

PREIZKUŠENI RECEPTI, PRI KATERIH TEŽKO ZGREŠITE



KAJ BI SI IZBRALI S
PRAZNIČNEGA KROŽNIKA?

POMARANČNI KOLAČ
BOŽIČKOVE LUNICE
BOŽIČNE ZVEZDICE
LINŠKI PIŠKOTI
IŠLERJI
OREHOVI ROGLJIČKI

POMARANČNI KOLAČ

Sestavine:

4 jajca
300 g kremnega sira Philadelphia
300 g bele pšenične moke
1 vrečka pecilnega praška
130 g masla
220 g sladkorja
2 vrečki pomarančnega sladkorja
1 žlička pomarančne lupinice
100 ml pomarančnega soka

Po želji:

100 g kandirane pomarančne lupinice

Za posip:

sladkor v prahu



[NAZAJ NA KROŽNIK](#)

Postopek:

Priprava:

1. Maslo in sladkor penasto stepemo.
2. Primešamo kremni sir.
3. Veselo mikamo, ob tem pa dodajamo jajce po jajce.
4. V posodo zlijemo še pomarančni sok.
5. V drugi posodi zmešamo moko in pecilni prašek, nato ju primešamo h kremni zmesi.
6. Če želimo, lahko za ekstra praznični okus kolača v maso vmešamo še kandirane pomarančne lupinice.

Peka:

1. Ličen pekač za kolače premažemo z maslom in posujemo z moko. Ven stresemo odvečno moko.
2. V pekač vlijemo maso za kolač.
3. Kolač pečemo 30-40 minut pri 180 °C.
4. Ali je pečen preverimo z zobotrebcom, ki mora po vbodu v kolač ostati suh.
5. Kolač naj se ohladi v pekaču.
6. Med peko bo na vrhu verjetno zrasel hribček. Tega odrežemo čim bolj naravnost, da bo kolač lepše stal in izgledal.
7. Pred postrežbo kolač potresemo s sladkorjem v prahu.

BOŽIČKOVE LUNICE

Sestavine:

100 g jedilne čokolade
100 g masla
4 jajca
50 g sladkorja
50 g rjavega sladkorja
2 žlici medu
100 g moke
75 g mletih orehov
75 g mletih mandljev ali lešnikov
½ žličke cimeta
2 žlici ruma



Preliv:

200 g sladkorja v prahu
2 žlici limoninega soka

[NAZAJ NA KROŽNIK](#)

Priprava:

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Nad soparo stopimo čokolado in maslo ter ohladimo.
2. Jajca in sladkor penasto umešamo, da dobimo gosto svetlo rumeno kremo, med mešanjem dodamo stopljeno čokolado, med, rum, na koncu pa še moko z orehi in mandlji ter cimet.
3. Mešanico vlijemo v pekač in pečemo približno 20 – 25 minut na srednji rešetki.
4. Med tem iz sladkorja in limoninega soka pripravimo sladkorni led, biti mora gost, po potrebi dodamo še sladkorja, s katerim prelijemo pečeno testo in pustimo, da se led strdi.
5. Ko je led posušen, z ostrim kozarcem izrezujemo polkroge, da dobimo obliko lunic, lahko pa uporabimo tudi modelčke za piškote ali krofe.

BOŽIČNE ZVEZDICE

Sestavine:

150 g masla
50 g sladkorja
50 g rjavega sladkorja
1 žlica medu
1 jajce
200 g moke
1 žlička pecilnega praška
50 g mletih orehov
50 g mletih lešnikov
1 vanilin sladkor
1 žlica ruma
½ žličke cimeta
½ zavitka začimb za medenjake
marelična marmelada
50 g bele čokolade
50 g temne čokolade



[NAZAJ NA KROŽNIK](#)

Priprava:

1. Maslo, sladkor, med in jajce penasto zmešamo, dodamo vse preostale sestavine in zgnetemo v krhko testo. Oblikujemo ga v kroglo, zavijemo v folijo in damo za eno uro v hladilnik. Pečico segrejemo na 180 stopinj.
2. Testo zvaljamo približno 1 cm na debelo in z modelčkom izrežemo zvezdice.
3. Pečemo 10-12 minut. Zvezdice popolnoma ohladimo ter po dve in dve zlepimo skupaj z marelično marmelado.
4. Obe čokoladi nad soparo stopimo ter s sesekljanimi orehi okrasimo zvezdice.

LINŠKI PIŠKOTI

Sestavine:

30 dkg moke
15 dkg sladkorja
15 dkg masla
1 vanilin sladkor
½ zavitka pecilnega praška
1 celo jajce in 1 rumenjak
limonina lupinica

Za nadev:

marelična marmelada

Za posip:

sladkor v prahu



[NAZAJ NA KROŽNIK](#)

Priprava:

Moko skupaj s pecilnim praškom presejemo. V njej razdrobimo maslo, dodamo jajce, rumenjak, sladkor in vanilin sladkor. Zgnetemo v gladko testo in zavijemo v prozorno folijo. Na hladnem naj počiva pol ure. Razvaljamo ga na približno 3 mm debelo in izrežemo različne oblike piškotov (krogec, srček, zvezdica ipd.). Polovici piškotov v sredini izrežemo različne luknjice. Pečemo v srednji vroči pečici 10 – 15 minut. Polovico celih piškotov namažemo z marelični marmelado. Piškote z luknjicami potresemo s sladkorjem v prahu in jih sestavimo tako, da je naluknjan piškot na vrhu.

IŠLERJI

Sestavine:

Testo:

1 jajce
10 dkg sladkorja v prahu
10 dkg mletih orehov
20 dkg moke
18 dkg masla

Krema:

¼ l mleka-mrzlo
4-5 žlic moke
20 dkg sladkorja v prahu
¼ kg masla
5 vanilinih sladkorjev

Okrasitev:

10 dkg jedilne čokolade
malo mleka
malo masla



[NAZAJ NA KROŽNIK](#)

Priprava:

Testo:

Zamesimo testo: jajce, mletga sladkorja, dkg mletih orehov, moke in masla.

Maslo mora biti zmehčano na sobni temperaturi, ne smemo ga raztopiti. Testo mora počivati v hladilniku najmanj eno uro.

Testo razvaljamo na debelino 3-5 mm in z okroglim modelom izrežemo krogce. Pečemo jih v pečici na 180°C približno 12 min.

Krema:

Mleko in moko kuhamo na zmernem ognju(kot puding) kakih 5 min in ves čas mešamo. Ko je kuhano damo kremo hladit in jo večkrat zmešamo, da se prej ohladi in da se ne naredi skorjica.

Ko je masa ohlajena, dodamo še maslo, sladkor v prahu in vanilin sladkor ter ponovno dobro zmiksamo. Maso damo za 10-15 min v hladilnik.

Ohlajeno kremo brizgamo na piškotek in jo pokrijemo z drugim piškotom. Išlerje povaljamo ob straneh v mlete orehe.

Na koncu s stopljeno jedilno čokolado naredimo očke sredi išlarja.

OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine:

7 dkg mletih orehov
18 dkg moke
14 dkg masla
1 jajce

Za posip:

sladkor v prahu



[NAZAJ NA KROŽNIK](#)

1. Maslo narežemo na koščke. Moko presejemo v večjo skledo in jo potrosimo s koščki masla. Dodamo orehe in rumenjak ter vse sestavine hitro zgnetemo v gladko krhko testo.
2. Testo oblikujemo v kepo, zavijemo v folijo in postavimo za eno uro v hladilnik.
3. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija.
4. Temeljito očistimo in rahlo pomokamo delovno površino. Iz testa naredimo dolg svaljek in ga narežemo na enakomerne koščke, ki jih oblikujemo v rogličke. Položimo jih na s peki papirjem obložen pekač in jih za približno 15 minut potisnemo v pečico, da dobijo zlato rjavo barvo.
5. Pečene rogličke vsaj 2 minuti pustimo na pladnju, da se malo ohladijo. Nato rogličke posujemo s sladkorjem v prahu.