



Pasteediparkoogid viivad keele alla juba peale vaadates.

on maks, seda paremini läheb vahutu, talvel võib panna natukeseks õue seisma.

## Tort

“Ilma vanillsuhkruta polegi olemas ühtegi head jõulukooki,” kinnitab Angelica Udeküll. Meie tordikreemi hulga see ei puudu. Tordi biskviitpõhja hulka on lisatud piparkoogimaitseainet. Muidu biskviit nagu ikka.

Mascarpone toorjuust, mis vahucoorega segatuna torti katab, on Angelica sõnul tema lemmik. Želatiini pole vajagi, kate püsib niigi kindlalt.

Koogipõhi on immutatud tsitruslikööriga, sobib ka muraka-, astelpaju- või mõni muu liköör. Kellele meeldib põhjalikumalt immutatud kook, võib keeta liköörist ja siirupist immutussuurupi, kuid jõulukooki puhul pole see koka hinnangul vajalikki, sest piparkoogimaitseainega sobib õhulisem põhi isegi paremini.

VIVIKA VESKI

## Retseptid

### Pastinaagisupp

- 2 sl võid
- 2 suuremat sibulat
- 2 dl õunasiidrit
- 600 g pastinaaki
- 12 dl köögiviljapuljongit
- 2 tl soola
- 1 sl Santa Maria tulist lihamaitseainet
- ½ tl musta pipart
- 2 dl rõõska koort
- 100 g suitsupeekonit
- peterselli või murulauku
- kivisoola

Koorige ja hakkige pastinaak ning sibul. Kuumutage potis või ja lisage esmalt sibul, paari minuti pärast pastinaak ning kuumutage kergelt õlis köögivilju umbes 5 minutit. Lisage siider ja kuumutage veidi, et alkohol aurustuks vähemalt poole võrra. Lisage puljong ja keetke, kuni pastinaak on pehme.

Püreestage potisisu saumikseriga või blenderis. Lisage koor ja maitseained ning laske supp veel kord keema, vajadusel lisage

sobiva konsistentsi saamiseks puljongit. Serveerides lisage hakitud peterselli või murulauku ja krõbedaks praetud peekon.



Pastinaagisupp. Kaunistuseks pisut peterselli ja peekoniribad.

### Pasteet piparkoogil

- 500 g kanamaksa
- 2 väiksemat porgandit
- 2 keskmist sibulat
- 2 sl võid
- musta pipart
- muskaatpähklit
- 1 sl brändit
- 2 sl toasooja võid
- kivisoola

Koorige ja hakkige köögiviljad. Sulatage pannil või, lisage köögiviljad ja kuumutage paar minutit. Lisage maks ja praadige kuni valmimiseni. Maitsestage soola ja pipraga. Purustage mass saumikseriga või ajage läbi hakklihamasina ning seejärel suruge veel läbi sõela.

Laske massil jahtuda ning vahustage käsimikseriga, lisage vahustamise käigus toasoo või, brändi, näpuotsatäis riivitud muskaatpähklit ning soola.

Serveerige pasteet piparkoogidel. Kaunistamiseks sobivad granaatõuna seemned või pohlad ning värsked tüümianilehed.

### Kuum teejook võrtsidega

- 1 sl apelsinimaitselist musta teed
- 1 pakk hõõgveinisegu
- 1,5 l keenud kuuma vett
- serveerimiseks mett ja laimiviile

Tõstke tee ja hõõgveinisegu teesõela, valage üle kuuma veega ja jätke umbes 5 minutiks maitsestuma. Serveerimisel lisage mesi, laimiviilud ja soovi korral pisut rummi.

## TASUB TEADA

### Millest koosnevad Santa Maria jõulumaitseained

Piparkoogimaitseaine: kaneel, nelk, must pipar, võrts, ingver, kardemon, muskaatpähkel.

Hõõgveinisegu: rosin, ingver, pomerantsikoor, kaneel, kardemon, nelk.

Kui olete kannu mõne tassi võrra tühjemaks joonud, võib selle uuesti täita kuuma veega, sest maitseainet hõõgveinisegu võrtsibuketist jätkub mitme kannutäite tee jaoks.

### Piparkoogimaitseline jõulukook

#### 10 inimesele

- 3 muna
- 3 sl suhkrut
- 2 sl nisujahu
- 1 sl tärglist
- 1 tl Santa Maria piparkoogimaitseainet
- 2 dl murakamoosi,
- 1 dl murakalikööri või mõnda muud likööri
- 250 g mascarpone juustu
- 1 sl vanillsuhkrut
- 5 dl rõõska koort (35%)
- kaunistamiseks murakaid, astelpajumarju, purustatud pähkleid, riivitud valget šokolaadi ning tuhksuhkrut

Vahustage munad suhkruga heledaks vahuks, lisage sõeludes kuivained ja segage tainas ettevaatlikult läbi. Laotage tainas eemaldatava servaga 26cm läbimõelduga küpsetusvormi ja küpsetage 15 minutit 190° juures. Jahutage koogi põhi, immutage likööriga ning määrige sellele ühtlase kihina murakamoos.

Kreemi valmistamiseks segage toorjuust, vanillsuhkur ja vahustatud vahucoor. Jaotage kreem ühtlaselt koogipõhjale ja laske u 30 minutit vormis taheneda. Seejärel lõigake koogiserv vormist terava noaga lahti ja eemaldage vormi serv. Kaunistage ning serveerige.



Piparkoogimaitseline jõulukook. Kohev biskviit on maitsestatud piparkoogimaitseainega, mascarponevahucoorekreemi ehivad astelpajumarjad.