

# Kmetija

## Pomarančno pecivo

Testo: 250g masla, 225g sladkorja, 1 vanilin, 4 jajca, sok dveh bio pomaranč (ali 100 ml pomarančnega soka), 150g moke, 80g jedilnega škroba, 2 čajni žlički pecilnega praška, 75g mletih mandljev.

Maslo, sladkor in vanilin penasto zmešamo. Ločimo jajca in rumenjake vmešamo v nastalo maso, nato dodamo še pomarančni sok. Posebej premešamo moko, jedilni škrob in pecilni prašek in dodamo prejšnji masi. Naredimo gladko testo. Beljake stepamo v sneg in jih dodamo skupaj z mandlji. Pekač namastimo s sprejem za peko ali maslom, ga položimo na pekač in zapolnimo vse velike modelčke (hiša, streha itd.) Pekač položimo v že ogreto pečico (190°C ali 170°C ventilacijske pečice) in pečemo ca. 25-30 minut. Nato napolnimo še preostale manjše modelčke (pasja utica itd.) in pečemo samo 15 minut. Pecivo pustimo v pekaču za ca. 5-10 minut, da se ohladi. Šele nato jih vzamemo iz modelčkov in do konca ohladimo. Poljubno dekoriramo.

## Speci si svojo kmetijo

Testo: 200g masla, 150g sladkorja, 1 vanilin, 3 jajca, 300g moke, 2 čajni žlički pecilnega praška.

Pečico prižgemo na 170°C (ventilacija) ali 190°C.

Maslo, sladkor, vanilin in jajca penasto zmešamo. Moko in pecilni prašek premešamo in dodamo masi. Vse sestavine dobro zgnetemo. Modelčke dobro namastimo, pekač položimo na večji kovinski pekač in pečemo ca. 20 minut. Nato napolnimo še preostale manjše modelčke (pasja utica itd.) in pečemo samo 10 minut. Za ca. 10 minut pustimo, da pecivo ohladi in šele nato zvrnemo iz pekača. Poljubno okrasimo.

Nasveti za dekoracijo: 50g marcipana, 130g sladkorja v prahu, 1-2 jedilni žlici svetle marmelade, poljubna jedilna barva, kokosovi kosmiči po potrebi.

Marcipan dobro pregnetemo s sladkorjem v prahu. Nastalo maso razdelimo na več delov in jih obarvamo z jedilnimi barvami. Za streho raztenimo marcipan, ga raztenimo, obrežemo. Pecivo premažemo z marmelado, nanjo položimo marcipan in ga previdno pritisnemo nanjo. Živali, okna itd. okrasimo tako, da v majhni količini vode raztopimo 100g sladkorja, nastalo maso razdelimo in po želji pobarvamo z jedilnimi barvami. Z Birkmannovim okraševalcem boste z lahko označili robove. Za travo zmešajte jedilno barvo z vodo in dodajte pest kokosove moke ter dajte v vrečko za zamrzovanje. Vrečko napihnite in močno pretresite, da se bo kokosova moka dobro premešala z barvo. Zmes posušite in naložite na okrašeno kmetijo - konec!

## Prodaja:

VSE ZA PEKO, Boštjan Pušenjak, S.p. Sedež: Kidričeva ulica 4, 9240 Ljutomer  
Informacije na: +386 (0) 40 508 702 ali [info@vsezapeko.si](mailto:info@vsezapeko.si)