

Kevadpühad polegi enam mägede taga

Vahel tahaks küpsetada midagi head, aga retsepte sirvides ei leia ikka seda õiget. Ja kui leiadki, hakkad selle otstarbekuses kahtlema, sest mõni neist ju sunnib suisa laristama. Kui panna saia sisse 8 munarebu, mis siis munavalgetega teha?

Munavalgeküpsised säilivad õhukindlalt sulatud purgis hästi, kaua püsib ka värske sai, milles ainult munakollane sees. Seega saab küpsised valmis teha varem. Kui kulitši küpsetate pühade ajal, võite ülejäänud munavalged tarvitada soojade võileibade katteks, eriti kui magusasõpru vähe.

Martsipanisaiad

TAINAS

- ¼ l piima
- 30 g pärimi
- 450–500 g jahu
- 100 g suhkrut
- 2 muna (1 neist saia määrimiseks)
- 100 g võid
- riivitud sidrunikoort
- ½ tl jahvatatud kardemoni
- ½ tl soola

Täidis

- 1 sl võid
- 2 sl suhkrut
- 2 sl riivitud martsipani
- 2–3 sl hakitud mandleid või päkkleid

Võõp

- 200 g tuhksuhkrut
- 2 sl sidrunimahla
- 2 sl kuumu vett

Sõeluge jahu kaussi, keskele tehke süvend. Pärm hõõruge vähese suhkruga vedelaks, lisage 3–4 supilusikatäit leiget piima ja valage süvendisse, segage sellesse ka veidi jahu. Enne kerkima panekut asetage kuivale jahule tükikestena või, et nad koos soojeneksid.

Kui eelkergitus jahu keskel on hästi tõusnud, lisage maitseained, ülejäänud piim ja lahtiklopitud muna ning sõtkuge tainas. Uuesti kerkima pandud tainast sõtkuge veel 1–2 korda. Valmis tainas on elastne ja sõrmega vajutatud auk kerkib kiiresti kinni. Liiga kauaks kerkima jäetud tainas muutub vedelamaks, niisugusest enam head saia ei saa – küpsetamisel langeb see kokku.

Segage täidis pehmest võist, suhkrust ja riivitud martsipanist. Pähklituumad röstige mõõdukalt kuumas ahjus, segades neid aeg-ajalt. Pärast jahtumist eemaldage kestad riide vahel hõõrudes, seejärel purustage. Mandlitega tehke vastupidi. Pärast mõneminitulist leotamist keevas vees koorige neilt kestad, purustage või lõigake laastudeks ja siis röstige ahjus kollakaspruuniks. Röstitud purustatud pähklid või mandlid lisage eelnevalt segatud täidisele.

Jahuga ülepuistatud laual rullige tainas umbes ½ cm paksuseks ristkülikuks, siis lõigake see ligi 10 cm laiusteks ribadeks, need omakorda kolmnurkadeks. Igale kolmnurgale pange vähemalt ½ tl täidist. Seejärel rullige kolmnurk terava otsa suunas kokku ja keerake sarvekujuliseks. Laske plaadil kerki- da, määrige munaga ning küpsetage.

Võõba segamiseks sõeluge tuhksuhkrut portselanikaussi, lisage sidrunimahla ja kuum vesi ning hõõruge puulusikaga, kuni võõp muutub ühtlaseks läikivaks massiks. Sidrunimahla võite asendada apelsinimahlagaga. Võõp peab olema paraja paksusega. Kui see saab liiga vedel, pange tuhksuhkrut juurde, liiga paksule lisage aga vedelikku. Võõpa ärge varem valmis segage, tehke see vahetult enne saiakestele pintseldamist.

Vormisai (kulitš)

- 1½–2 kl nisujahu
- 2 kl piima
- 5–8 munakollast
- ¾ kl sulatatud võid
- ½–¾ kl suhkrut
- 50 g pärimi
- pisut soola

Kallake kaussi mõõdetud nisujahule –½ kl – samas koguses keeva piima peale ja kloppige puulusikaga, kuni tainas on täiesti sile ning jahtunud. ½ kl leige piima hulka segage pärm ja liigutage, kuni pärm on vedeldunud (ilma tükkideta). Siis

segage see taina hulka. Katke kinni ja pange sooja kohta kerkima.

Jahtunud sulatatud või, noaotsatäis soola, suhkur ja munakollased vahustage koos ning segage kerkinud taina sisse, vajadusel lisage natuke jahu ja sõtkuge pehme tainas (valmis tainas ei kleepu käe külge).

Määrige auguga keeksvorm võiga, siis riputage mannaga üle. Pange tainast poole vormi kõrguseni, katke kinni ja laske kerki- da. Kui tainas on hästi kerkinud, lükake vorm ettevaatlikult ahju ja küpsetage keskmises kuumuses. Kui teil auguga keeksvormi pole, sobib küpsetamiseks ka mõni muu vorm, kas või madalam keedunõu.

Valmis saiale riputage tuhksuhkrut või määrige peale valge suhkruvõõp.

Munavalgekook šokolaadiga

- 150 g võid
- 200–250 g suhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 250 g jahu
- ¾ kl piima
- 100 g šokolaadi
- 4 munavalget
- määrimiseks võid
- 1 sl riivsaia

Vahustage või ja suhkur, lisage küpsetuspulbriga segatud jahu vaheldumisi piimaga, lõpuks väikesed šokolaaditükid ja õrnalt segades munavalgevaht. Valage tainas võiga määritud ning riivsaiauga ülepuistatud vormi, küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus 50–60 minutit.

Pähkliküpsised

Tainas

- 6 munavalget
- 6 sl tuhksuhkrut
- 100 g päkkleid
- 6 sl kohvikooort
- 80 g jahu

Täidis

- 60–80 g võid
- 2 sl suhkrut
- 2 munakollast
- 60 g päkkleid

Vahustage munavalged, lisage suhkur ja vahustage veel mõni minut. Siis segage juurde koor ning kergelt röstitud purustatud pähklid koos jahuga. Tõstke lusikaga küpsetuspaberiga kaetud plaadile väikesed kuhjakesed, ajage need laiail umbes teeklaasi põhja suurusteks ketasteks. Küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus helekollaseks.

Täidiseks vahustage või ja munakollased suhkruga, lisage röstitud ning hästi peenestatud pähklid.

Jahtunud küpsistele tõstke täidist, vajutage need kahekaupa kokku.

