

Pohlapirukad, -koogid ja võrratu marjatorrt

Pohlahooajal ärge koone- dage ega jätke marjade nautimist jõuluaega.

Pohlad on meil alati olnud au sees. Neid on lihtne säilitada kas vesihoidisena või külmutatult. Pohlasalat ja õuntega pohlamoos kuuluvad ikka talviste pühade juurde. Kui aga metsas marju palju ja hoidistamisest üle jääb, on raske vastu panna ahvatlusele, mida tekitab värsketest marjadest küpsetatud kook. Pohladega koos võib kasutada teisi marju ja õunte asemel ka muid puuvilju. Neid saab kasutada suvalises koguses, kuigi inspiratsiooni- allikaks on pohlakookide retseptid. Peale selle on marjapõõsastelt leida veel väiksemal hulgal sõstraid ja vaarikaid, mustikaid või põldmarju, millest võib uhke tordi valmistada. Kõiki küpsetisi võib ka külmutatud marjadega katta, seepärast on antud retseptid aegumatud.

Õuna-pohlapirukas

Põhi

- 3 dl nisujahu
- 1 dl suhkrut

- 150 g margariini või võid
- 1 muna
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ¼ tl soola

Kate

- 3 õuna
- ca 3 dl pohli
- 200 g maitsestatamata toorjuustu
- 2 muna
- ½ dl suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut

Hõõruge rasvaine suhkruga vahule, lisage lahtiklopitud muna ja küpsetuspulbri- ga segatud jahu. Segatud tainas suruge võiga määratud koogivormi (25 cm) põh- ja külgedele. Hoidke koogivormi 20–30 minutit külmikus, seejärel küpsetage 200 kraadi juures umbes 10 minutit. Kooritud õunad lõigake õhukesteks sektoriteks, la- duge korrapäraselt ahjust võetud piruka- põhjale. Peale puistake pohlamarjad. Se- gage toorjuust ja lahtiklopitud munad, maitsestage suhkruga ja vanilliga. Valage üle marjadega ja küpsetage veel umbes 30 minutit.

Pohlakook

Põhi

- 1 ½ dl jahu
- 1 dl suhkrut
- 1 muna
- ½ tl küpsetuspulbrit
- 1 tl vanillsuhkrut
- 75 g vedelat margariini või sulata- tud võid

Kate

- 1 dl vanillkastet
- 1 dl kohupiima
- 3 dl pohli

Vahustage muna ja suhkur, lisage sega- tud kuivained, maitsestage vanilliga. Vii- masena segage tainasse vedel margariin või sulatatud ja jahtunud või.

Määrige koogivorm võiga, puista- ke üle riivsaia või mannaga, tõstke tai- nas sisse ja küpsetage 200 kraadi juures 20–25 minutit, kuni koogipõhi küpsenud. Vahustage vanillkaste, segage kohupiia- maha ja katke sellega koogipõhi. Ilusad valminud ja pakustatud marjad puistake peale.

Pohlakook kookospiimaga

Põhi

- 400 g külmutatud muretainast

Kate

- 4 dl pohli
- 2 dl kookospiima
- 2 muna
- ½ dl suhkrut

Sulatage tainast niipalju, et seda saaks vabalt koogivormi suruda. Katke tainas marjadega.

Vahustage kookospiim, munad ja suhkur ning kallake marjadele. Küpseta- ge 200 kraadi juures 30 minutit. Kui kate pole küllalt tihenenud, lülitage küte väl- ja ja hoidke kooki veel ahjus, kus ta järel- valmib.

REPRO

