

Head plaadikoogid

Augusti lõpus toimus meil Saaremaal kursuse kokkutulek. Sealse võõrustaja tütar Aune oli küpsetanud kaks võrratult maitsvat kooki. Saadan Vaiveres toimunud koosviibimisel pakutud kookide retseptid.

KOHUPIIMA-VIRSIKUKOOK

Põhi

125 g võid
1 dl suhkrut
1 muna
3 dl jahu
1 tl küpsetuspulbrit

Täidis

1 purk virsikukompotti
250 g kohupiima
250 g hapukoort
1 dl suhkrut
2 muna
2 sl tärklist

Vahustage toasoe või suhkruga, lisage muna ja küpsetuspulbriga segatud jahu, segage tainas ühtlaseks. Suruge tainas 26 cm läbimõelduga lahti käiva koogivormi põhjale ning külgedele, eelküpsutage 200° juures 10 minutit. Samal ajal segage täidise jaoks kohupiim, hapukoort, munad, tärklist.

Võtke põhi ahjust ja laduge virsikupooled tükeldamata põhjale. Peale kallake kohupiimakate ning küpsutage veel umbes 40 min.

Suure ahjuplaadi jaoks võtke kõiki aineid kahekordselt (ka kompotti 2 purki) ning virsikud tükeldage viiludeks, et rohkem jätkuks.

TIINA PLAADIKOOK

ÕUNTE JA KOOKOSEGA

Põhi

4 muna
2½ dl suhkrut
5 dl jahu
3 tl küpsetuspulbrit
2 dl koort
200 g margariini või võid

Kate

1 dl purustatud mandleid
1½ kookoshelbeid
1 sl vanillsuhkrut
½ dl suhkrut
1 sl kaneeli
6–8 õuna

Vahustage munad suhkruga, sulatage rasvaine ja laske jahtuda. Segage küpsetuspulbriga segatud jahu vahustatud munadega, seejärel lisage vaheldumisi koor



ja rasvaine. Jaotage tainas ühtlaselt küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Segage katteks mõeldud kuivained ning riputage taina peale. Eemaldage õunasüdamikud, kodusia ubinad tükeldage koorimata sektoriteks. Paksukoorelised importõunad koorige enne lõikamist. Asetage õunalõigud kergelt vajutades kattepurusse. Küpsutage 175° juures umbes 30 minutit. Jah-
nutud plaadikook lõigake nelinurkseteks tükkideks

AUNE ÕUNAKOOK

(Retsept on mõeldud suurele ahjuplaadile.)

Põhi

250 g võid
1,5 dl suhkrut

4 munakollast
5 dl jahu
2 tl küpsetuspulbrit
4 sl piima

Kate

4 munavalget
2 dl suhkrut
200 g maitsestatamata toorjuustu (Philadelphia; Exquisa)
200 g hapukoort
2 tl vanillsuhkrut
2 sl tärklist
õunu
3–4 sl fariinsuhkrut

Põhja jaoks vahustage toasoe või suhkruga, ükshaaval vahustage juurde munakollased. Lisage omavahel segatud kuiv-

ained ning kõige viimasena piim. Lükake tainas märja käega küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile laiali. Põhjale laotage tükeldatud õunad, neile riputage fariinsuhkur.

Katte jaoks segage toorjuust, hapukoort, suhkur, vanillsuhkur ja kartulijahu ühtlaseks massiks, millele lisage altpoolt üles segades kõvaks vahuks vahustatud munavalged. Kallake segu õunte peale ning küpsutage 175° juures 40–45 min.

Eriti hea on see kook vaarikatega. Vaarikad pange koogile kõige peale (mitte vahu alla). Suhkrut rohkem lisada pole vaja.

Õunte asemel võite võtta nii vaarikaid, sõstraid kui kirsse. Viimastele võiksite siiski pisut suhkrut peale riputada.

PIRETI ÕUNAKOOK

Põhi

100 g margariini või võid
3 dl nisujahu
2 sl suhkrut
1 munakollane
1–2 sl vett

Kate

4–5 suuremat hapukat õuna
2½ dl koort
1 dl lahjendamata õunamahla
100 g mandlilaaste
½ dl fariinsuhkrut
1–2 tl kaneeli

Hakkige rasv, jahu ja suhkur sõmerjaks tainaks. Segage munakollane veega ning lisage tainale.

Suruge tainas määritud küpsetusvormi, laske külmas kõvemaks tõmbuda ja pange eelküpsuseks 10 minutiks 200-kraadisesse ahju.

Eemaldage õunasüdamed ning lõigake puhastatud – soovi korral ka kooritud – puuviljad õhemat sorti viiludeks.

Laduge need korrapäraselt tainale. Segage katteainetest ühtlane mass ja valage õunalõikudele.

Küpsutage veel umbes 30 minutit. Valmis kooki võite pakkuda veidi jahtunult jäätisega.

VAIKE Valgamaalt