

Beli zakladi neokrnjene narave



Recepti





5 Polnozrnati mafini
z granolo in pinjencem

7 Vanilijev kolač
z jagodnim nadevom

9 Palačinke
s pinjencem

11 Cimetove rolice
s cimetovimi Speculas piškoti in namazom

15 Čokoladni kokosovi
Bounty Cupcakes kolački

Recepti



*Polnozrnatni mafini
z granolo*

Polnozrnatni mafini z granolo in pinjencem



Sestavine
za



mafinov

Biskvit

- 225 g pirine polnozrnatne moke
- 115 g kokosovega sladkorja
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- ½ čajne žličke sode bikarbone
- ½ čajne žličke cimeta
- 95 g granole po izbiri
- 65 g olivnega olja
- 210 g pinjenca gozdni sadeži
- 120 g vode
- 1 čajna žlička vaniljeve arome

Posip

- granola

Pečico segrejte na 200 stopinj.

V posodi zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek, soda bikarbono in cimet. Na koncu dodajte še granolo in dobro premešajte, da je granola popolnoma prekrita z moko.

V ločeni posodi zmešajte olje, pinjenec, vodo in vaniljevo aromo.

Mokre sestavine prelijte v suhe in s pomočjo železne metlice za stepanje premešajte samo toliko, da se vse poveže in več sledu moke.

Zmes enakomerno nadevajte v pekač za mafine, obložen z lističi za peko. Maso nadevajte do vrha, bogato posujte z granolo in pecite 18-20 minut oz. dokler vstavljen zobotrebec na sebi nima surovega testa.

Pekač vzemite iz pečice in pustite, da se mafini malo ohladijo, nato jih postavite na rešetko za hlajenje in postrezite.

in pinjencem



*Vaniljev kolač
z jagodnim*

Vaniljeu kolač z jagodnim nadevom

Jagodni nadev

- 30 g sladkorja
- 3 jedilne žlice škroba
- 300 g svežih ali zamrznjenih jagod

V smoothie makerju ali v kuhinjskem mešalniku spisirajte jagode, da nastane gladek pire.

V manjšem loncu zmešajte sladkor in škrob. Dodajte jagodni pire in premešajte. Na nizkem ognju kuhajte 5 minut, da se zmes zgosti.

Odstavite in pustite, da se ohladi.

Biskvit

- 225 g masla sobne temperature
- 300 g sladkorja
- 4 jajca sobne temperature
- 1 jedilna žlica vaniljeve arome
- 350 g moke
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1 čajna žlička soda bikarbONE
- 175 g pinjenca jagoda

Pečico segrejte na 175 stopinj.

Izbran pekač/model premera 25 cm dobro naoljite in na rahlo posujte z moko.

V posodi kuhinjskega robota sli v navadni posodi (če boste stekali z ročnim mešalnikom) stepajte maslo in sladkor vsaj 5 minut, da dobite gladko, puhasto in blede zmes. Nato dodajte jajca, vmes pa stalno mešajte na srednji hitrosti.

Dodajte še vanilijo in premešajte.

Dodajte še moko, sol, pecilni prašek in sodo bikarbONO. Premešajte, da se moka poveže z mokrimi sestavinami. Vmes dolijte še pinjenec in premešajte samo toliko, da ni več sledu moke. Ne mešajte predolgo.

Dekoracija

- bela čokolada
- sveže jagode

Polovico zmesi nadevajte v pripravljen pekač. Po vrhu pokapajte 8 čajnih žlic jagodnega nadeva in ga nežno vmešajte v maso. Po vrhu dodajte še 1/4 mase za biskvit in pokapajte z nadevom. Rahlo premešajte in po vrhu nadevajte preostanek mase.

Postavite v pečico in pecite 1 uro - 1 uro 20. Čas peke je odvisen od velikosti pekača. Stanje biskvita začnite preverjati po 50 minutah peke. S pomočjo daljše lesene palčke preverite biskvit - če palčka na sebi nima surovega testa, samo nekaj vlažnih drobtin, je biskvit pečen.

V kolikor dno biskvita naraste, vam svetujem, da ga odrežete in zravnate.

Pečen kolač pustite v pekaču še vsaj 20 minut, da se rahlo ohladi. Ko je pekač ohlajen in ga lahko držite z rokami, ga obrnite za 180 stopinj in postavite na pult. Biskvit bi moral sam skočiti iz pekača. V kolikor ne skoči mu lahko po robovih pomagata z nožkom.

Ohlajen kolač prelajte s stopljeno belo čokolado in dekorirajte s svežimi jagodami.

nadevom



Palacinke

Palачinke s pinjencem

Sestavine

za

12

palačink

Sestavine

- 2 srednje veliki jajci
- 150ml pinjenca jagoda
- 40 g rjavega sladkorja
- 1 čajna žlička vaniljeve arome
- 1 jedilna žlica stopljenega masla
- 150 g pšenične bele moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška

Dodatki

- jogurt
- javorjev sirup
- sveže sadje
- nasekljani lešniki

V večji posodi zmešajte jajci, pinjenec, rjavi sladkor, vaniljevo aromo in stopljeno maslo. Dodajte moko in pecilni prašek ter premešajte, da nastane enotna zmes. Zmes bo zelo gosta.

Na srednjem ognju segrejte ponev. Ponev segrevajte vsaj 5 minut, da je res dobro segreta.

Na ponev dodajte 1-2 jedilni žlici mase in jo s hrbtno stranjo žlice oblikujte v manjšo, debelejšo palačinko. V večji ponvi lahko pečete več palačink hkrati.

Pecite par minut oz. tako dolgo, da se dno palačine obarva zlato, po vrhu palačinke pa popokajo mehurčki. Nato obrnite in pecite še dobro minuto na drugi strani. Ponovite, dokler ne zmanjka mase.

Prelijte z jogurtom in javorjevim sirupom, posujte pa s svežim sadjem in nasekljanimi oreščki ali izberite svoje najljubše dodatke.

s pinjencem



Cimetove rollice

Cimetove rolice s cimetovimi Speculaas piškoti in namazom

Sestavine



za rolic

Testo

- 240 g tople vode (tople, ne vroče)
- 1 jedilna žlica + 110 g sladkorja
- 1 zavojček suhega kvasa
- 60 g pinjenca
- 100 g masla (stopljeno)
- 1 srednje veliko jajce (sobna temperatura)
- 500-530 g pšenične bele moke tip 500

Nadev

- 150 g cimetovih Speculaas piškotov
- 110 g kondenziranega ali kokosovega mleka v pločevinki
- 50 g stopljenega masla
- 1 čajna žlička cimeta

Vaniljeva polivka

- 120 ml sladke smetane
- 1 vaniljev sladkor

Preliv

- 75 g cimetovih Speculaas piškotov
- 1 čajna žlička cimeta
- 40 g rjavega sladkorja
- 100 g kondenziranega ali kokosovega mleka v pločevinki
- 3 jedilne žlice javorjevega sirupa

Posip

- nadrobljeni cimetovi Speculaas piškoti

Na kuhinjski robot namestite kavelj za gnetenje.

V posodo kuhinjskega robota dodajte toplo vodo, sladkor in kvas. Rahlo premešajte in pustite stati 5-10 minut, da se kvas aktivira in napihne.

Dodajte pinjenec, stopljeno maslo in jajce ter premešajte. Dodajte 200 g moke in na drugi/tretji hitrosti mešajte, da se vse poveže v enotno testo. Postopoma dodajajte po 50 g moke, dokler ne dobite gladkega, elastičnega testa, ki odstopa od robov. Lahko da boste porabili več moke ali pa tudi manj. Ko dobite testo, ki se ne lepi na robove, ga na nizki hitrosti gnetite še 5 minut.

Ko je testo pregneteno in elastično (ko ga raztegnete z rokami, se ne trga), ga prestavite v naoljeno posodo in pokrijte s folijo za živila.

Testo pustite vzhajati 40-50 minut oz. tako dolgo, da testo naraste na dvakrat večjo velikost.

*Cimetove rollice
s cimetovimi
Speculaas piškoti
in namazom*



Medtem pripravite nadev. Vse sestavine za nadev zmešajte v posodi mešalnika in zmeljite, da nastane gladka krema. Poskusite in po želji dodajte več sladila. Namaz mora biti dovolj gost, da ga lahko brez težav namažete po testu. Če je pregost dodajte več mleka, če je preredek dodajte več piškotov.

Vzhajano testo udarite, nato pa prestavite prestavite na rahlo pomokano površino in razvaljajte na velikost 45 cm x 35 cm.

Razvaljano testo premažite z nadevom po celi površini, skoraj do roba.

Testo začnite zvijati na daljši strani pravokotnika. Zvijajte počasi in enakomerno, da oblikujete lepe, simetrične rolice. Ko je testo zvito in imate oblikovano rolado, prične z rezanjem. Dobljeno testo izmerite in delite z 12, da dobite velikost ene rolice. Pri rezanju si lahko pomagata z zobno nitko (nujno brez okusa in arome). Zobno nitko potegnite pod zvito testo, nekje 4 cm (dolžina je odvisna od velikost ene rolice), tako da ob straneh gleda nitka ven. Nitko primite na obeh koncih in sežite z njo preko rolade oz. testa na nasprotno stran nitke (kakor da bi želeli en konec nitke prestaviti preko testa na drugo stran in obratno - to storite istočasno). Na tak način boste prerezali rolice, brez da bi jo z nožem preveč pretlačili in stisnili skupaj.

Rolice zlagajte v naoljen pekač premera cca. 25 cm in jih pokrijte s čisto kuhinjsko krpo. Rolice pustite vzhajati 1 uro. Po približno 45 minutah vzhajanja prižgite pečico in jo segrejte na 175 stopinj.

Rolice tik pred peko prelijte z mešanico sladke smetane in vaniljevega sladkorja.

Pekač postavite v segreto pečico in pecite 25-27 minut oz. tako dolgo, da so robovi zlato rjavi, sredica pa pečena.

Pečene rolice vzemite iz pečice in pokrijte s čisto kuhinjsko krpo. Pustite počivati 5-10 minut.

Medtem pripravite preliv.

V posodi kuhinjskega mešalnika zmešajte vse sestavine, da nastane gladek preliv brez grudic. Poskusite in po želji dodajte več sladila. Če je preliv pregost dodajte več vode ali mleka.

Preliv prelijte po toplih rolicah, po želji posujte z nadrobljenimi piškoti in postrezite. Hranite v neprodušno zaprti posodi na sobni temperaturi.

Cimetove rolice s cimetovimi Speculaas piškoti in namazom

Čokoladni kokosovi
Bounty
Cupcakes kolački



Čokoladni kokosovi

Biskvit

- 120 g pšenične bele moke tip 500
- 115 g belega sladkorja
- 30 g kakava v prahu
- ¼ čajne žličke soda bikarbone
- 1/3 čajne žličke pecilnega praška
- 1 srednje veliko jajce
- 85g pinjenca Pomurske mlekarne
- 30 g olivnega olja
- ½ čajne žličke vaniljeve arome
- 75 g tople vode

Bounty nadev

- 230 g kokosove kreme za stepanje (ali mascarpone sira + žlička kokosove arome, več/manj arome po okusu)
- 40 g natrganega kokosa
- 30 g sladkorja v prahu
- 1 čajna žlička vaniljeve arome

Čokoladno kokosova krema

- polovica bounty nadeva (zgoraj)
- 190 g kremnega sira (ABC, Philadelphia ali mascarpone)
- 50 g sladkorja v prahu
- 1 čajna žlička vaniljeve arome
- 70 g nastrganega kokosa
- 70 g kokosovega mleka iz pločevinke (dodajajte postopoma)
- 100 g temne čokolade (stopljena, 70% ali več)

Posip

- 50 g nastrganega kokosa

Čokoladna krema

- 360 g mascarpone sira
- 80 g kakava v prahu
- 85 g sladkorja v prahu
- 2-4 jedilne žlice kokosovega mleka ali vode

Dodatki

- temna čokolada (stopljena, 70% ali več)
- Raffaello kroglice

Pečico segrejte na 160 stopinj.

V veliko posodo presejte moko, kakav v prahu, sol, sodo in pecilni prašek. Dodajte sladkor in premešajte.

K suhim sestavinam dodajte jajce, pinjenec, olje, vaniljo in toplo vodo.

Vse skupaj premešajte z ročnim mešalnikom ali z železno metlico, dokler ne dobite gladke zmesi brez grudic.

Zmes enakomerno razporedite v pekač za mafine, obložen z lističi za peko in pecite 20-22 minut oz. tako dolgo, da vstavljen zobotrebec na sebi nima surovega testa.

Pečene kolačke pustite v pekaču še približno 2 minuti, nato pa jih prestavite na rešetko za hlajenje in pustite, da se popolnoma ohladijo.

Ko so kolački ohlajeni, pripravite kokosov Bounty nadev.

V srednje veliki posodi zmešajte kokosovo smetano (ali mascarpone sir + kokosovo aromo), nastrgan kokos, sladkor v prahu in vaniljo. Premešajte in po potrebi dodajte več sladkorja.

V ohlajene kolačke s čajno žličko izdolbite sredino kolačka na vrhu, kamor boste nadevali kremo. Luknja naj bo velika približno 1 cm x 1 cm, previdni pa bodite, da med delanjem luknje ne izdolbite čisto do dna, drugače vam bo krema ušla ven.

V vsako luknjo dodajte približno 1 čajno žličko kreme oz. toliko, da pokrijete luknjo. Ostanek kreme boste uporabili za čokoladno kokosovo kremo.

Postavite na stran in pripravite čokoladno kokosovo kremo.

V večji posodi zmešajte polovico oz. ostanek Bounty nadeva, kremni sir, sladkor, kokos in vaniljo.

Dobro premešajte, nato pa postopoma dodajajte kokosovo mleko, dokler ne dobite zelene gostote. Če imate raje bolj gosto, dodajte manj kokosovega mleka.

Na koncu v kremo dodajte še stopljeno temno čokolado in premešajte. Po okusu dodajte več sladila.

Kremo premažite po kolačkih (ali jih okrasite z nastavki za dekoriranje).

V manjšo skodelico si nasujete približno 50 g nastrganega kokosa.

Premazane kolačke nežno potunkajte v nastrgan kokos ali pa jih kar posujte z njim.

V večji posodi zmešajte mascarpone sir, kakav v prahu, sladkor v prahu in 2 jedilni žlici vode.

Vse sestavine s pomočjo ročnega mešalnika zmešajte. Poskusite in po želji dodajte več sladkorja ali več vode (če je krema pregosta in ni mazljiva).

Kremo nadevajte v vrečko za dekoriranje/pipetiranje in okrasite kolačke.

Po vrhu prelijte s stopljeno temno čokolado in Raffaello kroglicami.



*Beli zakladi
neokrnjene narave*

Pomurske mlekarne d.d.

Industrijska ulica 10

9000 Murska Sobota

T: +386 (02) 536 12 00

F: +386 (02) 522 13 39

E: info@pomurske-mlekarne.si