



Hapupiimakook köömnetega

- 250 ml hapupiima
- 2 kl mannat
- 100 g vedelat või sulatatud margariini
- 1 kl suhkrut
- 2 muna
- 3 sl jahu
- ½ tl soola
- 1 tl soodast
- ½ sidrunit
- 1–2 tl jahvatatud köömneid

Segage manna hapupiimaga ja jätke umbes tunniks ajaks seisma, et manna paisuks. Munad vahustage suhkruga, lisage jahutatud margariin, riivitud sidrunikoor ja -mahl, jahvatatud köömned. Segage kõik paisunud mannaga, lõpuks lisage soodaga segatud jahu. Pange tainas võitid ja mannaga üle puistatud koogivormi. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 40 minutit.

Sidrunikook liivatainal

- 1 pakk (400 g) külmutatud liivatainast
- 400 g maitsestatamata toorjuustu
- 1 sidruni riivitud koor
- 2 sl sidrunimahla
- 2 muna
- 4 sl suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut

Pehme ülessulanud tainas suruge ühtlase kihina võitid koogivormi põhjale. Tainasse torgake kahvliga augukesed. Toorjuustu hulka segage riivitud sidrunikoor, suhkur, munad, sidrunimahl ja vanillsuhkur. Hästi ühtlaseks segatud mass laotage lusikaga tainale, siluge tasaseks ning küpsetage 200° juures umbes 30 minutit. Enne küpsetamise lõppu jälgige hoolikalt, et koogi pealispind ei muutuks liiga pruuniks. Vajadusel katke see küpsetuspaberiga. Jahtunud kooki võite serveerida koogivormis.

Kohupiima-virsikukook

Põhi

- 125 g võid
- 1 dl suhkrut
- 1 muna
- 3 dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl vanillsuhkrut

Täidis

- 1 purk (820 g) virsikukompotti
- 250 g kohupiima
- 250 g hapukoort
- 1 dl suhkrut
- 2 muna
- 2 sl tärklist

Vahustage toasoe või suhkruga, lisage muna, vanillsuhkrut ja küpsetuspulbriga segatud jahu ning segage kõik korralikult ühtlaseks tainaks. Suruge tainas



küpsetuspaberiga vooderdatud suuremasse (26 cm) lahtivõetavasse koogivormi. Eelküpsutage põhja 200° juures umbes 10 minutit.

Põhja küpsemise ajal segage täidise jaoks kohupiim, hapukoort, munad ja tärklist. Nõrutage virsikupoolikud ja laduge tükeldamata ahjust võetud põhjale. Kui mõni virsikupool on teistest kõrgem, lõigake see madalamaks ning täitke tükidega virsikute vahekohtad. Peale kallake kohupiimakate. Küpsetage 175° juures 30–40 minutit. Valvake, et koogi pealispind ei pruunistuks.

Jahtunud kook libistage küpsetuspaberilt vaagnale.

Kuldne aprikoosikook

Põhi

- ½ pakki (200 g) digestiivküpsiseid
- 75 g võid

Täidis

- 20 g kiirestilahustuvat želatiini
- 200 g maitsestatamata toorjuustu
- 250 g pakikohupiima
- 1 dl suhkrut
- 2 tl vanillsuhkrut
- 3 sl sidrunimahla
- 2 dl vahukoort

Kate

- 2 purki (à 425 g) aprikoosikomposti
- 2–2 ½ dl kompotivedelikku
- 10 g želatiini

Purustage rabadad küpsised, segage kausis sulatatud võiga ning katke lahtivõetava koogivormi (23 cm) põhja küpsistega. Segage toorjuust kohupiimaga, maitsestuge suhkruga, vanilli ja sidrunimahla. Lahustage želatiin ½ dl soojendatud kompotivedelikus (järgige õpetust pakil). Vahustage koor ja segage lahustatud, juba veidi tarretuma hakkava želatiiniga. Lisage see toorjuustu-kohupiimasegule. Segage ühtlaselt läbi ning tõstke lusikaga koogipõhjale vormi. Tasandage pealispind ja asetage mõneks tunniks külmikusse.

Aprikoosid nõrutage vedelikust, laduge tarretunud külmale täidisele. Soojendage kompotivedelik, lahustage selles korralikult segades želatiini (kui eelistate magusamat kooki, lisage maitse järgi suhkrut), jahutage ning kallake aprikooside peale. Pange külmikusse tarretuma. Valmis koogi vaagnale tõstmiseks valmistage kinnikleepunud koogivormiserv kuuma vette kastetud noaga.

Aprikooside asemel võite koogi täitekihi katta ka näiteks ananassiviilude ja maasikatega ning želatiiniseguga üle kallata.