

Šokolaadikook ja soojad saiad

REPRO

**Toretsev šokolaadikook
või lihtne kõrvitsasai –
mõlemad on head,
kui neid harva saab.**

Kes ei taha aega ega raha koogi- ja saiaküpsetamisele kulutada, võib ka poekuklitest mõne lihtsa nipiga koduse sooja saia või piruka ruttu valmis saada. Kõik sõltub fantaasiast, kuidas olemasolevat kasutada.

Astelpaju-šokolaadikook

Tainas

- 50 g tumedat šokolaadi
- 50 g võid
- 1 dl suhkrut
- 1 muna
- 1 dl piima
- ¾ dl nisujahu
- ½ dl kartulijahu
- 1 tl vanillsuhkrut
- ½ dl kakaopulbrit
- ½ dl magusat kohvi immutamiseks

Kreem

- 20 g želatiini
- 2 dl astelpajumarju
- 1 dl suhkrut
- 1 munavalge
- 2 dl vahukoort
- 2 dl kohupiima või maitsestatata pakku jogurtit

Šokolaadikeem

- 10 g želatiini
- 200 g tumedat šokolaadi
- ½ dl kanget kohvi
- 1 munakollane
- 2 dl vahukoort

Sulatage tükeldatud šokolaad veevannil, hõõruge toasoe või suhkruga vahule, lisage muna ja segage hoolikalt läbi ning pange juurde sulatatud šokolaad. Segage teises kausis jahud, küpsetuspulber, kakaopulber ja vanillsuhkur. Puistake pool sellest läbi sõela tainasse, segage, lisage piim ja ülejäänud kuivained.

Määrige lahtivõetav koogivorm (24 cm) võiga ja puistake manna või riivsaia-ga üle. Kallake tainas vormi, tasandage pind ning küpsetage 175° juures umbes 30 minutit. Proovige puutikuga, kas kook on küps. See ei tohi seest tainaseks jääda, samuti ei tohi purukuivaks küpsedada. Pärast ahjust võtmist laske koogil vormis ära jahtuda.

Seni kuni kook jahtub, valmistage astelpajukreem. Püreestage marjad ja hõõruge läbi jõhvsoela, et eemaldada seem-



ned. Siis lisage pool suhkrukogusest. Kõvaks vahuks löödud munavalgele lisage ülejäänud suhkur ning jätkake vahustamist, kuni vaht on tugev ja läikiv. Koor vahustage eraldi nõus. Sulatatud želatiin lisage marjapüreele, siis lisage jogurt ja segage vahustatud koorega. Lõpuks lisage vahustatud munavalge.

Jahtunud koogipõhi vabastage vormist, peske vorm puhtaks ja kuivatage korralikult. Tõstke kook vormi tagasi ja immutage kohviga. Lusikaga tõstke tarretuma hakkav marjakreem immutatud koogipõhjale. Tõstke kook külmikusse, et kreem korralikult tarretuks.

Šokolaad murdke tükikesteks, kallake peale kohv ja veenõus sulatades segage kogu aeg, kuni segu on ühtlaselt vedel. Soojale šokolaadile lisage paisutatud želatiin. Kui see mass on jahtunud, hõõruge juurde munakollane. Siis vahustage koor ja lisage hoolikalt segades, muidu jääb kreem tükiliseks.

Kui kreem hakkab tarretuma, katke külmast võetud kook sellega ning hoidke koogivorm järgmise päevani külmikus.

Enne serveerimist kaunistage koogipind tuhksuhkru, riivitud šokolaadi ja ter-vete astelpajumarjade või kiivilõikudega.

Ühepäevasai

- 3 ¾ dl nisujahu
- 1 ½ dl piima
- 1 dl suhkrut
- 3 muna
- ¾ dl vedelat margariini või õli
- 2 tl küpsetuspulbrit
- ½ tl soola

- 1 tl jahvatatud kardemoni
- 2 tl vanillsuhkrut
- 1 sl mandlilaaste

Vahustage munad suhkruga, lisage toasoe piim ja rasvaine. Teises kausis segage kuivained – jahu, küpsetuspulber, kardemon, vanillsuhkur ja sool. Ühendage segud, kloppige kergelt läbi ja kallake tainas küpsetuspaberiga vooderdatud lahtivõetavasse koogivormi (ca 20 cm). Tasandage pealispid ja puistake peale mandlilaastud. Küpsetage 175° juures 20–30 minutit. Kui proovides ei jää puutiku külge tainast, on 5–6 cm kõrgune sai valmis. Laske maha jahtuda ja vabastage ta vormist. Kõige maitavam on see pärmita valmistatud sai küpsetamis-päeval. Teisel päeval võib saialõike niisutada marjapüreega.

Kõrvitsa-kardemonisai

- ½ l piima
- 25 g pärimi
- 700 g jahu
- 1–1 ½ kg kõrvitsatükke
- ½ kl vett
- 1 kl mannat
- 100 g võid
- ½ sl suhkrut
- 1 tl soola
- 1–2 tl jahvatatud kardemoni

Segage pärm leige piimaga, lisage 2 kl jahu ja jätke rätikuga kaetud kausis ker-kima. Pange kõrvitsatükid vähese vee-ga hauduma. Pehmed kõrvitsatükid teh-ke püreeks. Leigesse püreesse puistake manna, segage ning maitsestage soola,