



Esimesed 10–15 minutit küpsetage 210–220° juures, siis vähendage kuumust (200°) ja küpsetage veel 10–15 minutit ahjuust kordagi avamata. Küpsetamisel tuleb arvestada pätsikese suurust – suuremad küpsevad kauem.

Enne ahjust välja võtmist avage ahjuuks ja laske tuuletaskutel veidi jahtuda. Äkilisel temperatuurilangusel võivad küpsetised kokku vajuda. Kui see on juhtunud, pange nad natukeseks ajaks ahju tagasi, siis kerkivad küpsetised uuesti.

Õnnestumise korral on keedutainast tasku seest tühi ja ei lange kokku. Mõni perenaine hoiatab – kiirustades ei saa head tulemust. Munade käsitsi, aga aegaviitav kloppimine andvat mikserdatud tainast ilusamad tuuletaskud, mis küpsetamisel korralikult õõnsaks jäävad. Küpsetised täitke vahetult enne serverimist.

Jahtunud tuuletaskutel lõigake pealmine pool ära või lõigake osaliselt lahti ja täitke meelepärase magusa seguga ning katke kaanega (eraldatud poolega). Peale sõeluge tuhksuhkrut. Vahustatud koort võite maitsestada likööri või mahlaekstraktiga. Vahukoore-kohupiimatäidise sobib segada hulka marjapüreed, mis sellele värvi annab. Suhkrut lisage soovi järgi.

## Soolase täidisega tuuletaskud

### Tainas

- 1 kl piima või vett
- 50 g võid

- ½–1 tl soola
- ½ tl tšillit
- 4 muna

### Täidis 1

- 80–100 g hakitud seeni
- 1 väike peenestatud sibul
- 1–2 keedetud hakitud muna
- 1 sl võid

### Täidis 2

- 60 g riivitud juustu
- 1 sl majoneesi või hapukoort
- 1 peenestatud küüslauguküüs
- hakitud maitserohelist

Piim või vesi kuumutage keemiseni, maitsestage soolaga, lisage või ja jahu. Segage hoolega kogu aeg, et tainas muutuks siledaks.

Kuumutage seni, kuni tainas lööb keedunõu servast lahti.

Jahtuge (60°ni), seejärel lisage tšilli ning kloppige tainasse muna, kuni tainas on ühtlaselt sile, alles siis lisage järgmine muna. Kui kõik munad ühekaupa tainasse klopitud, peab tainas olema sile ja läikiv. Küpsetage tuuletaskud, nagu eelmisses retseptis soovitatud.

Seenetäidiseks kuumutage hakitud sibul võis klaasjaks, lisage leotatud soolaseened ja kuumutage segades veel paar minutit. Jahtunud sibula-seenemassile lisage hakitud munad ning tõstke lusikaga ühest servast avatud taskutesse.

Juust segage majoneesiga, millesse lisage hästi peeneks hakitud küüslauguküüs ja suvaline kogus hakitud maitserohelist.

Täidiseks võib kasutada maksa-, singi- või suitsukalapasteeti, millele lisage veel hakitud värsket või marineeritud kurki, paprikat või purustatud pähkleid.

## Tillukesed õhulised pirukad

### Tainas

- 500 g head lehttainast

### Täidis

- 200 g pasteeti

Katke saiaplaat küpsetuspaberiga. Kui kasutate poest ostetud külmutatud tainast, võtke see kapist välja sulama ja rullige tainaleht ettevaatlikult lahti.

Võtke tainast ümmarguse väikese vormiga umbes 4cm läbimõõduga kettad ja asetage plaadile. Kui tainavorm on terava servaga, küpseb lehttainas õhulisemaks. Ülejäänud tainaribad pigistage kokku ja rullige uuesti laiali.

Küpsetage 225° juures umbes kaheksa minutit. Tainast kettad paisuvad küpsetamisel tornisarnaselt kõrgeks.

Jahtunud küpsetised lõigake keskelt pooleks. Määrige ühele poolele pasteeti (linnumaksa, lõhe- või singipasteeti) või kalamarja ning suruge teine pool kergelt peale.

Maitstva suupiste saate ka sinihallitusjuustu võikreemi vahele pannes.