

## **ČOKOLADNI BISKVIT**

Zmešamo 1 jogurtov lonček sladkorja, 3 jajca, pol lončka jedilnega olja.

Dodamo še 1 lonček orehov, 1 lonček kakava (benko), 1 lonček moke, 1 lonček kisle smetane in pol pecilnega praška.

Zala Trček



## **BOŽIČNI KOLAČ**

### SESTAVINE:

25 dag margarine  
6 jajc  
0,5 kg sladkorja v prahu  
0,25 l mleka  
0,4 kg moko  
1 pecilni prašek  
1 vaniljev sladkor  
Noževa konica cimeta  
Limonina lupina  
1 žlica kakava

### POSTOPEK:

Margarino, rumenjake, sladkor in vanilin sladkor penasto umešamo. Dodamo mleko, moko in pecilni prašek, limonino lupino in cimet. Dodamo sneg iz beljakov. Dve tretjini mase damo v model, v eno tretjino zmešamo kakav in prilijemo v model. Pečemo 1 uro na 170°C.

Tilen Trček



## ČOKOLADNO - LEŠNIKOVI MAFINI

### SESTAVINE:

220 g moka  
1 pecilni prašek  
100 g sladkorja  
4 žlice kakava  
1 vanilijev sladkor  
200 ml mleka  
2 jajci  
90 g stopljenega masla

### POSTOPEK:

V večjo skledo damo moko, sladkor, pecilni prašek, vanilijev sladkor in kakav ter vse skupaj premešamo. Nato v posebno skledo damo jajca in jih penasto stepemo. Dodamo mleko in na koncu še stopljeno ter rahlo ohlajeno maslo. Dobro premešamo, nato tekočo maso zlijemo k prvi masi ter dobro premešamo, da odpravimo grudice.

V pekač za mafine zložimo papirnate modelčke in vanje do tretjine vlijemo maso, nato dodamo čajno žličko čokoladno-lešnikovega namaza. Pečemo 20 minut pri 180°C.

Meta Kmet



## RECEPT ZA FRANCOSKO SOLATO

### SESTAVINE:

300 g krompirja  
200 g korenje  
200 g Svežega graha  
150 g kislh kumaric  
2 jajci  
200 g Majoneze  
1 žlica gorčice  
0,5 žličke soli  
2 ščepca sveže mletega popra

PRIPRAVA 40 min

KUHANJE 20 min

SKUPAJ 1 h

### POSTOPEK:

Krompir olupimo, očistimo, operemo in narežemo na manjše kocke. Korenje operemo, ostrgamo z nožem in narežemo na približno enako velike kocke kot krompir. Grah očistimo in izluščimo. Kumarice narežemo na koščke.

V večjo kozico stresemo krompir in ga zalijemo s toliko hladne vode, da je v celoti pokrit. Vodo solimo, zavremo, nato pa krompir na zmernem ognju kuhamo 10 minut oz. dokler se ne zmehča (preverimo z dolgim tanjšim nožem). Medtem pristavimo drugo kozico, v katero nalijemo vodo, ki jo solimo. Vanjo stresemo grah in korenje ter ju kuhamo največ 10 minut. Kuhano zelenjavo odcedimo in ohladimo.

Jajci položimo v hladno vodo in zavremo. Ko voda zavre, ju kuhamo še 5 minut, potem pa ohladimo pod tekočo hladno vodo in olupimo. Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake narežemo na koščke, rumenjake pa nadrobimo.

Zelenjavo stresemo v večjo skledo. Dodamo narezane kumarice, jajca, gorčico in majonezo. Po okusu solimo in popramo. Vse sestavine dobro premešamo in pripravljeno solato poskusimo. Če je premalo kisl, dodamo še žličko vinskega kisa (ali malo tekočine od kumaric). Pripravljeno solato pred serviranjem dobro ohladimo v hladilniku.

Maja Hafizović



## **POMARANČNI RAZPOKANČKI**

### SESTAVINE:

100 g na sobno temperaturo ogretega masla  
100 g sladkorja  
1 vrečka pomarančnega sladkorja  
0,5 žličke vanilijeve arome  
1 veliko jajce  
drobno naribana lupinica ene pomaranče  
3 žlice pomarančnega soka  
250 g moke  
1,5 žličke pecilnega praška  
kristalni sladkor za posip  
sladkor v prahu za posip

### POSTOPEK:

V posodo presejemo moko in pecilni prašek. Presejani sestavini dobro premešamo.

Zmehčano maslo, navaden in pomarančni sladkor mešamo z električnim mešalnikom toliko časa, da dobimo rahlo in puhasto zmes (približno 4-5 minut). Hitrost mešalnika nato znižamo na srednjo jakost in v masleno zmes vmešamo vanilijevo aromo, jajce, pomarančno lupinico in pomarančni sok.

Dodamo mešanico suhih sestavin ter vse skupaj dobro premešamo na nizki hitrosti, da dobimo mehko testo brez grudic. Posodo pokrijemo s prozorno folijo za živila in testo za 1-2 uri shranimo v hladilnik (lahko tudi čez noč).

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Pekač za piškote obložimo s papirjem za peko.

Iz hladnega testa izoblikujemo majhne kroglice, ki jih najprej povaljamo v kristalnem sladkorju, nato pa še v sladkorju v prahu. Polagamo jih na pekač in med njimi pustimo nekaj centimetrov razmaka, saj se piškoti med peko nekoliko razlezejo.

Ko s kroglicami napolnimo ves pekač, ga za 10-14 minut potisnemo v ogreto pečico. Piškoti so pečeni, ko se na površini naredijo razpoke, testo pa se nežno zlato rjavo obarva.

Pečene piškote 5 minut hladimo na pekaču, potem pa jih preložimo na rešetko in pustimo, da se povsem ohladijo.

Če želimo, da bodo piškoti oranžne barve, v testo dodamo nekaj kapljic oranžne jedilne barve.

Iz navedenih sestavin pripravimo približno 14 piškotov.

Vir: <https://okusno.je/recept/pomarančni-razpokančki>

Nik Kogovšek





## **BOŽIČNI MEDENJAKI**

### SESTAVINE:

250 g sladkorja v prahu  
250 g masla  
500 g moka  
3 jajca  
1 vrečka pecilnega praška  
1 vrečka vaniljevega sladkorja  
začimbe za medenjake (lahko tudi samo cimet)  
2 veliki žlici medu  
celi mandlji, lešniki ali orehi

### POSTOPEK:

Maslo penasto vmešamo s sladkorjem v prahu. Postopoma enega za drugim dodajamo jajca in med. Umešamo moko, kateri smo dodali pecilni prašek in izbrane začimbe.

Testo nadevamo v dresirno vrečko. Na pekač, obložen s peki papirjem, nabrizgamo majhne kupčke testa cca 2 cm premera, ki naj bodo vsaj 1 cm narazen, ker narastejo. Namesto, da brizgamo, lahko na pekač, obložen s peki papirjem, z žlico polagamo kupčke testa.

Na vsak kupček testa položimo celo mandljevo, orehovo ali lešnikovo jedrce.

Pečemo v ogreti pečici na 160 °C približno 8 minut.

Anej Kogovšek



## **RUSTIKALNI PIŠKOTI Z OREHI, KORENČKOM IN TEMNO ČOKOLADO**

### SESTAVINE:

Za piškote:

150g masla

100g trsnega sladkorja

60g mletih orehov

60g naribanega korenja

1 jajce

1 zvrhana žlica navadnega jogurta ali kisle smetane

vanilijev sladkor ali ekstrakt

noževa konica cimeta

lupinica ene limone in ene pomaranče

## **LIMONINI RAZPOKANČKI**

### SESTAVINE:

300g ržene moke

Za obliv:

50g temne čokolade

10g kokosove maščobe ali masla

### POSTOPEK:

V veliko posodo naribamo korenček, nastrgamo lupinico limone in pomaranče, dodamo zmeščano maslo, vanilijev sladkor ali ekstrakt in cimet. Vse skupaj zmešamo z električnim mešalnikom.

Dodamo moko in testo zamesimo na roke. Damo ga v hladilnik za vsaj 2 uri.

Nato segrejemo pečico na 200 °C. Testo razvaljamo, iz njega izrežemo piškote in jih polagamo na pekač obložen s peki papirjem.

Piškote pečemo 8 do 10 minut na 200 °C.

Ko se piškoti ohladijo, naredimo preliv iz temne čokolade. Nad paro stopimo čokolado in maslo ali kokosovo maščobo. S čopičem prekrijemo dobro polovico piškota s prelivom. Počakamo, da se preliv strdi in že lahko uživamo v slastnih rustikalnih piškotih.

Uživajte v peki : )

Val Pelhan



## **MAFINI S KINDER ČOKOLADO**

### SESTAVINE:

250 g moke premium  
100 g sladkorja  
70 g masla  
250 g kisle smetane  
2 jajci  
1 pecilni prašek  
1 vanilijvev sladkor  
200 g Kinder čokolad

### POSTOPEK:

Omehčano maslo zmešamo s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem. Dodamo jajca in dobro premešamo. Nato pričnemo z dodajanjem moke premium, pecilnega praška in nato kisle smetane. Na koncu dodamo Kinder čokolado, ki jo prej razkosamo na majne koščke. Modelčke za mafine je potrebno napolniti do 2/3 in jih peči pri 180 °C cca. 20 min.

Lan Vidmar





## **DOMAČI ČOKOLEŠNIK**

### SESTAVINE:

300 g fino mletih ovsenih kosmičev  
100 g fino mletih lešnikov  
50 g pravega kakava ali čokolade v prahu ali rožičeve moke  
zavitek vaniljevega sladkorja  
1/4 žličke cimeta

### POSTOPEK:

Vse sestavine dobro zmešaš in shraniš v zaprto posodo. Ko ti zadiši čokolešnik, segreješ mleko ali rastlinski napitek ter vanj vmešaš nekaj žlic pripravljene mešanice. Število žlic je odvisno od tega, kako gosto jed želiš. Po želji si čokolešnik še sladkaš s (kokosovim) sladkorjem ali medom.

Gala Liška



## MOJI MEHKI MEDENJAKI

### SESTAVINE:

500g moka  
Kavna žlička sode bikarbone  
150g masla  
150g sladkorja v prahu  
2 jajci  
150g segretega in ohlajenega medu  
1 žlica cimeta

### POSTOPEK:

Zamesi testo ki naj počiva 1 uro ali več. Testo razvaljaj in izreži oblike. Lahko narediš tudi kroglice in jih sploščiš. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 10-12 minut. Pečene in ohlajene shranimo v dobro zaprti posodi.

Tomo Fabiani Čuk



## ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

### SESTAVINE:

250g kokosove moke  
250g sladkorja v prahu  
120g čokolade v prahu  
100 g mletih orehov  
3 jajca

### POSTOPEK:

Rumenjake ločimo od beljakov in naredimo trd sneg. Vse ostale sestavine zmešamo skupaj, na koncu vmešamo sneg beljakov. Gnetemo dokler ne postane lepljivo. Iz dobljene mase oblikujemo kroglice in jih povaljamo v sladkornem prahu. Pečemo 7 - 9 min na 200°C.

Žiga Borovnik



## VIŠNJEVI MAFINI

### SESTAVINE:

20 dag višenj iz kompota (dobro odcejenih)

15 dag masla

15 dag sladkorja

15 dag moka

12 dag mandljev

10 dag grobo rezane čokolade

3 jajca

½ vaniljev sladkorja

poldruga žlička pecilnega praška

žlička cimeta





## **BOROVNIČEVI MAFINI**

### SESTAVINE:

Testo:

250 ml jogurta (lahko kombiniramo s kisló smetano)

125 ml masla

500 ml moka

250 ml sladkorja

180 ml borovnic

2 jajci

pest grobo sesekljanih orehov

poldruga žlička pecilnega praška

pol žličke soli

1 vaniljev sladkor

### POSTOPEK:

Vse sestavine zmešamo in napolnimo lončke za mafine in jih damo peč na 180C približno pol ure.

Žiga Pajk



## **BRESKVICE IZ BISKVITNIH PIŠKOTOV**

### SESTAVINE:

1 paket 250 g biskvitnih piškotov

### NADEV:

200 g mletih lešnikov

200 ml sladke smetane

3 žlice sladkorja

1 žlica grenkega kakava

Piškotne drobtine

Par kapljic vaniljeve arome

Par kapljic vaniljeve arome

Par kapljic lešnikove arome

### IN ŠE:

Noževa konica jedilne rdeče barve

Noževa konica jedilne rumene barve

1 večja skodelica kristalnega okusa

Nelly Larisa Jakš



## ČOKOLADNO PECIVO

### SESTAVINE:

2 jajci

Ščepec soli

120g sladkorja

150ml mleka

50ml rastlinskega olja

150g moka

30g kakava

1 čajna žlica pecilnega praška

10g želatine

50ml voda

200g kondenziranega mleka

200ml stepene smetane

50g čokolade

40ml tople smetane

Nastja Lejla Jakš



## LIMONINI RAZPOKANČKI

### SESTAVINE:

100g masla sobne temperature  
100g sladkorja v prahu  
limonina lupinica (ene cele BIO limone)  
sok 1 limone  
1 jajce  
1 pecilni prašek  
270g bele moke

### SESTAVINE ZA POSIP:

kristalni sladkor  
sladkor v prahu

### POSTOPEK:

Maslo sobne temperature in sladkor v prahu miksamo približno 20 minut, da se količina masla in sladkorja podvoji. Ko sta maslo in sladkor pripravljena, ročno vmešamo jajce, sok limone in limonino lupinico. V drugi posodi skupaj zmešamo moko in pecilni prašek in mešanico ročno vmešamo v masleno mešanico. Testo postavimo v hladilnik za približno 2 uri. Po dveh urah iz testa naredimo majhne kroglice (velike za eno čajno žličko) in jih najprej povaljamo v kristalnem sladkorju in nato še po sladkorju v prahu.

Limonine razpokančke pečemo 10-12 minut na 180 °C. Ko so piškoti pečeni, počakamo da se popolnoma ohladijo.

Hana Krvina





## KLIPČI

### SESTAVINE:

6dcl mleka  
2 jajci  
1 kg moke  
2 dcl olja  
malo manj kot ½ kvasa  
3 dag soli

### PRIPRAVA:

Začneš kot pri pici, ko se začnejo tvoriti kvasovke, dodaš olje, mleko, jajca..., Zamesiš testo in ga pušiš počivati 1 uro. Testo ločiš na manjše hlebčke, ki jih razvaljaš na kroge. Kroge razdeliš z nožem in zviješ v rogljiček. Poljubno jih lahko nadevaš s salamo, sirom...

Leon Hajdarovič



<https://www.kulinarika.net/slikerecepti/14099/4.jpg>

## KAKAVOVI PIŠKOTI

### SESTAVINE:

200 g masla  
100 g sladkorja v prahu  
250 g moka  
50 g grenkega kakava v prahu  
2 rumenjaka  
2 vanilijevega sladkorja  
sladkor za posip

### PRIPAVARA:

1. Maslo (sobna temperatura) in sladkor penasto stepemo s pomočjo električnega mešalnika.
2. Dodamo rumenjaka in mešamo dokler se sestavine ne povežejo med seboj.
3. Nato dodamo še presejano moko in kakav ter z mešalnikom ali na roke zamesimo mehko piškotno testo.
4. Testo damo za nekaj ur v hladilnik, saj se hladno lažje valja.
5. Ohlajeno testo razvaljamo na rahlo pomokani deski.
6. S piškotnimi modelčki izrežemo poljubne oblike.
7. Piškote pečemo 10-15 minut na 180°C.

Ožbej Šemrov



## **MMARELICE Z JOGURTOM**

### SESTAVINE:

4 navadne jogurte  
vložene marelice (kompot iz konzerve)  
1 veliko jabolko  
8 suhih fig

### PRIPRAVA:

Eno jabolko operemo in naribamo. Fige operemo in jih nasekljamo. V skledi dobro premešamo jogurt, Odpremo konzervo marelic in jabolk in fig, ki jih odcedimo. V kozarčke poljubno zložim plasti jogurta, jabolk in fig ter marelic.

ŽELIM VAM DOBER TEK!

Zarja Flere



## ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

### SESTAVINE:

Čokoladni razpokančki – pripomočki:  
električni mešalec ali metlica za ročno stepanje  
plastična posoda  
pekač za piškote  
globok krožnik  
električna pečica

### Čokoladni razpokančki – sestavine:

210 gramov ostre moke (lahko tudi gladke, a vam priporočam uporabo ostre)  
55 gramov masla  
ščepec soli  
1/2 vrečke pecilnega praška  
1 vaniljev sladkor z burbonsko vaniljo (lahko tudi navadnega)  
2 jajci (celi)  
230 gramov čokolade za kuhanje (čokoladni razpokančki bodo odlični, če boste uporabili čokolado, ki vsebuje kandirano pomarančo)  
80 gramov sladkorja v prahu

### In še:

- sladkor v prahu, v katerega boste povaljali čokoladne razpokančke še pred pečenjem.

### POSTOPEK:

Čokolado nalomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro. Ohladimo do mlačnega.

Medtem, ko se čokolada in maslo ohlajata, razžvrkljamo jajca, skupaj z vanilijevim sladkorjem, sladkorjem in ščepecem soli. Posebej si pripravimo tudi moko, v katero vmešamo pecilni prašek. Dodamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo.

Na koncu zmesi za čokoladne razpokančke dodamo še moko, kateri smo primešali pecilni prašek. Moko s pecilnim praškom dodajamo postopoma. Vse skupaj dobro zmešamo.

Ko je masa za čokoladne razpokančke dobro premešana, jo za nekaj časa postavimo v hladilnik. Vsaj za 4-5 ur. Še bolje pa bo, če jo boste v hladilniku pustili kar čez noč. Če jo boste v hladilniku pustili čez noč, jo pred nadaljnjim oblikovanjem za cca. 10-15 minut pustite na sobni temperaturi.

### Opomba:

Ne skrbite, ko bo masa za čokoladne razpokančke gotova, bo bolj tekoča, skoraj kot za biskvit oziroma preredita, da bi se dalo iz nje oblikovati piškote. Kasneje, v hladilniku, se bo strdila. Maso za čokoladne razpokančke vzamemo iz hladilnika, in pričeli bomo z oblikovanjem. Še prej pa si pripravimo nizek pekač, na katerem bomo čokoladne razpokančke pekli in ga obložimo s peki papirjem. Prav tako, si vnaprej pripravimo posodo, v katero stresemo nekaj mletega sladkorja. Umijemo roke in s prsti zajamemo nekaj mase za čokoladne razpokančke in z dlanmi oblikujemo kroglico (v velikosti oreha). Kroglico povaljamo v mletem sladkorju, nikar ne bodite preveč skopi z valjanjem v mletem sladkorju, mleti sladkor naj dobro prekrije čokoladno kroglico.

Kroglico položimo na pekač, obložen s peki papirjem. In tako nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase za čokoladne razpokančke.

Ker bodo čokoladni razpokančki med peko narasli, vam svetujem, da na pekaču med njimi pustite približno 1,5 – 2 centimetra prostora. Pečemo jih na 180 stopinjah Cezija, približno 10 minut. Lahko tudi minuto ali dve manj, odvisno od moči vaše pečice. Ko jih boste vzeli iz pečice morajo biti čokoladni razpokančki še mehki, strdili se bodo na zraku med ohlajevanjem.

Isa Lozič





## SESTAVINE :

### Testo :

350 g moke  
0,5 zavitka pecilnega praška  
1 zavitek vanilijevega sladkorja  
120 g sladkorja v prahu  
150 g margarine ali masla  
2 rumenjaka  
4 žlice kisle smetane

### Nadev :

jabolka  
80 g sladkorja  
1 žlica drobtin  
ščepec cimeta

### POSTOPEK:

Moko in pecilni prašek presejemo na delovno površino. Dodamo margarino ali maslo, sladkor, vanilijev sladkor, rumenjaka in kisko smetano ter zamesimo testo. Testo naj malo počiva na hladnem, medtem naredimo jabolčni nadev. Jabolka naribamo, dodamo sladkor, cimet ter drobtine. Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo. V pekač položimo prvo plast, nadevamo z jabolčnim nadevom ter pokrijemo z drugo plastjo. Pečemo pri 180 stopinjah približno 60 minut.

Ajdan Ložič

