke.



Ingverjevi piškoti



Namig: Temnejša različica navadnih keksov.

Sestavine:

- ✓ 250 g gladke moke
- ✓ 150 g rjavega sladkorja
- ✓ 120 g masla
- ✓ 4 žlice medu
- ✓ 1 jajce
- ✓ 1 žlička sode bikarbone
- ✓ 3 žličke ingverja v prahu
- ✓ 2 žlički cimeta

Priprava:

V skledo stresemo vse sestavine, ki naj bodo sobne temperature. Najprej vse zdrobimo med prsti, nato pa jih nekaj minut gnetemo, da dobimo gladko testo. Testo oblikujemo v kroglo, ga ovijemo v prozorno folijo in za 15 min položimo v hladilnik.

Testo razvaljamo na blago pomokani površini približno 1 cm debelo. Iz testa izrezujemo kekse, ki jih sproti polagamo v pekač obložen s peki papirjem. Pekač za kakih 10 min vstavimo v ogreto pečico na 180°C.



Bananin kruh



Namig: Potrebujemo podolgovat ozek pekač.

Sestavine:

- ✓ 3 - 4 zelo zrele banane
- ✓ 170 g moka
- ✓ 125 g masla
- ✓ 150 g rjavega sladkorja
- ✓ 2 jajci
- ✓ 1 pecilni prašek
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ cimet, muškadni orešček, ingver, kardamom...
- ✓ čokolada
- ✓ mandlji (lahko tudi orehi ali lešniki)



Priprava:

Banane zmečkamo in jih prelijemo s stopljenim maslom. Med mešanjem dodamo jajci, sladkor, začimbe in nekaj narezane čokolade. V skledo stresemo pecilni prašek in moko ter dobro premešamo. Maso vlijemo v namaščen pekač in posujemo z mandlji in čokolado. Pečemo približno 50 minut pri 180°C

Kokosovi poljubčki



Namig: Hitro
pripravljeni keksi.

Sestavine:

- ✓ 30 dag ostre bele moke
- ✓ 15 dag kokosove moke
- ✓ 20 dag sladkorja
- ✓ 10 dag margarine ali masla
- ✓ 2 celi jajci
- ✓ ½ zavitka pecilnega praška

Priprava:

Sladkor in jajca penasto vmešamo. Dodamo še ostale sestavine in iz vsega naštetega naredimo testo. Oblikujemo kroglice v velikosti drobnih orehov. Polagamo jih na pomaščen pekač, ki ga nato damo v segreto pečico. Pečemo 15 min na 180 °C oziroma do zlato rjave barve.



Kokosovi makroni

s čokolado



Namig: Zunaj
hrustljavi, znotraj
pa mehki in sočni.

Sestavine:

- ✓ 3 veliki beljaki
- ✓ 80 g sladkorja
- ✓ 2 žlički medu
- ✓ 150 g kokosove moke
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ 1 žlička vaniljeve arome
- ✓ 70 g temne čokolade

Priprava:

Na kuhalnik pristavimo širšo kozico, v katero dodamo beljake, med, sladkor, sol, kokosovo moko in vaniljevo aromo. Vsebino med nenehnim mešanjem na nizki temperaturi kuhamo 3 do 5 minut oziroma toliko časa, da se sladkor raztopi, masa pa lepo zgosti. Kozico odstavimo in pustimo, da se masa hladi približno 15 minut.

Pečico segrejemo na 180 °C. Nizek pekač obložimo s papirjem za peko. Iz mase oblikujemo majhne kupčke, ki jih čvrsto stisnemo skupaj in polagamo na pripravljen pekač. Kupčke lahko oblikujemo tudi z žličko. Makrone pečemo v ogreti pečici 13 do 15 minut. Pečeni so, ko se po vrhu lepo zlato rjavo obarvajo, na otip pa so še mehki. Pečene makrone vzamemo iz pečice, preložimo na rešetko in ohladimo.

Medtem ko se makroni hladijo, v vodni kopeli stopimo čokolado.

Ohlajene makrone na spodnji strani pomočimo v stopljeno čokolado in položimo na papir za peko, da se čokolada strdi. Lahko pa makrone v celoti premažemo s čokolado in po želji okrasimo.



Jogurtov kolač z rožiči



Namig: Hitro
pripravljen
kolač.

Sestavine:

- ✓ 2 lončka moke
- ✓ $\frac{3}{4}$ lončka fine rožičeve moke
- ✓ $\frac{1}{2}$ lončka mletih praženih lešnikov
- ✓ $\frac{3}{4}$ lončka sladkorja
- ✓ $\frac{1}{2}$ lončka masla
- ✓ $\frac{1}{2}$ lončka mleka
- ✓ 1 lonček jogurta
- ✓ 1 žlička vaniljevega ekstrakta
- ✓ ščepec soli
- ✓ 1 pecilni prašek
- ✓ 2 jajci

Priprava:

Pečico vklopimo na 180 °C, dno tortnega modela s premerom 26 cm obložimo s papirjem za peko, obod pa namastimo. Vse sestavine za kolač v posodi na hitro zmešamo v gladko zmes, jo naložimo v model, porinemo v segreto pečico in pečemo 35 - 40 minut. Pečen kolač pustimo 10 minut v modelu, nato model odstranimo in kolač ohladimo. Ponudimo ga s stepano smetano.



Ajdovi piškoti

s pomarančo, kardamomom in pimentom



Namig: Maslo
vzemimo prej iz
hladilnika.

Sestavine:

- ✓ 200 g ajdove moke
- ✓ 110 g masla sobne temperature
- ✓ 60 g sladkorja v prahu
- ✓ 2 zavitka vaniljevega sladkorja
- ✓ 40 g mletih lešnikov
- ✓ srednje veliko jajce
- ✓ ščepec soli
- ✓ lupina dveh pomaranč
- ✓ ½ žličke mletega pimenta, ½ žličke mletega kardamoma

Priprava:

Pečico vključimo na 180 °C, na klasičen pekač položimo peki papir.

Maslo in moko ročno pomešamo in dodamo vse druge sestavine. Ugnetemo testo. Testo razvaljamo in z modelčki izrežemo piškote ter jih polagamo na pekač. Ponavljamo, dokler ne porabimo vsega piškotnega testa. Pečemo 12 minut, piškote ohladimo.

Za nadev in okras piškotov potrebujemo robidovo marmelado, temno čokoladno glazuro in po želji jedilne perlice. Marmelado malo segrejemo, nato vsako polovičko piškota premažemo in pokrijemo z drugo polovičko. Čokoladno glazuro stopimo nad vodno kopeljo, vanjo pomočimo pol piškota in potresemo z okraski. Pustimo, da se ohladi in čokolada strdi.



Ingverjevi piškoti

s čokolado



Namig: Namesto sirupa lahko uporabimo med.

Sestavine:

- ✓ 200 g moka
- ✓ žlička sode bikarbone
- ✓ 1/3 žličke mletih klinčkov
- ✓ 2 žlički ingverja v prahu
- ✓ 2 ščepa muškarnega oreščka
- ✓ 2 ščepca soli
- ✓ 130 g masla (sobne temperature)
- ✓ 100 g rjavega sladkorja
- ✓ jajce
- ✓ žlička sveže naribanega ingverja
- ✓ 2 žlici javorjevega sirupa
- ✓ žlica olja
- ✓ 80 - 100 g temne čokolade

Priprava:

Zmešamo moko, sodo bikarbono, mlete klinčke, ingver, muškarni orešček in sol. V drugi posodi stepemo maslo in sladkor. Dodamo jajce, svež ingver, javorjev sirup in olje. Vmešamo suhe sestavine (moko z dodatki). Zmes bo zelo mehka, zato jo za dobro uro postavimo v hladilnik.

Pekač obložimo s peki papirjem. Iz ohlajenega testa delamo za oreh velike kroglice in jih (po želji) povaljamo v rjavem sladkorju. Potrebne so hitre roke, saj se masa zelo hitro zmehča – vmes jo lahko vrnemo v hladilnik. Ko jih zlagamo na pekač, puščamo med njimi vsaj 5 cm prostora, saj se med peko precej razlezejo. Piškote pečemo približno 8–10 minut.

Pečene popolnoma ohladimo. Temno čokolado stopimo in vanjo pomočimo polovičko piškota.



Ruske kape



Namig: Vzemimo si
nekoliko več časa.

Sestavine:

BISKVIT:

- ✓ 8 jajc
- ✓ 30 dag sladkorja
- ✓ 25 dag moka
- ✓ 50 ml vode
- ✓ 25 g kakava
- ✓ 1 pecilni prašek

KREMA:

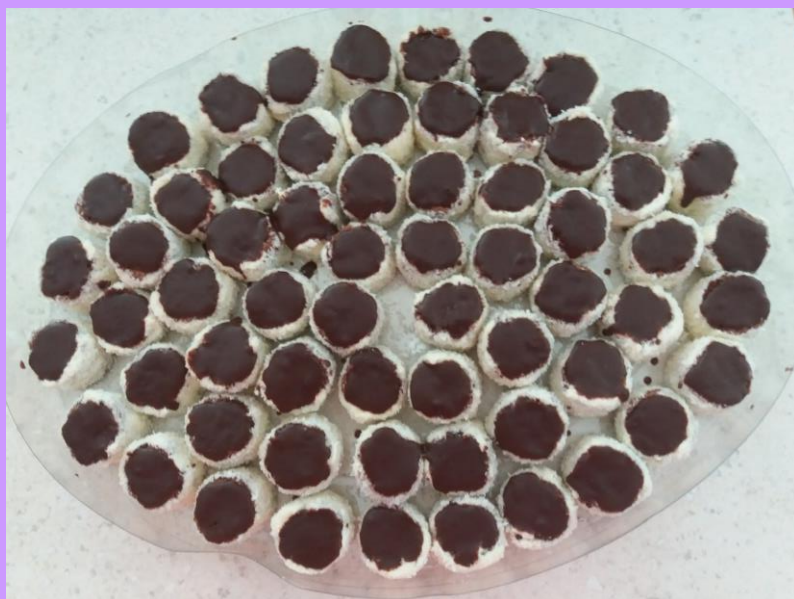
- ✓ 20 dag margarine
- ✓ 15 dag moka
- ✓ 400 ml mleka
- ✓ 20 dag sladkorja v prahu
- ✓ 1 vaniljev sladkor

Priprava:

Za biskvit penasto stepemo rumenjake, sladkor in vodo. V penasto maso vmešamo moko, kakav in pecilni prašek. Nazadnje dodamo sneg iz beljakov in maso vlijemo v pekač obložen s peki papirjem. Pečemo v naprej segreti pečici na 190 °C 25 minut. Ohlajen biskvit izrežemo na kroge.

Za kremo zavremo mleko in vanj zakuhamo vaniljev sladkor in moko. Kuhamo, dokler krema ne odstopi od posode. Nato jo ohladimo. Margarino in sladkor penasto vmešamo. Dodamo ohlajeno kremo. Mešamo, dokler ne dobimo gladke kreme. Vzamemo en biskvitni krog, ga namažemo s kremo in pokrijemo z drugim krogom. Nato s kremo pomažemo rob in ga povaljamo v kokosu.

Za preliv nad paro stopimo 8 dag margarine in 15 dag čokolade. Premešamo, da dobimo gladek preliv in kapo prelijemo po vrhu, pri čemer pazimo, da čokolada ne steče čez rob. Kape postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi. Najbolje je pustiti čez noč.



Vaniljevi rogljički



Namig: Testa je za
okoli 40 rogljičkov.

Sestavine:

80 g mletih mandljev, 60 g mletih lešnikov, 400 g zmehčanega masla, 100 g sladkorja, 300 g moko; za posip: 4 zavitki vaniljevega sladkorja, 200 g sladkorja v prahu.

Priprava:

V ponvi brez maščobe svetlo prepražimo mandlje in lešnike; nenehno jih mešamo z leseno kuhalnico, da se ne prismojijo. Stresemo jih iz ponve in pustimo, da se popolnoma ohladijo.

Medtem, ko se hladijo, narežemo maslo na manjše koščke in ga na delovni površini zmešano s sladkorjem in moko. S hladnimi rokami vse sestavine hitro zgnetemo v testo in ga oblikujemo v kepo. Zavijemo jo v folijo za živila in za 30 minut postavimo v hladilnik.

Pekač obložimo s papirjem za peko. Pečico segrejemo na 160 °C. Testo še enkrat na hitro pregnetemo. Manjše koščke testa posvaljkamo, jih oblikujemo v rogljičke in jih polagamo na pekač. Pečemo jih v ogreti pečici na srednjem vodilu od 5 do 7 minut, da se svetlo rjavo zapečejo.

Zmešamo vaniljev sladkor in sladkor v prahu ter mešanico presejemo na plitek krožnik.

Rogljčke vzamemo iz pečice in še vroče previdno povaljamo v sladkorju. Nato jih pustimo, da se popolnoma ohladijo.



Božični desert



Namig: Preprost
pudingov desert.

Sestavine:

- ✓ 1 vrečka vaniljevega pudinga
- ✓ ½ l mleka (za puding)
- ✓ zavoj albert piškotov
- ✓ 50 ml sladke smetane
- ✓ dve banani

Priprava:

V pekač postavimo albert piškote in čez polijemo vroč puding. Vse skupaj pustimo, da se ohladi. V tem času stepemo sladko smetano in narežemo banane. Vzamemo manjše skodelice. Izrežemo rezino pudinga in ga postavimo v skodelico, nadevamo s smetano in koščki banane. Postopek ponovimo. Sladico lahko naredimo tudi direktno v skodelice. Na dno položimo piškot in ga oblijemo s pudingom. Ko se ohladi, dodamo stepeno smetano in banane.



Vinski kolač



Namig: Kolač razrežemo z nožem, ki smo ga potopili v vročo vodo.

Sestavine:

- ✓ 20 dag masla
- ✓ 20 dag sladkorja v prahu
- ✓ čajna žlička vaniljevega sladkorja
- ✓ 4 jajca
- ✓ 20 dag gladke pšenične moke
- ✓ čajna žlička pecilnega praška
- ✓ 1,5 dl rdečega vina
- ✓ čajna žlička mletega cimeta
- ✓ čajna žlička kakava v prahu
- ✓ 3 jedilne žlice čokoladnih ostružkov

Priprava:

Mehko maslo močno penasto zmešamo s sladkorjem v prahu in vaniljinim sladkorjem. Postopoma dodajamo jajca, da dobimo gladko maso. Majhna oglata modla premažemo z maslom in potresemo z moko. Pečico segrejemo na 180 °C. Moko s pecilnim praškom presejemo in z rdečim vinom previdno vmešamo v penasto masleno zmes. Nato vmešamo še cimet, kakavov prah in čokoladne ostružke. Maso napolnimo v pekača in pečemo v prej ogreti pečici 35 – 40 minut. Kolača zvrnemo iz modlov in ohladimo. Za glazuro zmešamo 20 dag sladkorja v prahu, čajno žličko limoninega soka in po potrebi vročo vodo, da dobimo gosto kremno maso.



Hladna potica



Namig: Spečemo jo lahko tudi takoj, brez počivanja čez noč.

SESTAVINE:

Testo:

- 60 dag moka
- ½ žlice soli
- 3 dag kvasa
- 12 dag sladkorja
- 14 dag masla
- 4 rumenjaki
- 1 vaniljev sladkor
- 2 dcl mleka
- bio limonina lupina

Priprava:

Pripravimo kvasec: kvas zdrobimo v skodelico in dodamo malo

sladkorja in mleka, premešamo in pustimo da vzhaja.

V moko damo sol in narezano maslo. Z rokami naredimo kašico, pridamo dišave in sladkor. V drugi posodi zmešamo rumenjake in mleko. V moko dodamo vzhajan kvasec in dodajamo mleko. Umešamo testo kot za kekse. Testo takoj razvaljamo, namažemo in damo v namazan pekač. Potico damo čez noč počivat v bolj hladen prostor. Zjutraj potico namažemo s smetano in spečemo na 150 °C (cca eno uro).

Nadev:

- 4 dl mleka
- 30 dag mletega maka
- 5 dag masla
- 1 rumenjak
- 10 dag sladkorja v prahu
- 5 dag drobtin
- cimet
- 2 žlici ruma
- 2 beljaka
- 5 dag kristalnega sladkorja

Priprava nadeva:

V zavreto mleko zakuhamo mak. Med mešanjem naj 10 minut vre. Maslo dobro umešamo, dodamo rumenjak in sladkor v prahu. Ko naraste, dodamo še kuhan mak, drobtinice, cimet, rum in sneg beljakov, med katerega smo vtepli kristalni sladkor.



Vse sladice predstavljene v tej knjižici so nastale v mesecu novembru 2020. Recepte in fotografije so prispevali učenci 9. razreda, ki obiskujejo izbirni predmet Slaščičarstvo, skupaj s svojo mentorico Mojco Šiftar. Prispevali smo recepte, ki jih pečemo v šoli v času adventnega sejma in svoje najljubše recepte, ki jih doma pripravljamo za božič. Naj vam knjižica popestri adventni čas in navdihne, da kakšnega od receptov preizkusite tudi sami.

Fotografija

Katarina Demšar, Katja Hočevlar, Ruta Kogovšek, Jakob Miklič, Sebastjan Perovnik, Matija Pleško, Ela Sever in Mojca Šiftar.

Oblikovanje

učiteljica Mojca Šiftar