



MAREC

5. KUHARSKI IZZIV – VELIKONOČNO PRESENEČENJE

Ta mesec je šlo pa čisto zares. Dobili smo prvo finalno skupino, ki se bo na zadnjem izzivu pomerila v finalu.

Vas zanima, koga je presenetilo Velikonočno presenečenje?







ekipa Čbelice

ekipa
Kuharski
zmaji



ekipa
Resne
dame



ekipa
4 mega
kuharji



Tokrat sva bili pri ocenjevanju zares natančni. Malenkosti v rahlosti biskvita so določile prvega finalista. Kljub odsotnosti dveh kuharjev so finalisti postali 4 mega kuharji. Čestitke! 😊

Kdo bo drug finalist? Spremljajte naš naslednji izziv.
Še prej pa med velikonočnimi prazniki preizkusite naš recept. 😊

	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ
ČBELICE		★					
KUHARSKI ZMAJI				★			
RESNE DAME			★				
4 MEGA KUJARJI	★				★		

Sodelovanje z našim sponzorjem ni presenečenje.



Hvala!

Ravnateljev obisk pa je bilo presenečenje.



VELIKONOČNO PRESENEČENJE

Temni biskvit:

150 g moke
25 g kakava
50 g sladkorja
2 jajci
60 ml olja
60 ml mleka
1 žlica čokoladnega namaza
0,5 žličke pecilnega praška

Svetli biskvit:

220 g moke
3 jajca
80 g sladkorja
1 vanilin sladkor
50 ml mleka
50 ml olja
220 g grškega jogurta
1 pecilni prašek

Temni biskvit

Pečico segrej na 180 °C.

V skledo ubij 2 jajci in vsuj 50 g sladkorja. Vse skupaj penasto zmešaj. Primešaj še 60 ml olja, 60 ml mleka in 1 žlico čokoladnega namaza.



V drugi posodi zmešaj 150 g moke, 25 g kakava in pol žličke pecilnega praška. Suhe sestavine primešaj k mokrim, da dobiš enotno zmes. Manjši pekač obloži s peki papirjem. Biskvitno maso vlij v pekač in jo poravnaj. Pekač nato postavi v pečico.



Biskvit peci 15 minut pri 180 °C. Da je res pečen, preveri nožovo konico, ki mora po vbodu ostati suha. Ko se biskvit ohladi, iz njega z modelčkom za

piškote izreži velikonočni motiv – zajček, ovčka... Z ostanki se lahko že posladkaš. Lahko jih pa prihraniš in kasneje nadrobiš v posodo ter preliješ s tvojim najljubšim pudingom. 😊



Svetli biskvit (pripravi ga med peko temnega):

V skledo ubij 3 jajca in vsuj 80 g sladkorja ter 1 vrečko vaniljevega sladkorja. Vse skupaj penasto premešaj. Dodaj 50 ml mleka, 50 ml olja in 220 g grškega jogurta. V drugi posodi zmešaj 220 g moke in 1 vrečko pecilnega praška. Suhe sestavine počasi primešaj k mokrim, da dobiš enotno zmes.



V podolgovat pekač postavi papir za peko, nato pa vlij malo mase. Po masi tesno nanizaj velikonočno družčino. V pekač enakomerno zlij še preostalo biskvitno maso.



Kolač peci približno 45 minut pri 180 °C. Da je res pečen, preveri z nožev konico, ki mora po vbodu ostati suha. Po peki naj se kolač ohladi.



Ohlajen kolač potresi s sladkorjem v prahu in odreži prvi kos. Presenečenje...na sredini se "nariše" velikonočni motiv. Še lonček mleka ali kave (za odrasle) in velikonočno sladkanje se lahko začne.



Velikonočni tek! 😊

Recept za velikonočno presenečenje je narejen po receptu: <https://midvakuha.si/zvezdnati-kolac/>