

# Marjadeta ja marjadega kooke

Suvel on hea, kui küpsetamisele kulub vähem aega.

**L**ihtsaid koogirepte maiasmokkadele, kui tuleb isu magusa järele, aga marju pole käepärast. Või on vaja mõne piduliku sündmuse tähistamiseks katta kohvilaud.

## HELGI HAPUKOOREKOOK

*Muretainas*

2 kl jahu  
150 g võid  
1 kl suhkrut  
100 g hapukoort  
1 muna  
½ tl soola  
¼ tl soodat

*Täidis*

1½–2 dl (lahjendatud) mahla või kompotivedelikku

750 g hapukoort  
1 tl vanillsuhkrut  
noaotsatais soola

kaunistuseks riivšokolaadi, värvilist suhkrut, marju, marmelaadi või puuviljalõike. Segage kõik ained tainaks ja asetage parriks tunniks külma kohta. Enne küpsetama asumist jagage tainas neljaks. Neist saate 4 koogikihti mõõdus ca 20 x 30 cm. Lõigake küpsetuspaberist plaadile sobiva suurusega tükk ja rullige tainas selle peal hästi õhukeseks. Siis tõstke see koos paberiga plaadile, torgake siia-sinna kahvliga augud ning küpsetage keskmises kuumuses. Õhukeseks rullida on kergem kahe küpsetuspaberi vahel.

Parajalt helepruun õhuke koogikiht tõstke plaadilt ja laske paberil jahtuda. Muretaina kihid võite mitu päeva varem valmis küpsetada, need seisavad hästi. Seega ei jää koogitegu peopäevale, mil niigi kiire.

Päev enne pidu pintseldage külmad koogikihid mõlemalt poolt mahlaga. Segage hapukoore sisse vanillsuhkrut ja pisut soola ning tõstke ½ segust lusikaga esimesele koogikihile. Nii tehke kokku kolm korda. Viimane kiht jätke kooreta, katke see küpsetuspaberi ja puhta lõikelauaga, millele asetage kerge vajutis. Laske koogil ööpäev toatemperatuuril seista, siis imub koor hästi sisse.

Enne kaunistamist määrige koogi pealmisele kihile katteks veidi maitsestatamata paksu hapukoort. Kui servad pole ühtlaselt sirged, lõigake need noaga tasaseks. Lisage meelepärased kaunistused.

HEIKI MAIBERG

## HELVE KÜPSISEKOOK

3 pakki Kalevi šokolaadiküpsiseid  
1 toru kohupiimapastat  
1 pakk (200 g) vahukoort  
½–¾ l kirsse või mureleid  
½ dl vett

1 dl suhkrut

½ dl brändit või rummi

veidi mahedamaitsest likööri

Võtke murelitel või kirssidel kivid ettevaatlikult välja, et viljaliha võimalikult vähe lõhkuda. Lahustage suhkur vees, kuumutage keemiseni. Laske siirupil jahtuda, seejärel lisage rumm või brändi ning liköör, lõpuks murelid. Marjad valmistage ette eelmisel õhtul, siis jõuab alkohol nende sisse imbuda.

Laduge ühe paki küpsised, s.o 18 tükki kandikule. Vahustage vahukoorega segatud kohupiim ja pange ½ sellest küpsistele. Nii tehke kolm korda. Kui laote koogi hommikul valmis, siis kaunistamine jätke hilisemaks. Nõrutage kirsid alkoholisegusest siirupist ja laske neil taheneda, et mahl ei määriks kohupiima.

Kui piduliste seas on ka lapsi, jätke nende osa alkoholvabaks. Siis lisage koogile poolitatud maasikaid või mureleid.

## MAASIKAKOOK MUNAVALGETEGA

*Tainas*

3 munakollast  
umbes 100 g võid või margariini  
¾ kl suhkrut  
1½ kl jahu  
2 sl rööska koort  
1 tl küpsetuspulbrit

½ tl soola

*Täidis*

2–3 kl maasikaid

½ kl suhkrut

2 sl veini või brändit

*Kate*

3 munavalget

5 sl tuhksuhkrut

Alustage koogitegemist marjadest. Pestud-puhastatud maasikad nõrutage kuivaks, suuremad neist võite poolitada. Lisage marjadele suhkur ja vein ning laske seista, kuni eraldub mahl.

Liivatainast küpsetis ei muutu kõvaks, kui kasutate ainult munakollast. Hõõruge rasvaine suhkruga vahtu, lisage munakollased, sool ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Määrige lahtikäiv koogivorm võiga, puistake üle riivsaia või mannaga, tõstke tainas vormi ning suruge servad üles. Küpsetage mõdukas kuumuses umbes 20 minutit.

Valage maasikad söelale tahenema. Lõõge munavalged vahule sidruniviiluga ülehõõrutud kausis – see soodustab vahustamist, ka vaht tuleb kohevam. Siis lisage tuhksuhkur ning vahustage veel veidi aega.

Tahenenud maasikad tõstke vormi, katke munavahuga ning küpsetage 15 minutit mõõdukalt kuumas ahjus.

