

Emadepäeva kohvilauuale

Kodus valmistatud keeksid või koogid rõõmustavad nii ema kui kogu peret.

Aeglaselt edenev kevad pole tänavu soosinud rabarbrivate kasvatamist. Seetõttu tuleb koogi tegemiseks kasutada teisi vilju – sidrunit, apelsini, banaani – ja puuviljakompotte.

Kui soovite želatiini sisaldava täidisega aprikoosi- või ananassikooki, alustage tegemist päev varem ning pooltoode asetage külmikusse. Siis ei pea te töö käigus kaua tarretuva täidise järgi pikalt ootama, sest viimistluseks viljadele valatav želeekiht vajab samuti tarretumiseks aega.

Ka värskelt küpsetatud lõhnava keeks maitseb hästi nii kohvi kui tee kõrvale.

Kakaokeeks

- 250 g margariini või võid
- 1 ½ dl suhkrut
- 4 muna
- 3 tl vanillsuhkrut
- 2 ½ tl küpsetuspulbrit
- 4 dl nisujahu
- ½ dl kakaopulbrit
- 100 g šokolaadi
- 1 ½ dl piima
- vormi määrimiseks võid ja mannat

Hõõruge toasoe margariin suhkruga vahule, lisage ükshaaval ja hõõrumist jätkates munad. Segage jahu sisse vanillsuhkur, kakao ja küpsetuspulber ning jao-kaupa lisage vahustatud margariinile. Tükeldage šokolaaditahvel ja segage koos piimaga tainasse.

Määrige lahtivõetav auguga keeksvorm võiga, puistake üle mannaga ja kallake tainas sisse. Küpsetage 175° juures 50–60 minutit. Keeks on valmis, kui ta vormi servast lahti lööb ja küpsust proovides puutikk puhtaks jääb. Veidi jahtunud keekside raputage tuhksuhkrut.

Banaanikeeks

- 2 ½ dl nisujahu
- 1 dl täistera-nisujahu
- 1 dl kiirkaerhelbeid
- 1 ½ dl suhkrut
- 2 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soodat
- 2 hästi valminud banaani
- 1 dl sulatatud võid või vedelat margariini
- 2 sl piima või vett

- vormi määrimiseks võid ja mannat

Segage kausis jahud, kaerahelbed, küpsetuspulber ja sooda. Banaanid vajutage kahvliga puruks, lisage kuivainetele, samuti kallake juurde suhkur, piim ja jahtunud sulatatud või. Segage kõik hoolikalt läbi. Valage tainas võitud ja mannaga üle puistatud piklikusse keeksvormi. Küpsetage 175° juures umbes 30 minutit.

Sellele bananikeeksidele mune ei lisata.

Apelsinikook

Kook

- 100 g margariini või võid
- 4 ½ dl nisujahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 2 tl vanillsuhkrut
- 3 muna
- 4 dl suhkrut
- ½ apelsini riivitud koort
- 1 dl apelsinimahla
- võid ja mannat või kuivikujahu vormi määrimiseks

Kate

- 100 g võid
- 4 dl tuhksuhkrut
- 1 sl apelsinimahla
- ½ apelsini riivitud koort

Sulatage margariin, jätke jahtuma. Segage kuivained. Vahustage munad suhkruga. Lisage vahule vaheldumisi margariini ja jahu. Lõpuks segage hulka apelsinikoor ja -mahl.

Kallake tainas võitud lahtivõetavasse keeksvormi (24 cm). Küpsetage 175° juures umbes 50 minutit. Proovige puutikuga, kas kook on seest korralikult küpsenenud. Kui kook on vormi servast lahti löönud, võtke ahjust välja ja jätke 30 minutiks jahtuma. Alles seejärel eemaldage vorm ning asetage vaagnale.

Valmistage kate. Selleks hõõruge toasoe või vahule ja lisage sõeludes tuhksuhkur, seejärel apelsinikoor ja -mahl. Vajadusel lisage tuhksuhkrut või mahla. Kate määrige täiesti külmale koogile. Peale võite kaunistuseks panna melissilehekesi ja apelsinilõike.

Rosinakeeks

- 2 kl nisujahu
- 150 g võid
- 1 kl suhkrut
- 6 muna
- 80 g heledaid seemnetuid rosinaid
- ½ sidruni riivitud koor
- ¼ tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit

Hõõruge toasoe või suhkruga vahule, lisage ükshaaval munakollased ning riivitud sidrunikoor. Segage jahusse sool ja küpsetuspulber ning natukehaaval puistake vahustatud võisse, samuti pestud tahendatud rosinaid. Ettevaatlikult lisage korralikult läbi segatud tainasse vahustatud munavalged. Küpsetage võitud ja manna või riivsaiauga üle puistatud piklikus vormis umbes 30 minutit.

REPRO

