



JÄÄTIS MARJADEGA

1 l vanillijäätist
400 g kivideta kirsikompotti
50 g õhukesti beseeküpsiseid
100 g vaarikaid
Sügavkülmikust võetud jäätist laske toatemperatuuril veidi pehmeneda (ärge seda täielikult üles sulatage), nii et saaksite sellesse segada kuivaks nõrutatud kompotikirsid, külmutatud vaarikad ja beseeküpsised.

Suuremad küpsised võib katki murda või ettevaatlikult noaga poolitada. Et tulemus parem välja näeks, tõstke marjad vaheldumisi jäätisega purunemiskindlasse kaanega kaussi, sekka poetage beseetükikesi. Täidetud nõu asetage 3–4 tunniks sügavkülmikusse. Magustoidu saate mitu päeva varem kokku segada ning tarvitamiseni sügavkülmikus hoida.

Jäätisele võite lisada mitmesuguseid marju – just neid, mis teil talveks varutud. Lauale andmiseks lõoge jäätis kausist välja ja kaunistage marjade, puuviljade või šokolaadiga.

KADRIN LINNA

Pidulik maksapasteet

Kodune maksapasteet on pühadetoit, mida kõik hea meelega söövad.

Et noorem generatsioon peab seda rooga liiga rammusaks, olen retsepti oma äranägemise järgi lihtsustanud, jättes välja suitsupeki või rasvase sealiha, suurema koguse võid ja vahukoort. Õli-suhkrusegus praetud maksale lisan vaid hautamisel maitsestamiseks pisut võid. Pasteedi jaoks sobib nii sea- kui loomamaks, aga vabalt ka vasika- või mõne muu looma maks, samuti kana-, kalakuni- või hanemaks. Peenemad retseptid soovitavad pasteediks võtta sea- ja loomamaksa võrdses koguses.



suhkur, mis kergelt karamellistub. Praadige selles maksalõike vahepeal keerates, et nad oleksid üleni ilusad pruunid, siis lisage viilutatud sibul, porgand, supijuur. Kui teil pole petersellijuurt, võite selle asendada kas kuivatatud või külmutatud ja peenestatud petersellilehtedega.

Kui köögiviljad ja supijuur on kergelt õlis läbi kuumutatud, lisage keeva vett, 2 sl võid, loorberileht, pipart ning kõige lõpuks soola. Kui te otse maksalõikudele soola panete, muutuvad need tuimaks ja kõvaks.

Hautage kõik pehmeks, võtke loorberileht välja, jahutage toitu veidi ning ajage läbi hakkmasina. Soovi korral võite maksa kaks korda masinast läbi lasta. Kuumutage veel kord kergelt pasteeti, siis maitsestage riivitud sidrunikoore ja -mahlaga, värskelt riivitud muskaatpähkli ning konjakiga. Hõõruge-kloppige roog hoolsalt läbi, vajadusel lisage veel pisut soola-suhkrut.

Laske pasteedil natuke jahtuda, siis katke sellega ristkülikukujuline küpsetuspaber (1–1½ cm paksuselt). Hõõruge pehme või kohevaks ja määrige kuni ½ cm paksuselt pasteedile, peale riputage petersellilehti ning keerake pasteet küpsetuspaberi abil rulli. Laske külmaks täielikult jahtuda. Lauale andke viiludena. Varem valmis tehtud pasteeti saab säilitada ka sügavkülmikus.

Pasteeti ei pea alati võiga rulli keerama. Sellest on võimalik ka lihtsalt pallid vormida või pasteedi kausikesest taldrikule välja lüüa. Kaunistuseks maitseroheline, sidruni-viilud või mustad kuivatatud ploomid.

Vanaema URVE Järvamaalt

Üks vürtsikas tort

Tordipõhi

5 muna
5 sl suhkrut
½ tl kaneeli
¼ tl nelki
¼ tl kardemoni
1 apelsini riivitud koor
1 sl kakaod
¾ klaasi riivitud tahket leiba
1 sl jahu

vormi määrimiseks natuke võid ja riivsaia
Täidis

1 kl paksemat keedist või džemmi
immutamiseks ½–⅓ kl mahla
1 sl konjakit või rummi
Kate ja kaunistus
200 g võid

1 sl konjakit, rummi või essentsi

½ kl piima
100 g suhkrut
100 g tumedat šokolaadi
Vahustage munakollased suhkruga, lisage peenestatud maitseained, kakao ja riivitud leib koos jahuga. Siis segage tainasse tiheks vahuks löödud munavalged. Küpsetage lahtikäivas koogivormis umbes 30 minutit. Pooljahatunud kook kuumutage vormist välja, jätke rätiku alla jahtuma.

Seejärel lõigake küpsetis kaheks kettaks, immutage mahlaga, millesse lisatud alkohol. Alumisele kettale määrige keedist või džemmi, teine pool tõstke peale ja suruge kergelt kinni.

Piim keetke suhkruga läbi ning jahutage. Pehme või lõoge kohevaks vahuks, lisage vähehaaval piim, maitsestage. Siis määri-



kreem nii koogile kui selle külgedele, külgedele suruge koogipuru. Kaunistuseks puistake peale riivitud šokolaad.

LAINE Valgamaalt