BAJADERE

60 dag ALBERT piškotov

20 dag kokosove moke

20 dag margarine

8 žlic ruma

2 dcl vode

10 žlic sladkorja

GLAZURA:

16 dag margarine

20 dag čokolade v prahu

Uporabiš pekač velikosti 35 cm x 25 cm.

Vodo,rum,sladkor in margarino zavremo. Dodamo zmlete piškote in kokosovo moko.

Ko se zmes ohladi,prelijemo z glazuro.

JAGODE

0,5 kg ALBERT piškotov (mletih)

250 g margarine RAMA

0,5 dcl ruma

2 žlici hruškovega likerja

10 dag sladkorja v prahu

Sestavine zmešamo in oblikujemo jagode. Zmešamo jagodni ekstrakt v razmerju 1:1. Na koncu povaljamo v kristalnem sladkorju.

KOKOSOVE KROGLICE

250 g margarine Rama

20 dag sladkorja v prahu

30 dag ALBERT piškotov

20 dag čokolade v prahu

4 žlice ruma

Zmešamo sestavine in jih povaljamo v različnih mrvicah.

PONAREJENA JAJCA

25 dag kokosove moke

10 dag mleka v prahu

30 dag sladkorja

8-10 žlic hladnega mleka

Hruškov ekstrakt-aroma

Iz sestavin zgnetemo testo,v polovico vlijemo ekstrakt in še enkrat pregnetemo. Belo maso razvaljamo na trakove. Naredimo rumeni svaljek,ki ga zavijemo v belo maso. Cel zvitek zavijemo z alufolijo in damo na hladno. Na koncu narežemo na rezine,ki so videti kot narezana jajca.

MAČJE OČI

2dcl mleka

12,5 dag margarine

20 dag sladkorja

20 dag ALBERT piškotov

2-3 oblate

Čokoladne banance

Mleko,margarino in sladkor zavremo in ko se ohladi dodamo zmlete piškote.

Oblate navlažimo med dvema mokrima kuhinjskima krpama in jih namažemo s kremo. Na oba robova položimo banance in jih zvijemo proti sredini. Damo jih v hladilnik in mrzle režemo na rezine.

SALAMA oz. KLOBASA

250 g margarine

20 dag čokolade v prahu

25 dag mletih piškotov

20 dag sladkorja v prahu

2 jajca

Oblati

Vse sestavine zmešamo in namažemo na vlažne oblate. Zavijemo v folijo in pustimo čez noč.

ROLADA BREZ PEČENJA

Temna plast:

2 beljaka

200 g sladkorja v prahu

300 g mletih orehov

50 g mlete čokolade

Svetla plast:

100 g masla

100 g sladkorja v prahu

50 g kokosove moke

2 trdo kuhana rumenjaka

dodatno še kokosova moka in orehi za posip po peki papirju

Sestavine za vsako plast posebej zamesimo v testo. Za temno plast po peki papirju posujemo mlete orehe, stresemo temno testo in ga razvaljamo.

Po drugem kosu peki papirja posujemo kokosovo moko, stresemo svetlo testo in ga razvaljamo v enako velikost kot temno.

Temno in svetlo maso položimo eno na drugo in jo zvijemo v rolado . Rolado damo v hladilnik za nekaj ur. Nato jo narežemo na rezine in serviramo na krožnik s sladoledom in stepeno sladko smetano.

TORTA PRINCA WILLIAMA :

½ žličke masla (za mazanje pekača)

20 dag Albert keksov

10 dag zmehčanega neslanega masla

10 dag sladkorja

10 dag črne čokolade

1 jajce

Za preliv

20 dag črne čokolade

1 dag katerekoli čokolade za dekoracijo

Obroč za peko tort premažite z maslom in ga položite na pekač (za torte), na katerega ste položili peki papir.

Z roko nalomite kekse na majhne delčke (velikost mandlja) in jih zaenkrat pustite ob strani.

Maslo in sladkor položite v posodo in mešajte v posodi, dokler zmes ne pridobi kremno teksturo in postane svetlejša.

Stopite 10 dag črne čokolade in dodajte zmesi iz masla in sladkorja. Med dodajanjem stalno mešajte (lahko tudi s kuhalnico).

V zmes dodajte jajce.

Nato v zmes z rokami položite koščke keksov in nežno mešajte s kuhalnico, dokler niso vsi koščki prekriti s čokoladno zmesjo.

S kuhalnico ali žlico položite zmes v pripravljen okrogli pekač. Natančno skušajte napolniti ves spodnji prostor, ker bo to potem vrh torte.

Torto postavite v hladilnik vsaj za tri ure.

Priprava preliva

Vzemite torto iz hladilnika in naj počaka, medtem ko stopite 20 dag črne čokolade za preliv.

Odstranite okrogel obroč s torte in torto obrnite naokoli na kak lep pladenj.

Zlijte stopljeno čokolado na torto, zravnajte vrh ter robove s širokim nožem ali kuhinjsko lopatico in pustite, da se čokolada shladi na sobno temperaturo.

Stopite preostalih 1 dag čokolade po izbiri in jo uporabite za dekoracijo vrha torte.

TIRAMISU:

250 g sira mascarpone ali TAMAR

100 g narezane čokolade

2-3 žlice prave kave

rum

sladkor

zavitek baby piškotov

sladka smetana

kakav za posip

Skuhamo kavo in dodamo par kapljic ruma. Baby piškote pomočimo v kavi in jih zložimo na dno dovolj visokega pekača. Iz njih dobimo prvo plast peciva Nanjo polijemo kremo, ki jo naredimo takole: TAMAR zmešamo z malo sladkorja ,zrezano čokolado in stepeno sladko smetano. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka sestavin. Na vrhnjo plast namažemo kremo in jo posujemo s kakavom.