



BOŽIČNI ČAJ

Rp./

<i>Sladkor</i>	<i>7,0 g</i>
<i>Čajna vrečka (okus po želji)</i>	<i>1</i>
<i>Cimet</i>	<i>po okusu</i>
<i>Klinčki</i>	<i>4</i>
<i>Vanilijev sladkor ali aroma vanilije</i>	<i>po okusu</i>
<i>Voda</i>	<i>do 250,0 g</i>

M.f. inf.

D.S.: Napitek nas pogreje in nas pomiri. Priporočamo,
da ga zaužijete v dobri družbi.

Najprej zavremo vodo in pripravimo čaj po želji. V kovinsko posodo vlijemo čaj in k čaju dodamo 3-4 velike žlice sladkorja in mešamo, da se raztali. Po želji dodamo božične začimbe: nekaj kapljic arome vanilije, nekaj klinčkov, cimetovo palčko in premešamo. Ko čaj lepo zadiši, pripravimo lonček in nanj postavimo cedilo. Čaj precedimo skozi cedilo in počakamo, da se ohladi, preden napitek popijemo.





BOŽIČNI RJAVČKI

Rp./

Moka	160 g
Maslo	225 g
Sladkor	225 g
Vanili sladkor	1 vrečka
Jajce	5
Črna čokolada (vsaj 60 %)	220 g
Kakav	50 g

D.S.: Zaužijte, ko se počutite sladkosnedno.

Čokolado nalomimo na koščke in skupaj z maslom raztalimo na vodni kopeli. Penasto stepemo jajci (kakšne 3 minute) in jima dodamo sladkor in vanili sladkor. Ohlajeno staljeno čokolado in maslo dodamo jajcem. Natehtamo moko in kakav (lahko dodate mešanico začimb za medenjake ali nekaj cimeta in vanilije), premešamo in ju vmešamo v zmes tekočih sestavin. Zmes vlijemo v pekač in pečemo do 20 minut na 180°C.





BOŽIČNO KARMELNO MLEKO

Rp./

<i>Sladkor</i>	<i>32,0 g</i>
<i>Maslo</i>	<i>4,0 g</i>
<i>Cimet</i>	<i>po okusu</i>
<i>Klinčki</i>	<i>4</i>
<i>Vanilijev sladkor ali aroma vanilije</i>	<i>po okusu</i>
<i>Mleko</i>	<i>do 250,0 g</i>

M.f. emul.

D.S.: Napitek preprečuje hripavost in draženje na kašelj.

Na tehtnici v posodo natehtamo ustrezno količino mleka in ga za nekaj minut pogrejemo v mikrovalovni pečici. V kovinsko posodo na štedilniku dodamo 3-4 velike žlice sladkorja in mešamo, da se raztali. Ko je raztaljen in dobi jantarno barvo karamele, odstavimo s štedilnika in dodamo karameli majhno žličko masla in premešamo. Dodamo še segreto mleko. Postavimo nazaj na štedilnik in na zelo nizki temperaturi segrevamo in čakamo, da se karamela raztali. Po želji dodamo nekaj kapljic arome vanilije, nekaj klinčkov, cimetovo palčko in premešamo. Ko se vsa karamela raztali in se mleko obarva blede rumene barve, pripravimo lonček in nanj postavimo cedilo. Mleko precedimo skozi cedilo in počakamo, da se ohladi, preden napitek popijemo.

