

Kissellid ja pudingud

Kissell sobib magustoiduks alati, olgu töö- või pidupäev.

Paks marjakissell vahukoo-rega on rammus maius, piimaga aga hoopis lahjem. Lisades vedelikule väiksema koguse tärklist, saate vedelama kisselli, mis sobib hästi kastmeks pudrule või pudingule. Kisselli võib rüübita praetud saia või pannkooki peale. Kissell ilma lisanditeta on ka meeldiv suutäis lõunasöögi lõpetuseks.

Kui valate kisselli keedunõusse, katke see ka kaanega, siis ei teki jahtumisel kisselli pinnale nahka. Teine võimalus on puistata peale suhkrut. See sobib paremini juhul, kui tõstate kisselli kohe kausikestesse või pokaalidesse.

Marja- ja puuviljakisselli muudavad aromaatselt värsked või külmutatud marjad ning puuviljatükid, mida lisage alles pärast keetmise lõppu. Hästi sobivad õrnema koostisega külmutatud marjad, sest need kiirendavad ka magustoidu jahtumist.

Arvatavasti tundub uude selline valmistusviis, et juba enne keetmist segatakse tärklist mahla, vee ja suhkruga. Külmas vees tärkliseterad ei lahustu, vaid punduvad. Kõrgemal temperatuuril (50–70°) hakkavad need vee toimel tugevasti paisuma, nende maht suureneb ja lõpuks tärkliseterad lagunevad, muutes mahla või muu vedeliku kleepjaks lahuseks.

Külma veega segatud tärklist keevasse vedelikku nirstades on oht, et kissell läheb n-ö tükki. Sega nii hoolega kui tahad, ikka alt ülespoole, ometi võib tom-bukesi sisse tulla. Tärglisega segatud kisselli kuumutage vaid keematõusmiseni,

kauem mitte, muidu hakkab see kiiresti veelduma.

Suuremateriline maisitärklis sobib piimast magustoidule, see annab ühtlasema tiheduse, kuid kogust tuleb suurendada. Kui retseptis on 1 sl kartulijahu, siis maisitärklist peaks võtma 1 ½ sl. Maisitärklis teeb mahlakisselli veidi häguseks.

Kisselli peaks säilitama üsna lühikest aega, sest see on väga soodne keskkond mikroobide paljunemiseks. Need omakorda eritavad ensüüme, mis põhjustavad kisselli vedeldumist ja rikkumist.

Marjakissell

- 6 dl vett
- 2 dl mahla
- 2–4 sl suhkrut
- ½ dl kartulijahu
- 4–5 dl külmutatud marju

Möötkes vesi, mahl, suhkur ja kartulijahu keedunõusse. Kuumutage kogu aeg segades, kuni kissell muutub selgeks, pakseneb ja lööb paar mulli üles. Siis segage hulka marjad ja valage serveerimiseks jahtuma.

Apelsinikissell

- 8 dl vett
- ½ sidruni mahl
- 4 apelsini
- 3–4 sl suhkrut
- ½ dl kartulijahu

Pange keedunõusse vesi, sidrunimahl, kartulijahu, suhkur ning pigistage juurde ühe apelsini mahl. Keetke, nagu eelmistes retseptides soovitatud. Kolm apelsini koorige hoolikalt, eemaldage viljalihalt ka koore valge alusosa, lõigake eraldatud sektorid pooleks ja asetage serveerimiseks põhja. Peale valage tulle võetud kissell.

Porgandi- ja kõrvitsakissell

- 300 g porgandit
- 300 g kõrvitsat
- 1 ½ l vett
- ½ kl mingit haput mahla
- ½ kl suhkrut
- 2–3 sl maisitärklist
- jahvatatud kaneeli ja suhkruga segu

Puhastage ja tükeldage porgandid, pange keema. Natukese aja pärast puistake juurde puhastatud kõrvitsatükid ning keetke pehmeks. Segu suruge läbi sõela, lisage suhkur ja ajage uuesti keema. Siis lisage kogu aeg liigutades vähese külma veega segatud tärklist. Lõpuks lisage hapu mahl. Lauale andke kaneeli-suhkruseguga maitsestatud kissell külma piimaga.

Piimakissell

- 8 dl piima
- ½ dl suhkrut
- ½ dl kartulijahu
- 1 muna
- 1 tl vaniilsuhkrut
- pisut soola

Segage kartulijahu ja suhkur, lisage pisut soola, puistake keedu-

nõusse. Klõppige muna piimasse, valage segatud kuivainetele. Keetke pidevalt segades, kuni kissell pakseneb ja mullike pinnale kerkib. Seejärel maitsestage vaniilsuhkruga ja valage keedunõust välja jahtuma. Serveerige marjade või keedisega.

Kakao- ja kohvikissell

- 8–10 dl piima
- ½–¾ dl maisitärklist
- ½ dl suhkrut
- 1 tl vaniilsuhkrut
- 2 sl kakaod
- pisut soola

Segage suhkur, tärklist ja kakao, lisage piim, maitsestage vanilli ja soolaga ning keetke, kuni hakkab eralduma mullikesi. Valage valmis kissell serveerimiseks jahtuma. Lisandiks sobi-

REPRO

