Posladek na dan
odžene slabo voljo stran

TASTY™

SLADICE

TASTY™ SLADICE

Posladek na dan odžene slabo voljo stran

Vida
založba

KAZALO

čokoladno & gosto 22

hrustljavo, razpokano, krhko 45

žvečljivo & lepljivo 64

sadno 85

kremno & sanjavo 114

mehko & puhasto 139

prelivajoče & tekoče 166

UVOD

Če ste se kadarkoli po napornem dnevu namenili na velik sladoled v mesto, potem razumete krepčilni pomen dobre sladice. Temu z drugim imenom rečemo tudi skrb zase. Čeprav imamo radi kupljene sladice – saj vendar nismo iz kamna –, pri Tastyju verjamemo, da je dobra doma narejena sladica pač razred zase. Pretvarjanje osnovnih sestavin iz domače shrambe v mikavne (in seveda Instagramu prijazne) sladice je malce znanost, malce umetnost, predvsem pa zelo "Tasty".

Celo najenostavnejša sladica lahko še tako vsakdanjo priložnost spremeni v nekaj posebnega. Ne verjamete? Izzivamo vas, da na najdolgočasnejši sestanek tega tedna prinesete piškote crème brûlée in videli boste, kaj se bo zgodilo. In če sladica dvigne razpoloženje na običajen dan, si lahko predstavljate, kaj šele povzroči ob kakšni prav posebni priložnosti. Res je, da lahko vegetarijanski kuhinji namenimo cele ljubezenske romane, a vseeno obstaja razlog, zakaj poroke in rojstne dneve proslavljamo s torto in ne s solato iz pečene rdeče pese. Sladice so pač, oprostite, presneto ekstra!

Sladice vse postavijo na višji nivo, zato se boste na višji nivo pri peki morali prestaviti tudi vi. In tukaj na pomoč priskočimo mi! Še preden boste rekli keks, vas bomo popeljali od popolnega začetnika do pravega kuharskega mojstra. Niste začetnik? Ni problema! Tudi za vas imamo pripravljenih ogromno namigov, trikov, novosti in fint, da bodo vaše sladice kraljevale vsaki zabavi. Če hrepenite po nostalgičnih sladicah ali si želite le eksperimentirati z novimi okusi, smo tukaj za vas.

Za vas smo izbrali ogromno dih jemajočih sladic, ki jih lahko pripravite iz številnih sestavin iz vaše shrambe. Tu je torta šahovnica ali pa sladoledne posodice iz čurosov. Ekipa za sočno in ekipa za hrustljavo, mi smo pripravljeni! Nared smo za sadno in za čokoladno. Včasih tudi za sadno-čokoladno. Predvsem pa smo pripravljeni za slastno. Če ste torej tudi vi pripravljeni za miniaturno, nadevano, plasteno, progasto, zvito, zamrznjeno in meringasto, ste pripravljeni za to knjigo.

Le to si zapomnite – čeprav je najboljša stvar pri sladicah to, da si jih delimo, vedno prihranite tudi košček zase!

tri, štiri, pečemo!

Pečenje je lahko znanost, a odločitev, kaj bomo pekli, je umetnost. Karkoli vas je navdihnilo – vreme, horoskop ali le nekaj, kar ste videli na Instagramu –, ne morete zanikati trenutnega hrepenenja, tistega občutka. To je v nas, kot instinkt. In bolj kot katerikoli drug element sladice je tekstura tista, ki določa, za kaj ste razpoloženi: svilnato in kremasto takrat, ko potrebujemo objem, hrustljavo in razpokano, ko smo živahni. Poglavja smo organizirali tako, da ko vam telo vpije po čokoladi, pozornost usmerite na "Čokoladno in gosto" in poiščite rjavčka, ki je tako poln čokolade, da bi lahko pokonci držal celo nebotičnik. Ko ste polni zagona in potrebujete nekaj svežega in sadnega, pa list obrnite na stran "Sadno" in naberite vse borovnice, ki jih lahko najdete, za ekstravagantno poletno borovničevo pito.

Na začetek vsakega poglavja smo postavili ključen recept. To je skutna pita v poglavju "Kremno in sanjavo" ali pa privlačno karamelno satovje v poglavju "Hrustljavo, razpokano, krhko", ki smo mu dodali še tono idej, kako ga pripraviti in pojesti na edinstven način. Torej ne le karamela, pač pa karamela, potopljena v stopljeno čokolado za čokoladno rezino. In ne le sirčkova torta, pač pa sirčkova torta, prelita s piškotnim maslom ali zrelimi avgustovskimi breskvami. Vzemite na primer eno samo kremo in jo nadgradite na osem različnih načinov. Razumete, kaj vam želimo povedati?

V vsakem poglavju vas čaka cela vrsta receptov, od tistih, ki bodo vsak hip postali viralni hiti (takšna je jagodna torta iz palačink v obliki vrtnice) do tistih, ki jih lahko en, dva, tri z zaprtimi očmi (ali pa raje ne!) pripravite kar med tednom (le kdo bi se lahko uprl piškotom snickerdoodlom). Za vsako celodnevno udejstvovanje v kuhinji vas čaka poplačilo, ki je veliko višje od vložka. (Kaj je najtežji del pri pripravi sladoledne torte Rocky road? To, da čakamo, da zamrzne!) Pozabili nismo niti na glutensko intolerantne bralce te knjige (pomahajate čokoladni torti brez moke) ali na vegane (dekadentna korenčkova torta brez mleka prav nič ne pogreša masla). In na koncu, ne glede na to, komu bodo sladice namenjene: tisti, ki jim jih boste namenili, bodo zagotovo srečni.

SESTAVINE

Če so peki čarovniki, kar seveda so, so sestavine njihovi uroki. S pravim zaporedjem, kombinacijami in prav nič posebnimi sestavinami, kot so jajca, moka, maslo in sladkor, lahko ustvarite mehke in puhaste torte ali hrustljave piškote. A vedeti morate, katere sestavine uporabiti in kdaj ter kaj so glavne razlike med njimi.

Suhe sestavine

MOKA: Vsi, ki radi pečemo, imamo najpogosteje opravek z večnamensko moko, berite **gladko belo moko**. Je splošno razširjena in vsestransko uporabna, zato jo najdemo v vsaki trgovini. Ko si boste zaželeli drugačne moke, so možnosti sledeče:

- **Moka za fino pecivo** vsebuje manj beljakovin, z njo lahko naredimo mehkejše testo, ki ima tanjšo skorjico in nežnejšo strukturo. Iz navadne moke jo pričaramo tako, da na vsakih 140 g moke odvzamemo 2 žlici moke in jih nadomestimo s škrobno moko.
- **Moka za kvašeno testo** je beljakovinsko bogatejša od bele moke, kar vzpodbudi kvašeno testo, da lepo vzhaja in ohrani svojo strukturo.
- **Moka z dodanim pecilnim praškom** že vsebuje vzpodbujevalce za vzhajanje in sol, kot pove že ime. Če želite pripraviti svojo različico, lahko navadni moki na vsakih 500 g dodate še poravnano žlico soli in 1 žličko pecilnega praška.
- **Polnozrnata moka** vsebuje otrobe in kalčke. Ta moka je bolj zdrava in hranljivejša, sladicam pa da temnejšo barvo. Namenjena je za gostejše pecivo in če recept izrecno ne zahteva 100 % polnozrnate moke, se pri pečenju bolje obnese, ko jo kombiniramo z belo moko.
- In ko omenjamo **brezglutensko moko**, govorimo o vnaprej pripravljenih mešanicah, ki jih dobimo v trgovini. S takšno moko lahko nadomestimo navadno moko.

MOKA IZ OREŠČKOV: Praktično katerekoli oreščke lahko zmeljemo v zelo okusno moko, bolj grobi moki pravimo pač zmleti oreščki. Mlete mandlje lahko na primer uporabimo za pripravo brezglutenske čokoladne torte ali brezhibnih makronov. S fino zmletimi oreščki lahko nadomestimo majhno količino moke v skoraj kateremkoli receptu, če želimo dobiti nežnejšo strukturo. Moke iz oreščkov so mastnejše, zato se veliko hitreje pokvarijo in postanejo žarke. Svetujemo vam, da jih hranite v hladilniku, saj jim boste tako podaljšali življenjsko dobo.

KORUZNI IN PŠENIČNI ZDROB: V svoji osnovi je koruzna polenta posušena in zmleta koruza, ki je lahko fino ali grobo mleta. Če piše “na kamnu mleta polenta,” gre za koruzni zdrob, ki vsebuje tudi nekaj otrobov in kalčkov (ki v običajni proizvodnji odpadejo), kar pomeni, da bo pečen zdrob nekoliko bolj hrustljav in grob. Koruzna moka je samo zelo fino mlet koruzni zdrob, polenta, kot jo prodajajo v trgovini, pa je srednje mlet koruzni zdrob in je primerna za pripravo jedi z enakim imenom.

SOL: Batman ima Robina, dobro ima zlo, Tom ima Jerryja in sladkor ima sol. Brez nje bodo vaše jedi neokusne. Navadno sol uporabite za vso osnovno peko. Za žvečljive in sočne čokoladne kukije uporabite solni cvet, francosko morsko sol ali grobo mleto sol s kristali, ki so skoraj kot majhni diamanti.

ŠKROBNA MOKA: Škrob gosti pudinge, nadeve za pite, zamrznjene sladice, kreme in marmelade. Da se škrobna moka ne bi sprijela v grudice, jo zmešajte z malo sladkorja iz recepta in nekaj tekočine, preden jo dodate v zmes.

OVES: Če ni napisano drugače, pecite kar z navadnimi ovsenimi kosmiči. Če se le da, se izogibajte instantnim različicam, ki se bodo v testu porazgubile, in grobo mletemu ovsu, ki bo ostal trd in grob kot žagovina.

OREŠČKI: Ker lahko postanejo žarki (beri: kisli, grenki, spremenijo vonj), jih kar se da hitro pospravimo v neprodušno zaprte posodice v hladilniku in zamrzovalniku. Da iz njih privabite polnejši okus, jih pred uporabo popecite na pekaču, obloženem s peki papirjem, v pečici ogreti na 180 °C. Pecite jih 5–10 minut, dokler ne postanejo neustavljivo dišeči in za odtenek ali dva temnejši.

MAŠČOBE

MASLO: Skoraj vsi recepti so zasnovani z običajnim surovim maslom. V zamrzovalniku ga lahko hranite več mesecev, pred uporabo pa mu dajte dovolj časa, da se odtaja.

RASTLINSKA MAŠČOBA: Margarina iz rastlinskih olj poskrbi za hrustljavo testo za pite in lepo narasle piškote. Prav tako zavira tvorjenje glutena, zaradi česar so sladice mehkejše in nežnejše.

KOKOSOVO OLJE: Na sobni temperaturi je v trdem stanju. Poskrbi za odlične veganske sladice, ne da bi bilo potrebno maščobo nadomeščati z rastlinskimi maščobnimi nadomestki. Rafinirano kokosovo olje ima manj izrazit okus kot deviško kokosovo olje, ki lahko nekoliko diši po kokosu. Utekočinimo ga tako, da ga postavimo v vročo vodo ali pa ga stopimo v mikrovalovni pečici ali nad soparo.

OLJE: Ko recept zahteva navadno olje, uporabite rastlinsko olje, kot sta na primer repično ali sončnično olje, če želite izrazitejši okus pa olivno olje. Vsa olja so svetlobno in temperaturno občutljiva, zato jih je potrebno hraniti v suhem in hladnem prostoru. Pred uporabo jih dobro povonjajte in se prepričate, da niso postala žarka.

SLADKORJI IN SLADILA

KRISTALNI SLADKOR: Ko recept zahteva sladkor, imamo v mislih beli kristalni sladkor, rafiniran iz sladkornega trsa. Organski sladkor je veganom prijazna različica, vendar so zrna lahko bolj groba. Lahko ga zmeljete v multipraktiku, da dobite finejši sladkor, ki se bo pri peki obnašal enako kot navadni sladkor.

SLADKOR V PRAHU: Je povsem bel in se rad sprime v grudice, zato ga je vedno povsod polno, tako po pultu kot po oblačilih. Pred uporabo ga vedno presejte, da se znebite grudic.

RJAVI SLADKOR: To je beli sladkor, ki mu je ponovno dodana melasa, da spremeni barvo in postane močnejšega okusa. Temnejši ima dodane več melase, svetlejši manj. Kot kamen zbitemu rjavemu sladkorju se boste izognili tako, da ga boste hranili v neprodušno zaprti posodi.

NERAFINIRANI SLADKOR: Muscovado, demerara in turbinado sladkorji so prav tako izdelani iz sladkornega trsa, a se jih predela manjkrat. Na površini piškotov, tort in pit bo ta sladkor ostal v svetlečih kristalih. Hrustljavo, hrustljavo!

MED: Med se zelo razlikuje po okusu in teksturi, ki sta odvisna od tega, na kateri cvetici je bil nabran. Nekateri so nežni in cvetlični, drugi močni in aromatični. Če niste prepričani, kakšnega okusa je, opazujte njegovo barvo. Svetlejši med, na primer cvetlični ali akacijev, je nežnega okusa, medtem ko je temnejši med, kot na primer kostanjev ali ajdov, močnejšega okusa.

JAVORJEV SIRUP: Če imate težave pri izbiri javorjevega sirupa v trgovini, si morate zapomniti le eno: temnejši kot je sirup, močnejši je njegov okus. Sirupi zlatorjave barve so komaj zaznavnega in zelo nežnega okusa, primerni so za kapljanje po sadju in vafljih, medtem ko imajo tisti jantarjeve barve pravi javorjev okus in so primerni za pite, kolače in glazure. Najtemnejše, ki so rezultat pozne žetve, si prihranite za takrat,

ČOKOLADNO & GOSTO

rjavčki na 100 načinov **24**

pita iz dvojnega čokoladnega musa **28**

torta iz treh sestavin v lončku **29**

tortice iz čokolade in arašidovega masla s tekočo sredico **31**

ultimativna čokoladna torta brez moke **32**

nemška kremna zloženka **33**

valovita čokoladna sirčkova torta **37**

pomarančno-čokoladna kremna torta brez mleka **38**

blatna pita iz Mississippija **40**

platinaste blondinke **43**

rjavčki na 100 načinov

za 24 rjavčkov

Ti rjavčki so čokoladasti, mehki in malce lepljivi, ko jih vzameš iz pečice. Če smo dovolj potrpežljivi, da jih popolnoma ohladimo, se bomo izognili stopljeni čokoladi, nagrajeni pa bomo s pralinejastimi rjavčki. Vsi, ki imate raje bolj zapečene, se zagrebite za krajčke, ne bomo vas obsojali. Ostali se bomo borili za sredino.

Če potrebujete nekaj hrustljavega, kremastega ali trendi, smo pripravili 100 idej vsega mogočega, kar lahko zamesite v testo v čisto zadnjem trenutku.

280 g **masla**, plus nekaj za namastitev pekača
230 g **jedilne** ali **črne čokolade** (60–70 % kakava), grobo nasekljane
75 g **nesladkanega kakava v prahu**
1 žlica **instant kave**
200 g **sladkorja**
100 g **temnega rjavega sladkorja**
2 žlički **soli**
2 žlički **vaniljevega ekstrakta**
6 velikih **jajc**
140 g **moke**

1. Pečico ogrejemo na 180° C. Pekač velikosti 24 x 34 cm namastimo z maslom in obložimo s peki papirjem, ki ga na vseh straneh pustimo dodatna 2½ cm, da gleda iz pekača.
2. V kovinski skledi združimo nasekljano čokolado, 25 g kakava v prahu in instant kavo.
3. Na srednji vročini v majhni kozici stopimo maslo. Vroče maslo takoj prelijemo čez čokoladno mešanico v kovinski skledi. 2 minuti pustimo sestavine pri miru, nato pa stepemo, da se čokolada popolnoma stopi in je masa gladka.
4. V veliki skledi združimo sladkor, rjavi sladkor, sol, vaniljo in jajca. Uporabimo ročni stepalnik. Sestavine pri najvišji hitrosti mešamo tako dolgo, da postane masa lahka in puhasta, približno 10 minut. Tekstura bo podobna zelo gosti masi za palačinke.
5. Med stalnim stepanjem jajčni zmesi dolijemo čokoladno maso. Mešamo tako dolgo, da se sestavine poenotijo. Zdaj v mešanico presejemo še preostali kakav v prahu in moko. S plastično lopatko oboje nežno primešamo.
6. Testo prelijemo na pripravljen pekač in ga poravnamo z lopatko. Pečemo tako dolgo, da se pecivo po vrhu rahlo napihne, okoli 20 minut. Pekač vzamemo iz pečice, ki jo pustimo prižgano in z njim enkrat ali dvakrat udarimo ob delovno površino, da rjavčki spustijo odvečen zrak.
7. Pekač ponovno postavimo v pečico in pečemo tako dolgo, da se lesene palčke, ki smo jo zapičili v sredino testa, oprimeta le še kakšna drobtinica ali dve, kar je še približno 20 minut. Sredica se nam bo sicer zdela še rahlo surova, a rjavčki se bodo med ohlajanjem še nekoliko spekli. Pekač položimo na rešetko in pustimo, da se pecivo v pekaču popolnoma ohladi, to bo trajalo približno 2 uri.
8. Rjavčke po dveh urah vzamemo iz pekača. Primemo kar za robove papirja, ki štrlijo iz pekača. Na deski pecivo razrežemo na 24 kosov. Rjavčke lahko v neprodušno zaprti posodi hranimo do enega tedna.

JANUAR
APRIL
FEBRUAR
MAJ
MAREC
JUNIJ