

Andrea Amruš-Einspieler

Natascha Partl

Maria Roblek

Božanski piškoti

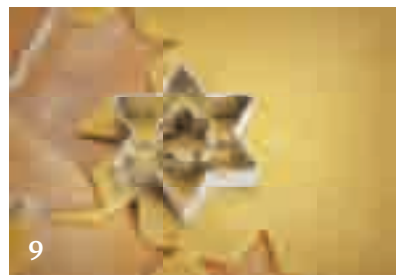
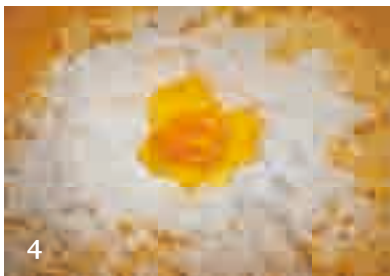


Mohorjeva
Celovec

Pišskoti iz krhkega testa

PRIPRAVA KRHKEGA TESTA

1. Moko presej na delovni prostor.
2. Dodaj maslo, s pomočjo lopatice ga nareži na manjše kose.
3. S pomočjo lopatice zdrobi maslo na drobno.
4. Presej sladkor, dodaj preostale sestavine, jajce daj v grudico.
5. Zmešaj vse sestavine s pomočjo plastične lopatice in nato hitro zgneti v testo.
6. Zgneteno testo oblikuj v svaljek ali štirikotnik.
7. Testo zavij v folijo za živila, pusti počivati na hladnem – najmanj 30 minut.
8. Testo razvaljaj enakomerno tanko na rahlo pomokani delovni površini, s tortno paletto vedno spet loči od delovne površine.
9. Tesno izreži poljubne piškote in jih položi na pripravljene pekač.





Cimetovi srčki

KRHKO TESTO

200 g moke
2 nožni konici pecilnega praška
120 g masla ali margarine
120 g sladkorja v prahu
1 jajce
1 rumenjaki
150 g mletih mandljev
1 žlička sladke smetane
lupina 1 neškropljene pomaranče
1 žlička cimeta

ČOKOLADNA GLAZURA

200 g jedilne čokolade
20 g margarine

PRIPRAVA

Prilpravi krhko testo, oblikuj svaljek ali štirikotnik in ga zavij v folijo za živila.

Testo pusti počivati na hladnem – najmanj 30 minut.

Testo razvaljaj na rahlo pomokani deski 2 mm debelo, s poljubnimi modelčki izreži piškote in jih položi na pripravljene pekač.

Peci na srednjem vodilu pečice pri 180 °C – pribl. 12 minut.

Piškote ohladi.

Nad paro raztopi čokolado z margarino.

Glaziraj.

Pusti, da se posušijo.



Česke medvedove tačke

KRHKO TESTO

220 g moke

200 g masla ali margarine

120 g sladkorja v prahu

1 nožna konica mletih klinčkov

½ žličke cimeta

lupina ½ neškropljene limone

2 nožni konici pecilnega praška

100 g mletih mandljev

1 žlička grenkega kakava

ZA POSIP

sladkor v prahu

PRIPRAVA

Pripravi krhko testo, oblikuj svaljek ali štirikotnik in ga zavij v folijo za živila.

Testo pusti počivati na hladnem – najmanj 30 minut.

Iz testa oblikuj pribl. 2 cm debel svaljek.

Z nožem nareži za prst debele rezine.

Oblikuj kroglice in jih položi na pekač, ki je obložen s papirjem za peko.

Z vilicami stisni kroglice za ⅓.

Peci na srednjem vodilu pečice pri 180 °C – pribl. 20 minut.

Tačke posipaj s sladkorjem v prahu.



Breskve

TESTO

500 g moke
100 ml olja
150 g sladkorja v prahu
2 jajci
50 ml mleka
½ vrečke pecilnega praška
1 ščepec soli
lupina ½ neškropljene limone

NADEV

ostanki piškotov
50 g jedilne čokolade
200 g sladkorja v prahu
100 g masla ali margarine
mleti orehi oz. lešniki po potrebi

ZA OKRAS

malinov sirup
limonin sok
kristalni sladkor

PRIPRAVA

Zgneti vse sestavine za testo.
Iz testa oblikuj majhne kroglice, jih položi na pripravljeni pekač in jih rahlo pritisni.
Peci na srednjem vodilu pečice pri 180 °C – pribl. 10 minut.
Ohladi.
Na ravni strani jih malo izdolbi.
Čokolado raztopi nad paro, penasto zmešaj margarino.
Ostanke piškotov zdrobi in jih zmešaj s preostalimi sestavinami za nadev. Z lešniki reguliraj gostoto.
Piškote pomaži z malinovim sirupom ali limoninim sokom in jih povaljaj v sladkorju.
V izdolbeno luknjo daj nadev in stisni po dva piškota skupaj.
Pusti, da se posušijo.



Figovi poljubčki s pinjolami

SESTAVINE

150 g suhih fig
200 g pirine moke
150 g pšenične moke
1 žlička začimb za medenjake
1 žlička pecilnega praška
100 g mletega rjavega sladkorja
1 vrečka vaniljevega sladkorja
1 jajce
1 rumenjaki
180 g margarine ali masla

OKRAS

100 g pinjol

PRIPRAVA

Fige sesekljaj na drobno.
Zmešaj moko, pecilni prašek, začimbe za medenjake in fige.
Penasto zmešaj maslo, sladkor in vaniljev sladkor.
Primešaj jajce in rumenjaki.
Ugneti mešanico v moko.
Pusti počivati na hladnem – najmanj 30 minut.
Iz testa oblikuj 1 cm velike kroglice in jih položi na pekač.
S pinjolami oblikuj na kroglicah vzorec.
Peci na srednjem vodilu pečice pri 180 °C – pribl. 12 minut.

NAPOTKI ZA UMEŠANE MASE

- Samo temperirano maslo ali margarino lahko stepemo zadovoljivo penasto. Zaradi tega je treba mast pravočasno prinesiti v kuhinjo. Jajca naj imajo enako temperaturo, drugače lahko masa zakrkne.
- Če imamo premalo testa za cel pekač, testo omejimo na pekaču z alu folijo ali z opornico za pečenje.
- Da dobimo trd sneg, morata biti posoda in mešalnik brez masti in čista.
- Beljak mora biti čist in svež, brez ostankov rumenjakov.
- Če dodamo beljaku ščepec soli ali malo limoninega soka, se da lažje trdo stepsti.
- Za stepanje potrebujemo veliko posodo, saj se masa poveča.
- Testo s snegom ali pecilnim praškom damo takoj v vročo pečico.
- Glazirano pecivo režemo z nožem, ki ga sproti pomakamo v vročo vodo.
Tam, kjer mislimo prerezati, obliv najprej zarežemo.



NAPOTKI ZA OBLIVE

- Da dobimo obliv iz sladkorja, zmešamo sladkor v prahu, vodo, rum ali limonin sok v tekočo konsistenco. Obliv ima pravilno konsistenco, če ostane žlica oblita z glazuro.
- Za vodno kopel segrejemo v visokem loncu za prst visoko vodo. Živilo, ki naj bi se raztopilo, damo v enako veliko posodo, ki jo postavimo v lonec. Pomembno je, da voda ne pride v stik s čokolado in da ne vre oz. izhlapi v spodnjem loncu.
- Za čokoladne oblive dodamo jedilni čokoladi ali temni čokoladi maslo ali margarino, kokosovo mast, smetano ali olje. Pomembno je, da čokolado previdno in počasi raztopimo v vodni kopeli pri nizki temperaturi.
- Za 200 g jedilne čokolade ali temne čokolade računamo 50–100 g masti.
- Uporabljamo lahko tudi kupljeno čokoladno glazuro, ki jo prej raztopimo v vodni kopeli.

NAPOTKI ZA SKLADIŠČENJE PIŠKOTOV

- Piškote shranimo v pločevinastih ali v plastičnih posodah.
- Idealne so štirikotne posode, ki jih lahko postavimo drugo na drugo.
- Piškote položimo v škatle oz. posode šele tedaj, ko so popolnoma ohlajeni.
- K piškotom, ki so trdi, položimo v zaprto posodo polovico jabolka ali rezino svežega kruha.
- V isto posodo položimo piškote iz istega testa ali z isto pripravo – med posamezne plasti položimo papir.
- Piškote, ki so pripravljene z marmelado, položimo v posodo šele tedaj, ko je marmelada posušena.
- Trajnost piškotov je odvisna od količine in vrste masti. Piškote hranimo v hladnem prostoru.
- Piškoti, pripravljene z maslom, hitreje postanejo žaltavi.
- Konfekt hranimo v hladilniku.

Kazalo

UVOD	4
PIŠKOTI IZ KRHKEGA TESTA	6
Cimetovi srčki	8
Češke medvedove tačke	10
Čokoladni poljubčki z višnjami	12
Enostavni krhki piškoti	14
Enostavni piškoti z janežem in polnovredno pirino moko	16
Huzarski krofi	18
Kraljeve rezine in rezine z bučnimi pečkami	20
Lešnikovi krapi s krokantom in čokolado	22
Lešnikove palčke	24
Linške oči	26
Masleni kruhki	28
Mozartovi kolački	30
Nadevani orehi	32
Navihanci	34
Orehove kavne rožice	36
Orehovi trikotniki z marcipanom	38
Pikantne sirove nogice	40
Piškoti iz ajdove moke (brez glutena)	42
Piškoti z jajčnim likerjem	44
Rogljčki z bučnimi semeni	46

Sezamove kroglice z malinami	48
Snežinke ali masleni tolarji	50
Stekleni keksi	52
Vaniljeve palčice	54
Vaniljevi rogljički	56
Vinske torbice z jabolčno marmelado	58
Železniške tračnice	60
BRIZGANI PIŠKOTI	62
Čokoladne kapljice	64
Čokoladni poljubčki (brez glutena)	66
Kostanjevi poljubčki	68
Lešnikovi poljubčki z višnjo amareno	70
Lešnikovi upognjenci	72
Zdravi sezamovi kokosovi poljubčki (brez glutena)	74
PIŠKOTI IZ SKUTNEGA TESTA	76
Skutne torbice z različnimi nadevi	78
MEDENJAKI	80
Fine rezine iz medenega testa	82
Medenjakovi poljubčki	84

PECIVO IZ BELJAKA	86
Cimetove zvezde (brez glutena)	88
Dateljnovi poljubčki (brez glutena)	90
Mačji jezički	92
Zvezde z orehi in črno kavo (brez glutena)	94
PIŠKOTI IZ MRZLEGA KVAŠENEGA TESTA	96
Makove rulade	98
Rogljčki iz kvašenega testa z bučnim ali lešnikovim nadevom	100
PIŠKOTI IZ UMEŠANEGA TESTA	102
Domino	104
Lešnikove rezine z rumovo glazuro	106
Medene orehove kocke	108
HITRI PIŠKOTI	110
Breskve	112
Figovi poljubčki s pinjolami	114
Piškoti z bomboni smarties	116
Poljubčki iz ovsenih kosmičev	118
Snežene kepice in kmečki kruhki	120
Temni hišni prijatelji	122

PECIVO Z ZELIŠČI	124
Tolarji z okusom po citronki in metini tolarji	126
Tolarji z rožmarinom in limono	128
Sivkini tolarji	130
KONFEKT	132
Svetle ali temne mandljeve palčice (brez glutena)	134
Praline iz medenjakov	136
Praline s črno kavo	138
Raffaellove kroglice (brez glutena)	140
Rumove kroglice (brez glutena)	142
NAPOTKI ZA PEČENJE	144
Splošni napotki za pečenje	144
Napotki za krhko testo	145
Napotki za umešane mase	146
Napotki za oblive	147
Napotki za skladiščenje piškotov	147
VIŠJA ŠOLA ŠENTPETER	148
O AVTORICAH	151
KAZALO	152