



Magustoite ja kooke marjadest

Metsas ja aias vihmaga valmivad mahlased marjad tunduvad tavalisest hapumad. Alles köögis mett või suhkrut lisades saab neist värsketest marjadest naudingullikas.

VAARIKA-KÜLMDESSERT

Suhkrukook põhjaks

2 muna

½ dl tuhksuhkrut

napilt 1 dl nisujahu

4 sl vaarikakeedist

noatsatäis soola

Vahustage munad ja suhkur, lisage sool ja söelutud jahu, segage ühtlaselt läbi ning valage küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 220° juures ca 5 minutit. Valmis põhi kummutage suhkruga üle puistatud küpsetuspaberile ja laske jahtuda. Vooderdage piklik koogivorm kilega, lõigake suhkrukoogist vormi järgi kaks riba – esimene pange vormi põhja, teine pärast peale.

Täidis:

4 munakollast

1 dl suhkrut

½ l vaarikapüree

2 sl marjalikööri

½ l vahukoort

Pange munakollased ja suhkur paksupõhjalisse potti ning hõõruge mõõdukas soojuses kergeks vahuks. Vaarikapüree hõõruge läbi sõela, et eemaldada seemned ja lisage munavahule, samuti liköör ning segage ühtlaselt läbi. Vahustage koor kergelt, ärge seda väga tihkeks tehke ning segage ettevaatlikult jao-kaupa tõstes vaarikapüreesse.

Nüüd määrige suhkrukoogist põhjale õhuke kord vaarika-moosi, kallake täidis vormi ning peale asetage teine koogitükk, moosiga kaetud pool vastu täidist. Koogivorm mähkige korralikult kilesse ja pange ööseks sügavkülma.

Külmikust võtke magustoit välja 20 minutit enne laualeandmist, siis see soojeneb toatemperatuuril ning pole lõikamisel kiviköva, on mõnusam süüa, samuti lasneb see vallanduda maitsele ja lõhnale.

VAARIKA-RULLBISKVIIT

MANDLITEGA

Biskviit:

3 suurt muna

1 ½ dl suhkrut

1 dl nisujahu

½ dl kartulijahu

1 tl küpsetuspulbrit

1 tl vanillsuhkrut

Täidis:

2–3 dl paksu vaarikakeedist

150 g purustatud mandleid

Katteks peale:

1 dl vahukoort

1 dl kohupiimast

vaarikaid

tuhksuhkrut

Vahustage munad suhkruga, lisage kartulijahu, küpsetuspulbrit ja vanillsuhkruga segatud jahu, segage hoolikalt läbi ning valage küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 220° kuumuses 7–8 minutit. Kummutage biskviit suhkruga kaetud paberile ning laske jahtuda. Siis määrige vaarikakeedis biskviidile, puistake peale mandlid ning rullige kokku. Keerake rullbiskviit küpsetuspaberisse ja asetage külma.

Kui tahate, et rullbiskviit näeks välja pidulikum, katke see vahukoore-kohupiimakreemiga ning kaunistage marjadega.