

21

Polica iz ajdove moke: popari $\frac{1}{2}$ l ajdove moke s $\frac{1}{2}$ l
osoljenim krompom. Mešaj da se ohladi. Pridene
2 dkg v mleko naravnega kvasa, primešaj
 $\frac{3}{4}$ l pšenične moke, stepaj in pusti naj vzhaja.
kanko narvaljaj pom. cili & topljeno ^{smetano} maslo kateri
si primešala 1 jajce nato potrosi & drobljinami,
& končati mi orehi malo sladkorja cimeta.
Kvij in peci.

12.11.1907

Čokoladni strukelj iz koruzne moke: postavi kvas, popari
10 dkg koruzne moke - 4 žlice s $\frac{1}{4}$ l vročega mleka
7 maji skledi mešaj 6 dkg masla, 1 rumenjaka
& malo sladkorja, pridene poparjeno koruzno moko.
kvas $\frac{1}{2}$ kg pšenične moke - 16 žlic in $\frac{1}{4}$ l vročega
mleka, soli, dobro stepaj. Ko narvaljaj vzhaja
in narvali & orehovim nadjevom. Končati orehi
popari & mlekom sladkorj, malo cimeta, limonin
kupince, stepaj beljak, malo & rumeni ostanki
drobtin. Kvij, daj v dobro namazano peko
pusti da kijne. Pecari peci.

(26)

Devinkone pogajice: ocvirke dobro nasekaj na deski, soli in popraj. Pri mešanju toliko pšenične moke, da dobiš srednje mehko testo. Dodaj lahko tudi čičko treba 1 beljaka. Razvaljaj na prst debelo, nariši s korarcem male kroge vtisni zgornaj in spodaj ali pa s stigačnikom mrežo. Daj na pekarico in peci.

Čokoladni torta: mešaj pol ure črti kg. sladkorja, 1 jajce in 3 rumenjake. Nato dodaj 5 dkg zmletih orehov, 5 dkg rimehične čokolade, 3 dkg v rumu namočenih drobtin, 25 dkg pasiranega krompirja, pecilni prašek in končno mešaj 3 belj. kromp. meš. maslo se da skupaj.

Krema: 1/2 kg. sur. masla, mešaj z 5 dkg sladk. dodaj 5 dkg rimehične čokolade in 2 kl rumu. V to kremo nadevaj torto.