

Kooke tarkusepäevaks

Õppeaasta alguse puhul rõõmustage pererahvast magusa puuvilja- või marjakoogiga.

Algav kool muudab suuresti pere elurütmi – kellele toob rõõmu, kellele muret. Võib arvata, et esimene koolipäev on sündmus, mis väärib lõpuaktusest veelgi enam tähelepanu ja jääb kauaks meelde. Hea, kui sel puhul kõik koos on ja tükkese koogiga päeva pidulikkusest osa saavad.

Pipi tuuletaskud

Tainas

- 100 g võid
- 1 ½ kl vett
- ½ tl soola
- 2 tl suhkrut
- 1 ½ kl jahu
- 4–5 muna

Täidis

- jäätist
- puuviljakompotti
- marju

Valage vesi keedunõusse, lisage sool, suhkur ja või ning kuumutage keemiseni. Siis puistake sisse jahu ja kloppige kuumutades edasi, kuni tainas keedunõu küljest lahti lööb. Võtke keedunõu tulelt, laske sel natuke aega jahtuda (50–60°ni) ning lisage munad ükshaaval – pärast iga muna lisamist kloppige tainas siledaks. Kui kõik munad ühe korraga tainasse mikserdada, ei õnnestu küpsetamine niisama hästi kui käsitsi ja ükshaaval kloppides. Valmis tainas peab olema ühtlane, läikiv ja paraja paksusega, et lusikaga plaadile tõstetud tainas laiali ei valguks. Võitud plaadile pange tainakuhjakesed hõredalt, sest nad vajavad paisumisruumi.

Küpsetage esimesed 10 minutit keskmises kuumuses (210–220°), seejärel vähendage kuumust 200°ni ja küpsetage veel 10–15 minutit. Seejärel avage praeahju uks ja laske enne tuuletaskutel pisut jahtuda, kui plaadi ahjust välja võtate. Kui küpsetamine ebaõnnestus sellepärast, et te vahepeal ahjuust paotasite, pange tuuletaskud natukeseks ajaks tagasi kuuma ahju, kus nad taas õhuliseks kerkivad.

Küpsetada võib ka 180° juures umbes 30 minutit.

Jahtunud tuuletaskud lõigake ühest servast lahti või poolitage ja täitke. Jäätise asemel võib täiteks võtta ka vahukoort, kohupiimakreemi või šokoladikreemi.

REPRO



Ploomi-muretainakook

Tainas

- 2 kl nisujahu
- 200 g võid või margariini
- ½ kl suhkrut
- ¼ tl soola
- 1 muna

Kate

- 600–700 g ploome
- 30 g mandleid
- suhkrut
- kaneeli

Hakkige külm või, jahu ja maitseained sõmeraks, vajutage palliks ja asetage kaetult külmikusse. Hoidke seal 1–2 tundi.

Koogile sobivad paremini tiheda viljalihja ja lahtise kiviga ploomid. Peske need, kuivatage pehme paberiga, poolitage ja eemaldage kivid. Rullige seisnud tainas võitud plaadil õhukeseks, suruge sõrmedega ääred kõrgemaks, torgake kahvliga plaadipõhja kattev tainas auguliseks. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 10 minutit.

Laduge kollakaks küpsenud tainale ploompooled, lõikepind ülespoole, tihedalt üksteise vastu. Igasse ploomi pistke kestast puhastatud mandel. Küpsetage 220° juures umbes 30 minutit. Segage suhkur kaneeliga ja puistake see valmis koogile. Kui seda enne küpsetamist lisada, eraldub kuumas liiga palju mahla välja. Suhkrut lisage maitse järgi ja sõltuvalt sellest, kui magusad on küpsetamiseks võetud ploomid. Tervete mandlite asemel võite kasutada ka mandlilaaste.

Kaerahelbe-ploomikook

Tainas

- 2 kl kaerahelbeid
- 100 g võid
- 100 g margariini
- ½ kl mett või suhkrut
- 3 muna
- 1 tl vanillsuhkrut
- ½ tl soola

Kate

- värsked või kompotiploome

Tarretis

- 1 ½ kl kompotivedelikku või magusat mahla
- 10 g kiiresti lahustuvat želatiini

Segage loetletud ainetest tainas ja hoidke vähemalt 30 minutit külmikus. Määrige lahtivõetav ümmargune koogivorm võiga ja suruge tainas selles ühtlaselt õhukese kihina laiali. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 45 minutit. Laske koogipõhjal jahtuda. Segage želatiin soojendatud, ent mitte väga kuumas vedelikus, kuni see on täielikult lahustunud. ½ želatiinikogusest valage külmaks jahtunud koogile ja hoidke tarretumiseni külm. Siis laduge tarretunud kihile kiivideta ploomid ja valage ülejäänud želatiin peale. Hoidke tarretumiseni külm.