

Algus lk 147

“Võtsin ühendust oma sõbranna Aljona Gorbatškovaga, kellel on *cupcakes*’ide küpsetamises tõeline anne. Arutasime võimalikud kohvikumõtted läbi ning juba paari nädala möödudes oli meil firma loodud – mis oli ka kõige lihtsam kogu protsessi juures,” muigab Marian. “Ja siis – kaks kuud hiljem, pärast pikki unetuid öid küpsetusahju taga, sündis detsembris Tartu kesklinna Tasaku majja kohvik Tassikoogid!”

Kuna Marian ja Aljona on iseloomult täiesti erinevad inimesed, toimib nende ettevõtte suurepärasel harmoonias ning teineteist täiendades.

“Tassikoogid on üdini naiselikud koogikesed, millele ei saa iial liiga palju kulda, karda või muid kaunistusi külge panna. Neid süüakse juba silmadega, kuid kui maitse suhu saad, siis viib see sind taevasse!” kiidavad naised.

Muide, peagi plaanivad Marian ja Aljona avada Tassikookide kohviku ka Tallinnas.

**GERLI RAMLER**

## RETSEPT

### Naistepäevakiusatus

#### TAINA RETSEPT 12-LE

- 150 g pehmet võid
- 2 muna
- 200 g suhkrut
- 400 g nisujahu
- 3 tl vanillsuhkrut (veel parem, kui on naturaalne vanillikaun, millest seemnekesed välja koida – ühest kaunast piisab)
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 0,5 tl kaneeli
- 100 g piima
- 2–3 keskmist ‘Granny Smithi’ õuna
- 3 suurt kuhja röömu ja armastust (ilma selle komponendita ei tule miskit välja)

Segage pehme või suhkruga vahule ning seejärel lisage ükshaaval segades (või pigem natuke nagu vahustades) munad.

Nüüd sõeluge omavahel kõik kuivained, segage need tainasse (kui võimalik, siis sõeluge need sinna) ja segage õrnalt läbi.

Segage taina hulka piim ja õunakuubikud.

Selle taina võlu peitub võimalikult väheses segamises.

Jaotage tainas vormidesse, küpsetage 225kraadises ahjus 15 minutit. Kui näete, et tassikoogid on mõnusa kuldse mütsikese pähe saanud (kerkinud), siis hakavad nad ilmselt valmima.

#### KREEMI RETSEPT

- 225 g vahukoort
- 150 g toorjuustu
- 20 g karamellikreemi
- 30 g suhkrut

Vahustage vahukoort ja suhkur kõvaks massiks. Lisage toorjuust ja karamellikreem. Vahustage pisut veel (kuid väga ettevaatlikult, sest kui üle vahustada, läheb kreem taas vedelaks).

Ja nüüd laske oma fantaasial lennata – tassikoogi kaunistamine on kõige põnevam osa!

**Puhas  
limpa**



**Orto**



**ROHELINE KOOSTIS –**

üle 95% koostisainetest on looduslikku päritolu. Ei sisalda värvaineid, silikoone, ParaBeene, SLES-i ning allergiat tekitavaid lõhnaaineid.