

Jasna Verčko

# *Speci nekaj drugačnega*





Jasna Verčko

*Speci nekaj  
drugačnega*

**Jasna Verčko**

**Speci nekaj drugačnega**

Izdala in založila: Jasna Verčko, s. p., Brattonci, 2023

Besedilo: Jasna Verčko

Fotografije, razen naslovnice: Jasna Verčko

Fotografija na naslovnici: Jure Dobovšek

Lektoriranje: Cvetka Rengeo

Oblikovanje: Daniel Tinev

Tisk: Tilia print

Prva izdaja, naklada: 300 izvodov

Copyright © Jasna Verčko, 2023

Vse pravice pridržane.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Univerzitetna knjižnica Maribor

641.85(035)

VERČKO, Jasna

Speci nekaj drugačnega / Jasna Verčko ; [fotografije Jasna Verčko]. - 1. izd. - Brattonci :  
[samozal.] J. Verčko, 2023

ISBN 978-961-07-1772-0

COBISS.SI-ID 166961411



# Zahvala

Veliko je oseb, ki se jim želim zahvaliti, največji HVALA pa gre moji družini.

Možu Juretu, ki me je spodbujal, da nadaljujem, tudi ko sem že skoraj obupala. Marsikdo reče, naj sledimo svojim sanjam, Jure pa je poskrbel, da jim zares sledim.

Hčerki Juliji, ki me vsak dan razveseljuje in polni z energijo.

Mami Mateji in atiju Romanu, ki sta mi pomagala, kadarkoli in kakorkoli sta le lahko.

Sestri Manji in Eneju, ki sta bila iskrena in navdušena ocenjevalca mojih fotografij in sladice.

Vsem ostalim družinskim članom in prijateljem, ki so me vseskozi bodrili, dajali ideje za sladice in jih pokušali.

Nastajanje knjige je bil med mojim porodniškim dopustom velik zalogaj, zato se na tem mestu zahvaljujem še lektorici Cvetki, fotografu naslovnice Juretu in oblikovalcu Danielu, za njihovo učinkovito in zavzeto delo.







# O knjigi

Knjiga *Speci nekaj drugačnega* je nastala nekaj let po tem, ko sem začela pisati istoimenski blog *Bake Something Different*. Ustvarjanje bloga z recepti za sladice je zame postala izpolnjujoča prostočasna aktivnost, ki sem se ji po končanem študiju psihologije lahko bolj posvetila.

Že kot deklica sem rada pekla skupaj z mamo in babico. Če ste me kot otroka vprašali, kaj bi rada postala, sem odgovorila, da slaščičarka ali pisateljica. Kasneje sem na to malo pozabila in se navdušila nad likovno umetnostjo ter se vpisala na likovno gimnazijo na Srednji šoli za oblikovanje in fotografijo. Kmalu me je pritegnila psihologija, zato sem nadaljevala s študijem le-te. Trenutno sicer nisem nič od tega, kar sem si na neki točki želela, sem pa kljub temu nekaj od vsega. Ustvarjam sladice, sedaj je tukaj knjiga z recepti zanje, vse fotografije (razen naslovnice) sem posnela sama, hkrati pa mi znanje psihologije pomaga, da blog raste in skrbim za marketing skupaj s svojim možem ter usklajujem pestro zasebno življenje z delom (ob dojenčici je to včasih precejšen izziv). Nekako mi je uspelo zaokrožiti vse želje in jih združiti v svoj poklic, za katerega lahko trdim, da mi je pisan na kožo.

Vsi, ki me poznajo, bi na vprašanje, kaj najpogosteje počnem, gotovo odgovorili, da pečem. Vendar je sama peka kot taka le nekaj odstotkov tega, kar počnem, da lahko blog živi in da je pred vami tale knjiga. Pravzaprav je ob vsem vloženem trudu pošteno reči, da je celotno ustvarjanje zaposlitev za poln delovni čas, včasih še več. Vsak nov recept zahteva najprej iskanje navdiha, ki ga včasih dobim na Pinterestu, včasih pri klasičnih sladicah, ki jih želim narediti posebne ali pa se mi ideja utrne kar med samo peko. O novih idejah veliko razmišljam. Potem sledi grobo načrtovanje recepta: katere sestavine bom uporabila, koliko približno in kako bom izdelala sladico. Recept je pogosto treba preizkusiti večkrat, čeprav z vedno več prakse pridobivaš na izkušnjah in znaš na pamet že nekatere pomembne komponente sladic, kot so različne vrste testa ali nadevov, kar pomeni, da je večja verjetnost, da ti uspejo že v prvem poskusu. Ko sladica uspe, pa je tukaj še fotografiranje, ki je postalo moja velika strast (poleg peke, seveda). Vsako sladico skušam fotografirati iz tistih zornih kotov, ki jo predstavijo v najboljši luči. Samo fotografiranje včasih vzame več časa kot priprava sladice. To pa še ni vse. Vedno znova pridobivam nova znanja tako o pripravi sladic kot tudi o fotografiranju le-teh. Veliko časa je potrebnega tudi za pisanje receptov skupaj z navodili in nasveti ter pripravo objav in aktivnost na družbenih omrežjih. Za vsako od naštetih aktivnosti lahko rečem, da me veseli in jo počnem z navdušenjem. Najlepše pa je, ko mi tudi vi zaupate, kako vseč vam je bil recept in da moje pecivo radi pečete.

Recepti v knjigi so razvrščeni po kategorijah Torte, Pecivo in rezine, Kolači, Pite in Praznični recepti. V vsaki kategoriji so recepti različnih težavnosti, ustrezni tako za začetnike kot tudi za izkušene peke. Pri vsakem sem dopisala še priložnost, za katero je sladica še posebej primerna – malo za šalo, malo zares. Pri tem navajam priložnosti, ko sem sladice pripravila za svoje bližnje. Pri svojih receptih skušam upoštevati, da kar najbolje ustrezajo tudi vam: pripravljam jih z dostopnimi sestavinami, ki jih lahko dobite v najbližjem supermarketu; na načine, ki so običajno dovolj enostavni, da za pripravo sladice ni treba biti slaščičar ali kuharski mojster. Dodatno pa se trudim vsako sladico narediti na svoj način posebno: z dodajanjem novih elementov (glej vaniljevo brownie torto z jagodami), s pripravo klasične, dobro poznane sladice v novi obliki (kot je jagodna kremšnita) ali pa po željah osebe, ki ji je sladica namenjena (čokoladna torta z gozdnimi sadeži).

Ker pa je naslov knjige *Speci nekaj drugačnega*, sem na koncu pripravila poglavje, v katerem jo soustvarjaš tudi ti – vsak izmed nas namreč speče nekaj drugačnega, ne glede na to, ali sledimo vsi enakemu receptu.

Neizmerno srečna sem, da je tukaj moja prva knjiga, z lastnimi recepti in fotografijami. *Speci nekaj drugačnega!*



# Torte

Čokoladna torta z gozdnimi sadeži

Sacher torta malo drugače

Čokoladna schwarzwaldska torta

Čokoladna torta z malinami

Šahovska torta

Piškotna torta s piškotno sredico

Kremasta čokopomaranča

Vaniljeva brownie torta z jagodami

Medena ajdova torta

Jogurtova torta z breskvami

Vaniljevo-sadna torta

Borovničeva torta

Mangov cheesecake

Pina Colada cheesecake

# Piškotna torta s piškotno sredico

Torta s skrito piškotno sredico! Tukaj je recept za posebno piškotno torto, v kateri uporabiš kar doma narejene piškote oz. en velik čokoladni piškot s koščki čokolade. Torta je sestavljena iz bogate kakavovo-orehove biskvitne podlage, sredice iz piškotnega testa s koščki čokolade in mascarponejeve kreme, v katero vmešaš koščke tega pečenega piškotnega testa. Piškotna sredica je manjša kot premer same torte, zato pečenemu piškotu odrežemo rob, ga zdrobimo in zmešamo s slastno kremo.

---

Čas: 2 uri in pol

Zahtevnost: 3/4

Velikost: 12 kosov, premer torte 23 cm

Priložnost: ko za sladico ni dovolj le piškot

---

## Sestavine

### Biskvit

- 2 jajci
- 50 g sladkorja
- 30 g moke
- polovica pecilnega praška
- žlička vaniljevega ekstrakta
- 15 g mletih orehov
- 15 g kakava v prahu
- 50 ml olja
- 50 ml mleka

### Piškotna sredica

- 150 g moke
- 75 g masla
- 1 jajce
- 30 g sladkorja
- 2 žlički kakava v prahu
- žlička pecilnega praška
- 50 g koščkov čokolade
- žlička vaniljevega ekstrakta

### Krema

- 500 g mascarponeja
- 500 ml sladke smetane
- 2 žlici sladkorja v prahu
- 2 žlički vaniljevega ekstrakta
- koščki zdrobljenega roba piškotne sredice

### Okrasitev

- kakav v prahu
- 100 ml sladke smetane
- 3 zdrobljeni piškoti s koščki čokolade



## Postopek

Najprej speci biskvit. Loči beljake in rumenjake ter iz beljakov stepi sneg. V drugi posodi stepi rumenjake s sladkorjem. Previdno primešaj še vse preostale sestavine in nazadnje vmešaj sneg. Peci 15 minut na 180° C.

Medtem ko se biskvit peče, pripravi testo za piškotno sredico. Zamesi testo iz zgoraj naštetih sestavin, koščke čokolade pa dodaj nazadnje, da ostanejo celi. Razvaljaj (ali splošči testo med dlanmi) in speci v pekaču s premerom 26 cm. Peci 20 minut na 180° C.

Ko je piškot pečen, v sredini izreži krog s premerom 20 cm – to bo piškotna sredica, ki jo položiš v sredino torte. Odrezke zdrobi v drobtine.

Stepi sladko smetano. Dodaj mascarpone, sladkor v prahu in vaniljev ekstrakt. Nazadnje pa vmešaj še zdrobljene dele piškotne sredice.

Čas je, da torto sestaviš. Najprej na podstavek postavi biskvit in ga navlaži z mešanico mleka in ruma. Na to namaži za približno 2 cm debelo plast kreme. Na sredino položi piškotno sredico. S preostalo kremo zapolni prazen prostor, tako da skriješ sredico.

Zdaj lahko torto po želji okrašaš. Jaz sem jo okrasila z drobtinami piškotov in nabrizganimi kupčki sladke smetane ter posula s kakavom v prahu.



# Jagodna kremšnita

Jagodna kremšnita: sveže jagode, listnato testo, vaniljeva krema, smetana, le kaj je lahko še boljše? Kremšnite so klasična priljubljena sladica, prav tako pa tudi njim podobna zagrebška rezina. V sezoni jagod sem si zamislila čisto svojo, jagodno verzijo teh priljubljenih rezin. Sveže jagode sem položila na listnato testo, čokolado na vrhu pa je nadomestila jagodna marmelada. Vaniljeva krema je pripravljena iz pudinga in sladke smetane, zato je izvrstna izbira tudi za poletje, saj je bolj varna kot slašičarska jajčna krema.

Priprava sladice ti bo skupaj s peko vzela približno uro in pol. Priporočam, da vaniljev puding skuhaš nekaj ur prej, da se ohladi.

---

Čas: 1 ura in pol

Zahtevnost: 2/4

Velikost: 8 kosov, pekač dimenzij 17x25 cm

Priložnost: proslavitev nove službe

---

## Sestavine

- 200 g listnatega testa
- 300 g svežih jagod

### Vaniljeva krema

- 450 ml mleka
- 2 vrečki vaniljevega pudinga
- 3 žlice sladkorja
- 100 ml sladke smetane
- 200 ml sladke smetane
- 200 g jagodne marmelade s sadnim deležem vsaj 60%

## Postopek

Najprej skuhaj vaniljev puding. Mleko s sladkorjem segrej do vretja. Nekaj žlic odvzemi in vanj vmešaj prašek za puding. Mešanico zlij v vrelo mleko in kuhaj, dokler se ne zgosti. Odstavi in pusti, da se ohladi.

Listnato testo na gosto prebodi z vilicami in peci približno 20 minut na 180° C, da dobi zlato rjavo barvo. Ko se ohladi, ga odreži na dimenzije pekača, v katerem nameravaš pripraviti rezine in ga položi na dno pekača.

Jagode operi in odstrani peclje. Enakomerno jih razporedi po listnatem testu.

Za vaniljevo kremo stepi sladko smetano. Postopoma dodajaj kuhan puding in dobro premešaj, da dobiš enakomerno zmes. Nadevaj jo na jagode in razmaži. Zmes je zelo gosta, zato pazi, da ne zmečkaš jagod.

Stepi še 200 ml sladke smetane in jo namaži na vaniljevo kremo.

Nazadnje v lončku pogrej jagodno marmelado, da postane tekoča. Na tanko jo razmaži po sladki smetani.

Sladico postavi v hladilnik, najbolje za vsaj 3 ure. Hrani jo v hladilniku in zaradi svežih jagod porabi v 2 dneh.





## *Limonin kolač z borovnicami*

Limonin kolač je odlična izbira, ko je čas za osvežujoč pomladni kolač. In kaj je lahko boljšega kot kombinacija limone in borovnic? Pred tabo je recept za sočno pecivo, ki ga lahko postrežeš na pomladnem pikniku. Biskvit je aromatičen, saj vsebuje tako limonin sok kot tudi lupinico. Vendar pazi, da uporabiš bio limone. Na koncu knjige ti podajam še preverjen način, kako preprečiti, da ti borovnice obarvajo testo ali pa potonejo na dno. Kolač ni zaradi tega nič manj slasten, je pa vseeno lepo, če tudi izgleda vabljivo, ali ne?

Količina sestavin zadostuje za en podolgovat pekač globine 7 cm. Narežeš lahko 12–14 debelejših kosov. Čas priprave je malo več kot eno uro, in sicer potrebuješ približno 15 minut za pripravo biskvita, 50 minut pa za peko.

---

Čas: 1 ura

Zahtevnost: 2/4

Količina: 1 podolgovat pekač ali 1 potičnik premera 23 cm, 12–14 kosov

Priložnost: sladki zajtrk

---

### **Sestavine**

- 150 g masla sobne temperature
- 160 g sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 4 jajca
- 2 čajni žlički naribane bio limonine lupinice
- Sok polovice limone
- 100 ml mleka
- 320 g moko
- 1 pecilni prašek
- 150 g zamrznjenih borovnic (ali svežih)

### **Postopek**

Maslo stepaj s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem. Postopoma dodaj jajca, eno po eno. Ožemi polovico limone in sok prilij k mešanici. Dodaj še mleko in limonino lupinico. Ponovno premešaj.

V drugi posodi zmešaj moko s pecilnim praškom. Približno 20 g moko odzemi in z njo posuj borovnice (to bo preprečilo, da potonejo). Moko s pecilnim praškom postopoma vmešaj v testo in mešaj le tako dolgo, da je zmes enakomerna.

Pekač premaži z maslom in dobro posuj z moko.

V pekač nadevaj malo manj kot polovico mase. Posuj s polovico borovnic. Prekrij s preostalim testom in na vrh nadevaj preostale borovnice. Med seboj lahko rahlo premešaš, vendar ne preveč, da ne bi borovnice testa obarvale zeleno.

Peci 50 minut na 190° C. Kolač zvrni na rešetko, da se ohladi.



# Borovničeva pita

Borovničeva pita je na las podobna višnjevi piti, le da pri njej ne uporabiš kompota, pač pa zamrznjene ali sveže borovnice in sok poljubnega jagodičevja. Ker je ta pita na mojem blogu požela ravno toliko uspeha kot višnjeva, je predstavljena kot ločen recept. Predlagam, da jo razrežeš, ko je še rahlo topla in se preliv še ni povsem strdil. Takrat bo namreč zelo sočna in kremasta. Prava poslastica!

---

Čas: 1 ura 20 minut

Zahtevnost: 2/4

Količina: pekač dimenzij 35x40 cm

Priložnost: zahvala za uslugo

---

## Sestavine

### *Krhko testo*

- 600 g moka
- 200 g sladkorja
- 300 g masla
- 2 jajci
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja

### *Borovničev nadev*

- 300 g borovnic
- 1 l borovničevega soka (ali soka drugega jagodičevja)
- 3 vrečke borovničevega pudinga
- 9 žlic sladkorja

### *Čokoladni preliv*

- 150 g čokolade
- 100 g masla

## Postopek

Zamesi krhko testo iz navedenih sestavin. Polovico testa odzemi, razvaljaj in uporabi za podlago. Drugo polovico medtem shrani v hladilniku. Testo polagaj na pekač, pomaščen z maslom in posut z moko.

Posuj z borovnicami.

Sok iz jagodičevja skupaj s sladkorjem segrevaj do vretja. Pred tem kakšen deciliter soka odzemi, da v njem zmešaš praške za puding. Ko sok s sladkorjem zavre, dodaj mešanico s praški in kuhaj, dokler se ne zgosti. Takoj, še vroče, prelij čez borovnice.

Na vrh naribaj preostalo polovico testa in peci približno 30 minut na 180° C, dokler ne postane pita po vrhu zlato rjave barve.

V vodni kopeli raztopi čokolado in maslo in poškropi po piti.

Pito lahko postrežeš še vročo, lahko pa jo hraniš v hladilniku največ 4 dni.



# Sacher smrečice

Sacher smrečice so najbolj priljubljen recept na mojem blogu. Kako tudi ne bi bile, če pa se tako lepo stopijo v ustih! Vedno so tisti piškoti, ki prvi zmanjkajo. Narejene so iz kakavovega piškotnega testa, polnjene z marelično marmelado in nato še pomočene v čokolado. Po okusu zelo spominjajo na sacher torto, zato ni čudno, da so tako zaželeni. Priprava sacher smrečic ni pretirano zahtevna, pomembno je le, da paziš, da testo razvaljaš res na tanko, sicer je lahko sestavljen piškot zelo debel.

---

Čas: 3 ure

Zahtevnost: 2/4

Količina: 70 smrečic

Priložnost: peka piškotov z babico

---

## Sestavine

### Piškotno testo

- 500 g moke za pecivo
- 200 g sladkorja v prahu
- 300 g masla ali margarine za peko
- 75 g surovega kakava v prahu
- 1 pecilni prašek
- pol žličke soli
- 2 jajci

### Nadev

- 150 g marelične marmelade

### Čokoladni obliv

- 200 g temne/čokolade za peko
- 150 g masla/margarine

## Postopek

Iz naštetih sestavin zamesi testo. Postavi ga na hladno za vsaj pol ure, da ga bo lažje valjati.

Testo na pomokani površini razvaljaj in iz njega izreži smrečice. Testo razvaljaj kar se da na tanko, da pečen piškot ne bo predebel.

Peci na 180° C, in sicer prvi pekač 10 minut, pri naslednjih pa se čas pečenja zmanjša na 7–8 minut, ker je pečica že dobro ogreta.

Ko se piškoti ohladijo, jih s pomočjo marelične marmelade zlepi skupaj.

Za čokoladni obliv v vodni kopeli stopi čokolado in maslo. Ko izginejo vse grudice, vsak piškot pomoči v glazuro in jih odlagaj na krožnik/pladenj tako, da se ne stikajo. Počakaj, da se čokolada strdi.

