

Alenkini recepti

- 8 Osnovne sestavine za piškote in pecivo
12 Pripomočki in orodja za izdelavo piškotov

Piškoti

- 16 Adini starinski keksi
17 Almini pomarančno-čokoladni piškoti z arašidi
18 Anini čokoladni kukiji
19 Beli rogljički
20 Beljakovi poljubčki z lešniki
21 Čokoladni medenjaki
22 Čokoladni poljubčki z lešniki
23 Enostavni piškoti iz treh sestavin
24 Hrustljavi kruhki s čokolado
25 Kokosovi poljubčki
26 Koruzni piškoti
27 Larini piškotki
28 Lešnikove palčke
29 Lešnikovi prstki
30 Limonini hlebčki
31 Mandljeve ploščice z medom
32 Mandljevi piškoti cantucci
33 Mandljevi poljubčki
34 Medeni mandljevi piškoti
35 Orehovi hlebčki
36 Pirine pogačice
37 Piškoti iz ovsenih kosmičev
38 Piškoti s čokolado in muškato bučo
39 Piškoti s koruznimi kosmiči
40 Piškoti za noč čarovnic
41 Piškoti z rozinami
42 Poljubčki z lešniki, rozinami in čokolado
43 Pomarančne zvezdice
44 Pustni cvetovi
45 Riževe ploščice



Nadevani piškoti

- 48 Blazinice z jabolki
49 Čokoladne kocke
50 Čokoladni piškoti z metino kremo
51 Damini poljubčki
52 Erikini piškoti z orehi, marmelado in čokolado
53 Jezički s čokolado
54 Kakavovi poljubčki
55 Kavbojeve cigare
56 Kavni poljubčki
57 Kifeljčki z ratlukom in orehi
58 Kokosovi piškoti
59 Kroglice s kokosom in čokolado
60 Kroglice rocher
61 Mandljevi piškoti z marcipanom in čokolado
62 Marcipanovi medenjaki
63 Nadevani čokoladni hlebčki
64 Obročki z mandlji in pomarančo
65 Orehove palčke
66 Pariške rože s kokosom
67 Pirina očesca
68 Piškoti s čokoladno kremo
69 Piškoti s pivom in slivovo marmelado
70 Pomarančni keksi
71 Skutni hlebčki
72 Sladka očesca
73 Sladki limonini piškoti
74 Srčki s kokosom in čokolado
75 Suzanini pirini klobučki
76 Španski piškoti s karamelno kremo
77 Vafelj rollice s čokoladno kremo



Sladice

- 80 Barbarino pecivo z rožičevo moko
- 81 Beljakove rezine z mandlji in kandiranim sadjem
- 82 Cimetove rezine
- 83 Čarobne kakavove rezine
- 84 Čokoladna ruladica z vaniljevo kremo
- 85 Čokoladne kocke z borovnicami
- 86 Čokoladne rezine brez pečenja
- 87 Čokoladno pecivo z medom in orehi
- 88 Črno-belo pecivo s kokosom
- 89 Diabetične rezine z orehi
- 90 Hruškove rezine s kokosom
- 91 Jabolčne rezine z rikoto in cimetovim drobljencem
- 92 Kokosova baklava
- 93 Kokosove rezine s pinjencem
- 94 Kostanjeve rezine
- 96 Makove rezine
- 97 Mandljevo pecivo z začimbami in kandiranim sadjem
- 98 Orehove košarice z vaniljo in čokolado
- 99 Orehove ploščice
- 100 Orehove rezine
- 101 Orehovka
- 102 Pecivo s čokolado, figami in orehi
- 103 Pecivo s skuto, jajčnim likerjem in mandlji
- 104 Pecivo z zdrobom, jabolki in čokolado
- 105 Praznični sadni kolač
- 106 Rezine s skuto in marelicami
- 107 Rezine s suhimi slivami in lešniki
- 108 Skutne rezine
- 109 Višnjeve rezine
- 110 Začinjene kocke s čokolado

Tatjanini recepti

- 114 Zakaj presna veganska prehrana, zakaj presne sladice?
- 116 Slovarček sestavin

Veganske pečene sladice

- 120 Čokoladni mafini – veganski, pečeni
- 121 Vegi kuki

Presne veganske sladice

- 124 Bananini keksi
- 125 Chia puding
- 126 Cupcakes
- 127 Čokoladne karamele z jasminovim čajem
- 128 Čokoladno-kavni keksi
- 129 Energetska sadna ploščica z oreščki
- 130 Figova sladica
- 131 Indijske pralinice
- 132 Jabolčno-lešnikov krispi
- 133 Jagodni makroni
- 134 Keksi z jabolki, orehi in figami
- 135 Kremni zavitek s sezonskim sadjem
- 136 Mandljevi poljubčki
- 137 Mešana pita
- 138 Mini presna pita
- 139 Orehova rezina z jagodami
- 140 Preprosti čokoladni keksi
- 141 Presne Mozartove kroglice
- 142 Presne twix praline
- 143 Presni keksi z ajdo, rožičem in travniškim cvetjem
- 144 Presni misli ali granola
- 145 Presni sadni kruh
- 146 Rezina z ovsenimi kosmiči in arašidi
- 147 Sadni biskvitki
- 148 Slatne praline – kroglice
- 149 Slatni grižljaj
- 150 Tiramisu pralineji
- 151 Zapeljive praline s čokoladnim ganachem



Alenkinini recepti



Alenkinini recepti

Piškoti



Piškoti

Lešnikove palčke

200 g moke
50 g jedilnega škroba
½ vrečke pecilnega praška
100 g sladkorja v prahu
1 vaniljev sladkor
1 jajce
1 rumenjaki
100 g masla
limonina lupinica

1 beljak
100 g na lističe narezanih lešnikov

Vse sestavine zgnetemo v krhko testo, zavijemo ga v PVC-folijo in damo na hladno za vsaj 2 uri.

Potem testo oblikujemo v dolge trakove približno debeline svinčnika in razrežemo na dolžino 6 cm. Premažemo jih z beljakom in povaljamo v narezane lešnike. Palčke položimo na pekač in pečemo 10–12 minut na 175 °C. Pečene piškote ohladimo in shranimo v dobro zaprto posodo.



Lešnikovi prstki

Testo:
210 g moke
150 g mletih lešnikov
½ kavne žličke pecilnega praška
ščepec soli
180 g masla
120 g sladkorja v prahu
vaniljeva aroma

Dekoracija:
200 g jedilne čokolade
150 g nasekljanih praženih lešnikov

Maslo s sladkorjem in soljo penasto stepamo, dodamo moko, pecilni prašek, mlete lešnike in vaniljevo aromo ter zgnetemo v gladko testo. Iz pripravljene testa oblikujemo palčke v debelini kazalca. Polagamo jih na pekač, obložen s peki papirjem, in pečemo 12–15 minut na 180 °C. Pečene piškote dobro ohladimo. Jedilno čokolado raztopimo in vanjo pomakamo eno konico piškotov, odcedimo odvečno čokolado, potem pa povaljamo še v nasekljane lešnike. Piškote polagamo na peki papir in pustimo, da se čokolada strdi.



Piškotki za noč čarovnic

4 beljaki
100 ml belega vina
100 g suhih fig
50 g rozin
50 g piškotov amaretov
200 g piškotov savoiardov
100 g moka
80 g mandljev
30 g pinjol
70 g sladkorja
50 g kakava v prahu
½ vrečke pecilnega praška
malo cimeta

sladkor v prahu

Rozine namočimo v belem vinu, suhe fige drobno narežemo. Amarete in savoiarde fino zmeljemo, dodamo moko, pecilni, cimeti, kakav, sladkor, nasekljane mandlje in pinjole ter premešamo. Dodamo še suhe fige in dobro odcejene rozine. Beljake stepemo v čvrst sneg in umešamo v pripravljeno mešanico, da dobimo kompaktno maso. Iz pripravljenega testa oblikujemo manjše kroglice, jih polagamo na pekač, obložen s peki papirjem, in potlačimo na debelino dober centimeter. Pečemo 15–20 minut na 175 °C. Pečene ohladimo in narahlo potresemo s sladkorjem v prahu.



Piškotki z rozinami

Testo:
200 g moka
100 g masla
100 g sladkorja
2 jajci
1 vrečka vaniljevega sladkorja
½ kavne žličke pecilnega praška

80 g rozin

Premaz:
50 g sladkorja v prahu
1 jedilna žlica ruma
2 jedilni žlici pomarančnega soka

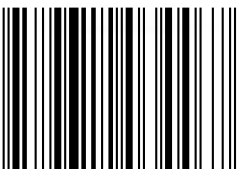
Maslo, sladkor in vaniljev sladkor penasto stepamo, dodamo jajca in še malo stepamo. Potem dodamo moko s pecilnim praškom in narahlo premešamo, da dobimo gladko testo. Pripravljeno maso nadevamo v brizgalno vrečko z ravnim nastavkom in nabrizgamo kroge premera približno 3 cm. Na vsak krog položimo nekaj rozin in jih rahlo potisnemo v testo. Pečemo 12–15 minut na 180 °C.

Za premaz sladkor dobro premešamo z rumom in pomarančnim sokom. S pripravljenim sirupom premažemo še vroče piškote, takoj ko jih vzamemo iz pečice.





www.kmeckiglas.com



9 789612 034467 >

Cena: 12,50 €