



••• optiprint

OMAMNO DOBRO!

Zbirka receptov

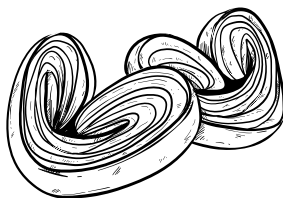
Optiprintov pozdrav

Priprava prazničnih jedi predstavlja več kot le mešanje sestavin. Je izraz umetnosti, ljubezni in strasti. Prav vsak korak v kuhinji predstavlja priložnost za prenos te iskrice, ne glede na to, ali smo izkušen kuhar ali ne. Iskrica, ki jo vnesemo v pripravo hrane, dodaja jedi neprecenljivo vrednost in jo oživi.

V Optiprintu cenimo radosti praznične kulinarike. S skrbno izbrano knjižnico receptov želimo z vami deliti bogastvo okusov in veselja, ki jih prinaša december. V tej kulinarčni zakladnici smo zbrali najokusnejše slaščice, ki bodo razvajale vaše brbončice in obogatile praznično vzdušje vašega doma.

Skupaj z nami se podajte na kulinarčno potovanje.

Dober tek!



Kazalo receptov

2	Božični piškoti
3	Presna čokoladna torta z malinami
4	Jelenček Rudolf
6	Lešnikova torta
8	Božična drevesca
11	Panettone kolač
13	Medena hišica
15	Čokoladni hrustljavčki
16	Veganske rumove kroglice
17	Praznična vroča čokolada
18	Darilo za najbližje: recept v kozarcu



BOŽIČNI PIŠKOTI



Čas priprave
120 minut

Sestavine:

- 250 g moke – kombiniramo pirino moko in ovseno moko, ki jo naredimo tako, da zmeljemo ovsene kosmiče. Lahko dodamo mlete mandlje ali lešnike
- 150 g kokosovega masla
- 50 g rjavega sladkorja
- 1 jajce

Bela glazura:

- 200 g sladkorja v prahu
- 1 beljak
- 2 žlički limoninega soka



Priprava

1. Vse zgornje sestavine zgnemo v testo. Po želji testu dodamo tudi cimet ali druge začimbe, poljubno dodamo tudi nastrgano limonino ali pomarančno lupinico.
 2. Testo odložimo v hladilnik, da počiva približno pol ure.
 3. Testo razvaljamo na željeno debelino. Nato z modelčki izrežemo poljubne figurice.
 4. Pečico segrejemo na 200 stopinj, položimo piškote na pekač, ki je obložen s peki papirjem. Pečemo približno 15 minut. Ko so piškoti zlato rjave barve jih vzamemo iz pečice in dobro ohladimo.
 5. Ohlajene piškote okrasimo. Z belo glazuro ali čokolado.
- Bela glazura: v posodo presejemo sladkor v prahu. Dodamo beljak in limonin sok potem pa mešamo toliko časa, da dobimo gladko in snežno belo zmes.
 - Čokolada: Nad soparo z žlico ali dvema kokosovega masla stopimo temno čokolado in z njo pokapamo piškote. Poljubno po vrhu potresemo še s kokosom ali mletimi oreščki, lahko pa se pozabavamo tudi mrvicami.



PRESNA ČOKOLADNA TORTA Z MALINAMI



Sestavine

Osnova:

tortni pekač premera 24 cm

- 1 skodelica lešnikov
- 1 skodelica mandljev
- 1 1/2 skodelice datljev
- 1/2 skodelice kakava
- 2 žlici kokosovega masla
- 2 žlici vode
- 1/2 čajne žličke vanilije (poljubno)

Nadev:

- 250 g malin ali banan

Čokoladna masa:

- 2 skodelici datljev
- 1 1/2 skodelice vode
- 1/2 skodelice kakava
- 1/2 skodelice kokosovega masla



Čas priprave
30 minut



Priprava

1. V mešalniku najprej zmešamo lešnike in mandlje, nato pa postopoma dodajamo še datlje. Ko je vse lepo zmešano in masa povezana, dodamo še ostale sestavine.
2. V tortni pekač položimo plastično folijo za živila. Osnovo čim boljje potlačimo v tortni pekač.
3. Nadaljujemo z nadevom: maline ali banane zmečkamo in jih nanesemo na po osnovni plasti.
4. Za čokoladno kremo datlje meljemo, dokler masa ne postane zbita v kroglo in so datlji sesekljeni na res majhne koščke. Nato dodamo vodo in meljemo kar nekaj časa, da zmes postane povezana (datljeva pasta). Sestavine morajo biti zmlete v homogeno strukturo, brez delčkov. Nato vmešamo še kakav in kokosovo maslo.
5. Čokoladno maso prelijemo po torti, jo položimo v hladilnik in jo tam pustimo za približno 30 minut, dokler se ne strdi. Po želji jo na koncu okrasimo.



JELEŇČEK RUDOLF



Čas priprave
15 minut

Sestavine

- paličice za nabodala
- preste
- jedilna čokolada
- marshmallow penice
- bonbončki za okrasitev oči in noskov

Priprava

1. V mikrovalovni pečici ali nad vodno kopeljo stopimo čokolado, dokler ni gladka in tekoča.
2. Vzamemo marshmallow penico in jo nataknemo na leseno paličico.
3. Penico pomočimo v čokolado in pustimo, da se ohladi. Oblikovali smo glavo in vrat jelena.
4. Vzamemo presto in jo prelomimo, da dobimo dva dela, ki ju uporabimo za rogova jelena.
5. Oblikujemo še oči in nasek in dodamo bonbončke za unikaten videz Rudolfa.
6. Jelenčke postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi in jih nato postrežemo.





LEŠNIKOVA TORTA

LEŠNIKOVA TORTA

Sestavine

Meringa krema:

- 300 gramov praženih in olupljenih lešnikov
- 200 gramov sladkorja
- 1 čajna žlička olja

Beljakove plasti:

Dacquoise 2x26 cm premera:

- 160 gramov mletih praženih lešnikov
- 160 gramov beljakov ščepec soli
- 140 gramov sladkorja

Čokoladna krema:

- 200 gramov temne čokolade (70% kakava)
- 200 gramov sladke smetane

Čokoladni ganache:

- 250 gramov sladke smetane
- 100 gramov mleka
- 2 čajni žlički vanilijevega izvlečka
- 10 gramov mlete želatine
- 30 gramov hladne vode
- 6 rumenjakov

Dodatno:

- 400 gramov stepene smetane
- 50 gramov koruznih kosmičev
- 50 gramov mletih lešnikov



Priprava



Čas priprave
60 minut

Praženje lešnikov: Ogrejemo pečico na 180°C. Vse lešnike skupaj (460 gramov) pečemo v pečici približno 10-15 minut. S pomočjo čiste kuhinjske brisače odstranimo lupino z ogretyh lešnikov. Razdelimo jih na 300 gramov in 160 gramov.

Krema: Sladkor dodamo v ponev in ga karameliziramo na srednji temperaturi. Ko sladkor dobi temnejši zlati odtenek, dodamo 300 gramov lešnikov in vse dobro premešamo. Karamelizirane lešnike prenesemo na pekač, obložen s peki papirjem. Zmes ohladimo. V mešalnik dodamo ohlajene lešnike in mešamo dokler ne dobimo gladke paste. Ta korak bo trajal 10-15 minut.

Beljakove plasti (Dacquoise): Na dveh peki papirjih narišemo kroge s premerom 26 cm. 160 gramov praženih lešnikov zmeljemo. V posodo dodamo beljake in sol ter stepamo toliko časa, dokler jih ne upenimo v beljakov sneg. Postopoma dodajamo sladkor, žlico po žlico, in stepamo, dokler ne nastane čvrsta zmes. Nežno vmešamo mlete lešnike. Testo razporedimo znotraj narisanih krogov in izravnamo površino. V predhodno ogreti pečici pečemo na 180 °C približno 18 minut. Ko je pečeno, plasti ohladimo in ju previdno ločimo od papirja. Nato eno dacquoise plast položimo na dno modela za torto s premerom 26 cm.

Čokoladna krema (Ganache): Segrejemo sladko smetano skoraj do vretja in jo prelijemo čez nasekljano čokolado. Mešamo približno eno minuto, dokler se čokolada ne stopi in poveže. Dobili smo kremo ganache, katere pol prelijemo v pekač s spodnjo plastjo in postavimo v hladilnik.

Čokoladna krema (Mousse): V posodo s hladno vodo dodamo želatino in pustimo stati 10 minut. Nato v drugi posodi vlijemo smetano in jo stepemo. V lonec pripravimo mleko in ga segrevamo do vretja. Vmešamo rumenjake in vanilijo, nato postopoma dodajamo še smetano ter neprestano mešamo. Mešanico postopno segrevamo, dokler se ne zgosti. Nato dodamo še želatinasto mešanico in dobro premešamo. Dodatno stepemo še 400 gramov sladke smetane. Nežno jo vmešamo v ohlajeno lešnikovo kremo.

Sestavljanje: Položimo polovico mousse kreme v pladenj (kjer se že nahaja spodnja plast in prva polovica kreme), in nanjo posujemo koruzne kosmiče in mlete lešnike. Razporedimo preostanek mousse kreme. Torto hranite v hladilniku eno uro, nato pa premažemo preostanek polovice ganache kreme in pokrijemo z drugo dacquoise plastjo. Hladimo čez noč in pred postrežbo okrasimo.



BOŽIČNA DREVESA

Sestavine

Testo:

- 7 gramov suhega kvasa
- 60 gramov medu
- 250 gramov toplega mleka
- 60 gramov kisle smetane, sobna temperatura
- 120 gramov nesoljenega masla, sobna temperatura, narezanega na kocke
- 1 veliko jajce
- 500-550 gramov univerzalne moke
- 2 čajni žlički vanilijevega ekstrakta
- 1/2 čajne žličke sol

Dodatno:

- 50 gramov stopljenega masla
- 10 vafjev za sladoled
- 100 gramov granuliranega sladkorja
- 1 čajna žlička cimeta
- čokoladni namaz (lahko Nutella)
- temna čokolada, sesekljeni lešniki in okrasne zvezde



Čas priprave
65 minut



BOŽIČNA DREVESA

Priprava

1. V posodi z mešalnikom dodamo mleko, kvas in med. Premešamo in pustimo približno 10 minut, da se kvas aktivira.
2. V mleko s kvasom dodamo jajce, kislo smetano, vanilijo, sol in približno četrtno moke in mešamo pri nizki hitrosti, dokler se zmes ne poveže.
3. Pri nizki hitrosti dodamo kocke masla, počasi dodamo približno 370 gramov moke in nežno mešamo, dokler se moka ne poveže v zmes. Na glavo mešalnika namestimo kavelj za testo in mešamo 5-7 minut ali dokler testo ne postane gladko in se loči od strani sklede (lahko pregnetemo tudi ročno). Če je testo zelo mehko in lepljivo, dodamo preostalo moko, žlico po žlico, med gnetenjem, dokler ne dobimo gladkega in raztegljivega, vendar še vedno mehkega testa.
4. Testo prestavimo v rahlo naoljeno posodo, pokrijte s plastično folijo in pustimo vzhajati na toplem, dokler testo ne naraste, približno 1-1,5 ure.
5. Vsak vafelj za sladoled ovijemo v aluminijasto folijo, dokler ni popolnoma ovit, tako da je vrh folije usmerjen navzgor, del folije pa potisnemo v sam vafelj, da ga drži na mestu.
6. Predgreto pečico na 180 °C in obložimo pekač s peki papirjem. Sladkor zmešamo s cimetom.
7. Izpustite zrak iz testa z udarjanjem in ga položimo na pomokano površino. Testo razvaljamo na rahlo pomokani površini v približno 40x25 cm pravokotnik.
8. Pravokotnik narežemo na 10 dolgih trakov.
9. Vsak vafelj, ovit v folijo, premažemo s stopljenim maslom. Vzamemo en trak testa, mali del testa potisnemo v dno vaflja in preostanek zvijemo okoli vaflja. Pazite, da se testo ne prekriva. Odvečno testo odrežemo. Oblikujemo smrečici podobno obliko s konico na vrhu.
10. Obloženo testo okoli vaflja učvrstimo s prsti na delovni površini, da se trak testa dobro prime. Premažemo z maslom in zvijemo v cimetov sladkor. Vaflje prestavimo na pripravljen pekač in postopek ponovimo s preostalim testom.
11. Pečemo približno 18-20 minut, dokler testo ne postane zlato rjavo.
12. Pustimo, da se ohladi, nato previdno potegnemo ven vafle. Po potrebi odrežemo odvečni kruh v enakomerno osnovo, da drevesa stojijo pokonci.
13. Čokoladno kremo (Nutello) rahlo segrejte v mikrovalovni pečici in jo premažemo po notranjosti dreves.
14. Stopimo čokolado in jo s čajno žličko nakapljamo po vrhu vsakega drevesa. Potresite z nasekljanimi lešniki in okrasimo s zvezdo.
15. Drevesa shranjujemo v zaprti posodi pri sobni temperaturi.

PANETTONE KOLAČ



PANETTONE KOLAČ



Čas priprave
120 minut

Sestavine

- 650 gramov večnamenske moke razdeljeno
- 14 gramov suhega kvasa
- 200 gramov nesoljenega masla stopljenega
- 150 gramov kristalnega sladkorja
- 250 gramov mlačnega mleka
- 5 rumenjakov
- 1 čajna žlička soli
- 1/2 čajne žličke mletega kardamoma
- drobno naribana lupinica ene limone in ene pomaranče
- 150 gramov kandirane pomarančne in limonine lupinice
- 150 gramov rozin

Priprava

1. Pekač za kolač ali torto (mi smo uporabili kolač premera 18 cm) namastimo z maslom. Dno in stranice obložimo s papirjem proti sprijemanju.
2. V mešalniku zmešamo 65 gramov moke, kvas in 115 gramov mlačnega mleka, pokrijemo in pustimo na toplem za pol ure.
3. Kvasni zmesi dodamo rumenjake, sladkor, sol, mleti kardamom ter stopljeno in ohlajeno maslo.
4. Dodamo preostalo mleko in moko ter gnetemo mešanico 8-10 minut, dokler testo ne postane svilnato in sijoče.
5. Pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in pustimo počivati pol ure.
6. Vmešamo rozine in kandirano sadje, oblikujemo kroglo in testo prestavimo v pripravljen model.
7. Segrejemo pečico na 180 °C.
8. Pokrijemo in pustimo vzhajati še pol ure. Ko je testo vzhajano, z ostrim nazobčanim nožem od roba do roba zarežemo plitek križ.
9. Kolač pečemo približno 55-60 minut.
10. Pustimo, da se pekač ohladi v modelu na rešetki, nato jo odstranite in pustite, da se popolnoma ohladi.

HIŠICA IZ MEDENJAKOV



HIŠICA IZ MEDENJAKOV

Sestavine

- 150 gramov nesoljenega masla sobne temperature
- 150 gramov rjavega sladkorja 1 veliko jajce
- 115 gramov medu
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
- 400 gramov večnamenske moke
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- 1 čajna žlička mešanice začimb za medenjake

Dodatno:

- 150 gramov sladkorja v prahu 2-3 žlice mleka

DIMENZIJA ŠABLONE

- Sprednja in zadnja stena - 14 cm (spodnji rob) x 21 cm (višina na sredini - 12 ravnih robov in 11 cm robovi strehe) Stranske stene - 13 x 11 cm
- Streha - 16 x 13 cm
- Vrata - 3 x 5 cm
- Dimnik - sprednji del 5 x 4 cm (naredite izrez v obliki črke V za streho) in stranski deli 4 x 4 cm
- **Potrebujemo dva medenjaka iz vsake šablone.**



HIŠICA IZ MEDENJAKOV



Čas priprave
180 minut



Priprava

1. V veliki skledi zmešamo moko, sodo bikarbono in mešanico začimb, in jih odložimo na stran.
2. V veliki skledi stepamo maslo in sladkor skupaj, približno 2 minuti, na srednji hitrosti, dokler ne nastane popolnoma gladka in kremasta zmes. Na visoki hitrosti vmešamo še jajce, med in vanilijo.
3. Pri nizki hitrosti počasi vmešamo suhe sestavine v mokre sestavine, dokler se ne povežejo.
4. Testo razdelimo na pol in vsako zavijemo v prozorno folijo ter za 2 uri postavimo v hladilnik.
5. Pečico segrejemo na 180 °C. Pripravimo si dva pekača, obložena s peki papirjem. Izrežemo papirnate predloge iz zgoraj navedenih dimenzij.
6. Med dvema kosoma papirja za peko razvaljamo polovico testa na 3 mm debelo. Testo prestavimo na pripravljen pekač. Z nožem izrežemo oblike po šabloni. Ne prerežemo, samo odtisnemo.
7. Testo z vtisnjenimi šablonami pečemo 7-10 minut, vse dokler robovi ne začnejo temneti.
8. Pečen piškot s peki papirjem previdno prestavimo na ravno delovno površino in z ostrim nožem izrežemo oblike po vtisnjenih črtah na pečenem testu. Ne pozabimo narediti oken na sprednji steni in oken na straneh.
9. Izrezane površine popolnoma ohladimo.
10. Zmešamo sladkor in mleko, da dobimo gosto glazuro, po potrebi dodamo še sladkor ali mleko. Prenesemo ga v cevno vrečko in naredimo majhno odprtino.
11. Stisnemo glazuro vzdolž ravnega roba sprednje stene in prilepimo eno stransko steno. Enako ponovimo še z ostalim. Počakamo nekaj minut, da se glazura posuši. Sedaj stisnite glazuro na proste robove stranic in nanje prilepimo zadnjo steno. Na koncu zlepimo streho. Na enak način uredimo še dimnik.
12. Sestavljeno hišico po želji okrasimo s praznično dekoracijo, bonboni in piškoti.





ČOKOLADNI HRUSTLJAVČKI



Čas priprave
20 minut

Sestavine

- 200 gramov narezanih mandljev
- drobno naribano lupinico polovice pomaranče
- 300 gramov jedilne čokolade
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
- 1/2 čajne žličke mešanice začimb za medenjake

Priprava

1. V ponvi med nenehnim mešanjem pražimo mandlje, da začnejo prasketati in se obarvajo rjavkasto.
2. V vodni kopeli stopimo čokolado, dodamo in vmešamo vanilijo in začimbno mešanico za medenjake.
3. Dodamo popražene mandlje in naribano pomarančno lupinico ter vse skupaj premešamo z leseno kuhalnico.
4. Z dvema čajnima žličkama zlagamo kupčke zmesi na pekače obložene s papirjem za peko.
5. Shranite na hladno, da se strdi in uživajte v bodočih najljubših sladkih dobrotah.





RUMOVE KROGLICE



Čas priprave
25 minut

Sestavine

- 200 gramov veganskih piškotov
- 120 gramov sladkorja v prahu
- 50 gramov kakava v prahu
- 50 gramov kokosove moke
- 125 gramov margarine
- 50 mililitrov ruma
- kokos za posip

Priprava

1. Piškote zmeljemo v drobtine in jih zmešamo s sladkorjem, kakavom in kokosom.
2. Dodamo še na kocke narezano vegansko margarino, ki naj bo sobne temperature in rum.
3. Maso gnetemo tako dolgo, da se vse sestavine povežejo in dobimo enotno maso.
4. Iz mase oblikujemo kroglice težke okoli 25 g in jih povaljamo v kokos.
5. Če je masa zelo mehka in se težko oblikuje, jo damo za približno 30 minut v hladilnik in nato nadaljujemo z oblikovanjem kroglic.



VROČA ČOKOLADA



Čas priprave
15 minut

Sestavine

- 200 gramov temne čokolade (65% kakava)
- 200 gramov mleka
- 200 gramov smetane ščepec soli
- vanilijev strok
- 2 žlički sladkorja
- cimetova palica, neobvezno
- 1 čajna žlička koruznega škroba, neobvezno

Poljubno:

- stepena smetana
- marshmallow penice
- čokoladni ostružki

Priprava



1. Vanilijev strok po celi dolžini prerežemo na pol, iz njega postrgamo semena
2. Čokolado narežemo na majhne koščke in damo v skledo, odporno na vročino.
3. V loncu z debelim dnom na zmernem ognju segrejte mleko, smetano, sladkor, vanilijo in cimet.
4. Ko zavre, odstavimo z ognja in pustimo stati 10 minut.
5. Če želimo gostejšo čokolado, ločimo dve žlici toplega mleka in smetane ter ju zmešamo z žličko koruznega škroba.
6. Ko se koruzni škrob stopi, ga dodajte mleku.
7. Odstranimo vanilijev strok in cimetovo palico.
8. Nasekljani čokoladi dodamo toplo mleko in smetano. Pustimo nekaj minut in vse skupaj premešamo, dokler se ne poveže.
9. Čokolado postrežemo še vročo in dodamo stepeno smetano ali marshmallow.



RECEPT V KOZARCU piškoti



Čas priprave
15 minut

Sestavine

- kozarec 350 ml
- 110 gramov večnamenske moke
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- ščepec soli
- 110 gramov rjavega sladkorja
- 30 gramov granuliranega sladkorja
- 100 gramov čokoladnih solzic
- poljubno: suho sadje

Dodatno:

- 350 ml kozarec
- vrv in karton za navodila

Priprava

1. Moko zmešamo s sodo bikarbono in ščepcem soli.
2. V čist kozarec po plasteh dodamo mešanico moke, rjavi sladkor, beli sladkor in na koncu narezano čokolado. Korec okrasimo v obliki darila. *Z darilom razveselimo najbližje.*

Pred peko: Z mešalnikom stepemo 90 gramov masla in 1 jajce. Dodamo vsebino kozarca in vse premešamo. Testo postavimo v hladilnik za dve uri, oblikujemo kroglice, položimo na pekač in pečemo 11-13 minut. pri 180 °C (350 °F).



Lepe praznike!

Želimo vam čudovite praznike in obilo kulinarčnih užitkov.

Optiprint je vodilno podjetje v Sloveniji ki nudi celovito upravljanje tiskanja. Zaradi celovite tehnične podpore in lokalnega servisa podjetja zvišujejo učinkovitost in prihranijo na stroških upravljanja tiskanja.



www.optiprint.si



Facebook: [@optiprint](#)

Instagram: [@optiprintslovenija](#)

Linkedin: [@optiprint-d-o-o](#)

Recepti v zbirki so povzeti iz knjige Sweet Christmas Cookbook (2019) in Christmas Treat Recipe book (2001). Slike: Canva in Shutterstock.

Pripravila in oblikovala: [Sanja Končan](#)