

## Cimetove zvezdice

### Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo operite z blagim čistilom, ga osušite in eventuelne ostanke odstranite. Po prvi uporabi ga lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju. Priporočamo vam ročno pranje.

Dobro je vedeti, da so dodatki kot npr. pečica, različnih značilnosti in lastnosti pečenja najboljše poznate ravno vi. Zato navedene temperature pečice in čas trajanja pečenja samo smernica. Če je testo še dokaj tekoče, boste verjetno morali podaljšati čas pečenja. Če bo npr. zgornja pot pekla premočno, potem je priporočljivo, da zmanjšate temperaturo in bo tako podaljšano pečenje.

Nasvet: Priporočamo, da vse sestavine vzamete iz hladilnika vsaj pol ure pred pripravo. Tako bo testo prevzelo sobno temperaturo, testo se bo pa lepo povežalo. Da bodo zvezdice dobile lepo rjavo barvo, namastite pekač s sprejem za peko ali maslom. Da bi se pa lepo odstranili iz modelčkov, pa to ni potrebno. Za odstranjevanje ne uporabljajte ostrih predmetov kot je nož in podobno.

### Cimetove zvezdice

Da bi pripravili okusno božično pecivo, potrebujemo:

Testo: 2 beljaka, 180g sladkorja v prahu, 150g mletih mandljev, 3/4 jedilne žlice cimeta, za noževico konico kardamoma in mletih klinčkov.

Beljake stepamo v trd sneg in počasi dodajamo sladkor v prahu. Približno 1/4 snega damo na stran za pozneje. Premešane mandlje in začimbe počasi vmešamo med sneg. Pekač namastimo s sprejem za peko ali maslom in ga postavimo na trden pekač. Testo vlijemo v pekač in višek odstranimo s strgalom za testo. Če imate drugačno testo, modelčke napolnite z dresirno vrečko. Po potrebi pekač malo pretresete, da se masa lepo porazdeli. Na pekač položimo še drugo šablono in z strgalom za testo premažemo preostali sneg. Šablono previdno odstranimo, pustimo stati ca. 1 uro, da se sneg posuši.

Cimetove zvezdice pečemo ca. 30 minut v pečici, ki je bila ogreta na 150°C. Pečene zvezdice pustimo v pekaču še za ca. 10 minut, da se delno ohladijo, šele nato jih previdno odstranimo iz modelčkov.

### Ledene zvezdice z jabolkom in mangom

Da bi pripravili okusen desert, potrebujemo:

125g smetane za stepanje, 150g jabolčno-mangove čažane, 2 lista želatine, čajno žličko sladkorja, polovica čajne žličke cimeta.

Smetano trdo stepamo, v jabolčno-mangovo čežano vmešamo pripravljeno želatino. Dodamo smetano, sladkor in cimet. Pekač speremo pod mrzlo vodo in modelčke napolnimo z maso, višek odstranimo s strgalom za testo. Po potrebi pekač pretresemo, da se masa lepše porazdeli. Za ca. 3 ure postavimo v zamrzovalno skrinjo.

Pred serviranjem s spodnjim delom namočimo v vročo vodo in sladico previdno stisnemo z roko iz modelčkov.

### 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)