

POLNJENA VELIKONOČNA JAJČKA

SESTAVINE: 4 trdo kuhana jajca

100 g zmečkanega masla

1 žlička gorčice

1 drobna čebula

sol

mleti poper

sveži peteršilj

POSTOPEK: Trdo kuhana jajca olupimo in po dolžini prerežemo na pol. Iz polovičk odstranimo rumenjake in zmešamo z zmečkanim maslom, da dobimo mazljivo zmes.

Dodamo na koščke narezan sir, drobno sesekljano čebulo, gorčico, sol in poper. Dobro premešamo, da se začimbe in sestavine lepo razporedijo.

S pripravljeno zmesjo napolnimo beljakove polovičke in jih lepo zložimo na krožnik. Preden jih postrežemo, jih okrasimo s peteršiljevimi listki.



VELIKONOČNI CUPCAKESI

SESTAVINE: 180 g moko

½ žličke pecilnega praška

¼ žličke sode bikarbone

1 ščepec soli

115 g stopljenega masla

80 g sladkorja

180 ml pinjenca

60 ml kisle smetane

2 beljaka

DEKORACIJA: mlečna ali temna čokolada

KREMA: 120 g bele čokolade

140 g kremnega sirčka

3 žlice zmešanega masla

1 žlička vanilijeve arome

1–2 žlici mleka

Pečico segrejemo na 180 stopinj. V vdolbinice pekača za mafine vstavimo papirnate košarice.

V skledo presejemo moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol. Presejane sestavine dobro premešamo. V drugi skledi zmešamo stopljeno maslo, pinjenec, sladkor in kisko smetano. Tekočo mešanico vlijemo v skledo s suhimi sestavinami ter vse skupaj premešamo samo toliko, da se sestavine navlažijo.

Beljake z električnim mešalnikom stepemo v sneg, ki ga v dveh ali treh obrokih nežno in počasi vmešamo v zmes suhih in mokrih sestavin. Ko dobimo gladko in enotno testo, prenehamo z mešanjem.

S pripravljenim testom napolnimo papirnate košarice. Cupcakese pečemo v ogreti pečici 15–18 minut. Pečeni so, ko se po vrhu lepo zlato obarvajo. Pečene kolačke ohladimo.

Medtem ko se kolački hladijo, pripravimo kremo. V mikrovalovni pečici stopimo čokolado in jo nekoliko ohladimo.

Z električnim mešalnikom gladko razmešamo zmeščano maslo in kremni sirček. Vmešamo ohlajeno stopljeno čokolado in vanilijevo aromo, nato pa postopoma, po žlicah vmešamo sladkor v prahu. Na koncu dodamo še eno žlico mleka in če je krema lepo rahla in kremasta, prenehamo z mešanjem.

Pripravljeno kremo nadevamo v vrečko za krašenje in jo nabrizgamo na ohlajene cupcakese. Sladico okrasimo z nstrgano čokolado.



VELIKONOČNI KRHKI PIŠKOTI Z LIMONINIM SLADKORJEM

SESTAVINE: 250 g pirine moke

110 g masla ali margarine

80 g sladkorja v prahu

3 rumenjaki

ščepec soli

noževa konica pecilnega praška

1 vrečka vanilijevega sladkorja

200 g sladkorja v prahu, 5–6 žlic limoninega soka

POSTOPEK: Moko, maslo, sladkor, vanili sladkor, pecilni prašek, sol in rumenjake stresemo v večji mešalnik. Mešamo, da se oblikuje testo.

Sestavine stremo na površino in z rokami oblikujemo testo. Testo položite v hladilnik za 20–30 minut ali pa pričnite z njim delati takoj.

Testo razvaljamo na debelino nekaj mm, iz testa izrežemo oblike ter jih polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pekač položimo v pečico, segreto na 180 stopinj, za 11–14 minut.

Piškote ohladimo. Sladkor v prahu in limonin sok zmešamo ter s prelivom okrasimo/pomažemo piškote. Po prelivu potresemo okraske po želji in počakamo, da se sladkorni preliv strdi.

