

PREPROSTI RECEPTI

DOMAČI BOMBONI

Ker ostajamo doma in ker imamo doma male sladkosnede, si lahko bombone skuhamo kar sami.

Potrebujemo približno tri žlice sladkorja, žličko limoninega soka, majhen ščepec cimeta, ingverja v prahu, mletih klinčkov (poljubno dodamo zelišča po okusu). Vse skupaj damo v majhno posodico in na majhnem ognju počasi med stalnim mešanjem kuhamo skoraj do vrenja (da se sladkor popolnoma stopi). Tekočo zmes pokapamo po papirju za peko, da nastanejo majhni bombončki. Ko se strdijo jih lahko shranimo v posodici z mletim sladkorjem (da se ne sprimejo).



PREPROSTI PIŠKOTI, IDEALNI ZA USTVARJANJE Z OTROKI

Potrebujemo:

- 0,5 kg moke
- 0,5 pecilnega praška
- 1 vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 5 žlic sladkorja
- 2 žlici smetane (ali kisle smetane, mleka)
- 250 g masla
- ščepec soli

Postopek: vse sestavine zgnetemo, razvaljamo na debelino približno 5mm in izrezujemo piškote z modelčki. Odlagamo jih na pladenj, obložen s peki papirjem. Med piškoti pustimo malo prostora, saj med peko narastejo. Piškote pečemo v predhodno ogreti pečici (180°C) približno 8 minut oz., dokler ne začnejo robovi rumeneti.

Čokoladne kroglice

- 40 dag albert keksov
- 15 dag sladkorja
- 15 dag masla
- 1 dl mleka
- 2 žlici čokolade v prahu

Albert kekse zmeljemo in dodamo vse ostale sestavine, dobro premešamo in za 1 uro postavimo v hladilnik.

Potem oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki. Poljubno jih lahko povaljamo tudi v čokoladnih mrvicah ali v čokoladi v prahu. Kroglice damo za nekaj ur v hladilnik in nato ponudimo.

Piškoti z modelčki

- 600 g moke
- 400 g masla
- 200 g sladkorja v prahu
- 2 vaniljeva sladkorja
- 2 jajci
- limonina lupina (po želji)

V večjo skledo damo sladkor v prahu in jajce. Dodamo še vaniljev sladkor, moko in maslo. Vse skupaj zgnetemo. Desko za valjanje testa pomokamo, vzamemo kos testa, ga razvaljamo. Z modelčki izrežemo različne oblike. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija ter kekse pečemo 15 minut v navadni pečici, dokler robovi ne zarumenijo.

SKUTINA ZLOŽENKA (za dve otroški porciji)

<p>Skutina pena:</p> <p>1 sladka smetana (2-3 dcl)</p> <p>3-4 zvrhane velike žlice skute</p> <p>1-3 žlice sladkorja (po želji)</p> <p>1 skodelica sadja: odmrznjene jagode</p> <p>4 piškoti</p> <p>Dekoracija: nastrgana čokolada ali pisane mrvice ali čokoladne kroglice</p>	<p>Stepemo sladko smetano in proti koncu, ko smetana postaja čvrsta, dodamo skuto in sladkor.</p> <p>V posodico izmenično nalagamo piškote, sadje, skutino peno. Na koncu skutino peno okrasimo s čokoladnimi kroglicami in podobnim.</p>
--	---

ENOSTAVNA TORTA BREZ PEKE

<p>Tortna podlaga</p> <p>250 g mletih piškotov</p> <p>100 g stopljenega masla</p> <p>50 ml mleka</p> <p>Sadje: vložene višnje</p> <p>Krema:</p> <p>7 dcl mleka</p> <p>2 vanilijeva pudinga</p> <p>6 žlic sladkorja</p> <p>250g mascarpone sirčka ali sirni namaz ali sladka smetana</p>	<p>Tortna podlaga:</p> <p>Stopljeno maslo z mlekom zmešamo z mletimi piškoti in maso porazdelimo po tortnem pekaču premera pribl. 21 cm.</p> <p>Skuhamo vanilijeva pudinga v 7 dcl mleka po navodilih proizvajalca. Puding ohladimo (nastanek skorjice preprečimo tako, da na vroč puding položimo prozorno folijo za živila), nato pa primešamo mascarpone. Slednjega lahko nadomestimo z 250 ml stepene sladke smetane ali z 250 g sirnega namaza (npr. Philadelphia, ABC ipd.).</p> <p>Sadje porazdelimo po tortni podlagi, čez damo vanilijevo kremo. Torta naj v hladilniku počiva par ur, še bolje pa kar čez noč.</p>
---	--