



Kleepuv võikook

(Ilme Rausdepp)

Pärmi taigen

3 spl	Piim, toa temperatuuril
1 ¾ tl	Kuivpärm
6 spl	Või (mage) toa temperatuuril
3 spl	Suhkur
1 tl	Sool (Kosher)
1	Muna (suur)
1 ¾ c	Jahu

Kate

3 spl + 1 tl	Heledat maisi siirupit
2 ½ tl	Vanilje ekstrakti
12 spl	Või (mage) toa temperatuuril
1 ½ c	Suhkur
½ tl	Sool (Kosher)
1	Muna (suur)
1 tass+ 3 spl	Jahu
	Tuhksuhkrut

1. Sega piim 2 spl sooja vee ja pärmiga. Lase seista 5-10 min.
2. Vahusta elektrimikseriga või, suhkur ja sool. Lisa juurde muna. Seejärel klopi sisse jahu ning piima-pärmi segu. Sega kuni tekkib taigna palli, 7-10 min.
3. Suru taigen 9x13 tollise määrimata küpsetusvormi põhja. Kata pealt kilega ja lase taignal kerkida kahekordseks – umbes 2 ½ -3 tundi.
4. Kuumuta ahi 350 F.
5. Valmista kate:
 - a. Sega kokku maisisiirup, 2 spl vett ja vanilje.
 - b. Vahusta mikseris või, suhkur ja sool, 5-7 min.
 - c. Lisa muna, jahu ja maisisiirupi segu. Klopi.
6. Lükka kate ühtlaselt pärmitaignale laial.
Nipp: tee näpu otsad märjaks, siis on lihtsam katet ühtlaselt laiali lükata.
7. Küpseta 40-45 min – lase jahtuda toatemperatuurile.



Šokolaadi tort "Genoese"

(Ilme Rausdepp)

3 spl

1/3 c

1/4 c

1 tl

5 suurt

1/2 c

3/4 c

Pruun selitatud või

Õpetus: <http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=294>

<http://allrecipes.com/howto/clarifying-butter/detail.aspx>

Kakao pulber

Keevat vett

Vanilje

Muna

Suhkur

Sõelutud koogijahu

1. Kuumuta ahi 350 F.
2. Soojenda selitud või ja hoia seda 110 F juures.
3. Väikeses kausis sega kakao, keev vesi ja vanilje ühtlaseks massiks.
4. Suures kausis kuuma vee kohal soojenda munad ja suhkur. Vahusta munad suure kiiruse juures tugevaks vahuks (mahult kolme kordseks).
5. Sega 2 tassi munavahtu käsitsi kiirelt kakaomassi sisse.
6. Raputa jahu ülejäänud munavahule ja sega sisse.
7. Lisa kakaomass muna-jahu segule.
8. Lisa selitatud soe või.
9. Vala saadud taigen kohe 6 tollise koogipannile, mis on eelnevalt võiga kokku määritud ning jahuga üle raputatud.
10. Küpseta kooki ahjus 35 min.
11. Jahtunud kook lõigata kihtideks.

Maasika vahukoore vaht.

2 c

1 c

2 1/2 tl

Vahukoort

Maasika püree

Zelatiin

1. Kuuma kindlas nõus sega zelatiin 1/4 tassi maasikapüreega (vedelik). Lase seista 5min.
2. Lahusta zelatiini-maasika segu kuuma vee kohal kuni zelatiin on sulanud.
3. Lisa zelatiin ülejäänud püreele.
4. Vahusta koor.
5. Lisa püree. Sega.

Grand Marnier siirup

3/4 c

1/2 c suhkrut, 1/2 c keevat vett, 2 spl likööri (apelsiini)

Shokolaadi "pits":

1. Sulata aeglaselt 3 oz. shokolaadi (vaata õpetusi: <http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=1949> , <http://www.ivillage.com/how-melt-chocolate/3-a-57787>)



Soovitus:

Shokolaad läheb tükki kui kasutada metall vahendit segamiseks. Shokolaadi vedeldamiseks kasuta kas koort või glütseriini, kuid kindlasti mitte vett!

2. Pritsi shokolaad läbi pritsi 29"x 3" pärgamendiribale pitsilise muustrina.

Tordi kokku panemine:

1. Määri natuke maasika kreemi koogialusele, et tort paigal püsiks.
2. Niisuta tordikihid *Grand Marnier siirup*-ga.
3. Kihtide vahele määri 1 ½ c maasikakreemi. Määri ½ c kreemi tordi peale ning ½ c küljele.
4. Kasutades suurt, #6 "tähe" otsikut, pritsi maasikakreem dekoratiivsete ridadena tordi peale.
5. Pritsi shokolaadi pitsilise muustrina pärgamendi paberile ning kui shokolaad on tahenenud (muutub tuhmiks) keera ümber tordi ääre.
6. Hoiatort 10 min külmikus ja eemalda seejärel pärgamendipaber tordi ümbert.
7. Hoiatort enne serveerimist veel 30min kuni 3 tundi külmas.
8. Kaunista tort ümbert shokolaadiga kaetud maasikatega.

