

# Lahedaid kooke ja torte

**Tehke hoidistamises-purgistamises väike paus ning küpsetage perele midagi uut ja suupärast.**

## Õuna-kookoserull

- 1 kl kookoshelbeid
- ¾ kl suhkrut
- ½ kl kartulijahu
- 2 muna
- ¾ tl küpsetuspulbrit
- 3–4 õuna või õunamoosi
- sidrunimahla
- pisut soola

Vahustage munad suhkruga, segage kartulijahu küpsetuspulbriga ning lisage söeludes vahustatud munadele. Seejärel segage tainasse kookoshelbed ja õige pisut soola (sool vähendab biskviidi murenemist kokkurullimisel). Õunad riivige jämeda riiviga ja piserdage soovi korral üle sidrunimahlaga, et õunamass ei tumeneks.

Valage tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning küpsetage u 10 minutit 200° juures. Kummutage ahjust võetud koogipõhi suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile, eemaldage plaadil olnud paber, puistake koogipõhjale suhkrut ja laotage sellele riivitud õunad. Magusatele suviõuntele pole suhkrut kugi-palju vaja.

Kui asendate riivitud õunad püreega, on parem see leigelt biskviidile määrada – seegi aitab ära hoida murenemist. Juhul, kui võtate küpsetise ahjust, aga püree pole veel küllaldaselt jah-tunud, keerake biskviit soojalt paberiga rulli. Hiljem võtke rull lahti, määrige püree peale ning keerake uuesti kokku.

## Puuviljatort

### Tordipõhi

- 75 g võid või margariini
- 2 sl suhkrut
- 1 muna
- ½ sidruni koor

- 2 sl hapukoort
- 1 kl nisujahu
- pisut soola
- ¼ tl söögisoodat

### Kate

- 375 g ricotta või muud toorjuustu
- 1½ kl tükeldatud kompoti-puuvilju
- 1¼ kl tuhksuhkrut
- 1 sl sidrunimahla
- ½ kl piima
- 3 tl želatiini
- 3 sl vett
- 1 kl (200 ml) 35% vahukoort
- riivitud šokolaadi

Vahustage või suhkruga, lisage kloppides muna, riivitud sidruni-koor, nootsaga soola, hapukoort ja lõpuks söögisoodaga segatud jahu läbi sõela. Määrige lahtikäiv koogivorm võiga, puistake üle riivsaia või mannaga ning täitke tainaga. Küpsetage keskmises kuumuses u 15 minutit, seejärel jahutage tordipõhi seda vormist välja võtmata.

Segage toorjuust piimaga, li-

sage suhkur, riivitud sidruni-koor, puuviljatükid (pirni-, ploomi-, aprikoosi- või õunalõigud), väheses vees paisutatud želatiin (lugege pakilt, kas on vaja kuumutada) ning tihedaks vahustatud koor. Tõstke toorjuustusegu koogivormis jahatunud tordipõhjale, ajage ühtlaselt laiali ja asetage kaanega kaetult külmkappi tarduma. Tordi eelisk on, et selle saab enne lauale andmist üks päev varem valmis teha. Kaunistage riivitud šokolaadi või värskete marjade-puuviljalõikudega.

Puuviljatükid võib asendada mõne paksu keedisega, kuid siis lisage vähem suhkrut (maitsese järgi).

## Mahlane õunakook

### Põhi

- 1½ dl nisujahu
- 1½ dl kaerahelbeid
- 1 dl suhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 50 g võid või margariini



REPRO