

mõned marjakoogid

REPRO

Praetud lõigud tõstke kuumakindlasse kaussi. Eemaldage seemned ja hõõruge tšillipipar võimalikult peeneks, lisage kausi tõstetud kabatšokikihtide vahele, samuti puistake sinna peenestatud küüslauku, koriandrit ja piinaseemneid. Piserdage peale sidrunimahla ja puistake üle laastudeks lõigatud parmesaniga. Juurde andke keedetud pastat.



Mustikasaiakesed

Tainas

- ½ l vett
- 1 kg jahu
- 30–50 g pärimi
- 1 tl soola
- 1 tl jahvatatud kardemoni
- ¾ kl suhkrut
- 150 g margariini

Kate

- ½ l mustikaid
- 1 dl moosisuhkrut
- 3 sl kartulijahu
- paksu hapukoort

Lahustage pärm leiges vees, lisage sool, suhkur ja kardemon ning segage hulka veerand jahukogusest. Siis lisage margariin väikeste tükikestena ja ülejäänud jahu. Sõtkuge tainas, vormige palliks ja jätke rätikuga kaetult sooja kohta kerkima.

Kui taina maht on kahekordistunud, veeretage tainas jahuga ülepuistatud laual pikaks rulliks, jagage see 24 tükiks ja vormige kuklid. Laduge need hõredalt (4cm vahega, et jääks kerkimisruumi) võiga määritud saiaplaadile. Laske neil veel 15 minutit rätiku all kerkida.

Segage puhastatud marjad suhkruga ja kartulijahuga. Tehke seda ettevaatlikult marju muljumata.

Siis vajutage sobivas suuruses klaasipõhjaga kerkinud kuklisse süvend, täitke mustikatega ning küpsetage saiakesi 225° juures umbes 12 minutit. Saiakesi soojalt süües võite soovi korral lisada igale 1 tl hapukoort.

Juustukook mustikate ja metsvaarikatega

Põhi

- 1 pakk kakao- või šokolaadiküpsiseid
- 50–70 g võid

Kate

- 400 g maitsestatamata toorjuustu
- 3 muna
- ½ kl suhkrut
- 1 tl vanillisuhkrut
- ¾ kl mustikaid
- ¾ kl vaarikaid

Peale

- 1 dl vahukoort
- 150 g paksu hapukoort
- 1 sl suhkrut
- 1 tl vanillisuhkrut
- marju kaunistuseks

Purustage küpsised, segage pehme võiga ühtlaseks seguks. Vooderdage lahtikäiv koogivorm (22–24 cm) küpsetuspaberiga, suruge küpsisesegu põhjale ja küpsetage 175° juures 15 minutit. Küpsetuspaber, mis ulatub vormi ülemise

ääreni, hoiab ära rasvaine valgumise ahju ja kergendab koogi väljavõtmist.

Valmistage toorjuustust, suhkrut, munadest ja marjadest kate ning kallake küpsetatud põhjale. Pange kook ahju ja küpsetage umbes 50 minutit, kuni kate on täielikult hüübinud. Seejärel jätke kook 30 minutiks jahtuma ja valmistage pealmine kiht, segades hapukoore vahukoore ja suhkruga. Kallake see jahtunud koogile ja küpsetage veel umbes 10 minutit.

Soe kook jahutage maha, katke vorm pealt kilega ning asetage külmikusse järelvalmima. Järgmisel päeval kaunistage kook just enne serveerimist värske marjadega.

Õhuline marjakook vanillikastmega

Põhi

- 4 munavalget
- 2 ½ dl tuhksuhkrut
- 1 tl valget veiniäädikat
- 100 g jahvatatud pähkleid või mandleid

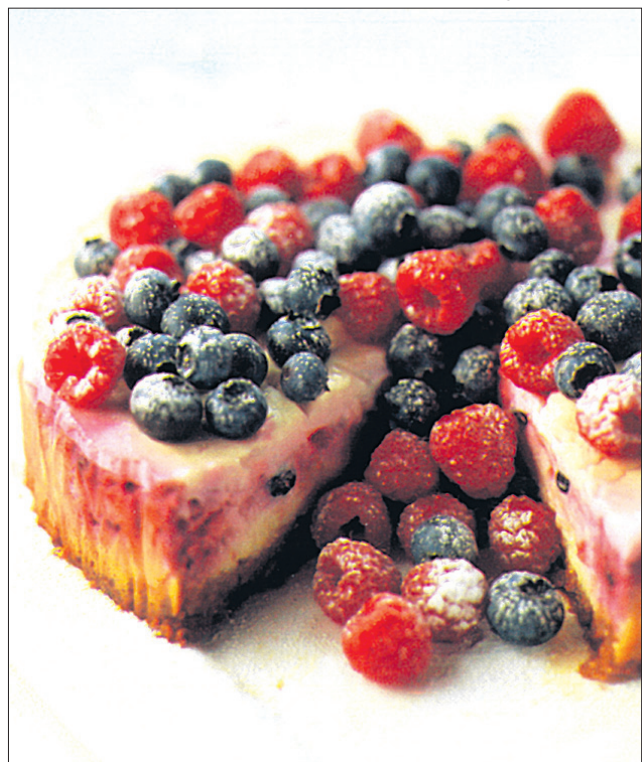
Kate

- 2–4 dl vahukoort
- vaarikaid, mustikaid, murakaid või sõstraid

Vanillikaste

- 4 munakollast
- 2 sl suhkrut
- 3 dl piima
- 1 ½ sl kartulijahu
- 2 tl vanillisuhkrut

Kõige enne valmistage ette küpsetamiseks vajalik vorm. Katke saiaplaat küpsetuspaberiga, eemaldage lahtikäivalt koogivorm



milt (24 cm) põhi ja määrige ümmargune rõngas (serv) poolest saati võiga, puistake üle 1 sl jahvatatud päkliklahuga ning asetage see saiaplaadile. Kuumutage praeahi 200°ni.

Vahustage munavalged poole suhkruga segades kõvaks vahuks, lisage äädikas ja segage ettevaatlikult juurde ülejäänud suhkruga segatud päkliklahu. Tõstke õhuline segu vormi ja asetage plaadiga ahju, mille temperatuur alandage nüüd 150°ni.

Küpsetage umbes 45 minutit, siis laske koogil jahtuda, seejärel eemaldage koogivorm. Korralikult küpsetatud, s.o õnnestunud kook on pealt kuiv ja habras, aga seest veidi nätske ja õhukindlas karbis hoituna seisab hästi mitu päeva.

Niisuguse koogi hea omadus ongi see, et põhja võib valmis teha tükki aega enne serveerimist. Kuid sel juhul tuleb munakollane mujal toidu sees ära kasutada. Kui kook valmistamise päeval lauale antakse, sobivad need vanillikastmeks, aga seda ei pruugi iga kord koogile lisada.

Vanillikastme valmistamiseks hõõruge munakollased suhkruga, lisage külm piim ja kartulijahu ning keetke kogu aeg korralikult segades, kuni segu pakseneb. Maitsetage vanilliga ja jahutage. Hoidke serveerimiseni külm.

Koort vahustades pole vaja suhkrut lisada, sest õhuline koogipõhi on juba niigi magus. Enne serveerimist katke kook vahukoore ja käepärast olevate marjadega, vanillikaste andke lauale eraldi nõus. Siis saab iga sööja seda oma käega sobival hulgal lisada.

KADRIN LINNA