

Küpsetisi peolauale

REPRO

Veebruarilõpu tähtpäevadeks sobivad suured vahukoorega vastlakuklid, aga ka väikesed magusa või soolase täidisega tuuletaskud.

Vastlakuklite puhul on ainuke viga see, et need maitsevad kõige paremini valmistamispäeval.

Tuuletaskud või lehttainast suupistepirukad aga võite mõni päev varem küpsetada. Samuti saate nende täitmiseks sobivad segud külmikusse valmis panna. Siis võtab laualeantava söögipoolise viimistlemine suhteliselt vähe aega.



Apelsinikuklid

Tainas

- 5 dl apelsinimahla
- 50 g pärimi
- ½ tl soola
- 1 dl suhkrut
- ¾ dl mett
- 1 tl jahvatatud apelsinikoort (kuivatatud koor)
- ¾ dl vedelat margariini
- määrimiseks 1 muna
- jämedat kristallsuhkrut

Täidis

- 2 dl vahukoort
- 1 sl tuhksuhkrut
- 1–2 tl riivitud apelsinikoort
- riivitud martsipani

Soojendage mahla (30–35°). Pudistage pärm leige mahla sisse, lisage sool, suhkur, mesi ja kuivatatud apelsinikoort. Sõtkuge jahu hulka ning kõige lõpuks lisage margariin.

Katke tainas rätikuga ja jätke kerkinud, kuni taina maht on kahekordistunud. Katke saiaplaat küpsetuspaberiga, vormige paraja surusega kuklid ja asetage hõredalt plaadile, et jääks kerkimisruumi. Laske neil veel pool tundi rätiku all kerkida. Siis määrgige kukleid lahtiklopitud munaga, peale raputage suhkrut. Kukleid küpsetage 220° juures 12–15 minutit. Valmis kuklitele laotage kergelt nisutatud rätik ja jätke jahtuma.

Vahustage koor ja suhkur, millele lisage värskest riivitud apelsinikoort. Jahnutatud kuklil lõigake ülemine kolmveerandik ära, aga võite kuklid ka lihtsalt

poolitada. Ühele poolele pange veidi riivitud martsipani, tõstke peale lusikatäis vahukoort ning katke teise kuklipoolega. Andke lauale kohe pärast täitmist.

Vastlakuklid

Tainas

- ¼ l piima
- 30 g pärimi
- ½ kl suhkrut
- 75–100 g võid
- ½ tl jahvatatud kardemoni
- ½ tl soola
- ca 500 g jahu
- 1 munavalge määrimiseks
- kaunistamiseks tuhksuhkrut

Täidis

- 200–250 ml vahukoort
- 1 tl suhkrut

Hõõrge pärm suhkruga vedelaks, lisage leige piim, sool ja pool jahukogusest. Jahu sõeluge kindlasti läbi, see soodustab kerkimist. Laske tainal soojas kohas kerkida. Kui selle maht on kahekordistunud, lisage kardemon, sulatatud jahutatud või ja ülejäänud jahu. Sõtkuge korralikult läbi ja jätke kerkima. Kui tainas kiirelt paisub, sõtkuge see veel kord läbi.

Hästi kerkinud ja kaks-kolm korda sõtkutud tainast veeretage jahusel laual kuklid. Asetage need võiga määritud küpsetusplaadile ja laske seal hästi õhuliseks kerkida.

Siis määrige kuklid munavalgega ja küpsetage 220° juures 12 minutit. Lükake valmis kuklid puuplaadile, piserdage neid leige veega ja katke rätikuga. Nii tehes ei teki krõbedat koorikut ja vastlakuklite kooruke peab olema õrn.

Enne täitmist eemaldage kuklilt kuum terava noaga tükike koorikut, soovi korral õõnestage ka veidi sisu välja. Koor vahustage suhkruga tugevaks vahuks ja pigistage läbi pritsi või tõstke lusikaga kuklile, peale asetage koorikust mütsike, millele võite puistata tuhksuhkrut.

Kakaomaitsetised tuuletaskud

Tainas

- 1 kl vett
- 100 g võid
- 1 kl nisujahu
- 1 sl suhkrut
- 1 sl kakaopulbrit
- ¼ tl soola
- 3 muna

Täidis

- 200 g toorjuustu
- 3 sl suhkrut
- 1 kl vaarikaid (kompotimarju)

Valage keedunõusse kuum vesi, lisage või, sool, suhkur ja ajage keema. Segage kakaopulber jahuga, puistake keeva vedelikku ja segage, kuni tainas nõu küljest lahti lööb. Tõstke keedunõu tulelt, jahutage 5–10 minutit. Lisage munad ükshaaval. Tehke seda kas käsitsi kloppides



või mikserdades. Küpsetamiseks valmis tainas on pealt sile ja läigib. Katke saiaplaat küpsetuspaberiga või määrige võiga. Tõstke väikesed tainakuhilad plaadile ja küpsetage 200° juures 20–25 minutit. Sel ajal ärge avage kordagi ahjuust, muidu vajuvad tuuletaskud kokku.

Valmis tuuletaskud on tainaga võrreldes mahult kahekordistunud. Näppige toorjuust sõmerjaks, maitsestage suhkruga ja lisage ettevaatlikult segades vaarikad. Jahtunud tuuletaskutelt lõigake õhukese teraga noaga nn kaas pealt, täitke toorjuustu-marjaseguga ja vajutage kergelt kaas peale ning sõeluge tuhksuhkrut peale.

Tuuletaskud vahukoorega

Tainas

- 1 ½ kl vett
- 75–100 g võid või margariini
- ½ tl soola
- 1 sl suhkrut
- 1 sl sidruni riivitud koort
- 1 ½ kl jahu
- 4–5 muna

Täidis 1

- 400 ml vahukoort
- suhkrut
- vanillsuhkrut
- likööri

Täidis 2

- 200 ml vahukoort
- 200 g kohupiimapastat
- suhkrut
- riivitud sidrunikoort

Valage kitsama läbimõõduga keedunõusse kuum vesi, lisage või, suhkur ja sool ning laske keema tõusta. Võtke keedunõu tulelt, puistake jahu kuuma vedelikku ja segage korralikult läbi. Pange keedunõu uuesti tulele ning kuumutage segades, kuni tainas keedunõu küljest lahti lööb ja tainatombu moodustab.

Siis võtke nõu tulelt, laske tainas pisut jahtuda (60–70°) ning kloppige tainasse munad ükshaaval. Iga muna lisamise järel kloppige tainas siledaks. Kui munad on suured, võtke viie asemel neli muna.

Valmis tainas on ühtlane, läikiv ja paraja tihedusega ning ei valgu plaadile tõstes laiali. Tuuletasketainast ei tohi seisma jätta, vaid see tuleb pärast segamist kohe ahju panna. Määrige küpsetusplaat võiga ja sellele tõstke kahe lusikaga soovitud suurusega pätsid. Tainast võite ka läbi koogipritsi plaadile panna.