

Praznični okus, ki ogrejeje srce

Oblizni si prste – praznične sladice 2025



OblizniPrste.si

Uvod

Praznični december je čas, ko se domovi napolnijo z vonjem po cimetu, čokoladi in toplih trenutkih.

Ta e-knjiga je nastala z željo, da prazniki postanejo še bolj čarobni – z recepti, ki so preprosti, domači in preizkušeni. V njej najdeš sladice, ki ogrejejo srce, razveselijo družino in napolnijo kuhinjo z radostjo.

To so recepti naše skupnosti, izbrane uspešnice, ki jih bralci najraje pripravljajo iz leta v leto.

Naj ti vsak list te knjige prinese navdih, toplino in sladke praznične trenutke. Naj ti bo v pomoč, ko želiš ustvariti nekaj posebnega – zase, za družino ali za prijatelje.

Hvala, ker ustvarjaš praznike skupaj z nami. 🎄💛

Kazalo

Poglavje 1 – Klasične praznične sladice

- Orehova potica (ki vedno uspe)
- Kokosova potica
- Božanski kvaseni rogljički
- Najboljši marmorni kolač

Poglavje 2 – Piškoti in drobno pecivo

- Čokoladni razpokančki
- Linške oči
- Medenjaki, ki se kar stopijo v ustih
- Najboljši orehovi rogljički
- Najboljši čokoladni browniji

Poglavje 3 – Mehke in sočne sladice

- Krhka pregrešno najboljša torta Pavlova
- Skutne palačinke iz pečice
- Pecivo lene gospodinje
- Enostavno jabolčno pecivo
- Sočno pecivo s pudingom in kislo smetano
- Rožičevo pecivo z jabolki in čokolado

Poglavje 1 – Klasične praznične sladice

Orehova potica (ki vedno uspe)



Orehova potica je simbol praznikov in domače topline. Ta preizkušen recept vedno uspe in navduši z mehkim testom ter bogatim, sočnim orehovim nadevom.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

ZA TESTO:

60 dag moke
1/2 žličke soli
4 rumenjake
5 dag sladkorja
1 jedilna žlica ruma
3 dl toplega (ne vročega!) mleka
5 dag masla
3 dag kvasa
1 zavitek vanilijevega sladkorja
limonina lupina

ZA NADEV:

60 dag mletih orehov
15 dag sladkorja
2 dl mleka (lahko je mlačno) ali sladke smetane
2 žlici ruma
1/2 čajne žličke cimeta
1/2 čajne žličke drobno mlete kave
sneg iz 3 beljakov

ZA PREMAZ:

1 beljak
maslo za mazanje pekača

POSTOPEK

1. Kvas raztopimo v malo toplega mleka, dodamo sladkor in malo moke, premešamo ter pustimo vzhajati 10 minut.
2. V večjo posodo presejemo moko, dodamo sol in maslo ter z rokami naredimo kašasto zmes.
3. Dodamo dišave, sladkor, rumenjake, vzhajan kvas in preostalo mleko.
4. Testo dobro umesimo in zgnetemo, da postane gladko in voljno.
5. Položimo ga na pomokano površino ali v veliko posodo, ga rahlo pomokamo po vrhu in pustimo vzhajati približno 2 uri.
6. Medtem pripravimo nadev: iz 3 beljakov stepemo trden sneg.
7. V skledi zmešamo vse suhe sestavine za nadev, dodamo mleko ali sladko smetano ter rum in dobro premešamo.
8. V zmes nežno vmešamo še beljakov sneg. Po želji lahko del orehov pustimo grobo mletih za boljšo teksturo.
9. Ko je testo vzhajano, ga preložimo na pomokano delovno površino (najbolje na bombažno rjuho).
10. Testo razvaljamo na debelino 0,5–1 cm in pri tem upoštevamo dolžino pekača.
11. Enakomerno ga premažemo z orehovim nadevom.
12. Testo tesno zvijemo kot rolado in položimo v z maslom namazan pekač.

13. Potico pokrijemo s kuhinjsko krpo in jo ponovno vzhajamo približno 1 uro.
14. Ko je vzhajana, jo premažemo z beljakom.
15. Z noževo konico jo na več mestih narahlo prepikamo, da med peko ne počí.
16. Pečico ogrejemo na 200 °C (ventilacijska).
17. Tik preden damo potico v pečico, temperaturo zmanjšamo na 180 °C.
18. Ko potica rahlo porumeni, temperaturo zmanjšamo še na 160 °C.
19. Pečemo 60–90 minut (odvisno od pečice). Po potrebi prekrijemo s peki papirjem, ko skorja doseže zeleno barvo.
20. S preizkusom s pletilko preverimo, ali je pečena.
21. Pečeno potico skupaj s pekačem vzamemo iz pečice in jo pustimo, da se popolnoma ohladi.
22. Nato jo previdno zvrnemo, postavimo na desko in narežemo.
23. Po želji potico zamrznemo – a najlepša je sveže pečena. 😊

*Najlepše sladice niso tiste, ki so popolne —
ampak tiste, ki jih pripraviš z ljubeznijo.*

Kokosova potica



Kokosova potica je odlična izbira, ko želiš nekaj drugačnega od klasične orehove. Njen rahlo sladek kokosov nadev in mehko testo ustvarita sladico, ki se prileže ob vsaki praznični mizi.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

ZA TESTO:

- 600 g gladke bele moke tip 400
- 50 g kakava
- 115 g masla (naj bo sobne temperature)
- 3 rumenjaki
- 3 dl mleka
- 20 g svežega kvasa (cca. pol kocke)
- 100 g sladkorja v prahu
- čajna žlička soli

ZA NADEV:

- 5 dl sladke smetane
- 500 g kokosove moke
- 150 g sladkorja (če ste bolj sladkosnedi, 200 g)
- 3 cela jajca

IN ŠE:

- malo dodatne moke za valjanje, oblikovanje
- maslo za mazanje pekača

POSTOPEK

1. Najprej pripravimo kvasec: v kozici segrejemo 3 dl mleka, da je mlačno.
2. V manjšo skodelico vlijemo približno 1 dl mleka, dodamo čajno žličko sladkorja in čajno žličko moka ter premešamo.
3. Dodamo kvas, premešamo in počakamo, da se aktivira in dvigne.
4. V večjo skledo presejemo moko, dodamo kakav, 3 rumenjake, narezano maslo, sladkor v prahu in žličko soli ob robu posode.
5. Na sredini naredimo jamico in vanjo vlijemo vzhajan kvasec ter preostalo mleko.
6. Začnemo gnesti – najprej dobimo mehko kašasto testo, ki se postopoma začne oblikovati.
7. Testo preložimo na delovni pult in ga dobro zgnetemo, da postane gladko, mehko in voljno.
8. Posodo rahlo pomokamo, vanjo položimo testo, ga posujemo z malo moka, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati približno 90 minut oziroma toliko, da se volumen podvoji.
9. Med vzhajanjem pripravimo kokosov nadev: sladko smetano segrejemo skoraj do vretja in nato odstavimo.
10. Posebej stepemo 3 cela jajca s sladkorjem.
11. Kokosovo moko stresemo v večjo skledo, dodamo vročo smetano ter jajčno-sladkorno zmes.
12. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo enoten nadev.

Božanski kvašeni rogljički



Božanski kvaseni rogljički so mehki, puhaste teksture in ravno prav sladki. S čudovito zapečeno skorjico in nežnim okusom so popolni za praznična jutra ali sladko razvajanje skozi dan.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

ZA 16 ROGLJIČKOV:

- 300 g gladke bele moke tip 500
- zavojček suhega kvasa (7 g)
- 1 žlička sladkorja
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja z burbonsko vaniljo
- 2 jedilni žlici olja
- 1/4 žličke soli

- 220 ml mlačnega mleka
- po želji in okusu lahko dodate še malo ruma ali naribane limonine lupinice

IN ŠE:

- malo mleka za premaz
- malo moke za posip delovne površine

POSTOPEK

1. V skledo presejemo moko. V kozici rahlo segrejemo mleko, da je samo mlačno (ne vroče, da ne uničimo kvasa). K moki dodamo suh kvas, žličko sladkorja, vaniljev sladkor, 2 žlici olja in 1/4 žličke soli.
3. Prilijemo mlačno mleko in vse skupaj z žlico premešamo, da dobimo mehko kepo testa. Testo na hitro pregnetemo kar v skledi, da se lepo poveže in odstopa od sten.
5. Skledo pokrijemo s kuhinjsko serveto in pustimo vzhajati približno 30 minut, da se volumen podvoji.
6. Vzhajano testo stresemo na pomokano površino in ga z valjarjem razvaljamo na 2–3 mm debeline v obliko kroga.
7. Krog razrežemo najprej na 4 dele (kot pizzo), nato vsak del na polovico, da dobimo 8 trikotnikov.
8. Vsak trikotnik ponovno prerežemo na polovico, da na koncu dobimo 16 manjših trikotnikov.
9. Pripravimo pekač in ga obložimo s papirjem za peko.
10. Na najširši del vsakega trikotnika položimo malo nadeva (približno čajno žličko) – Nutello, marmelado ali pustimo brez nadeva.
11. Trikotnik zvijemo od širokega dela proti ozkemu, po želji malo stisnemo konice, da nadev med peko ne izteče.
12. Rogličke polagamo na pekač, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 20–30 minut.
13. Tik pred peko rogljčke premažemo z mlekom sobne temperature.
14. Pečemo 15 minut v predhodno ogreti pečici na 180 °C (ventilacija).
15. Pečene rogljčke pustimo nekaj minut na pekaču, da se ohladijo.
16. Po želji jih posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo. Topli ali hladni – vedno so fantastični.

Marmorni kolač



Najboljši marmorni kolač je klasična, preprosta in vedno uspešna sladica. Mehka tekstura, čudovit dvobarven vzorec in nežna aroma ga uvrščajo med najbolj priljubljene kolače vseh generacij.

Recept pripravila: Lučka

SESTAVINE

- 25 dag sladkorja
- 4 rumenjaki
- 1 vaniljev sladkor
- 125 ml olja
- 125 ml vode
- 250 g moke
- 1 pecilni prašek
- 4 beljaki
- 5 dag kakava

POSTOPEK

1. Sladkor, rumenjake in vaniljev sladkor penasto zmiksamo.
2. Iz beljakov stepemo trden sneg in ga pustimo ob strani.
3. K penasti jajčni masi dodamo olje in mleko ter dobro premešamo.
4. Posebej zmešamo moko s pecilnim praškom in jo postopoma vmešamo v maso.
5. Na koncu nežno vmešamo še sneg iz beljakov.
6. Približno tretjino mase preložimo v drugo posodo.
7. V to tretjino vmešamo kakav in premešamo, da dobimo temno maso.
8. Pekač dobro namažemo z maslom.
9. Najprej vlijemo temno maso, nato še svetlo maso, da dobimo klasični marmorni vzorec.
10. Pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 1 uro.
11. Ko je kolač pečen, ga pustimo v pekaču, da se nekoliko ohladi.
12. Nato ga obrnemo in stresemo iz pekača (po potrebi si pomagamo z nožem ob robu).
13. Po želji potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

POGLAVJE 2 – Piškoti in drobno pecivo

Čokoladni razpokančki



Razpokančki so klasični čokoladni piškoti, ki navdušijo s svojo mehko sredico in hrustljivo sladkorno skorjico. Prava mala razvada za praznični december.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

ZA TESTO:

- 210 gramov ostre moke (lahko tudi gladke, a vam priporočam uporabo ostre)
- 55 gramov masla
- ščepec soli
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 vanijev sladkor z burbonsko vaniljo (lahko tudi navadnega)
- 2 jajci (celi)

IN ŠE:

- 230 gramov čokolade za kuhanje (čokoladni razpokančki bodo odlični, če boste uporabili čokolado, ki vsebuje kandirano pomarančo)
- 80 gramov sladkorja v prahu
- sladkor v prahu, v katerega boste povaljali čokoladne razpokančke še pred pečenjem.

POSTOPEK

1. Čokolado nalomimo na koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro.
2. Odstavimo in pustimo, da se ohladi do mlačnega.
3. Medtem jajca razžvrkljamo s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem in ščepecem soli.
4. V drugi posodi zmešamo moko in pecilni prašek.
5. V jajčno maso vmešamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo.
6. Postopoma dodajamo moko s pecilnim praškom in zmešamo v gosto maso.
7. Maso pokrijemo in postavimo v hladilnik za vsaj 4–5 ur.
8. Še boljše je, če počiva čez noč (pred oblikovanjem jo pustimo 10–15 minut na sobni temperaturi).
9. Pripravimo pekač in ga obložimo s peki papirjem.
10. V manjšo posodo stremo mleti sladkor za valjanje.
11. Iz mase zajamemo majhno količino (velikost oreha) in oblikujemo kroglico.
12. Kroglico obilno povaljamo v mletem sladkorju.
13. Položimo jo na pekač. Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase.
14. Med kroglicami pustimo 1,5–2 cm razmika, saj med peko narastejo.
15. Pečemo pri 180 °C približno 10 minut (lahko minuto ali dve manj, odvisno od pečice).
16. Ko jih vzamemo iz pečice, morajo biti razpokančki še mehki – popolnoma se utrdijo med ohlajanjem.

Linške oči



Linške oči so nežni, krhki piškoti, ki se kar stopijo v ustih.

Polnjeni z dišečo marmelado in posuti s sladkornim snegom so popolna klasika prazničnega decembra.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

ZA TESTO:

- 400 g bele gladke moke tip 400
- 100 g sladkorja v prahu
- 250 g zmečkanega masla (na sobni temperaturi naj bo vsaj 1 uro)
- ščepec soli
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja z burbonsko vaniljo
- 1 drobno naribana limonina lupinica
- 1 rumenjaki

IN ŠE:

- cca. 130 g marelične marmelade (najbolje domače)
- sladkor v prahu za posip

POSTOPEK

1. Maslo vsaj 1 uro pred pripravo postavimo na sobno temperaturo, da se zmehča.
2. V skledo presejemo moko in sladkor v prahu, da odstranimo grudice.
3. Dodamo vaniljev sladkor, ščepec soli in fino naribano limonino lupinico.
4. Dodamo zmehčano maslo (natrgano na manjše koščke) in rumenjaka.
5. Sestavine začnemo gnesti z rokami – najprej dobimo kašasto zmes, nato se testo začne povezovati.
6. Testo stremo na delovno površino in ga dobro pregnetemo, da postane mehko, voljno in gladko.
7. Testo ovijemo v folijo ali damo v vrečko in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut (lahko tudi čez noč).
8. Če testo počiva čez noč, ga pred uporabo pustimo 15–20 minut na sobni temperaturi.
9. Pečico segrejemo na 180 °C (ventilacija).
10. Pripravimo dva pekača in ju obložimo s papirjem za peko.
11. Testo narežemo na 3–4 dele.
12. Kos testa položimo med dva lista peki papirja in ga razvaljamo na približno 4 mm debeline.
13. Iz razvaljanega testa izrezujemo kroge – polovico navadnih, polovico z luknjico.
14. Izrezane piškote previdno prenesemo na pekač (po potrebi si pomagamo z nožem za mazanje masla).
15. Ker linški piškoti med peko ne narastejo, jih lahko polagamo tesno skupaj.
16. Iz ostankov testa znova oblikujemo kepo, razvaljamo in ponovno izrežemo piškote.

17. Piškote pečemo 6–8 minut pri 180 °C, da ob robovih rahlo porumenijo.
18. Pečene pustimo nekaj minut na pekaču, nato jih preložimo v skledi – posebej piškote z luknjo in posebej brez.
19. Piškote z luknjicami posujemo s sladkorjem v prahu.
20. Marmelado segrejemo v kozici, da se zmehča.
21. Na piškot brez luknje damo malo marmelade in jo po želji rahlo razmažemo.
22. Na vrh položimo piškot z luknjico in ga nežno pritisnemo, da se oba dela spojita.
23. Sestavljene linške oči polagamo na pladenj in pustimo, da se marmelada popolnoma strdi (lahko čez noč).
24. Hranimo v dobro zaprti posodi za piškote – zdržijo tudi do dva meseca.

*Ko zadiši po praznikih, zadiši tudi po domu,
sreči in spominih.*

Medenjaki



Medenjaki so mehki, aromatični in čudovito dišeči piškoti, ki napolnijo dom s praznično toplino. Pripravljeni iz medu in začimb so nepogrešljivi v decembrskem času in vedno navdušijo.

Recept pripravila: Sandra

SESTAVINE

ZA TESTO:

- 550 g moke
- 170 g sladkorja v prahu
- 150 g masla ali margarine
- 2 žlički sode bikarbone
- 2 jajci
- 160 g medu
- 2 žlički cimeta
- oreščki za okrasitev

POSTOPEK

1. Med rahlo segrejemo, da postane tekoč, nato ga pustimo, da se ohladi do mlačnega.
 2. V skledi zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet in sodo bikarbono.
 3. Dodamo maslo, jajci in ohlajen med ter vse skupaj dobro pregnetemo v enotno testo.
 4. Testo ovijemo v folijo ali ga pokrijemo in ga damo počivat v hladilnik za 1 uro (lahko tudi dlje).
 5. Pečico ogrejemo na 180 °C (ventilacija). Pekač obložimo s papirjem za peko.
 6. Iz testa oblikujemo majhne kroglice, jih rahlo potlačimo in polagamo na pekač.
 7. Po želji medenjake okrasimo z oreščki (mandlji, orehi, lešniki, indijski oreščki).
 8. Medenjake pečemo največ 15 minut pri 180 °C – le toliko, da rahlo porumenijo.
 9. Pustimo jih, da se ohladijo na pekaču, nato jih preložimo v posodo za piškote.
 10. Shranjujemo jih v dobro zaprti škatli, kjer ostanejo mehki več dni.
- (Nasvet: v škatlo lahko dodamo kos jabolka ali pomarančne lupine, da bodo še mehkejši.)

Najboljši orehovi rogljički



Orehovi rogljički so nežni, krhki in čudovito aromatični piškoti, ki se kar stopijo v ustih. Z rahlim oreščkastim okusom in sladkornim posipom so prava klasika prazničnih dni.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

ZA CCA. 45 OREHOVIH ROGLJIČKOV:

- Za cca. 45 orehovitih rogljičkov:
- 250 g gladke moke tip 500
- 100 g mletih orehov
- 100 g mletega sladkorja
- 140 g masla sobne temperature
- 1 jajce (M)
- In še:

IN ŠE:

- nekaj sladkorja za posip (po želji, ni obvezno)

POSTOPEK

1. Maslo vzamemo iz hladilnika vsaj 1 uro prej, da se zmehča.
2. V skledo odmerimo moko, mlete orehe, sladkor v prahu in mehko maslo.
3. Dodamo jajce in z rokami začnemo gnesti testo.
4. Najprej nastane mehka, kašasta masa, nato se oblikuje gladka, voljna kepa testa.
5. Testo postavimo v hladilnik za 30 minut (lahko tudi čez noč).
6. Pečico segrejemo na 180 °C (ventilacija).
7. Pekač obložimo s papirjem za peko.
8. Iz ohlajenega testa z rokami zajemamo majhne koščke, jih z dlanmi povaljamo v svaljek in upognemo v rogljiček.
9. Rogljičke polagamo na pekač; med njimi ni potrebno puščati večjega razmika.
10. Pečemo jih 10–12 minut, toliko da se konice nežno obarvajo svetlo rjavo.
11. Pustimo jih, da se delno ohladijo na pekaču.
12. Po želji še mlačne rogljičke povaljamo v mlete sladkorju (ni obvezno).
13. Shranimo jih v škatlo za piškote, kjer ostanejo krhki več dni.

Najboljši čokoladni browniji



Ko zadiši po čokoladi, je jasno: browniji so v pečici. Mehki, temni, slastno čokoladni in popolnoma neustavljivi. To je recept, ki uspe vedno in razveseli male in velike čokoholike.

Recept pripravila: kuhartnica

SESTAVINE

- 120 g masla
- 90 g temne čokolade
- 180 g sladkorja
- 2 jajci
- 1 čajna žlička vanilije v prahu (ni nujno)
- 100 g gladke bele moke
- 4 žlice kakava v prahu
- pol žličke pecilnega praška
- četrta žličke soli
- 100 g mlečne čokolade

POSTOPEK

1. V večjo posodo nalijemo nekaj vode, nanjo postavimo manjšo posodo in pripravimo vodno kopel.
2. V zgornjo posodo damo maslo in temno čokolado, narezano na koščke, ter ju ob mešanju stopimo.
3. Stopljeno zmes odstavimo, rahlo ohladimo, nato dodamo jajci in sladkor.
4. Z mešalnikom dobro premešamo, da dobimo gladko čokoladno osnovo.
5. V drugi skledi zmešamo suhe sestavine: moko, kakav, pecilni prašek, sol in vanilijo.
6. Suho mešanico dodamo k čokoladni masi in dobro premešamo.
7. Mlečno čokolado narežemo na koščke in jo vmešamo v testo.
8. Pekač (24 × 16 cm) premažemo z maslom in vanj vlijemo maso ter jo poravnamo.
9. Brownije pečemo 20–25 minut pri 165 °C.
10. Z zobotrebcom preverimo pečenost: na njem mora ostati le rahla sled čokolade, površina pa naj bo suha in rahlo razpokana.
11. Brownije pustimo, da se malo ohladijo, nato jih narežemo na kvadrate in postrežemo.
12. Zaradi bogate čokolade so precej sladki – zato previdno, hitro izginejo.

Poglavje 3 – Mehke in sočne sladice

Krhka pregrešno najboljša torta Pavlova



Torta Pavlova je kraljica med sladicami – hrustljava zunaj, mehka in penasta znotraj, obložena s svežim sadjem in nežno smetano. Prefinjena, lahkotna in vedno osupljiva.

Recept pripravila: Marianna

SESTAVINE

- 7 beljakov
- 300 g sladkorja
- 1 žlica škroba
- 1 žlica kisa
- ščepec soli
- 1 vanilij sladkor
- 500 ml sladke smetane
- 500 g malin
- ostružki čokolade
- Torta Pavlova – po

POSTOPEK

1. Pečico ogrejemo na 180 °C.
2. V posodi začnemo stepati beljake, dodamo sladkor, ščep soli in vaniljev sladkor ter stepamo, dokler masa ne postane svetleča in zelo čvrsta.
3. Med stepanjem dodamo še kis in škrob ter stepamo, dokler lahko iz mase oblikujemo vršičke.
4. Na peki papir narišemo krog premera približno 24 cm, papir obrnemo, da črta ni v stiku z beljaki.
5. Beljakovo maso enakomerno razporedimo na sredino kroga in jo oblikujemo v kupček – ni treba, da je popolnoma gladka.
6. Pekač postavimo v pečico in temperaturo TAKOJ znižamo na 150 °C.
7. Pečemo 65 minut; med peko pečice ne odpiramo. Beljakova masa bo narasla in po vrhu rahlo popokala.
8. Po 65 minutah pečico izklopimo in beljakovo osnovo pustimo v pečici pri priprtih vratih, dokler se popolnoma ne ohladi.
9. Ohlajeno osnovo previdno zvrnemo na pladenj – spodnji del postane zgornji. Razpoke so normalne in zaželene.
10. Sladko smetano stepemo, po želji ji dodamo malo sladkorja in vanilje.
11. Osnovo premažemo s stepeno smetano.
12. Po vrhu enakomerno razporedimo maline (ali drugo sadje po okusu).
13. Del malin pretlačimo v pire in ga pokapamo po torti.
14. Po vrhu potresemo čokoladne ostružke in torto postrežemo.

Pecivo lene gospodinje



Pecivo lene gospodinje je neverjetno preprosto, mehko in kremasto pecivo, ki uspe čisto vsakič. Pripravljeno iz osnovnih sestavin in brez zapletenih korakov je popolno za trenutke, ko si zaželimo hitro, a čudovito sladico.

Recept pripravila: Glaser Lučka

SESTAVINE

ZA PECIVO

- 500 g skute
- 2 jajci
- 200 ml kisle smetane
- 200 ml navadnega jogurta
- 7 žlic olja
- 7 žlic sladkorja
- 7 žlic moke
- 1 pecilni prašek

- 1 vanilin sladkor
- 1 žlica olja za premaz pekača
- 1 žlica moke za potrest pekač za pecivo

ZA PRELIV

- 200 ml kisle smetane
- 1 jajce

POSTOPEK

1. V mešalno posodo damo skuto, jajci, kislo smetano in navadni jogurt.
2. Dodamo olje, sladkor, moko, pecilni prašek in vaniljev sladkor.
3. Vse sestavine dobro zmiksamo, da dobimo enotno, gladko maso brez grudic.
4. Pečico segrejemo na 200 °C (ventilacija).
5. Pekač velikosti približno 22 × 35 cm premažemo z oljem in potresemo z moko.
6. Maso vlijemo v pekač in poravnamo z žlico.
7. V isti skledi pripravimo še preliv: kislo smetano zmešamo z jajcem v gladko zmes.
8. Preliv enakomerno prelijemo po masi v pekaču.
9. Pecivo pečemo približno 50 minut pri 200 °C, da se lepo obarva in robovi porjavijo.
10. Ko je pečeno, ga pustimo, da se ohladi v pekaču.
11. Ohlajeno pecivo narežemo na poljubne kose in postrežemo.
12. Pecivo hranimo v hladilniku; ostane mehko in okusno do 3 dni.

Skutne palačinke iz pečice



Skutne palačinke iz pečice so ena najbolj domačih in tolažilnih sladici, mehke, sočne in čudovito vaniljaste. Priprava je preprosta, rezultat pa vedno navduši – popolno razmerje med palačinkami, skuto in zapečeno skorjico.

Recept pripravila: Marianna

SESTAVINE

SESTAVINE ZA MISO

- 500 ml mleka
- 100 ml mineralne vode
- 3 jajca
- 300 g ostre moke
- 2 ščepa soli
- olje za pečenje

SESTAVINE ZA NADEV

- 500 g nepasirane skute
- 200 g kisle smetane
- 4 žlice sladkorja (oz. po okusu)
- 1 vanilij sladkor
- 1 jajce

SESTAVINE ZA NADEV

- 200 g kisle smetane
- 1 jajce
- 2 žlici sladkorja (oz. po okusu)
- 1 vanilij sladkor

POSTOPEK

1. Najprej pripravimo maso za palačinke: mleko, mineralno vodo, jajca, moko in sol dobro zmešamo, da dobimo gladko zmes brez grudic.
2. Maso pustimo počivati vsaj 1 uro; po potrebi prilagodimo gostoto z dodatkom moke ali mleka.
3. Na dobro segreti ponvi, rahlo namazani z oljem, spečemo vse palačinke – najprej na eni, nato še na drugi strani.
4. Pripravimo nadev: skuto, kislo smetano, sladkor, vaniljev sladkor in jajce zmešamo v enotno kremo.
5. Vsako palačinko premažemo z nadevom in jo zložimo kot prtiček.
6. Nadevene palačinke zlagamo v pekač (34 × 20 cm) v dve vrsti; uporabimo 10–12 palačink.
7. Pripravimo preliv: kislo smetano, jajce, sladkor in vaniljev sladkor dobro premešamo.
8. Preliv enakomerno prelijemo čez palačinke v pekaču.
9. Pečico segrejemo na 180 °C in skutne palačinke pečemo približno 40 minut, da se lepo zapečejo.
10. Po peki jih pustimo nekaj minut počivati, nato pa narežemo in postrežemo.

Enostavno jabolčno pecivo



Enostavno jabolčno pecivo je najbolj domača in preprosta sladica, ki vedno uspe. Mehko testo, sočna jabolka in prijetna sladkoba ustvarijo popolno pecivo za vsak dan ali za praznične trenutke. Priprava je hitra, rezultat pa je vedno dišeč in okusen.

Recept pripravila: Lučka

SESTAVINE

SESTAVINE ZA BISKVIT

- 2 jajci
- 2 jogurtova lončka gladke bele moke
- malo več kot pol jogurtovega lončka mleka
- pol jogurtovega lončka olja
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 3 žlice sladkorja

SESTAVINE ZA NADEV

- 5 srednje velikih jabolk
- 5 žlic sladkorja

POSTOPEK

1. V skledo ubijemo jajca, dodamo sladkor, olje, mleko in vaniljev sladkor.
2. Posebej zmešamo moko s pecilnim praškom ter dodamo k ostalim sestavinam.
3. Vse skupaj dobro zmiksamo.
4. Jabolka olupimo.
5. Dve jabolki narežemo na krhlje.
6. Ostala tri pa naribamo.
7. Naribana jabolka potresemo s tremi žlicami sladkorja in premešamo.
8. Tortni pekač namastimo z margarino, dno prekrijemo z jabolčnimi krhliji.
9. Po jabolkih potrosimo dve žlici sladkorja, lahko jih tudi pokapljamo z limoninim sokom.
10. Na jabolčne krhlje vlijemo pripravljeno zmes za biskvit.
11. Povrhu pa potresemo še naribana jabolka.
12. Vse skupaj pečemo v ventilacijski pečici 30–40 minut, na 160 stopinjah Celzija. Pečica naj bo predhodno ogreta.
13. Pečeno in ohlajeno pecivo narežemo na kose in postrežemo.

Sočno pecivo s pudingom in kisló smetano



Sočno pecivo s pudingom in kisló smetano je tisti tip sladice, ki preprosto ne more razočarati. Mehko testo, nežna vaniljeva krema in puhasta plast kisle smetane ustvarijo popolno usklajenost okusov. Preprosto za pripravo, neverjetno sočno in idealno za vsako priložnost.

Recept pripravila: Marianna

SESTAVINE

SESTAVINE ZA BISKVIT

- 4 jajca (ločimo beljake in rumenjake)
- 150 g sladkorja
- 80 ml olja
- 80 ml vroče vode
- 200 g namenske moke za peciva
- 8 g vanilje
- 15 g pecilni prašek
- 5 g temnega nesladkanega kakava v prahu

PUDING MASA

- 1 vrečica vaniljevega pudinga v prahu
- 1 vrečica borovničevega pudinga v prahu
- 2 x 450 ml mleka
- 2 x 60 g sladkorja oz. po želji

PRELIV

- 800 g kisle smetane
- 120 g sladkorja
- 16 g vaniljevega sladkorja

POSTOPEK

1. Najprej stepemo beljake s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem in nato postopno primešamo še rumenjake.
2. Nato dodamo olje in vročo vodo. Premešamo. Na koncu primešamo še moko s pecilnim praškom.
3. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj zlijemo malo več kot pol biskvitne mase. V ostanek mase primešamo temni nesladkan kakav.
4. Temni biskvit z žlico razporedimo po belem pekaču tako kot prikazuje slika.
5. Po navodilu iz vrečke skuhamo vaniljev puding. Uporabimo samo 450 ml mleka, ostalo vse enako. Še vroč vaniljev puding nanesemo točno na tista mesta, ko je temni del biskvitnega testa.
6. Nato ponovimo vse enako še z borovničevim pudingom. Borovničev puding nanesemo na mesta kjer je vaniljev puding. Po želji lahko spreminjamo okus pudinga. Lahko uporabimo tudi samo enega, vendar zaradi okusov in barvnega kontrasta, se priporočata dve barvi.
7. Sedaj damo vse skupaj peči v predhodno ogreto pečico na 180 stopinj Celzija, klasične peke, za 25 do 30 minut oz. odvisno od pečice.
8. Med tem časom, ko se biskvit peče, zmešamo preliv iz kisle smetane in sicer kisli smetani dodamo sladkor in vaniljev sladkor ter vse skupaj premešamo.
9. Ko se je biskvit spekel, ga vzamemo iz pečice in še vročega premažemo s prelivom iz kisle smetane. Smetana bo sama opravila svoje, čudežno bo pronicnila v luknjice med biskvitom in pudingom. Čeprav mi ne bomo videli luknjic.
10. Sedaj pride tisti najtežji del – pecivo damo na hladno mesto, najbolje v hladilnik, čez noč.
11. Pecivo postrežemo na krožničku.

Rožičevo pecivo z jabolki in čokolado



Sočno rožičevo pecivo z jabolki in čokolado je sladica, ki združuje vse okuse domačnosti – nežno sladkobo jabolk, prijeten vonj rožiča in kapljice stopljene čokolade, ki poskrbijo za tisti čudoviti piko na i. Je mehko, dišeče in neverjetno sočno, priprava pa preprosta, kot se za domače pecivo spodobi.

Recept pripravila: Irena Trojar

SESTAVINE

- 4 cela jajca
- 1 skodelica sladkorja
- 1 skodelica moke
- 1 skodelica rožičeve moke
- 1/2 skodelice olja
- 1 skodelica mleka
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 6 -7 jabolk

ZA ČOKOLADNI PRELIV

- 150 g čokolade (lahko tudi čokolade v prahu)
- 100 g masla

POSTOPEK

1. Najprej olupimo jabolka in jih naribamo.
2. Jajca ločimo na beljak in rumenjaki. Beljak stepemo v trden sneg.
3. Nato v drugo posodo skupaj stresemo rumenjake, rožičevo moko, moko in pecilni prašek, olje, mleko ter sladkor.
4. Vse sestavine (na roke ali s pomočjo električnega mešalca) dobro premešamo, da dobimo homogeno zmes.
5. Zmesi dodamo naribana jabolka in premešamo. Jabolka ne ožemamo. Sok, ki so ga jabolka morebiti spustila pustimo, saj bo tako rožičevo pecivo le še bolj sočno.
6. Na koncu previdno in narahlo vmešamo še sneg iz beljakov, ki smo ga stepli na začetku.
7. Zmes za rožičevo pecivo vlijemo v namaščen pekač (lahko ga tudi obložimo s peki papirjem) in pečemo približno 30 minut na 180 °C.
8. Ko je rožičevo pecivo pečeno, ga vzamemo iz pečice in počakamo malo časa, da se nekoliko ohladi.
9. Medtem pripravimo čokolado, ki jo bomo prelili čez rožičevo pecivo. V večjo posodo nalijemo vodo (malo manj kot do polovice oziroma toliko, da se dno manjše posode ne bo dotikalo vode). V večjo posodo postavimo manjšo posodo in v manjšo posodo stresemo čokolado, ki smo jo nalomili na koščke, in maslo. Stopimo. Med topljenjem mešamo.
10. Čokoladni preliv prelijemo čez še vroče pecivo.
11. Rožičevo pecivo z jabolki in čokolado naj se počasi ohladi, nato pa ga narežemo na poljubne koščke in postrežemo.



Hvala, ker si del skupnosti Oblizni si prste.

Ta e-knjiga je nastala z veliko ljubezni, dela in željo, da recepti ostanejo dostopni vsem — brezplačno.

Če ti naš portal polepša dan, te navdihuje v kuhinji ali ti pomaga ustvarjati domače okuse, lahko z majhnim prispevkom podpreš naše ustvarjanje.

Tvoja podpora ni obvezna, je pa iskreno cenjena. 🍷

IBAN: SI56 1010 0002 9085 154

Prejemnik: Enter d.o.o.

Namen: Prostovoljna podpora

Sklic: SI00 2014

Najlepša hvala, ker pomagaš ohranjati naš portal živ, topel in poln okusnih idej.

Ekipa Oblizni si prste