



vad purustatud pähklid või katki murtud muredad küpsised.

Kui on aga soov kohvimaitse- liseist magustoitu saada, lisage kakaopulbri asemel 2–3 tl lahustu- vat kohvi pulbrina.

Karamellkissell

- 1 kl suhkrut
- ½ kl vett
- 4 kl piima
- 2–2 ½ sl tärklis
- purustatud pähklituumi
- õige pisut soola

Puunistage kuival metallist kee- dunõu põhjal ½ kl suhkrut he- lepruuniks. Lisage keev vesi ja keetke liigutades, kuni kara- mell on lahustunud. Lisage kuum piim, ülejäänud suhkur ja lõpuks külma veega segatud tärklis.

Jahtunud magustoidule puis- take purustatud pähkleid.

Makaronivorm munaga

- 250 g makarone (spagette, sarvekesi)
- 1 muna
- 1 kl piima
- 2 sl suhkrut
- 2 sl peenestatud kuivikuid
- ½ tl soola
- 1 sl võid

Keetke makaronid poolpehmeks, nõrutage ja valage külma vee- ga üle. Teises nõus segage kül- m piim muna, suhkru ja soolaga. Makaronid asetage võiga määri-

tud vormi, peale valage pidevalt segades piima-munasegu ning raputage üle peenendatud kui- vikutega. Piserdage kuivikukihti sulavõiga ja küpsetage praeah- jus umbes 20 minutit.

Makaronivorm kohupiimaga

- 250 g makarone
- 2 muna
- 1 klaas kohupiima
- 2 sl suhkrut
- 2 sl peenendatud kuivikuid
- ½ tl soola
- 1 sl võid

Keedetud makaronid segage lahtiklopitud munade, soola ja suhkruga. Sõelast läbi surutud kohupiim segage hoolikalt maka- ronidega, pange võiga määritud vormi, puistake üle kuivikupuru- ga, pisardage võiga ja küpsetage praeahjus 15–20 minutit.

Kohupiima- vormiroog

- 500 g kohupiima
- 1 muna
- 3 sl võid
- 3 sl hapukoort
- 2 sl mannat
- 100 g rosinaid
- ¼ tl vanillsuhkrut

Kohupiim segage vahustatud muna ja suhkruga, maitsestage ja lisage 2 sl sulavõid. Rosinad peske, puhastage ja tahendage,

segage hoolikalt kohupiimasse, et nad jaotuksid ühtlaselt. Tõst- ke segu võiga määritud ja kuivi- kupuruga ülepuistatud vormi.

Tasandage mass pealt, mää- rige hapukoorega, piserdage veel võiga ja küpsetage kuni 25 minutit kuumas praeahjus. Kuu- malt võite serveerida kas siirupi või hapukoorega, jahtunult kis- selliga.

Riisipuding

- 1 kl riisi
- 1 kl suhkrut
- 100 g võid
- 2 kl piima
- 4 muna
- 100 g rosinaid
- ½ tl vanillsuhkrut

Keetke tavalist riisi 10 minu- tit, siis kurnake ja nõrutage sõe- lal, seejärel pange tagasi keedu- nõusse, valage peale tuline piim ja keetke 15 minutit. Jahutage



veidi, lisage suhkruga vahusta- tud munakollased, rosinaid ja lõpuks segage hulka tihedaks löödud munavalgevaht. Vorm määrige võiga, puistake kuiviku- puruga üle ja täitke hoolikalt sega- tud massiga. Küpsetage mõõ- dukalt kuumas praeahjus 30–40 minutit.

Pähklipuding

- 150 g kreeka pähkleid
- 3 muna
- 250 g tahket saia
- ¾ kl suhkrut
- 1 ½ kl piima
- 100 g võid

Niisutage saiaviile piimaga, ker- gelt röstitud pähklituumad pu- rustage või ajage läbi hakkma- sina. Munakollased vahustage suhkruga, segage pähklite ja pii- mas hoitud saia ning sulavõiga. Kui kõik hoolikalt läbi segatud, lisage vahustatud munavalge ja küpsetage 30–40 minutit mõõ- dukalt kuumas ahjus.

Puding kuivikutest

- 150 g magusaid saiakuivi- kuid
- 3 muna
- ½ kl suhkrut
- 2 kl piima
- 100 g rosinaid
- 1 sl sukaadi
- 100 g võid

Purustage kuivikud, pange kee- dunõusse või kaussi, valage peale kuum piim ja laske kaane all seis- ta 15–20 minutit. Rosinad peske, puhastage ja tahendage pabe- ril või rätikul. Munakollased va- hustage suhkruga ja lisage juur- de piimaga immutatud kuivikud. Seejärel lisage rosinaid, tükelda- tud sukaad, sulavõi ja vahusta- tud munavalged ning segage.

Seda pudingut on hea küpse- tada auguga keeksvormis. Täit- ke võitatud ja kuivikupuruga ülepuistatud vorm ¾ kõrguseni, et jääks kerkimisruumi. Küpseta- ge mõõdukalt kuumas ahjus 30– 40 minutit. Kui puding muutub vetruvaks ja on kerkinud ning eraldub vormi servadest, on ta valmis küpsenud.

Pudingut võite serveerida kuumalt mahlaga või külmalt vedela kisselliga.

Kohupiimavaht

- 400 g kohupiima
- 100 g hapukoort või rammu- sat piima
- 2–3 sl suhkrut

Kohupiim segage suhkru ja pii- ma või hapukoorega ning vahus- tage. Sobib hästi koos mahlakis- selli või siirupiga.