

Midagi mõnusalt magusat

Vihjeid selle tarvis, et peagi saabuvad munapühad ei kujuneks perenaisele pelgalt köögis toimetamiseks.

Kohupiimapiruka, virsikoogi ja rummibaaba võib küpsetada juba varem valmis.

Rummibaaba on sai, mida tehakse eelkergitusega tainast, sest selles on tavalisest enam mune, rasvainet ja suhkrut. Selle valmistamine on küll tülikas ja aegavõttev, kuid sai saab maitsev, ning peaasi, seisab kaua värskelt nagu teinegi Vene köögi tuntud pärl – lihavõttesai ehk kulitš.

Kohupiimapirukas

Põhi:

- 2 ½ dl piima
- 25 g pärimi
- 1 dl suhkrut
- ½ tl soola
- 2 tl jahvatatud kardemoni
- 7 dl nisujahu
- 100 g margariini

Määrimiseks:

- 2 sl vett
- 2 sl sulatatud margariini

Kate:

- 250 g kohupiima
- 150 g paksu hapukoort
- 1 muna
- ¾ dl suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1 sl sidrunimahla
- ½–1 dl rosinaid

Segage pärm ja leige piim, lisage suhkur, kardemon, sool ja osa jahust ning tehke puulusikaga ühtlaselt segades sile tainas. Seejä-



rel sõtkuge hulka ülejäänud jahu ja viimasena vedel margariin. Laske umbes 30 minutit kerkida. Jagage tainas kaheks, võtke mõlemast tükike ja pange kaunistamiseks kõrvale. Siis rullige pirukatele kaks õhukest ümmargust tainapõhja. Väikesed tainatükid voolige usjalt pikaks ja peenikeseks ning keerake neist üks ümber teise. Saadud n-ö ilupael poolitage ja keerake kumbki ümber tainapõhja, et tekiks pirukale nägus ääris. Jätke põhjad pannile 20 minutiks kerkima.

Segage kohupiim koore ja lahtilöödud munaga, lisa-

ge pestud ja tahendatud rosinaid ning maitsestage.

Enne tainale laotamist määri-ge servad vee-margariiniseguga ja puistake suhkruga üle. Tõstke kohupiimast kate võrdsetes osades tainast põhjale. Küpsetage 225° juures umbes 30 minutit.

Virsiku-mandlikook

Tainas:

- 3 muna
- 2 dl suhkrut
- 2 ½ dl nisujahu
- 1 dl mandlijahu
- 1 ½ tl küpsetuspulbrit
- 100 g margariini



REPRO