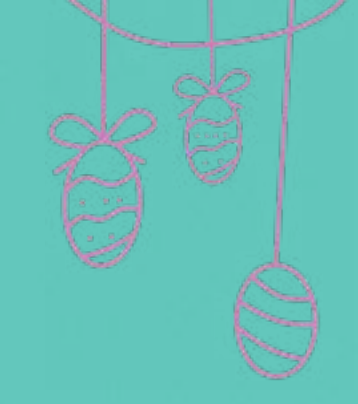


# VESELE VELIKONOČNE PRAZNIKE

*čas je za uživanje*





## ŠE VEČ *Navdih*

Za dodaten navdih obiščite  
našo spletno stran in si  
oglejte bogato ponudbo  
receptov.



# RAZLIČNE TEŽAVNOSTNE *ravni receptov*

Pri vsakem receptu boste našli najpomembnejše podatke. Navedeni so stopnja zahtevnosti recepta, količina in število porcij ter koliko časa potrebujete za pripravo.

Vse sladice, pri katerih je navedena uporaba pečice, se morajo peči v predhodno ogreti pečici.

Čas peke je okvirjen in se lahko od pečice do pečice razlikuje.



# VESELE VELIKONOČNE PRAZNIKE

## *za vse ljubitelje sladice*

Prazniki so čas, ki ga želimo preživeti s svojimi najdražjimi. In kaj je lepšega za praznovanje kot okusne sladice. Za letošnje velikonočne praznike so naši izdelki iz linije „The Joy Of Easter“

opremljeni z vsem, kar potrebujete, da bo vaše praznovanje nekaj posebnega. Zato smo jih tudi skrbno izbrali, da bi vam ponudili najboljše dekoracije za vaše velikonočne dobrote.



Ne glede na to, ali pripravljate velikonočni zajtrk, lov na pirhe ali preprosto preživljate dan z družino in prijatelji, naši izdelki bodo poskrbeli za bogato obloženo velikonočno mizo. Vsi izdelki so narejeni z ljubeznijo in

skrbnostjo ter zasnovani tako, da pričarajo nasmeh na obraz in veselje v srce. Zakaj bi čakali? Začnite peči in ustvarite nove spomine z izdelki Dr. Oetker.

# UŽIVAJTE V VELIKONOČNIH PRAZNIKIH

## *in širite ljubezen*



# VELIKONOČNI krhki piškoti

## Sestavine:

250 g bele moke

125 g masla

125 g [Dr. Oetker Sladkega prahu](#)

3 rumenjaki

ščepec soli

1 vrečka [Dr. Oetker vanilin](#)  
[sladkorja](#)

150 g bele čokolade

[Dr. Oetker dekor mix perle soft](#)

[Dr. Oetker pisane drobtinice](#)

[Dr. Oetker modelčki za piškote](#)  
[zajčja družina](#)

**1. Priprava:** moko in maslo zdrobimo skupaj ali na hitro zmešamo v multipraktiku.

Dodamo sladkor, vanilijev sladkor, sol in rumenjake. Mešamo toliko časa, da dobimo gladko testo. Testo lahko položimo v hladilnik za 20 - 30 minut ali pa pričnemo z delom takoj takoj. Iz testa izrežemo oblike in jih polagamo na pekač obložen s papirjem za peko.

Pekač položimo v pečico segreto na 180 °C za 8 - 10 minut - odvisno od velikosti in željene zapečenosti piškotov.

Električna pečica: 180 °C

Pečica z ventilacijo: 160 °C

Čas peke: 8 do 10 min

Piškote ohladimo. Ohlajene ponekod premažemo s stopljeno belo čokolado in okrasimo z dekorjem po okusu.





# VANILJEVA PIŠKOTNA TORTA *v obliki zajčka*

**Potrebne sestavine za model velikosti 22 x 16,8 cm:**

## Testo za biskvit:

250 g zmešanega masla

180 g [Dr. Oetker Sladkega prahu](#)

ščepec soli

1 zavitek [Dr. Oetker Finesse](#)

[naravne arome bourbon vanilije](#)

½ stekleničke [Dr. Oetker vanilijeve arome](#)

2 rumenjaka

400 g gladke moke

5 g [Dr. Oetker Original Backin](#)

[pecilnega praška](#)

## Nadev:

400 g bele čokolade za kuhanje

200 ml sladke smetane

(rastlinske)

1 l sladke smetane

300 g sira maskarpone (sobne temperature)

2 zavitka limoninega sladkorja  
jagodna marmelada

## Za okrasitev:

koščki jagod

kumkvat

listki mete

pistacije

[Dr. Oetker pisane drobtinice](#)

## Nasvet:

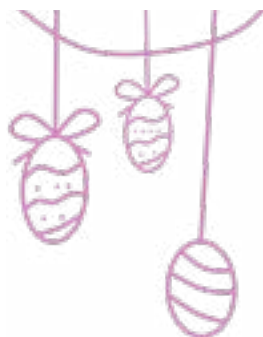
šablona za torto v obliki zajca  
poiščite na naši spletni strani  
[www.oetker.si](http://www.oetker.si).

**1. Biskvit:** v ustrezni posodi zmešajte zmeščano maslo, sladki prah in ščepec soli. Dodajte aromo bourbon vanilije in vanilijevo aromo, nato dodajte še rumenjake in vse zmešajte z mešalnikom. Dodajte presejane suhe sestavine in ročno zamesite testo. Testo razdelite na 3 enake dele, jih oblikujte v hlebčke in zavijte v prozorno folijo. Dajte v hladilnik za 1 uro. Medtem ko se testo hladi, pripravite šablono.

Po eni uri vključite pečico na 170 °C, da se segreje. Prvi del testa na papirju za peko razvaljajte na debelino 3 mm in s pomočjo šablone izrežite zajca. Ostanke testa vrnite v hladilnik, dokler ne naredite drugih dveh biskvitov. Biskvite v obliki zajca pecite v segreti pečici pri 170 °C približno 12 - 15 minut (pazite, da se vam testo ne zažge). Ko biskvit vzamete iz pečice, je še mehak, ko pa se ohladi, se bo strdil. Ostanke testa izrežite z modelčki v obliki zajca in jih ločeno specite.

**2. Nadev:** v maskarpone dodajte 2 zavitka limoninega sladkorja in premešajte. Čokolado razlomite v primerno posodo, prelijte z 200 ml sladke smetane in segrevajte na zmerni temperaturi ob stalnem mešanju, dokler da se vsa čokolada popolnoma stopi. Umaknite z ognja in po približno 15 minutah hlajenja z lopatko vmešajte maskarpone, da se popolnoma poveže s kremo. Preostali 1 l sladke smetane stepite in nežno vmešajte v kremo. Kremo dajte na hladno (lahko tudi v zamrzovalnik), dokler se ne strdi.

**3. Okrasitev:** na pladenj za torte položite prvi biskvit, nanj nanesite nadev, nato pa jagodno marmelado. Ponovite postopek še z drugim biskvitom, na tretjega pa nanesite samo beli nadev in okrasite po želji. Manjše piškote lahko zlepите skupaj s pomočjo jagodne marmelade in okrasite s sladkornim ali čokoladnim oblivom. Preden torto postrežete, jo nekaj ur pustite pri sobni temperaturi.





# VELIKONOČNA TORTICA

## presenečenja

### Sestavine za tortni biskvit:

4 jajca  
200 g moke  
200 g sladkorja  
vrečka [Dr. Oetker vanilin sladkorja](#)  
ščepec soli  
vrečka [Dr. Oetker Original Backin](#)  
[pecilnega praška](#)  
70 ml sončničnega ali drugega  
rastlinskega olja  
70 ml mlačne vode

### Ostale sestavine:

300 gramov bonbonov za sredino  
600 ml sladke smetane  
1 tubica [Dr. Oetker vanilijeve paste](#)  
2 polni žlici [Dr. Oetker vanilijevega](#)  
[Sladkega prahu](#)  
1 vrečka [Dr. Oetker želatine fix](#)  
[Dr. Oetker okrasni jedilni metuljčki](#)  
[Dr. Oetker The Joy of Easter](#)  
[pastelne perle dekor](#)

### Kuhinjski pripomočki:

[okrogel pekač z visokim robom](#)

**1. Priprava:** jajca ločimo na beljake in rumenjake. Iz beljakov stepemo sneg in jim med stepanjem dodamo ščepec soli.

Rumenjakom dodamo sladkor in jih stepamo vsaj 10 minut, da se prostornina poveča za vsaj še enkrat in postane zmes svetlo rumena.

Moko in pecilni prašek zmešamo in presejemo. Olje in vodo izmerimo v merilni lonček.

V rumenjakovo zmes po treh delih dodajamo suhe in tekoče sestavine, dokler ni vse vmešano.

**2. Izdelava:** na koncu z lopatko počasi po treh delih vmešamo še sneg.

Takoj prelijemo v pripravljen, namaščen tortni pekač, ki smo ga obložili tudi s papirjem za peko. Položimo v segreto pečico in pečemo dokler zobotbec iz biskvita ne pride ven popolnoma čist.

Električna pečica: 180 °C

Pečica na vroči zrak: 160 °C

Čas peke: 35 do 45 min

**3. Okrasitev:** biskvit ohladimo. Ohlajenega obrežemo v ovalno obliko. Na sredini izrežemo krog in mu odrežemo zgornji pokrov.

Torto položimo na servirni krožnik. Nadevamo vanjo bonbone in jo pokrijemo s pokrovom.

Sladko smetano stepamo do mehkega. Takrat med rednim stepanjem vmešamo želatino. Mešamo še nekaj minut da se smetana zgosti, nato pa dodamo vanilijevo pasto in sladkor v prahu. S smetano premažemo biskvit in ga okrasimo z izbranim dekorjem.





# VELIKONOČNI kruhki

## Testo:

200 ml polnomastnega mleka

100 g neslanega masla

500 g večnamenske moke

1 zavitek [Dr. Oetker suhega kvasa](#)

60 g [Dr. Oetker Sladkega prahu](#)

1 jajce srednje velikosti

1 jajce srednje velikosti – beljak

½ žličke soli

2 žlički [Dr. Oetker vanilijeve arome](#)

## Za okrasitev:

1 jajce srednje velikosti –  
rumenjaki

2 žlički polnomastnega mleka  
Dr. Oetker lešnikov krokant

## Jajca:

10 jajc srednje velikosti

[Dr. Oetker barve za jajca](#)

**1. Priprava:** mleko in maslo postavite v mikrovalovno pečico, da se ogreje.

**2. Testo:** medtem v veliki posodi pomešajte moko, kvas in sladkor. V suhe sestavine dodajte mleko in maslo, jajce, beljak in ekstrakt vanilije ter mešajte, dokler se vse ne poveže v lepljivo testo. Testo gnetite pet minut s stoječim mešalnikom z kljuko za gnetenje testa ali pa ročno na rahlo pomokani površini. Testo mora biti gladko in se ne sme lepiti na stene posode ali delovno površino. Testo položite v rahlo namaščeno posodo in ga pokrijte. Pustite ga vzhajati 1 uro, dokler ne naraste na dvojno količino.

**3. Jajca:** medtem Pobarvajte jajca po navodilih na embalaži. Pekač obložite s papirjem za peko.

**4. Pletenje:** delovno površino na rahlo pomokajte in nanjo stresite testo. Razdelite ga na 10 delov in oblikujte svaljke dolžine 25 cm. Z ostrim nožem prepolovite vsak svaljek, da dobite dva tanjša. Zdaj vsak par prepletite kot vrv, ga oblikujte v krog in postavite v pekač. Premer sredine kroga naj bo približno 3 cm. Velikonočni kruhki naj vzhajajo 30 minut. Segrejte pečico.

Električna pečica: 180 °C

Pečica na vroči zrak: 160 °C

Čas peke: 20 do 25 min

**5. Za okrasitev:** pomešajte rumenjaki in mleko ter premažite velikonočne kruhke, posujte jih z narezanimi mandlji in mandlji v lističih ter pecite 20 - 25 minut, da lepo pozlatijo. Ko so pečeni, v sredino vsakega kruhka položite pisanico.





# VEGANSKA

## velikonočna torta

### Biskvit:

600 ml sojinega mleka  
 2 žlici limonovega soka  
 800 g pšenične bele moke  
 2 žlički [Dr. Oetker Original Backin](#)  
[pecilnega praška](#)  
 500 g sladkorja  
 400 ml rastlinskega olja  
 1 žlička [Dr. Oetker vanilijeve](#)  
[arome](#)

### Krema iz margarine:

400 g zmeščane margarine  
 350 g veganske limonove kreme  
 (lemon curd)  
 6 žlic limonovega soka

### Dekoracija:

200 g zmeščane margarine  
 160 g [Dr. Oetker Sladkega prahu](#)  
 1 žlica limonovega soka  
[Dr. Oetker rumena barva za kolače](#)  
 Dr. Oetker čokoladno pismo  
[Dr. Oetker rumeni](#) in [beli fondant](#)

### Pripomočki:

[2 modela za torto premera 18 cm](#)  
[nastavljiv tortni obroč](#)  
 tortno dno  
 acetatna folija  
 lopatka za torto

**1. Biskvit:** segrejte pečico. Na dno dveh modelov za torto s premerom 18 cm vpni papir za peko, robove pa namasti.

Električna pečica: 180 °C  
 Pečica na vroči zrak: 160 °C

V posodo zlij 600 ml sojinega mleka in 2 žlici limonovega soka ter mešaj, dokler se ne zgosti. V večji posodi zmešaj 800 g moke, 2 žlički pecilnega praška in 500 g sladkorja. Dodaj 400 ml rastlinskega olja, žličko vanilijeve arome ter mešanico sojinega mleka in limonovega soka ter dobro premešaj. Biskvitno zmes razdeli med tortna modela in poravnaj. Pecite 80–85 minut, dokler ni zlatorjavo zapečen. Preveri pečenost z zobotrebcom. Po peki ohladi biskvita 10 minut v modelih, nato ju prenesi na rešetko. Odreži hribček na vrhu in nareži na tri enako debele plasti.

**2. Krema iz margarine:** 400 g zmeščane margarine miksaj, da postane gladka in sijoča. V štirih intervalih vmešaj skupno 150 g limonove kreme in 4 žlice limonovega soka, vmes pa poskrbi, da je zmes dobro vmešana. Kremo miksaj na najvišji hitrosti, da postane gladka in malce stepena. Prenesi jo v prvo dresirno vrečko. V drugo dresirno vrečko stlači mešanico 200 g limonove kreme in dveh žlic limonovega soka.

**3. Tortogradnja:** na podlago za torte postavi prvi biskvit, okoli njega pa zategni nastavljiv tortni obroč. Po notranji strani obroča namesti acetatno folijo. Na biskvit nariši tri prstane iz margarinove kreme, vmesne prazne prstane pa zapolni z brizganjem limonove kreme. Na omenjeno postavi drug biskvit, ki ga načičkaš po enakem vzorcu. Postopek ponavljaj, dokler torte ne zaključiš z zadnjim, šestim biskvitom – nanj ne nanašaš kreme. Torto postavi v hladilnik za vsaj 2 uri.

**4. Dekoracija:** v posodo stresi 200 g zmeščane margarine, 160 g sladkega prahu in žlico limonovega soka ter mešaj 10 minut. Razdeli po dve žlici zmesi med tri posodice. V prvo dodaj nekaj kapljic rumene barve, v drugo malce več, v zadnjo pa največ. Neobarvano kremo razmaži po vrhu in robu torte. Obarvane kreme nabrizgaj okoli torte, naj bo najbolj rumena plast spodaj. Kremo pogladi z lopatko, medtem ko vrtiš torto. Okoli spodnjega roba nanizaj zajčke iz rumenega in belega fondanta ter jim nariši oči s čokoladnim pisalom.





# VELIKONOČNA pletenica

## Kvašeno testo:

200 ml mleka

80 g masla ali margarine

500 g pšenične moke

1 zavitek [Dr. Oetker suhega kvasa](#)

80 g sladkorja

1 zavitek [Dr. Oetker vanilin](#)

[sladkorja](#)

ščepec soli

1 jajce (velikosti M)

1 beljak (velikosti M)

1 zavitek [Dr. Oetker čokoladnih](#)

[kapljic](#)

## Za premaz:

1 žlico mleka

1 rumenjak (velikosti M)

**1. Priprava:** v mleku raztopite maslo ali margarino. V posodi zmešajte moko in kvas, nato dodajte vse preostale sestavine, razen čokoladnih kapljic. Z mikserjem (z lopaticami) zgnetite gladko testo in pustite, da vzhaja na toplem, dokler se ne poveča.

**2. Oblikovanje pletenice:** testo na rahlo pomokani površini še enkrat pregnetite in vmešajte čokoladne kapljice (1 žlico shranite za posip). Razdelite testo na 5 enakih delov, oblikujte v svaljke dolge 40 cm, ki jih nato spletkajte v pletenico. Na koncih jih dobro stisnite in pletenico pustite vzhajati na toplem 20–30 minut.

**3. Peka in okrasitev:** pečico segrejte na 180 °C (160 °C na vroči zrak). Žumanjak z mlekom zmešajte in premažite pletenico, nato jo posujte s preostalimi čokoladnimi kapljicami. Pecite 30 minut, dokler ne postane zlato rjave barve. Po peki pletenico ohladite na rešetki.





# VELIKONOČNA *bela čokolada*

## Sestavine:

300 g bele čokolade

[Dr. Oetker pisane drobtinice](#)

[Dr. Oetker barva za kolače - rdeča](#)

[Dr. Oetker barva za kolače - zelena](#)

[Dr. Oetker barva za kolače -](#)

[modra](#)

[Dr. Oetker okrasne cvetlice](#)

[Dr. Oetker The Joy of Easter](#)

[pastelne perle dekor](#)

**1. Priprava čokolade:** čokolado nalomi in stopi. V treh posodicah zmešaj po žlico stopljene bele čokolade in kanček posamezne barve za kolače. Na papir za peko razmaži preostalo belo čokolado v obliki pravokotnika. Po njej naključno razporedi kupčke obarvane čokolade.

**2. Oblikovanje in hlajenje:** z leseno palčko v čokoladi zariši poljuben vzorec, da se barve premešajo. Po čokoladi razporedi zdrobljena pastelna jajčka, pisane drobtinice in okrasne cvetlice. Pusti, da se čokolada strdi, postopek pa lahko pospešiš s prenosom v hladilnik. Ko se strdi, nalomi čokolado na manjše kose.





# VELIKONOČNI pisani kozarčki

## Sestavine:

3 vrečke [Dr. Oetker Original puding vanilija](#)

1 vrečka [Dr. Oetker Original puding malina](#)

1500 ml mleka

8 žlic [Dr. Oetker Sladkega prahu](#)

Dr. Oetker barve za kolače ali tekoče barve ([modra](#), [rumena](#), [zelena](#))

## Piškotni zajčki:

75 g moke

50 g masla

25 g sladkorja

1 ščepec soli

## Za okrasitev:

[Dr. Oetker različni dekorji](#)

500 ml sladke smetane

## 1. Priprava:

**Zajčki:** v posodo stresi 75 g moke, 50 g masla, 25 g sladkorja in ščepec soli. Sestavine zmešajte in stisnite v kepo. Kepo zavij v prozorno folijo in jo za 20 minut postavi v hladilnik. Segrej pečico.

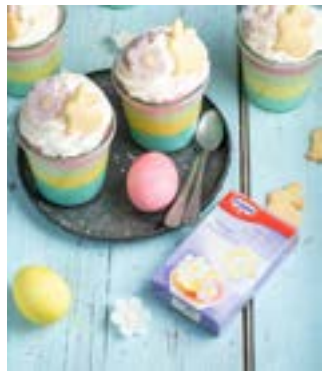
Električna pečica: 180 °C

Pečica na vroči zrak: 160 °C

Testo razvaljaj po pomokani površini do debeline približno 0,3 cm. Z modelčkom v obliki zajčka iz testa izrežite nadebudne piškotke, ki jih razporedite po pekaču, prekritem s peki papirjem. Ostanke testa združite v kepo, ki jo ponovno razvaljajte in narežete v zajčke. Piškotki se pečejo 7 - 10 minut.

**Kozarčki:** v skodelici zmešajte 100 ml mleka, 2 žlici sladkega prahu in vrečko vanilijevega pudinga. 400 ml mleka zavrite, nato vanj z metlico vmešajte pudingovo zmes. Dodajte žličko modrega barvila. Mešajte, da se puding zgosti, nato ga natočite v kozarčke. Kozarčke postavite v hladilnik. Postopek ponovite še za rumeno, zeleno in rožnato plast, le da vsakič uporabite primerno barvo, pri rožnati plasti pa namesto vanilijevega uporabite malinov puding, barve pa ne. Med posameznim kuhanjem pudinga naj kozarčki počakajo v hladilniku, po zadni plasti pa naj bodo na hladnem, dokler se puding povsem ne strdi.

**2. Okrasitev:** 500 ml sladke smetane stepite, nato jo nabrizgajte po vrhu kozarčkov. Vanjo zatakните poljubne dekorje, ne pozabite pa na hrustljave zajčke!





# VELIKONOČNA torta



PRECEJ ZAHTEVNO I 60 MINUT I OKOLI 12 KOSOV

## Za peko:

[model za torte \(ø 18 cm\)](#)

papir za peko

## Sestavine:

### Biskvit 1:

175 g korenja

3 beljaki (velikosti M)

3 rumenjaki (velikosti M)

80 g sladkorja

1 zavitek [Dr. Oetker vanilin](#)

[sladkorja](#)

1 ščepec soli

150 g [Dr. Oetker mletih mandljev](#)

40 g pšenične moke

1 zvrhana žlička [Dr. Oetker](#)

[Original Backin pecilnega praška](#)

### Biskvit 2:

175 g korenja

3 beljaki (velikosti M)

3 rumenjaki (velikosti M)

80 g sladkorja

1 zavitek [Dr. Oetker vanilin](#)

[sladkorja](#)

1 ščepec soli

150 g [Dr. Oetker mletih mandljev](#)

40 g pšenične moke

1 zvrhana žlička [Dr. Oetker](#)

[Original Backin pecilnega praška](#)

## Krema:

4 zavitki [Dr. Oetker kreme za torte](#)

[z okusom vanilije](#)

500 ml mleka (hladnega)

## Za okrasitev:

3 listi riževega papirja

malo [Dr. Oetker barve za kolače](#)

[– rdeča](#)

nekaj čokoladnih bonbonov –

rožnatih in belih

2 bonbona marshmallow

Dr. Oetker čokoladna pisava

malo [Dr. Oetker dekorja cvetlic](#)

nekaj steklenih rezancev

1 zavitek [Dr. Oetker pisane](#)

[drobtinice](#)

**1. Okrasitev:** dan prej iz riževega papirja naredite zajčja ušesa: v topli vodi zmeščajte 2 lista riževega papirja in ju na papirju za peko oblikujte v ušesa. Za notranje uho prepolovite nov rižev list in ga zmeščajte v topli vodi z malo rdeče jedilne barve. V vsako pripravljeno uho položite eno rožnato polovico in po potrebi dodatno oblikujte. Pustite, da se čez noč vse osuši.

**2. Priprava:** model za torto obložite s papirjem za peko. Korenček ostrgajte in ga na drobno naribajte. Segrejte pečico.

Električna pečica: 180 °C

Pečica na vroči zrak: 160 °C

**3. Priprava:** spečete dva biskvita zaporedoma. Beljake stepite v sneg. Rumenjake z mešalnikom stepajte 1 minuto, nato dodajte vaniljev sladkor, sladkor in sol ter stepajte še 3 minute. Vmešajte mandlje in korenček, nato dodajte moko s pecilnim praškom in na kratko zmešajte. Na koncu vmešajte sneg iz beljakov. Zmes prelijte v model, poravnajte in postavite v pečico. Peka: 40 minut na spodnji rešetki. Po peki pustite biskvit 10 minut v modelu, nato odstranite obod in ga ohladite na mreži. Postopek ponovite za drugi biskvit.

**4. Priprava kreme:** kremo pripravite po navodilih na embalaži.

**5. Nadev:** vsak biskvit prerežite na pol. Na pladenj položite prvo podlago, premažite z 2 žlicama kreme, nato položite drugo podlago in jo prav tako premažite. Postopek ponovite, dokler ne porabite vseh podlag. Torto ob straneh premažite s preostalo kremo in postavite v hladilnik za 3 ure.

**5. Okrasitev:** torto okrasite z perlicami ob robu. Za oči narišite zenice na čokoladne bonbone in jih vtisnite v torto. Uporabite rožnat bonbon za nos in marshmallow za smrček. Za brke dodajte steklene rezance. Na koncu vstavite ušesa in okrasite s pastelnimi okraski ter cvetlicami.





# MUFFINI S korenjem

## Sestavine za mafine:

200 g gladke moke

100 g rjavega sladkorja

ščepec soli

1 žlička [Dr. Oetker Original Backin](#)  
[pecilnega praška](#)

½ žličke [Dr. Oetker sode bikarbone](#)

1 zavitek [Dr. Oetker vanilin](#)  
[sladkorja](#)

1 zavitek [Dr. Oetker Finesse](#)  
[naribane pomarančne lupinice](#)

½ žličke cimeta

1 jajce

150 g stopljenega masla

150 ml jogurta

150 g drobno naribanega  
korenčka

## Sestavine za kremo:

250 g sira maskarpone

200 ml smetane za stepanje

1 žlička [Dr. Oetker arome vanilje](#)

## Sestavine za okrasitev:

Dr. Oetker nastrgane čokolade

[Dr. Oetker The Joy of Easter](#)  
[pastelne perle dekor](#)

**1. Priprava:** v eni posodi zmešajte vse suhe sestavine, v drugi pa zmešajte jajce, stopljeno maslo in jogurt. Obe zmesi povežite, dodajte naribano korenje in vse dobro premešajte. Zmes razdelite v papirnate modelčke do dveh tretjin višine. Pecite 10 minut pri 200 °C, nato zmanjšajte temperaturo na 180 °C in pecite še 15 minut, dokler zobotrebec ne pride ven suh. Pustite, da se ohladijo.

**2. Okrasitev:** mascarpone, smetano za stepanje in vaniljevo aromo stepite v gladko, čvrsto kremo. Ohlajene mafine okrasite s kremo s pomočjo slaščičarske vrečke, nato jih posujte z naribano čokolado. Za končni dotik dodajte čokoladna jajca in pastelne perlice.





# VELIKONOČNI ŠARKELJ *s skuto*

## Testo:

200 g masla ili margarina

200 g sladkorja

1 zavitek [Dr. Oetker vanilin](#)  
[sladkorja](#)

1 ščepec soli

1 zavitek [Dr. Oetker Finesse](#)  
[naribane limonine lupinice](#)

4 jajca

250 g skute

350 g pšenične moke

1 zavitek [Dr. Oetker Original](#)  
[Backin pecilnega praška](#)

## Obliv:

200 g [Dr. Oetker Sladkega prahu](#)

približno 3 žlice vode

pastelni dekor po izbiri

**1. Priprava:** namastite model za šarkelj. Segrejte pečico.

Električna pečica: 180 °C

Pečica na vroči zrak: 160 °C

**2. Priprava testa:** v skledi z mešalnikom mešajte maslo ali margarino, da dobite gladko zmes. Postopoma dodajte sladkor, vanilijev sladkor, sol in Finesse limonino lupinico ter mešajte, da se zmes poveže. Najprej vmešajte vsako jajce približno ½ minute pri največji hitrosti, nato dodajte še skuto. Moko pomešajte s pecilnim praškom in na kratko mešajte v dveh delih pri najnižji hitrosti. Testo vlijte v model za šarkelj in ga poravnajte.

**3.** Model postavite v pečico.

Položaj v pečici: spodaj

Čas peke: približno 55 minut

Šarkelj pustite v modelu približno 10 minut, nato ga obrnite na rešetko, da se še naprej hladi.

**4. Priprava obliva:** pomešajte sladkor v prahu z vodo, da dobite gost obliv. Šarkelj prelijte z oblivom. Preden se obliv strdi, šarkelj posujte z dekorjem.





# VELIKONOČNI zajček

## Za peko:

[model v obliki zajčka](#)

## Sestavine:

70 g zmešanega masla

70 g sladkorja

1 zavitek [Dr. Oetker vanilin](#)

[sladkorja](#)

1 ščepec soli

1 čajna žlička pomarančne arome

Dr. Oetker

1 jajce

80 g pšenične moke

1 žlička [Dr. Oetker Original Backin](#)

[pecilnega praška](#)

1 žlica mleka

## Posip:

sladkor v prahu

**Nasvet:** Na naši spletni trgovini  
poiščite [Dr. Oetker Sladki prah](#)

**1. Priprava:** model namastite in sestavite. Segrejte pečico.

Električna pečica: 180 °C

Pečica na vroči zrak: 160 °C

**2. Priprava testa:** v skledi z mešalnikom mešajte maslo ali margarino, da dobite gladko zmes. Med mešanjem postopoma dodajte sladkor, vanilijev sladkor, sol in aromo, da se zmes poveže. Vmešajte jajce pri najvišji hitrosti približno ½ minute. Moko pomešajte s pecilnim praškom in zmešajte z mlekom pri najnižji hitrosti. Testo nalijte v model v obliki zajčka in ga postavite v pečico.

Položaj v pečici: spodaj

Čas peke: približno 40 minut

**3. Hlajenje in odstranjevanje modela:** pečen kolač pustite v modelu še približno 5 minut. Nato model položite na mrežo za torto, odstranite sponke, najprej previdno zrahljajte in odstranite zgornjo polovico, nato ga obrnite in sprostite še drugo polovico modela. S pomočjo ostrega noža po potrebi takoj popravite konture na kolaču. Pustite, da se ohladi.

**4. Okrasitev:** velikonočnega zajčka pred postrežbo posujte s sladkorjem v prahu.







# Velikonočno VESELJE

LOV NA PIRHE  
31.3.-19.4.2025

20x



Osvoji: DARILNI PAKET





**[www.oetker.si](http://www.oetker.si)**

** DrOetkerSlovenija**      ** dr.oetker\_slovenija**

** oetker-shop.si**

Dr. Oetker d.o.o, Gmajna 15, 1236 Trzin, Slovenija, tel: 01 589 72 80