



# MOJE NAJBOLJŠE *pecivo* ALENKA KODELE

*Kmečki glas*





**MOJE NAJBOLJŠE**  
*pecivo*  
**ALENKA KODELE**

*Kmečki glas*

Avtorica je za to knjigo izbrala svoje najljubše recepte, ki so bili sicer že objavljeni v njenih prejšnjih knjižnih uspešnicah: Najboljši piškoti, sladki grižljaji in slano pecivo, Torte in tortice, Zavitki in pite, Piškoti, piškotki in drugačno pecivo, Čaša sladkega.

Kljub ponatisom so nekatere od teh knjig že razprodane, bralci pa lahko zdaj najdejo najpriljubljenjše recepte iz vseh petih na enem mestu, v novi knjižni izdaji.

# VSEBINA

## Kazalo 4

### Piškotni in drobno pecivo 7

- Cimetove zvezdice 9
- Čokoladni poljubčki 10
- Čokoladni obročki 13
- Išlerji 14
- Keksi iz ovsenih kosmičev s pomarančno glazuro 17
- Lešnikove košarice 18
- Orehovi kifeljčki 21
- Piškotni s čokolado, lešniki in kandiranimi češnjami 22
- Poljubčki z marmelado 24
- Svetli brizgani piškoti 27
- Adini starinski keksi 29
- Anini čokoladni kukiji 30
- Lešnikovi prstki 33
- Orehovi hlebčki 34
- Piškotni s koruznimi kosmiči 37
- Kakavovi poljubčki 38
- Nadevani čokoladni hlebčki 41
- Pariške rože s kokosom 42
- Pirina očesca 45
- Sladka očesca 46
- Čokoladna ruladica z vaniljevo kremo 49
- Jabolčne rezine z rikoto in cimetovim drobljencem 50
- Orehove košarice z vaniljo in čokolado 53
- Pecivo s skuto, jajčnim likerjem in mandlji 54
- Višnjeve rezine 57

- Bela pita 58
- Brownie z malinami 60
- Čokoladne tortice z vaniljevo kremo 63
- Domače napolitanke 64
- Jogurtov tortice z gozdnimi sadeži 67
- Pomarančne kocke s čokolado in orehi 68
- Tiramisu tortice 71

### Pite, zavitki, rezine 73

- Breskov zavitek z meto 74
- Hruškov zavitek z vaniljevo kremo 76
- Rabarbarin zavitek z jabolki 78
- Zavitek z mešanim sadjem 80
- Borovničev zavitek 82
- Ananasova pita s kokosom 85
- Krostata z jogurtovo kremo in malinami 86
- Orehova pita z jabolki 88
- Pita z gozdnimi sadeži 90
- Pomarančna pita s čokolado 93
- Češnjeve rezine s pistacijami 94
- Rezine s hruškami in skuto 96
- Bananine rezine s kokosom 98
- Marelične rezine 100
- Rezine z limono in pomarančo 102

### Sladice v kozarcu 105

- Bezgovna strjenka z jagodami 107
- Dušena jabolka z vaniljevo kremo in pistacijo 108
- Jagodna krema z meto 111
- Jogurtova krema z medom, mandlji in figami 113
- Kakijeva pena s kostanjem in orehi 114
- Kefirjeva krema z gozdnimi sadeži 116
- Limonina pena s češnjami 118
- Pena iz manga z malinami 121
- Pomarančna panakota 122
- Bazilikina krema z jagodami 125
- Crème brûlée v treh okusih 126
- Čokoladna bavarska krema s prelivom iz drnulj 129
- Karamelna krema s popečeno hruško 130
- Kokosova pena z vaniljevo kremo in belo čokolado 133
- Krema iz dveh čokolad, maskarponeja in jogurta 134
- Krema kapučino 136
- Panakota z gozdnimi sadeži 138
- Skutna krema s hruškami, gozdnimi sadeži in temno čokolado 141
- Tiramisu z jagodami in limončelom 142
- Ananasova čaša s tekilo 145

### Moje najboljše torte 147

- Bananina torta z ingverjem in kokosom 148
- Čokoladno-karamelna torta 152
- Jogurtova torta z malinami in pistacijo 154
- Kakijeva torta 157
- Lešnikova torta z limeto in korenčkom 158
- Mascarponejeva torta z gozdnimi sadeži z jagodami 161
- Skutna torta z jagodami 162
- Torta z belo čokolado in arašidi 164
- Torta treh čokolad 166

  
**LEŠNIKOVE**  
*košarice*

ZA Približno 900 gramov košaric

**TESTO**

3 rumenjaki  
100 g sladkorja  
200 g masla  
300 g moke  
1 vaniljev sladkor  
malo nastrgane limonine lupine

Iz vseh navedenih sestavin zgnetemo gladko testo. Za nekaj časa ga damo v hladilnik in pripravimo nadev.

**NADEV**

150 g mletih lešnikov  
150 g sladkorja  
1 vaniljev sladkor  
2 žlici ruma  
nastrgana limonina lupina  
3 beljaki

Beljake, sladkor in vaniljev sladkor stepemo v sneg, dodamo rum, limonino lupino in mlete lešnike ter rahlo premešamo.

Testo razvaljamo na 3 mm debelo in iz njega izrežemo kroge take velikosti, da prekrijemo notranjost modela za košarice. Testo s prsti malo potlačimo v model. Nadev damo v dresirno vrečko in nabrizgamo v testene košarice. Povrhu lahko potresemo z nasekljanimi lešniki ali barvnimi mrvicami. Pečemo 15–20 minut na 175 °C.



# PITA Z GOZDNIMI SADEŽI

ZA OSEM KOSOV



## TESTO

150 g moke  
50 g masla  
50 g margarine  
50 g sladkorja v prahu  
1 kavna žlička pecilnega praška  
limonina lupine  
1 rumenjaka

Iz vseh navedenih sestavin zamesimo krhko testo. Zavijemo ga v plastično folijo in damo za nekaj časa v hladilnik. Potem testo razvaljamo na približno 3 mm debelo, z njim obložimo model za pite premera 20 cm, dno večkrat prebodemo z vilicami in podlago pečemo 10 minut na 180 °C.

## NADEV

350 g borovnic  
20 g sladkorja  
30 g ostre moke

Zmrznjene borovnice delno odtalimo, dodamo moko, sladkor in dobro premešamo. Navdev damo v pečeno podlogo iz testa in ga poravnamo. Pito pečemo 30 minut na 175 °C. Pečeno ohladimo.

## ŽELE PRELIV

200 ml vode  
50 ml malinovega sirupa  
1 vrečka žele preliva  
300 g mešanih gozdnih sadežev

Žele preliv dobro premešamo z vodo, dodamo malinov sirup in zavremo. Na ohlajeno pito enakomerno razporedimo zmrznjene gozdne sadeže. Premažemo z vročim žele prelivom in damo v hladilnik, da se ohladi in žele preliv strdi.

Ohlajeno pito zrežemo na poljubne kose.

# MARELIČNE REZINE



250 g listnatega testa

## NADEV

450 g marelic iz kompota  
3 jajca  
150 ml sladke smetane  
75 g sladkorja  
20 g vaniljevega sladkorja  
1 limona  
30 ml vodke

Listnato testo razvaljamo v pekaču velikosti približno 20 × 30 cm. Z njim obložimo dno pekača in ga večkrat prebodemo z vilicami. Na testo enakomerno razporedimo dobro odcejene marelice iz kompota. Jajca, sladkor, vaniljev sladkor, sladko smetano, vodko in nastrgano limonino lupino dobro premešamo. Maso vlijemo na marelice in pečemo 40 minut na 170 °C.

## SMETANOV PREMAZ

250 ml sladke smetane  
1 vaniljev sladkor  
malo jedilne čokolade

Pečene rezine dobro ohladimo, premažemo s stepeno sladko smetano z vaniljevim sladkorjem in potresemo z nastrgano čokolado. Poljubno narežemo.

# CRÈME BRÛLÉE

*v treh okusih*

ZA 6 PORCIJ

## CRÈME BRÛLÉE CIMET

4 rumenjaki  
75 g sladkorja  
375 ml sladke smetane  
125 ml mleka  
noževa konica cimeta

## CRÈME BRÛLÉE VANILJA

4 rumenjaki  
75 g sladkorja  
375 ml sladke smetane  
125 ml mleka  
½ vaniljevega stroka

## CRÈME BRÛLÉE ČOKOLADA

4 rumenjaki  
75 g sladkorja  
375 ml sladke smetane  
125 ml mleka  
10 g kakava v prahu

Postopek izdelave je enak za vse tri kreme.

Rumenjake in sladkor zmešamo skupaj, dodamo sredico vaniljevega stroka za vaniljevo kremo, cimet za cimetovo in kakav za čokoladno ter premešamo.

Potem dodamo še tekočo sladko smetano in mleko ter mešamo, da se sladkor raztopi. Maso pustimo vsaj pol ure počivati, potem precedimo in nalijemo v keramične posodice. Skodelice damo v pekač z vodo in pečemo približno 25–30 minut na 170 °C. Pečeno kremo ohladimo, povrhu potresemo rjavi sladkor in ga karameliziramo.

Tako pripravljene kreme serviramo vse tri na en krožnik. Poljubno okrasimo in postrežemo.





# ČOKOLADNA BAVARSKA

*krema s prelivom iz drnulj*

ZA 8 PORCIJ

## KREMA

- 4 rumenjaki
- 75 g sladkorja
- 550 ml sladke smetane
- 125 g mleka
- 250 g jedilne čokolade
- 10 g želatine v listih

Rumenjake in sladkor penasto stepamo. Dodamo mleko in stepamo nad soparo, da masa naraste in postane penasta. 150 ml smetane zavremo ter zmešamo z raztopljeno čokolado in želatino, nato vse skupaj primešamo v jajčno maso. Na koncu narahlo primešamo še 400 g stepene smetane. Kremo napolnimo v izbrane kozarce.

## PRELIV IZ DRNULJ

- 200 g zrelih drnulj
- 80 g sladkorja
- 10 g vaniljevega sladkorja
- 100 ml vode

Drnulje operemo, dobro odcedimo in damo v kozico. Dodamo vodo, sladkor in vaniljev sladkor ter kuhamo, da postanejo mehke. Izberemo nekaj celih drnulj, preostanek pa pretlačimo skozi cedilo, da odstranimo koščice, ter še malo pokuhamo, da se primerno zgosti.

Ohlajeno bavarsko kremo prelijemo z omako in po njej razporedimo nekaj celih drnulj. Okrasimo in postrežemo.





# SKUTNA TORTA z jagodami

ZA DVANAJST KOSOV



## KRHKA PODLAGA

150 g moke  
50 g sladkorja  
100 g masla  
1 rumenjaki  
noževa konica pecilnega praška  
30 g mletih mandljev

Vse sestavine na hitro zgnetemo skupaj v gladko testo. Zavijemo ga v PVC-folijo in damo za vsaj pol ure v hladilnik. Nato testo razvaljamo na debelino 5 mm in izrežemo krog premera 22 cm. Pečemo 15 minut na 175 °C.

## BISKVIT

1 jajce  
25 g sladkorja  
20 g moke  
20 g mletih mandljev  
nastrgana limetina lupina

Beljake in sladkor stepemo v čvrst sneg, potem narahlo umešamo rumenjake, limetino lupino in moko z mandlji. Maso namažemo na pekač, obložen s peki papirjem, v obliki kroga premera 22 cm. Pečemo 8 minut na 200 °C.

## SKUTNA KREMA

350 g skute  
80 g sladkorja  
6 listov želatine  
nastrgana limetina lupina  
200 g jagod za pire  
200 ml sladke smetane

2 žlici jagodne marmelade  
150 g manjših jagod

Skuto gladko razmešamo s sladkorjem, umešamo v mrzli vodi namočeno in raztopljeno želatino, nastrgano limetino lupino in pire iz jagod. Nazadnje umešamo še stepeno sladko smetano. Ohlajeno podlago iz krhkega testa namažemo z jagodno marmelado, pokrijemo z biskvitom, ga malo pokapamo z mešanico sladke raztopine in jagodne vodke. Nadevamo polovico skutne kreme, jo poravnamo, potem pa enakomerno razporedimo 150 g opranih in dobro osušenih jagod. Potem jagode prekrijemo s preostalo kremo, jo lepo poravnamo in torto damo v hladilnik.

## JAGODNI PRELIV

200 g jagod  
60 g sladkorja  
nekaj kapljic  
limoninega soka  
2 lista želatine

Jagode operemo, odstranimo peclje in narežemo na koščke, pokapamo z limoninim sokom, dodamo sladkor in zmeljemo v kašo. Zmes kuhamo na majhnem ognju, da malo prevre, potem umešamo v mrzli vodi namočeno želatino in žele ohladimo. Ohlajeno torto vzamemo iz hladilnika, povrhnje premažemo z jagodnim želejem in damo še malo v hladilnik, da se žele strdi. Torto poljubno okrasimo in narežemo na primerne kose.