

Vastlakuu tähtpäevadeks



REPRO

Sel aasta kõige lühemal kuul on mitmeid suurema või väiksema tähendusega üritusi (sõbrapäev, vabariigi sünnipäev, vastlapäev), mille puhul kuluks ära üks huvitav retsept, et saaks üllatada nii koduseid kui sõpru või ka juhukülalisi.



TEISTMOODI RULLBISKVIIT

Põhi

4 muna
1½ dl suhkrut
1½ dl odratärklis
2 sl kakaopulbrit
2 tl küpsetuspulbrit

Täidis

1 dl vahukoort
200 g kohupiima
¾ dl suhkrut
2 tl vanillsuhkrut
Vahustage munad suhkruga, lisage küpsetuspulbri ja kakaoga segatud odratärklis ning segage kergelt, kuid ühtlaselt läbi. Kallake tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetage umbes 7 minutit 225° juures. Libistage valmis koogipõhi suhkruga kaetud küpsetuspaberile. Kloppige vahukoor ja kohupiim, millesse lisatud mõlemad suhkrud, vahule. Määrige see jahtunud biskviidile ning keerake rulli.

Just odratärklisest sõltub koogi kohevus, tavalise jahuga küpsetades sellist tulemust ei saa. Odratärklis sobib hästi paksendajaks nii kastmele kui kissellile.

Juhul, kui odratärklis pole, võite selle retseptis antud koguse asendada, võttes võrdsetes kogustes odrajahu ja kartulitärklis.

RULLBISKVIIDIST KÜPSISED

Põhi

3 muna
3 sl suhkrut
2 sl jahu
1 sl kartulijahu

Täidis

¾ kl hapukat keedist (jõhvika-, ploomi-, karusmarja- jt)
Vahustage munavalged, lisage järk-järgult suhkur ja vahustage veel mõned minutid. Segage jahu tärklisega ning tõstke muna-valgevahule juurde munakollased vaheldumisi jahuga. Segage lusikaga ühtlaselt läbi ja küpsetage määratud või paberiga kaetud plaadil.

Libistage valmis biskviit suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile, siis eemaldage ahjus olnud paber, määrige koogipõhjale keedis ning keerake umbes 4 cm läbimõõduga rulliks. Jahtunud rullbiskviit lõigake 7–8 mm pakusteks viiludeks. Kastke nende lõikepinna mõlemad pooled suhkrusse ja asetage paberiga kaetud plaadile. Kuivatage leiges ahjus.

MARJATÄIDISEGA KARTULIKOOK

150 g võid
1¼ dl suhkrut
2 muna
300 g keedetud kartuleid
1 dl nisujahu
1 dl kartulijahu
1 tl küpsetuspulbrit
2 sl margariini
50 g sarapuupähkleid või mandleid
Täidis
3–4 dl pohla- või jõhvikapüreed
2 dl vahukoort

Kate

vanillsuhkrut
terveid marju
Suruge soojad keedetud kartulid puruks, võite kasutada ka maitsestatamata kartulipüreed. Hõõruge või suhkruga vahule, lisage segades purustatud kartulid ja üksikhaaval munad, küpsetuspulbri segatud jahud. Kloppige tainas ühtlaselt läbi. Purustage puhastatud pähklituumad ja puistake võiga määratud koogivorm nendega üle, kummutage tainas sellesse ning küpsetage u 40 minutit.
Ahjust võetud koogil laske veidi vormis jahtuda, siis lööge ta välja ja lõigake kolmeks kettaks. Määrige soojale põhjale marjapüreed ning tõstke kaetud kihid ülestikku. Laske koogil paar tundi külmas seista. Enne laualeandmist katke küpsetis vahukoorega, kaunistage tervete marjadega.

PLAADIKOOK KARTULITEST

4–5 keedetud muredat kartulit (u 300 g)
200 g margariini või võid
1½ dl suhkrut

2 muna
1 dl siirupit
3½ dl nisujahu
2 tl küpsetuspulbrit
2 tl jahvatatud kardemoni
¼ tl soola
võid ja mannat plaadile puistamiseks
Kate
50 g võid
4 dl tuhksuhkrut
2 sl piima
mandlilaaste või värvilisi suhkrukepikesi (strösselid)



Koorige keedetud kartulid ja riivige peeneks. Hõõruge toasoe margariin suhkruga vahule, lisage hõõrudes munad ühekaupa juurde. Siis lisage omavahel segatud kuivained ning tõstke puulusikaga kõik tasakesi läbi (ärge kloppige), et tainas saaks ühtlane. Määrige küpsetusplaat (20 x 30 cm) võiga ja puistake üle manna või riivsaia, siluge tainas plaadil tasaseks ning küpsetage u 25 minutit.

Katteks sulatage või, segage see tuhksuhkruga ja lisage segades piim.

Kui ahjust võetud kook on jahtunud, määrige peale vaap. Aga saate ka lihtsamalt, kui kaunistate ainult tuhksuhkruga. Vaabale lisage mandlilaaste või suhkrukepikesi.

VASTLAKUKLID

Tainas

2½ dl piima
30–50 g pärimi
100 g suhkrut
2 muna
100 g võid
½ tl jahvatatud kardemoni
½ tl soola
½ kg jahu

Kate

2½ dl vahukoort
1 tl tuhksuhkrut
vanillsuhkrut
Hõõruge pärm suhkruga vedelaks, lisage leige piim, segage sellesse umbes pool ettenähtud jahukogusest ning jätke rätikuga