

KAKIJEVE DOBROTE



Pred kakšnim tednom smo pobrali še zadnje kakije iz drevesa. Medtem so se v zabojčkih že zmeščali nekateri, ki so bili pobrani že prej. In ko se jih nabere za cel pladenj, je čas za sladice. Tiste, ki pa so še povsem trdi, lahko posušimo v izvrsten prigrizek, ki nam krajša zimske dneve in ga obožujejo tudi tisti, ki sicer svežih kakijev ne marajo. So pa tudi lepo domače darilo za prihajajoče praznike.

No, najprej sladica!

KAKIJEV TIRAMISU

Zrelim in mehkim kakijem sem odstranila pecelj, potem pa jih povsem na tanko olupila. V visoki posodi sem s paličnim mešalnikom zmešala kakije v lepo oranžno maso. Primešala sem še tekočo sladko smetano in mascarpone, da je nastala krema.

Piškote savoiarde, ki jih ponavadi uporabimo za tiramisu, sem zložila v shranjevalno posodo, potem prelila s polovico kreme, ponovila plast piškotov in potem še enkrat prelila z drugo polovico kreme. Piškotov nisem namakala, saj je krema kar tekoča in se potem vse skupaj lepo spoji. Po vrhu sem posula nesladkan kakav, lahko pa se odločite za druge posipe (zdrobljeni praženi lešniki, orehi, pistacije, čokoladne mrvice). Posodo sem zaprla in jo položila čez noč v hladilnik. Za nedeljsko kosilo smo imeli imeniten posladek.



SUHI KAKIJEVI KRHLJI ALI KAR KAKIJEV ČIPS

Še povsem trde kakije sem narezala na tanke rezine in jih zložila v sušilec sadja.

Sušila sem približno en dan, odvisno od debeline rezin. Ko so suhi, jih zložim v širok kozarec in dobro zaprem. Nekaj smo jih kar sproti pojedli, nekaj pa zložili v darilne vrečke, s katerimi bomo razveselili sorodnike in prijatelje.



Tu so predlogi za sladkanje, sami pa raziščite zakaj je kaki tako zdrav, od kod izvira in kje najbolje uspeva v Sloveniji. Odgovore nam lahko pošljete na elektronski naslov: viljana.bizjak-kocevar@guest.arnes.si.

Lahko pa nam tudi pošljete fotografije vaših sladkih izdelkov, ki jih boste morda naredili. Zagotovo boste dobili še mnogo idej, zato jih delite z nami.

Knjižničarka Viljana

