

## KREMŠNITE V KOZARCU



Enostaven in prikupen posladek iz kozarčka, ki bo razveselil male in velike sladkosnede.

### SESTAVINE:

- Listnato testo
- Vanilijeva krema:
- 250 ml mleka
- 150 ml smetane za stepanje
- 85 g instant vanilijevega pudinga (brez kuhanja – Dr.Oetker Galetta -1 minutni puding)

### Dekoracija:

- 100 ml smetane za stepanje
- suhe brusnice
- zdrobljena kakavova zrna

### POSTOPEK:

Iz že razvaljanega listnatega testa izrežemo ušesa. Damo jih na pekač, prav tako damo na pekač preostalo testo.

Listnato testo pečemo na 200°C, 8 – 10 minut, da se zlato-rjavo obarva.

Medtem pripravimo vanilijevo kremo: mleko vlijemo v mešalno posodo, dodamo smetano, instant prašek za puding in z mešalnikom temeljito mešamo, dokler se krema ne zgosti.

Posebej stepemo 100 ml smetane, ki jo bomo uporabili za dekoracijo.

Ohlajeno pečeno testo nadrobimo na dno kozarca, s pomočjo dekorirne vrečke nabrizgamo vanilijevo kremo in stepeno sladko smetano. Na vrh dodamo par ušes iz listnatega testa ter kakavova zrna za oči in suhe brusnice za smrček.

Kremšniti v kozarcu lahko postrežemo takoj.

<http://www.thefoodie.si/veganske-kremsnite-v-kozarcu/>

## SLADKA JAJČKA NA OKO



Bliža se velika noč. Peka potice, priprava hrena, barvanje pirhov,... in iskanje slastnih receptov, s katerimi se lahko posladkate na ta praznik. Kaj porečete na sladka jajčka na oko? Res zanimiva jed, s katero se lahko pocrkljate za zajtrk ali večerjo, brez problema pa si jo privoščite kot sladico.

Najprej pripravimo paljeno testo:

- 1,25 dl mleka
- 2,5 dl vode
- 120 g jogurtovega masla
- 150 g bele moko
- 4 jajca
- 2 čajni žlički pomarančnega sladkorja

V posodi zmešamo maslo, mleko, vodo in sladkor ter vse skupaj zavremo, da se maslo v celoti stopi.

Posodo odstavimo in dodamo vso moko naenkrat. Mešamo s kuhalnico, da dobimo homogeno zmes.

Posodo ponovno pristavimo na kuhavno ploščo in med kuhanjem testo stalno mešamo, da se oblikuje v kepo, ki se lepo odlepi od sten posode.

Posodo spet odstavimo in v še vroče testo drugo za drugim dodajamo jajca. Mešamo z električnim mešalnikom in segrevamo na stopnji 3.

Če je testo pregosto, dodajte še eno jajce.

Maso nadevajte v dresirne vrečkice in oblikujte "gnezda".

Pecite cca 10 minut na 190 stopinj, nato temperaturo znižajte na 160 stopinj in pustite še cca 10 minut, da se testo zlato rjavo obarva in dobro posuši. Medtem, ko se gnezdeca ohlajajo, pripravimo še kremo.

Krema sestoji iz:

- 150 ml sladke smetane
- 150 g mascarponeja
- 2 jedilni žlici sladkorja v prahu
- 1 čajna žlička paste bourbonske vanilije

Vse skupaj mešamo z elektičnim mešalnikom, da dobimo kompaktno kremo.

Na gnezdeca s pomočjo dresirne vrečke nadevamo mlečno kremo.

Na mlečno kremo pa položimo še polovičko breskve ali marelice iz kompota. Posujemo še s sladkorjem v prahu.

<https://oopsi.si/slodka-jaicka-na-oko/>

### **RIŽEV NARASTEK S SKUTO IN JABOLKI**

1. Pripravimo riž po navodilih za mlečni riž.
2. Medtem ko se riž kuha, olupimo in naribamo tri do štiri jabolka. Naribanim jabolkam dodamo 500 g nepasirane manj mastne skute in cimet po okusu ter zmešamo skupaj. Po okusu dodamo tudi sladkor.
3. Ko se riž skuha, ga dodamo jabolkom in zmešamo.
4. Maso vlijemo v pekač in pečemo 30 minut na 180 °C.

Med peko lahko narastek po okusu potresemo z mletimi orehi.

### **POLNOZRNATE PALAČINKE**

1. V posodo damo dve jajci ter ju zmešamo. Dodamo žličko soli in žlico olja ter premešamo. Nato dodamo polovico moke in 3 dl mleka. Ponovno premešamo.
2. Dodamo drugo polovico moke ter 3 dl radenske in premešamo, da dobimo gladko zmes brez grudic.
3. Na visokem ognju na ponvi segrejemo olje. Ko je olje vroče, damo nanj zajemalko zmesi za palačinke in počakamo, da palačinka dobi lepo rjavo - zlato barvo. Nato jo obrnemo.

Naredimo svojo mešanico polnozrnate moke: 100g pirine moke, 100g polnozrnate moke, 100g ajdove moke.

### **PALAČINKE, POLNJENE S SKUTNIM NADEVOM**

1. 250 ml sladke smetane zmešamo z dvema žlicama sladkorja. Ko se sladkor stopi, smetano stepemo. Dodamo 500 g nepasirane skute, 4 žlice kisle smetane, 3 žlice sladkorja ter 2 vrečki vanilijevega

sladkorja. Sestavine premešamo na roko in dodamo 3 stepena jajca ter ponovno premešamo z vilico. Po želji dodamo še pest rozin.

2. Nadev namažemo na pečene palačinke, zavijemo in položimo v pekač. Na koncu z ostankom nadeva palačinke prelijemo.

3. 25 minut pečemo na 170 °C.

### **PALAČINKE, POLNJENE S SLADKIM NADEVOM**

1. Palačinko namažemo z domačo sadno marmelado.

### **SKUTINI MUFFINI Z BOROVNICAMI**

1. V prvo posodo ožamemo 1 limono in ji primešamo 100 g nepasirane skute ter 2 žlici sladkorja v prahu.

2. V drugi posodi zmešamo 200 g moke, 1 pecilni prašek, 60 g sladkorja in 1 vrečko vanilijevega sladkorja.

3. V tretji posodi zmešamo 1 jajce, 0,8 dl olja ter 2 dl mleka.

4. Sestavine iz tretje posode vlijemo v drugo posodo in dobro premešamo.

5. V pekač za muffine vstavimo papirnate modelčke ali vdolbine rahlo naoljimo. V vsako vdolbino damo žlico mase iz druge posode, nato žlico mase iz prve posode ter borovnice in na koncu ponovno žlico mase iz druge posode.

6. Pečemo 25 minut na 180 °C.

<https://drustvo-stigma.si/uravnotezena-zdrava-prehrana-in-zdrava-hrana/>