

Kolm kooki ja üks pirukas

REPRO

“Ah, küll on magus,” kiitis külaline kooki. Kuuldes, et see on tehtud suhkruta, lisas: “No siis on see muidu hea!”

Maitseed ongi erinevad. Kuigi mehi peetakse üldiselt maiasmokkadeks, eelistab mõni neist soolasemat kraami. Isadepäeval pakutava kooigi valikul saab tegelikult määravaks lapse soov. Hilissügisesteks tähtpäevadeks sobivad kõik need neli retsepti.

Õuna-juustu plaadikook

- 2½ kl pannkoogijahu
- 2 sl suhkrut
- ½ kl vett
- ½ kl õli
- 3 suuremat magushaput õuna
- 170 g viilutatud juustu

Lahustage suhkur vees ja lisage jahule, samuti õli. Segage kõik siledaks tainaks. Pintseldage küpsetusplaat (32 x 22 cm) õliga ja lükake külmale vees märjaks kastetud kääga tainas sellele laiale. Koorige õunad, lõigake õhukesteks sektoriteks ja laduge korrapäraselt tainale. Peale laotage juustuviilud. Küpsetage keskmises kuumuses 15–20 minutit. Kook maitseb soojalt süües hästi neile, kes pole suured magusaõbrad.

Jäiselt külm halvaakook

Põhi

- 200 g magusaid rabedaid küpsiseid
- 75 g võid

Täidis

- 200 g tumedat šokolaadi
- 200 g toorjuustu
- 250 g kohupiima
- 2 dl suhkrut
- 1 tl vanillisuhkrut
- 2 muna
- 2 dl vahukoort
- 1 sl brändit
- 50–100 g halvaad

Kate

- pähkleid, pähkli-, halvaa- ja küpsisepuru

Katke lahtikäiv koogivorm (läbimõõt 25 cm) küpsetuspaberiga. Segage toasoe või purustatud küpsistega ja katke sellega (segu kergelt kokku surudes) koogivormi põhi. Tõstke külma.



Sulatage šokolaad vesivannis vedelaks, laske veidi jahtuda. Siis lisage toorjuust ja kohupiim, pool suhkrukogusest ning vanillisuhkur. Vahustage munad ja lisage ülejäänud suhkur, segage see eraldi nõus vahustatud koorega. Soovi korral lisage brändit või muud kanget alkoholi. Pange kohupiimasegu koore- ja munaseguga kokku.

Võtke koogivorm külmast ning täitke koheva seguga poole vormi kõrguseni. Riivige peale halvaad, siis kallake sisse ülejäänud segu. Katke kook fooliumi või killega ja asetage ööseks sügavkülmikusse. Vähemalt 30 minutit enne lauale andmist võtke kook välja, kaunistage puruga. Kõige parem on see maius poolpehmelt, aga siiski veel külmalt.

Kui te ei taha väga külma kooki, segage täidis želatiiniga. Sel juhul tarretub see külmikus 4 tunniga.

Lõhepirukas

Põhi

- 4 dl nisujahu
- 250 g võid või margariini
- 250 g kohupiima
- 1 tl küpsetuspulbrit

Täidis

- 600–700 g kergelt soolast lõhet või forelli
- 4 dl kalaleemes keedetud riisi
- soola
- jahvatatud valget pipart
- 1 dl hakitud tilli
- 100 g võid
- 4 keedetud muna
- 2 keetmata muna (1 täidisesse, 1 määrimiseks)

Segage toasoe rasvaine ja kohupiim jahuga, millesse lisatud küpsetuspulber. Jaotage tainas kaheks osaks ning rullige mõlemad jahuga ülepuitatud küpsetuspaberil õhukesteks (piruka põhjaks ja katteks). Keerake need paberisse, asetage mõneks ajaks külma. Varem

valmiskeedetud jahtunud riisile segage hulka võis kergelt kuumutatud hakitud till ja keedetud munad, samuti üks toores muna, mis täidist seob. Maitsestage pipra-soolaga.

Võtke tainas külmast ja rullige üks tükk umbes 24 x 30 cm suuruseks ristkülikuks, teine veidi suuremaks. Ääred tasandage tainalõikuriga, tekkinud ribad kasutage hiljem piruka pealispinna kaunistuseks.

Asetage väiksem tainatükk küpsetuspaberiga kaetud plaadile, tõstke sellele pool riisitäidsest, nii et paar cm äärtest jääks vabaks. Pange riisile väikesteks tükkesteks lõigatud kalafilee, mis katke ülejäänud riisiga. Tõstke vabad tainääred üles ja määrige lahtiklopitud munaga. Siis asetage tainarulli abil teine õhuke tainatükk peale, servad suruge põhja alla. Kui lõigatud tainaribad pole nägusad, suruge need kokku ning rullige uuesti, lõigake ketaslõikuriga. Ilusast tainaribast pange peale lehv, nagu oleks pirukas kingituspakki. Küpsetage pealispinnale tehke kahvliga sissetorked, määrige munaga ja küpsetage umbes 200° juures 25–30 minutit.

Pannikook astelpajumarjadega

- 2 kl astelpajumarju
- 1 kl nisujahu
- ½ kl piima
- 2 sl suhkrut
- 2–3 muna
- pisut soola
- ½ kl mett

Hõõruge munakollased suhkruga, lisades vaheldumisi piima ja jahu ning pisut soola. Asetage tainas 30 minutiks külma. Marjad tampige puruks, lisage mesi ja kuumutage keemiseni. Valage õliga pintseldatud pannile umbes pool tainast, sellele jahutatud marjapüree ning peale ülejäänud tainas. Küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus helekollaseks.

KADRIN LINNA