

## **NAJBOLJ ZNANE SLADICE SVETA V GOSPODINJSKI KUHINJI OŠ BIZELJSKO**

V mesecu marcu smo se učenci pri predmetu Načini prehranjevanja lotili sladice različnih kuhinj po svetu. Gašper je pripravil italijanski tiramisu, Jure španske churros, Borut švedsko torto s pastinakom, Aljaž francoske princes krofe in Žiga balkansko baklavo.

Okus in pripravo krožnika so ocenili zaposleni na naši osnovni šoli. Bilo je zelo okusno in prejeli smo mnoge pohvale od zaposlenih.

Spodaj prilagamo svoje recepte.

Kuharji: Jure, Aljaž, Žiga, Borut in Gašper

## CHURROS

85g masla

235g vode

20g sladkorja

9g vanilijevega ekstrata

6g soli

140g moka

3 jajca in en rumenjaka

POSIP:

100g sladkorja

2g cimeta

Najprej na stopimo maslo. Nato dodamo vodo, sladkor, vaniljev ekstrakt in sol. Temperaturo povišamo da zavre. Ko zavre znižamo temperaturo in dodamo moko.

Ko nastane gladko testo, ponvo vzamemo iz ognja in jo ohladimo. Ko se ohladi dodamo 3 jajca in 1 rumenjaka. Testo mešamo dokler ne postane gladko in sprijeto.

Testo damo v cevno vrečko(vrečko za stiskanje testa). V lonec damo dovolj olja da churrosi lahko plavajo in ga segrejemo. Churrose cvremo dokler ne postanejo zlato rjave barve, ki jih vzamemo ven in postavimo na brisačko, da odcedimo olje. Po 30-ih sekundah jih damo v mešanico sladkorja in cimeta.

## BAKLAVA RECEPT IN SESTAVINE

- 400g vlečenega testa
- 500g mletih orehov
- 125g masla
- 1kg sladkorja
- 1 limona

Vlečeno testo na zelo tanko razvaljamo in ga razvlečemo ter ga narežemo na 24 enako velikih pravokotnikov. V skledi zmešamo orehe, sladkor in cimet. V kozici stopimo maslo in jo odstavimo.

Pekač namažemo z maslom in obložimo z enim listom testa. Testo premažemo z maslom. Postopek ponovimo še s petimi listi testa in vsakega premažemo z maslom. Nato testo posujemo z eno tretjino orehove mešanice. Postopek ponovimo še dvakrat, vsakokrat uporabimo šest listov testa, vsak list premažemo z maslom in vsakega šestega posujemo z orehovo mešanico. Končamo s šestimi listi testa, ki jih premažemo z maslom.

Pečico segrejemo na 220 °C. Odvečno testo, ki gleda čez rob, odrežemo in nato z ostrim nožem večkrat zarezemo do polovice, da dobimo 20 kvadratnih kosov. Pekač postavimo v pečico in pečemo 15 minut. Nato temperaturo pečice zmanjšamo na 180 °C in pečemo še 15 minut, da je testo po vrhu hrustljivo in lepo zapečeno. Pečeno vzamemo iz pečice.

V kozici segrejemo vodo in limonin sok, da se spoji v tekočo zmes. Zmes prelijemo čez vroče baklave in jih pustimo 24ur v pekaču, da se ohladijo. Nato razrežemo baklave na že označene velikosti in jih postrežemo.

## ŠVEDSKA TORTA

### Sestavine

- 1 cela in 3/4 skodelice
- 2/4 skodelice sladkorja
- 2 žlici pecilnega praška
- 300 g pastinaka (nariban)
- 2 žlici makovih semen
- 3 limone (ožeta + naribana lupina)
- 2/4 skodelice olja
- 7 žlic jogurta
- 4 jajca
- 1 skodelica sladkorja v prahu
- borovnice za okrasitev po želji

### Priprava

Segrejte pečico na 180 stopinj Celzija. V pekač položite papir za peko.

V večji posodi združite sladkor, moko in pecilni prašek. V maso dodajte nariban pastinak, makova semena in limonino lupino. Vse dobro premešajte. Dodajte olje, jogurt in jajca. Maso vlijte v pekač in jo pecite 35 minut.

Medtem ko se torta peče, združite limonin sok in sladkor, da nastane leden preliv, ki ga nato prelijete po ohlajenem pecivu.

## TIRAMISU

400 g piškotov (lady fingers, bebe, savoiardi)

3 žlice kave

3 jajca

100 g sladkorja v prahu

500 g sira mascarpone

1 žlička naribane pomarančne lupinice

2 žlici kakava v prahu (90%)

Manjšo kozico s približno 3 dl vode pristavimo na kuhalnik in vodo zavremo. V vrelo vodo dodamo približno tri zvrhane žlice kave, ki jo dobro premešamo. Vsebino nekajkrat prevremo, nato pa kozico odstavimo.

V dve skledi ločimo beljake in rumenjake. Beljake z električnim mešalnikom stepemo v trd sneg, rumenjaku pa dodamo sladkor in jih penasto umešamo. V rumenjake z metlico vmešamo mascarpone, nato pa še beljakov sneg. Za boljši okus v kremo dodamo konjak in nastrgano pomarančno lupinico.

Kavo prelijemo v plitko skledo z ravnim dnom. V kavi z obeh strani pomakamo piškote in jih polagamo v pravokotno stekleno posodo. Ko z njimi obložimo celo dno posode, jih enakomerno premažemo s polovico pripravljene kreme. Po kremi ponovno razporedimo v kavi namočene piškote in jih obložimo s preostankom kreme. Kremo po vrhu enakomerno pogladimo in posujemo s kakavom v prahu. Sladico za več ur postavimo v hladilnik, da se vse sestavine dobro prepojijo.

Tiramisu razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike in postrežemo.

### KUHANO ALI PALJENO TESTO – MINI PRINCESKE

**20dag vode, ščep soli, 10 dag mehke moke, 3 drobna jajca, 7 dag margarine**

Vodo z maščobo zavremo, jo solimo in vanjo zakuhamo moko. Mešamo s šibo, da postane testo gladko. Ko se začne oblikovati cmok in odstopati od posode, ga odstavimo in ohladimo do mlačnega. Tedaj drugo za drugim primešamo jajce, da dobimo gladko testo.

Pekač tanko namažemo z maščobo in nabrizgamo enako velike krofke. Malo jih pokapljamo z mrzlo vodo in jih v srednje vroči pečici pečemo. Testo se počasi dviga in rumeni. Ko je testo svetlo rjavo je pečeno in obdrži obliko. Ohlajene krofke prerežemo na pol in jih polnimo z različnimi sladkimi ali slanimi nadevi.

*— Nabrizgane posušimo z moko.  
— Jajca smo polno prih 20 min NE DPA  
120°C*

### VANILJEVA KREMA

**3 jajca, 14 dag sladkorja, 10 dag ostre moke, 5 dl mleka, 1 vanilin sladkor, 2 žlici ruma,**

**2 dl sladke smetane**

Rumenjake in polovico sladkorja penasto umešamo, dodamo moko in prilijemo pol dl hladnega mleka in razmešamo. Prilijemo še preostalo vrelo mleko in kuhamo nad soparo tako dolgo, da se zgosti. Nato kremo odstavimo in ji dodamo rum in trd sneg iz beljakov, med katerega smo vtepli drugo polovico sladkorja in narahlo premešamo.