**AJDOVA TORTA**

Sestavine:

- 5 jajc
- 15 dag ajdove moke
- 10 dag sladkorja
- žlička pecilnega praška
- 15 dag jedilne čokolade
- malo olja

- 10 dag orehovih jedrc

- 5 dag čokolade

**Beljake stepemo v trd sneg, v katerega počasi vmešamo sladkor. V drugi posodi dobro zmešamo rumenjake, presejano moko, pecilni prašek in cimet. Zmesi počasi združimo s previdnim mešanjem v penasto kremo, v katero zamešamo nasekljano čokolado. Zmes prelijemo v pomaščen pekač in na vrh naložimo orehe.**

**Pečemo v predhodno ogreti pečici 40 minut na 180ºC.**

|  |  |
| --- | --- |
| **GUGELHOPF**Sestavine: - 450 g moke - 4 rumenjaki - 30 g sladkorja - 120 g stopljenega masla - 2 dl sladke smetane - 1 vanilijev sladkor - sol Sestavine za kvasec:- 20 g kvasa - pol žličke sladkorja - 3 žlice toplega mleka - 2 žlički moke  |  |

**Naredimo kvasec in pustimo, da počiva nekaj minut. Tačas penasto stepemo rumenjake, sladkor, vanilijev sladkor, sol in sladko smetano. Počasi začnemo dodajati moko in kvasec. Naredimo testo in ga gnetemo 20 minut. Pustimo, da vzhaja. Preložimo ga v model za kolač. Pečemo ga 40 minut pri 180 stopinjah.**

**MANDLJEVA TORTA**

**Sestavine:**

**3 jajca**

**2 rumenjaka**

**14 dag sladkorja**

**2 pesti belih drobtin**

**sneg 2 beljakov**

**limonina lupinica**

**14 dag mletih mandljev**

**ribezova marmelada**

**mandljevi lističi**

Zmešamo vse sestavine razen snega. Sneg dodamo nazadnje. Pečemo pri 180 stopinjah približno 25 minut.

**GLOBOS**

Sestavine:

 200 g zdroba

  300 g skute

   [2](http://www.coolinarika.com/namirnica/med/) žlici medu

  2 žlici mletega maka

   [olivnoolje](http://www.coolinarika.com/namirnica/maslinovo-ulje/) za cvrtje

Vse sestavine dobro premešamo in pustimo 20 minut, da zdrob nabrekne. Potem oblikujemo kroglice in jih ocvremo v olivnem olju.

**RIMSKA TORTA Z MEDOM**

225 g pirine moke

pol žličke mletega rožmarina

100 g mandljev

žlička cimeta

3 žlice javorjevega sirupa

1 dcl grozdnega soka

žlica medu

mleko po potrebi

Vse sestavine zmešamo. Pečemo pri 180 stopinjah približno 20 minut.