

**Kate:**

- 1 suur purk virsikupoolikuid
- 50 g margariini
- 1 dl suhkrut
- ½ dl rammusat piima või kohvikoorit
- 1 sl nisujahu
- 100 g mandlilaaste

Vahustage munad suhkruga tihedaks vahuks, lisage segatud kuivained vaheldumisi sulatatud, veidi jahtunud margariiniga ning tehke hoolikalt läbi segades ühtlane koogitainas. Määrige lahtikäiv koogivorm (Ø 24 cm) rasvaine ja puista ke üle manna või riivsaia. Küpsetage 175° juures 30–35 minutit. Jahtunud koogipõhjale tõstke vedelikust nõrutatud virsikupooled. Katteks segage margariin, suhkur, koor, jahu ja mandlilaastud ning lükake segu virsikute peale laiali. Küpsetage kooki veel 10 minutit 225° juures.

**Rummibaaba****Tainas:**

- 1 kg jahu
- 50 g pärm
- 2 kl piima
- 7 muna
- 1 ¼ kl suhkrut
- 300 g võid või margariini
- ¾ tl soola
- 200 g seemneteta rosinaid
- ½ tl vanillsuhkrut

**Siirup immutamiseks:**

- ½ kl suhkrut
- 1 ¾ kl vett
- 6 sl veini või 1 tl rummiessentsi

Pärm segage 1 klaasi sooja piimaga, lisage 3 kl jahu ja sõtkuge kõva tainas, veeretage palliks. Tehke selle ühele küljele 5–6 madalat sisselõiget ning pange keedunõusse sooja vette (2–2 ½ l), katke nõu kaanega ja hoidke soojas kohas.

40–50 minuti pärast, kui tainas on kerkinud veepinnale ja tema maht on suurenenud umbes kaks korda, tõstke ta vahukulbiga välja ning pange teise nõusse, lisage 1 klaas sooja piima, soola, suhkruga vahustatud ja vanilliga maitsestatud munakollased. Seejärel lisage hästi vahustatud

munavalged, segage korralikult läbi, lisage ülejäänud jahu ja tehke tainas valmis. Pärast seda lisage vahustatud rasvaine ja segage tainast eriti hoolikalt. See ei tohi saada liiga kõva. Katke tainas, jätke sooja kerkima.

Suures vormis küpsetamiseks katke põhi küpsetuspaberiga, mis on mõlemalt poolt määritud sulavõiga, samuti määrige vormi seinad ning puistake kõik üle jahu või riivsaia. Kui tainas on kahekordistunud, lisage rosinaid, segage ja täitke vorm ⅓ kõrguseni, katke pealt rätikuga ning asetage veel sooja kerkima, kuni maht suureneb ¾ vormi kõrgusest.

Küpsetage umbes 1 tund keskmise kuumusega praeahjus. Kui tahate küpsemise ajal vormi pöörata, tehke seda hästi ettevaatlikult, vältides vähimatki põrutust. Muidu võib tainas alla langeda ja kook jääb keskel õõnsaks. Kas kook on küps, saate teada puutikuga proovides. Kui see on puhas, lõpetage küpsetamine. Kui tikule on kleepunud tainast, küpsetage veel.

Valmis kook võtke vormist välja ja asetage küljeli. Pooljahtunud koogile valage siirup ja pöörake teda ettevaatlikult, et siirup imbuks koogi sisse ühtlaselt. Pärast immutamist asetage rummibaaba vaagnale, laske tal täiesti jahtuda. Alles siis andke kook lauale.

**Väikesed rummibaabad****Tainas:**

- 7 dl jahu
- 2 ½ dl piima
- 25 g pärm
- 3 sl suhkrut
- 3 muna
- 100 g margariini
- 1 dl rosinaid

**Siirup immutamiseks:**

- 1 ½ dl vett
- ½ dl suhkrut
- 1–2 sl rummi

**Võõp:**

- 1 dl tuhksuhkrut
- 1 sl sidrunimahla

Segage pärm leige piimaga, lisage sool, 1 sl suhkrut ja 2 dl sõe-



lutud jahu. Segage ühtlaselt läbi ja laske 15 minutit sooja kerkida. Ülejäänud suhkur ja munad vahustage, lisage kerkinud tainasse. Sõtkuge tainasse ülejäänud jahu, lisage sulatatud jahtunud margariin ja rosinaid.

Muffinivormid kõrgendage küpsetuspaberist lõigatud kraega torbikuteks, määrige rasvaine ja täitke poolest saadik tainaga. Laske umbes 30 minutit kerkida, siis küpsetage 200° juures 15 minutit. Soojad või pooljahtunud koogid immutage veest, suhkrust ja rummist valmistatud siirupis. Kuid rummi võib asendada ka sidrunimahla. Täiesti jahtunud rummibaabad kaunistage sidrunivõõbaga.

**Täidetud šokolaadipeekrid**

- 100 g tumedat šokolaadi
- ½ dl kohvikoorit
- 1–1 ¼ dl kirkaerahelbeid (1 min)

**Täidis:**

- 100 g šokolaadi
- 1 dl koort
- 1 kanamuna
- 1 tl riivitud apelsinikoort

Vooderdage 10pesaline vahtplastist munakarp õhukese toidukilega.

Tükeldage šokolaaditahvel, valage peale koor ja sulatage see kas veevannil või mikrolaineahjus. Kui šokolaad on sulanud, segage juurde kaerahelbed ja täitke kohe munakarp. Segu suruge tihedalt munakarbi pesa põhja ja külgedele. Õhukest koorikut on mõnusam süüa, pealegi pesa paksult täites ei jätku segu 10-le. Asetage karp külmikusse või mujale jahedasse kohta. Valmisvormitud koogipoolikud seisavad hästi mitu päeva, nii et need võib julgelt varem valmis teha. Täidis tehke päev enne laualeandmist.

Riivige šokolaad kaussi, peale valage keemiseni kuumutatud koor ning segage, kuni šokolaad on täiesti sulanud. Peaaegu jahtunud segule lisage kanamuna ja apelsinikoort. Paigutage valmissegatud täidis terveks ööks külmikusse, pärast seda vahustage ja täitke šokolaadipeekrid. Täidist võib maitsestada ka rummi või munalikööri. Soovi korral saab kasutada täidiseks valmis kakaopudingut.

**KADRIN LINNA****HÜVA NÕU**

■ Ärge pange keema otse külmkapist võetud mune. Hoidke neid enne paar tundi toatemperatuuril või leiges vees.

■ Kui munakoore karpi kinni kleepunud, leotage see veega lahti – siis ei löhu te vägisi kangutades tervet muna ära.

■ Pragunenud muna hõõruge üle sidruniviihuga – siis võite seda keeta, asetades muna ettevaatlikult kuuma, kuid mitte keevasse vette ning keetke 10 minutit.

■ Pragunenud koorega muna hoidke enne keetmist 5–10 minutit külmases vees, siis võite seda keeta nagu terve koorega munagi.

■ Kui keedate mune ägedal tulel, muutub munavalge sitkeks ja rebu jahuseks.

■ Muna keetke tasasel tulel, nii et vesi paistab nõrgalt värelevana.

■ Munarebu saab garneringuks kõige ilusam kaheksaminutilise keemisajaga. Selleks et saada munakollasest ilusat, ilma sinise randita lõikepinda, keetke mune vahetult enne tarvitamist, sest juba mõnetunnise seisamise järel muutub isegi pehme muna rebu tumedaks.

■ Keetmisel ei tule munakollasele sinakat ümbrist, kui keedate mune 5 minutit ja seejärel hoiate keeduvees veel 8 minutit. Sellisel viisil keetes on munakoore ka pragunemiskindlam.

■ Kui tahate valmistada täidetud mune, keetke 9–10 minutit. Sel juhul on munakollane täiesti kõva – nii nagu vaja.

■ Mune keetke kaaneta nõus.

