

## Teistmoodi pohlakook

### Põhi

- 300 g jahu
- 200 g margariini
- 150 g suhkrut
- 2 muna
- ¾ kl piima
- 1 ½ tl küpsetuspulbrit

### Kate

- 4 kl marju
- 3 sl suhkrut

Vahustage margariin suhkruga, lisage ükshaaval munad, siis pange vaheldumisi juurde piim ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Tainas lükake õhukese kihina võiga määritud saiaplaadile. Segage marjad suhkruga ja puistake tainale. Küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus umbes 25 minutit.

## Pärmitaina-pohlapirukas

### Põhi

- 2 ½ dl piima
- 25 g pärimi
- 2 dl rukkipüüli (jahu)
- 5–6 dl nisujahu
- 100 g vedelat või sulatatud margariini
- ¾ dl suhkrut
- ½ tl soola
- 1 muna taina määrimiseks

### Kate

- 5–6 dl pohli
- 3 sl suhkrut
- 1 sl kartulijahu

Lahustage pärm leiges piimas, lisage suhkur, sool ja rukkipüüli, segage. Siis sõtkuge hulka nisujahu ja vedel margariin. Katke palliks sõtkutud tainas rätikuga ja laske sel kerkida. Kui tainahulk on kahekordistunud, pange tükike tainast kõrvale. Rullige tainas õhukeseks ja tõstke küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile. Segage suhkur, marjad ja kartulijahu ning laotage tainale. Vahustatud munaga määrige tainaservad, samuti kõrvalepandud tainatükist rullitud katteribad, mis tõstke diagonaalruutudena pirukale. Küpsetage 200 kraadi juures 20–25 minutit.

## Vanaema purukook

### Põhi

- 250 g nisujahu
- 250 g odrajahu
- 150 g võid
- 150 g searasva
- 1 muna
- ½ tl soola
- ¾ kl suhkrut

### Kate

- ¾ –1 l pohli
- 3–4 tükeldatud õuna
- 50 g võid
- 2–3 sl nisujahu
- 7 sl suhkrut
- ½ –1 sl jahvatatud kaneeli
- 2 sl kookoshelbeid

Segage muna ja suhkur, lisage jahud, sool ja tükeldatud külm rasvaine, hakkige korralikult sõmerjaks puruks ja suruge tainaks. Pange tainas 40–50 minutiks külmikusse. Katke saiaplaat küpsetus-



paberiga, vajutage tükeldatud tainapall plaadile ühtlaselt laiali. Küpsetage keskmises kuumuses helepruuniks. Valmis põhjale puistake pohlad ja laduge peale õhukesed õunalõigud. Neile raputage suhkrut ja kaneeli. Valmistage külmast võist, 2 sl suhkrust, kookoshelvestest ja jahust puru ning katke kook sellega.

Küpsetage keskmises kuumuses umbes 30 minutit. Jälgige, et purukate ei hakkaks kõrbema. Valmis koogil laske jahtuda, siis tükeldage. Soojalt lõigates ei saa korrapäraseid tükke, sest põhi laguneb kergesti. Pohlad ja õunad võite asendada pohlamoosi või mõne muu hapumat sorti moosiga.

## Küpsetamata õuna-pohlakook

### Põhi

- 1 l maisihelbeid
- 2–3 sl suhkrut
- 100 g võid
- 1–2 tl kaneeli

### Kate

- ca 1 l õunalõike
- ½ l pohli
- ½ dl vett või õunamahla
- ½ dl mett
- 1 tl ingverit
- 1 tl kaneeli
- 2 dl vahukoort või vanillkastet

Pange maisihelbed kilekotti ja purustage need rullides peenemaks. Sulatage või, segage juurde maisihelbepuru, suhkur ja kaneel. Vooderdage küpsetuspaberiga lahtivõetav koogivorm (23 cm) ja suruge segatud tainas vormi põhja ja servadele ning tõstke külmikusse tahkuma. Hautage õunalõike vees või mahlas umbes 5 minutit, lisage pohlad, segage hulka mesi, maitsestage kaneeli ja ingveriga ning tõstke jahtuma. Kallake õuna-marjahautis sõelale, nõrutage ja katke külmikust võetud koogipõhi. Kurnatud vedelikku hoidke kinnise anumaga külmikus, kasutage mõne salatikastme valmistamisel. Lööge koor tihedaks vahuks ja kaunistage kook. Serveerimiseni hoidke külmikus.

## Võrratu marjator

### Põhi

- 3 muna
- 1 dl suhkrut
- 1 dl kartulijahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

### Täite I kiht

- 2 tl želatiini
- 200 g valget šokolaadi
- 4 dl vahukoort

- ¾ dl suhkrut
- 250 g kohupiima
- 2 dl vaarikapüree
- 2 sl sidrunimahla

### Täite II kiht

- 2 tl želatiini
- 2 dl vahukoort
- 200 g maitsestatamata toorjuustu
- 2 tl vanillsuhkrut
- 1 dl tuhksuhkrut
- 2 dl mustsõstrapüree
- 2 sl sidrunimahla

### Kate

- 1 tl želatiini
- 200 g vaarikaid
- 100 g mustsõstraid
- 100 g punaseid sõstraid
- 2 sl sidrunimahla
- 1 dl lahjendatud marjamahla

Vahustage munad ja suhkur, lisage segatud kuivained ning segage korralikult läbi. Kallake tainas küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile. Küpsetage 225 kraadi juures umbes 7 minutit. Kummutage tordipõhi teisele, suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberilehele. Lõigake lahtikäiva koogivormi järgi ümmargune ketas. Siis katke koogivorm küpsetuspaberiga ja asetage sellele lõikamisest jäänud ebakorrapäraseid tükid ning niisutage sidrunimahla. Tükeldage šokolaad kuumakindlasse klaaskaussi ja valage peale kuumutamisel aurama hakanud koor (150 ml). Laske šokolaadil selles sulada ning segage ühtlaselt läbi. 250 g vahukoort lööge vahutu teises anum, maitsestage suhkruga ja lisage kohupiim, vaarikapüree ning sulatatud šokolaad. Želatiin lahustage kuumutatud sidrunimahlas (jälgige pakendil antud juhiseid) ning laske jahtuda, siis lisage peene joana ja pidevalt segades varem valmistatud täidisese. Kallake segu koogivormi sidruniga niisutatud põhjale ning pange külmikusse tarretuma.

Nüüd valmistage teine täitekiht. Vahustage koor, segage toorjuustu, suhkruga ja sõstrapüreega ning lisage želatiini nii, nagu eelpool soovitatud. Võtke koogivorm külmikust, katke esimene kiht terve põhjakettaga ja immutage sidrunimahla. Siis kallake mustsõstrakiht peale. Katke koogivorm kilega ja jätke järgmise päevani külmikusse. Selle poolvalmis tordi võite ka sügavkülma asetada.

Serveerimise päeval kaunistage tort marjadega, valmistage sidrunimahlast ja želatiinist segu, mis lisage külmale marjamahlale. Katke marjad poolvedela seguga ja laske tordi pealmisel kihil külmikus tarretuda. Enne serveerimist võtke tort vormist välja ja tasandage servad vahukoorega.