



pisut soola. Asetage kohupiim väheseks ajaks külma.

Röstige leiba kas kuivalt või vähese võiga. Jahtunud leivatükke saate kiiresti peenestada mikseris.

Võtke kohupiimasegust kastanisuurused pallid ja veeretage leivapurust. Laduge salatilehtedega kaetud vaagnale, millele võite lisada rediseid, kirsstomateid ja viilutatud värsket kurki.

### Heeringas juustukreemiga

- 3–4 heeringafileeid
- 200 g maitsestatamata jogurtit
- 2 sl riivitud juustu (Emmental)
- 2–3 sl hakitud murulauku

Lõigake heeringafilee tükkideks, asetage salatilehtedega kaetud vaagnale. Segage jogurt riivitud juustuga, kloppige vahule ja tõstke teelusikaga heeringatükkidele. Peale puistake peenestatud murulauku. Juurde andke keedetud kartuleid ja kohupiimastaneid.

### Maasikakreem

- 400 g katkisurutud maasikaid
- ½ l vahukoort
- 50 g purustatud mandleid
- ½ kl suhkrut
- 30–40 g kiirelt lahustuvat želatiini
- ½ kl külma vett

Hõõruge maasikad suhkruga, lisage purustatud mandlid. Koor kloppige tihedaks vahuks ja segage maasikatega. Külmas vees paisutatud ja kuumutatud želatiin lisage pärast jahutamist marja-kooresegusse. Ühtlaselt läbi segatud kreem valage lahtivõetavasse vormi ja pange külmikusse. Tarretunud kreem lõõge vormist välja vaagnale ja kaunistage suhkrusse kastetud maasikatega.

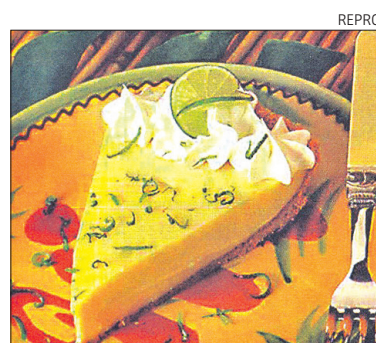
### Suhkurdatud maasikad

- suuri viljavarre ja lehetupsuga maasikaid
- 1 kl tuhsuhkrut
- 2 sl apelsinimahla
- 3 tilka õli
- peenestatud melissi- või piparmündilehti

Hõõruge suhkur mahla ja õliga paksuks putiks, katke marjad poolest saadik sellega. Enne kui suhkur marjal kuivab, kastke marjatipud peenestatud rohelisse.

### Ameerikapärane laimikook

- Põhi
- 16 digestiivküpsist
- 3 sl suhkrut
- 100 g võid



### Täidis

- 4 munakollast
- 1 purk (400 g) magusat kondenspiima
- 1 dl laimimahla (5 laimi)
- 2 tl riivitud laimikoort
- vahukoort

Purustage küpsised, segage suhkruga ja vahustatud toasooja võiga. Vooderdage lahtivõetav koogivorm (22–23 cm) küpsetuspaberiga ja suruge küpsisesegu ühtlase kihina vormi. Torgake tainasse kahvliga augukesed ja küpsetage 175° juures umbes 10 minutit. Võtke koogipõhi ahjust ja jätke jahtuma.

Hõõruge või mikserdage munakollased vahuks, lisage kondenspiim, segage läbi ja kloppimist jätkates lisage pool mahlakogusest. Kui kõik on korralikult segunenud, lisage ülejäänud mahl ja riivitud laimikoort.

Kallake täidis vormi jahtunud põhjale ja küpsetage veel 10–12 minutit. Serveerige jahtunult. Kaunistada võib kooki vahukoore ja mõne laimilõiguga.

KADRIN LINNA

Uudis!

# Väraska šašlõkk

Tõeline eestimaine maitseelamus parimast šašlõkilihast – kaelakarbonaadist!



Selle suve hitt!