

REPRO



ge võitnud saiaplaadile, katke rätikuga ja laske veel paarkümmend minutit kerkida. Enne küpsetamist määrige lahtiklopitud munaga. Küpsetage 220° juures umbes 30 minutit. Jahtunud saiaadele puistake tuhksuhkrut.

Kõrvitsasai püsib kauem värskel kui teised saiad.

Pohlakook

Põhi

- 1 ¼ dl sõredat nisujahu
- ¾ dl suhkrut
- 2 muna
- 1 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl jahvatatud kardemoni
- 1 tl kaneeli
- ½ dl õli või vedelat margariini

Kate

- 2–3 dl pohli
- 1 tl kartulijahu
- 250 g kohupiima
- 2–3 sl piima
- 1 muna
- ½ dl suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut

Vahustage munad suhkruga, lisage küpsetuspulbriga segatud jahu ja maitseained. Lõpuks lisage rasvaine ja segage hoolikalt läbi. Kallake tainas küpsetuspaberiga vooderdatud lahtivõetavasse koogivormi (22 cm).

Raputage kartulijahuga segatud marjad tainale. Segage kausis kohupiim, muna ja suhkur, maitsestage vanillsuhkruga ja kallake kohupiimasegu pohladele. Kui kohupiim tundub liiga kuiv, lisage segamisel veidi piima.

Küpsetage 175° juures vähemalt 45 minutit. Kui koogivormi asemel kasutate saiaplaati, saate madalama koogi. Siis küpsetage seda 200° juures 30 minutit.

Pohlade asemel võib teha koogi ka muude marjadega. Võtke näiteks külmutatud sõstraid või mustikaid. Mahlane kook säilib jahedas paar päeva.

Pruun kakaošarlott

Rullbiskviit

- 3 muna
- 1 ½ dl suhkrut
- ½ dl kartulijahu
- 2 sl kakaopulbrit

- 1 tl küpsetuspulbrit
- 200 g maitsestatamata toorjuustu
- 1 dl õunapüreed

Täidis

- 5 lehte želatiini
- 4 dl külmutatud vaarikaid
- 2 dl vahukoort
- 100 g valget šokolaadi
- 200 g paksu hapukoort
- 250 kohupiima
- 2 tl vanillsuhkrut

Kõige enne katke saiaplaat küpsetuspaberiga, teine leht paberit laotage lauale, peale puistake umbes 2 tl suhkrut. Pange ahi sooja.

Rullbiskviidi valmistamiseks vahustage munad valkjaks tugevaks vahuks. Segage kakaopulber suhkruga, kartulijahu ja küpsetuspulbriga ning lisage munavahule. Hoolikalt läbi segatud biskviiditainas kallake plaadile. Küpsetage 200° juures umbes seitse minutit.

Valminud biskviit kummutage suhkrusele paberile ja keerake paberi abil rulli. Natukese aja pärast keerake rull lahti, katke esmalt kohupiimaga, siis õunapüreega, keerake uuesti rulli ja asetage külma, kuni valmistate täidise.

Töstke külmutatud marjad sulama. Želatiinilehed pange külma veega ligunema. Tükeldage šokolaad, kuumutage umbes ½ dl vahukoort keemiseni ja segades sulatage selles šokolaad ühtlaseks massiks. Laske sel veidi jahtuda, siis lisage kohupiim ja hapukoort. Maitsestage vanillsuhkruga, soovi korral lisage ka natuke tavalist suhkrut. Sulatage paisunud želatiin väikese nõuga kuumaveekausis. Vahustage ülejäänud koor. Pisut jahtu-

nud želatiini kallake peene nirena šokolaadimassi, lisage segades vahukoort ja vaarikad, mis pole veel täielikult üles sulanud.

Viilutage rullbiskviit ja vooderdage kausis (mahuga umbes 1 ½ l) lõikudega. Töstke täidis lusikaga lõikude vahele, katke kausis kilega ning asetage külmikusse. Järgmisel päeval, kui kooresegu on hästi tarretunud, kummutage kook vaagnale. Soovi korral kaunistage šarlott pealt vahukooretupsude, marjade ja šokolaadipuruga.

Nätske kakaošarlott

- 1 ½ dl nisujahu
- 150 g võid
- 2 muna
- 3 dl suhkrut
- ½ dl kakaopulbrit
- 2 tl vanillsuhkrut
- ¼ tl soola
- riivsaia

Määrige lahtivõetav koogivorm (22 cm) võiga ja puistake riivsaia üle. Sulatage või, laske natuke jahtuda, siis segage kloppides hulka munad, lisage sool. Segage jahu, suhkur, kakao ja vanillsuhkur ning lisage vähehaaval või-munasegusse. Korralikult läbi segatud tainas tõstke vormi. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit.

Arge arvake, et asi läks untsu, kui kook jääb madalaks. See kook ei peagi kerkima ning on seest veidi nätske. Süüa võib nii soojalt kui ka külmalt. Soovi korral sobib jäätist juurde anda.

KADRIN LINNA

