

- 2 tl aed-liivateed
- 1 tl rosmariini
- rasvaint praadimiseks

Segage koor mineraalveega, puistake hulka riivsai ja jätke paisuma. Peenestatud sibul kuumutage läbipaistvaks, lisage maitseained, riivsai ning hakkliha. Segage hoolikalt läbi, siis lisage lahtiklopitud muna.

Vormige tainast pallid, mida küpsetage rohkes rasvas madalal ahjupannil. Toit on mahlasem, kui katate panni fooliumiga.

Soovi korral võite pallide täiteks kasutada ploome, õunalõike, juustutükikesi, seene-sibula segu.

Puuviljakook

- 80–100 g puhastatud india pähkleid
- 200 g võid
- 2 kl nisujahu
- 1 kl suhkrut
- 1 kl kuivatatud aprikoose
- ½ kl rosinaid
- ½ kl ananassikuubikuid
- ½ kl kivideta kirsse
- 1½ tl küpsetuspulbrit
- 3 muna
- 50 g tumedat šokolaadi
- 2 sl brändit

Segage rosinaid, tükeldatud aprikoosid, kirsid ja küpsetuspulber 1 klaasi jahuga. Vahustage või ja suhkur ning lisage vaheldumisi munad ja ülejäänud jahu. Segage juurde konservkompti ananassi- ja šokolaaditükid ning puuvilja-jahu segu, maitsestage konjakiga. Määrige lahtikäiv koogivorm võiga. Puistake jämedalt purustatud pähklid vormi põhjale, millele tõstke puuvilja- ja šokolaaditükid tainas. Küpsetage 145° juures.

Kaerahelbe-õunakook

- 5–6 sektoriteks lõigatud õuna
- 100 g võid
- 2–3 sl mett
- 2 sl suhkrut (võimalusel pruun suhkur)
- 1 dl piima
- 3½ dl kaerahelbeid
- 1 tl kaneeli



- 1 tl vanillsuhkrut

Soovi korral koorige õunad, lõigake neljaks ja eemaldage seemnekambriosad, siis lõigake õunatükid veel pooleks ning asetage võiga määritud ahjuvormi. Sulatage keedunõus või ja lisage kuumale rasvainele mesi, et see vedelduks. Seejärel segage hulka kaerahelbed, piim, suhkur, vanillsuhkur ja kaneel. Jätke see segu vähemalt 10 minutiks seisma. Pärast tõstke paisunud kaerahelbesegu õunatükkidele ning küpsetage 200° juures umbes 40 minutit. Kes on väga maias, võib soojale koogile määrida mett.

Mandlikeeks

- 120 g mandleid
- 100 g seederänniseemneid
- 5 muna
- 200 g võid
- 150 g suhkrut
- 1 sidrun
- noaotsatäis soola

Hõõruge toasoe või suhkruga vahtu, seejärel segage ükskhaaval hulka munad, ikka pidevalt hõõrudes. Siis lisage õhukeselt riivitud sidruni väline koor ja väljapigistatud mahl, samuti jämedalt purustatud mandlid ning pool purustatud seeriseemnete kogusest. Segage ettevaatlikult, mitte kloppides, võimalikult ühtlane tainas, mis valage võiga määritud keeksvormi. Ülejäänud purustatud seeriseemnetele lisage tsipa soola, segage läbi ja puistake vormis olevale tainale. Küpsetage 150° juures 50–55 minutit.

Halvaa

- 250 g sarapuupähkleid
- 250 g india pähkleid
- 100 g kivideta rosinaid
- 200 g suhkrut
- 100–150 g võid
- 350 g mannat
- noaotsatäis vanillsuhkrut
- veidi vett

Peske rosinaid puhtaks ja leotage 30 minutit külmas vees, seejärel nõrutage. Sulatage pan-

nil või ning sõristage peene joana sellesse manna, pruunistage. Teisel pannil sulatage vähese veega ja pidevalt segades suhkur, millele lisage jämedalt purustatud pähklid, rosinaid ja vanillsuhkur. Kuumutage, kuni segu kergelt pruunistub. Siis segage pähklisegu manna sisse ja hoidke pidevalt liigutades tasasel tulel (150°) veel 20–30 minutit. Valmis halvaa valage nelja madalasse õliga määritud vormi (200 g) jahtuma.

Porgandikook

Tainas

- 2 dl riivitud porgandit (või kõrvitsat)
- 250 g võid
- 250 g suhkrut
- 250 g nisujahu
- 4 muna
- 1 tl kaneeli
- 1 tl vanillsuhkrut
- ½ tl soola

Võõp

- 2 dl tuhksuhkrut
- 1 tl astelpaju- või porgandimahla
- 1 sl hapukoort
- 1 tl vanillsuhkrut

Vahustage või ja suhkur ning lisage hõõrudes ükskhaaval munad. Segage juurde riivitud porgand (kõrvits), lisage maitseained ja jahu. Kergelt läbisegatud tainast küpsetage rõngasvormis umbes 30–40 minutit 175° juures.

Kuni kook jahtub, segage tuhksuhkur vanillsuhkruga ja sõeluge see kaussi. Lisage mahl ja hapukoor ning hõõruge ühtlaseks vööbaks. See peab olema paraja paksusega – kui vööp tundub vedelavõitu, lisage tuhksuhkrut, liiga paksule aga mahla. Vööp määrige kohe pärast segamist vormist väljalöödud jahtunud koogile. Laske sel sooja kohas kuivada.

Glasuuritud õunad

- 4 õuna
- 4 sl suhkrut
- 1 sidruni viljaliha
- 1 kl vett
- 2 munavalget
- 4 sl suhkrut

Täitke pestud, südamikust puhastatud õunad suhkruga ja sidrunist lõigatud sisuga. Küpsetage õunad praeahju väheses kuumuses. Kui need on veidi jahtunud, tõstke väiksemasse võiga määritud vormi ning nõrutage plaadilt peale küpsetamisel eraldunud siirupine vedelik. Munavalgest ja 4 sl suhkrust tehke kõva vaht, mis tõstke õuntele. Küpsetage, kuni tekib ilus kollakaspruun glasuur.

Astelpajujäätis

- 4 munakollast
- 1 dl astelpajumahla
- 2 dl suhkrut
- 2 dl 35% koort

Eraldage munakollased väikesesse keedunõusse, lisage suhkur ja mahl. Vahustage segu vesivannis kuumutades, kuni see muutub õhuliseks. Siis tõstke kõrvale ja jätkake vahustamist jahutades. Segage vahustatud koor kergelt mahlaseguga. Seda magustoitu võite süüa kohe või külmalt jäätisena.