

Najslastnejša knjiga receptov



Zbirka receptov učencev
Osnovne šole Franceta Prešerna Maribor

NAJSLASTNEJŠA KNJIGA RECEPTOV

OSNOVNA ŠOLA FRANCETA PREŠERNA MARIBOR
Žolgarjeva ulica 2, 2000 Maribor

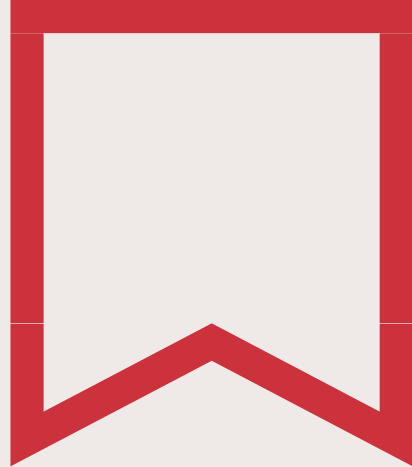
Projekt SIMBIOZA

SIMBIOZA
MED GENERACIJAMI

Uredila: Katja Krecenbaher Mernik

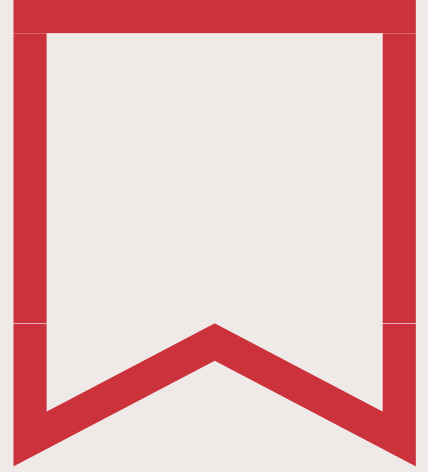
Leto izdaje: 2022

KAZALO

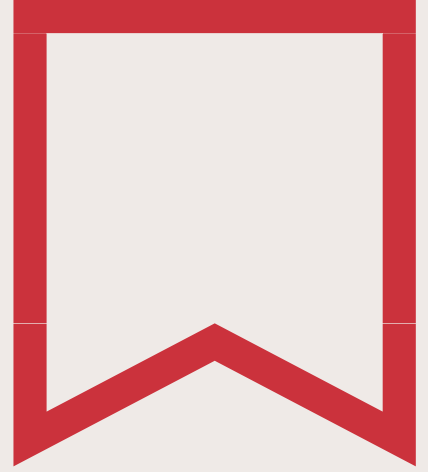


NAGOVOR

Cimetove zvezdice	1,2
Carski praženec	3
Praznični piškoti medenjaki	4
Jabolčni napihnjenčki	5,6
Čokoladni piškoti	7
Kokosovi poljubčki	8
Baklava	9
Čokoladni razpokančki	10
Čokoladni razpokančki	11
Čokoladni mafini	12
Topli kruhki s paradižnikom in baziliko	13,14



Linške oči	15
Božični piškoti	16
Breskvice	17,18
Božično poleno	19
Kavna zrna	20
Slastni jabolčni piškoti	21
Marmorni kolač	22
Marmorni kolač	23,24
Vatruška	25,26
Kupa	27
Jelenčki brez peke	28
Rožičevo pecivo z jabolki in čokolado	29,30



Božična rolada z nutello	31
Marmeladne kroglice	32
Višnjeve kroglice	33,34
Cimetovi zvončki	35
Božični medenjaki	36
Tiramisu	37,38
Najboljši keksi	39
Orehovi poljubčki	40
Piškoti	41
Medenjaki	42

NAGOVOR

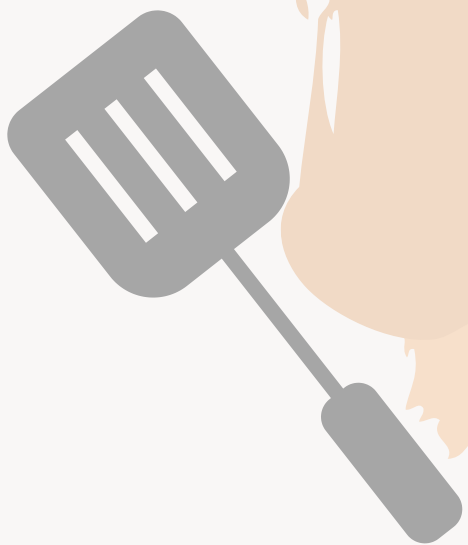
Spoštovani starši, učenci in učenke ter učitelji,
učiteljice!

Pred vami je knjiga receptov naših učencev. Recepte so v šolo prinesli po novoletnih počitnicah, ko so skupaj z vami, starši, (in tudi starimi starši) ustvarjali različne dobrote. Veseli me, da so se odzvali v tako velikem številu in da je v naši knjigi res veliko dobrot in slaščic.

Vljudno vas vabim, da si preberete in tudi preizkusite kakšen recept iz naše zbirke.

Katja Krecenbaher Mernik

Hrana tekne veliko bolje, če jo uživaš v prijetni družbi družine ali prijateljev.



CIMETOVE ZVEZDICE

USTVARJALA
NADJA LAZOV,
1. A

ČAS PRIPRAVE:
20 MINUT

SKUPEN ČAS:
DO 45 MINUT



SESTAVINE:

400 g mletih
mandljev

3 žličke mletega
cimeta

3 beljaki

1 ščepec soli

200 g sladkorja
v prahu

2 vrečki
vaniljevega
sladkorja

1 žlica
limoninega soka

POSTOPEK:

Dva pekača obložimo s papirjem za peko.

Mandlje zmešamo z mletim cimetom.

Dva beljaka stepemo v trd sneg, postopoma dodamo 100 g sladkorja v prahu in vaniljev sladkor ter stepemo v gosto penasto zmes.

Z lopatko hitro vmešamo mandlje s cimetom.

Vlažno, rahlo lepljivo testo med dvema plastema folije za živila razvaljamo približno 1 centimeter debelo.

Zgornjo folijo odstranimo in z modelčki iz testa izrežemo zvezdice, ki jih položimo na pekač.

Pečico ogrejemo na 150 stopinj Celzija.

En beljak stepemo v gosto peno, postopoma dodajamo preostali sladkor in limonin sok. Zmes s čopičem nanesemo na zvezdice.

Pečemo približno 15 minut. Beljakova zmes mora ostati lepe bele barve.

Bon Appétit!



CARSKI PRAŽENEC

LUKA BUDIĆ, 2. E

SESTAVINE

- 4 jajca
- pol litra mleka z malo smetane
- 22 dag moka
- 1 žlica sladkorja
- ščepec soli
- malo olja za peko
- marmelada/rozine
- po želji

POSTOPEK

1. Ločimo beljake in rumenjake.
2. Beljake stepemo v trd, kompakten sneg.
3. Rumenjake skupaj s sladkorjem in polovico mleka, moko in soljo stepemo v gladko zmes. Pazimo, da ni grudic.
4. Dolijemo preostanek mleka in maso ves čas mešamo z metlico za stepanje.
5. Masi dodamo še stepen sneg iz beljakov.
6. Dodate lahko tudi rozine, če želite.
7. Ponev pristavimo na štedilnik in segrejemo nekaj kapelj olja.
8. Vlijemo nekaj mase in popečemo. Palačinko nato obrnemo in popečemo za nekaj sekund še na drugi strani.
9. Palačinko razkosamo na manjše koščke.



Uporabili smo recept s spletnega mesta oblizniprste.si.

PRAZNIČNI PIŠKOTI MEDENJAKI

BRINA DRAGAN, 6. D

🕒 40 minut

SESTAVINE

50 dag gladke moke
20 dag mletih orehov
20 dag sladkorja v prahu
12,5 dag segretega medu
4 jajca
1 čajna žlička sode bikarbone
1 čajna žlička cimeta
1 čajna žlička mletih klinčkov

POSTOPEK

V skledi zmešamo vse sestavine. Mešamo, dokler ne nastane gosta masa. Iz mase oblikujemo manjše kroglice in jih položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da med kroglicami pustimo nekaj prostora, da se med peko ne sprimejo. Pečemo v pečici, segreti na 160 stopinj Celzija, približno 15 minut.

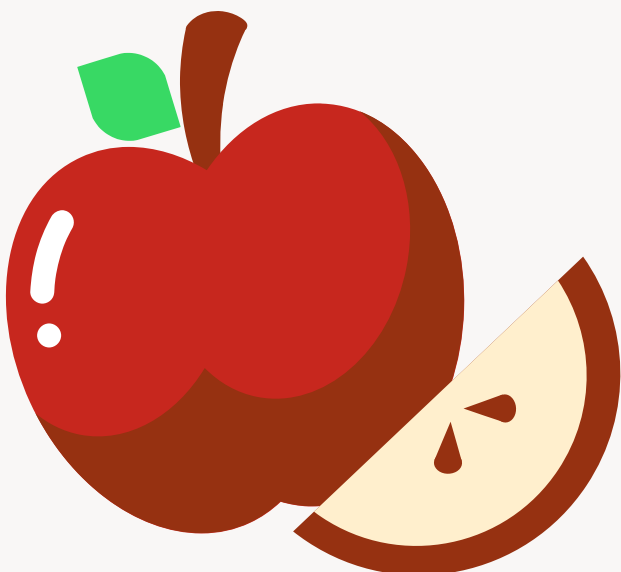


JABOLČNI NAPIHNJENČKI

USTVARJAL
ANDRAŽ
ZEMLJAK, 1. A

ČAS PRIPRAVE:
20 MINUT

SKUPEN ČAS:
DO 45 MINUT



SESTAVINE:

2 jajci

1 vaniljev
sladkor

ščepec cimeta

60 g sladkorja

3 žlice sladke
ali kisle
smetane

200 g moke

270-300 g
naribanih jabolk

polovica
pecilnega
praška

POSTOPEK:

V skledo stresemo sladkor, vaniljev sladkor, cimet, jajci in smetano ter z metlico vse skupaj dobro premešamo. V skledi zmešamo moko in pecilni prašek ter dodamo v posodo s sladkorjem. Dobro premešamo, da izginejo vse grudice. Dobili smo lepljivo-tekočo maso.

Jabolka olupimo in naribamo v posebno skodelico. Če jabolka spustijo preveč vode, jo odlijemo. Naribana jabolka damo v skledo in s kuhalnico dobro premešamo.

Na pekač položimo papir za peko in oblikujemo kupčke (ali druge oblike). Posujemo jih z mandlji v lističih. Pečemo v pečici, segreti na 190 stopinj Celzija, približno 13-14 minut.

Bon Appétit!

ČOKOLADNI PIŠKOTI

JAKOB ALEKSANDER MARINIČ, 1. A

Sestavine

- 500 g pirine moke
- ščepec soli
- 5 žlic sladkorja
- 2 žlici kakava
- vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 3 žlice sladke smetane
- 250 g masla
- 100 g naribane mlečne čokolade Milka

Postopek

- Dva pekača obložimo s papirjem za peko.
- Najprej zmešamo suhe sestavine - moko, sol, sladkor, kakav, vaniljev sladkor.
- Dodamo jajca, sladko smetano, smetano in naribano mlečno čokolado.
- Vse sestavine zgnetemo v testo.
- Testo razdelimo na dva dela in vsak del posebej zvaljamo.
- Z modelčki izrežemo piškote in jih položimo na papir za peko.
- Približno 12-14 minut pečemo pri 180 stopinjah Celzija.

KOKOSOVI POLJUBČKI

JULIJA KRAJNC, 3. A



1
Stehtaj 280 g sladkorja in 120 g kokosove moke. Nato loči 4 rumenjake od beljaka.



2
Sladkor in beljak mešaj tako dolgo, da se zmes zgosti. Zatem vmešaj kokosovo moko.



3
Na pomaščen pekač z žličko oblikuješ kupčke. Pečeš jih 20 minut v pečici, segreti na 130 stopinj Celzija, potem pa še 40 minut pri 110 stopinjah Celzija.



4
Počakaš, da se ohladijo. In dober tek!

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

LANA ILIĆ, 6. D

🕒 40 minut

SESTAVINE

230 g čokolade za kuhanje
50 g masla
2 jajci
50 g sladkorja
2 vrečki vaniljevega sladkorja
210 g ostre moke
0,5 vrečke pecilnega praška

POSTOPEK

Na koščke narezano čokolado skupaj z maslom stopimo nad soparo in ohladimo.

Jajca skupaj z navadnim in vaniljevim sladkorjem penasto umešamo.

Vmešamo stopljeno čokolado in nato še presejano moko s pecilnim praškom.

Dobro premešamo in iz ohlajenega testa oblikujemo kroglice.

Kroglice povaljamo v sladkorju v prahu in zložimo na pekač, obložen s papirjem za peko.

Pečemo približno 10 minut v predhodno segreti pečici pri 180 stopinjah Celzija.





ČOKOLADNI MAFINI

ZALA KOSTANJEVEC, 6. D

Sestavine

- 200 g moke
- 150 g navadne temne čokolade
- 50 g sladkorja
- 1 vrečka pecilnega praška
- 60 g masla
- 1,5 dl mleka
- 1 jajce



Postopek

- V vdolbinice v pekaču za mafine položimo papirnate modelčke.
- Čokolado drobno nasekljamo ali naribamo.
- Maslo stopimo v vodni kopeli in ohladimo do mlačnega. Dodamo mleko in jajce ter mešamo do gladke mase.
- Moko in pecilni prašek presejemo v skledo in dodamo sladkor.
- Prilijemo zmes iz masla, mleka in jajca. Zmešamo in dodamo čokolado.
- Napolnimo modelčke in pečemo 20 minut v prej ogreti pečici pri 180 stopinjah Celzija.

TOPLI KRUIHKA S PARADIŽNIKOM IN BAZILIKO

USTVARJALA
MANJA
MAUČEC, 6. D

ČAS PRIPRAVE:
20 MINUT

SKUPEN ČAS:
DO 45 MINUT



SESTAVINE:

4 kosi svežega
paradižnika

1 žlica olivnega
olja

2 žlici
balzamičnega
kisa

6 rezin belega
kruha

200g mocarele

bazilika

sol

poper

POSTOPEK:

Narezane paradižnike položimo v ponev. Prilijemo olivno olje in balzamični kis, solimo in popramo. Pečemo jih približno 15 minut, medtem pa jih mešamo.

Na rezine kruha razporedimo lističe sveže bazilike, dodamo pečen paradižnik in rezine mocarele.

Prekrijemo z drugim kruhom.

Kruhke hrustljivo popečemo na žar plošči, da se sir lepo stopi.

Bon Appétit!



LINŠKE OČI

MAJ PODRZAVNIK, 6. D

SESTAVINE

- 400 g bele gladke moke tip 400
- 100 g sladkorja v prahu
- 250 g zmečkanega masla
- ščepec soli
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja z burbonsko vaniljo
- 1 naribana limonina lupina
- 1 rumenjaki
- približno 130 g marmelade
- sladkor v prahu za posip

POSTOPEK

1. V posodo presejemo moko in sladkor v prahu.
2. Dodamo vaniljev sladkor, sol in fino naribamo limonino lupinico.
3. Nazadnje dodamo še zmeččano maslo in rumenjaki.
4. Z rokami dobro zgnemo vse sestavine. Testo mora biti mehko in gladko. Testo ovijemo v prozorno folijo za živila in ga postavimo v hladilnik, kjer naj počiva vsaj pol ure.
5. Testo odvijemo iz folije in ga narežemo na 3-4 dele. Kos testa položimo na list papirja za peko, čez testo položimo še en list papirja za peko in ga razvaljamo na 4 milimetre debelo. Po tem iz razvaljanega testa z modelčki izrežemo linške piškote - takšne z luknjo in brez.
6. Izrezane piškote preložimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo jih 6-8 minut pri temperaturi 180 stopinj Celzija.
7. Pečene piškote pustimo, da se nekoliko ohladijo na pekaču, nato jih namažemo z marmelado.
8. Piškote posujemo s sladkorjem v prahu.



BOŽIČNI PIŠKOTKI

LANA VASIĆ, 6. D

ČAS PRIPRAVE: 15 MIN

ČAS PEKE: 5-6 MIN

SESTAVINE

180 g pšenične
bele moke
100 g sladkorja
80 g masla
1 jajce
0,5 žličke vaniljeve
arome
0,5 žličke
pecilnega praška
1 ščepec soli

POSTOPEK

1. Vse sestavine stresi v posodo in zmešaj v enotno maso.
2. Oblikuj kepo in jo zavij v prozorno folijo za živila.
3. Testo za 20 minut postavi v hladilnik.
4. Pripravi površino za izdelovanje piškotov.
5. Površino pomokaj in na njej razvaljaj piškotno maso do debeline približno 3 mm.
6. S poljubnimi piškotnimi modelčki iz razvaljane mase izreži piškote.
7. Piškote razporedi po pekaču, prekitem s papirjem za peko.
8. Piškote peci v predhodno segreti pečici pri temperaturi 180 stopinj Celzija 5-6 minut.



BRESKVICE

USTVARJALA
DELISA BARČIĆ,
8. A

ČAS PRIPRAVE:
45 MINUT

SKUPEN ČAS:
DO 2 URI



SESTAVINE:

2 jajci

180 g sladkorja

225 ml olja

3 žlice mleka

1 vaniljev sladkor

2 žlički pecilnega
praška

3 žlice moke

425 g moke

350 g marmelade

4 žlice mletih
orehov

POSTOPEK:

Stepemo jajca in sladkor, nato dodamo olje in še malo stepamo. Dodamo tri žlice moke, stepemo in maso postavimo v hladilnik za 2 uri.

Ohlajeni masi dodamo moko in maso pregnetemo še na pomokani površini.

Če je premehko in se lepi, dodamo še malo moke. Naredimo kroglice in jih damo na pekač, obložen s papirjem za peko, in pečemo približno 15 minut pri temperaturi 160 stopinj Celzija.

V malo ohlajene kroglice z nožem izdolbemo luknjice.

Sredico od izdolbljenih polovic breskvic zmešamo z mletimi orehi in dodamo marmelado. Nadev naj bo sočen, vendar ne premehak.

Z nadevom natančno napolnimo polovice in nato kroglice stisnemo skupaj.

Pripravimo posodo s 85 ml vode, v katero dodamo 1-2 žlici barve za živila in ekstrakt jagode ali maline. Polovico breskvice namočimo 1- do 2-krat.

Breskvice posipamo s sladkorjem.

Bon Appétit!



BOŽIČNO POLENO

JULIJA BEVC, 8. A

ČAS PRIPRAVE: 60 MIN

ČAS PEKE: 7-10 MIN

SESTAVINE

- 5 jajc
- 1 vaniljev sladkor
- 3 zvrhane žlice sladkorja
- 5 zvrhanih žlic moke
- 0,5 vrečke pecilnega praška
- čokolada in sadje za nadev
- 200 g masla
- 100 g grenkega kakava
- malo mleka
- mleti sladkor po okusu

POSTOPEK

1. Jajca in sladkor stepemo z mešalnikom. Ko dodamo sladkor, primešamo tudi vaniljev sladkor. Penasto umešamo. Nato z žlico previdno primešamo moko s pecilnim praškom. Testo vlijemo v pekač v velikosti pečice, obložen s papirjem za peko. Pečemo 7-10 minut.
2. Pekač damo iz pečice in biskvit takoj zvijemo s papirjem za peko vred. Počakamo 10 minut, nato testo odvijemo. Papir za peko previdno odstranimo in testo namažemo s poljubnim nadevom. Testo zvijemo nazaj in pokrijemo s čisto krpo. Počakamo, da se ohladi.
3. Ko se biskvit ohlaja, naredimo kakavovo kremo. Z mešalnikom stepemo maslo in mu postopoma dodajamo grenek kakav in sladkor. Dodamo še malo mleka.
4. Roladi odrežemo en konec po diagonali. Odstranjeni kos položimo na vrh rolade. Premažemo jo s kakavovo kremo. Vzamemo vilice in potegnemo črte po kremi, da je videti kot lubje.
5. Poleno damo v hladilnik, da se kakavova krema strdi. Na koncu poleno obložimo z gozdnimi sadeži in serviramo s stepeno smetano. Po želji poleno "zasnežimo" s kokosom.



KAVNA ZRNA

AJDA CIZL, 8. A

SESTAVINE

- 75 g zmeščanega masla
- 70 g sladkorja v prahu
- 1 rumenjaka
- 120 g gladke moke
- 12 g kakava v prahu
- 25 g čokoladnega pudinga
- 5 g instantne kave
- 2 žlički vroče vode

POSTOPEK

1. Penasto umešamo rumenjaka, sladkor v prahu in zmeščano maslo z električnim mešalcem. Mešamo 4-5 minut. V posebni posodi zmešamo suhe sestavine: moko, kakava v prahu in prah čokoladnega pudinga.
2. Zmesi rumenjaka, sladkorja in masla počasi dodajamo mešanico suhih sestavin: moke, kakava in pudinga. Vse skupaj gnetemo (ročno ali z robotom) in na koncu dodamo pripravljeno instantno kavo. Kavo pripravimo tako, da 5 g instantne kave zmešamo z dvema žličkama vroče vode.
3. Vse zgnetemo v kompaktno testo, ki ga zavijemo v folijo in damo za 1 uro v hladilnik, da se ohladi in še dodatno strdi.
4. Iz ohlajene mase z žličko oblikujemo kroglice, ki jih med dlanmi stisnemo, in s prti oblikujemo kavna zrna. Zarezo naredimo z zgornjo stranjo rezila noža.
5. Piškote kavna zrna polagamo na pekač, ki smo ga prej obložili s papirjem za peko, in pečemo v naprej ogreti klasični pečici pri temperaturi 180 stopinj Celzija 11 minut.

SLASTNI JABOLČNI PIŠKOTI

VID IVETIĆ, 8. A

🕒 40 minut

SESTAVINE

- 2 jajci
- 100 g sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 100 g zmečkanega masla
- 1 žlička naribane limonine lupine
- 350 g gladke moke
- 1 vrečka pecilnega praška
- ščepec soli
- 0,25 žličke mletega cimeta
- 3 jabolka
- sladkor v prahu za posip

POSTOPEK

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Pekač za piškote obložimo s papirjem zapeko. V skledo presejemo moko in jo zmešamo s presejanim pecilnim praškom, soljo ter cimetom. Jabolka operemo in olupimo. Narežemo jih na koščke ali jih grobo naribamo.

Jajca penasto umešamo z navadnim in vaniljevim sladkorjem. Dodamo na koščke narezano zmeččano maslo in mešamo, da dobimo rahlo ter enotno jajčno-masleno zmes, v katero vmešamo limonino lupinico.

Hitrost mešalnika znižamo in v zmes počasi vmešamo mešanico suhih sestavin. V pripravljeno maso na koncu s kuhalnico vmešamo jabolka. Maso v kupčkih polagamo na pripravljen pekač (pomagamo si z žlico). Med posameznimi kupčki pustimo nekaj centimetrov razmika, saj se bodo piškoti med peko še nekoliko razlezli. V ogreti pečici jih pečemo približno 20 minut.



MARMORNI KOLAC

MARUŠA BOSILJEVAC, 8. A

Sestavine

- 300 g ostre moke
- 1 pecilni prašek
- pol masla
- 1 vaniljev sladkor
- 3 rumenjaki
- 150 g sladkorja v prahu
- 1 čajna skodelica mleka
- 5 jušnih žlic kakava
- Benko
- 3 žlice ruma (ali mleka)

Postopek

- Rumenjake, sladkor, maslo in vaniljev sladkor penasto umešamo.
- Nato postopno dodajamo moko, ki smo ji prej dodali pecilni prašek, in med mešanjem počasi prilivamo mleko.
- Na koncu s kuhalnico umešamo še sneg iz beljakov. Kakav raztopimo v rumu. Polovico mase zlijemo v pomaščen pekač, drugi polovici pa dodamo raztopljen kakav in jo nato vlijemo v pekač.
- Pečemo pri temperaturi 200 stopinj Celzija približno 50 minut. Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu.



Če želimo marmoriran videz, obe masi vlivamo sočasno.



MARMORNI KOLAČ

USTVARJALA
GLORIA POLC,
8. A

ČAS PRIPRAVE:
20 MINUT

SKUPEN ČAS:
DO 90 MINUT



SESTAVINE:

4 jajca

2 jogurtova lončka
sladkorja

2 vaniljeva sladkorja

naribana limonina
lupina

1 jogurtov lonček
mleka

1 jogurtov lonček
olja

3 jogurtovi lončki
moke

polovica pecilnega
praška

3 žlice kakava

POSTOPEK:

Penasto umešamo jajca, sladkor, vaniljev sladkor in naribano limonino lupinico. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj. V drugo polovico zamešamo kakav in zlijemo na prvo polovico testa.

Pečemo pri temperaturi 200 stopinj Celzija približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcom). Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

Bon Appétit!

VATRUŠKA - TRADICIONALNO RUSKO PECIVO S SKUTO

MARTIN TACER, 8. A



Vzamemo 250 g masla in ga z ribežem naribamo.



V naribano maslo dodamo 3 kozarce moke in temeljito premešamo.



Ko je masa po strukturi podobna pesku, tretjino damo v pekač. Pečico nastavimo na 200 stopinj Celzija.



V posodo damo skuto, jajca, vaniljev sladkor in sladkor. Previdno in dobro premešamo.

VATRUŠKA - TRADICIONALNO RUSKO PECIVO S SKUTO

MARTIN TACER, 8. A



Skutino maso enakomerno
razporedimo po pekaču.



Eno tretjino preostalega testa
enakomerno razporedimo po
pekaču.

7



Pecivo damo v pečico za eno uro
oziroma dokler se na vrhu ne zapeče.

KUPA

EMIR OMERDIĆ, 8. A

🕒 40 minut



SESTAVINE

- 300 g mletih keksov
- 150 g masla
- 3 žlice mletega sladkorja
- 12 žlic mleka
- 500 g zamrznjenega sadja
- 100g sladkorja
- 1 žlica gustina
- 2 kremni smetani
- 150 ml mleka

POSTOPEK

Najprej raztopimo maslo ter ga dodamo v posodo z mletimi keksi. Zmešamo in dodamo mleko ter 3 žlice mletega sladkorja.

Pri blagi temperaturi sadje segrevamo 15 minut.

Sadju dodamo 100 g sladkorja in gustin ter kuhamo še 5 minut.

V drugi posodi z mešalnikom stepemo smetano.

V kozarce nadevamo pripravljene kekse, potem dodamo smetano, plast sadja, ponovno plast smetane in tako naprej.

Plasti lahko po želji priredimo.



JELENČKI BREZ PEKE

JASMINA MODRIJAN, 8. A

SESTAVINE

- piškoti Oreo
- lesene palčke
- 180 g jedilne čokolade
- prestice za rogove
- bonbončki Smarties za nos
- kapljice bele čokolade za oči

POSTOPEK

1. Najprej stopimo čokolado.
2. Piškote Oreo damo na pol in na sredino vtisnemo palčko.
3. Nato s stopljeno čokolado malo premažemo piškot in zalepimo drugo polovico nanj.
4. Nato jih prelijemo s preostalo stopljeno čokolado.
5. Bele kapljice nalepimo kot oči, bonbon pa za nos in prestice za rogove.
6. Prestice prereži na pol in jih zapiči v piškot Oreo.



Video posnetek izdelave najdete na youtube kanalu Anina kuhinja.

ROŽIČEVO PECIVO Z JABOLKI IN ČOKOLADO

USTVARJALA
EMILIA MUDRI,
8. A

ČAS PRIPRAVE:
60 MINUT



SESTAVINE:

4 jajca

1 skodelica
sladkorja

1 skodelica moke

1 skodelica
rožičeve moke

pol skodelice olja

1 skodelica mleka

pol vrečke
pecilnega praška

6-7 jabolk

150 g čokolade

100 g masla

POSTOPEK:

Najprej olupimo jabolka in jih naribamo. Jajca ločimo na beljake in rumenjake. Beljake stepemo v trd sneg. Nato v drugo posodo skupaj stresemo rumenjake, rožičevo moko, moko in pecilni prašek, olje, mleko ter sladkor. Dobro premešamo. Dodamo naribana jabolka in premešamo. Na koncu narahlo vmešamo še sneg iz beljakov, ki smo ga stepili na začetku.

Prelijemo v namaščen pekač ali pekač, obložen s papirjem za peko, in pečemo približno 30 minut na pri temperaturi 180 stopinj Celzija.

Ko je biskvit pečen, ga vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladi.

Medtem pripravimo čokolado. V večjo posodo nalijemo nekaj vode. V večjo posodo postavimo manjšo posodo in v manjšo posodo stresemo čokolado, ki smo jo nalomili na koščke, in maslo. Stopimo na pari. Čokoladni preliv prelijemo čez še vroče pecivo. Čisto na koncu pa lahko, če želimo, po vrhu potresemo še malo kokosove moke.

Bon Appétit!



BOŽIČNA RULADA Z NUTELLO

NAJ ORNIK, 8. A

SESTAVINE

- 5 jajc
- 200 g mandljeve moke
- 200 g sladkorja v prahu
- 8 jajčnih beljakov
- 70 g kristalnega sladkorja
- 130 g moke
- 70 g zmehčanega masla
- 225 g nutelle

POSTOPEK

1. Presejte moko in stalite maslo.
2. V veliki skledi zmešajte 5 jajc, mandljevo moko in kristalni sladkor.
3. V drugi skledi vmešajte 8 beljakov s sladkorjem v prahu, ki ga dodajate postopoma.
4. Izmenično in postopoma dodajate moko za peko in stepene beljake v prvo žvrkljano testo. Na koncu dodajte še stopljeno maslo, ki je bilo zmešano z malo testa.
5. Razdelite zmes in jo porazdelite v 2 pekača, obložena s papirjem za peko. Pecite pri temperaturi 240 stopinj Celzija 6-8 minut.
6. Odstranite obe plasti z vročega pekača in pri tem pazite, da peciva ne raztrgate. Pokrijte s plastično folijo in ga hranite v hladilniku.
7. Vse plasti peciva položite na papir za peko.
8. Napolnite dresirno vrečko z okroglim nastavkom, velikim 3 milimetre, s čokoladnim namazom Nutello® ter naredite kroge, ki jih nato razmažete po pecivu. Zvijte pecivo v rulado in okrasite.



Recept najdete na spletni strani [nutella.com](https://www.nutella.com).

MARMELADNE KROGLICE

TINA ZAVEC STOJANOVIĆ, 8. A

Sestavine

- 250 g ostre moke
- 100 g sladkorja v prahu
- 180 g margarine
- 2 rumenjaka
- 50 g mletih orehov
- marmelada



Postopek

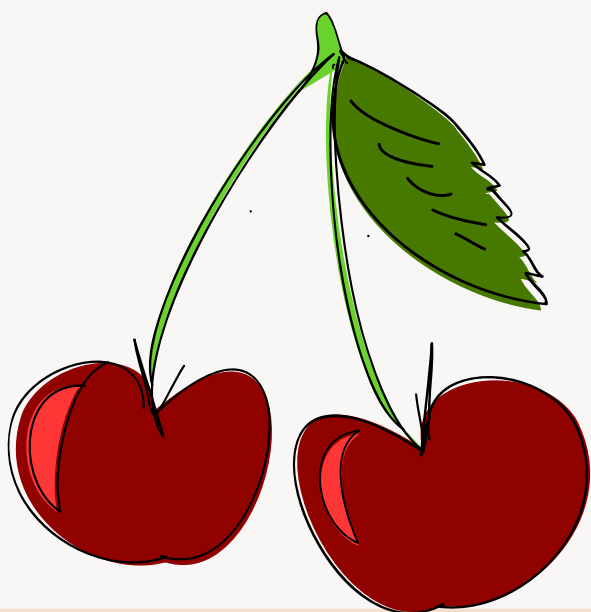
- V posodo damo moko, sladkor in orehe. Dobro premešamo.
- Dodamo margarino in rumenjaka ter maso dobro premešamo in zgnetemo.
- Naredimo kroglice. Vanje naredimo vdolbinico.
- Vdolbinico napolnimo z marmelado poljubnega okusa
- Pečemo pri temperaturi 180 stopinj Celzija približno 15 do 20 minut.

VIŠNJEVE KROGLICE

USTVARJAL
JAKOB
PLANINŠEC, 8. A

ČAS PRIPRAVE:
45 MINUT

SKUPEN ČAS:
DO 60 MINUT



SESTAVINE:

400 g bebi
piškotov

100 ml vode

100 g sladkorja v
prahu

100 ml kompota

50 g masla

30 g kakava v
prahu

4 žlice ruma

50 g mletih
orehov

300 g odcejenih
višenj iz kompota

100 g kokosove
moke

POSTOPEK:

Zdrobite piškote. Vodi dodajte sladkor in ga pustite rahlo vreti pri nizki temperaturi približno 5 minut. Posodo odstavite s kuhalne površine, počakajte, da se tekočina ohladi, nato pa ji primešajte kompot.

Maslo stepite s kakavom in rumom.

Dodajte mlete orehe, zdrobljene piškote in sladki sirup.

Zgnetite trdo testo, ki ga boste lahko oblikovali. Dodajte še kompot, če je treba, ali pa še nekaj piškotnih drobtin.

Testo razdelite na manjše kose in v vsakega zavijte višnjo. Kroglice povaljajte v kokosovi moki in jih porazdelite v papirnatne košarice.

Bon Appétit!

CIMETOV ZVONČKI

TEO SEDIĆ, 8. A

🕒 60 minut

SESTAVINE

180 g moke
90 g masla
90 g sladkorja
2 jajci
žlička cimeta

POSTOPEK

Najprej razbijemo jajca in ločimo rumenjake od beljakov.

Iz moke, presejane s cimetom, masla, sladkorja in rumenjakov zgnetemo testo. Razvaljamo ga pol centimetra debelo in izrežemo zvončke. Preložimo jih na namaščen ali s papirjem za peko obložen pekač, pomažemo s stepenim beljakom.

Cimetove zvončke pečemo 10-15 minut pri temperaturi 180 stopinj Celzija.

Namig: okus lahko malce nabrusimo, če dodamo v testo 2 žlički zmletega ingverja. Pri začimbah pazimo, da so res sveže, sicer piškotki ne bodo ne ostri ne dišeči.





BOŽIČNI MEDENJAKI

NINA TEMENT, 8. A

SESTAVINE

- 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
- 200 g sladkorja v prahu
- 1 beljak

POSTOPEK

1. Najprej segrejemo med in pustimo, da se ohladi.
2. Medtem v posodi najprej zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet, sodo.
3. Nato dodamo še maslo, jajca in med ter vse skupaj dobro pregnetemo.
4. Maso pustimo v posodi in jo pokrijemo s folijo ali jo zavijemo v folijo in jo damo za 1 uro počivati v hladilnik.
5. Po 1 uri pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Pekač obložimo s papirjem za peko. Z rokami oblikujemo manjše kroglice in jih malo sploščimo ter položimo na pekač. Medenjaki naj ne bodo naloženi preveč skupaj. Pečemo jih 15 minut.
6. Preliv: Najprej ločimo beljak in rumenjak, nato stepemo beljak in mu počasi dodajamo sladkor v prahu. Dodamo še čisto malo limoninega soka. Ko so medenjaki pečeni, jih premažemo s prelivom in počakamo 30 minut ali več.



TIRAMISU

USTVARJALA
KATARINA
KORPIČ,
8. A

ČAS PRIPRAVE:
40 MINUT

SESTAVINE:

otročki piškoti

2 dl kakava ali
kave

40-50 g sladkorja

500 g sira
maskarpone

malo mleka

6 dl sladke
smetane

200 g vaniljevega
pudinga

kakav v prahu za
posip



POSTOPEK:

Posebej umešamo sladkor, maskarpone in mleko, dodamo puding in premešamo. Smetano stepemo in jo vmešamo v gladko kremo. V kakav pomočimo piškote in jih položimo na ploščo (ali globok pekač ipd.) drugega poleg drugega. Piškote prekrijemo s delom kreme (del kreme je odvisen od števila plasti, ki jih želimo, priporočam 2-3 plasti). To ponovimo še nekajkrat (odvisno od števila plasti). Nato tiramisu pustimo v hladilniku približno 15-18 ur (čez noč in še malo). To je pomembno, da se lahko krema ustrezno strdi (zato ne smemo dodati veliko mleka). Pred postrežbo potresemo s kakavom v prahu.

Bon Appétit!



BAKLAVA

ELA HUSIČIĆ, 6. D

SESTAVINE

- 1 kg vlečenega testa
- 1 kg orehov
- 1 kg sladkorja
- 1 maslo
- voda

POSTOPEK

1. Pripravimo preliv - sladkor in vodo kuhamo 20 minut.
2. Izrežemo testo za pekač.
3. Stopimo maslo.
4. V pekač položimo tri kose testa, ki so premazani z maslom.
5. Na testo damo orehe.
6. Pladenj položimo v pečico, segreto na 150 stopinj Celzija, in pečemo 2 uri.
7. Pečeno pecivo nato prelijemo s sladkornim prelivom.

Sweet!



NAJBOLJŠI KEKSI

METKA SEVČNIKAR KRASNIK

SESTAVINE

- 1 kg moke
- 400 g masla
- 400 g sladkorja
- 4 jajca
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 100 g kokosove moke

POSTOPEK

1. Vse sestavine dobro zgnetemo. Testo naj nekaj časa počiva.
2. Kekse oblikujemo z različnimi modelčki in jih položimo na nameščen pekač (ali uporabimo papir za peko).
3. Pečemo pri temperaturi 170 do 180 stopinj Celzija - pečeni so zelo hitro 10-15 minut.
4. Keksi se bodo v ustih kar stopili.

Bon Appétit!



OREHOVI POLJUBČKI

RADEJA LOKAR RUTAR

Sestavine

- 300 g mletih orehov
- 4 beljaki
- 2 dcl sladkorja

Postopek

- V posodo z orehi daj sladkor in oboje z žlico dobro premešaj. Dodaj beljake (ne delaj snega), ponovno premešaj.
- Na papir za peko z žličko polagaj kupčke (velikost malega oreha).
- Peci 12-13 minut pri temperaturi 180 stopinj Celzija. Piškoti naj bodo na otip še malo mehki, ko jih vzameš iz pečice. Pusti, da se malo ohladijo, nato jih preloži na rešetko, da se ohladijo do konca.



Hladne lahko po želji po vrhu preliješ s čokolado.



PIŠKOTI

ALBION KRASNIQI, 8. A

SESTAVINE

- 2 vaniljeva sladkorja
- 300 g sladkorja
- 500 g moke
- 1 pecilni prašek
- ščepec soli
- 2 jajca
- polovica limone

POSTOPEK

1. Vse sestavine zmešamo v eni posodi in zgnetemo.
2. Testo razvaljamo in z modelčki izrežemo piškote.
3. Piškote odlagamo na pekač, obložen s papirjem za peko.
4. Pečemo pri temperaturi 170 stopinj Celzija približno 5 minut.



MEDENJAKI

MAKSIM KESIĆ, 6. A

SESTAVINE

- 70 dag bele moke
- 20 dag mletih orehov
- 20 dag mletega sladkorja
- 4 jajca
- 2 žlički sode bikarbone
- 6 žlic kostanjevega medu
- 1 žlica mletih klinčkov
- 1 žlica mletega cimeta
- noževa konica muškarnega oreščka
- 2 sveža beljaka
- 40 dag sladkorja v prahu

POSTOPEK

1. Jajca in sladkor penasto umešamo. Dodamo mlete orehe, med in začimbe ter vse skupaj na hitro premešamo.
2. V maso začnemo vmešavati moko. En del je vmešamo z električnim mešalnikom in kuhalnico, preostanek pa dodamo med gnetenjem testa. Gladko in mehko testo zavijemo v prozorno folijo za živila ter za nekaj ur shranimo v hladilnik.
3. Iz spočitega testa oblikujemo kroglice, ki jih polagamo na pekač.
4. Medenjake pečemo v pečici, ogreti na 160-180 stopinj Celzija, približno 10 minut.
5. Iz beljakov in sladkorja v prahu z električnim mešalnikom naredimo gost sladkorni led. Vanj pomočimo še vroče pečene medenjake. Počakamo, da se led povsem strdi.



Recept pridobljen s strani okusno.si.



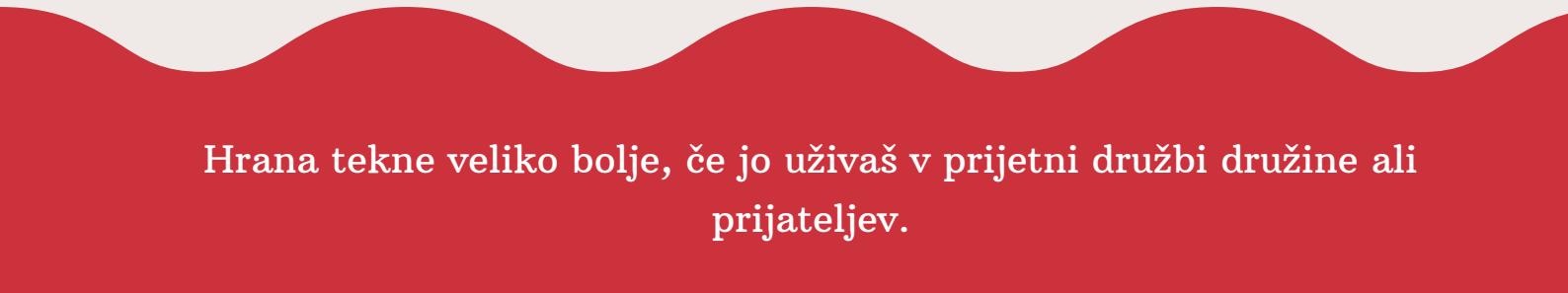
ZAHVALA

Na koncu naj se zahvalim vsem sodelujočim, ki so prispevali svoje recepte, da je ta knjiga lahko nastala. Brez vas ta knjiga ne bi bila tako uspešna!

Posebna zahvala pa še učenki Lani Ilić iz 6. D-razreda, saj ravno njena fotografija peciva krasi naslovnico naše zbirke receptov.

Hvala tudi učiteljici Lani Meglič Kovačič, ki je knjigo slovnično preverila in uredila.

Katja Krecenbaher Mernik



Hrana tekne veliko bolje, če jo uživaš v prijetni družbi družine ali prijateljev.