



Vanaaegsed kaeraküpsised

- ½ kg kaerahelbeid
- 200 g nisujahu
- 1 ½ kl piima
- 200 ml kohvikoort
- 100 g sulatatud võid
- 1 tl soodat

Valage koor ja piim kokku ühte kaussi, lisage kaerahelbed, segage ja jätke tunniks paisuma. Segage sooda jahu hulka, puistake jahu kaerahelvestele, segage ning lisage nirena jahtunud sulatatud või. Määrige saiaplaat võiga ja tõstke tainast väikese lusikaga pätsikesed plaadile. Küpsetage 200° juures umbes 15 minutit.

Vanaaegsed koorekringlid

- 200 ml rööska koort
- 1 sl suhkrut
- ca 500 g nisujahu või mõnda teist meelepärast jahu
- 1 ½ tl küpsetuspulbrit

Segage suhkur koorega, kuni suhkur on lahustunud. Raputage natukehaaval küpsetuspulbriga segatud jahu juurde, tainast kogu aeg lusikaga segades. Tainast vormige väikesed kringlid või südamed ning küpsetage 200° juures helepruuniks.

Kirsi-kohupiimarull

Tainas

- 5 muna
- 2 dl suhkrut
- 1 dl nisujahu
- 1 dl kartulijahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Täidis

- 300 g kohupiimast, -kreemi või kohupiima
- 1 dl paksu hapukoort
- 1 tl vanillsuhkrut

- 1–2 sl suhkrut
- 2 dl kirsimoosi

Vahustage munad suhkruga heledaks vahuks. Segage jahu kartulijahu ja küpsetuspulbriga ning lisage jaokaupa muna-vahule. Segage ettevaatlikult ühtlaseks massiks. Katke saiaplaat küpsetuspaberiga, kallake tainas plaadile ja tasandage pealispind. Küpsetage 200° juures umbes 10 minutit.

Kummutage valmis biskviit suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile. Määrige soojale biskviidile esmalt moos, sellele vanillimaiteline kohupiimast, millele hapukoort ja vanillsuhkrut pole vaja lisada. Võib teha ka vastupidi – enne kohupiimakreem, siis moos. Keerake küpsetuspaberi abil kook rullii, ühenduskoht allapoole.

Hoidke paberisse keeratud rullkooki vähemalt pool tundi enne serveerimist jahedas, et täidisemaitset kooki imbuksid.

Kui kasutate pakikohupiima, hõõruge see hapukoorega pehmemaks ja maitssetage vähesel suhkrul ning vanillsuhkruga.

Suur biskviitsüda

Tainas

- 5 muna
- 5 sl vett
- 5 sl suhkrut
- 5 sl nisujahu
- ¼ tl soola
- paar tilka sidrunimahla

Kate

- ½–¾ kl sõstraželeed
- 200 g hapukoort
- beseeküpsiseid
- biskviiditükke

Eraldage munakollased ja -valged. Munakollaseid hõõruge vee ja suhkruga, kuni suhkur on lahustunud, lisage sool ja jahu ning segage ühtlaselt läbi. Munavalgetele



lisage paar tilka sidrunimahla ja kloppige tihedaks vahuks. Segage see munakollasessegu ja valage tainas küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 200° juures umbes 10 minutit.

Valmis biskviit kummutage suhkruga ülepuistatud paberile ja laske pisut jahtuda. Lõigake sellest koogivormi või šablooni abil südamekujuuline koogipõhi. Järelejäänud servad pudistage väikeseks tükikesteks ja segage hapukoorega kreemjaks massiks. Määrige koogipõhja-le punasesõstraželeed või mõnda muud hapukat moosi või džemmi. Peale tõstke hapukoore-biskviidisegu. Kaunistage želeetükikeste, küpsiste või šokolaadiga. Samuti võite kasutada ka puuviljalõike või marju. Enne serveerimist jätke vähemalt 30 minutiks seisma.

Kahekordsed saiapaarid

- 200 g külmutatud muretainast
- 600 g külmutatud saiatainast
- 1 muna

Võtke tainatükid külmast. Saiatainast hoidke soojas kohas kile ja paksu rätiku all. Umbes 30 minuti pärast, kui tainas on sulanud ja kerkinud, rullige tainas jahusel laual õhukeseks. Võtke südamekuju- lise vormiga (nt piparkoogivormiga) väikesed tainasüdamed. Laduge need kahe kaupa külj külje kõrval küpsetuspaberiga kaetud saiaplaadile. Katke rätikuga ja jätke kerkima. Siis rullige muretainas õhukeseks ja võtke sama vormiga muretainast südamed. Kui saiakesed on plaadil parajalt kerkinud, määrige neid lahtiklopitud munaga. Igale saiakesele asetage peale muretainasüda, suruge kergelt vastu alumist kihti. Sellele võite lisada veel pärast munaga määrimist väikese tainanupsuke (südame). Küpsetage kaksik-saiu 200° juures umbes 12 minutit.

Šokolaadijook

- 8 dl piima
- 170 g tumedat šokolaadi
- pisut jahvatatud kaneeli

Kuumutage piim, sulatage selles peenestatud šokolaad. Pakkuge kuumalt. Šokolaadijooki võib maitsendada kaneeliga.