

# Maiuspalu maiasmokale

**Köögis levivate maitseaine- ja nende segude lõhnad annavad aimu lähenevatest pühadest.**

## Piparkoogimaitseline iiris mandlitega

- 200 ml vahukoort
- 200 ml heledat siirupit
- 200 ml suhkrut
- 2 sl võid
- 1 sl piparkoogimaitseainet (Santa Maria)
- 50 g mandlilaaste

Laduge karpi 70–75 väikest pabervormi.

Segage paksupõhjalises potis vahu-koor, suhkur ja siirup. Keetke kogu aeg segades 15–20 minutit. Kas iiris on valmis, saate teada, kui tilgutate veidi segu külma vette. Veest välja tõstes peab segu olema ühtlane ega tohi laiali valguda. Kui lõpetate kuumutamise, segage juurde või, maitseaine ja mandlid.

Kallake soe mass pabervormidesse, jahutage ning pange külmkappi hanguma.

## Kaneeliküpsised sarapuupähklitega

- 200 g võid
- 200 ml suhkrut
- 100 ml tumedat Muscovado suhkrut
- 2 muna
- 150 g jahvatatud pähkleid
- 200 g valget riivitud šokolaadi
- 350 ml nisujahu
- 200 ml kaerahelbeid
- 2 sl kaneeli
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl Santa Maria kivisoola (veskis)

Segage omavahel toatemperatuuril seisnud või, suhkrud ja munad, lisage jah-

vatatud pähklid, riivitud šokolaad ja kaerahelbed. Segage jahu hulka küpsetuspulber ja sool ning lisage tainasse. Segage hoolikalt ühtlaseks massiks, vormige väikesed pallid. Katke saiaplaat küpsetuspaberiga, laduge pallid plaadile ja suruge lapikuks. Küpsetage 200° juures 10–15 minutit, jahutage, alles siis tõstke plaadilt vaagnale.

## Moonikeeks sidruniglasuuriga

### Tainas

- 100 g sulatatud võid
- 400 ml nisujahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 sl vanillsuhkrut (Santa Maria)
- 4 muna
- 250 ml suhkrut
- 200 ml hapukoort
- 1 pakk mooniseemneid
- 1 sidruni riivitud koor
- 50 ml sidrunimahla

### Glasuur

- 300 ml tuhksuhkrut
- 2 sl sidrunimahla
- heledat siirupit

Määrige keeksvorm võiga ja puistake jahuga üle.

Segage küpsetuspulber ja vanillsuhkur jahuga, vahustage munad suhkruga. Lisage munavahule jahu, jahtunud sulavõi ja hapukoort ning mikserdage ühtlaseks kergeks tainaks. Seejärel lisage mooniseemned, sidrunikoort ja -mahl.

Kallake tainas vormi ja küpsetage ahju alumises osas 175° juures umbes 50 minutit. Veidike jahtunud keeks tõstke koogialusele.

Glasuuri valmistamisel segage tuhksuhkur, sidrunimahla ja siirup ühtlaseks massiks. Katke keeks glasuuriga, peale raputage veidi mooniseemneid.



## Mandlikorvikesed vahukoorekreemiga

### Tainas

- 100 g võid
- 75 ml suhkrut
- 1 munakollane
- 250 ml nisujahu
- 1 sl ingverit
- 50 g mandlijahu

### Kreem

- 200 ml vahukoort
- 2 sl puuvilja- või marjalikööri

Hõõruge toasoe või suhkruga, lisage munakollane, ingver, mandli- ja nisujahu. Hästi läbi segatud tainas asetage tunniks külmikusse. Hiljem vormige tainas rulliks ja lõigake 25 osaks, suruge iga tükk väikesesse võiga määritud vormi. Küpsetage ahju keskosas 200° juures umbes kaheksa minutit.

Veidi jahtunud korvikesed võtke vormist välja. Vahustage koor koos likööri- ja täitke jahtunud korvid kreemiga ning kaunistage meelepäraste marjadega.

## Küpsetamata juustukook pähklite ja granaatõunaga

### Põhi

- 10 digestiivküpsist
- 100 g võid
- 1 sl kaneeli

### Täidis

- 300 ml vahukoort
- 200 g maitsestatamata toorjuustu
- 300 ml tuhksuhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1 tl jahvatatud kardemoni

### Katteks

- 1 granaatõun
- 50 ml purustatud pähkleid

Purustage küpsised, segage sulatatud või ja kaneeliga. Vooderdage koogivorm küpsetuspaberiga ja suruge pehme võisegu ühtlase kihina vormi põhja.

Segage toorjuust suhkruga ja vahukoorega, maitsestage ning vahustage. Kallake segu koogipõhjale, tasandage. Katke vorm kilega ja asetage sügavkülma. Hoidke nii vähemalt neli tundi.

Puhastage granaatõun, röstige ja purustage pähklid. Enne serveerimist võtke kook külmast, kaunistage pähklipuru ja granaatõunaseemnetega ning hoidke vähemalt 15 minutit toasoojas.

