
MOJCA ZAJC
VELIKA KNJIGA
BOŽIČNIH
PIŠKOTOV
Klasični in neustavljivi recepti za slajši božič
PECITE
DELITE
PRAZNUJTE
MOJCA ZAJC

LIBROVA

KNJIGA 1

Velika knjiga božičnih piškotov

Klasični in neustavljivi recepti za slajši božič

Pecite · Delite · Praznujte

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

Velika knjiga božičnih piškotov – Klasični in neustavljivi recepti za slajši božič
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. Klasični piškoti
4. Ingver in začimbe
5. Polnjeni in okrašeni piškoti
6. Portugalske in svetovne tradicije
7. Glazura in okraševanje, korak za korakom
8. Piškoti za darilo in načrt peke

Beseda avtorice

Decembra imam rada poseben trenutek: ko iz pečice prispe prvi pekač piškotov in se vsa hiša napolni z vonjem po maslu, cimetu in pomaranči. Kdo pride v kuhinjo »samo pogledat« in ostane.

Knjigo sem napisala, da bi bil ta trenutek čim lažje ponovljiv, tudi če še nikoli niste spekli piškota. Zbrala sem klasične recepte, medenjake in začinjene piškote, polnjene in okrašene piškote ter nekaj izročil iz Portugalske in drugih dežel, ki lepo zgledajo na vsaki božični mizi.

Vsak recept sledi isti poti: sestavine, stehtane v gramih, oštevilčeni koraki, temperatura pečice in predvsem znaki, po katerih prepoznate, da so piškoti pečeni. Na koncu vsakega recepta je opomba, kako dolgo se piškoti ohranijo, ter zamisel za različico ali napaka, ki se ji velja izogniti.

Če šele začenjate, najprej preberite poglavje »Preden začnete«. Obsega le nekaj strani, prihranilo pa vam bo veliko neuspelih pekačev. Nato izberite recept z oznako »Lahko« in delajte po svoje.

Na koncu knjige boste našli zamisli za pakiranje in obdarovanje s piškoti ter načrt peke za december, da bodo piškoti pravočasno gotovi, brez naglice na sveti večer.

Vklopite pečico, pokličite tistega, ki rad pomaga, in uživajte. Piškoti ne rabijo biti popolni, da so najboljši del božičnega časa.

S toplimi željami,
Mojca Zajc

Preden začnete

Peka piškotov je preprosta, a nekaj pravil naredi vso razliko. Poglavje preberite enkrat, nato pa se k njemu vrnite, kadar koli boste imeli vprašanje.

Začnite tukaj

1. Recept preberite do konca, preden začnete.
2. Maslo in jajca vzemite iz hladilnika 1 uro prej (razen če recept zahteva hladno maslo).
3. Vse sestavine stehtajte in jih imejte pri roki.
4. Pekače obložite s peki papirjem.
5. Pečico vklopite 15 minut, preden vanjo damo prvi pekač.
6. Najprej specite majhen poskusni pekač s 4 ali 5 piškoti, da spoznate svojo pečico.

Če prvič pečete piškote, začnite s temi tremi recepti: Maslenimi piškoti za modelčke (3. poglavje), Prvimi medenjaki (4. poglavje) in Piškoti z vdolbinico in figovo marmelado (5. poglavje).

Pripomočki

Drage opreme ne potrebujete. S tem lahko pripravite skoraj vse recepte v knjigi:

- **Kuhinjska tehtnica.** To je najpomembnejši pripomoček. Pri peki s tehtanjem dobite veliko zanesljivejše rezultate kot z merjenjem v skodelicah.
- **Dve veliki skledi**, ena za suhe in ena za mokre sestavine.
- **Električni mešalnik** (zadostuje ročni). Lahko mešate tudi ročno z metlico, a traja dlje.
- **Silikonska lopatka** in lesena kuhalnica.
- **Valjar.** V sili ga nadomesti gladka steklenica.
- **Dva pekača** in **peki papir** (ali silikonski podlogi).
- **Rešetka** za ohlajanje. Lahko uporabite kar rešetko iz pečice.
- **Modelčki za piškote**: okrogel ter en ali dva božična motiva (zvezda, smreka, medenjakov možic). Krogce izrežete tudi s kozarcem s tankim robom.
- **Prozorna folija** za zavijanje testa pred hlajenjem v hladilniku.
- **Slaščičarska vrečka** z zvezdasto šobo, samo za iztiskane maslene piškote. Za okraševanje z glazuro zadostuje vrečka za zamrzovanje z odrezanim vogalom.

- **Žlice za merjenje.** V tej knjigi 1 jedilna žlica (žl.) = 15 ml in 1 čajna žlička (žlič.) = 5 ml, vedno poravnani.

Sestavine

- **Moka:** uporabite gladko moko (tip 500), navadno belo moko brez dvigala. Primerna je tudi ostra moka. Kadar recept zahteva dvigalo, pecilni prašek dodajte posebej.
- **Maslo brez soli.** Če imate samo slano maslo, v receptu izpustite ščepec soli. Ne uporabljajte margarine za mazanje: vsebuje več vode in piškoti se bodo razlezli.
- **Srednje velika jajca** (približno 50 g brez lupine). Beljak tehta približno 35 g, rumenjak približno 18 g.
- **Sladkor:** fini kristalni sladkor, sladkor v prahu (za glazuro in fina testa) in mehki rjavi sladkor (da barvo, vlažnost in karamelni okus).
- **Pecilni prašek in soda bikarbona** nista isto. Uporabite, kar piše v receptu, in v natančni količini.
- **Začimbe:** cimet, mleti ingver, mleti klinčki, muškatni orešek in janež. Začimbe, starejše od leta dni, izgubijo aromo, zato kupujte majhne kozarčke.
- **Temna melasa ali temni med**, za medenjake.
- **Oreščki:** mandlji (celi, lističi in mleti), orehi in pinjole. Shranjujte jih v zaprtem kozarcu na hladnem.

- **Čokolada za peko** in **nesladkan kakav v prahu**. Sladkan kakav za pijačo ni nadomestek kakava v testih.
- **Limonina in pomarančna lupinica:** naribajte samo obarvani del lupine, saj je bela kožica grenka. Izberite neškropljene citruse in jih dobro umijte.

Mehko maslo, hladno maslo

Mehko maslo je maslo, ki popusti, ko ga pritisnete s prstom, a še drži obliko. Ne sme biti svetleče ali stopljeno. Če ste ga pozabili vzeti iz hladilnika, ga narežite na majhne kocke in počakajte 20 minut.

Hladno maslo uporabljamo v testih, ki jih mesimo z rokami (na primer pri polmesecih ali linških piškotih). Narežite ga na kocke in delajte hitro, da se ne segreje.

Zakaj gre testo v hladilnik

Skoraj vsa testa za piškote počivajo v hladilniku. Hlad utrdi maslo, zato testo:

- se razvalja, ne da bi se lepilo na valjar;
- se v pečici ne razleze, zato oblike ostanejo ostre;
- ima več okusa, ker moka vpije tekočine.

Testo zavijte v prozorno folijo in oblikujte v ploščat disk debeline 2 cm. Disk se ohladi veliko hitreje kot kroglica. Če testo postane pretrdo, ga pred valjanjem pustite 10 minut pri sobni temperaturi.

Valjanje testa

1. Testo položite med dva lista peki papirja. Tako ne potrebujete dodatne moke, zaradi katere so piškoti suhi.
2. Valjajte od sredine navzven in testo občasno zavrtite za četrtino kroga.
3. Prava debelina za večino izrezanih piškotov je **4 do 5 mm**. Pomagata vam dve ravnili ali dva lesena nabodala, položena na obe strani, da je debelina enakomerna.
4. Če se testo med delom zmehča, ga skupaj s papirjema za 10 minut vrnite v hladilnik.

Izrezovanje

- Modelček pred vsakim rezom pomočite v moko. Pritisnite naravnost navzdol, brez vrtenja.
- Oblike režite tesno skupaj, da ostane malo ostankov testa.
- Ostanke združite, razvaljajte samo še enkrat in ponovno izrežite. Preveč gnetno testo da trde piškote.

- Piškote prenesite na pekač s široko lopatico in pustite 2 do 3 cm razmika.
- Pri piškotih z zelo ostrimi oblikami pekač z izrezanimi piškoti 10 minut postavite v zamrzovalnik, preden gre v pečico.

Pečica

Vse temperature v tej knjigi veljajo za **navadno pečico** (gretje zgoraj in spodaj). Če imate **pečico z ventilatorjem**, temperaturo znižajte za **20 °C**: pri vsakem receptu sta navedeni obe temperaturi.

- Pečico vedno ogrevajte vsaj 15 minut.
- Pecite en pekač naenkrat, na srednji višini. Pri pečici z ventilatorjem lahko pečete dva pekača in ju na polovici časa zamenjate.
- Vsaka pečica je drugačna. Začnite preverjati 2 minuti pred najkrajšim navedenim časom.
- Piškoti se dopečejo v toploti pekača. Iz pečice skoraj vedno pridejo še malo mehki v sredini in se strdijo med ohlajanjem.
- Piškote pustite na pekaču 5 minut, nato jih prenesite na rešetko.

- Med pekači uporabite hladen pekač. Če imate samo enega, ga spodaj sperite s hladno vodo, osušite in ga znova obložite.

Shranjevanje

- Piškote shranite šele, ko so popolnoma hladni, sicer jih para zmehča.
- Uporabite pločevinke ali kozarce s tesno prilegajočimi pokrovi, na hladnem in suhem mestu, stran od štedilnika.
- Hrustljavih in mehkih piškotov ne mešajte v isti pločevinki: hrustljavi se bodo zmehčali.
- Glazirane piškote shranjujte v plasteh, ločenih s peki papirjem, ko se glazura popolnoma strdi.
- Piškoti s kremnim polnilom ali ganašem gredo v hladilnik.
- Večino surovih testov lahko zamrznete do 3 mesece. Enako velja za pečene piškote brez glazure.

Obdarovanje

Piškoti so eno najlepših božičnih daril. V 8. poglavju boste našli zamisli za pakiranje, koliko časa se ohrani posamezna vrsta piškotov, in načrt peke za december. Eno pomembno pravilo: vedno dodajte nalepko z imenom piškotov, datumom in sestavinami, ki lahko povzročijo alergije.

Namig: pri vsakem receptu vrstica tik pod naslovom pove, koliko piškotov dobite, koliko časa traja priprava, kakšna je temperatura pečice, težavnost in glavni alergeni (gluten, jajca, mleko in lupinasto sadje).

Opozorilo: kadar so v kuhinji otroci, odrasli poskrbijo za pečico, vroče pekače, stopljen sladkor in nože. Otroci lahko tehtajo, mešajo, režejo z modelčki in krasijo.

Klasični piškoti

To so piškoti vsakega božiča: preprosti, maslen, začinjeni z limono, cimetom, čokolado ali mandlji. So najboljši način za začetek in podlaga za številne zamisli za okraševanje.

Masleni piškoti za modelčke

Za približno 30 piškotov (modelček 6 cm) · Priprava: 20 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Osnovno božično testo: dobro se razvalja, ohrani obliko zvezd in smrečic ter ima nežen okus po maslu in limoni. Uživajte ga navadnega ali okrašenega z glazuro.

SESTAVINE

- 125 g masla brez soli, mehkega
- 100 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- Lupinica ½ limone
- 1 ščepec soli
- 250 g gladke moke ter malo moke za modelčke

PRIPRAVA

1. V veliki skledi 2 do 3 minute stepajte maslo s sladkorjem, dokler ni kremasto in svetlejše.
2. Dodajte jajce, limonino lupinico in sol ter stepajte še 30 sekund.
3. Moko dodajte v dveh delih in mešajte z lopatko, samo dokler ni več vidne suhe moke. Testa ne gnetite več.
4. Testo razdelite na dva diska debeline 2 cm, ju zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku 1 uro.

5. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
6. Vsak disk posebej razvaljajte med dvema listoma peki papirja na debelino 4 do 5 mm.
7. Izrežite piškote in jih prenesite na pekač z 2 cm razmika. Ostanke združite, enkrat razvaljajte in znova izrežite.
8. Pecite 10 do 12 minut, dokler robovi niso svetlo zlati. Sredina naj bo še bleda.
9. Pustite na pekaču 5 minut, nato prenesite na rešetko, dokler se popolnoma ne ohladijo.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 2 tedna pri sobni temperaturi. Surovo testo se ohrani 3 dni v hladilniku ali 3 mesece v zamrzovalniku. Različica: limonino lupinico zamenjajte s 1 žličko vanilijevega izvlečka ali lupinico 1 pomaranče. Pogosta napaka: če testo po dodani moki predolgo gnetete, bodo piškoti trdi.

Iztiskani masleni piškoti

Za približno 35 piškotov · Priprava: 25 min + 15 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Piškoti v obliki vrtnic ali majhnih kroncev, narejeni s slaščičarsko vrečko. Tope se v ustih in so lepi v piškotni pločevinki.

SESTAVINE

- 200 g masla brez soli, zelo mehkega (a ne stopljenega)
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 260 g gladke moke
- Za okras (po želji): kandirane češnje, narezane na četrtine

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
2. Maslo s sladkorjem v prahu stepajte 3 minute, dokler ni zelo svetlo in puhasto.
3. Dodajte jajce, vanilijo in sol ter stepajte do gladkega.

4. Dodajte moko in mešajte z lopatko, dokler ne dobite mehkega, enotnega testa.
5. Slaščičarsko vrečko z veliko zvezdasto šobo (odprtina približno 1 cm) napolnite le do polovice, da jo je lažje stiskati.
6. Vrečko držite pokonci in iztisnite vrtnice ali majhne krončke širine 4 cm, med njimi pustite 3 cm razmika. Po želji v sredino položite košček češnje.
7. Pekača za 15 minut postavite v hladilnik. Tako vzorec v pečici ne bo izgubil oblike.
8. Pecite 12 do 14 minut, dokler niso robovi in dno svetlo zlati.
9. Pustite, da se 10 minut hladijo na pekaču (vroči se zlahka zlomijo), nato jih prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 2 tedna. Pogosta napaka: če je testo tako trdo, da ne gre iz vrečke, je bilo maslo preveč hladno; vrečko 1 minuto segrevajte med dlanmi. Različica: polovico vsakega ohlajenega piškota pomočite v stopljeno čokolado.

Cimetovi piškoti s sladkorjem

Za približno 22 piškotov · Priprava: 15 min + 30 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–11 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Okrogli piškoti, zunaj hrustljavi in znotraj mehki, povaljani v cimetovem sladkorju. Vonj, ki ga pustijo v kuhinji, je čisti božič.

SESTAVINE

- 115 g masla brez soli, mehkega
- 150 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 200 g gladke moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- Za povaljanje: 3 žlice finega kristalnega sladkorja in 2 žlički cimeta

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem stepajte 2 minuti, dokler ni kremasto. Dodajte jajce in stepajte še 30 sekund.
2. V drugi skledi zmešajte moko, pecilni prašek in sol. Dodajte masleni zmesi in mešajte, dokler ne dobite mehkega testa.
3. Skledo pokrijte in 30 minut ohladite v hladilniku.

4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem. Na plitvem krožniku zmešajte sladkor s cimetom.
5. Iz testa oblikujte kroglice po 25 g (približno velikosti oreha) in vsako povaljajte v cimetovem sladkorju, da je dobro prekrita.
6. Kroglice razporedite na pekač s 5 cm razmika: piškoti se močno razlezejo.
7. Pecite 10 do 11 minut. Pripravljeni so, ko so robovi čvrsti, sredina pa je še videti nekoliko mehka in razpokana.
8. Pustite na pekaču 5 minut, nato prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 teden; najboljši so prve 3 dni. Pogosta napaka: čakanje, da se sredina v pečici strdi; ko se piškoti ohladijo, bodo suhi. Različica: sladkorni zmesi dodajte ¼ žličke muškatnega oreščka.



Cimetovi piškoti s sladkorjem, sveže iz pečice

Foto: George Pagan III / Unsplash

Limonini narezani piškoti z limonino glazuro

Za približno 32 piškotov · Priprava: 20 min + 2 uri hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Testo, ki ga zvaljate v zvitek, shranite na hladnem in narežete, kadar vas premami želja po sveže pečenih piškotih. Limonina glazura jim da svež sijaj.

SESTAVINE

- 200 g masla brez soli, mehkega
- 100 g finega kristalnega sladkorja
- Lupinica 2 limon
- 1 rumenjak
- 1 ščepec soli
- 280 g gladke moke
- Za glazuro: 120 g sladkorja v prahu in 1½ do 2 žlici limoninega soka

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem in limonino lupinico stepajte 2 minuti. Dodajte rumenjak in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte moko in mešajte z lopatko, nato z rokami, dokler se ne oblikuje testo.
3. Razdelite na dva dela in oblikujte dva zvitka s premerom 5 cm. Zavijte v prozorno folijo, konca

zavrtite kot pri bonbonu.

4. Ohladite v hladilniku vsaj 2 uri (ali 1 uro v zamrzovalniku), dokler testo ni trdno.
5. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
6. Z ostrim nožem narežite zvitka na rezine debeline 6 do 7 mm. Zvitek po vsakem rezu malo zavrtite, da se ne splošči na eni strani.
7. Rezine razporedite na pekač z 2 cm razmika in pecite 12 do 14 minut, dokler niso robovi svetlo zlati.
8. Pustite, da se popolnoma ohladijo na rešetki.
9. Za glazuro zmešajte sladkor v prahu z limoninim sokom, po eno žlico naenkrat, dokler ni gosta kot jogurt. Na vsak piškot namažite žličko glazure in pustite 1 uro, da se strdi.

Shranjevanje: do 10 dni v pločevinki, v plasteh, ločenih s peki papirjem. Zvitka surovega testa se v zamrzovalniku ohranita 3 mesece: piškote režite kar iz zamrznjenega in času peke dodajte 2 minuti. Različica: namesto limone uporabite pomarančo, tako v testu kot v glazuri.

Ovseni piškoti z brusnicami in pomarančo

Za približno 22 piškotov · Priprava: 15 min · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Rustikalni, mehki piškoti z rdečino brusnic in vonjem po pomaranči. Odlični so s skodelico čaja sredi popoldneva.

SESTAVINE

- 115 g masla brez soli, mehkega
- 100 g mehkega svetlo rjavega sladkorja
- 50 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- Lupinica 1 pomaranče
- 130 g gladke moke
- ½ žličke sode bikarbone
- ½ žličke cimeta
- 1 ščepec soli
- 150 g ovsenih kosmičev
- 80 g posušenih brusnic (ali rozin)

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
2. Maslo z obema vrstama sladkorja stepajte 2 minuti. Dodajte jajce in pomarančno lupinico ter stepajte še 30 sekund.

3. V drugi skledi zmešajte moko, sodo bikarbono, cimet in sol. Dodajte masleni zmesi in premešajte z žlico.
4. Dodajte ovsene kosmiče in brusnice ter mešajte, dokler niso enakomerno porazdeljeni.
5. Oblikujte kupčke po 30 g (dobro nagrnjena jedilna žlica) in jih razporedite na pekač s 5 cm razmika. Z dlanjo jih rahlo stlačite.
6. Pecite 12 do 14 minut, dokler niso robovi zlati. Sredina ostane mehka.
7. Pustite na pekaču 5 minut, nato prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 teden. Ovseni kosmiči lahko vsebujejo sledi glutena. Različica: brusnice zamenjajte z 80 g sesekljane bele čokolade ali uporabite polovico vsake. Pogosta napaka: če se piškoti preveč razlezejo in so tanki, je bilo maslo preveč mehko; testo pred peko ohladite 20 minut.

Piškoti s koščki čokolade

Za približno 18 velikih piškotov · Priprava: 15 min + 30 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Najljubši piškoti najmlajših pekov: zlati, v sredini mehki in polni koščkov stopljene čokolade.

SESTAVINE

- 125 g masla brez soli, stopljenega in mlačnega
- 100 g mehkega svetlo rjavega sladkorja
- 50 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 200 g gladke moke
- ½ žličke sode bikarbone
- ¼ žličke soli
- 150 g čokolade za peko, narezane na koščke

PRIPRAVA

1. V skledi 1 minuto razmešajte stopljeno maslo in obe vrsti sladkorja. Dodajte jajce in vanilijo ter mešajte, dokler ni zmes svetleča.
2. Dodajte moko, sodo bikarbono in sol ter mešajte z lopatko, dokler ni več vidne moke.

3. Dodajte čokolado in jo vmešajte. Pokrijte in ohladite v hladilniku 30 minut.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Oblikujte kroglice po 35 g in jih razporedite na pekač s 6 cm razmika (največ 8 na pekač).
6. Pecite 10 do 12 minut. Pripravljeni so, ko so robovi zlati, sredina pa je še videti nedopečena.
7. Pustite na pekaču 10 minut; dopečejo se in se strdijo. Nato jih prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 5 dni. Da jih zmehčate, jih 5 sekund segrejte v mikrovalovni pečici. Božična različica: uporabite belo čokolado in dodajte 50 g posušenih brusnic. Pogosta napaka: prezgodnje odstranjevanje piškotov s pekača; dokler so mehki, se zlomijo.

Vanilijevi mandljevi rogljički

Za približno 45 piškotov · Priprava: 30 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 175 °C (ventilator 155 °C), 12–14 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Drobni, zelo nežni rogljički, povaljani v sladkorju v prahu, navdihnjeni z avstrijskimi božičnimi piškoti. Tope se v ustih.

SESTAVINE

- 250 g gladke moke
- 100 g mletih mandljev
- 70 g finega kristalnega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 200 g masla brez soli, hladnega, narezanega na kocke
- 2 rumenjaka
- Za povaljanje: 60 g sladkorja v prahu in 1 žlica vanilijevega sladkorja

PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte moko, mlete mandlje, sladkor in sol.
2. Dodajte maslo in ga s konicami prstov vdrgnite, dokler ne spominja na grob pesek.
3. Dodajte rumenjaka in hitro pregnetite, samo dokler se ne oblikuje testo. Oblikujte disk, zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku 1 uro.

4. Pečico ogrejte na 175 °C (ventilator 155 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem. Na krožniku zmešajte sladkor v prahu z vanilijevim sladkorjem.
5. Odtrgajte kose po 12 g (velikosti velikega lešnika). Vsakega zvaljajte v valjček dolžine 7 cm s tanjšima koncema in ga upognite v obliko rogljička.
6. Razporedite na pekač z 2 cm razmika in pecite 12 do 14 minut. Ostati morajo bledi, le konice naj so rahlo zlate.
7. Pustite, da se 5 minut hladijo na pekaču (vroči se zlomijo), nato jih še tople nežno povaljajte v sladkorju.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 3 tedne; po 2 dneh so še bolj nežni. Različica: mandlje zamenjajte z mletimi lešniki. Pogosta napaka: dolgo gnetenje s toplimi rokami; testo postane mastno in rogljički razpokajo.



Vanilijevi mandljevi rogljički

Foto: Marijakes / Pixabay

Vanilijevi in čokoladni vrtinci

Za približno 36 piškotov · Priprava: 35 min + 1 ura 20 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Dve testi, svetlo in čokoladno, zvita skupaj. Vsaka rezina pokaže drugačen vrtinec.

SESTAVINE

- 150 g masla brez soli, mehkega
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 250 g gladke moke
- 15 g nesladkanega kakava v prahu
- 1 žlica mleka ter malo mleka za premazovanje

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem v prahu stepajte 2 minuti. Dodajte jajce, vanilijo in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte moko in mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Stehtajte ga in razdelite na dve enaki polovici.
3. Eni polovici dodajte kakav in mleko ter gnetite, dokler ni barva enakomerna.

4. Obe testi zavijte v prozorno folijo in ju 20 minut ohladite v hladilniku.
5. Vsako testo razvaljajte med dvema listoma peki papirja v pravokotnik 20 × 25 cm, debel približno 4 mm.
6. Obema testoma odstranite zgornji list papirja. Svetlo testo premažite z malo mleka in nanj obrnite čokoladno testo, pri čemer si pomagajte s papirjem. Odstranite še ta papir in robove porežite z nožem.
7. Zelo tesno zvijte od daljše stranice, pri tem si pomagajte s spodnjim papirjem. Zvitek zavijte v prozorno folijo in ga 1 uro ohladite v hladilniku.
8. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
9. Zvitek narežite na rezine debeline 6 mm in pecite 10 do 12 minut, dokler svetli del ob robovih ni zlat.
10. Pustite na pekaču 5 minut, nato prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 2 tedna. Surovi zvitek se v zamrzovalniku ohrani 3 mesece. Pogosta napaka: če se testi pri rezanju ločita, je bilo premalo mleka za lepljenje ali zvitek ni bil dovolj tesno zvit. Različica: zvitek pred hlajenjem povaljajte v kristalnem sladkorju za lesketajoč rob.

Kokosovi kupčki

Za približno 20 kupčkov · Priprava: 15 min + 10 min počivanja · Pečica: 170 °C (ventilator 150 °C), 15–18 min · Težavnost: lahko · Alergeni: jajca · Brez glutena

Majhni kupčki kokosa, na konicah zlati in znotraj vlažni. Pripravijo se v eni skledi, brez moke in masla.

SESTAVINE

- 2 beljaka (približno 70 g)
- 120 g finega kristalnega sladkorja
- 1 ščepec soli
- Lupinica ½ limone
- 180 g kokosove moke (suhi kokosov zdrob)

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 170 °C (ventilator 150 °C) in pekač obložite s peki papirjem.
2. V skledi z vilicami 30 sekund mešajte beljaka, samo dokler nista penasta (ni treba stepati do trdega snega).
3. Dodajte sladkor, sol in limonino lupinico ter premešajte. Dodajte kokos in dobro zmešajte.
4. Pustite počivati 10 minut, da kokos vpije vlago.
5. Z mokrimi rokami oblikujte kupčke v obliki piramid po približno 25 g in jih razporedite na pekač s 3 cm razmika.

6. Pecite 15 do 18 minut, dokler niso konice in dno zlati.
7. Pustite, da se popolnoma ohladijo na pekaču, preden jih odstranite.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 teden. Različica: ko se ohladijo, dno pomočite v 80 g stopljene čokolade in pustite, da se strdi na peki papirju. Pogosta napaka: če kupčki razpadajo, je premalo beljaka; dodajte še 1 žlico beljaka.



Kokosovi kupčki
Foto: 2497381 / Pixabay

Ingver in začimbe

Ingver, cimet, klinčki in muškatni orešek: to so začimbe, ki nas najbolj spominjajo na božič. V tem poglavju boste našli medenjake za izrezovanje in okraševanje, preprosto medenjakovo hišico in druge aromatične piškote, nekatere hrustljave, druge mehke.

Prvi medenjaki

Za 24 piškotov (modelček 7–8 cm) · Priprava: 20 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 175 °C (ventilator 155 °C), 8–10 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Idealen recept za začetek: temno, dišeče testo, ki se dobro valja in da medenjakove možice, zvezde in smrečice, pripravljene za okraševanje. Dela je za približno 20 minut, poleg 1 ure hlajenja.

SESTAVINE

- 350 g gladke moke ter malo moke za modelčke
- 150 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 2 žlički mletega ingverja
- 1 žlička cimeta
- ¼ žličke mletih klinčkov
- 1 žlička sode bikarbone
- 1 ščepec soli
- 115 g masla brez soli, mehkega
- 1 jajce (srednje veliko)
- 120 g temne melase (približno 6 žlic) ali temnega medu
- Za okras: beljakova glazura ali preprosta glazura (7. poglavje)

PRIPRAVA

1. V veliki skledi zmešajte moko, rjavi sladkor, ingver, cimet, klinčke, sodo bikarbono in sol. Morebitne grudice sladkorja zdrobite s prsti.
2. V drugi skledi 1 minuto stepajte maslo, jajce in melaso. Morda bo videti sesirjeno: to je običajno.
3. Mokro zmes dodajte suhi. Mešajte z žlico in, ko to postane težko, gnetite z rokami, dokler ne dobite gladkega testa. Če se drobi, dodajte 1 žlico mleka.
4. Testo razdelite na dva diska, ju zavijte v prozorno folijo in pustite počivati v hladilniku vsaj 1 uro.
5. Pečico ogrejte na 175 °C (ventilator 155 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
6. Vsak disk posebej razvaljajte med dvema listoma peki papirja na debelino 4 do 5 mm.
7. Z najljubšimi modelčki izrežite piškote in jih prenesite na pekač z 2 cm razmika. Ostanke združite in enkrat znova razvaljajte.
8. Pecite 8 do 10 minut: robovi se strdijo, sredina pa na dotik še malo popusti. Po 8 minutah so mehki, po 10 bolj hrustljavi.
9. Pustite na pekaču 5 minut, prenesite na rešetko in pustite, da se popolnoma ohladijo, preden jih okrasite z glazuro.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 3 tedne; s suho glazuro 2 tedna. Surovo testo se v zamrzovalniku ohrani 3 mesece. Različica: če jih želite obesiti na smrečico, naredite v vsak piškot luknjico s slamico, preden gre v pečico. Pogosta napaka: prepečenost; temna barva testa zavaja, zato se ravnajte po času in po otipu.

Preprosta medenjakova hišica

Za 1 hišico (tloris približno 15 × 10 cm) in 10 piškotov iz ostankov · Priprava: 1 ura + 30 min hlajenja + 3 ure sušenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–15 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Majhna hišica z ravnimi stenami in dvokapno streho, zasnovana za vsakogar, ki je še nikoli ni delal. Testo je trše kot testo za piškote, da zdrži težo strehe.

SESTAVINE

- 150 g masla brez soli
- 150 g medu
- 200 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 500 g gladke moke
- 1 žlica mletega ingverja
- 2 žlički cimeta
- ½ žličke mletih klinčkov
- 1 žlička sode bikarbone
- 1 ščepec soli
- Za lepljenje: 2 pasterizirana beljaka (približno 70 g), 450 g presejanega sladkorja v prahu in 1 žlička limoninega soka
- Za okras: mandlji, trdi bonboni, sladkor v prahu, majhni piškoti

ŠABLONE (IZREŽITE JIH IZ KARTONA ALI DEBELEGA PAPIRJA)

- Stranski steni: 2 pravokotnika 15 × 10 cm.
- Sprednja in zadnja stena: 2 kosa širine 10 cm; stranici sta visoki 10 cm, vrh pa tvori špico, skupaj 17 cm visoko na sredini.
- Streha: 2 pravokotnika 17 × 11 cm.

PRIPRAVA

1. V kozici na nizkem ognju ob mešanju segrevajte maslo, med in rjavi sladkor, dokler se maslo ne stopi in je zmes gladka. Ne pustite, da zavre. Pustite, da se 10 minut ohladi.
2. V veliki skledi zmešajte moko, začimbe, sodo bikarbono in sol.
3. Jajce dodajte zmesi v kozici in dobro premešajte. Prelijte čez moko in mešajte, dokler ne dobite trdega testa. Zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku 30 minut.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C).
5. Testo razvaljajte kar na listih peki papirja, debelo 5 mm. Nanj položite šablone in jih z ostrim nožem obrežite. Odvečno testo odstranite, ne da bi se dotaknili kosov, nato papir povlecite na pekač.

6. Pecite 12 do 15 minut, dokler kosi niso trdni in ob robovih temnejši. Iz ostankov izrežite majhne piškote in jih pecite 8 do 10 minut.
7. Takoj ko jih vzamete iz pečice, šablone znova položite na še vroče kose in robove porežite z nožem, da so popolnoma ravni. Pustite, da se popolnoma ohladijo na pekaču: kosi se med ohlajanjem strdijo.
8. Za »lepilo« 5 do 7 minut stepajte beljaka s sladkorjem v prahu in limoninim sokom, dokler ni gosto, belo in tvori trden sneg. Dajte ga v slaščičarsko vrečko ali v vrečko za zamrzovanje z odrezanim majhnim vogalom.
9. Hišico sestavite na deski ali obloženem kartonu. Vzdolž dna in stranic ene stranske stene in ene sprednje stene iztisnite črto glazure, ju pod pravim kotom stisnite skupaj in držite 1 do 2 minuti. Podprite ju s kozarci ali pločevinkami. Ponovite z drugima dvema stenama. Stranski steni stojita zunaj sprednje in zadnje stene.
10. Pustite sušiti 1 uro. Nato vzdolž zgornjih robov iztisnite glazuro in prilepite oba kosa strehe, pri čemer držite 2 minuti. Vzdolž slemena dodajte črto glazure.
11. Pred okraševanjem pustite sušiti vsaj 2 uri. Okraske prilepite s pikami glazure in okoli hišice potresite sladkor v prahu, kot sneg.

Opozorilo: glazura vsebuje surove beljake. Vedno uporabite pasterizirane beljake (prodajajo se v kartonski embalaži, pri jajcih), zlasti če bodo hišico jedle nosečnice, majhni otroci, starejši ali ljudje z oslabljenim imunskim sistemom.

Shranjevanje: kot okras zdrži približno 4 tedne na suhem mestu, stran od pare. Za uživanje je najboljša prvi teden (sčasoma otrdi). Pogosta napaka: sestavljanje, ko so kosi še topli, ali z glazuro, ki je preredka; stene zdrsnejo. Počakajte, da se ohladijo, in glazuro zgostite z več sladkorja v prahu.



Preprosta medenjakova hišica, okrašena z beljakovo glazuro

Foto: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Začinjeni piškoti z razpokami

Za približno 26 piškotov · Priprava: 15 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–11 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Kroglice, povaljane v sladkorju, ki se v pečici odprejo v svetleče razpoke. So mehki in zelo aromatični, modelčkov ne potrebujejo.

SESTAVINE

- 170 g masla brez soli, stopljenega in mlačnega
- 200 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 60 g temne melase ali temnega medu
- 280 g gladke moke
- 1½ žličke sode bikarbone
- 1 žlička mletega ingverja
- 1 žlička cimeta
- ½ žličke mletih klinčkov
- ¼ žličke soli
- Za povaljanje: 4 žlice finega kristalnega sladkorja

PRIPRAVA

1. V skledi razmešajte maslo, rjavi sladkor, jajce in melaso do gladkega.

2. V drugi skledi zmešajte moko, sodo bikarbono, začimbe in sol. Dodajte mokri zmesi in mešajte, dokler ne dobite mehkega testa.
3. Pokrijte in ohladite v hladilniku 1 uro, dokler ni testo dovolj trdno za oblikovanje kroglic.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Oblikujte kroglice po 25 g in jih povaljajte v sladkorju. Razporedite na pekač s 5 cm razmika.
6. Pecite 10 do 11 minut, dokler površina ne razpoka in robovi niso čvrsti. Sredina naj ostane mehka.
7. Pustite na pekaču 5 minut, nato prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 teden; ostanejo mehki. Različica: kroglice povaljajte najprej v sladkorju in nato v sladkorju v prahu, za razpoke, bele kot sneg. Pogosta napaka: kroglice, večje od 25 g, ostanejo v sredini surove.

Medeni piškoti z začimbami in pomarančo

Za približno 30 piškotov · Priprava: 20 min + 30 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Okrogli, mehki piškoti z medom, janežem in pomarančno lupinico, preliti s tanko pomarančno glazuro. Spominjajo na portugalske broas, a so lažji.

SESTAVINE

- 100 g masla brez soli
- 100 g medu
- 80 g mehkega svetlo rjavega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- Lupinica 1 pomaranče
- 300 g gladke moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 2 žlički cimeta
- ½ žličke muškatnega oreščka
- ½ žličke mletega janeža
- 1 ščepec soli
- Za glazuro: 100 g sladkorja v prahu in 1½ žlice pomarančnega soka

PRIPRAVA

1. V kozici na nizkem ognju ob mešanju stopite maslo z medom in rjavim sladkorjem. Pustite, da se 15 minut ohladi.
2. Dodajte jajce in pomarančno lupinico ter dobro premešajte.
3. V skledi zmešajte moko, pecilni prašek, začimbe in sol. Dodajte zmes iz kozice in mešajte, dokler ne dobite mehkega testa. Pokrijte in ohladite v hladilniku 30 minut.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Oblikujte kroglice po 20 g in jih razporedite na pekač s 4 cm razmika. S prsti jih rahlo stlačite.
6. Pecite 10 do 12 minut, dokler niso zlati in ob robovih čvrsti.
7. Pustite, da se ohladijo na rešetki. Sladkor v prahu zmešajte s pomarančnim sokom in še tople piškote premažite s čopičem: glazura bo tanka in prosojna. Pustite 1 uro, da se strdi.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 2 tedna. Od drugega dne so mehkejši in bolj aromatični. Različica: janež zamenjajte z ½ žličke mletega ingverja.

Mehki ingverjevi čokoladni piškoti

Za približno 24 piškotov · Priprava: 20 min + 30 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–11 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Temni piškoti s kakavom in ingverjem, s koščki čokolade, ki se v pečici stopijo. Za vse, ki menijo, da je čokolada tudi božična začimba.

SESTAVINE

- 125 g masla brez soli, mehkega
- 150 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 60 g medu
- 250 g gladke moke
- 30 g nesladkanega kakava v prahu
- 1 žlička sode bikarbone
- 2 žlički mletega ingverja
- 1 žlička cimeta
- 1 ščepec soli
- 100 g čokolade za peko, sesekljane

PRIPRAVA

1. Maslo z rjavim sladkorjem stepajte 2 minuti. Dodajte jajce in med ter stepajte do gladkega.

2. V drugi skledi zmešajte moko, kakav, sodo bikarbono, začimbe in sol. Dodajte masleni zmesi in mešajte, dokler se ne oblikuje testo.
3. Dodajte sesekljano čokolado. Pokrijte in ohladite v hladilniku 30 minut.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Oblikujte kroglice po 30 g in jih razporedite na pekač s 5 cm razmika. Rahlo jih stlačite.
6. Pecite 10 do 11 minut. Zaradi kakava je težko presojati po barvi: pripravljeni so, ko so robovi čvrsti, sredina pa na dotik še popusti.
7. Pustite na pekaču 5 minut, nato prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 teden. Različica: dodajte 40 g sesekljanega kandiranega ingverja namesto polovice čokolade. Pogosta napaka: čakanje, da v pečici otrdijo; ko se ohladijo, so suhi.

Cimetove zvezdice

Za približno 30 zvezdic (modelček 5 cm) · Priprava: 40 min + 30 min hlajenja · Pečica: 150 °C (ventilator 130 °C), 12–15 min · Težavnost: srednja · Alergeni: jajca, lupinasto sadje · Brez glutena

Zvezdice iz nemške tradicije, narejene samo iz mandljev, beljakov in cimeta, prekrite z belo beljakovo peno. Znotraj so mehke in ne vsebujejo moke.

SESTAVINE

- 2 beljaka (približno 70 g)
- 200 g sladkorja v prahu, presejanega
- 250 g mletih mandljev ter malo za valjanje
- 2 žlički cimeta
- Lupinica ½ limone

PRIPRAVA

1. Beljaka stepite v trden sneg. Postopoma dodajajte sladkor v prahu in stepajte še 3 do 4 minute, dokler ne dobite goste, svetleče pene.
2. 4 žlice pene odvzemite in jih dajte v majhno skledo, pokrito: to bo preliv.
3. Preostali peni dodajte mlete mandlje, cimet in limonino lupinico ter mešajte z lopatko, dokler ne dobite lepljivega testa. Zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku 30 minut.

4. Pečico ogrejte na 150 °C (ventilator 130 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Delovno površino potresite z mletimi mandlji in testo razvaljajte med dvema listoma prozorne folije na debelino 7 do 8 mm.
6. Izrežite zvezdice, pri čemer modelček pred vsakim rezom pomočite v hladno vodo, da se testo ne lepi. Položite jih na pekač.
7. Z zadnjo stranjo žličke ali s čopičem na vsako zvezdico do konic nanesite tanko plast preliva.
8. Pecite 12 do 15 minut. Preliv mora ostati bel in suh; če začne zlateti, pečico znižajte za 10 °C.
9. Pustite, da se popolnoma ohladijo na pekaču.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 3 tedne; najboljše so po 2 ali 3 dneh. Beljaki se v pečici skuhajo; kdor želi dodatno varnost (nosečnice, majhni otroci, starejši), lahko uporabi pasterizirane beljake. Pogosta napaka: testo, ki je tako lepljivo, da ga ni mogoče razvaljati; dodajte 1 do 2 žlici mletih mandljev.



Cimetove zvezdice z beljakovim prelivom

Foto: LUM3N / Pixabay

Tanki začinjeni piškoti po švedsko

Za približno 50 majhnih piškotov · Priprava: 30 min + hlajenje čez noč · Pečica: 200 °C (ventilator 180 °C), 5–6 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, mleko

Na Švedskem jim pravijo pepparkakor: zelo tanki, hrustljavi piškoti, začinjeni s pomarančo in klinčki. Z luknjico so kot nalašč za obešanje na božično drevesce.

SESTAVINE

- 100 g masla brez soli
- 100 g finega kristalnega sladkorja
- 60 g medu (3 žlice)
- 2 žlici vode
- 1 žlička cimeta
- 1 žlička mletega ingverja
- ½ žličke mletih klinčkov
- Lupinica ½ pomaranče
- ½ žličke sode bikarbone
- 250 g gladke moke ter malo moke za valjanje

PRIPRAVA

1. V kozici združite maslo, sladkor, med, vodo in začimbe. Ob mešanju segrevajte na srednjem ognju, dokler ne zavre. Takoj izklopite.

2. Pustite, da se 15 minut ohladi, nato dodajte pomarančno lupinico in sodo bikarbono (zmes bo zapenila).
3. Dodajte moko in mešajte, dokler ne dobite gladkega, mehkega testa. Zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku čez noč.
4. Pečico ogrejte na 200 °C (ventilator 180 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Majhne kose testa razvaljajte na rahlo pomokani delovni površini čim tanjše: 2 do 3 mm. Preostanek med delom hranite na hladnem.
6. Izrežite srčke, zvezde ali medenjakove možice. Za obešanje naredite luknjico s slamico.
7. Pecite 5 do 6 minut, ne da bi zapustili pečico: postanejo zlato rjavi in v eni minuti od tod zgorijo.
8. Pustite, da se 2 minuti hladijo na pekaču, nato jih prenesite na rešetko. Med ohlajanjem postanejo hrustljavi.

Shranjevanje: v tesno zaprti pločevinki do 4 tedne. Obešeni na drevesce se po nekaj dneh zaradi vlage zmehčajo in so primerni le še kot okras. Različica: začimbam dodajte ½ žličke mletega kardamoma. Pogosta napaka: pretežko testo; ti piškoti postanejo hrustljavi le, če so tanki.

Polnjeni in okrašeni piškoti

Ti piškoti zahtevajo malo več časa, a prav zaradi njih ljudje vprašajo: »Ste jih res naredili sami?« Tu so sladkorna okenca, ki zažarijo v svetlobi, linški piškoti z marmelado, čokoladni sendviči, zvezde, okrašene z glazuro, in božične smrečice iz zloženih zvezd.

Vitražni piškoti

Za približno 20 piškotov (modelček 8 cm) · Priprava: 40 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 175 °C (ventilator 155 °C), 9–11 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Piškoti z okencem iz stopljenega trdega bonbona v sredini, ki zažari kot vitraž, ko ga zadene svetloba. Obešeni na drevesce ali ob oknu so očarljivi.

SESTAVINE

- 115 g masla brez soli, mehkega
- 100 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 225 g gladke moke
- 100 g prozornih trdih bonbonov v različnih barvah (približno 20)

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem stepajte 2 minuti. Dodajte jajce, vanilijo in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte moko in mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Oblikujte dva diska, ju zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku 1 uro.
3. Bonbone razvrstite po barvah in vsako barvo dajte v svojo vrečko za zamrzovanje. Zaprite in z valjarjem

zdrobite na majhne koščke (ne v prah).

4. Pečico ogrejte na 175 °C (ventilator 155 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem. Peki papir je nujen: stopljen bonbon se prilepi na vsako drugo podlago.
5. Testo razvaljajte na debelino 5 mm in izrežite oblike velikosti 8 cm (zvezde, smrečice, krogi). Z majhnim modelčkom, 3 do 4 cm, v sredini vsakega izrežite okence.
6. Piškote prenesite na pekač. Če jih želite obesiti, blizu vrha naredite luknjico s slamico.
7. Vsako okence napolnite z zdrobljenim bonbonom do višine testa, pri čemer pazite, da noben košček ne pade na piškot.
8. Pecite 9 do 11 minut, dokler se bonbon ne stopi in zapolni okenca ter so robovi svetlo zlati.
9. Pustite, da se popolnoma ohladijo na pekaču, vsaj 20 minut, preden se jih dotaknete. Vitraž se med ohlajanjem strdi.

Opozorilo: stopljen bonbon je zelo vroč in povzroča opekline. Otroci lahko okenca napolnijo, dokler je testo še surovo; pekač v pečico postavi in iz nje vzame odrasel, piškotov pa se dotaknemo šele, ko so hladni.

Shranjevanje: v tesno zaprti pločevinki do 1 teden. Vlaga naredi vitraž lepljiv, zato jih ne hranite v hladilniku. Pogosta napaka: okenca z mehurčki ali vrzelmi pomenijo premalo bonbona; napolnite do višine testa.

Linški piškoti z malinovo marmelado

Za približno 20 sendvič piškotov (modelček 6 cm) · Priprava: 45 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 175 °C (ventilator 155 °C), 9–11 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Dva mandljeva piškota, združena z malinovo marmelado, z majhnim okencem v obliki zvezde ali srca v zgornjem. Izvirajo iz avstrijske tradicije in sodijo med najlepše v darilni škatli.

SESTAVINE

- 200 g gladke moke
- 100 g mletih mandljev
- 80 g sladkorja v prahu
- ½ žličke cimeta
- 1 ščepec soli
- 150 g masla brez soli, hladnega, narezanega na kocke
- 1 rumenjak
- Lupinica ½ limone
- 150 g malinove marmelade brez semen (ali jagodne)
- Sladkor v prahu za posipanje

PRIPRAVA

1. V skledi zmešajte moko, mandlje, sladkor v prahu, cimet in sol.

2. Dodajte maslo in ga s konicami prstov vdrgnite, dokler ne spominja na grob pesek. Dodajte rumenjak in limonino lupinico ter hitro pregnetite, dokler se ne oblikuje testo.
3. Oblikujte dva diska, ju zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku 1 uro.
4. Pečico ogrejte na 175 °C (ventilator 155 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Testo razvaljajte med dvema listoma peki papirja na debelino 3 mm. Izrežite kroge s premerom 6 cm (sodo število).
6. V polovici krogov izrežite majhno okence velikosti 2 cm v sredini (zvezda ali srce).
7. Pecite 9 do 11 minut, dokler niso robovi svetlo zlati. Piškoti z okenci se spečejo malo hitreje: pazite nanje.
8. Pustite, da se popolnoma ohladijo na rešetki.
9. Piškote z okenci posujte s sladkorjem v prahu. Vsak cel piškot namažite z 1 žličko marmelade, tako da ostane 5 mm roba prostega, in pokrijte s piškotom z okencem.

Shranjevanje: nepolnjeni piškoti se v pločevinki ohranijo 2 tedna; ko so napolnjeni, se zmehčajo in so dobri 3 do 4 dni. Sestavite jih dan pred obdarovanjem ali postrežbo. Različica: uporabite marelično marmelado ali marmelado iz grenkih pomaranč. Pogosta napaka:

posipanje s sladkorjem po sestavljanju; sladkor pade na marmelado in okence izgubi sijaj.



Linški piškoti z malinovo marmelado

Foto: amirali mirhashemian / Unsplash

Čokoladni sendvič piškoti s čokoladno-pomarančno kremo

Za približno 22 sendvičev (modelček 5 cm) · Priprava: 45 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 9–10 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Tanki kakavovi piškoti, združeni s čokoladno kremo s pomarančno lupinico. Čokolada in pomaranča sta klasična božična kombinacija.

SESTAVINE

- 130 g masla brez soli, mehkega
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 ščepec soli
- 200 g gladke moke
- 30 g nesladkanega kakava v prahu
- Za kremo: 100 g čokolade za peko, 60 ml sladke smetane in lupinica ½ pomaranče

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem v prahu stepajte 2 minuti. Dodajte jajce in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte skupaj presejano moko in kakav ter mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Oblikujte dva diska, ju zavijte in ohladite v hladilniku 1 uro.

3. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
4. Testo razvaljajte na debelino 3 do 4 mm in izrežite kroge ali zvezde velikosti 5 cm (sodo število).
5. Pecite 9 do 10 minut. Pripravljeni so, ko površina postane motna in se robovi na dotik čvrsti.
6. Pustite, da se popolnoma ohladijo na rešetki.
7. Za kremo čokolado sesekljajte in jo dajte v skledo. Smetano segrejte, dokler se ob robovih ne pojavijo majhni mehurčki, in jo prelijte čez čokolado. Počakajte 2 minuti in mešajte do gladkega. Dodajte pomarančno lupinico.
8. Kremo pustite, da se 30 do 40 minut hladi, dokler nima konsistence namaza.
9. Polovico piškotov namažite z 1 žličko kreme in pokrijte s preostalimi, rahlo pritisnite.

Shranjevanje: ker vsebujejo smetano, jih hranite v hladilniku, v zaprti škatli, do 5 dni. Vzemite jih ven 15 minut pred postrežbo. Različica: pomarančno lupinico zamenjajte z ¼ žličke cimeta. Pogosta napaka: mazanje kreme, ko je še tekoča; steče po straneh. Počakajte, da se zgosti.

Zvezde, okrašene z beljakovo glazuro

Za približno 30 zvezd (modelček 7 cm) · Priprava: 1 ura 30 min + 1 ura hlajenja + 8 ur sušenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Testo brez dvigala, ki v pečici ohrani obliko in je idealno za okraševanje z glazuro. Tehnike okraševanja so podrobno razložene v 7. poglavju.

SESTAVINE

- 175 g masla brez soli, mehkega
- 150 g sladkorja v prahu
- 1 jajce (srednje veliko)
- Lupinica 1 limone ali 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 300 g gladke moke
- Za glazuro: 1 pasteriziran beljak (približno 35 g), 200 g presejanega sladkorja v prahu, ½ žličke limoninega soka in živilska barva (po želji)

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem v prahu stepajte 2 minuti. Dodajte jajce, lupinico in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte moko in mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Oblikujte dva diska, ju zavijte in ohladite v hladilniku 1 uro.

3. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
4. Testo razvaljajte na debelino 5 mm in izrežite zvezde. Položite jih na pekač in ga za 10 minut postavite v zamrzovalnik: konice ostanejo lepo začrtane.
5. Pecite 10 do 12 minut, dokler niso robovi rahlo zlati. Pustite, da se popolnoma ohladijo.
6. Za glazuro 5 minut stepajte beljak s sladkorjem v prahu in limoninim sokom, dokler ne tvori trdega snega. Tretjino odložite za obrobe.
7. Preostali glazuri postopoma dodajajte vodo, po eno kapljico, dokler črta, potegnjena z žlico čez površino, ne izgine v približno 10 sekundah. To je konsistenca za polnjenje. Po želji pobarvajte z živilsko barvo.
8. S trdo glazuro v vrečki s tanko šobo okoli vsake zvezde iztisnite obrobo, 2 mm od roba. Pustite sušiti 10 minut.
9. Notranjost napolnite z glazuro za polnjenje in jo z zobotrebcem razporedite do vogalov, pri čemer predrite morebitne mehurčke.
10. Za bele pike ali črte uporabite trdo glazuro na glazuri za polnjenje, bodisi ko se ta posuši (po 1 uri) ali dokler je še mokra, da bodo gladke.
11. Pustite sušiti na zraku, na suhem mestu, 8 ur ali čez noč, preden jih zložite ali zapakirate.

Opozorilo: beljakova glazura vsebuje surov beljak. Uporabite pasteriziran beljak, zlasti če so piškoti za nosečnice, majhne otroke, starejše ali ljudi z oslabljenim imunskim sistemom. V 7. poglavju je alternativa brez jajc.

Shranjevanje: ko se glazura posuši, hranite v pločevinki, v plasteh, ločenih s peki papirjem, do 2 tedna. Ne dajajte jih v hladilnik: glazura postane lepljiva in barve se razlijejo. Različica: po mokri glazuri potresite kristalni sladkor za zmrznjen videz.

Piškoti z vdolbinico in figovo marmelado

Za približno 28 piškotov · Priprava: 30 min · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–14 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Kroglice, povaljane v orehih, z vdolbinico, vtisnjeno s prstom in napolnjeno s figovo marmelado. Otroci radi delajo »odtis palca«.

SESTAVINE

- 120 g masla brez soli, mehkega
- 60 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko), rumenjak ločen od beljaka
- ½ žličke vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 200 g gladke moke
- 60 g orehov, zelo drobno sesekljanih
- 120 g figove marmelade (ali marelične)

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
2. Maslo s sladkorjem stepajte 2 minuti. Dodajte rumenjak, vanilijo in sol ter stepajte do gladkega.
3. Dodajte moko in mešajte, dokler ne dobite mehkega testa, ki se ne lepi na roke.

4. Beljak na plitvi posodi z vilicami rahlo razžvrkljajte. V drugo posodo stresite orehe.
5. Oblikujte kroglice po 15 g, jih pomočite v beljak in nato v orehe. Razporedite na pekač s 3 cm razmika.
6. S palcem ali ročajem lesene kuhalnice v sredino vsake kroglice vtisnite vdolbinico, globoko 1 cm. Če rob razpoka, ga s prsti stisnite skupaj.
7. Vsako vdolbinico napolnite z ½ žličke marmelade.
8. Pecite 12 do 14 minut, dokler ni dno svetlo zlato.
9. Pustite na pekaču 5 minut (marmelada je zelo vroča), nato prenesite na rešetko.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 teden. Različica brez oreščkov: kroglice povaljajte v sladkorju namesto v orehih. Pogosta napaka: preveč polnjene vdolbinice; marmelada zavre in steče po piškotu.



Piškoti z vdolbinico in figovo marmelado

Foto: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Božične smrečice iz zloženih zvezd

Za 6 smrečic s 6 nadstropji · Priprava: 1 ura 15 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 6–12 min glede na velikost · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Zvezde v šestih velikostih, zložene od največje do najmanjše in med seboj malo zasukane, tvorijo smrečico s sladkornim »snegom«. Zavite v celofan so čudovito darilo.

SESTAVINE

- 150 g masla brez soli, mehkega
- 120 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 žlica medu
- Lupinica 1 pomaranče
- 1 žlička cimeta
- 1 ščepec soli
- 300 g gladke moke
- Za lepljenje in okras: 150 g sladkorja v prahu, 1½ do 2 žlici limoninega soka, sladkor v prahu za posipanje in majhni sladkorni biseri (po želji)
- Pripomočki: komplet 6 zvezdastih modelčkov, 3 do 10 cm

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem stepajte 2 minuti. Dodajte jajce, med, pomarančno lupinico, cimet in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte moko in mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Oblikujte dva diska, ju zavijte in ohladite v hladilniku 1 uro.
3. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in tri pekače obložite s peki papirjem.
4. Testo razvaljajte na debelino 5 mm. Izrežite po 6 zvezd vsake velikosti.
5. Zvezde razporedite po pekačih glede na velikost: male na enega, srednje na drugega in velike na tretjega. Tako se enakomerno spečejo.
6. Male pecite 6 do 8 minut, srednje 8 do 10 in velike 10 do 12, dokler niso robovi svetlo zlati. Pustite, da se popolnoma ohladijo.
7. Sladkor v prahu zmešajte z limoninim sokom, po eno žlico naenkrat, dokler ne dobite goste glazure, ki ne teče z žlice.
8. Vsako smrečico sestavite tako: veliko zvezdo položite na krožnik, v sredino dodajte piko glazure in nanjo naslednjo zvezdo, zasukano tako, da njene konice ležijo med konicami spodnje. Nadaljujte do najmanjše.

9. Z žlico pustite, da nit glazure kaplja čez konice vsakega nadstropja, kot sneg. Po želji dodajte sladkorne bisere.
10. Pustite sušiti 2 uri in pred postrežbo ali zavijanjem posujte s sladkorjem v prahu.

Shranjevanje: sestavljene se ohranijo 1 teden na hladnem, suhem mestu, pokrite ali zavite v celofan. Različica: če nimate šestih modelčkov, uporabite tri velikosti in naredite po dve zvezdi vsake, ki ju zasukate druga proti drugi. Pogosta napaka: zlaganje zvezd, ko so še tople; smrečica se nagne.

Maslene palčke s čokolado in pinjolami

Za približno 30 palčk · Priprava: 40 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 11–13 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Piškotne palčke, ki so do polovice pomočene v čokolado in posute s praženimi pinjolami. Lepo so videti, ko stojijo v kozarcu ali kozarčku.

SESTAVINE

- 125 g masla brez soli, mehkega
- 80 g finega kristalnega sladkorja
- 1 jajce (srednje veliko)
- 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 250 g gladke moke
- 150 g čokolade za peko
- 50 g pinjol (ali sesekljanih orehov)

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem stepajte 2 minuti. Dodajte jajce, vanilijo in sol ter stepajte do gladkega.
2. Dodajte moko in mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Oblikujte ploščat pravokotnik, zavijte in ohladite v hladilniku 1 uro.

3. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
4. Testo razvaljajte v pravokotnik debeline 6 mm. Z nožem in ravnilom narežite trakove 10 × 2 cm.
5. Razporedite na pekač z 2 cm razmika in pecite 11 do 13 minut, dokler niso robovi zlati. Pustite, da se popolnoma ohladijo.
6. V suhi ponvi na srednjem ognju 2 do 3 minute ob stalnem mešanju pražite pinjole, dokler niso zlate. Prenesite na krožnik in grobo sesekljajte.
7. Čokolado stopite v vodni kopeli (ognjevarna skleda nad loncem z rahlo vrelo vodo) ali v mikrovalovni pečici v presledkih po 30 sekund, vmes premešajte.
8. Polovico vsake palčke pomočite v čokolado, pustite, da odvečna odkaplja, in položite na peki papir. Takoj posujte s pinjolami.
9. Čokolado pustite, da se 1 uro strdi na hladnem mestu.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki, v plasteh, ločenih s peki papirjem, do 2 tedna, na hladnem mestu. Različica: uporabite belo čokolado in barvne božične posipe. Pogosta napaka: praženje pinjol in odhod od štedilnika; v nekaj sekundah zgorijo.

Portugalske in svetovne tradicije

Na Portugalskem božič diši po medu, janežu, cimetu in oljčnem olju. To poglavje se začne z *broas* (majhnimi začinjenimi pecivi), piškoti z oljčnim oljem in *raivas* (zavitimi cimetovimi piškoti), nato pa potuje k božičnim piškotom Nemčije, Belgije, Italije in drugih dežel.

Portugalske tradicije

Portugalski medeni piškoti z začimbami (*broas de mel*)

Za približno 25 broas · Priprava: 30 min + 30 min počivanja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 15–18 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Temne broas z medom, oljčnim oljem in začimbami so med najstarejšimi sladicami na portugalskih božičnih mizah. Zunaj so čvrste, znotraj mehke in iz dneva v dan boljše.

SESTAVINE

- 200 g medu
- 150 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 100 ml oljčnega olja
- 50 g masla brez soli
- 1 jajce (srednje veliko)
- Lupinica 1 pomaranče
- 500 g gladke moke
- 1 žlička sode bikarbone
- 1 žlička cimeta
- 1 žlička mletega janeža
- ½ žličke mletih klinčkov
- 1 ščepec soli

- 50 g sesekljanih mandljev ali orehov
- Za premazovanje: 1 rumenjak, razžvrkljan z 1 žlico vode

PRIPRAVA

1. V kozici na nizkem ognju ob mešanju segrevajte med, rjavi sladkor, oljčno olje in maslo, dokler se maslo ne stopi. Ne pustite, da zavre. Pustite, da se 10 minut ohladi.
2. V veliki skledi zmešajte moko, sodo bikarbono, začimbe, sol in oreščke.
3. Jajce in pomarančno lupinico dodajte zmesi v kozici in premešajte. Prelijte čez moko in mešajte, najprej z žlico, nato z rokami, dokler ne dobite mehkega testa, ki ga je mogoče oblikovati, ne da bi se lepilo.
4. Skledo pokrijte in pustite počivati 30 minut pri sobni temperaturi (ali čez noč v hladilniku).
5. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
6. Odtrgajte kose po 40 g, jih oblikujte v ovale in stlačite, da so visoki 1,5 cm. Razporedite na pekač s 3 cm razmika.
7. Premažite z razžvrkljanim rumenjakom.
8. Pecite 15 do 18 minut, dokler niso zlato rjavi in zunaj čvrsti. Znotraj naj ostanejo mehki.
9. Pustite, da se popolnoma ohladijo na rešetki.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 3 tedne. Od drugega dne so mehkejši in okusnejši. Različica: testu dodajte 50 g sesekljane mešane kandirane lupinice. Pogosta napaka: predebele broas ostanejo znotraj surove; držite se višine 1,5 cm.

Portugalske broas iz sladkega krompirja in mandljev (*broas castelares*)

Za približno 30 broas · Priprava: 1 ura + ohlajanje · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 20–25 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Zlate broas iz sladkega krompirja, mandljev, cimeta in pomaranče, značilne za portugalsko mizo na sveti večer. Znotraj so vlažne in nežne, z okusom, ki spominja na kostanj.

SESTAVINE

- 500 g sladkega krompirja (teža po kuhanju in lupljenju; približno 700 g surovega)
- 250 g finega kristalnega sladkorja
- 100 g masla brez soli
- 1 jajce (srednje veliko)
- Lupinica 1 pomaranče
- 1 žlička cimeta
- 150 g mletih mandljev
- 250 g gladke moke ter malo moke za roke
- Za premazovanje: 1 rumenjak, razžvrkljan z 1 žlico vode

PRIPRAVA

1. Sladke krompirje umijte in jih skuhajte cele, v lupini, v vreli vodi 30 do 40 minut, dokler vilice ne zdrsnejo

vanje brez upora. Odcedite, olupite in pretlačite do gladkega. Odtehtajte 500 g.

2. V kozici združite pire, sladkor in maslo. Na nizkem ognju 5 do 8 minut kuhajte ob stalnem mešanju z leseno kuhalnico, dokler se zmes ne zgosti in se začne ločevati od dna kozice.
3. Prenesite v veliko skledo in pustite, da se popolnoma ohladi (vsaj 1 uro).
4. Dodajte jajce, pomarančno lupinico, cimet in mandlje ter dobro premešajte. Moko dodajajte postopoma, dokler ne dobite mehkega testa, ki ga je mogoče oblikovati z pomokanimi rokami.
5. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
6. S pomokanimi rokami oblikujte kose po 40 g v ovale in jih razporedite na pekač s 3 cm razmika.
7. Premažite z razžvrkljanim rumenjakom.
8. Pecite 20 do 25 minut, dokler niso na vrhu lepo zlati in na dotik čvrsti.
9. Pustite, da se ohladijo na rešetki.

Shranjevanje: ker so vlažne, se ohranijo manj časa kot drugi piškoti: do 1 teden v zaprti škatli, na hladnem. Dobro se zamrznejo, do 2

meseca. Pogosta napaka: dodajanje moke v pire, ko je še vroč; testo postane lepljivo, potrebuje preveč moke in broas so težke.

Portugalski piškoti z oljčnim oljem in janežem (*biscoitos de azeite*)

Za približno 40 piškotov · Priprava: 40 min · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 15–18 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca

Suhi piškoti v obliki obročkov ali črke »S«, začinjeni z oljčnim oljem, janežem in limono, kakršne pripravljajo v številnih podeželskih domovih na Portugalskem. Ne vsebujejo masla ne mleka.

SESTAVINE

- 2 jajci (srednje veliki)
- 200 g finega kristalnega sladkorja
- 150 ml oljčnega olja
- Lupinica 1 limone
- 1 žlica janeža
- 1 ščepec soli
- 500 g gladke moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 2 do 4 žlice vode, po potrebi

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
2. V veliki skledi 2 minuti stepajte jajci s sladkorjem. Dodajte oljčno olje, limonino lupinico, janež in sol ter

dobro premešajte.

3. Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo dodajajte postopoma ter gnetite z rokami, dokler ne dobite mehkega testa, ki se ne lepi. Če je suho in se drobi, dodajte vodo, po eno žlico naenkrat.
4. Odtrgajte kose po 20 g. Vsakega zvaljajte v vrvico dolžine 12 cm in debeline 1 cm ter jo oblikujte v obroček (konca staknite) ali v črko »S«.
5. Razporedite na pekač z 2 cm razmika.
6. Pecite 15 do 18 minut, dokler ni dno zlato. Vrhovi ostanejo bledi.
7. Pustite, da se ohladijo na rešetki: postanejo hrustljavi.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 4 tedne. Različica: janež zamenjajte z 1 žličko cimeta in uporabite pomarančno lupinico. Pogosta napaka: predebele vrvice ostanejo znotraj mehke in se v pločevinki zmehčajo.



Portugalski piškoti z oljčnim oljem in janežem

Foto: Maria Kovalets / Unsplash

Portugalski cimetovi zavitki (*raivas de canela*)

Za približno 35 raivas · Priprava: 40 min + 30 min hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 12–15 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Cimetovi piškoti z zavitimi, vsak drugačnimi oblikami: pravijo, da ime izvira iz »jeznega« videza, ki ga dobijo (raiva pomeni »jeza«). Nobena ni enaka drugi, in v tem je čar.

SESTAVINE

- 60 g masla brez soli, mehkega
- 200 g finega kristalnega sladkorja
- 2 jajci (srednje veliki)
- 2 žlički cimeta
- 1 ščepec soli
- 250 g gladke moke ter malo moke za roke

PRIPRAVA

1. Maslo s sladkorjem stepajte 1 minuto. Dodajte jajci, enega za drugim, in dobro stepite po vsakem.
2. Dodajte cimet in sol. Dodajte moko in mešajte, dokler ne dobite čvrstega, rahlo lepljivega testa. Pokrijte in ohladite v hladilniku 30 minut.
3. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.

4. S pomokanimi rokami odtrgajte kose po 15 g. Vsakega zvaljajte v tanko vrvico dolžine približno 20 cm in debeline 5 mm.
5. Vsako vrvico spustite na pekač v zankah in zavojih, prosto, da nastane majhen klobčič s premerom približno 6 cm.
6. Pecite 12 do 15 minut, dokler niso zlati in na dotik suhi.
7. Pustite, da se ohladijo na rešetki.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 4 tedne. Različica: pred peko jih posujte z malo cimetovega sladkorja. Pogosta napaka: debele vrvice dajo raivas, ki so znotraj mehke; morajo biti tanke in hrustljave.

Medeni mandljevi Lebkuchen (Nemčija)

Za približno 20 piškotov · Priprava: 30 min + 1 ura hlajenja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje

Mehki piškoti iz medu, začimb, mandljev in kandirane pomarančne lupinice, preliti s čokolado. Prodajajo jih na vsakem nemškem božičnem sejmu.

SESTAVINE

- 100 g medu
- 75 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 50 g masla brez soli
- 1 jajce (srednje veliko)
- 200 g gladke moke
- 100 g mletih mandljev
- 1 žlica nesladkanega kakava v prahu
- ½ žličke sode bikarbone
- 1 žlička cimeta
- ½ žličke mletega ingverja
- ¼ žličke mletih klinčkov
- ¼ žličke muškatnega oreščka

- 50 g kandirane pomarančne lupinice (ali mešane kandirane lupinice), drobno sesekljane
- Za preliv: 100 g čokolade za peko

PRIPRAVA

1. V kozici na nizkem ognju ob mešanju stopite med, rjavi sladkor in maslo. Pustite, da se 15 minut ohladi, in dodajte jajce.
2. V skledi zmešajte moko, mandlje, kakav, sodo bikarbono in začimbe. Dodajte zmes iz kozice in pomarančno lupinico ter mešajte, dokler ne dobite lepljivega testa.
3. Pokrijte in ohladite v hladilniku 1 uro.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Z mokrimi rokami oblikujte kroglice po 30 g in jih stlačite, da so visoke 1 cm. Razporedite na pekač s 4 cm razmika.
6. Pecite 10 do 12 minut, dokler niso ob robovih čvrsti in v sredini mehki.
7. Pustite, da se popolnoma ohladijo na rešetki.
8. Čokolado stopite in z žličko prekrijte vrh vsakega piškota, z zadnjo stranjo žlice zgladite. Pustite 1 uro, da se strdi.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 3 tedne. Po 2 ali 3 dneh so mehkejši in okusnejši. Različica: namesto čokolade prelijte z 80 g sladkorja v prahu, zmešanega z 1 žlico limoninega soka. Pogosta napaka: peka do trdega; Lebkuchen mora ostati mehek.

Začinjeni speculoos (Belgija in Nizozemska)

Za približno 40 piškotov · Priprava: 30 min + hlajenje čez noč · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, mleko

Tanki, hrustljavi piškoti iz rjavega sladkorja in cimeta, z globokim karamelnim okusom. Zelo se podajo h kavi.

SESTAVINE

- 125 g masla brez soli, mehkega
- 150 g mehkega temno rjavega sladkorja
- 2 žlici mleka
- 250 g gladke moke
- ½ žličke pecilnega praška
- 2 žlički cimeta
- ½ žličke muškatnega oreščka
- ¼ žličke mletih klinčkov
- ¼ žličke mletega ingverja
- 1 ščepec soli
- Za okras (po želji): mandljevi lističi

PRIPRAVA

1. Maslo z rjavim sladkorjem stepajte 2 minuti. Dodajte mleko in premešajte.
2. Dodajte moko, pecilni prašek, začimbe in sol ter gnetite do gladkega testa.

3. Zavijte v prozorno folijo in ohladite v hladilniku čez noč: začimbe razvijejo več okusa.
4. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
5. Testo razvaljajte med dvema listoma peki papirja na debelino 3 mm. Izrežite pravokotnike 6 × 4 cm ali druge oblike. Po želji v vsak piškot vtisnite 2 ali 3 mandljeve lističe.
6. Pecite 10 do 12 minut, dokler niso ob robovih temno zlati.
7. Pustite, da se ohladijo na rešetki: postanejo hrustljavi.

Shranjevanje: v tesno zaprti pločevinki do 4 tedne. Različica: za reliefne vzorce pred rezanjem v testo vtisnite pečat za piškote ali dno kozarca z vzorcem. Če uporabite mandlje, na nalepko napišite »lupinasto sadje«. Pogosta napaka: debelo testo da mehke piškote, ki ne počijo.

Orehove snežne kroglice

Za približno 40 kroglic · Priprava: 30 min · Pečica: 175 °C (ventilator 155 °C), 14–16 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, mleko, lupinasto sadje

Majhne kroglice iz masla in orehov, dvakrat povaljane v sladkorju v prahu. Podobne različice poznajo v številnih deželah: v Grčiji, Mehiki in Združenih državah. Ne vsebujejo jajc.

SESTAVINE

- 200 g masla brez soli, mehkega
- 50 g sladkorja v prahu ter 100 g za povaljanje
- 1 žlička vanilijevega izvlečka
- 1 ščepec soli
- 250 g gladke moke
- 120 g orehov, zelo drobno sesekljanih

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 175 °C (ventilator 155 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
2. Maslo s 50 g sladkorja v prahu, vanilijo in soljo stepajte 2 minuti.
3. Dodajte moko in orehe ter mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Če je preveč mehko, ga ohladite v hladilniku 20 minut.

4. Oblikujte kroglice po 15 g (približno 3 cm) in jih razporedite na pekač z 2 cm razmika.
5. Pecite 14 do 16 minut, dokler ni dno svetlo zlato. Vrhovi ostanejo bledi.
6. Pustite, da se 5 minut hladijo na pekaču, nato še tople povaljajte v 100 g sladkorja v prahu.
7. Ko so hladne, jih znova povaljajte v sladkorju v prahu: druga plast je bela kot sneg.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 3 tedne. Različica: orehe zamenjajte s praženimi, mletimi lešniki ali mandlji. Pogosta napaka: povaljanje v sladkorju takoj po pečenju; vroče razpadejo in sladkor se stopi.



Orehove snežne kroglice

Foto: Skyler Ewing / Unsplash

Mandljevi in pomarančni florentinci

Za približno 20 florentincev · Priprava: 30 min + 1 ura strjevanja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 8–10 min · Težavnost: srednja · Alergeni: gluten, mleko, lupinasto sadje

Tanki, hrustljavi piškoti iz mandljevih lističev, medu in kandiranega sadja, z dnom, prelitim s čokolado. Videti so kot zlata čipka.

SESTAVINE

- 50 g masla brez soli
- 60 g finega kristalnega sladkorja
- 40 g medu (2 žlici)
- 50 ml sladke smetane
- 120 g mandljevih lističev
- 40 g sesekljanega kandiranega sadja (ali posušenih brusnic)
- Lupinica ½ pomaranče
- 15 g gladke moke (1 nagrnjena žlica)
- Za dno: 100 g čokolade za peko

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in dva pekača obložite s peki papirjem.
2. V kozici združite maslo, sladkor, med in smetano. Ob mešanju segrejte na srednji ogenj in 1 minuto kuhajte.

3. Ugasnite ogenj in dodajte mandlje, kandirano sadje, pomarančno lupinico in moko. Dobro premešajte.
4. Na pekač polagajte poravnane čajne žličke, 8 cm narazen: močno se razlezejo. Največ 8 na pekač.
5. Z zadnjo stranjo mokre žlice vsak kupček stlačite, da je tanek.
6. Pecite 8 do 10 minut, dokler niso karamelno zlati, zlasti ob robovih.
7. Pustite, da se hladijo 2 minuti. Če želite popolnoma okrogle florentince, robove, dokler so še mehki, potisnite navznoter z okroglim modelčkom.
8. Pustite, da se popolnoma ohladijo na pekaču, dokler niso hrustljavi.
9. Čokolado stopite. Florentince obrnite in dno premažite s čokolado. Ko se začne strjevati, naredite z vilicami valove. Pustite, da se 1 uro strdijo, s čokolado navzgor.

Opozorilo: zmes sladkorja in medu postane zelo vroča in lahko povzroči opekline. Ta recept je za odrasle; otroci lahko pomagajo le pri mazanju čokolade, ko so florentinci hladni.

Shranjevanje: v tesno zaprti pločevinki, na hladnem in suhem mestu, do 1 teden. V vlažnem okolju se zmehčajo. Pogosta napaka: prezgodnje jemanje iz pečice; bledi florentinci ne počijo. Morajo biti karamelne barve.

Mandljevi in pomarančni cantucci (Italija)

Za približno 35 cantuccev · Priprava: 25 min + 10 min ohlajanja · Pečica: 180 °C (ventilator 160 °C), 25 min + 160 °C (ventilator 140 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, lupinasto sadje

Hrustljavi piškoti, ki gredo v pečico dvakrat: najprej kot hlebček, nato kot rezine. Odlični so za pomakanje v kavo ali kozarec porta in se ohranijo tedne.

SESTAVINE

- 2 jajci (srednje veliki)
- 150 g finega kristalnega sladkorja
- Lupinica 1 pomaranče
- 1 ščepec soli
- 250 g gladke moke ter malo moke za roke
- 1 žlička pecilnega praška
- 120 g celih mandljev, z lupino

PRIPRAVA

1. Pečico ogrejte na 180 °C (ventilator 160 °C) in pekač obložite s peki papirjem.
2. V skledi 1 minuto stepajte jajci s sladkorjem, pomarančno lupinico in soljo.
3. Dodajte moko in pecilni prašek ter premešajte. Dodajte mandlje in z pomokanimi rokami gnetite, dokler ne dobite lepljivega testa.

4. Razdelite na dva dela in oblikujte dva hlebčka dolžine približno 25 cm in širine 4 cm. Položite ju na pekač, dobro narazen.
5. Pecite 25 minut, dokler nista zlata in čvrsta.
6. Vzemite iz pečice, jo znižajte na 160 °C (ventilator 140 °C) in pustite hlebčka, da se 10 minut ohladita.
7. Z nazobčanim nožem hlebčka poševno narežite na rezine debeline 1 cm.
8. Rezine položite ravno na pekač in pecite 10 do 12 minut, na polovici jih obrnite, dokler niso suhe in rahlo zlate.
9. Pustite, da se ohladijo na rešetki: med ohlajanjem otrdijo.

Shranjevanje: v zaprti pločevinki do 1 mesec. Različica: dodajte 50 g sesekljanega kandiranega sadja ali 1 žličko janeža. Pogosta napaka: rezanje hlebčkov, ko so hladna; lomijo se. Režite jih, ko so topla, z žagajočim gibom.



Mandljevi in pomarančni cantucci

Foto: 27707 / Pixabay

Glazura in okraševanje, korak za korakom

Okraševanje piškotov je mnogim najljubši del, zlasti otrokom. Umetniške roke ne potrebujete: z dvema vrstama glazure in nekaj preprostimi tehnikami bodo vaši piškoti čudoviti. Preden okrasite vse ostale, vedno okrasite poskusni piškot.

Preden okrasite

- Piškoti morajo biti **popolnoma hladni**. Na toplih piškotih se glazura stopi in steče.
- Vse pripravite vnaprej: vrečke z glazuro, zobotrebce, vlažen kuhinjski papir za brisanje šob in okraske v majhnih skodelicah.
- Glazuro, ki je ne uporabljate, vedno pokrijte s prozorno folijo, pritisnjeno na površino. Zelo hitro se suši in naredi skorjo.
- Izberite suh dan. V zelo vlažnem vremenu se glazura suši več ur.

Vrečke in šobe

- **Vrečka za zamrzovanje:** napolnite jo do polovice, zaprite, glazuro potisnite v en vogal in odrežite zelo majhen

vrh (1 do 2 mm). Vedno odrežite manj, kot mislite, da je treba: kasneje lahko povečate.

- **Stožec iz peki papirja:** izrežite trikotnik, ga zvijte v stožec in zgornji del upognite navznoter. Odličen je za tanke črte.
- **Slaščičarska vrečka z gladko šobo št. 1 ali 2:** za vse, ki želijo zelo enakomerne črte.
- Med uporabo vrečko postavite s konico navzdol v kozarec z vlažnim kuhinjskim papirjem na dnu, da se konica ne posuši.

Beljakova glazura

Za okrasitev približno 30 piškotov velikosti 7 cm · Priprava: 10 min · Brez pečice · Težavnost: lahko · Alergeni: jajca · Brez glutena

Glazura, ki se posuši trda in svetleča. Uporabite jo za obrobe, polnjenje, podrobnosti in lepljenje medenjakove hišice. Isti recept da vse konsistence, z več ali manj vode.

SESTAVINE

- 1 pasteriziran beljak (približno 35 g)
- 200 do 225 g presejanega sladkorja v prahu
- ½ žličke limoninega soka
- Voda, kapljico za kapljico
- Gel živilska barva ali naravne barve (glejte spodaj)

PRIPRAVA

1. V čisti, suhi skledi brez maščobe združite beljak, 200 g sladkorja v prahu in limonin sok.
2. Stepajte z električnim mešalnikom na nizki hitrosti, dokler se sladkor ne vmeša, nato na srednji hitrosti 5 do 7 minut, dokler ni glazura bela, svetleča in tvori trden vrh, ko dvignete metlice.
3. Če je še mehka, dodajte še sladkorja v prahu, po eno žlico naenkrat. To je **trda konsistenca**: uporabite jo za lepljenje, debele obrobe in cvetove ali dvignjene podrobnosti.

4. Za **konsistenco za obrobe** delu glazure dodajajte vodo kapljico za kapljico, dokler se vrh, ki nastane, ko dvignete žlico, rahlo ne upogne, kot pri zobni pasti.
5. Za **konsistenco za polnjenje** dodajte še vode, dokler črta, potegnjena čez površino, ne izgine v približno 10 sekundah. Mešajte počasi, da ne nastanejo mehurčki.
6. Za barvanje glazuro razdelite v skodelice in barvo dodajajte s konico zobotrebca, počasi. Barve se med sušenjem malo potemnijo.

> **Opozorilo:** beljakova glazura vsebuje surov beljak, ki ni kuhan. Vedno uporabite pasterizirane beljake (prodajajo se v kartonski embalaži, pri jajcih), zlasti za nosečnice, majhne otroke, starejše in ljudi z oslabljenim imunskim sistemom.

Shranjevanje: v zaprti posodi, s prozorno folijo, pritisnjeno na glazuro, do 3 dni v hladilniku. Pred uporabo jo znova stepite. Alternativa brez jajc: beljak zamenjajte z 2 žlicama (30 ml) vode iz pločevinke kuhanega čičerike (aquafaba) in stepajte na enak način; suši se malo počasneje. Pogosta napaka: skleda z maščobo prepreči, da bi glazura postala trda.

Preprosta glazura

Za prelivanje približno 25 piškotov · Priprava: 5 min · Brez pečice · Težavnost: lahko · Alergeni: nobeden od glavnih (mleko, če ga uporabite)

Samo sladkor v prahu in tekočina. Ne posuši se tako trdo kot beljakova glazura, a je najhitrejša, ne vsebuje jajc in je odlična za otroke.

SESTAVINE

- 150 g presejanega sladkorja v prahu
- 2 žlici limoninega soka, pomarančnega soka, mleka ali vode

PRIPRAVA

1. Sladkor v prahu dajte v skledo.
2. Dodajajte tekočino, po pol žlice naenkrat, in mešajte z žlico do gladkega.
3. Za prekrivanje površine piškotov naj bo gosta kot jogurt. Za iztiskanje črt z vrečko mora biti gostejša, kot je zobna pasta: dodajte še sladkorja v prahu.
4. Razmažite z zadnjo stranjo žlice, pomočite zgornjo stran piškota v glazuro ali uporabite vrečko z majhno šobo.
5. Pustite sušiti 1 do 2 uri pri sobni temperaturi.

Shranjevanje: glazirani piškoti se ohranijo toliko časa, kot navaja posamezen recept, a glazura ostane malo lepljiva, če jih zložite; plasti

ločite s peki papirjem. Različica: dodajte ¼ žličke cimeta ali lupinico ½ limone. Pogosta napaka: dodajanje vse tekočine naenkrat; glazura postane preredka in odteka s piškotov.

Čokoladni oblog za pomakanje

Za pomakanje približno 30 majhnih piškotov · Priprava: 10 min · Brez pečice · Težavnost: lahko · Alergeni: mleko (odvisno od čokolade)

Stopljena čokolada z malo masla, ki postane svetleča in se hitro strdi. Uporabite jo za pomakanje polovic piškotov, za prelivanje Lebkuchna ali za izdelavo črt.

SESTAVINE

- 150 g čokolade za peko (črne, mlečne ali bele)
- 10 g masla brez soli (ali 1 žlička sončničnega olja)

PRIPRAVA

1. Čokolado sesekljajte in jo skupaj z maslom dajte v skledo, primerno za mikrovalovno pečico.
2. Segrevajte v presledkih po 30 sekund, med vsakim dobro premešajte, dokler se skoraj vse ne stopi. Zadnji koščki se bodo stopili od toplote med mešanjem. Lahko pa jo stopite v vodni kopeli (ognjevarna skleda nad loncem z rahlo vrelo vodo), pri čemer voda ne sme vreti ali se dotikati sklede.
3. Pustite, da se 5 minut ohladi: čokolada naj bo topla, ne vroča.
4. Piškote pomočite, pustite, da odvečna odkaplja, tako da rahlo potrkate ob rob sklede, in položite na peki papir.
5. Okraske (oreščke, barvni sladkor) dodajte, dokler je čokolada še mehka.

6. Pustite, da se 1 uro strjuje na hladnem mestu. Hladilnik uporabite le, če je v kuhinji toplo, in največ 15 minut.

Shranjevanje: čokoladni piškoti se hranijo v pločevinki, na hladnem, v plasteh, ločenih s peki papirjem. Pogosta napaka: kapljica vode v čokoladi jo naredi gosto in zrnato. Uporabite popolnoma suhe sklede in žlice. Bela čokolada hitreje zgori: segrevajte jo v presledkih po 15 sekund.



Okraševanje z beljakovo glazuro: najprej obroba, nato polnjenje

Foto: JillWellington / Pixabay

Naravne barve

Gel barve iz trgovine dajo močne barve z zelo malo izdelka. Če imate raje naravne barve, te dobro delujejo. Dajo mehkejše

odtenke in lahko dodajo malo okusa, zato uporabite le majhne količine:

Barva	Kaj uporabiti	Koliko (za 100 g glazure)
Roza do rdeča	Sok surove ali kuhane rdeče pese	½ do 1 žlička (odvzemite enako količino vode)
Rumena	Kurkuma	1 majhen ščepec
Oranžna	Kurkuma + sok rdeče pese	1 ščepec + nekaj kapljic
Zelena	Prašek zelenega čaja (matcha)	¼ žličke
Rjava	Nesladkan kakav v prahu	1 do 2 žlički (dodajte nekaj kapljic vode)
Zlato bež	Cimet	¼ žličke

Preproste tehnike

1. Obrobe in polnjenje

1. Z glazuro za obrobe iztisnite črto 2 mm od roba piškota. Vrečko držite malo nad piškotom in pustite, da nit glazure pade, namesto da jo vlečete.
2. Počakajte 10 minut.
3. Notranjost napolnite z glazuro za polnjenje, začnite ob robovih in končajte v sredini.

4. Z zobotrebcem jo razporedite do vogalov in predrite morebitne mehurčke.
5. Piškot rahlo pretresite, da se površina zgladi.

2. Mokro na mokro

Takoj po polnjenju piškota, dokler je glazura še mokra, naredite pike druge barve. Izpadejo gladke, v ravnini z osnovo.

- **Srčki:** naredite vrsto pik in z zobotrebcem v enem gibu potegnite skozi sredino vseh.
- **Marmoriranje:** naredite črte druge barve in z zobotrebcem potegnite skoznje cikcakasto, v nasprotni smeri.
- **Božični pulover:** bele in rdeče črte na zeleni podlagi, potegnjene z zobotrebcem, dajo pleten vzorec.

3. Dvignjene podrobnosti

Ko se polnjenje suši 1 uro, na vrh iztisnite glazuro za obrobe: pike, snežinke, pentlje, gumbe, obraze na medenjakovih možicih. Podrobnosti izstopajo.

4. Sladkor in okraski

Kristalni sladkor, barvni sladkor ali sladkorne bisere potresite po glazuri, dokler je še mokra. Počakajte 5 minut in odvečno stresite na list papirja, da jo uporabite znova.

5. Okraševanje z otroki

- Uporabite preprosto glazuro, ki ne vsebuje jajc.
- Vsakemu otroku dajte majhno vrečko z že odrezano konico in skodelico okraskov.
- Mizo pokrijte s peki papirjem ali papirjem za zavijanje.
- Izberite velike piškote s preprostimi oblikami: krogi, zvezde, smrečice.

Sušenje

- Beljakova glazura potrebuje **6 do 8 ur** (ali noč), da se popolnoma posuši. Preprosta glazura potrebuje 1 do 2 uri.
- Pustite sušiti pri sobni temperaturi, na suhem mestu, nepokrito.
- Glaziranih piškotov ne dajajte v hladilnik: vlaga naredi glazuro lepljivo in barve se pomešajo.
- Da preverite, ali je suha, se rahlo dotaknite vogala: ne sme popustiti ali se prijeti.

Pogoste napake in kako jih odpraviti

Težava	Zakaj	Kako odpraviti
Glazura teče čez robove	Je preredka	Dodajte sladkor v prahu, po eno žlico naenkrat

Težava	Zakaj	Kako odpraviti
Vrečka se zamaši	Grudice sladkorja ali posušena konica	Sladkor vedno presejte in vrečko shranjujte s konico na vlažnem papirju
Mehurčki na površini	Močno stepena glazura po dodani vodi	Mešajte počasi in mehurčke takoj po polnjenju predrite z zobotrebcem
Barve se pretakajo druga v drugo	Prva barva je bila še mokra ali je bila vlaga	Med sosednjima barvama počakajte 1 uro in sušite na suhem mestu
Glazura se ne posuši	Vlažen dan ali preredka glazura	Pustite sušiti dlje, ob oknu ali blagem radiatorju (ne nanj)
Temne lise v glazuri	Maslo iz piškota je prešlo v glazuro	Okrasite le popolnoma hladne, pravilno pečene piškote
Tresoče črte	Vrečka je preblizu piškota	Vrečko dvignite za 1 cm in pustite, da nit pade, ter jo usmerjajte

Piškoti za darilo in načrt peke

Škatla domačih piškotov je darilo, ki si ga ljudje dolgo zapomnijo. V tem poglavju boste našli zamisli za pakiranje, preglednico, koliko časa se ohrani posamezna vrsta piškotov, mešanico v kozarcu za darilo in načrt za organizacijo decembrske peke.

Zlata pravila pakiranja

1. **Popolnoma hladni piškoti.** Če jih zapakirate še tople, nastane para in se zmehčajo.
2. **Povsem suha glazura.** Beljakova glazura potrebuje 8 ur, preprosta 2 uri.
3. **Ena vrsta v paketu ali pa jih ločite.** Hrustljavih in mehkih piškotov ne dajajte skupaj: hrustljavi se zmehčajo. Začinjeni piškoti svoj vonj prenesejo na druge.
4. **Najtežji spodaj.** Broas in piškoti z oljčnim oljem na dno, tanki in okrašeni piškoti na vrh.
5. **Peki papir med plastmi,** zlasti pri piškotih z glazuro ali čokolado.
6. **Piškoti s kremo ali ganašem niso za darilo za shranjevanje:** pojedo se v nekaj dneh in se hranijo v hladilniku. Povejte tistemu, ki jih prejme.

Zamisli za pakiranje

- **Steklene kozarce s pokrovi.** Odlični za majhne, trdne piškote (snežne kroglice, raivas, cantucci, rogljičke). Čez pokrov dajte kvadrat blaga in ga zavežite z vrvico.
- **Pločevinke.** Najboljše za ohranjanje svežine piškotov. Shranite pločevinke, ki jih kupite med letom, in jih obložite s peki papirjem.
- **Kartonaste škatle,** obložene s peki papirjem ali papirnatimi vložki, v vsakem po en piškot. Dobre za okrašene piškote, ki jih ni mogoče zlagati drug na drugega.
- **Celofanske vrečke,** zaprte s trakom. Dobre za 3 do 5 piškotov, za sodelavce, učitelje ali sosede. Dobro jih zaprite, da ne pride zrak.
- **Smrečice iz zloženih zvezd** (5. poglavje) na kartonastem krožniku, zavite v celofan in zavezane zgoraj s trakom.
- **Viseči piškoti:** vitražni piškoti in tanki začinjeni piškoti, na vrvici, jih lahko privežete na ovojnino drugega darila.

Nalepka

Lepa nalepka je del darila in, še pomembneje, ščiti osebo, ki ga prejme. Vedno napišite:

- ime piškotov;
- datum priprave;

- »porabiti do …« (glejte preglednico spodaj);
- alergene: **gluten, jajca, mleko, lupinasto sadje** (mandlji, orehi, pinjole, lešniki), glede na recept;
- kako jih shranjevati: »v zaprti pločevinki, na hladnem« ali »hraniti v hladilniku«.

> **Namig:** če obdarujete nekoga z alergijami, te piškote specite prve, z dobro umitimi pripomočki, in jih zapakirajte posebej.

Koliko časa se ohranijo

Piškoti	V zaprti pločevinki	Zamrznjeni (brez glazure)
Piškoti z oljčnim oljem, raivas, cantucci, speculoos, tanki začinjeni piškoti	4 tedne	3 mesece
Mandljevi rogljički, snežne kroglice, cimetove zvezdice, medene broas, Lebkuchen, prvi medenjaki	3 tedne	3 mesece
Masleni piškoti, iztiskani masleni piškoti, vrtinci, medeni piškoti s pomarančo, palčke s čokolado in pinjolami	2 tedna	3 mesece
Zvezde z beljakovo glazuro, okrašeni medenjaki	2 tedna (ko se glazura posuši)	Ne zamrzujte
Limonini narezani piškoti z glazuro	10 dni	Zamrznite brez glazure

Piškoti	V zaprti pločevinki	Zamrznjeni (brez glazure)
Cimetovi s sladkorjem, ovseni z brusnicami, kokosovi kupčki, začinjeni piškoti z razpokami, ingverjevi čokoladni, piškoti z vdolbinico, vitražni, florentinci, smrečice iz zvezd	1 teden	2 meseca (vitražni in florentinci: ne zamrzujte)
Piškoti s koščki čokolade	5 dni	2 meseca
Broas iz sladkega krompirja (*broas castelares*)	1 teden, na hladnem	2 meseca
Napolnjeni linški piškoti	3 do 4 dni (nenapolnjeni: 2 tedna)	Zamrznite samo nenapolnjene piškote
Čokoladni sendvič piškoti s kremo	5 dni, v hladilniku	Ne zamrzujte

Za odmrzovanje piškote pustite v zaprti škatli pri sobni temperaturi 1 do 2 uri. Če jih želite bolj hrustljave, jih za 3 minute dajte v pečico na 160 °C (ventilator 140 °C) in pustite, da se ohladijo.

Mešanica v kozarcu za kakavove piškote z belo čokolado

1 kozarec 1 litra, za približno 20 piškotov · Priprava kozarca: 15 min · Pečica (za prejemnika): 180 °C (ventilator 160 °C), 10–12 min · Težavnost: lahko · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Suhe sestavine v plasteh, v lepem kozarcu, z navodili na nalepki. Prejemnik mora dodati le maslo in jajce, da ima sveže pečene piškote, kadar jih zaželi.

SESTAVINE (ZA KOZAREC)

- 180 g gladke moke
- 30 g nesladkanega kakava v prahu
- ½ žličke sode bikarbone
- ¼ žličke soli
- 100 g mehkega svetlo rjavega sladkorja
- 80 g finega kristalnega sladkorja
- 120 g bele čokolade za peko, sesekljane
- Za prejemnika: 125 g masla brez soli, stopljenega in mlačnega, in 1 jajce (srednje veliko)

PRIPRAVA

1. Steklen kozarec s pokrovom, 1 liter, umijte in ga temeljito osušite.
2. V skledi zmešajte moko, kakav, sodo bikarbono in sol.

3. S pomočjo papirnatega lijaka v kozarec stresite polovico moke zmesi in jo z zadnjo stranjo žlice stlačite.
4. Nanjo naredite plast rjavega sladkorja, dobro stlačite, nato še plast finega kristalnega sladkorja.
5. Dodajte preostanek moke zmesi in stlačite. Zaključite z belo čokolado, vse do vrha. Dobro zaprite.
6. Napišite nalepko: »Kozarec stresite v veliko skledo in premešajte. Dodajte 125 g stopljenega, mlačnega masla in 1 jajce ter mešajte, dokler se ne oblikuje testo. Ohladite v hladilniku 30 minut. Oblikujte kroglice po 30 g in jih razporedite na pekač, obložen s peki papirjem, s 5 cm razmika. Pecite pri 180 °C (ventilator 160 °C) 10 do 12 minut, dokler niso robovi čvrsti. Pustite na pekaču 10 minut.« Dodajte datum in alergene: gluten, jajca in mleko.

Shranjevanje: zaprt kozarec se ohrani 1 mesec na hladnem, suhem mestu (preverite roke trajanja čokolade in moke). Pečeni piškoti se ohranijo 5 dni v pločevinki. Različica: belo čokolado zamenjajte z 80 g črne čokolade in 40 g posušenih brusnic. Pogosta napaka: neutlačene plasti; pomešajo se in vse ne gre v kozarec.



Piškoti za darilo, v kozarcih in vrečkah, zavezanih s trakom

Foto: Lee Milo / Unsplash

Načrt peke za december

Skrivnost, kako priti do božiča s polnimi pločevinkami in brez stresa, je začeti s piškoti, ki se najdlje ohranijo, in najobčutljivejše prihraniti za konec. Načrta se držite dobesedno ali ga prilagodite svojemu koledarju.

Kdaj	Kaj narediti	Zakaj
Konec novembra	Preverite pripomočke, kupite sveže začimbe, kozarce, pločevinke, trakove in nalepke. Sestavite seznam ljudi, ki jih boste obdarili.	Prepreči naglico in nakupovanje v zadnjem trenutku

Kdaj	Kaj narediti	Zakaj
1. do 7. december	Piškoti z oljčnim oljem, raivas, cantucci, speculoos, tanki začinjeni piškoti	Ohranijo se 4 tedne
8. do 12. december	Mandljevi rogljički, snežne kroglice, cimetove zvezdice, medene broas, Lebkuchen	Ohranijo se 3 tedne in z dnevi postajajo boljši
13. do 15. december	Prvi medenjaki, masleni piškoti, vrtinci. Zvitke testa (limonine, vrtince) zamrznite za pozneje.	Ohranijo se 2 do 3 tedne; zvitki so pripravljeni za rezanje
16. do 18. december	Zvezde z beljakovo glazuro in okrašeni medenjaki. Specite kose za medenjakovo hišico.	Glazura potrebuje noč za sušenje
19. do 20. december	Sestavite in okrasite medenjakovo hišico. Iztiskani masleni piškoti, smrečice iz zvezd, čokoladne palčke. Pripravite mešanice v kozarcih.	Pripravljeni bodo za obdarovanje v zadnjem tednu
21. do 22. december	Cimetovi s sladkorjem, ovseni z brusnicami, kokosovi kupčki, piškoti z vdolbinico, vitražni, florentinci. Specite linške piškote (nenapolnjene).	Ohranijo se približno 1 teden: ostanejo sveži do novega leta
23. december	Broas iz sladkega krompirja, piškoti s koščki čokolade, limonini narezani piškoti (režite iz zamrzovalnika). Napolnite linške in čokoladne sendvič piškote.	Najbolj vlažni in polnjeni, narejeni čim kasneje
24. december (sveti večer)	Sestavite škatle za mizo na sveti večer in oddajte zadnja darila.	Dan za družino, ne ob pečici

Dobro organizirano popoldne peke

1. Dan prej pripravite dve ali tri testa in jih pustite v hladilniku, dobro zavita in z napisanim imenom.
2. Na dan peke začnite s testom, ki se peče pri najnižji temperaturi pečice, in postopoma prehajajte na višje: pečica se hitreje segreje, kot ohladi.
3. Medtem ko se peče en pekač, na delovni površini na peki papirju pripravite naslednjega.
4. Vsako vrsto piškotov ohlajajte na svoji rešetki in jo shranite takoj, ko je hladna, z nalepko.
5. Okraševanje pustite za drug dan: ko so piškoti že pečeni, je okraševanje veliko bolj sproščeno.

> Naj vam ta knjiga prinese veliko sladkih popoldnevov in veliko škatel piškotov za deljenje. Vesel božič!