

ge segades leemesse. Maisitärklise võite asendada kartulijahuga või nisu- ja kartulijahu seguga.

Juurde andke keedetud riisi või nuudleid ja lehtsalatit või mõnda muud toorsalatit.

### Kartulivorm sinepikastmes

- ½ kg keedetud kartulit
- 5–6 tomatit
- 4–5 keskmist sibulat
- 4 küüslauguküünt
- 300 ml vahukoort
- 100 g riivitud juustu
- 2 muna
- 1 sl võid
- õli
- soola
- jahvatatud musta pipart

#### Kaste

- 1 sl võid
- 1 sl jahu
- 1 kl puljongit
- ½ sl sinepit
- 100 ml vahukoort
- soola
- jahvatatud valget pipart

Viilutage sibul ja küüslauk ning hautage võis klaasjaks. Lõigake kartul ja tomat rasteks. Määrige ahjuvorm võiga ning laduge kiht kartulit, teine tomatit ja tõstke sibulasegu peale, maitsestage soola ja pipraga, lisage juustu. Kihiti laotud lõikudele valage vahukoorega hõõrutud muna. Küpsetage keskmise kuumusega praeahjus umbes 30 minutit. Veidi enne roa lõplikku valmimist puistake küpsevale pinnale ülejäänud juust.

Kuumutage jahu võis kollakaks, valage peale puljong ja keetke 10 minutit. Lisage koorega segatud sinep ja liigutades kuumutage keemiseni.

Enne serveerimist lõigake vormiroog tükkideks. Tükile taldrikul kallake kastet. Juurde andke lehtsalatit.

### Jäätisega mahlakokteil

- 200 g koorejäätit
- ½ l mineraalvett
- 1 kl marja- või puuviljamahla

Kõiki jäätisega valmistatud jooke soovivatatakse segada mikseris, siis tuleb meeldivalt vahutav sametine rüübe.

### Jäätisega maasikakokteil

- 200 g jäätist
- ½ l mineraalvett
- 1 kl maasika-toorhoidist
- või 2 kl marju

### Jäätisega mustikakokteil

- 200 g mahla- või koorejäätit
- ½ kl mustikaid
- ½ kl põldmarju või pampleid
- 1 kl mahlajooki
- ½ kl rööska koort

### “Sinine unenägu”

- 200 g jäätist
- ½ l mineraalvett
- 1 kl värskeid mustikaid
- ½ kl mustasõstralikööri



### Muhe magustoit ehk piimakissell vaarikatega

- 1 l piima
- ½ kl suhkrut
- 2 sl maisitärklist või kartulijahu
- 4–5 tilka mandliessentsi
- või 4–5 ploomikivi
- 1 tl vanillisuhkrut
- 1 tl võid
- ½ tl soola
- ¾–1 l vaarikaid
- tuhksuhkrut või marjasiirupit

Valage keedunõusse 3 klaasi piima, kuumutage keemiseni, siis lisage suhkur. Segage tärkliis 1 klaasi külma piimaga, kallake peene joana keeva piima hulka ja pidevalt segades hoidke keedunõu 5 minutit nõrgas kuumuses pliidiserval. Maitsestage ja lisage tükike võid. Essentsi võite asendada ploomi- või aprikoosikivist eraldatud purustatud tuumaga. Seda tehke juhul, kui need viljad on koos kividega keedetud moosiks või kompotiks. Pärast keemist pole neil teravistkahjustavat toimet. Soovi korral võite maitsestada ka väikese tüki kaneelikoorega või lisada riivitud sidrunikoort.

Kuum piimakissell valage nii mitmesse tassi, kui on sööjaid ja jahutage. Enne serveerimist kuumutage külmikust võetud kissell tassist magustoidutaldrikule ja lisage tuhksuhkrus paar tundi seisnud värsked vaarikad. Kisselli juurde sobivad ka muud värsked marjad, kompott või marjasiirup.

Piimakisselli võib serveerida ka magustoidukausikes, eriti juhul, kui see pole küllalt paks.

### Kirsisuflee

- 1 tahke lausai (ca 400 g)
- ½ kl suhkrut
- 2 sl kakaopulbrit
- 1 kl kivideta kirsse
- kirsikompotivedlikku või -mahla
- 4 munavalget
- 1 tl võid vormi määrimiseks
- mannat või riivsaia

Määrige koogivorm võiga, puistake manna üle. Immutage tahked saiatükid

mahlas, kompotivedlikus või moosivees pehmeks. Segage kirsid, suhkur ja kakaopulber pehmete saiatükkidega. Võite kasutada ka kirsimoosi – siis lisage suhkrut veidi vähem. Lööge munavalged tugevaks vahuks ja segage viimasena ettevaatlikult hulka. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus pealt kuld kollaseks. Serveerige kuumalt, kaunistuseks sobivad mõned terved kirsid. Juurde sobib anda jäätist.

### Sõstrakorvikesed

- ca 800 g valmis liivatainast
- 1–2 muna
- 1 l valmis kakaokreemi
- 1–1 ½ l valgeid, punaseid ja musti sõstraid

Rullige tainas 4–5 mm paksuseks kihiks. Laialirullitud tainas keerake nüüd rulli ümber ja tõstke selle abil üksteise kõrvale asetatud vormide peale. Lükake rulliga üle taina, et vormiservad taina läbi lõikaksid. Suruge tainas sõrmedega ühtlaselt vormi. Tõstke vormid plaadile, torgake kahvliga tainase augukesed, küpsetage kollakaspruuniks.

Kui teil sobivaid koogivorme pole, tehke nii: rullige tainas laiali, lõigake sobivas suuruses õhukese klaasi abil kettad, tõstke need plaadile. Määrige kettaservi lahtiklopitud munaga, voolige järelejäänud tainast 1 ½ cm jämedused rullid ja keerake munaga määritud servale. Suruge need kergelt kinni, torgake põhja augukesed ja küpsetage kollakaspruuniks.

Korvid võite mitu päeva varem valmis küpsetada. Enne serveerimist täitke täiesti jahtunud korvikesed kreemi ja marjadega. Liiga vara ärge korvikesi täitke, sest paari tunni jooksul imbuv kreem sisse ja korvid muutuvad pudedaks. Kolm värvilised koogid on nägusad, kuid maitse ei kannata ja ainult punaseid või musti sõstraid kasutades saab ka head koogid. Täitmiseks sobib ka mõni muu valmis kreem ja teistsugused marjad või puuviljatükikesed. Kaunistuseks võib lisada neile rohelist melissi- või mündilehekesi.