

BAKE PARTNER

Za okusno peko dan za dnev



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Osnovne slaščice

Stepena sladka smetana
Krhko testo
Zmes za palačinke
Zmes za vafle
Kruh iz mešanice več žit
Brioš
Beli kruh
Pecivo iz kuhanega testa

Slaščice za posebne trenutke

Limonina pita z beljakovo kremo
Kremna torta z jagodami
Vaniljevi makroni
Tiramisu v steklenih posodica
Kolački z belo čokolado in malinami
Čokoladna torta

Gurmanski prigrizki

Piškoti s čokoladnimi koščki
Čokoladni kolački z ameriškimi oreški
Čokoladni mousse
Korenčkova torta z glazuro
Mamljiva jabolčna pita
Biskvitne lizike s čokolado

Slane dobrote

Gratinirane bučke
Slana štruca
Testo za pico
Mesne kroglice

Tefal®

Tabela temperature/termostata

30° C	Termostat 1
60° C	Termostat 2
90° C	Termostat 3
120° C	Termostat 4
150° C	Termostat 5
160° C	Termostat 5-6
180° C	Termostat 6
200° C	Termostat 6-7
210° C	Termostat 7
220° C	Termostat 7-8
240° C	Termostat 8
260° C	Termostat 8-9
270° C	Termostat 9

Tefal

Stepena sladka smetana

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 250 ml zelo hladne tekoče smetane fraiĉe
- 50 g sladkorja v prahu



Priprava

- 1 V skledo iz nerjaveĉega jekla z nastavkom za gnetenje in pokrovom damo smetano fraiĉe in sladkor v prahu.
- 2 Napravo nastavimo na hitrost 7 in mešamo 2 minuti ter nato še 3,5 minute pri najvišji hitrosti.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Krhko testo

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

• 200 g navadne moke • 100 g
masla • 50 ml vode • ščepec soli



Priprava

- 1 V skledo iz nerjavečega jekla damo moko, maslo in sol.
- 2 Namestimo nastavek za gnetenje in pokrov ter napravo pustimo delovati nekaj sekund pri hitrosti 1.
- 3 Med delovanjem naprave dodamo mlačno vodo.
- 4 Napravo pustimo delovati toliko časa, da se testo izoblikuje v kepo.
- 5 Testo pokrijemo z oprijemljivo folijo in ga pustimo počivati na hladnem mestu vsaj 1 uro, preden ga zvaljamo in damo peči.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Zmes za palačinke

Za: 20 palačink

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 750 ml mleka • 375 g moka
- 4 jajca • 40 g sladkorja
- 100 ml olja • 1 žlica hidrolata pomarančnih cvetov ali aromatiziranega alkohola



Priprava

- 1 V posodo mešalnika damo jajca, olje, sladkor, mleko in izbrano aromatizirano sestavino.
- 2 Hitrost naprave nastavimo na 3 in jo zaženemo za nekaj sekund.
- 3 Skozi odprtino za odmerjanje v pokrovu dodamo moko in zaženemo napravo za 1,5 minute.
- 4 Pred peko palačink pustimo testo počivati vsaj 1 uro na sobni temperaturi.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Zmes za vaflje

Za: 24 vafljev

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 250 g navadne moke • 15 g svežega pekovskega kvasa
- 2 jajci • 1 ščepec soli • 400 ml mleka • 125 g zmešanega masla • 1 vrečka vaniljevega sladkorja (ali nekaj kapljic vaniljevega ekstrakta)



Priprava

- 1 Pekovski kvas vmešamo v malo mlačnega mleka.
 - 2 Posodo mešalnika namestimo na napravo in vanjo dodamo jajca, sol, vaniljev sladkor, preostanek mleka, maslo in mešanico kvasa.
 - 3 Zaklenemo pokrov. Napravo zaženemo pri hitrosti 7 in skozi odprtino za odmerjanje v pokrovu postopno dodajamo moko.
 - 4 Po potrebi za nekaj sekund uporabimo funkcijo pulznega delovanja, da se moka dobro vpije v zmes.
 - 5 Napravo zaženemo za približno 2 minuti, da zmes postane gladka.
 - 6 Pred izdelavo vafljev pustimo zmes počivati 1 uro.
- Nasvet: Vaflje postrezite s stepeno smetano, čokoladnim prelivom itd.**

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Kruh iz mešanice več žit

Za: 1 štruco mase 800 g

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 500 g žitne moke
- 285 ml mlačne vode
- 10 g suhega pekovskega kvasa*
- 10 g soli
- ovseni kosmiči za posip



Priprava

- 1 V skledo iz nerjavečega jekla dajte moko, sol in pekovski kvas.
 - 2 Namestite nastavek za gnetenje in pokrov.
 - 3 Napravo nastavimo na hitrost 1 in zaženemo za nekaj sekund, da se sestavine zmešajo.
 - 4 Nato dodamo vodo skozi odprtino v pokrovu.
 - 5 Gnetemo 8 minut.
 - 6 Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in ga pustimo počivati 15 minut v toplem prostoru.
 - 7 Nato testo položimo na pomokano površino.
 - 8 Z dlanjo ga zgladimo v pravokotnik.
 - 9 Konice testa prepognemo proti sredini in nato zgladimo testo s pestjo. Postopek ponovimo.
 - 10 Oblikujemo dolgo štruco. Oblikovano štruco položimo v 25 cm dolg pekač.
 - 11 Površino štruce rahlo navlažimo in posujemo z ovsenimi kosmiči.
 - 12 Testo pokrijemo z vlažno kuhinjsko krpo in ga pustimo vzhajati 60 minut v toplem prostoru.
 - 13 Nato po dolžini štruce zarežemo 1 cm globoko.
 - 14 Pekač s štruco vstavimo v predhodno ogreto pečico pri temperaturi 240 °C skupaj s posodico z vodo, da se na štruci naredi zlata skorja.
 - 15 Pečemo približno 30 minut. Štruco vzamemo iz pekača in jo položimo na rešetko, da se ohladi.
- Nasvet: Za goste lahko oblikujete manjše podolgovate štručke. Posujete jih lahko z makom ali sezamom.**

* v Združenem kraljestvu uporabite suhi kvas z oznako "Easy Bake" (preprosta peka) ali "Fast Action" (hitro delovanje).

Bake partner

Dober tek.

Brioš

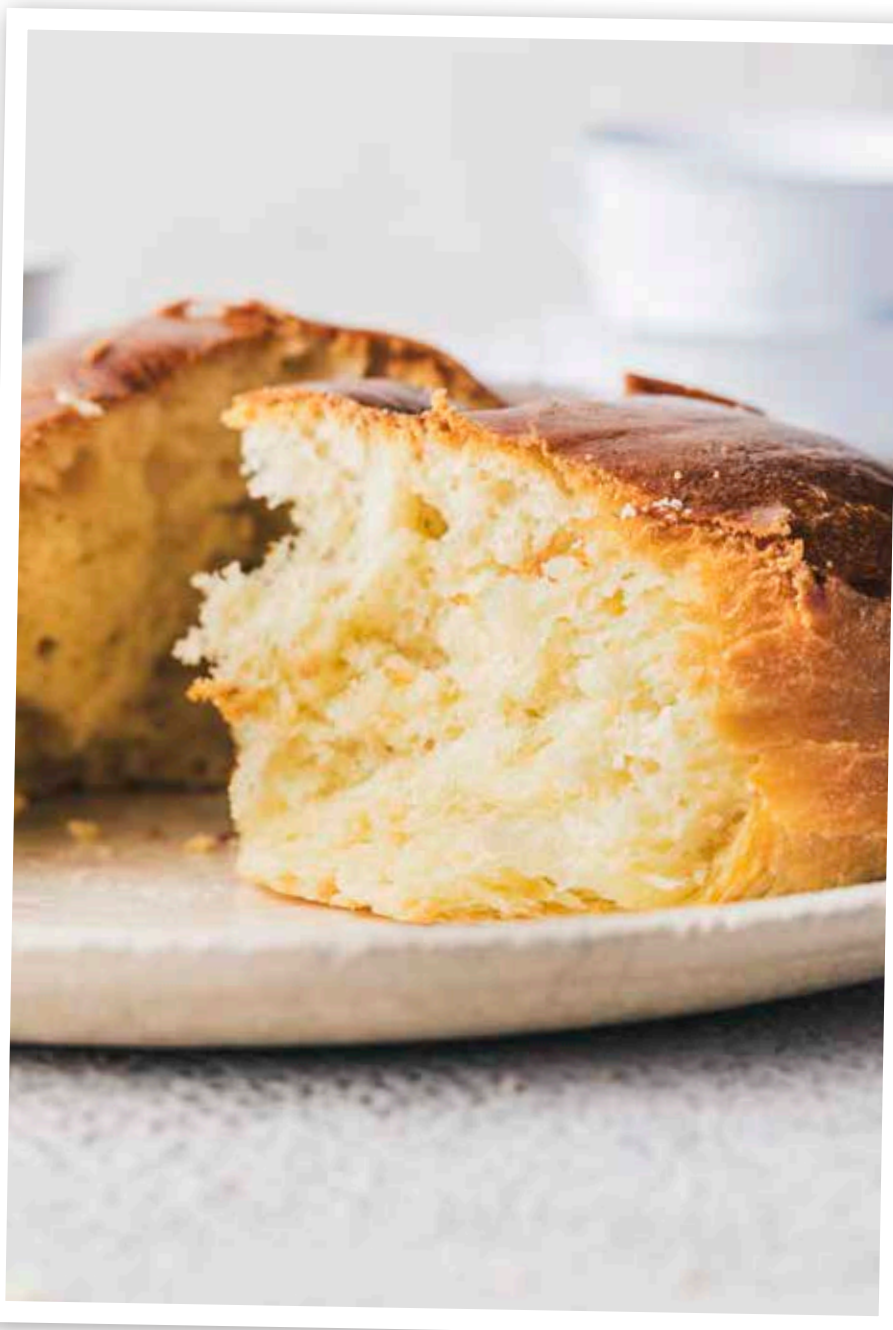
Za: 6 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 250 g bele krušne moke
- 5 g soli • 25 g sladkorja
- 100 g masla • 2 celi jajci in 1 rumenjaki
- 3 žlice mlačnega mleka • 2 žlici vode • 5 g suhega pekovskega kvasa*



Priprava

- 1 Moko damo v skledo iz nerjavečega jekla in naredimo dve vdolbini: v prvo damo sol, v drugo pa kvas, sladkor, mlačno mleko in vodo.
- 2 Soli in kvasa ne smemo dati skupaj, ker so kvasovke, kadar pridejo v stik s soljo, manj učinkovite.
- 3 Dodamo jajca ter namestimo nastavek za gnetenje in pokrov.
- 4 Hitrost nastavimo na 1 in gnetemo 15 sekund ter nato hitrost nastavimo na 3 in gnetemo 2 minuti in 45 sekund.
- 5 Med delovanjem naprave približno 1 minuto dodajamo maslo, ki ne sme biti preveč mehko (pol ure pred uporabo ga pustimo na sobni temperaturi).
- 6 Nadaljujemo z gnetenjem 5 minut pri hitrosti 3 in nato še 5 minut pri hitrosti 5.
- 7 Testo pokrijemo in ga pustimo vzhajati 2 uri na sobni temperaturi; nato testo ročno močno obdelujemo z udarjanjem ob skledo.
- 8 Testo pokrijemo, ga postavimo v hladilnik in pustimo vzhajati za nadaljnji 2 uri, nato ga znova ročno obdelujemo z udarjanjem ob skledo.
- 9 Testo nato pokrijemo z oprijemljivo folijo, ga postavimo v hladilnik in pustimo vzhajati čez noč.
- 10 Naslednji dan premažemo pekač za peko peciva z maslom in ga posujemo z moko.
- 11 Testo oblikujemo v kepo.
- 12 Testo damo v pekač in ga pustimo vzhajati na toplem, dokler ne napolni pekača (2 do 3 ure).
- 13 Pekač postavimo v pečico, segreto na 180 °C, in ga v njej pustimo 25 minut.

Nasvet: Dodate lahko koščke čokolade ali kandirano sadje.

* v Združenem kraljestvu uporabite suhi kvas z oznako "Easy Bake" (preprosta peka) ali "Fast Action" (hitro delovanje).

Beli kruh

Za: 1 okroglo štruco mase 800 g

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 500 g bele krušne moke
- 300 ml mlačne vode
- 10 g suhega pekovskega kvasa* • 10 g soli



Priprava

- 1 V skledo iz nerjavečega jekla damo moko, sol in suhi kvas.
 - 2 Namestimo nastavek za gnetenje in pokrov ter napravo pustimo delovati nekaj sekund pri hitrosti 1.
 - 3 Nato dodamo mlačno vodo skozi odprtino v pokrovu.
 - 4 Gnetemo 8 minut.
 - 5 Testo pustimo na sobni temperaturi počivati približno pol ure.
 - 6 Testo nato ročno oblikujemo v kepo.
 - 7 Testo v obliki kepe položimo na pekač, ki ga pred tem namažemo z maslom in posujemo z moko.
 - 8 Testo znova pustimo vzhajati na sobni temperaturi za približno 1 uro.
 - 9 Pečico segrejemo na 240 °C.
 - 10 Na vrhu štruca z ostrim rezilom naredimo nekaj zarez in jo premažemo z mlačno vodo.
 - 11 V pečico postavimo posodico z vodo, da se na štruci naredi zlata skorja.
 - 12 Pečemo 40 minut pri temperaturi 240 °C.
- Nasvet: Pekovski kvas ne sme priti v neposreden stik s sladkorjem ali soljo, ker to onemogoči delovanje kvasovk.**

* v Združenem kraljestvu uporabite suhi kvas z oznako "Easy Bake" (preprosta peka) ali "Fast Action" (hitro delovanje).

Tefal

Pecivo iz kuhanega testa

Za: 20 večjih ali 40 manjših kosov peciva

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 300 ml vode • malo soli
- malo sladkorja • 120 g masla
- 240 g navadne moke • 6 jajc



Priprava

- 1 V kozico damo vodo, maslo, sol in sladkor ter vse skupaj segrejemo.
- 2 Ko mešanica zavre, dodamo v kozico vso moko.
- 3 Mešamo z leseno lopatico toliko časa, da testo vpije vso tekočino. Pustimo, da se ohladi.
- 4 Ko se testo ohladi, ga damo v skledo iz nerjavečega jekla ter namestimo mešalnik in pokrov.
- 5 Napravo nastavimo na hitrost 1 in skozi odprtino v pokrovu dodajamo jajca.
- 6 Ko dodamo vsa jajca, mešamo testo še 2 ali 3 minute, dokler ne postane gladko.
- 7 Z žličko ali vrečko za brizganje oblikujemo kupčke iz testa na pekaču, ki ga pred tem namažemo z maslom in posujemo z moko.
- 8 V pečici, segreti na 180 °C, pečemo 40 minut.
- 9 Nato odpremo vrata pečice in pustimo, da se ohladi.
- 10 Pekača ne vzamemo takoj iz pečice, ker se lahko pecivo sesede.
- 11 Počakamo, da se testo popolnoma ohladi, nato pa vsak kos napolnimo s čvrsto stepeno smetano, sladoledom ali slaščičarsko kremo.

Nasvet: Za francoske kruhke gougères zamenjajte sladkor s ščepcem soli in pred peko posujte kuhano testo z naribanim sirom.

Bake partner

Dober tek.

Piškoti s čokoladnimi koščki

Za: 20 velikih piškotov

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 250 g neslanega, zmehčanega masla
- 125 g sladkorja v prahu
- 125 g rjavega sladkorja
- 1 čajna žlička vaniljevega ekstrakta
- 2 jajci
- 400 g moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 200 g čokolade v koščkih



Priprava

- 1 V skledo iz nerjavečega jekla damo maslo in oba sladkorja.
 - 2 Skledo namestimo na mešalnik in mešamo 20 sekund pri hitrosti 5.
 - 3 Izklopimo mešalnik in z lopatico postrgamo maso z notranje strani skledice iz nerjavečega jekla, nato mešamo še 20 sekund pri hitrosti 7.
 - 4 Dodamo tudi ostale sestavine, namestimo pokrov in mešamo pri hitrosti 3 toliko časa, da testo postane gladko.
 - 5 Iz testa oblikujemo kepo, jo zavijemo v oprijemljivo folijo in položimo v hladilnik vsaj za 1 uro.
 - 6 Pečico segrejemo na 180 °C, vzamemo testo iz hladilnika in ga oblikujemo v majhne kepe.
 - 7 Položimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko, in pečemo v pečici približno 10 minut.
- Nasvet:** Namesto čokolade v koščkih lahko uporabite oreščke ali suho sadje.

Tefal

Čokoladni kolački z ameriškimi oreščki

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 3 velika jajca
- 200 g temne čokolade
- 200 g masla
- 15 g masla za pekač
- 180 g sladkorja
- 2 vrečki vaniljevega sladkorja
- 80 g presejane moko
- 50 g ameriških oreščkov



Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 200 °C in z maslom namažemo 20 cm velik kvadratni pekač.
- 2 V mikrovalovni pečici stopimo čokolado in 200 g masla ter dobro premešamo.
- 3 Jajca in obe vrsti sladkorja damo v skledo iz nerjavečega jekla.
- 4 Namestimo večzično metlico in pokrov ter mešamo 1 minuto pri hitrosti 8.
- 5 Dodamo stopljeno čokolado in mešamo 20 sekund pri hitrosti 8.
- 6 Nato dodamo presejano moko in mešamo 15 sekund pri hitrosti 8.
- 7 Na koncu v maso dodamo še ameriške oreščke in jih vmešamo z lopatico.
- 8 Maso vlijemo v pekač, ki smo ga prehodno namazali z maslom, in pečemo 25 minut na 200 °C.
- 9 Preden kolačke postrežemo, počakamo, da se ohladijo.

Nasvet: Namesto ameriških oreščkov lahko uporabite orehe in kolačke postrežete s kepico sladoleda ali stepeno smetano.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Čokoladni mousse

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 150 g kakovostne čokolade za kuhanje
- 150 g sladkorja v prahu
- 6 jajc



Priprava

- 1 Čokolado zlomimo na koščke.
 - 2 Koščke damo v manjšo kozico in dodamo dve žlici vode.
 - 3 Stopimo pri nizki temperaturi in mešamo z leseno žlico.
 - 4 Kozico odstavimo s štedilnika, ko čokolada postane gladka zmes.
 - 5 Dodamo šest rumenjakov in ves čas mešamo. Beljake in 25 g sladkorja damo v skledo iz nerjavečega jekla, namestimo večžično metlico in pokrov ter mešamo 1 minuto in 45 sekund pri hitrosti 7, dokler ne stepemo v čvrst sneg.
 - 6 Dodamo preostali sladkor in mešamo 30 sekund pri najvišji hitrosti.
 - 7 Eno žlico stepenih beljakov dodamo v zmes iz rumenjakov in čokolade ter močno premešamo, da testo postane bolj rahlo.
 - 8 Nato previdno dodamo še preostale stepene beljake v čokoladno zmes.
 - 9 Zmes damo v hladilnik za več ur.
- Nasvet: V stepene beljake lahko dodate na drobno nastrgano pomarančno lupino.**

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Korenčkova torta z glazuro

Za: 8–10 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za testo:

- 130 g rjavega sladkorja
- 120 ml sončničnega olja
- 4 jajca • lupina in sok 1 pomaranče • 240 g moko
- 10 g pecilnega praška
- 2 žlički cimeta v prahu
- 250 g naribanega korenja
- 50 g mletih orehov • 50 g rozin

Za glazuro:

- 100 g stopljenega masla
- 150 g mehkega sira s 25 % maščobe
- 100 g sladkorja v prahu



Priprava

Priprava testa:

- 1 Pečico segrejemo na 180 °C.
- 2 Namestimo mešalnik in skledo iz nerjavečega jekla, v katero damo rjavi sladkor, olje, jajca ter sok in lupino pomaranče.
- 3 Namestimo pokrov in mešamo 1 minuto pri hitrosti 7.
- 4 Dodamo moko, pecilni prašek in cimet ter znova mešamo 1 minuto pri hitrosti 7.
- 5 Na koncu v zmes dodamo še korenje, orehe in rozine ter mešamo 15 sekund pri hitrosti 3.
- 6 Okrogel pekač za torte namažemo z maslom in posujemo z moko. Testo vlijemo v pekač in pečemo 45 minut na 180 °C.

Priprava glazure:

- 1 Ko se torta peče, pripravimo skledo iz nerjavečega jekla in mešalnik.
- 2 V skledo damo stopljeno maslo, mehki sir in sladkor v prahu ter mešamo pri hitrosti 3 toliko časa, da zmes postane gladka.
- 3 Zmes postavimo v hladilnik. Ko se korenčkova torta popolnoma ohladi, z lopatico razmažemo glazuro po vrhu torte.

Nasvet: Torto lahko okrasite s kokosovo moko.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Mamljiva jabolčna pita

Za: 8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 4 jabolka, narezana na kocke
- 250 g sladkorja v prahu
- 2 jajci • 150 ml mleka • 125 g stopljenega masla • 250 g moko
- 1 vrečka pecilnega praška
- 2 žlički vanilje v prahu • 2 žlički cimeta v prahu • 2 ščePCA soli

Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 180 °C.
- 2 Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in mešalnik. V skledo damo jajca, mleko in maslo ter nato tudi sestavine v prahu (sladkor, moko, pecilni prašek, vaniljo v prahu, cimet v prahu in sol).
- 3 Namestimo pokrov in mešamo 2 minuti pri hitrosti 8.
- 4 Izklopimo mešalnik, dvignemo pokrov naprave in z lopatico postrgamo notranje dele sklede.
- 5 Pokrov namestimo nazaj na napravo in mešamo 1 minuto pri hitrosti 8.
- 6 Ko je testo pripravljeno, dodamo jabolka, narezana na kocke, in dobro premešamo z lopatico.
- 7 Pekač za pite namažemo z maslom in posujemo z moko. Testo vlijemo v pekač in pečemo 50 minut na 180 °C.

Nasvet: Pita bo še bolj okusna, če v testo dodate žlico ruma.

Bake partner

Dober tek.

Biskvitne lizike s čokolado

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za testo:

- 75 g stopljenega masla
- 2 jajci • 100 g sladkorja
- 60 g mletih lešnikov • 65 g moko
- ½ vrečke pecilnega praška • 150 g svežega sira

Za preliv:

- 200 g temne čokolade • 2 žlici repičnega olja
- paket palčk za lizike ali lesenih palčk
- sladkorni posip ali čokoladne mrvice za okrasitev



Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 175 °C.
- 2 Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in večjično metlico ter damo jajca, sladkor, stopljeno maslo, mlete lešnike, moko in pecilni prašek.
- 3 Mešamo 15 sekund pri hitrosti 5 in nato še 4 minute pri najvišji hitrosti.
- 4 Pekač za torte namažemo z maslom, posujemo z moko in vanj vlijemo zmes. Pečemo 40 minut na 175 °C.
- 5 Ko se pečen biskvit popolnoma ohladi, ga zdrobimo v veliko posodo, dodamo sveži sir in z rokami mesimo, da nastane testo.
- 6 Testo oblikujemo v kroglice v velikosti žogic za namizni tenis in jih položimo na pekač, obložen s papirjem za peko.
- 7 V vsako kroglico vstavimo leseno palčko za lizike in jih damo v hladilnik za 30 minut.

Preliv za biskvitne lizike pripravimo tako:

- 1 Da posodo s čokolado in oljem postavimo v mikrovalovno pečico ter počakamo, da se sestavini stopita v zmes (pri nizki moči delovanja).
- 2 Ko sta sestavini stopljeni, v zmes pomočimo biskvitne lizike, pri čemer počakamo, da odvečna čokolada odteče nazaj v posodo, in jih položimo na pekač, obložen s papirjem za peko.
- 3 Preden se čokolada strdi, biskvitne lizike okrasimo s sladkornim posipom ali čokoladnimi mrvicami in jih damo v hladilnik.

Nasvet: Če želite, da so biskvitne kroglice različnih barv, lahko za preliv uporabite mlečno ali belo čokolado. Beli čokoladi lahko dodate tudi barve za živila.

Tefal

Limonina pita z beljakovo kremo

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za testo:

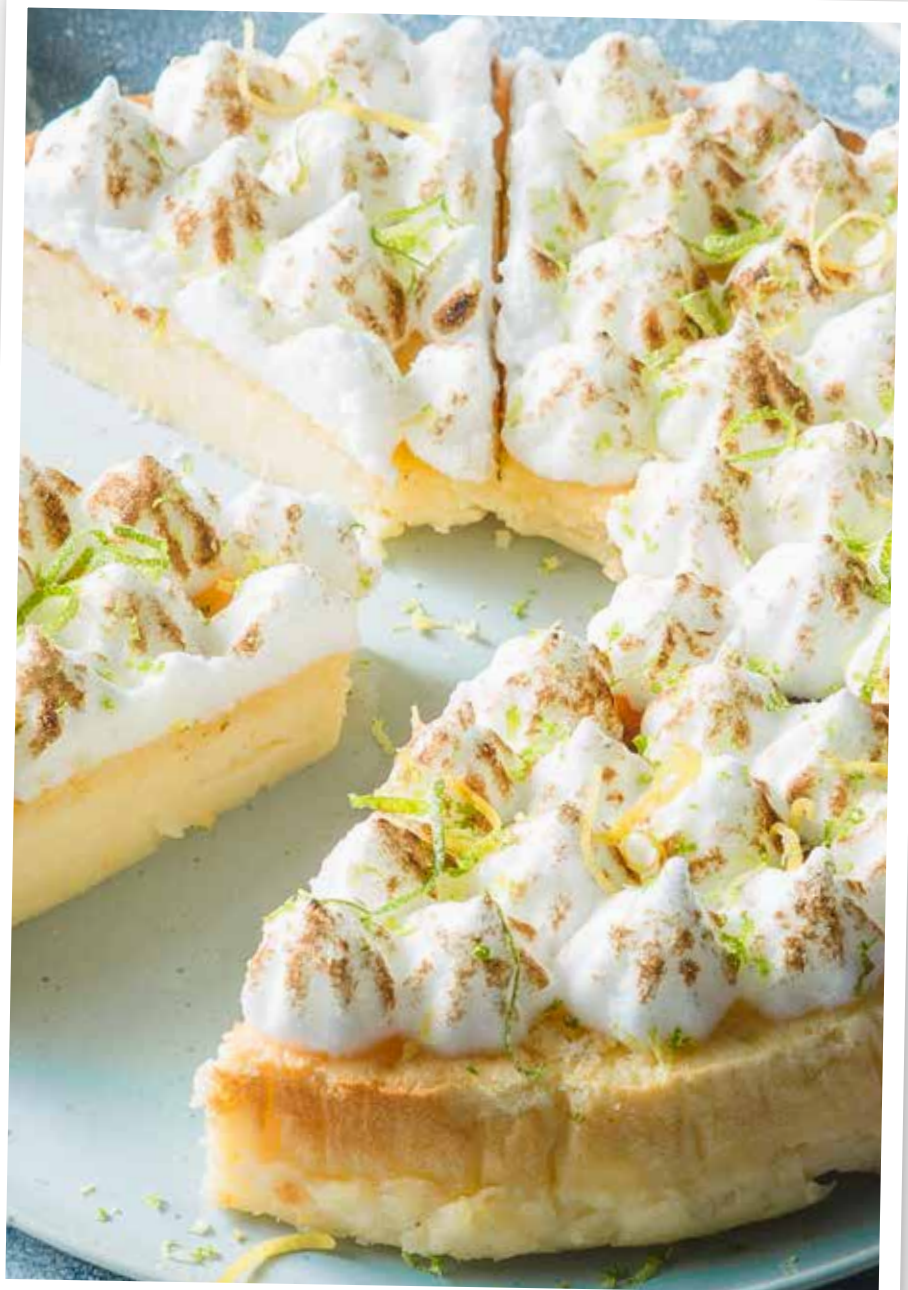
- 250 g navadne moke • 125 g masla • 30 g mletih mandljev
- 80 g sladkorja v prahu • 1 jajce
- 1 ščepec soli

Za nadev:

- 6 jajc • 300 g sladkorja
- 3 nepovoskane limone
- 100 g stopljenega masla

Za beljakovo kremo:

- 3 beljaki • 60 g sladkorja v prahu • 1 ščepec soli



Priprava

Priprava testa:

- 1 V skledo iz nerjavečega jekla damo moko, hladno maslo, narezano na manjše kocke, mlete mandlje, sladkor in sol. Na posodo namestimo nastavek za gnetenje in pokrov.
- 2 Zaženemo napravo in mešamo 10 sekund pri hitrosti 1, nato pri hitrosti 5.
- 3 Ko je zmes videti kot kruhove drobtine, dodamo jajce skozi odprtino v pokrovu in mešamo še 5 minut.
- 4 Napravo izklopimo, ko iz zmesi nastane kepa.
- 5 Kepo testa pokrijemo z oprijemljivo folijo in damo v hladilnik vsaj za 1 uro.

Priprava nadeva:

- 1 Limone operemo in posušimo. Nastrgamo lupino in iztisnemo limonin sok.
- 2 Jajca, sladkor, limonin sok, lupino in stopljeno maslo damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom.
- 3 Mešamo pri hitrosti 1, ki jo postopoma stopnjujemo na 7, da zmes postane gladka. Pečico segrejemo na 210 °C.

- 4 Pekač za pite s premerom 28 cm namažemo z maslom. Testo razvaljamo na debelino 4 mm in večkrat prebodemo z vilicami.
- 5 Pokrijemo s papirjem za peko in obtežimo s suhim fižolom. Pečemo 15 minut. Odstranimo papir za peko in suh fižol.
- 6 Nadev vlijemo v testnato osnovo in pečemo 25 minut na 180 °C.

Priprava beljakove kreme:

- 1 V skledo iz nerjavečega jekla damo beljake in 20 g sladkorja v prahu. Namestimo večžično metlico in pokrov ter 1,5 minute stepamo pri hitrosti 7, nato pa pri najvišji hitrosti toliko časa, da sneg postane čvrst.
- 2 Na koncu dodamo ostalih 40 g sladkorja v prahu in stepamo.
- 3 Ko je pita pečena, z žlico nadevamo beljakovo kremo.
- 4 Pito za nekaj minut položimo v pečico, da se beljakova krema rahlo obarva rjavo.

Nasvet: Pito lahko okrasite z rezinami limone.

Bake partner

Dober tek.

Kremna torta z jagodami

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za biskvit:

- 4 jajca • 125 g sladkorja v prahu • 125 g moke

Za masleno kremo:

- ½ l mleka • 250 g sladkorja
- 4 jajca • 70 g moke • 250 g zmehčanega masla, narezanega na kocke • 1 strok vanilje
- 500 g jagod • 1 obroč za torto



Priprava

Priprava biskvita:

- 1 Pečico segrejemo do stopnje 7 (210 °C). Pripravimo skledo iz nerjavečega jekla in večžično metlico. Jajca in sladkor stepamo 5 minut pri hitrosti 8, da dobimo svetlo zmes.
- 2 Izklopimo mešalnik in z lopatico ročno vmešamo presajeno moko z gibi od dna sklede navzgor. Globok pekač z merami 40 x 30 cm obložimo s papirjem za peko.
- 3 Zmes vlijemo v obložen pekač in jo zgladimo z lopatico. Pečemo 7 minut. Počakamo, da se biskvit ohladi, in nato z obročem za torto iz njega izrežemo 2 enaka kroga.

Priprava maslene kreme:

- 1 Strok vanilje razpolovimo in postrgamo semena. Mleko vlijemo v kozico, dodamo 125 g sladkorja in semena vanilje. Zmes zavremo. Medtem damo 125 g sladkorja in jajca v skledo iz nerjavečega jekla.
- 2 Namestimo večžično metlico in mešamo 2 minuti pri hitrosti 8. Dodamo moko in mešamo 30 sekund pri hitrosti 8.
- 3 Eno četrtino zavretega mleka vlijemo v jajčno zmes in mešamo 30 sekund pri hitrosti 5.
- 4 To zmes vlijemo v kozico, v kateri je preostanek mleka, in kuhamo na srednji temperaturi. Pri tem neprekinjeno ročno mešamo toliko časa, da nastane gosta krema.
- 5 Ko se krema zgosti, jo vlijemo v skledo, pokrijemo z oprijemljivo folijo in počakamo 1 uro, da se ohladi na sobno temperaturo.

- 6 Pomijemo in osušimo skledo iz nerjavečega jekla. Dodamo ohlajeno kremo in jo stepemo z večžično metlico pri hitrosti 8. Po 1 minuti nastavimo napravo na hitrost 5 in postopoma dodajamo zmehčano maslo, narezano na kocke. Stepamo še 30 sekund, da nastane gladka zmes.

Sestava torte:

- 1 Kovinski obroč za torte obložimo s papirjem za peko. Eno plast biskvita položimo na dno obroča za torte, drugo plast pa prihranimo za vrh kremne torte z jagodami.
- 2 Jagode prerežemo na polovico in jih položimo ob rob obroča, tako da je odrezana površina jagod obrnjena navzven.
- 3 Tretjino kreme razporedimo v obroč za torte. Dodamo narezane jagode in nanje namažemo tanko plast kreme. Na koncu na vrh kremne torte z jagodami položimo tudi drugo plast biskvita.
- 4 Torto pokrijemo z oprijemalno folijo in jo damo v hladilnik za 24 ur.
- 5 Torto vzamemo iz hladilnika 30 minut, preden jo postrežemo, da jo lahko okrasimo.

Kremno torto z jagodami okrasimo tako:

- 1 Na delovno površino posujemo sladkor v prahu in na njej razvaljamo marcipan.
- 2 Izrežemo ploskev marcipana v velikosti zgornje površine torte in jo položimo na vrh kremne torte z jagodami.

Nasvet: Torto okrasite z nekaj jagodami.

Vaniljevi makroni

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za makrone:

- 200 g sladkorja v prahu
- 200 g mletih mandljev
- 2 x 80 g beljakov • 200 g sladkorja za posip • 75 ml vode
- ½ stroka vanilje

Za masleno kremo:

- 500 ml mleka • 6 rumenjakov
- 125 g sladkorja • 100 g masla, narezanega na kocke • 20 g moke • 30 g koruzne moke
- ½ stroka vanilje



Priprava

Priprava makronov:

- 1 V mešalniku zmešamo 200 g sladkorja v prahu in 200 g mletih mandljev. Zmes se imenuje »tant pour tant«, pomeni pa enako količino sladkorja v prahu in mletih mandljev. Zmes presejemo in postavimo na stran.
- 2 V kozici zavremo vodo in sladkor za posip, vendar zmesi ne mešamo. S termometrom preverjamo temperaturo sirupa, ki ne sme preseči 115 °C.
- 3 Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in večjično metlico. V skledi stepamo 80 g beljaka pri hitrosti 5 toliko časa, da sneg postane čvrst. Ko temperatura sirupa naraste na 105 °C, povečamo hitrost.
- 4 Ko temperatura sirupa naraste na 115 °C, ga odstavimo s štedilnika in počasi vlijemo v stopen beljak v skledi iz nerjavečega jekla. Zmes mešamo še 6 minut, da se beljakova krema nekoliko ohladi.
- 5 Ostanek nestepenega beljaka (80 g) dodamo v zmes »tant pour tant« oz. zmes sladkorja v prahu in mletih mandljev in mešamo toliko časa, da zmes postane gladka. Strok vanilje razpolovimo, postrgamo semena iz ene polovice in jih dodamo v zmes.
- 6 Približno eno tretjino beljakove kreme vmešamo s prožno lopatico v zmes iz mandljev, da postane redkejša, ostalo pa dodamo pozneje v postopku izdelave testa za makrone. To pomeni, da jo mešamo z lopatico približno 1 minuto z gibi od dna posode navzgor.
- 7 Zmes vlijemo v vrečko za brizganje z odprtino s premerom 8 mm. Pekač obložimo s papirjem za peko. Z vrečko za brizganje enakomerno razporedimo zmes na pekač v obliki kroglic v velikosti oreha.

- 8 Rahlo potolčemo po spodnji strani pekača in ga pustimo približno 30 minut na sobni temperaturi, da se zmes posuši. Pečico segrejemo na 150 °C. Pečemo 14 minut in nato papir za peko položimo na vlažno delovno površino, da makrone lažje odstranimo.

Priprava vaniljine maslene kreme:

- 1 Mleku dodamo vaniljina semena iz druge polovice stroka in segrejemo na nizki temperaturi.
- 2 V skledo iz nerjavečega jekla damo rumenjake in sladkor ter stepamo 2 minuti pri hitrosti 8 z večjično metlico. Nato dodamo navadno moko in koruzno moko ter stepamo 1 minuto pri hitrosti 7.
- 3 Vroče mleko vlijemo v zmes in ga vmešamo z ročno metlico. Nato zmes segrevamo na nizki temperaturi od 3 do 4 minute in jo pri tem stalno mešamo, da se krema zgosti.
- 4 Odstavimo jo s štedilnika in vmešamo maslo, narezano na kocke. Krema vlijemo v nepredušno posodo in postavimo v hladilnik vsaj za 1 uro in 30 minut.

Sestava makronov:

- 1 Vaniljino masleno kremo damo v vrečko za brizganje z odprtino s premerom 8 mm in nadevamo polovico makronov.
- 2 Vsako nadevano polovico makrona pokrijemo s prazno polovico in makrone shranimo v nepredušno posodo.

Nasvet: Namesto vanilje lahko uporabite jagodni žele in v zmes za makrone dodate rožnato barvilo za živila.

Tefal

Tiramisu v steklenih posodicah

Za: 6–8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 3 skodelice močne kave
- 3 jajca • 1 škatla biskvitnih piškotov • 75 g sladkorja za posip • 250 g sira maskarpone
- ščepec grenkega kakava v prahu



Priprava

- 1 Ločimo rumenjake od beljakov.
- 2 V skledi iz nerjavečega jekla z večžično metlico mešamo rumenjake in sladkor 2 minuti pri hitrosti 8, da dobimo svetlo zmes.
- 3 Dodamo sir maskarpone in mešamo 2 minuti pri hitrosti 8. Kremo vlijemo v skledo za mešanje in jo odstavimo.
- 4 Pomijemo in osušimo skledo iz nerjavečega jekla in metlico. Beljake damo v skledo iz nerjavečega jekla in namestimo večžično metlico.
- 5 Beljake mešamo 30 sekund pri hitrosti 7, da sneg postane čvrst, dodamo 1 žličko sladkorja in mešamo 1 minuto in 30 sekund pri hitrosti 8.
- 6 Stepen beljak z lopatico previdno vmešamo v kremo maskarpone.

Sestava:

- 1 V kavo pomočimo nekaj biskvitnih piškotov in jih položimo na dno steklene posodice.
- 2 Dodamo plast kreme in nato novo plast namočenih biskvitnih piškotov.
- 3 S postopkom nadaljujemo, dokler ne napolnimo steklene posodice; zadnja plast naj bo kremna.
- 4 Po vrhu posujemo kakav v prahu in steklene posodice postavimo v hladilnik vsaj za 12 ur.

Nasvet: Če želite bolj svežo sladico, namesto kave uporabite sadni sok in dodajte sveže sadje.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Kolački z belo čokolado in malinami

Za: 12 kolačkov

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za testo:

- 170 g moka • 150 g sladkorja za posip • 150 g zmehčanega masla
- 3 jajca • 1 žlička pecilnega praška
- 45 g polnomastnega mleka
- 1 žlička vaniljinega ekstrakta
- 100 g zmrznjenih malin

Za glazuro:

- 60 g beljakov • 65 g sladkorja za posip • 115 g zmehčanega masla • 100 g bele čokolade
- 2 žlici repičnega olja • Papirnati modelčki za kolačke • Pekač za mafine ali kolačke



Priprava

Priprava testa:

- 1 Pečico segrejemo na 180 °C.
- 2 Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in mešalnik. V skledo damo moko, pecilni prašek, sladkor, jajca, vaniljo, maslo in mleko.
- 3 Namestimo pokrov in mešamo 2 minuti pri hitrosti 8.
- 4 Na koncu dodamo maline in mešamo 15 sekund pri hitrosti 5.
- 5 Modelčke za kolačke namestimo v vdolbinice pekača za mafine in vsako vdolbinico napolnimo s testom do dveh tretjin.
- 6 Pečemo 15 minut na 180 °C in nato počakamo, da se kolački popolnoma ohladijo.

Priprava glazure:

- 1 V mikrovalovni pečici stopimo belo čokolado in repično olje pri nizki moči delovanja.

- 2 V posodo za vodno kopel damo beljake in sladkor ter stepamo toliko časa, da se količina zmesi podvoji in postane svetleča.
- 3 Namestimo skledo iz nerjavečega jekla in metlico.
- 4 Zmes damo v skledo in namestimo pokrov. Stepamo pri hitrosti 7 toliko časa, da na metlici nastanejo mehki vršički.
- 5 Nato dodamo zmehčano maslo in mešamo 30 sekund pri hitrosti 8.
- 6 Odstranimo pokrov naprave, z lopatico postrgamo notranjo stran sklede in dodamo stopljeno belo čokolado.
- 7 Napravo nastavimo na hitrost 8 in še zadnjič mešamo 30 sekund.
- 8 Glazuro damo v vrečko za brizganje z nastavkom v obliki zvezde in kolačke okrasimo, ko so popolnoma ohlajeni.

Nasvet: Bodite ustvarjalni in kolačke okrasite s sladkornim posipom ali čokoladnimi mrvicami.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Čokoladna torta

Za: 8 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

Za biskvit:

• 45 g mletih mandljev • 10 g kokosove moke • 20 g mletih lešnikov • 50 g sladkorja v prahu • 20 g moke • 80 g beljakov (3 manjša jajca) • 50 g sladkorja

Za hrustljivo čokoladno oblogo:

• 240 g čokolade za praline • 140 g francoskih hrustljivih palačink (crêpes dentelles) • 200 g čokoladne glazure • obroč za torto s premerom 26 cm

Za čokoladni mousse:

• 90 g mleka • 3 lističi želatine • 90 g temne čokolade • 50 g mlečne čokolade • 250 g smetane za stepanje s 30 % maščobe



Priprava

Priprava biskvita:

- 1 V skledi zmešamo sladkor v prahu, moko, mlete mandlje, mlete lešnike in kokosovo moko.
- 2 Beljake damo v skledo iz nerjavečega jekla in namestimo večžično metlico. Napravo nastavimo na najvišjo hitrost in stepamo toliko časa, da sneg postane čvrst. Postopno dodajamo sladkor, da nastane zelo čvrsta beljakova krema.
- 3 Dodamo suhe sestavine in jih previdno vmešamo z lopatico.
- 4 Zmes vlijemo v vrečko za brizganje. Na pekač, ki ga obložimo s papirjem za peko in posujemo s sladkorjem v prahu, nabrizgamo krog v debelini 1 cm in premera 25 cm. Pečemo približno 15 minut na 170 °C.

Priprava hrustljave čokoladne obloge:

- 1 Čokoladi dodamo žlico repičnega olja in jo stopimo v mikrovalovni pečici.
- 2 Zdrobimo hrustljave palačinke in jih vmešamo v stopljeno čokolado.
- 3 Na en papir za peko namažemo zmes v debelini 5 mm, pokrijemo z drugim papirjem za peko in damo v hladilnik.
- 4 Ko je biskvit ohlajen, pripravimo čokoladni mousse: v mikrovalovni pečici stopimo temno čokolado in mlečno čokolado.
- 5 V kozici zavremo mleko in dodamo lističe želatine, ki smo jih predhodno namočili (za približno 10 minut jih namočimo v hladno vodo in jih ožamemo, da se zmehčajo).

- 6 Vroče mleko vlijemo na stopljeno čokolado in dobro zmešamo z ročno metlico, da nastane gladka zmes.
- 7 Pustimo, da se ohladi. V zelo hladno skledo iz nerjavečega jekla vlijemo tekočo kremo.
- 8 Namestimo večžično metlico in pokrov ter mešamo 2 minuti pri hitrosti 7, nato 4 minute pri hitrosti 8.
- 9 Stepeno smetano dodamo čokoladi in jo previdno vmešamo, da nastane čokoladni mousse.

Sestava:

- 1 Obroč za torto obložimo s papirjem za peko, da bomo obroč lažje odstranili.
- 2 Na dno obroča za torto položimo biskvitno ploščo.
- 3 Iz hrustljave čokoladne obloge izrežemo ploščo, ki ima enak premer kot biskvitna plošča, in jo položimo na biskvit.
- 4 Širino obroča za torto prilagodimo biskvitu in dodamo čokoladni mousse.
- 5 Mousse popolnoma zgladimo in postavimo torto v zamrzovalnik za vsaj 12 ur.
- 6 Preden torto postrežemo, jo položimo na stojalo za torte in odstranimo obroč.
- 7 Čokoladno glazuro previdno stopimo v mikrovalovni pečici in premažemo torto.
- 8 Po 5 minutah preložimo torto na pladenj za torte, počakamo 2 uri, da se odmrzne, in postrežemo.

Bake partner

Dober tek.

Tefal

Gratinirane bučke

Za: 6 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 1 kg bučk
- 3 jajca
- 250 g smetane fraîche
- 100 g sira grojer
- sol, poper, muškatni orešček



Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 220 °C.
- 2 V napravo za rezanje zelenjave namestimo nastavek za rezanje na rezine, nastavimo hitrost 5 in narežemo bučke.
- 3 Bučke pražimo v ponvi 10 minut.
- 4 Odstavimo jih. V napravo za rezanje zelenjave namestimo nastavek za ribanje, nastavimo hitrost 3 in naribamo sir grojer.
- 5 Odstavimo. Jajca in smetano fraîche damo v skledo iz nerjavečega jekla ter namestimo večžično metlico in pokrov.
- 6 Dodamo sol, poper in muškatni orešček.
- 7 Izberemo hitrost 3 in vklopimo napravo za 30 sekund.
- 8 Posodo, ki je primerna za peko v pečici, namažemo z maslom in vanjo damo polovico bučk. Posujemo s polovico naribanega sira grojer.
- 9 V posodo damo še drugo polovico bučk in po vrhu posujemo preostali sir grojer.
- 10 Bučke premažemo z mešanico jajc, smetane fraîche, soli, popra in muškatanega oreščka.
- 11 Pečemo v pečici od 25 do 30 minut na 220 °C. Postrežemo vroče.

Nasvet: Če želite bolj svež okus, dodajte malo mete.

Bake partner

Dober tek.

Slana štruca

Za: 6 oseb

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 200 g moko
- 4 jajca
- 11 g pecilnega praška
- 100 ml mleka
- 50 ml olivnega olja
- 12 posušenih paradižnikov
- 200 g sira feta
- 15 razkoščičenih zelenih oliv
- ščepec karija v prahu (po želji)
- sol in poper



Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 180 °C.
- 2 Pekač namažemo z maslom in posujemo z moko. V skledi iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom zmešamo moko, jajca in pecilni prašek, najprej pri hitrosti 1, ki jo nato povečamo na 5.
- 3 Dodamo olivno olje in mleko ter mešamo 1,5 minute. Hitrost zmanjšamo na 1 in dodamo posušene paradižnike (narezane na koščke), kocke sira feta, zelene olive (narezane na koščke) in kari v prahu. Začinimo.
- 4 Zmes vlijemo v pekač, ki ga postavimo v pečico za 30 do 40 minut, odvisno od pečice.
- 5 Štruco prebodemo z nožem, da preverimo, ali je pečena.

Nasvet: Namesto sira feta lahko uporabite mocarelo in dodate nekaj sesekljanih lističev bazilike.

Tefal

Testo za pico

Za: 1 pico

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 150 g krušne moke
- 90 ml mlačne vode
- 2 žlici olivnega olja
- 3 g pekovskega kvasa v prahu*
- sol



Priprava

- 1 Moko in sol damo v skledo iz nerjavečega jekla in namestimo nastavek za gnetenje.
- 2 Namestimo pokrov.
- 3 Napravo nastavimo na hitrost 3 in jo zaženemo za nekaj sekund, nato dodamo kvas in hitrost povečamo na 7.
- 4 Dodamo mlačno vodo in nato olivno olje ter gnetemo toliko časa, da nastane gladka kepa.
- 5 Testo pustimo vzhajati toliko časa, da se količina podvoji.
- 6 Testo razvaljamo in naredimo pico po receptu.

* v Združenem kraljestvu uporabite suhi kvas z oznako »Easy Bake« (preprosta peka) ali »Fast Action« (hitro delovanje).

Bake partner

Dober tek.

Mesne kroglice

Za: 4 osebe

Uporabljeni nastavki:



Sestavine

- 500 g pustih govejih zrezkov
- 1 poravnana žlica moke
- 1 srednje velika mlada čebula
- 1 strok česna • 3 vejice peteršilja • sol in poper



Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 200 °C.
- 2 Na napravo namestimo glavo za mletje z nastavkom z majhnimi luknjami, nastavimo hitrost 7 in zmeljemo meso.
- 3 Mleto meso in vse ostale sestavine damo v skledo iz nerjavečega jekla.
- 4 Namestimo mešalnik in pokrov ter mešamo 1 minuto pri hitrosti 1. Z dlanmi iz majhne količine mase oblikujemo kroglice v velikosti orehov.
- 5 Mesne kroglice položimo na pekač, obložen s papirjem za peko.
- 6 V pečici jih pustimo 25 minut.
- 7 Ko preteče polovica časa, namenjenega za peko, mesne kroglice obrnemo.

Nasvet: Namesto govedine lahko uporabite jagnjetino, namesto peteršilja pa koriander.