
MOJCA ZAJC
BOŽIČNE
TORTE, PECIVO
IN SLADICE
Razkošni recepti
za čarobno
praznično mizo
TRADICIONALNO
SODOBNO
PRAZNIČNO
OKUSNO
MOJCA ZAJC

LIBROVA

KNJIGA 2 · DARILO

Božične torte, pecivo in sladice

Razkošni recepti za čarobno praznično mizo

Tradicionalno · Sodobno · Praznično · Okusno

Mojca Zajc

LIBROVA · 2026

Vaše področje za stranke
Vse knjige v paketu so vedno na voljo na tem naslovu:
https://librova.eu/sl-si/pages/podrocje-za-stranke-bozicna-peka-x7q4m2

Božične torte, pecivo in sladice – Razkošni recepti za čarobno praznično mizo
Mojca Zajc

© 2026 Librova. Vse pravice pridržane. Publikacija je namenjena izključno osebni uporabi kupca. Kopiranje, razširjanje in nadaljnja prodaja brez dovoljenja založnika so prepovedani.

Pozor: recepti vsebujejo sestavine, ki lahko povzročijo alergije (gluten, jajca, mleko, oreščki in drugo): vedno preverite sestavine, ko pečete za nekoga z alergijo ali intoleranco. Jedi s surovimi jajci ne ponudite nosečnicam, majhnim otrokom, starejšim ali osebam z oslabljeno imunostjo; uporabite navedene nadomestke. Ko otroci pomagajo v kuhinji, pečico, vroče olje in nože vedno upravlja odrasla oseba. Pijače in sirupi z alkoholom niso za otroke. Časi in temperature so odvisni od vaše pečice: prvi pekač vedno opazujte.

Kazalo

1. Beseda avtorice
2. Preden začnete
3. Slavnostne torte
4. Tarte
5. Tradicionalne portugalske sladice
6. Moderne sladice in sladice brez peke
7. Božična miza

Beseda avtorice

Pred božičem je trenutek, ki ga imam neizmerno rada: pečica brni, kuhinja se segreva in vsa hiša začne dišati po cimetu, pomaranči in maslu. Nikogar ni treba klicati. Eden za drugim pridejo v kuhinjo in vprašajo, ali je že pripravljeno.

Ta knjiga je zrasla iz tistega trenutka. Zbrala sem torte, pecivo in sladice, ki sodijo na božično mizo: portugalski kraljevi kolač (*bolo-rei*) in biskvit *pão de ló*, portugalski božični francoski toast (*rabanadas*) in mlečni riž, mandljevo tarto ter še nekaj sodobnejših sladic, ki ne potrebujejo pečice in razveselijo otroke in odrasle.

Vse recepte sem napisala z mislijo na začetnike. Količine so v gramih in mililitrih, koraki so oštevilčeni, kjer le gre, pa vam povem, kako boste prepoznali, da je nekaj pripravljeno: po barvi, po paličici, ki pride iz testa čista, po kremi, ki prekrije hrbtno stran žlice. Zapisala sem tudi, kako dolgo se posamezna sladica ohrani in katera je najpogostejša napaka, da vam bo že prvič uspelo.

Posebne opreme ne potrebujete. Velika skleda, preprost ročni mešalnik, pekač in dva ali trije modeli zadostujejo za skoraj vse. Pa tudi vsega vam ni treba narediti na isti dan: v zadnjem poglavju boste našli načrt za 22., 23., 24. in 25. december, kaj

lahko pripravite vnaprej in kaj je najbolje prihraniti za zadnji trenutek.

Začnite s poglavjem ‚Preden začnete'. Ima le nekaj strani, razlaga pa osnove, ki jih boste uporabili v skoraj vsakem receptu: sladko krhko testo, tepenje beljakov v trd sneg, vodno kopel in temperature pečice.

Nato izberite recept, povabite koga, da vam dela družbo, in prižgite pečico. Vse drugo pride samo od sebe.

Srečen božič, s polno mizo in toplim domom.

Mojca Zajc

Preden začnete

To poglavje zbira osnove, ki jih boste uporabljali skozi vso knjigo. Preberite ga enkrat, v miru. Nato se lahko vsakič, ko recept omeni ‚sladko krhko testo', ‚trd sneg' ali ‚vodno kopel', vrnete sem.

Mere v tej knjigi

- **1 žlica** (jedilna žlica) = 15 ml. **1 žlička** = 5 ml. Žlice in žličke so poravnane, razen če recept pravi ‚kopičasto'.
- **Jajca:** srednje velika (približno 55–60 g z lupino), sobne temperature.
- **Maslo:** vedno nesoljeno. ‚Mehko' pomeni, da se pod prstom zlahka vdre, vendar ni stopljeno (vzemite ga iz hladilnika eno uro prej).
- **Moka:** gladka moka (tip 500) za torte in tarte; bela moka za kruh ali pecivo (tip 500 z več beljakovinami) za kvašena testa, kot je kraljevi kolač (*bolo-rei*). Če imate samo eno vrsto, uporabite gladko moko za vse.
- **Pecilni prašek** je vzhajalno sredstvo za torte. **Kvas** (svež ali suh) je za testa, ki počivajo in vzhajajo, kot sta kraljevi kolač in portugalski ocvrti krofi (*filhós*). Ne moreta se zamenjati.

- Kuhinjska tehtnica je najboljša naložba. Pri peki je tehtanje veliko zanesljivejše od merjenja s skodelicami.

Modeli in pripomočki

Vsega vam ni treba imeti. To je seznam modelov, ki jih uporabljamo v knjigi, in kaj lahko uporabite namesto njih.

Model	Za kaj	Nadomestek
Okrogel model s premerom 24 cm (po možnosti s snemljivim dnom)	Preproste torte, sirova torta	Model s premerom 22 cm: torta bo višja in potrebuje 5–10 minut več
Model za tarto s snemljivim dnom, 24–26 cm	Vse tarte	Plitev okrogel model, obložen s peki papirjem
Model z luknjo na sredini (za kuglof), 24 cm	Biskvit (*pão de ló*), začinjena torta	Okrogel model s premerom 24 cm, 5 minut dlje
Podolgovat model za kruh, 25–28 cm	Torta s suhim sadjem in oreščki	Dva majhna podolgovata modela, 15 minut manj
Pekač 30 × 40 cm	Božično poleno, kraljevi kolač	Pekač, obložen s peki papirjem
Model za karamelno kremo, 20–22 cm	Karamelna krema	Visok okrogel model brez snemljivega dna

Prav pridejo tudi: električni mešalnik (zadostuje ročni), dve veliki skledi, žična metlica, silikonska lopatka, valjar, peki

papir, težka kozica, cedilna žlica in dolga paličica (ali zobotrebec) za preizkušanje peciva.

Sladko krhko testo: osnova skoraj vseh tart

Sladko krhko testo je sladko, hrustljavo in maslen. Pripravite ga v 10 minutah, vendar mora počivati v hladilniku. Naredite ga lahko 2 ali 3 dni vnaprej in ga hranite v hladilniku, zavitega v prozorno folijo.

Sladko krhko testo (osnova za eno tarto, 24–26 cm)

Količina: 1 podlaga za tarto · Čas: 15 min + 1 h v hladilniku + 20 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

To je testo, ki ga boste uporabili pri tartah v 4. poglavju. Ostane čvrsto, se ne skrči preveč in dobro prenese vlažna nadeva.

SESTAVINE

- 250 g gladke moke
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 ščepec soli
- 125 g nesoljenega masla, hladnega, narezanega na majhne kocke
- 1 celo jajce, hladno
- 1 žlica hladne vode (samo po potrebi)

POSTOPEK

1. V veliki skledi zmešajte moko, sladkor v prahu in sol.
2. Dodajte hladno maslo. Z blazinicami prstov ga hitro vtrite v moko, dokler zmes ne spominja na debel pesek. Ne sme biti kosov masla, večjih od graha.
3. Dodajte stepeno jajce in mešajte z lopatko ali z roko, samo dokler se testo ne združi v kroglo. Če se drobi, dodajte žlico hladne vode. Ne gnetite več, kot je treba: preveč pregneteno testo postane trdo.

4. Kroglo sploščite v 2 cm debel disk, ga zavijte v prozorno folijo in ga postavite v hladilnik za vsaj 1 uro.
5. Testo razvaljajte med dvema listoma peki papirja na debelino 3–4 mm, v krog, ki je približno 5 cm širši od modela.
6. Z njim obložite pomaščen model in testo dobro potisnite na dno in stene. Odvečno testo odrežite tako, da valjar povlečete čez rob. Dno večkrat zbodite z vilicami.
7. Obložen model postavite za 15–20 minut v hladilnik, medtem ko se pečica segreva na 180 °C (ventilator 160 °C).

SLEPO PEKA (KADAR TO ZAHTEVA RECEPT)

1. Testo pokrijte z zmečkanim peki papirjem in ga napolnite s suhim fižolom ali čičeriko (služita le kot utež, shranite ju lahko za naslednjič).
2. Pecite 15 minut. Previdno odstranite papir in stročnice.
3. Vrnite v pečico za 5–8 minut, dokler ni dno suho in na robovih rahlo zlato.

Shranjevanje: surovo testo se v hladilniku ohrani 3 dni, v zamrzovalniku 2 meseca (odmrznite ga čez noč v hladilniku). Pečena podlaga se v dobro zaprti posodi ohrani 2 dni. Pogosta napaka: testo se v pečici skrči. To se zgodi, če je bilo preveč gnetenega ali ni počivalo na hladnem; vedno upoštevajte čase v hladilniku.

Tepenje beljakov v trd sneg

Trdo stepeni beljaki dajo lahkotnost biskvitu, božičnemu poleno, mousseu in pavlovi. Da jih pravilno stepete:

1. Uporabite zelo čisto, suho skledo iz stekla ali kovine. Vsaka sled maščobe prepreči, da bi beljaki zrasli.
2. Jajca ločite previdno: ena sama kapljica rumenjaka zadostuje, da pokvari beljake. Vsako jajce najprej ločite v skodelico in šele nato dodajte beljak v skledo.
3. Beljaki sobne temperature zrastejo više kot hladni.
4. Začnite tepsti pri srednji hitrosti. Ko so penasti in beli, povečajte hitrost.
5. Če recept vsebuje sladkor, ga dodajajte počasi, po žlico naenkrat, šele ko so beljaki beli in motni.
6. **Trd sneg:** ko dvignete metlice, beljaki tvorijo pokončne vrhove, ki se ne zlomijo; če skledo obrnete na glavo, ne zdrsnejo ven.
7. Za vmešanje v zmes uporabite lopatko, od spodaj navzgor, s širokimi, počasnimi gibi, brez tepenja.

> **Namig:** če beljake stepate predolgo, postanejo zrnati in puščajo tekočino. Nehajte, takoj ko tvorijo čvrste, sijoče vrhove.

Vodna kopel

Vodna kopel služi za nežno in enakomerno kuhanje: pudingov, krem in nekaterih sirovih tort. Obstajata dva načina:

- **V pečici:** model postavite v večji pekač in vanj nalijte vročo vodo, da sega do polovice višine modela. Vodo nalijte šele, ko je pekač že v pečici, da je ne razlijete na poti.
- **Na štedilniku:** skledo postavite nad lonec z vrelo vodo na majhnem ognju in pazite, da dno sklede ne sega v vodo. Uporabite jo za taljenje čokolade in za segrevanje beljakov s sladkorjem (švicarska meringa).

> **Opozorilo:** voda in para iz vodne kopeli lahko opečeta. Nataknite kuhinjske rokavice, najprej vzemite ven model, šele nato pekač z vodo, ko se malo ohladi.

Temperature pečice

Vse temperature v tej knjigi veljajo za **klasično pečico** (toplota od zgoraj in spodaj). Če ima vaša pečica **ventilator**, znižajte temperaturo za **20 °C**. Pečico prižgite vsaj 15 minut prej, da bo res vroča, ko vanjo daste torto.

Za	Klasična	Ventilator
Pavlovo in meringe	120–140 °C	100–120 °C
Goste torte (suho sadje in oreščki, med)	160 °C	140 °C

Za	Klasična	Ventilator
Pudinge v vodni kopeli, tarte s kremo	160–170 °C	140–150 °C
Navadne torte, tarte, kraljevi kolač	180 °C	160 °C
Tanek biskvit za zvijanje (božično poleno)	200 °C	180 °C

Kako prepoznate, da je torta pečena: zabodite paličico v sredino. Če pride ven čista ali z nekaj suhimi drobtinami, je pripravljena. Če pride ven z mokrim testom, pecite še 5 minut in ponovno preizkusite. V prvih dveh tretjinah časa pečice ne odpirajte: torta lahko pade.

> **Namig:** vsaka pečica je drugačna. Prvič, ko pripravljate nek recept, začnite preverjati 5 minut pred navedenim časom in si na rob strani zapišite pravi čas za svojo pečico.

Varno cvrtje

Portugalski božični francoski toast (*rabanadas*), krofi, *filhós* in *coscorões* (ocvrti trakovi testa) se cvrejo v olju. Uspe, če upoštevate ta pravila:

- Uporabite globoko, široko ponev, olja naj bo do tretjine višine, nikoli več kot do polovice.
- Prava temperatura: 165–175 °C. Brez termometra spustite v olje majhen košček testa: v nekaj sekundah mora priplavati na površje in mehurčkati, ne da bi takoj potemnel.

- Cvrite le nekaj kosov naenkrat, da se olje ne ohladi.
- Vedno odcedite na kuhinjskem papirju.

> **Opozorilo:** nikoli ne zlivajte vode v vroče olje in nikoli ne pustite ponve brez nadzora na ognju. Ročaj ponve obrnite navznoter, proč od roba štedilnika. Če se olje vname, ugasnite ogenj in ga pokrijte s pokrovko ali z vlažno kuhinjsko krpo; nikoli z vodo. Otroke držite stran od štedilnika ves čas cvrtja.

Alergeni

Pri vsakem receptu v vrstici s podatki navajamo glavne alergene: **gluten**, **jajca**, **mleko** in **lupinasto sadje** (mandlji, orehi, pinjole, lešniki). Če imate goste z alergijami, preverite tudi etikete izdelkov, ki jih kupite (čokolada, kandirano sadje, piškoti), saj lahko vsebujejo sledi.

Surova jajca in občutljive skupine

Skoraj vsi recepti v tej knjigi jajca temeljito skuhajo ali spečejo. Izjema je klasični čokoladni mousse, ki uporablja surova jajca.

> **Opozorilo:** sladice iz surovih jajc niso primerne za nosečnice, majhne otroke, starejše in ljudi z oslabljenim imunskim sistemom. V takih primerih uporabite pasterizirane beljake in rumenjake (v kartonu, v hladilni polici) ali izberite nadomestno različico, ki je navedena v receptu. Vedno uporabite sveža jajca, znotraj roka uporabnosti, te sladice pa hranite v hladilniku.

Načrtovanje božične mize

Čudovita božična miza ne potrebuje desetih sladic. Potrebuje raznolikost in dobro organizacijo. Preprosto pravilo:

- **1 slavnostna torta** (kraljevi kolač, božično poleno ali biskvit);
- **1 tarta**;
- **2 ali 3 tradicionalne sladice** (božični francoski toast, mlečni riž, krofi ali *filhós*);
- **1 hladna sladica**, pripravljena dan prej (čokoladni mousse, sirova torta ali čokoladni salam).

Za 8–10 oseb zadostuje ta kombinacija, nekaj pa ostane tudi za božični dan. Izberite vsaj dve sladici, ki ju lahko pripravite vnaprej. V 7. poglavju boste našli popoln načrt, dan za dnem.

Slavnostne torte

Torte so središče božične mize. V tem poglavju boste našli velike portugalske klasike, kraljevi kolač (*bolo-rei*) in kraljičin kolač (*bolo-rainha*), biskvit (*pão de ló*) in medeno torto (*bolo de mel*), pa tudi nekaj preprostejših tort, ki jih naredite v enem popoldnevu in ugajajo vsem. Kvašeni kolači (kraljevi in kraljičin) zahtevajo več časa, a skoraj ves čas je čakanje: testo opravi delo samo.

Portugalski kraljevi kolač (*bolo-rei*)

Količina: 1 velik kolač, 12 rezin · Čas: 45 min + 3–4 h vzhajanja + 35 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Kralj božične mize: mehko, sladko testo z vonjem po pomaranči in limoni, polno kandiranega sadja in oreščkov. Na Portugalskem ga pečejo od decembra do praznika svetih treh kraljev, 6. januarja. Doma pripravljen ima okus po praznovanju.

SESTAVINE

Za testo:

- 500 g bele moke za kruh (in še malo za delovno površino)
- 25 g svežega kvasa (ali 10 g suhega kvasa)
- 120 ml mlačnega mleka
- 100 g kristalnega sladkorja
- ½ žličke soli
- 3 jajca
- 100 g nesoljenega masla, mehkega
- Lupinica 1 pomaranče in 1 limone
- 50 ml portovca (ali pomarančnega soka)

Za nadev:

- 150 g kandiranega sadja, sesekljanega

- 50 g rozin
- 50 g orehov, grobo zlomljenih
- 30 g pinjol

Za okras:

- 1 rumenjak, razmešan z 1 žlico mleka
- 100 g celih ali narezanih kosov kandiranega sadja (smokva, pomaranča, češnja, hruška)
- Nekaj celih orehov in mandljev
- 2 žlici kristalnega ali sladkorja v prahu
- 2 žlici marelične marmelade (po želji, za sijaj)

POSTOPEK

1. Dan prej ali 1 uro pred začetkom namočite rozine v portovec.
2. Kvas raztopite v mlačnem mleku (na otip naj bo toplo, nikoli vroče) z 1 žličko sladkorja. Pustite 10 minut, da se speni.
3. V veliki skledi zmešajte moko, preostali sladkor, sol in lupinici. Na sredi naredite jamico in vanjo dodajte kvasno zmes, jajca in portovec, odcejen od rozin (rozine shranite).
4. Mešajte z leseno žlico, da se testo združi. Stresite ga na pomokano delovno površino in gnetite 10 minut. Testo bo lepljivo: to je običajno. Ne dodajajte preveč moke.

5. Maslo dodajajte v 3 delih in po vsakem dobro pregnetite. Gnetite še 5–8 minut, dokler testo ni gladko in elastično in se ne odlepi od rok. Če imate mešalnik s kljukami za gnetenje, uporabite nizko hitrost, skupaj 10–12 minut.
6. Dodajte rozine, sesekljano kandirano sadje, orehe in pinjole ter gnetite samo toliko, da se enakomerno porazdelijo.
7. Oblikujte kroglo, jo položite v pomaščeno skledo, pokrijte s prozorno folijo in kuhinjsko krpo ter pustite vzhajati na toplem, brez prepiha, 2 do 3 ure, da se podvoji.
8. Pekač obložite s peki papirjem. Testo oblikujte v kroglo, s prsti naredite luknjo na sredini in jo počasi širite, da dobite obroč s premerom približno 28–30 cm. V sredino postavite majhno pomaščeno ognjevzdržno skodelico, da se luknja ne zapre.
9. Pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite vzhajati še 45–60 minut, da lepo naraste. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C).
10. Obroč premažite z razmešanim rumenjakom. Okrasite s kandiranim sadjem, orehi in mandlji ter jih rahlo potisnite v testo. Potresite s kristalnim sladkorjem.

11. Pecite 30–35 minut, da postane globoko zlat. Če začne predolgo pred koncem preveč temneti, ga pokrijte z alu folijo. Pripravljen je, ko zveni votlo, če s prsti potrkate po dnu.
12. Če želite sijaj, segrejte marmelado z 1 žlico vode in z njo premažite še topel kolač. Pustite, da se ohladi na rešetki.

Shranjevanje: 3–4 dni, zavit v prozorno folijo ali v dobro zaprti vrečki, pri sobni temperaturi. Dobro se zamrzne, narezan na rezine, do 1 mesec. Pogosta napaka: testo ne vzhaja, ker je bilo mleko prevroče in je uničilo kvas; uporabite samo mlačno mleko. Po tradiciji so v kraljevem kolaču skrili suh bob in majhno darilo; danes iz varnostnih razlogov v kolaču ni skrito nič.

Portugalski kraljičin kolač (*bolo-rainha*)

Količina: 1 velik kolač, 12 rezin · Čas: 45 min + 3–4 h vzhajanja + 35 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Sestrski kolač kraljevega, za tiste, ki ne marajo kandiranega sadja. Vsebuje samo oreščke, malo cimeta in medeno glazuro, ki postane hrustljava.

SESTAVINE

Za testo:

- 500 g bele moke za kruh
- 25 g svežega kvasa (ali 10 g suhega)
- 120 ml mlačnega mleka
- 90 g kristalnega sladkorja
- ½ žličke soli
- ½ žličke mletega cimeta
- 3 jajca
- 100 g nesoljenega masla, mehkega
- Lupinica 1 pomaranče
- 50 ml pomarančnega soka

Za nadev:

- 80 g orehov
- 80 g blanširanih mandljev

- 50 g lešnikov
- 40 g pinjol
- 50 g rozin

Za preliv:

- 1 rumenjak, razmešan z 1 žlico mleka
- 100 g celih oreščkov (orehi, mandlji, lešniki, pinjole)
- 2 žlici medu
- Sladkor v prahu, po potrebi

POSTOPEK

1. Orehe, mandlje in lešnike za nadev grobo sesekljajte (kosi, veliki kot grah).
2. Testo pripravite natanko kot za kraljevi kolač (koraki 2 do 5): kvas v mlačnem mleku, nato zmešan z moko, sladkorjem, soljo, cimetom, lupinico, jajci in pomarančnim sokom, nato maslo po malem, dokler ni testo gladko in elastično.
3. Dodajte sesekljane oreščke, pinjole in rozine ter gnetite samo toliko, da se enakomerno porazdelijo.
4. Pustite vzhajati v pomaščeni, pokriti skledi 2 do 3 ure, da se podvoji.
5. Oblikujte obroč s premerom 28–30 cm na pekaču, obloženem s peki papirjem, s pomaščeno skodelico na

sredini. Pustite vzhajati še 45–60 minut. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C).

6. Premažite z rumenjakom in celotno površino pokrijte s celimi oreščki, ki jih malo potisnite v testo.
7. Pecite 30–35 minut, da postane zlat. Pokrijte z alu folijo, če začnejo oreščki preveč temneti.
8. Med segrejte 20 sekund v mikrovalovni pečici in z njim premažite še topel kolač. Ko se ohladi, ga potresite s sladkorjem v prahu.

Shranjevanje: 3–4 dni dobro zavit, pri sobni temperaturi. Različica: rozine zamenjajte s sesekljanimi suhimi smokvami. Pogosta napaka: oreščki zgorijo na vrhu; folijo položite, takoj ko postanejo zlati.



Kraljevi kolač, okronan s kandiranim sadjem in oreščki.

Foto: Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Poenostavljena medena začinjena torta (*bolo de mel*)

Količina: 1 torta s premerom 24 cm, 14 tankih rezin · Čas: 25 min + 60 min peke · Pečica: 160 °C (ventilator 140 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Navdihnjena z madeirsko medeno torto, temno, vlažno in polno začimb, vendar pripravljena brez vzhajanja. Z leti postane boljša, zato je idealna za pripravo vnaprej.

SESTAVINE

- 400 g gladke moke
- 1 žlička sode bikarbone
- 2 žlički mletega cimeta
- 1 žlička mletih semen koromača
- ½ žličke mletih klinčkov
- ¼ žličke muškatnega oreščka
- 150 g temno rjavega sladkorja
- 250 g sirupa iz sladkornega trsa ali svetlega sladkornega sirupa (ali 150 g medu + 100 g temnega sirupa ali melase; če jih nimate, vzemite 250 g medu)
- 100 g nesoljenega masla
- 2 jajci
- Lupinica in sok 1 pomaranče (približno 80 ml soka)
- 100 g kandiranega sadja, sesekljanega

- 100 g orehov in mandljev, sesekljanih
- Cele mandlje, za okras

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 160 °C (ventilator 140 °C). Okrogel model s premerom 24 cm pomastite in dno obložite s peki papirjem.
2. V kozici na majhnem ognju ob mešanju segrejte sirup, rjavi sladkor in maslo, samo dokler se maslo ne stopi. Ne pustite, da zavre. Odstavite z ognja in pustite 10 minut, da se ohladi.
3. V veliki skledi zmešajte moko, sodo bikarbono in vse začimbe.
4. V toplo medeno zmes dodajte jajci in pomarančni sok ter vse razžvrkljajte z žično metlico.
5. Tekočino zlijte po moki in mešajte z lopatko, dokler ne ostane nič suhe moke. Testo bo gosto in sijoče.
6. Vmešajte kandirano sadje, sesekljane oreščke in pomarančno lupinico.
7. Zlijte v model, poravnajte vrh in okrasite s celimi mandlji v krogu.
8. Pecite 55–65 minut. Po 40 minutah pokrijte z alu folijo. Pripravljena je, ko paličica iz sredine pride ven čista.
9. Pustite, da se 15 minut hladi v modelu, nato na rešetki. V prozorno folijo zavijte šele, ko je povsem hladna.

Shranjevanje: 3 do 4 tedne, zavita v prozorno folijo in alu folijo, na hladnem. Najboljša je po 2–3 dneh. Režite jo v tanke rezine, na roke, kot veleva tradicija. Pogosta napaka: medena zmes zavre, zaradi česar postane grenka; segrejte jo samo toliko, da se maslo stopi.

Božično poleno

Količina: 1 poleno, 10 rezin · Čas: 50 min + 2 h v hladilniku · Pečica: 200 °C (ventilator 180 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Zvit čokoladni biskvit, nadevan s stepeno smetano in prelit s čokolado, oblikovan kot drevesno deblo. Na mizi izgleda spektakularno in je lažje, kot se zdi.

SESTAVINE

Za biskvit:

- 4 jajca, sobne temperature
- 100 g kristalnega sladkorja
- 60 g gladke moke
- 20 g kakava v prahu
- 1 ščepec soli
- Sladkor, za posipanje po kuhinjski krpi

Za nadev:

- 250 ml sladke smetane za stepanje, zelo hladne (35 % maščobe)
- 40 g sladkorja v prahu
- Lupinica 1 pomaranče (po želji)

Za preliv:

- 200 g temne čokolade
- 150 ml sladke smetane za stepanje

- 20 g nesoljenega masla
- Sladkor v prahu, za ‚sneg‘

POSTOPEK

1. Najprej pripravite preliv, ker se mora ohladiti: segrejte smetano, dokler ne začne vreti, odstavite z ognja in dodajte zlomljeno čokolado in maslo. Počakajte 2 minuti in zmešajte do gladkega. Pustite, da se 1 uro hladi pri sobni temperaturi, dokler ni gosta kot mazljiva krema.
2. Pečico segrejte na 200 °C (ventilator 180 °C). Pekač 30 × 40 cm obložite s peki papirjem.
3. V mešalniku pri visoki hitrosti 8–10 minut stepajte jajca s sladkorjem, dokler zmes ni zelo svetla in se ni potrojila ter ko dvignete metlice, pada v traku, ki za nekaj trenutkov pusti sled na površini.
4. Čez presejte moko, kakav in sol ter z lopatko vmešajte, od spodaj navzgor, počasi, da ni več sledi moke.
5. Testo v enakomerni plasti razporedite po pekaču, do vogalov.
6. Pecite 8–10 minut. Pripravljen je, ko se površina povrne v prvotno obliko, če jo pritisnete s prstom. Ne pecite predolgo, sicer bo ob zvijanju počil.
7. Čisto kuhinjsko krpo potresite s sladkorjem. Vroč biskvit obrnite na krpo, previdno odlepite papir in

biskvit skupaj s krpo zvijte, začenši pri krajši stranici. Pustite, da se ohladi zvit, približno 30 minut.

8. Hladno smetano stepite s sladkorjem v prahu in lupinico do čvrstega.
9. Biskvit razvijte, namažite s smetano in pustite 2 cm prostega roba na enem koncu, nato ga ponovno zvijte, tokrat brez krpe, in rahlo pritisnite.
10. S konca na poševno odrežite 5 cm velik kos in ga prislonite ob stran polena, da bo videti kot veja.
11. Vse prekrijte s čokoladnim prelivom in z vilicami povlecite vzdolž polena, da posnemate lubje. Postavite v hladilnik za vsaj 2 uri. Pred serviranjem potresite s sladkorjem v prahu.

Shranjevanje: 2 dni v hladilniku, pokrito. Različica: za nadev lahko smetano zamenjate z 200 g mascarponeja, stepenega s 150 ml smetane in 50 g sladkorja v prahu, ki je čvrstejši. Pogosta napaka: biskvit poči pri zvijanju; zvijte ga takoj, ko pride iz pečice, dokler je še vroč in prožen.

Čokoladno-pomarančna torta

Količina: 1 torta s premerom 24 cm, 10–12 rezin · Čas: 20 min + 45 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Čokolada in pomaranča sta klasičen božični par. Mehka, vlažna torta, prelita s toplim pomarančnim sirupom.

SESTAVINE

- 200 g nesoljenega masla, mehkega
- 200 g kristalnega sladkorja
- 4 jajca
- Lupinica 2 pomaranč
- 200 g gladke moke
- 30 g kakava v prahu
- 2 žlički pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- 100 ml pomarančnega soka

Za sirup:

- 100 ml pomarančnega soka
- 50 g kristalnega sladkorja

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C). Okrogel model s premerom 24 cm pomastite in pomokajte.

2. Maslo, sladkor in lupinico mešajte 3–4 minute, dokler ne dobite svetle, puhaste kreme.
3. Jajca dodajajte enega po enega in po vsakem dobro premešajte.
4. Presejte moko, kakav, pecilni prašek in sol. V testo dodajajte v 3 delih, izmenično s pomarančnim sokom, in mešajte samo, dokler ni gladko.
5. Zlijte v model in poravnajte vrh. Pecite 40–45 minut, da paličica pride ven čista.
6. Medtem ko se peče, 3 minute kuhajte sok s sladkorjem, da dobite rahel sirup.
7. Takoj ko torta pride iz pečice, jo povsod prebodite s paličico in počasi prelijte z vročim sirupom. Pustite, da se 20 minut hladi v modelu, preden jo obrnete.

Shranjevanje: 4 dni v dobro zaprti posodi, pri sobni temperaturi. Različica: prelijte s 100 g čokolade, stopljene v 100 ml smetane, in okrasite s kandirano pomarančno lupinico. Pogosta napaka: premočno mešanje po dodajanju moke, zaradi česar je torta težka; mešajte samo, dokler moka ne izgine.



Božično poleno, prekrito s čokolado in posuto s ‚snegom‘.

Foto: Kisoulou / Unsplash

Torta s portovcem, suhim sadjem in oreščki

Količina: 1 podolgovata torta, 14 rezin · Čas: 25 min + 1 h namakanja + 70 min peke · Pečica: 160 °C (ventilator 140 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Gosta, aromatična torta, polna suhega sadja, oreščkov in kandiranega sadja. Režite jo v tanke rezine; odlično gre h kavi ali k majhnemu kozarcu portovca.

SESTAVINE

- 100 g rozin
- 100 g kandiranega sadja, sesekljanega
- 50 g orehov, sesekljanih
- 50 g mandljev, sesekljanih
- 60 ml portovca (ali pomarančnega soka)
- 150 g nesoljenega masla, mehkega
- 150 g svetlo rjavega sladkorja
- 3 jajca
- Lupinica 1 pomaranče
- 200 g gladke moke (in še 1 žlica za sadje)
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 žlička mletega cimeta
- ½ žličke mletega ingverja

POSTOPEK

1. Rozine, kandirano sadje, orehe in mandlje stresite v skledo s portovcem. Pustite, da se namakajo vsaj 1 uro (ali čez noč, pokrito).
2. Pečico segrejte na 160 °C (ventilator 140 °C). Podolgovat model za kruh, dolg 25–28 cm, pomastite in ga obložite s peki papirjem.
3. Maslo in rjavi sladkor stepite do kremaste mase. Dodajajte jajca enega po enega, nato pomarančno lupinico.
4. Zmešajte moko, pecilni prašek in začimbe ter dodajte k testu in mešajte samo, dokler ni gladko.
5. Sadje odcedite (morebitno preostalo tekočino dodajte k testu), povaljajte ga v 1 žlici moke in ga vmešajte v testo. Moka pomaga, da se vse ne useda na dno.
6. Zlijte v model in poravnajte vrh. Pecite 60–70 minut. Po 40 minutah pokrijte z alu folijo. Pripravljena je, ko paličica pride ven čista.
7. Pustite, da se 20 minut hladi v modelu, nato na rešetki.

Shranjevanje: do 2 tedna, zavita v prozorno folijo in alu folijo, na hladnem. Različica: mandlje zamenjajte s pinjolami in dodajte 50 g sesekljanih suhih smokev. Pogosta napaka: prevroča pečica, ki zažge zunanjost, preden je sredina pečena; te goste torte potrebujejo nizko temperaturo in čas.

Portugalski biskvit (*pão de ló*)

Količina: 1 torta v modelu z luknjo, 24 cm, 12 rezin · Čas: 25 min + 35 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca

Samo tri sestavine in veliko potrpežljivega tepenja. Ne vsebuje vzhajalnega sredstva: torta vzhaja zaradi zraka v stepenih jajcih. Lahka, puhasta in zlata je najbolj portugalska torta na mizi.

SESTAVINE

- 6 jajc, sobne temperature
- 180 g kristalnega sladkorja
- 120 g gladke moke, presejane
- Lupinica 1 limone
- 1 ščepec soli
- Maslo in moka, za model

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C). Model z luknjo, 24 cm, zelo temeljito pomastite z maslom in pomokajte, odvečno moko otresite.
2. V mešalniku stepajte cela jajca s sladkorjem, soljo in lupinico pri največji hitrosti 12–15 minut. Tega časa ne skrajšujte.
3. Zmes je pripravljena, ko je skoraj bela, se je potrojila in ko dvignete metlice, trak zmesi, ki pada nazaj, pusti

sled na površini vsaj 3 sekunde.

4. Moko presejte čez v 3 delih in vsakič vmešajte z lopatko, od spodaj navzgor, počasi. Nehajte, takoj ko moke ne vidite več.
5. Previdno zlijte v model in takoj postavite v pečico.
6. Pecite 30–35 minut. V prvih 25 minutah ne odpirajte pečice. Pripravljen je, ko je lepo zlat, se površina ob pritisku prstov povrne v prvotno obliko, in paličica pride ven čista.
7. Pustite počivati v modelu 10 minut, s tankim nožem obrnite okoli roba in obrnite na rešetko.

Shranjevanje: 3 dni v dobro zaprti posodi ali pod pokrovom za torte. Različica: postrezite s pomarančnimi krhlji in stepeno smetano ali z *doce de ovos* (portugalski sladki namaz iz jajčnih rumenjakov). Pogosta napaka: biskvit pade, ker jajca niso bila dovolj dolgo stepena ali ker je bila pečica odprta prezgodaj.

Začinjena jabolčna torta

Količina: 1 torta v modelu z luknjo, 24 cm, 12 rezin · Čas: 25 min + 50 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, lupinasto sadje (če je pripravljena z orehi)

Vlažna torta, ki napolni vso hišo z vonjem po cimetu in ingverju. Pripravljena je z oljem, brez mešalnika, in je ena najlažjih v knjigi.

SESTAVINE

- 3 jajca
- 180 g svetlo rjavega sladkorja
- 120 ml sončničnega olja
- 250 g gladke moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 2 žlički mletega cimeta
- 1 žlička mletega ingverja
- ¼ žličke muškatnega oreščka
- 1 ščepec soli
- 3 srednje velika jabolka (približno 450 g), olupljena in grobo naribana
- 50 g sesekljanih orehov (po želji)

Za glazuro:

- 100 g sladkorja v prahu
- 2 žlici pomarančnega soka

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C). Model z luknjo, 24 cm, pomastite in pomokajte.
2. V skledi z žično metlico 1 minuto razžvrkljajte jajca z rjavim sladkorjem in oljem.
3. V drugi skledi zmešajte moko, pecilni prašek, začimbe in sol.
4. Suhe sestavine dodajte mokrim in mešajte, dokler ne ostane nič suhe moke. Vmešajte naribana jabolka (z morebitnim sokom, ki ga spustijo) in orehe.
5. Zlijte v model in pecite 45–50 minut, da paličica pride ven čista.
6. Pustite, da se 15 minut hladi v modelu, nato obrnite.
7. Sladkor v prahu zmešajte s pomarančnim sokom, da dobite gosto glazuro, ki se počasi cedi. Prelijte jo čez hladno torto in pustite 20 minut, da se strdi.

Shranjevanje: 3 dni v zaprti posodi; v hladilniku do 5 dni. Različica: polovico jabolk zamenjajte s hruškami. Pogosta napaka: prezgodaj naribana jabolka in zavržen sok; naribajte jih v zadnjem trenutku in dodajte vse, saj sok ohranja torto vlažno.



Zlat pão de ló, sveže obrnjen iz modela.

Foto: manfredrichter / Pixabay

Tarte

Lepa tarta je dobrodošla na vsaki mizi in ima veliko prednost: podlago lahko pripravite več dni vnaprej. Vse tarte v tem poglavju uporabljajo **sladko krhko testo** iz poglavja ‚Preden začnete‘, za model za tarto s snemljivim dnom, velik 24–26 cm. Pri nekaterih potrebujete surovo podlago, pri drugih že slepo pečeno; vsak recept pove, katero.

> **Namig:** v natrpanih dneh naenkrat pripravite dve količini sladkega krhkega testa. Eno daste v hladilnik, drugo v zamrzovalnik.

Mandljeva tarta

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 10 rezin · Čas: 30 min + podlaga + 20 min peke · Pečica: 190 °C (ventilator 170 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Klasika portugalskih slaščičarn: mandljevi lističi, prevlečeni z masleno karamelo, ki na vrhu postane hrustljava, znotraj pa mehka.

SESTAVINE

- 1 podlaga iz sladkega krhkega testa, slepo pečena (glejte 2. poglavje)
- 150 g kristalnega sladkorja
- 100 g nesoljenega masla
- 3 žlice mleka
- 1 žlica gladke moke
- 150 g mandljevih lističev

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 190 °C (ventilator 170 °C). Podlago, že slepo pečeno, imejte v modelu na pekaču.
2. V kozico dajte sladkor, maslo, mleko in moko. Na srednjem ognju ob nenehnem mešanju zavrite.
3. Dodajte mandljeve lističe in kuhajte še 2 minuti ob nenehnem mešanju, da se zmes malo zgosti.
4. Takoj prelijte po podlagi in z žlico enakomerno razporedite.

5. Pecite 15–20 minut, da je površina karamelno zlata in mehurči. V zadnjih minutah pazite nanjo: mandlji hitro preidejo iz zlate v zgorelo barvo.
6. Pustite, da se povsem ohladi v modelu, nato jo vzemite ven in narežite.

Shranjevanje: 4 dni v zaprti posodi, pri sobni temperaturi (v hladilniku karamela postane mehka). Različica: karameli dodajte lupinico 1 pomaranče. Pogosta napaka: tarto vzamete iz modela, ko je še vroča, in karamela steče; počakajte, da se ohladi in strdi.

Jabolčna tarta s cimetom

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 10 rezin · Čas: 30 min + podlaga + 45 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Tanke rezine jabolk v spirali, sladkor in cimet ter sijoč marelični preliv na vrhu. Preprosta, lepa in z vonjem po božiču.

SESTAVINE

- 1 surova podlaga iz sladkega krhkega testa, v modelu (glejte 2. poglavje)
- 4–5 čvrstih, rahlo kislih jabolk, na primer idared ali jonagold (približno 800 g)
- Sok ½ limone
- 50 g kristalnega sladkorja
- 1 žlička mletega cimeta
- 2 žlici mletih mandljev (ali suhih drobtin)
- 30 g nesoljenega masla, v majhnih koščkih
- 3 žlice marelične marmelade

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C). Model, obložen s surovim testom, hranite v hladilniku.
2. Jabolka olupite, odstranite peščišče in narežite na tanke rezine (3 mm). Povaljajte jih v limonovem soku, da ne porjavijo.

3. Sladkor zmešajte s cimetom.
4. Dno testa potresite z mletimi mandlji: vpijejo sok iz jabolk in preprečijo, da bi podlaga postala razmočena.
5. Jabolčne rezine razporedite v prekrivajoče se kroge, od zunaj navznoter. Potresite s sladkorjem in cimetom, po vrhu pa razporedite koščke masla.
6. Pecite 40–45 minut, da je testo zlato in so jabolka mehka z zarumenelimi robovi.
7. Marmelado segrejte z 1 žlico vode in z njo premažite še toplo tarto.

Shranjevanje: 2 dni pri sobni temperaturi, pokrita; 4 dni v hladilniku. Postrezite toplo, s stepeno smetano. Različica: dodajte 50 g namočenih rozin in ščepec muškatnega oreščka. Pogosta napaka: debele rezine, ki ostanejo surove; režite tanko in enakomerno.

Orehova tarta

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 10–12 rezin · Čas: 20 min + podlaga + 40 min peke · Pečica: 170 °C (ventilator 150 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Orehi v nadevu iz medu in rjavega sladkorja, ki se speče do čvrstega in sijočega. Zelo sladka in zelo bogata: režite tanke rezine.

SESTAVINE

- 1 podlaga iz sladkega krhkega testa, slepo pečena samo 15 minut (brez drugega peka)
- 3 jajca
- 150 g svetlo rjavega sladkorja
- 100 g medu
- 50 g nesoljenega masla, stopljenega
- 1 žlička mletega cimeta
- 1 ščepec soli
- 180 g olupljenih orehov (polovica sesekljanih, polovica v celih polovicah)

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 170 °C (ventilator 150 °C).
2. V skledi z žično metlico razžvrkljajte jajca z rjavim sladkorjem, medom, stopljenim maslom, cimetom in soljo, samo do gladkega (brez penjenja).

3. Sesekljane orehe potresite po dnu podlage. Čez prelijte nadev.
4. Polovice orehov razporedite po površini, v krogih.
5. Pecite 35–40 minut. Pripravljena je, ko so robovi čvrsti in se sredina le rahlo trese, ko pretresete model. Ko se ohlaja, se še bolj strdi.
6. Pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri, preden jo narežete.

Shranjevanje: 4 dni v zaprti posodi, na hladnem. Različica: polovico orehov zamenjajte s pinjolami. Pogosta napaka: peka, dokler ni sredina v pečici povsem čvrsta; tarta postane suha. Vzemite jo ven, ko se sredina še rahlo trese.

Čokoladna tarta

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 12 rezin · Čas: 20 min + podlaga + 3 h v hladilniku · Nadev brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Hrustljava podlaga in gladka, sijoča čokoladna krema, ki ne pride v pečico. Pripravite jo dan prej in jo pustite čakati v hladilniku.

SESTAVINE

- 1 podlaga iz sladkega krhkega testa, povsem slepo pečena in hladna (glejte 2. poglavje)
- 250 g temne čokolade
- 250 ml sladke smetane za stepanje
- 30 g nesoljenega masla, mehkega
- 1 žlica medu
- 1 ščepec soli
- Za okras: kakav v prahu, pomarančna lupinica ali rdeče jagodičevje

POSTOPEK

1. Čokolado v majhnih koščkih zlomite v skledo.
2. Smetano segrejte z medom, dokler ob robovih ne začne mehurčkati. Prelijte čez čokolado in počakajte 2 minuti, ne da bi mešali.
3. Počasi mešajte z lopatko, od sredine navzven, dokler ni gladko in sijoče. Dodajte maslo in sol ter mešajte, da

izgineta.

4. Kremo prelijte v hladno podlago. Model rahlo potrkajte ob delovno površino, da sprostite zračne mehurčke.
5. Postavite v hladilnik za vsaj 3 ure, da se strdi.
6. 20 minut pred serviranjem jo vzemite iz hladilnika. Okrasite s presejanim kakavom, pomarančno lupinico ali rdečim jagodičevjem. Za čiste rezine režite z nožem, segretim v vroči vodi in obrisanim do suhega.

Shranjevanje: 4 dni v hladilniku, pokrita. Različica: preden dodate čokolado, po dnu podlage namažite 3 žlice grenke pomarančne marmelade. Pogosta napaka: premočno prekuhana smetana, zaradi katere lahko čokolada postane zrnata; smetana mora le mehurčkati ob robovih.

Smetanova tarta s cimetom

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 10 rezin · Čas: 20 min + podlaga + 35 min peke + 2 h hlajenja · Pečica: 170 °C (ventilator 150 °C) · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Krema iz smetane in jajčnih rumenjakov, dišeča po limoni in cimetu, počasi pečena v sladkem krhkem testu. Spominja na portugalsko kremno tortico (pastel de nata) v družinski velikosti.

SESTAVINE

- 1 podlaga iz sladkega krhkega testa, slepo pečena samo 15 minut
- 400 ml sladke smetane za stepanje
- 100 ml mleka
- 3 rumenjaki + 1 celo jajce
- 100 g kristalnega sladkorja
- 1 žlica koruznega škroba
- Lupinica 1 limone
- Mleti cimet, za posipanje

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 170 °C (ventilator 150 °C).
2. V skledi zmešajte sladkor s koruznim škrobom. Dodajte rumenjake in jajce ter z žično metlico razžvrkljajte do gladkega.

3. Smetano segrejte z mlekom in limonino lupinico, da je zelo vroča, vendar ne vre.
4. Vročo smetano po malem prelivajte čez jajca in nenehno mešajte z metlico, da se jajca ne usirijo.
5. Kremo precedite v podlago.
6. Pecite 30–35 minut. Pripravljena je, ko je krema ob robovih čvrsta in se sredina nekoliko trese, kot žele.
7. Pustite, da se ohlaja vsaj 2 uri. Pred serviranjem obilno potresite s cimetom.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, pokrita. Različica: namesto limone smetano aromatizirajte s cimetovo palčko in trakom pomarančne lupine (odstranite ju, preden smetano dodate jajcem). Pogosta napaka: prevroča pečica, zaradi katere krema naraste in poči; držite se 170 °C.

Hruškova tarta z mandljevo kremo

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 10 rezin · Čas: 30 min + podlaga + 40 min peke · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Polovice hrušk, razporejene kot pahljača, v lahki mandljevi kremi, ki v pečici naraste. Elegantna in enostavna za serviranje.

SESTAVINE

- 1 surova podlaga iz sladkega krhkega testa, v modelu (glejte 2. poglavje)
- 3 viljamovke, zrele, a čvrste
- Sok ½ limone

Za mandljevo kremo:

- 100 g nesoljenega masla, mehkega
- 100 g kristalnega sladkorja
- 2 jajci
- 100 g mletih mandljev
- 1 žlica gladke moke
- Lupinica 1 pomaranče
- 2 žlici mandljevih lističev in sladkor v prahu, za okras

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilator 160 °C). Model, obložen s surovim testom, hranite v hladilniku.

2. Maslo in sladkor stepite do kremaste mase. Dodajajte jajca enega po enega, nato mlete mandlje, moko in lupinico. Mešajte do gladkega.
3. Mandljevo kremo v enakomerni plasti razporedite po podlagi.
4. Hruške olupite, prepolovite in z majhno žlico odstranite peščišče. Pokapajte z limonovim sokom.
5. Vsako polovico po dolžini narežite na tanke rezine, a ne do konca ožjega dela. Rahlo pritisnite, da se razpre kot pahljača.
6. Vseh 6 polovic razporedite v zvezdo po kremi, z ožjim koncem proti sredini. Potresite z mandljevimi lističi.
7. Pecite 40 minut, da krema naraste in postane zlata in da paličica izpod hrušk pride ven čista.
8. Pustite, da se ohladi, in pred serviranjem potresite s sladkorjem v prahu.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, pokrita; postrezite pri sobni temperaturi. Različica: sveže hruške zamenjajte s hruškami, kuhanimi v portovcu (6. poglavje), dobro odcejenimi. Pogosta napaka: prezrele hruške, ki spustijo veliko vode; izberite še čvrste.

Limonina tarta z meringo

Količina: 1 tarta, 24–26 cm, 10–12 rezin · Čas: 50 min + podlaga + 3 h v hladilniku · Pečica: 220 °C za porjavitev (ventilator 200 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Ostrina limone, sladkost zapečene meringe in hrustljavost testa. Uporablja švicarsko meringo, segreto nad vodno kopeljo, ki je čvrsta in sijoča, beljaki pa so temeljito segreti.

SESTAVINE

- 1 podlaga iz sladkega krhkega testa, povsem slepo pečena in hladna

Za limonin nadev (lemon curd):

- 150 g kristalnega sladkorja
- 35 g koruznega škroba
- 300 ml vode
- 120 ml limonovega soka (približno 3 limone)
- Lupinica 2 limon
- 3 rumenjaki
- 30 g nesoljenega masla

Za švicarsko meringo:

- 3 beljaki
- 150 g kristalnega sladkorja

- 1 ščepec soli

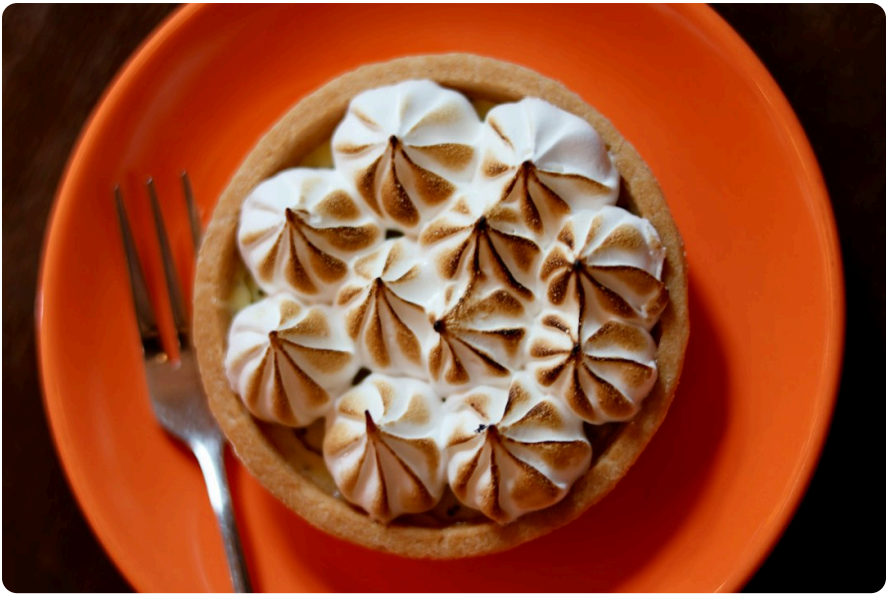
POSTOPEK

1. V kozici zmešajte sladkor s koruznim škrobom. Dodajte vodo, limonov sok in lupinico ter mešajte, da se raztopi.
2. Kuhajte na srednjem ognju ob nenehnem mešanju z žično metlico, dokler ne zavre in se ne zgosti (približno 5 minut).
3. V skledi razžvrkljajte rumenjake. Dodajte jim 3 žlice vročega nadeva in ob mešanju vse skupaj vlijte nazaj v kozico.
4. Kuhajte še 2 minuti na majhnem ognju ob nenehnem mešanju, dokler ni nadev gost in prekrije hrbtno stran žlice. Odstavite z ognja in vmešajte maslo.
5. Vroč nadev prelijte v podlago, zgladite vrh in pustite 30 minut, da se ohladi. Postavite v hladilnik za vsaj 2 uri, da se strdi.
6. Za meringo: beljake, sladkor in sol dajte v ognjevarno skledo nad lonec z vrelo vodo (vodna kopel). Nenehno mešajte z žično metlico 4–5 minut, dokler se ves sladkor ne raztopi (drgnite malo med prsti: ne sme biti zrnato) in je zmes na otip zelo vroča. S termometrom mora doseči 70 °C.
7. Odstavite z ognja in v mešalniku pri visoki hitrosti stepajte 6–8 minut, da je meringa čvrsta, sijoča in

komaj mlačna.

8. Meringo razporedite po hladnem nadevu, do roba testa (da se ne skrči). Z zadnjo stranjo žlice naredite vrhove.
9. Pecite pri 220 °C (ventilator 200 °C) na zgornji polici 3–5 minut, da vrhovi postanejo zlati. Ne odhajajte: porjavi v hipu. Lahko uporabite tudi kuhinjski gorilnik, previdno.
10. Pred serviranjem vrnite v hladilnik še za eno uro.

Shranjevanje: 2 dni v hladilniku, ne pokrita s prozorno folijo (meringa postane lepljiva); uporabite visoko posodo. Različica: pripravite jo z limeto ali s pol limone in pol pomaranče. Pogosta napaka: meringa ‚joka‘ kapljice sirupa, kadar sladkor ni bil dobro raztopljen nad vodno kopeljo; segrevajte, dokler ne čutite več zrnc.



Limonina tarta z zapečeno meringo.

Foto: You Le / Unsplash

Tradicionalne portugalske sladice

To so sladice, ki se jih mnogi spominjamo z božične mize na Portugalskem: božični francoski toast (*rabanadas*), ki se cedi od sladkorja in cimeta, ocvrte kroglice iz kuhanega testa (*sonhos*), tako lahke, da se zdijo votle, in mlečni riž (*arroz doce*) z vzorci iz cimeta. Nekatere so ocvrte, druge pripravljene na štedilniku, v ponvi, s potrpežljivostjo in leseno kuhalnico.

> **Opozorilo:** štirje recepti v tem poglavju so ocvrti. Preden začnete, ponovno preberite ‚Varno cvrtje' v 2. poglavju. Vroče olje povzroča hude opekline: otroke držite stran od štedilnika, ročaj ponve obrnite navznoter in olja nikoli ne pustite brez nadzora na ognju.

Portugalski božični francoski toast (*rabanadas*)

Količina: približno 16 rezin · Čas: 40 min · Ocvrto · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Rezine kruha, namočene v sladko, dišeče mleko, povaljane v jajcu, ocvrte in povaljane v sladkorju in cimetu. Za mnoge portugalske družine brez njih ni božiča.

SESTAVINE

- 1 štruca čvrstega belega kruha ali bageta, od prejšnjega dne (približno 400 g)
- 750 ml mleka
- 3 žlice kristalnega sladkorja
- 1 trak limonine lupine (samo rumeni del)
- 1 cimetova palčka
- 3 jajca
- Olje, za cvrtje
- 100 g kristalnega sladkorja, zmešanega z 2 žličkama mletega cimeta, za povaljanje

POSTOPEK

1. Kruh narežite na 2 cm debele rezine.
2. Mleko segrejte s sladkorjem, limonino lupino in cimetovo palčko, da zavre. Ugasnite ogenj in pustite, da se 15 minut hladi. Prelijte v plitev krožnik.

3. V drugem plitvem krožniku razžvrkljajte jajca.
4. Olje v globoki ponvi segrejte na 170 °C.
5. Vsako rezino pomočite v toplo mleko za 10–20 sekund na vsaki strani: naj bo prepojena, a naj se ne razpade. Malo odcedite.
6. Pomočite v razžvrkljano jajce z obeh strani in takoj ocvrite, po 3 ali 4 naenkrat, 1–2 minuti na vsaki strani, da so zlate.
7. Odcedite na kuhinjskem papirju in, dokler so še vroče, povaljajte v cimetovem sladkorju.

Shranjevanje: najboljše so na isti dan; pokrite se ohranijo 2 dni, na hladnem. Različica: namesto cimetovega sladkorja prelijte s sirupom iz 200 ml portovca, 100 g sladkorja, 100 ml vode in traku pomarančne lupine, kuhanim 10 minut (za otroke pripravite sirup s pomarančnim sokom ali z medom in vodo). Pogosta napaka: uporaba svežega kruha, ki se v mleku razpade; kruh naj bo star vsaj en dan.

Ocvrte kroglice iz kuhanega testa (*sonhos*)

Količina: približno 30 kroglic · Čas: 50 min · Ocvrto · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Majhne ocvrte kroglice iz kuhanega testa, lahke in znotraj votle, ki v olju same naraščajo in se obračajo. Postrežene s sladkorjem in cimetom ali s pomarančnim sirupom.

SESTAVINE

- 250 ml vode
- 50 g nesoljenega masla
- 1 ščepec soli
- Lupinica 1 limone
- 150 g gladke moke
- 4 jajca
- Olje, za cvrtje
- Sladkor in cimet, za povaljanje

Za sirup (po želji):

- 200 g kristalnega sladkorja
- 200 ml vode
- 1 trak pomarančne lupine in 1 cimetova palčka

POSTOPEK

1. V kozici zavrite vodo, maslo, sol in limonino lupinico, dokler se maslo ne stopi.
2. Naenkrat dodajte vso moko in energično mešajte z leseno kuhalnico na srednjem ognju 2 minuti, dokler testo ne tvori krogle, ki se odlepi od sten in pusti tanek sloj na dnu kozice.
3. Testo prestavite v skledo in pustite, da se 10 minut ohladi.
4. Jajca dodajajte enega po enega in vsakič dobro premešajte s kuhalnico ali električnim mešalnikom, preden dodate naslednjega. Na koncu naj bo testo gladko, sijoče in naj počasi pada s kuhalnice, v gostem traku.
5. Olje segrejte na 160–165 °C. Sonhos potrebujejo hladnejše olje kot rabanadas, da lahko narastejo, preden porjavijo.
6. Z dvema čajnima žličkama spustite majhne kupčke testa v olje (velikosti oreha). Cvrite jih 5 ali 6 naenkrat: nabreknejo in se same obrnejo. Če se ne obrnejo, jim pomagajte z cedilno žlico.
7. Cvrite 6–8 minut, da so globoko zlate in lahke. Odcedite na kuhinjskem papirju.

8. Povaljajte v cimetovem sladkorju ali, za sirup, 5 minut kuhajte sladkor, vodo, pomarančno lupino in cimet ter prelijte čez sonhos ob serviranju.

Shranjevanje: na isti dan so najboljše; do 2 dni v posodi, brez sirupa (sirup dodajte šele ob serviranju). Različica: testu dodajte 2 žlici kuhane, pretlačene buče. Pogosta napaka: težke sonhos, znotraj surove, zaradi prevročega olja; zmanjšajte ogenj in cvrite počasneje.

Bučni krofi (*filhós de abóbora*)

Količina: približno 35 krofov · Čas: 40 min + 1 h 30 min vzhajanja · Ocvrto · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca

Mehki, kvašeni krofi iz buče in pomaranče, ocvrti z žlico. Zunaj so zlati, znotraj nežni, s čudovito oranžno barvo.

SESTAVINE

- 500 g buče ali maslene buče, olupljene in brez semen
- 20 g svežega kvasa (ali 8 g suhega)
- 2 jajci
- 2 žlici kristalnega sladkorja
- Lupinica 1 pomaranče in 2 žlici njenega soka
- 1 žlička mletega cimeta
- 1 ščepec soli
- 400–450 g bele moke za kruh
- Olje, za cvrtje
- Sladkor in cimet, za povaljanje

POSTOPEK

1. Bučo narežite na kocke in jo kuhajte v vodi 15 minut, da je zelo mehka. Zelo dobro odcedite (shranite 3 žlice vode) in pretlačite v pire. Pustite, da se ohladi do mlačnega.
2. Kvas raztopite v 3 žlicah vode od kuhanja, ki naj bo samo mlačna.

3. V veliki skledi zmešajte topel pire, kvas, jajca, sladkor, pomarančno lupinico in sok, cimet in sol.
4. Dodajte 400 g moke in 5 minut mešajte z roko ali z leseno kuhalnico, dokler ni testo elastično in polno mehurčkov. Naj bo mehko in lepljivo ter naj samo ne drži oblike; če je preredko, dodajajte moko, po žlico naenkrat, do 450 g.
5. Pokrijte s prozorno folijo in kuhinjsko krpo ter pustite vzhajati na toplem 1 uro 30 minut, da se podvoji in je polno mehurčkov.
6. Olje segrejte na 170 °C. Dve jedilni žlici namočite v vodo, zajemite kupčke testa in jih spustite v olje.
7. Cvrite po 4 ali 5 naenkrat 3–4 minute in obračajte, da so povsod lepo zlati. Odcedite na kuhinjskem papirju.
8. Dokler so še vroči, jih povaljajte v cimetovem sladkorju.

Shranjevanje: 2 dni v posodi, obloženi s kuhinjskim papirjem; nekaj minut jih segrevajte v pečici pri 160 °C (ventilator 140 °C), da spet postanejo hrustljavi. Pogosta napaka: slabo odcejena buča, zaradi katere je testo tako mehko, da potrebuje preveč moke in krofi postanejo težki; pire dobro odcedite v situ.

Ocvrti trakovi testa (*coscorões*)

Količina: približno 40 kosov · Čas: 1 h + 30 min počitka · Ocvrto · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Papirnato tanki listi pomarančnega testa, ocvrti do hrustljavega in polni mehurčkov. Lomite jih z rokami in hitro izginejo.

SESTAVINE

- 500 g gladke moke (in še malo za delovno površino)
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- 2 žlici kristalnega sladkorja
- Lupinica 1 pomaranče
- 2 jajci
- 50 g nesoljenega masla, stopljenega
- 150–180 ml pomarančnega soka
- Olje, za cvrtje
- Sladkor in cimet (ali sladkor v prahu), za posipanje

POSTOPEK

1. V skledi zmešajte moko, pecilni prašek, sol, sladkor in lupinico.
2. Dodajte jajca, stopljeno maslo in 150 ml pomarančnega soka. Zmešajte in gnetite 5–8 minut, dokler ne dobite

gladkega, čvrstega testa, ki se ne lepi na roke. Če je suho, dodajajte še soka, po žlico naenkrat.

3. Zavijte v prozorno folijo in pustite počivati 30 minut pri sobni temperaturi.
4. Testo razdelite na 4 dele. Vsakega razvaljajte na pomokani delovni površini čim tanjše (1–2 mm: skozi testo bi morali skoraj videti površino).
5. Z nožem ali kolescem za testo narežite pravokotnike velikosti približno 8 × 10 cm. Na sredini vsakega pravokotnika naredite dva vzporedna reza, ne da bi segli do robov.
6. Olje segrejte na 175 °C. Cvrite po 2 ali 3 coscorões naenkrat, približno 1 minuto na vsaki strani, da so svetlo zlati in polni mehurčkov.
7. Odcedite na kuhinjskem papirju in jih takoj potresite s sladkorjem in cimetom.

Shranjevanje: do 1 teden v pločevinasti ali dobro zaprti posodi, proč od vlage. Različica: pomarančni sok zamenjajte s polovico soka in polovico mleka za milejši okus. Pogosta napaka: debelo testo, ki postane trdo namesto hrustljavo; vedno razvaljajte zelo tanko.

Portugalski mlečni riž (*arroz doce*)

Količina: 8 porcij · Čas: 1 h · Na štedilniku · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: mleko, jajca

Kremast, dišeč po limoni in okrašen z vzorci iz cimeta. Skrivnosti ni: samo čas, majhen ogenj in leseno kuhalnico vedno pri roki.

SESTAVINE

- 200 g okroglozrnatega riža za mlečni riž
- 600 ml vode
- 1 velik trak limonine lupine (samo rumeni del)
- 1 ščepec soli
- 1 liter polnomastnega mleka, vročega
- 200 g kristalnega sladkorja
- 3 rumenjaki (po želji, za bolj rumen in bogatejši puding)
- Mleti cimet, za okras

POSTOPEK

1. V široko ponev dajte riž, vodo, limonino lupino in sol. Zavrite in kuhajte na srednjem ognju približno 10 minut, dokler se ne vpije skoraj vsa voda.
2. Vroče mleko dodajajte po zajemalko in pogosto mešajte. Naslednjo zajemalko dodajte šele, ko riž vpije prejšnjo. Tako delajte na majhnem ognju 30–35 minut.

3. Ko je riž mehak in ovit v gosto kremo, dodajte sladkor in kuhajte še 5 minut ob nenehnem mešanju (sladkor najprej naredi kremo redkejšo).
4. Če uporabljate rumenjake: razžvrkljajte jih v skledi, dodajte 2 zajemalki vročega riža ob mešanju in vse skupaj vlijte nazaj v ponev. Mešajte na zelo majhnem ognju 1–2 minuti, ne da bi pustili, da zavre.
5. Odstranite limonino lupino. Prelijte v servirni krožnik ali v posamezne skodelice.
6. Pustite, da se ohladi, in okrasite z mletim cimetom, ki ga razporedite v vzorce ali črke (s papirnato šablono je videti popolno).

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, pokrito. Ko se ohladi, se močno zgosti; če imate raje bolj kremastega, ugasnite ogenj, ko je še malo redek. Pogosta napaka: premočen ogenj, zaradi katerega se riž prime dna in dobi okus po zažganem; ogenj naj bo majhen in mešajte nenehno.

Puding iz vermicelijev (*aletria*)

Količina: 8 porcij · Čas: 30 min · Na štedilniku · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, mleko, jajca

Tanke testenine, kuhane v sladkem mleku, z limono in cimetom. Hitrejši od mlečnega riža in prav tako tolažilen, topel ali hladen.

SESTAVINE

- 250 ml vode
- 1 ščepec soli
- 30 g nesoljenega masla
- 250 g tankih vermicelijev (tanki rezanci v gnezdih, ‚angelski lasje')
- 1 liter mleka
- 1 trak limonine lupine in 1 cimetova palčka
- 150 g kristalnega sladkorja
- 3 rumenjaki
- Mleti cimet, za okras

POSTOPEK

1. Mleko segrejte z limonino lupino in cimetovo palčko, da zavre. Ugasnite ogenj in odstavite.
2. V drugi ponvi zavrite vodo, sol in maslo. Ko zavre, dodajte vermicelije in gnezda razbijte z rokami. Kuhajte 2 minuti in mešajte z vilicami, da ločite nitke.

3. Dodajte vroče mleko (brez lupine in cimeta) in kuhajte na majhnem ognju 10 minut, občasno premešajte, dokler niso vermicelji mehki.
4. Dodajte sladkor in kuhajte še 3 minute.
5. V skledi razžvrkljajte rumenjake, dodajte 1 zajemalko vročega mleka ob mešanju in vse skupaj vlijte nazaj v ponev. Mešajte na zelo majhnem ognju 1 minuto, brez vretja, dokler se ne zgosti.
6. Prelijte v servirni krožnik, pustite, da se malo ohladi, in okrasite s cimetom.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, pokrito. Različica: namesto limonine lupine dodajte pomarančno lupinico. Pogosta napaka: vrenje po dodatku rumenjakov, zaradi katerega se usirijo v grudice; ko so rumenjaki notri, naj bo ogenj vedno najmanjši.



Mlečni riž, okrašen s cimetom.

Foto: Alexey Demidov / Unsplash

Portugalska mlečna krema (*leite-creme*)

Količina: 8 majhnih skodelic · Čas: 30 min + 3 h v hladilniku · Na štedilniku · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: mleko, jajca

Gladka, žametna krema iz jajčnih rumenjakov s tanko plastjo zažganega sladkorja na vrhu, ki poči, ko potrkate z žlico.

SESTAVINE

- 1 liter mleka
- 1 trak limonine lupine in 1 cimetova palčka
- 6 rumenjakov
- 180 g kristalnega sladkorja
- 40 g koruznega škroba
- 4–6 žlic kristalnega sladkorja, za karamelizacijo

POSTOPEK

1. 200 ml hladnega mleka odmerite na stran. Preostalo segrejte z limonino lupino in cimetovo palčko, da zavre. Odstavite z ognja in pustite 10 minut, da se okusi prepojijo; nato odstranite lupino in cimet.
2. V skledi stepite rumenjake s sladkorjem in koruznim škrobom. Dodajte odmerjeno hladno mleko in mešajte do gladkega, brez grudic.
3. Vroče mleko po malem prelivajte čez zmes rumenjakov in nenehno mešajte.

4. Vse skupaj vlijte nazaj v kozico in kuhajte na srednjem ognju ob neprekinjenem mešanju z žično metlico, še posebej po dnu in v kotih.
5. Ko se krema zgosti in se pojavijo prvi mehurčki, mešajte še eno minuto na majhnem ognju. Prekrije naj hrbtno stran žlice in, ko potegnete s prstom skozi njo, naj pusti črto, ki se ne zapre.
6. Razdelite v plitve skodelice ali v servirni krožnik. Pokrijte s prozorno folijo, pritisnjeno ob kremo (da se ne naredi kožica), in pustite, da se ohladi. Postavite v hladilnik za vsaj 3 ure.
7. Tik pred serviranjem vsako skodelico potresite s tanko, enakomerno plastjo sladkorja in karamelizirajte s kuhinjskim gorilnikom ali z zelo vročim kovinskim karamelizatorjem (posebno železo), da je sladkor karamelne barve.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, brez zažganega sladkorja (karamelizirajte šele v zadnjem trenutku, sicer postane mehek). Različica: mleko aromatizirajte s pomarančno lupino namesto z limonino. Pogosta napaka: grudasta krema, ker niste mešali dna kozice; če se zgodi, jo še vročo zmiksajte z ročnim paličnim mešalnikom.

Opozorilo: gorilnik in železni karamelizator dosežeta zelo visoke temperature. Uporabljajte ju proč od kuhinjskih krp in papirja, nikoli pred otroki, in železo odložite na varno mesto, da se ohladi.

Portugalski puding iz kruha (*formigos*)

Količina: 8 porcij · Čas: 35 min · Na štedilniku · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca, lupinasto sadje

Stara sladica iz severa Portugalske, narejena iz včerajšnjega kruha, medu, oreščkov in portovca. Imenujejo jo tudi mexidos, in je odličen način, da kruh ne gre v smeti.

SESTAVINE

- 200 g trdega belega kruha, od prejšnjega dne, brez skorje
- 500 ml vode
- 150 g kristalnega sladkorja
- 100 g medu
- 1 trak limonine lupine in 1 cimetova palčka
- 50 ml portovca (ali pomarančnega soka)
- 100 g oreščkov (mandlji, orehi in pinjole), sesekljanih
- 50 g rozin (po želji)
- 3 rumenjaki
- Mleti cimet in nekaj pinjol, za okras

POSTOPEK

1. Kruh zdrobite z rokami ali v kuhinjskem robotu, dokler ne dobite grobih drobtin.

2. V kozici 5 minut kuhajte vodo s sladkorjem, medom, limonino lupino in cimetovo palčko.
3. Odstranite lupino in cimet. Dodajte zdrobljen kruh in kuhajte na majhnem ognju 5–8 minut ob nenehnem mešanju, dokler ne nastane gosta masa, ki se odlepi od dna.
4. Dodajte portovec, oreščke in rozine ter mešajte še 2 minuti.
5. V skledi razžvrkljajte rumenjake, dodajte 2 žlici tople mase, premešajte in vse skupaj vlijte nazaj v kozico. Mešajte 1 minuto na najmanjšem ognju, brez vretja.
6. Prelijte v servirni krožnik, zgladite vrh in okrasite s cimetom in pinjolami. Postrezite toplo ali hladno.

Shranjevanje: 4 dni v hladilniku, pokrito. Alkohol v portovcu se med kuhanjem delno upari, a ne povsem: za otroke uporabite pomarančni sok. Pogosta napaka: uporaba svežega kruha, ki se spremeni v lepljivo kašo; kruh naj bo res trd.

Domači karamelni puding (*pudim flan*)

Količina: 1 puding s premerom 20 cm, 8–10 rezin · Čas: 25 min + 60 min peke + 4 h v hladilniku · Pečica: 160 °C v vodni kopeli (ventilator 140 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: jajca, mleko

Gladek, brez lukenj in prekrit z zlato karamelo.

Pripravite ga dan prej in ga obrnite v zadnjem trenutku; na mizi vedno navduši.

SESTAVINE

Za karamelo:

- 150 g kristalnega sladkorja
- 3 žlice vode

Za puding:

- 500 ml mleka
- 1 trak limonine lupine
- 4 jajca + 4 rumenjaki
- 150 g kristalnega sladkorja

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 160 °C (ventilator 140 °C). Pripravite model za karamelni puding, 20–22 cm (brez snemljivega dna), in večji pekač za vodno kopel.
2. Karamela: v majhni kozici segrevajte sladkor z vodo na srednjem ognju, ne da bi mešali (kozico lahko zavrtite).

Ko postane barve temnega medu, jo takoj prelijte v model in model nagnite, da prekrije dno in del sten.

3. Mleko segrejte z limonino lupino skoraj do vrenja. Odstranite lupino in pustite, da se 10 minut ohladi.
4. V skledi z žično metlico premešajte jajca, rumenjake in sladkor, ne da bi premočno tepli (ne želimo pene). Toplo mleko dodajajte po malem in mešajte.
5. Zmes precedite v model s karamelo. Z žlico poberite peno, ki ostane na površini.
6. Model postavite v pekač, ju dajte v pečico in v pekač nalijte vročo vodo, da sega do polovice višine modela.
7. Pecite 50–60 minut. Pripravljen je, ko se puding strdi in nož, ki ga zabodete na sredino med robom in središčem, pride ven čist. Sredina se lahko rahlo trese.
8. Model vzemite iz vodne kopeli, pustite, da se ohladi, in postavite v hladilnik za vsaj 4 ure (bolje čez noč).
9. Za obračanje: s tankim nožem obrnite okoli roba, dno modela za 30 sekund pomočite v vročo vodo, nanj položite krožnik in vse naenkrat obrnite.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, pokrito. Pogosta napaka: puding poln lukenj zaradi prevroče pečice ali premočnega tepenja jajc; mešajte le toliko, kot je treba, in se držite 160 °C. Različica: mleku dodajte 1 žličko pomarančne lupinice.

Opozorilo: vroča karamela doseže temperature, veliko višje od vrele vode, in se prilepi na kožo. Ne dotikajte se je, je ne poskušajte in otroke držite stran. Za pranje kozice jo napolnite z vodo in zavrite: karamela se raztopi sama.



Karamelni puding, gladek in prekrit s karamelo.

Foto: Felippe Lopes / Unsplash

Moderne sladice in sladice brez peke

Kadar je pečica zasedena s kraljevim kolačem in štedilnik z božičnim francoskim toastom, vas te sladice rešijo. Skoraj vse so pripravljene brez pečice, dan prej, in vas čakajo v hladilniku. Ljubi so tudi najmlajšim gostom.

> **Opozorilo:** klasični čokoladni mousse vsebuje surova jajca. Ni primeren za nosečnice, majhne otroke, starejše in ljudi z oslabljenim imunskim sistemom. Za te goste uporabite pasterizirana jajca ali pripravite različico brez jajc, ki je navedena v receptu. Drugi recepti v tem poglavju ne vsebujejo surovih jajc.

Čokoladni mousse

Količina: 6 majhnih skodelic · Čas: 25 min + 4 h v hladilniku · Brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: jajca, mleko

Lahek, intenziven in narejen le iz petih sestavin. Sladica, ki nikoli ne spodleti in jo lahko pripravite dan prej.

SESTAVINE

- 200 g temne čokolade
- 30 g nesoljenega masla
- 4 zelo sveža (ali pasterizirana) jajca, ločena
- 40 g kristalnega sladkorja
- 1 ščepec soli

POSTOPEK

1. Zlomljeno čokolado z maslom stopite v vodni kopeli (ali v mikrovalovni pečici, po 30 sekund, vmes premešajte). Mešajte do gladkega in pustite, da se 5 minut ohladi.
2. Rumenjake dodajajte enega po enega in po vsakem dobro premešajte. Zmes postane gosta in sijoča.
3. V čisti skledi stepite beljake s soljo, da so beli in penasti. Sladkor dodajajte po malem in stepajte, dokler ne tvorijo čvrstega, sijočega, trdega snega.
4. Tretjino beljakov brez strahu vmešajte v čokolado, da jo razredčite.

5. Dodajte preostale beljake in jih počasi vmešajte z lopatko, od spodaj navzgor, da ni več belih prog.
6. Razdelite v 6 majhnih skodelic, pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 4 ure.

RAZLIČICA BREZ JAJC (ZA VSE)

1. Segrejte 100 ml smetane za stepanje, da začne vreti, prelijte čez 150 g zlomljene čokolade, počakajte 2 minuti in zmešajte do gladkega. Pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.
2. 250 ml zelo hladne smetane za stepanje stepite z 1 žlico sladkorja v prahu do čvrstega.
3. Stepeno smetano v dveh delih vmešajte v čokolado in razdelite v skodelice. Postavite v hladilnik za vsaj 3 ure.

Shranjevanje: 2 dni v hladilniku, vedno pokrito. Različica: stopljeni čokoladi dodajte pomarančno lupinico ali ščepec cimeta. Pogosta napaka: rumenjake dodate čokoladi, ki je še vroča, zaradi česar postane zrnata; počakajte, da se malo ohladi.

Sirova torta z rdečim jagodičevjem brez peke

Količina: 1 sirova torta, 22–24 cm, 10–12 rezin · Čas: 35 min + 6 h v hladilniku · Brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, mleko

Keksna podlaga, nadev iz svežega sira in sijoč rdeč preliv, v barvi božiča. Pripravite jo dan prej in jo narežite na popolne rezine.

SESTAVINE

Za podlago:

- 200 g suhih keksov (polnozrnatih)
- 90 g nesoljenega masla, stopljenega

Za nadev:

- 3 lističi želatine brez okusa (6 g)
- 400 g polnomastnega svežega sira (smetanovega), sobne temperature
- 100 g sladkorja v prahu
- Lupinica 1 limone in 2 žlici njenega soka
- 250 ml sladke smetane za stepanje, zelo hladne

Za preliv:

- 300 g rdečega jagodičevja (svežega ali zamrznjenega)
- 50 g kristalnega sladkorja
- 1 žlička koruznega škroba, raztopljenega v 1 žlici vode

POSTOPEK

1. Kekse zdrobite v fine drobtine. Zmešajte s stopljenim maslom.
2. Dno modela s snemljivim dnom, velikega 22–24 cm, obložite s peki papirjem. Stresite keksno zmes in jo trdno potisnite z zadnjo stranjo žlice ali dnom kozarca. Postavite v hladilnik, medtem ko pripravite nadev.
3. Lističe želatine 5 minut namakajte v hladni vodi.
4. Svež sir stepite s sladkorjem v prahu in limonino lupinico do gladkega.
5. Limonov sok segrejte (20 sekund v mikrovalovni pečici), želatino dobro ožemite in jo raztopite v vročem soku. Želatini dodajte 2 žlici sirne zmesi, premešajte in nato vse skupaj ob mešanju prelijte v sirno zmes.
6. Hladno smetano stepite do čvrstega in jo vmešajte v sirno zmes.
7. Zlijte na podlago, poravnajte vrh in postavite v hladilnik za vsaj 6 ur (bolje čez noč).
8. Preliv: rdeče jagodičevje 5 minut kuhajte s sladkorjem na srednjem ognju. Dodajte raztopljen koruzni škrob in kuhajte še eno minuto, da se zgosti. Pustite, da se povsem ohladi.
9. Hladen preliv razporedite po torti tik pred serviranjem. Preden odprete model, z nožem obrnite okoli roba.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku. Različica: preliv iz pomarančne marmelade ali samo svež sadež in listi mete. Pogosta napaka: hladno želatino dodate nadevu in nastanejo nitke; vedno jo raztopite v toplo tekočino in jo najprej zmešajte z malo nadeva.

Božični venec iz pavlove

Količina: 1 venec s premerom 24 cm, 8–10 porcij · Čas: 30 min + 1 h 15 min peke + 2 h hlajenja · Pečica: 120 °C (ventilator 100 °C) · Zahtevnost: Srednje · Alergeni: jajca, mleko

Meringa, zunaj hrustljava in znotraj mehka, oblikovana v venec in prekrita s smetano, rdečim jagodičevjem in zrni granatnega jabolka. Videti je kot božični venček.

SESTAVINE

- 4 beljaki, sobne temperature
- 1 ščepec soli
- 220 g kristalnega sladkorja
- 1 žlička koruznega škroba
- 1 žlička belega vinskega kisa ali limonovega soka

Za preliv:

- 250 ml sladke smetane za stepanje, zelo hladne
- 1 žlica sladkorja v prahu
- 250 g rdečega jagodičevja (jagode, maline, borovnice)
- Zrna ½ granatnega jabolka
- Lističi mete

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 150 °C (ventilator 130 °C). Na list peki papirja narišite krog s premerom 24 cm (kot

šablono uporabite krožnik), papir obrnite in ga položite na pekač.

2. Beljake s soljo stepajte, da so beli in penasti.
3. Sladkor dodajajte po žlico in nenehno stepajte pri visoki hitrosti, dokler ni meringa zelo čvrsta in sijoča ter se sladkor ne raztopi (drgnite malo med prsti: ne sme biti zrnato). To traja 8–10 minut.
4. Dodajte koruzni škrob in kis ter stepajte še 30 sekund.
5. Z žlico polagajte kupčke meringe na narisani krog, nekateri naj se dotikajo, da oblikujete venec, širok približno 7 cm, s prosto sredino.
6. Dajte v pečico, takoj znižajte temperaturo na 120 °C (ventilator 100 °C) in pecite 1 uro 15 minut. Pečice ne odpirajte.
7. Ugasnite pečico in pustite pavlovo, da se ohlaja notri, z rahlo odprtimi vrati, vsaj 2 uri.
8. Tik pred serviranjem stepite smetano s sladkorjem v prahu in jo razporedite po vencu. Okrasite z rdečim jagodičevjem, zrni granatnega jabolka in meto.

Shranjevanje: meringa brez preliva se ohrani 3 dni v dobro zaprti posodi, proč od vlage (nikoli v hladilniku). Ko je sestavljena, jo postrezite v 1–2 urah. Pogosta napaka: meringa joka sirup ali močno poči zaradi neraztopljenega sladkorja ali prevroče pečice. Majhne razpoke so običajne in jih smetana skrije.



Venec iz pavlove s smetano, rdečim jagodičevjem in granatnim jabolkom.

Foto: Kathysg / Pixabay

Božični tiramisu (brez surovih jajc)

Količina: 1 posoda 20 × 25 cm, 8 porcij · Čas: 25 min + 6 h v hladilniku · Brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, jajca (v piškotih), mleko

Praznična različica tiramisuja, s cimetom in pomarančo v kremi in brez surovih jajc. Kremast, lahek in enostaven za sestavljanje.

SESTAVINE

- 250 g mascarponeja, hladnega
- 250 ml sladke smetane za stepanje, zelo hladne
- 70 g sladkorja v prahu
- Lupinica 1 pomaranče
- ½ žličke mletega cimeta
- 250 ml krepke kave, hladne
- 2 žlici portovca (po želji, samo za odrasle)
- 200 g piškotov savoiardi (jezički)
- 2 žlici kakava v prahu

POSTOPEK

1. Mascarpone stepajte z mrzlo smetano, sladkorjem v prahu, pomarančno lupinico in cimetom pri srednji hitrosti 2–3 minute, da dobite čvrsto kremo, ki drži obliko. Ne tepite predolgo, sicer postane zrnata.
2. Hladno kavo zmešajte s portovcem, če ga uporabljate, v plitvi posodi.

3. Polovico piškotov, enega za drugim, pomočite v kavo za 1–2 sekundi na vsaki strani (naj bodo vlažni, ne razmočeni) in jih razporedite po dnu posode.
4. Prekrijte s polovico kreme in poravnajte.
5. Naredite še eno plast piškotov, pomočenih v kavo, in prekrijte s preostalo kremo.
6. Pokrijte in postavite v hladilnik za vsaj 6 ur.
7. Pred serviranjem čez vrh presejte kakav. Za božični pridih na vrh položite papirnato zvezdo, preden potresete, in jo previdno dvignite.

Shranjevanje: 3 dni v hladilniku, pokrito. Za otroke: kavo zamenjajte s hladnim čokoladnim mlekom in izpustite portovec. Pogosta napaka: preveč mokri piškoti, zaradi katerih je dno vodeno; hitro jih pomočite v kavo.

Čokoladni keksni salam (brez surovih jajc)

Količina: 2 zvitka, približno 30 rezin · Čas: 20 min + 4 h v hladilniku · Brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, mleko, lupinasto sadje (če je pripravljen z orehi)

Otroška najljubša sladica brez peke: polomljeni keksi, prevlečeni s čokolado, zviti kot salama in narezani na rezine. Ta različica namesto surovih jajc uporablja zgoščeno mleko.

SESTAVINE

- 200 g suhih čajnih keksov
- 100 g nesoljenega masla, mehkega
- 200 g zgoščenega sladkanega mleka (približno pol pločevinke)
- 80 g sladkanega kakava v prahu (za pripravo toplega kakava)
- 50 g sesekljanih orehov (po želji)
- Sladkor v prahu, za povaljanje

POSTOPEK

1. Kekse z roko polomite na majhne koščke (velikosti nohta), nekaj jih pustite manjših. Ne zdrobite jih v prah.
2. V skledi stepite mehko maslo z zgoščenim mlekom in kakavom v prahu do gladke kreme.

3. Dodajte kekse in orehe ter mešajte z lopatko, da so vsi prevlečeni.
4. Zmes razdelite na dva dela. Vsako polovico položite na list prozorne folije in zvijte, konce zasukajte kot pri bonbonu, da dobite zvitek s premerom 5 cm.
5. Postavite v hladilnik za vsaj 4 ure (ali za 1 uro v zamrzovalnik), da se strdi.
6. Odstranite folijo, polena povaljajte v sladkorju v prahu in jih po želji povežite s kuhinjsko vrvico, kot pravi salam. Narežite na 1 cm debele rezine.

Shranjevanje: 1 teden v hladilniku, zavito; 2 meseca v zamrzovalniku. Kot darilo, zavito v peki papir z trakom, je odlično. Z otroki: lahko polomijo kekse in zvijejo salam. Pogosta napaka: keksi zdrobljeni v prah, kar pokvari učinek ‚salame‘; pustite vidne koščke.



Čokoladni keksni salam, narezan na rezine.

Foto: Ashkan Forouzani / Unsplash

Kozarčki s keksi, smetano in pomarančo

Količina: 6 kozarčkov · Čas: 20 min + 3 h v hladilniku · Brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, mleko

Plasti keksov, namočenih v pomarančni sok, in smetane, postrežene v kozarčkih. Lepi, sveži in pripravljeni v 20 minutah.

SESTAVINE

- 150 g suhih čajnih keksov
- 200 ml pomarančnega soka
- 300 ml sladke smetane za stepanje, zelo hladne
- 200 g zgoščenega sladkanega mleka
- Lupinica 1 pomaranče
- Mleti cimet in krhlji pomaranče, za okras

POSTOPEK

1. Hladno smetano stepajte, dokler se ne začne strjevati. Pritočite zgoščeno mleko, dodajte pomarančno lupinico in stepajte še eno minuto, da dobite gosto kremo.
2. Pomarančni sok nalijte v plitvo posodo.
3. Kekse prelomite na pol. Hitro jih pomočite v sok in na dno vsakega kozarčka položite eno plast.
4. Prekrijte z 2 žlicama kreme. Ponavljajte, dokler ne porabite vsega, in končajte s kremo.
5. Postavite v hladilnik za vsaj 3 ure, da se keksi zmehčajo.

6. Pred serviranjem potresite s cimetom in okrasite s krhljem pomaranče.

Shranjevanje: 2 dni v hladilniku, pokrito. Z otroki: plasti lahko sestavijo sami. Različica: pomarančo zamenjajte z rdečim jagodičevjem, zdrobljenim z malo sladkorja. Pogosta napaka: smetana, ki ni dovolj hladna in se ne zgosti; uporabite zelo hladno smetano in zelo hladno skledo.

Portugalska keksna torta (*bolo de bolacha*)

Količina: 1 torta 20 × 10 cm, 10 rezin · Čas: 35 min + 6 h v hladilniku · Brez pečice · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: gluten, mleko

Plasti čajnih keksov, pomočenih v kavo, in maslene kreme, prekrite z nastrganim keksom. Klasika portugalskih družinskih praznovanj, tu narejena brez surovih jajc.

SESTAVINE

- 2 paketa suhih čajnih keksov (približno 400 g)
- 300 ml krepke kave, mlačne, nesladkane
- 250 g nesoljenega masla, mehkega
- 200 g sladkorja v prahu
- 2 žlici krepke kave, hladne

POSTOPEK

1. Mehko maslo 2 minuti stepajte v mešalniku. Sladkor v prahu dodajajte po malem in stepajte še 4–5 minut, da dobite zelo svetlo, puhasto kremo. Dodajte 2 žlici hladne kave in stepajte še eno minuto.
2. 6 keksov odložite za okras.
3. Na pravokoten servirni krožnik pomočite 8 keksov v kavo, enega za drugim, in jih razporedite v pravokotnik 2 × 4 kekse.
4. Namažite s tanko plastjo kreme.

5. Ponavljajte kekse in kremo, plast za plastjo, dokler ne porabite keksov (približno 6–7 plasti).
6. Celotno torto, zgoraj in ob straneh, prekrijte s preostalo kremo.
7. Odložene kekse nastrgajte ali zdrobite in potresite po vrhu in straneh.
8. Postavite v hladilnik za vsaj 6 ur, da se keksi zmehčajo in se torta dobro reže.

Shranjevanje: 4 dni v hladilniku, pokrito. Za otroke: kavo zamenjajte s čokoladnim mlekom. Pogosta napaka: maslena krema se usede, ker je bilo maslo hladno; naj bo dobro zmehčano, pri sobni temperaturi.

Hruške, kuhane v portovcu

Količina: 6 porcij · Čas: 15 min + 40 min na štedilniku · Na štedilniku · Zahtevnost: Lahko · Alergeni: nobenega od glavnih alergenov (vino vsebuje sulfite)

Cele hruške, počasi kuhane v portovcu s cimetom in pomarančo, dokler ne dobijo rubinaste barve. Elegantna, lahka in zelo portugalska sladica.

SESTAVINE

- 6 čvrstih viljamovk, s pecljem
- 500 ml rubinastega portovca
- 200 ml vode
- 100 g kristalnega sladkorja
- 1 cimetova palčka
- 1 trak pomarančne lupine
- 2 klinčka

POSTOPEK

1. Hruške previdno olupite in peclje pustite. Z dna vsake odrežite tanko rezino, da bodo stale pokonci.
2. V ponev, dovolj veliko, da v njej ležijo hruške drug ob drugem, dajte portovec, vodo, sladkor, cimet, pomarančno lupino in klinčke. Zavrite.
3. Dodajte hruške, ki naj ležijo na boku. Zmanjšajte ogenj in kuhajte 20–30 minut, vsakih 5 minut jih obrnite, da

se barva enakomerno prime. Pripravljene so, ko konica noža zlahka zdrsne vanje.

4. Hruške dvignite v skledo.
5. Tekočino na močnem ognju kuhajte 10–15 minut, da se zmanjša za polovico in postane gost sirup.
6. Sirup z žlico prelijte čez hruške. Postrezite toplo ali hladno, stoječe, s stepeno smetano ali kepico vaniljevega sladoleda.

Shranjevanje: 4 dni v hladilniku, v sirupu (iz dneva v dan postanejo bolj rdeče). Del alkohola se med kuhanjem upari, a ne ves: za otroke pripravite s sokom rdečega grozdja namesto vina in z 50 g manj sladkorja. Pogosta napaka: prezrele hruške, ki se razpadejo; izberite čvrste.

Božična miza

Skrivnost sproščenega svetega večera je preprosta: ne pustite vsega za 24. december. Mnoge sladice v tej knjigi so celo boljše, če jih pripravite vnaprej. V tem poglavju boste našli načrt dan za dnem, preglednico, kaj lahko pripravite vnaprej, ter pravila za serviranje in shranjevanje.

Izbira menija sladic

Za 8–10 oseb izberite približno 5 sladic iz različnih skupin. Trije primeri, ki dobro delujejo:

Meni	Torta	Tarta	Tradicionalno	Hladno
Klasični	Kraljevi kolač (*bolo-rei*)	Mandljeva tarta	Božični francoski toast (*rabanadas*) in mlečni riž	Čokoladni mousse
Z otroki	Čokoladno-pomarančna torta	Jabolčna tarta s cimetom	Ocvrte kroglice iz kuhanega testa (*sonhos*) in puding iz vermicelijev	Čokoladni keksni salam
Brez stresa	Poenostavljena medena začinjena torta	Čokoladna tarta	Ocvrti trakovi testa (*coscorões*) in mlečna krema	Sirova torta brez peke

Načrt od 22. do 25. decembra

Do dneva 20 (po želji)

- Poenostavljena medena začinjena torta: lahko jo pripravite do 3 tedne vnaprej.
- Torta s portovcem, suhim sadjem in oreščki: do 2 tedna vnaprej.
- Ocvrti trakovi testa (*coscorões*): do 1 teden vnaprej, v dobro zaprti pločevinasti posodi.
- Sladko krhko testo: zamrznite surove podlage, ki jih boste potrebovali.
- Napišite nakupovalni seznam in preglejte modele, peki papir in olje za cvrtje.

Dan 22: nakupovanje in priprava

- Kupite sveže izdelke: mleko, smetano, jajca, maslo, sadje.
- Zamrznjeno sladko krhko testo prestavite v hladilnik.
- Rozine in kandirano sadje za kraljevi kolač dajte namakat.
- Pripravite čokoladni keksni salam (ohrani se 1 teden).
- Specite meringo za pavlovo, če ste se zanjo odločili, in jo shranite v zaprti posodi.
- Kupite ali odložite kruh za božični francoski toast in za puding iz kruha (*formigos*): do 24. mora biti trd.

Dan 23: veliki dan peke

- **Zjutraj:** pripravite testo za kraljevi ali kraljičin kolač. Medtem ko vzhaja, obložite model in specite podlago za tarto.
- **Popoldne:** specite kraljevi kolač. Nato pripravite tarto (mandljevo, orehovo ali jabolčno).
- **Pozno popoldne:** hladne sladice, ki čez noč postanejo boljše: karamelni puding, sirova torta, tiramisu, keksna torta, mousse in mlečna krema (brez karamelizacije sladkorja).
- Pripravite hruške, kuhane v portovcu, če ste se zanje odločili: v hladilniku se ohranijo v sirupu.

Dan 24: sveti večer

- **Zjutraj:** mlečni riž in puding iz vermicelijev (čez dan se ohladita). Puding iz kruha (*formigos*), če ste se zanj odločili.
- **Zgodnje popoldne:** božično poleno (potrebuje 2 uri v hladilniku) in čokoladna tarta, če ju niste naredili dan prej.
- **Pozno popoldne:** ocvrte dobrote. Začnite s kroglicami iz kuhanega testa in bučnimi krofi, nato božični francoski toast (najboljši so sveže pripravljeni). Pred večerjo ugasnite štedilnik in pospravite olje.
- **V zadnjem trenutku:** sestavite pavlovo, karamelizirajte sladkor na mlečni kremi, obrnite karamelni puding in

potresite tiramisu s kakavom.

Dan 25: božično kosilo

- Tisto, kar ostane s svetega večera, skoraj vedno zadostuje za kosilo. Hladne sladice vzemite iz hladilnika 20 minut pred serviranjem.
- Božični francoski toast in krofe 5 minut pogrejte v pečici pri 160 °C (ventilator 140 °C), da spet postanejo hrustljavi.
- Če želite novo sladico, lahko kozarčke s keksi, smetano in pomarančo pripravite v 20 minutah zjutraj in so pripravljeni za kosilo.

Kaj lahko pripravite vnaprej

Sladica	Kako dolgo vnaprej	Kje jo hraniti
Poenostavljena medena začinjena torta	Do 3 tedne	Zavita, na hladnem
Torta s portovcem, suhim sadjem in oreščki	Do 2 tedna	Zavita, na hladnem
Ocvrti trakovi testa (*coscorões*)	Do 1 teden	Dobro zaprta pločevinasta posoda
Čokoladni keksni salam	Do 1 teden	Hladilnik
Surovo sladko krhko testo	3 dni (2 meseca zamrznjeno)	Hladilnik ali zamrzovalnik

Sladica	Kako dolgo vnaprej	Kje jo hraniti
Kraljevi kolač, kraljičin kolač	1–2 dni	Zavita, pri sobni temperaturi
Mandljeva in orehova tarta	2 dni	Zaprta posoda, na hladnem
Karamelni puding, sirova torta, tiramisu, keksna torta	1 dan	Hladilnik
Meringa za pavlovo	Do 3 dni	Zaprta posoda, nikoli v hladilniku
Božični francoski toast, kroglice iz kuhanega testa, krofi	Na isti dan	Pri sobni temperaturi

Kako postreči

- **Spreminjajte višine:** kraljevi kolač na stojalu za torte, tarte na deskah, sladice z žlico v skledicah. Miza je lepša in lažje je doseči vse.
- **Narežite vnaprej:** medeno začinjeno torto in torto s sadjem in oreščki v tanke rezine; kraljevi kolač v široke rezine. Ob vsako celo torto položite nož.
- **Hladne sladice naj ostanejo hladne:** postrezite jih v majhnih količinah in dopolnjujte iz hladilnika. Sladic s smetano, sirom ali jajci ne puščajte iz hladilnika dlje kot 2 uri.

- **Sladice označite** z majhnimi listki, zlasti tiste z oreščki, alkoholom ali surovimi jajci, v mislih na alergike, otroke in nosečnice.
- **Preprosta dekoracija:** vejice rožmarina, cimetove palčke, krhlji pomaranče, zrna granatnega jabolka in malo sladkorja v prahu naredijo čudeže.

Shranjevanje ostankov

Vrsta sladice	Kje	Kako dolgo
Suhe torte (kraljevi kolač, biskvit, začinjena torta)	Zaprta posoda ali zavito	3–4 dni
Goste torte (medena, s sadjem in oreščki)	Zavito, na hladnem	2–4 tedne
Tarte s sadjem ali kremo	Hladilnik	2–3 dni
Sladice z žlico (mlečni riž, puding iz vermicelijev, mlečna krema, puding iz kruha)	Hladilnik, pokrito	3–4 dni
Sladice s smetano ali sirom	Hladilnik, pokrito	2–3 dni
Mousse s surovimi jajci	Hladilnik, pokrito	Največ 2 dni
Ocvrte dobrote	Posoda s kuhinjskim papirjem	1–2 dni (ocvrti trakovi testa do 1 teden)

Kaj lahko zamrznete

- **Da:** kraljevi in kraljičin kolač (v rezinah), torta s sadjem in oreščki, medena začinjena torta, čokoladno-pomarančna torta, biskvit (*pão de ló*), surovo sladko krhko testo, čokoladni keksni salam. Do 1–2 meseca, dobro zavito. Odmrznite pri sobni temperaturi, še zavito.
- **Ne:** pavlova, mousse, mlečna krema, karamelni puding, mlečni riž, tarte s kremo in ocvrte dobrote. Postanejo vodene ali izgubijo teksturo.

> **Namig:** dva ali tri dni stare rezine kraljevega kolača so okusne, popečene v ponvi z malo masla, za zajtrk 26. decembra.

In zdaj ostane le še najpomembnejše: sedite za mizo in uživajte. Srečen božič!