



Toreduse pärast ka pilkupiüüdev pael ümber poti, ja kiiresti tähtpäevalist õnnitlema. Teadupärast maitseb iseküpsetatud sai soojalt kõige paremini.

Saiategu lillepotis

PILLE HERMANN

Kui lillekimp ja šokolaaditahvel tähtpäevakingiks liiga tavalised tunduvad, võite sõpra üllatada hoopis lillepotis küpsetatud magusa saiaga.

Kõigepealt kontrollige, kas kõik vajalik pärmitaina tegemiseks on köögi-kapis olemas. Lisaks jahule, piimale, pärmile võiks leiduda ka head ja paremat: kaneeli, ohtralt suhkrut ja võid, mandlilaaste, rosinaid, paar õunaviilu.

Kui küpsetamiskraam olemas, saate taina kerkima panna ning seejärel tuleb aiakaupade poest leida savist lillepott. Peske pott hoolikalt puhtaks, kuivatage ning määrige võiga.

Edasi polegi muud, kui rullige kerkinud tainas lahti, lõigake sinna võitükikesi ja õunaviile, puistake ohtralt suhkrut, lisaks peoga mandlilaaste ja kaneeli. Rullige kokku tagasi, lõigake parasjagu nii suur

tükk, et tainale jääks potis ruumi ka kerkida. Katke rätikuga ning jätke sooja kohta kerkima.

Pange sai ahju. Kui see kipub küpsemise ajal kõrbema, katke fooliumiga. Küpsenud saiale võib puistata natuke tuhksuhkrut.

PILLE HERMANN



RETSEPT

Vormisai mandlitega

- 1 kl piima
- 30 g pärimi
- 2 muna
- 1 munakollane
- ½ tl soola
- 100–125 g suhkrut
- 150 g võid või margariini
- 450–500 g jahu
- 100 g mandleid
- maitsestamiseks peenestatud kardemoni või sidrunikoort

Vedeldage pärm leiges piimas, lisage 1–2 ½ klaasi jahu, kloppige hästi ja laske kerkida. Vahustage munad suhkruga, segage koos maitseainetega eeltainasse, lisage järk-järgult jahu ja umbes pool võikogusest ning kloppige hästi.

Laske tainas kaetult 2–3kordseks kerkida. Siis lisage tainale kestadest puhastatud ja jahvatatud mandlid, ülejäänud pehme või ning kloppige veel kord.

Pange tainas võiga määritud ja hakitud mandlite või riivsaiaiga ülepuistatud vormi, laske kerkida, määrige pealt munaga ja küpsetage keskmise kuumusega ahjus 35–40 minutit.

Allikas: Ida Savi
"Saiad, pirukad, koogid"