

# Kohupiimapallid

**Kuidas teha kohupiimapalle? Vanasti ema tegi neid väikeses ühiselamutoas elektripliidil, aga teda pole enam, et küsida. Vahel sooviks midagi sellist, mis kuulub lapsepõlve.**

Vastab

**TARGU TALITA**

Kohupiimapalle võib keeta nii vees kui rasvas. Vees keedetud kohupiimakäkid on kindlasti tervislikumad, kuid harva võib ju neid ka rasvas keeta. Kuna ei ole teada, millist retsepti võite mälestuste elustamiseks vajada, pakume mitut võimalust.

## **Vees keedetud kohupiimakäkid**

- ½ kl nisujahu
- 600 g kohupiima
- 4 munavalget
- 25–30 g võid
- 1 ½ sl suhkrut
- ½ tl soola
- 1 sl sulatatud võid

Hõõruge kohupiim, lisage toasoe või, suhkur, sool, jahu, segage jõuliselt ühtlaseks massiks. Kõige viimasena lisage kergelt

vahustatud munavalged. Sile tainas rullige umbes 1 ½ cm paksuseks, lõigake pöidlajämedused käkid ning keetke soolaga maitsestatud vees kuni 15 minutit. Keetke rohke veega, et käkkidel oleks ruumi. Kolme klaasi vee kohta lisage 1 tl soola.

Valmis käkid tõusevad pinnale 10 minuti jooksul. Võtke nad vahukulbiga välja, asetage kuumakindlasse kaussi ja piserdage üle sulavõiga – siis ei kleepu nad omavahel kokku. Lauale andke soojalt hapukoorega.

## **Pontšikud**

- 2 muna
- 3 sl suhkrut
- 6 sl jahu
- 250 g kohupiima
- ½ tl soola
- ½ tl soodat
- 1–½ kl õli
- 1 tl äädikat

Hõõruge munad suhkruga vahule, lisage kohupiim ja sool ning jätkake hõõrumist, siis segage jahu tainasse lusikahaaval. Kaks viimast lusikatäit jahu segage soodaga. Pange keedunõu õliga, millesse lisatud äädikas, soojenema. Kui õli on parajalt tuline, võtke desertlusikaga väikesed pikergused tainapallid ja asetage keema. Õlisse kastetud lusikalt libiseb tainas kergesti lahti, aga vajadusel võite ka teise lusikaotsaga lükata. Keerake palle õlis, kuni nad põhjast üles kerkivad ja on üleni kollakaspruuni värvusega.

## **Rasvas keedetud kohupiimapallid**

- 125 g kohupiima
- 2 sl suhkrut
- 1 suurem muna
- 5 sl piima
- ½–1 sl riivitud sidrunikoort
- 200 g jahu
- ½ tl küpsetuspulbrit
- ¼ tl soola
- 250–300 g rasva või õli
- tuhksuhkrut
- kaneeli

Vahustage muna ja suhkur, lisage kohupiim, maitsestage soola ja sidrunikoorega ning segage juurde jahu vaheldumisi piimaga. Segage sile tainas.

Kuumutage rasva keedunõus (sobivam on malmnõu), kuni sellesse asetatud märg kahvel ajab rasva säriseks. Kui rasv pole küllalt kuum, imeb küpsetis endasse liiga palju rasva. Pealegi pole see enam maitsev ja tervislik, sest muutub raskesti seeditavaks. Rasvas või õlis küpsetatavad pirukad ja käkid imevad seda vähem endasse, kui lisate rasvainele kuumutamise ajal 1 tl äädikat.

Liiga ülekuumenenud rasvaines pruunistatud küpsetised pinnalt liiga kiiresti, jäädes seejuures seest tooreks.

Küpsetamise ajal keerake kärke või palle, et nad ümberringi ühtlaselt pruunistuksid. Valmis käkid-pallid tõstke vahukulbi või kahvliga pehmele majapidamispaperile, et see osa rasva eemaldaks ja pärast seda veeretage neid kaneeli-tuhksuhkru segus.



INGMAR MUUSIKUS