4.7.2019

|  |
| --- |
| Jälkiruoat 3 | Aamu Mellin |



|  |  |
| --- | --- |
| www.aamunaarteet.net | Pula-ajan reseptit |

|  |  |
| --- | --- |
| Hollantilainen vanukas | |
| 5 | munaa |
| 3 dl | kermaa tai maitoa |
| 1 rkl (15 g) | rusinoita |
| ½ kkp | sokeria |
| 2 kkp (100 g) | keitettyä riisiä |
|  | sitruunan keltainen kuori |
| Vuoan kuorruttamiseen |  |
| 3 dl | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Munat vatkataan hyvin sokerin kanssa. Kerma, rusinat, keitetyt riisit ja raastettu sitruunan keltainen kuori lisätään sekä sekoitetaan hyvin. Seos kaadetaan sokerilla kuorrutettuun vuokaan ja sitä keitetään vedessä noin 1 – 1 ½ tuntia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kuuma vaniljavanukas | |
| 3 | munaa |
| 3 kkp (3 dl) | maitoa |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| ¼ kkp (25 g) | sokeria |
| 2 kkp (120 g) | kakkujen tai pikkuleipien muruja |
| Vuoan koristamiseen |  |
| 100 g | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Hyvin vatkattuihin muniin lisätään kerma, sokeri, pikkuleipien muruset ja vaniljasokeri. Seos kaadetaan sokerilla kuorrutettuun vuokaan ja sitä keitetään vedessä noin 1 ¼- 2 tuntia. Tarjotaan lämpimänä joko kerman tai vaniljakastikkeen kera. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sitruunavanukas | |
| 1 | sitruuna |
| 100 g | sokeria |
| ½ dl | vettä |
| 5 | munaa |
| 1 rkl (12 g ) | vehnäjauhoja |
| Muista | vanukkaaseen voi sekoittaa pari rkl valkoviiniä tai madeiraa |
| Sitruunan keltainen raastettu kuori, mehu, vesi ja sokeri sekoitetaan, joukkoon vähitellen munanruskuaiset ja seosta vatkataan, kunnes se on aivan tasaista. Vehnäjauhot ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset sekoitetaan joukkoon. Kannellinen vanukasvuoka voidellaan ja jauhotetaan korppujauhoilla, ja vanukas saa kiehua vesihauteessa 2 tuntia.  sitruunavanukas.jpg  sitruunavanukas | |

|  |  |
| --- | --- |
| Appelsiinivanukas | |
| Muista | vanukkaaseen voi lisämausteeksi käyttää pari rkl jotain viiniä maun mukaan |
| Valmistetaan samoin kuin sitruunavanukas, mutta sitruunan asemesta käytetään siihen 2-3 appelsiinin mehu  appelsiinivanukas.jpg  appelsiinivanukas  appelsiini.jpg  appelsiini | |

|  |  |
| --- | --- |
| Plumpudding | |
| ½ kg | munuaisrasvaa |
| ½ kg | rusinoita |
| ½ kg | korintteja |
| 150 g | korppujauhoja |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| 100 g | sokeria |
| ½ | muskottipähkinää |
|  | hiukan inkivääriä ja muskotinkukkaa |
| ½ dl | kermaa |
| 6 | munaa |
| 100 g | hillottuja appelsiininkuoria |
| 3 dl | leivinjauhetta |
| ( 1 annos | sokerivesikuorrutusta) |
| 50 g | manteleita |
| Kastike | vanukkaan päälle kaadetaan konjakkia, joka sytytetään palamaan tarjolle vietäessä |
| Tähteet | jäljelle jäänyt plumpudding säilyy kauan tuoreena ja syötävänä |
| Munuaisrasva puhdistetaan ja hakataan hienoksi ja siihen sekoitetaan puhdistetut rusinat ja korintit. Korppujauhot sekä vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe, sekoitetaan joukkoon ja samoin hienonnetut mausteet ja appelsiininkuoret. Munat ja sokeri sekoitetaan taikinaan ja kerma lisätään siihen. Taikina vaivataan mahdollisimman tasaiseksi. Valkoinen kangas voidellaan voilla ja taikina sidotaan siihen hyvin tiukasti. Taikinakäärö pannaan kiehuvaan veteen ja se saa kiehua tasaisella tulella 5 tuntia. Kun se on valmiiksi kiehunut, nostetaan se vedestä ja hiukan jäähdyttyä se kastetaan kylmään veteen ja irrotetaan kankaasta. Kun vanukas on jäähtynyt, voidaan se peittää sokerivesikuorrutuksella ja koristella manteleille. Vanukkaan voi myöskin panna voideltuun ja korppujauhoilla jauhotettuun kannelliseen vanukasvuokaan, jolloin sitä on keitettävä vesihauteessa 4 tuntia.  Plum-Pudding3.jpg  plum pudding  rusina2.jpg  rusina  korintti.jpg  korintti  muskottipähkinä.jpg  muskottipähkinä  inkivääri.jpg  inkivääri  muskotinkukka.jpg  muskotinkukka  manteli.png  manteli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Musliinivanukas | |
| ½ litraa | kermaa tai maitoa |
| 50 g | sokeria |
| 50 g | riisijauhoja |
| ½ dl | makeita manteleita |
| 4 kpl | karvaita manteleita |
| 6 | munaa |
|  | palanen vaniljaa |
| Kastike | mehukastike |
| 4 dl kermaa kiehautetaan vaniljan ja hienonnettujen manteleiden kanssa. Riisijauhot liuotetaan 1 dl:aan maitoa ja tämä seos kaadetaan kiehuvaan maitoon ja sitä keitetään noin 2-3 minuuttia, minkä jälkeen se jäähdytetään. Neljä koko muna ja 2 keltuaista vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja sekoitetaan jäähtyneeseen puuroon. Valkuaiset vatkataan myös vaahdoksi ja sekoitetaan siihen viimeiseksi. Puuro kaadetaan matalaan voideltuun leivitettyyn vuokaan ja sitä paistetaan uunissa noin ½ tuntia. Kaadetaan vadille.  riisijauho.jpg  riisijauho | |

|  |  |
| --- | --- |
| Jenny Lindin vanukas | |
| 1 litraa | kermaa |
| 80 g | sokeria |
| 80 g | voita |
| 100 g | makeita manteleita |
| 7-8 kkp | karvasmanteleita |
|  | vehnäjauhoja |
| 6 | munaa |
| Vuoan kuorruttamiseen |  |
| 100 g | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Litra kermaa tai hyvää maitoa kiehautetaan yhdessä sokerin ja voin kanssa. Vehnäjauhoja pannaan joukkoon niin paljon, että seos lähtee keittoastian reunoista. Makeita ja vähän karvaita manteleita, kuoritaan ja hienonnetaan sekä sekoitetaan seokseen, niin että se saa hyvin mantelin maun. Sitten kun seos on jäähtynyt, sekoitetaan siihen 6 munanruskuaista ja viimeiseksi 6 vaahdoksi vatkattua valkuaista. Kypsytetään sokerilla kuorrutetussa vuoassa vesihauteessa. Kaadetaan vuoasta, koristellaan kermavaahdolla, hillolla ja keitetyillä hedelmillä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kuuma hedelmävanukas | |
| 4 | munaa |
| 4 kkp | kermaa tai maitoa |
| 4 rkl ( 80 g) | pölysokeria |
| 2 tippaa | vaniljaöljyä |
| 1 | muna |
| 1 | päärynä |
| 1 | banaani |
| Vuokaan |  |
| 75 g | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Kastike | vanilja- tai viinikastike tai kerma |
| Munat ja sokeri vatkataan, kerma ja vaniljaöljy sekoitetaan joukkoon, kerma vatkattuna. Hedelmät ja kovaksi keitetty muna leikataan kuutioiksi ja pannaan sekaan. Vanukasvuoka sokeroidaan, seos kaadetaan siihen, kansi pannaan vuoan päälle, ja vanukas saa kiehua 20-30 minuuttia. Se kaadetaan kuumana pois vuoasta.  kuutio.jpg  kuutio  vaniljaöljy.jpg  vaniljaöljy  tomusokeri.jpg  tomusokeri  muna 2.jpg  muna  päärynä.jpg  päärynä  banaani.jpg  banaani | |

|  |  |
| --- | --- |
| Punssivanukas | |
| 6 rkl | tomusokeria |
| 6 | munankeltuaista |
| 60 g | hienoja vehnäjauhoja |
| ½ lasillista | punssia |
| 6 | munanvalkuaista |
| Vuokaan | voita |
| Kastikkeena | käytetään punssikastiketta, joka valmistetaan keittämällä ¼ litraa vettä, johon on sekoitettu 1 rkl vehnäjauhoja, ½ litraa valkoviiniä, 200 g sokeria, 30 g voita ja sitruunan raastettua kuorta, ja kun se on hetken kiehunut sekoittamalla siihen 1 dl punssia |
| Tomusokeri ja munankeltuaiset vatkataan, siihen sekoitetaan vehnäjauhot ja punssi. Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja sekoitetaan varovasti joukkoon. Seos kaadetaan voilla voideltuun vanukasvuokaan ja keitetään noin ½ tuntia sekä kaadetaan vadille.  punssivanukas.jpg  punssivanukas | |

|  |  |
| --- | --- |
| Viinivanukas | |
| 250 g | voita |
| 125 g | tomusokeria |
| 1-2 dl | muscatel- tai valkoviiniä |
| 8 | munankeltuaista |
| 125 g | hapanimelää tai hapanta limppua |
| 125 g | manteleita |
|  | kanelia |
| 1-2 rkl | hienoksi hakattuja sokeroituja hedelmiä tai appelsiininkuoria |
| 8 | munanvalkuaista |
| Kastike | vadelmamehukastike |
| Voi ja sokeri sekoitetaan kulhossa, keltuaiset sekoitetaan yksitellen joukkoon, leipä jauhetaan hienoksi ja liotetaan viinissä sekä puristetaan siivilän läpi, ja sekoitetaan edellisten kanssa, samoin jauhetut mantelit, kaneli ja hienoksi hakatut hedelmät tai appelsiininkuoret. Viimeiseksi sekoitetaan joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Vanukasvuoka voidellaan ja jauhotetaan korppujauhoilla, seos kaadetaan siihen ja keitetään noin 1 ½ tuntia vesihauteessa. Kaadetaan vadille ja tarjotaan kuumana tai kylmänä.  muscat.jpg  muscat | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ohukaiset 1** | |
| ½ litraa | maitoa |
| 2 | munaa |
| 2 rkl (30 g) | voita |
| 1 rkl (20 g) | sokeria |
| 2 ½ dl (175 g) | vehnäjauhoja |
| Paistamiseen | voita tai margariinia |
| Lisäkkeet | tomusokeri ja hillot ym |
| Tähteet | jäähtyneet ohukaiset voidaan käyttää jälkiruokalaatikoihin hillon ja munamaidon kera |
| Munat ja sokeri vatkataan ja joukkoon sekoitetaan vehnäjauhot, sulatettu voi ja maito vähitellen. Taikina jätetään seisomaan 1 tunniksi, ja jos se silloin on liian paksua, on lisättävä hiukan maitoa. Paistamiseen käytettävä voi sulatetaan ja pienellä siveltimellä sivellään kuuma ohukaispannu voilla ja jokaiseen osaan kaadetaan taikinaa. Kun ohukaiset ovat toiselta puolelta ruskistuneet, niin ne äkkiä paistinlastalla käännetään ja paistetaan toiseltakin puolelta ruskeiksi. Valmiit ohukaiset ladotaan kauniisti lämpimälle vadille, joka pidetään esimerkiksi vesikattilan päällä tai lämpökaapissa, siksi kun ohukaiset tarjotaan, niin etteivät ne pääse jäähtymään, mutta eivät myöskään pala. Mitä ohuemmasta taikinasta ja mitä ohuemmiksi ne osataan paistaa, sitä maukkaampia ne ovat. Jokaisen paistamisen välillä on pannu uudelleen rasvattava.  ohukainen.jpg  Kuva ohukainen  1 tunti.png  Kuva 1 tunti  pullasuti.jpg  Kuva pullasuti  ohukaispannu 1.jpg  Kuva ohukaispannu | |
| **Ohukaiset 2** | |
| ¾ litraa | maitoa |
| 3 | munaa |
| 100 g | korppujauhoja |
| 3 rkl (60 g) | sokeria |
| Paistamiseen | voita |
| Lisäkkeet | Tomusokeri ja hillot ym |
| Munat ja sokeri vatkataan ja niihin lisätään vähitellen maito ja viimeiseksi korppujauhot, jotka saavat paisua maidossa 1 tunnin. Paistetaan samoin kuin ohukaiset 1.  1 tunti.png  Kuva 1 tunti | |
| **Ohukaiset 3** | |
| 1 litra | raaka- tai ternimaitoa |
| 50 g | sokeria |
| 75 g | vehnäjauhoja |
| Paistamiseen | voita |
| Sokeri ja vehnäjauhot sekoitetaan raakamaitoon ja ohukaiset paistetaan samoin kuin ohukaiset 1. | |
| **Ohukaiset 4** | |
| ½ litraa | maitoa |
| 4 | munaa |
| 100 g | sokeria |
| 150 g | vehnäjauhoja |
| 5 | omenaa |
| Paistamiseen | voita |
| Lisäkkeet | tomusokeri, hillot ym |
| Munat ja sokeri vatkataan ja niihin sekoitetaan vähitellen vehnäjauhot ja maito. Kun seos on seisonut tunnin, voidellaan ohukaispannu sulatetulla voilla, jota sivellään pienellä pullasudilla ja jokaiseen kaadetaan hiukan taikinaa. Omenat kuoritaan, siemenkodat poistetaan ja omenasta leikataan poikittain ohuita viipaleita, joista yksi pannaan jokaisen ohukaisen keskelle heti, kun se on vähän hyytynyt. Kun ohukainen on ruskistunut toiselta puolelta, käännetään se veitsellä ja paistetaan ruskeaksi toiseltakin puolelta.  omena2.jpg  Kuva omena  1 tunti.png  Kuva 1 tunti | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Munkit 1** | |
| ¾ litraa | maitoa |
| 3 | munaa |
| 280 g | vehnäjauhoja |
| 50 g | sokeria |
| 25 g | hiivaa |
| Paistamiseen | voita |
| Lisäkkeet | sokeri ja hillot, kermavaahto |
| Hiiva liuotetaan maitoon ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot sekä sokerin kera vatkatut munat. Taikina saa seisoa muutaman tunnin. Kuumennettu munkkipannu voidellaan sulatetulla voilla pienellä siveltimellä ja jokainen syvennys pannaan puolilleen taikinaa. Kun munkki on ruskistunut toiselta puolelta, käännetään se haarukalla äkkiä ja paistetaan ruskeaksi toiseltakin puolelta. Munkit kieritetään sokerissa.  munkki.jpg  Kuva munkki    hiiva.jpg  Kuva hiiva  2 tuntia.png  Kuva 2 tuntia  munkkipannu.jpg  Kuva munkkipannu | |
| **Munkit 2** | |
| 6 | munaa |
| 3 dl | hapanta kermaa |
| 75 g | sokeria |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| Lisäkkeet | sokeri ja hillo |
| Munat ja puolet sokerista vatkataan vaahdoksi ja samoin hapan kerma ja toiset puolet sokerista myöskin vaahdoksi. Molemmat vaahdot sekoitetaan ja vehnäjauhot lisätään vaahtoon vähitellen. Vehnäjauhot vähän aikaa paisua ja sitten paistetaan munkit samoin kuin munkit nro 1. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Berliininmunkit | |
| 3 | munaa |
| 3 dl | maitoa |
| 200 g | sokeria |
| 600g-700 g | vehnäjauhoja |
| 100 g | voita |
|  | suolaa |
| 1 rkl | hiivaa |
| 1 dl | omenasosetta |
| Keittämiseen | rasvaa |
| Kierrittämiseen | sokeria |
| Kastike | vaniljakastike |
| Munat ja puolet sokerista vatkataan ja joukkoon sekoitetaan sulatettu voi, maito, tilkkaseen maitoa liuotettu hiiva, suola ja vehnäjauhot. Taikinaa vaivataan, kunnes se irtaantuu käsistä, kohotetaan ja kaaviloidaan leivinpöydällä noin ½ cm:n paksuiseksi levyksi, josta otetaan suurella lasilla pyörylöitä. Jokaisen pyörylän keskelle asetetaan hiukan omenasosetta, reunat voidellaan vedellä, niin että ne tarttuvat paremmin kiinni, toinen samanlainen levy nostetaan päälle ja reunat painellaan yhteen, niin että saadaan pyöreä pallo, jonka keskellä on omenasosetta. Munkit pannaan lämpimään paikkaan nousemaan ja keitetään molemmilta puolelta rasvassa ruskeiksi joka puolelta. Sitten ne pannaan valumaan imupaperille ja niitä kieritetään jäljellä olevassa sokerissa. Tarjotaan kuumina.  berliininmunkki.jpg  Kuva berliininmunkki | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pannukakku 1** | |
| ½ litraa | kermaa |
| 4 | munaa |
| 100 g | sokeria |
| 50 g | voita |
| 250 g-300 g | vehnäjauhoja |
| ½ tl | kardemummaa |
| ½ tl | kanelia |
| Lisäkkeet | sokeri, hillot ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt pannukakku leikataan viipaleiksi ja ladotaan kerroksittain hillon kera jälkiruokamaljaan sekä peitetään kermavaahdolla |
| Munat ja sokeri vatkataan ja siihen sekoitetaan sulatettu voi, mausteet, kerma ja vehnäjauhot vähitellen. Taikina kaadetaan voideltuun vuokaan ja sitä paistetaan hyvässä lämmössä 1 tunti. Pannukakku kaadetaan pois vuoasta ja tarjotaan kuumana.  celcius.jpg  Kuva celsius  1 tunti.png  Kuva 1 tunti  kardemumma.jpg  Kuva kardemumma  kaneli-1.jpg  Kuva kaneli | |
| **Pannukakku 2** | |
| 1 litraa | maitoa |
| 2 | munaa |
| 50 g | sokeria |
| 50 g | voita |
| ½ tl | soodaa tai leivinjauhetta |
| 300 g-400 g | vehnäjauhoja |
| Lisäkkeet | sokeri, hillot ym |
| Tähteet | jäljelle jääneet neliöt tarjotaan kylminä hillon ja kermavaahdon kera. |
| Munat ja sokeri vatkataan ja joukkoon sekoitetaan sulatettu voi, maito ja vähitellen, joihin sooda tai leivinjauhe on sekoitettu. Taikina saa seisoa pari tuntia, minkä jälkeen se levitetään voideltuun uunipannuun ja paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä. Kuumana leikataan pannukakku neliöihin.  ruokasooda.jpg  Kuva ruokasooda  leivinjauhe.jpg  Kuva leivinjauhe  2 tuntia.png  Kuva 2 tuntia | |

|  |  |
| --- | --- |
| Käärepannukakku | |
| ¾ litraa | kermaa |
| 4 | munaa |
| 50 g | sokeria |
| ½ tl | kardemummaa |
| ½ kg | vehnäjauhoja |
| Paistamiseen | voita |
| Lisäkkeet | sokeri, kermavaahto, hillot ym |
| Tähteet | jäljelle jääneet pannukakut leikataan ohuiksi suikaleiksi, jotka sekoitetaan kermavaahtoon tai käytetään >>pappilan hätävaraan>> |
| Munat ja sokeri vatkataan ja joukkoon sekoitetaan vähitellen kardemumma, kerma ja vehnäjauhot. Taikina jätetään pariksi tunniksi turpoamaan. Siitä paistetaan pannukakku- tai munakaspannussa suuria, mutta ohuita pannukakkuja, jotka heti kuumina kääritään käärölle. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kirnupiimäpannukakku | |
| 1 litra | kirnupiimää |
| 3 | munaa |
| 1 tl | soodaa |
| 3 dl (210 g) | vehnäjauhoja |
| 100 g | sokeria |
| Lisäkkeet | sokeri, kermavaahto, hillot ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt pannukakku leikataan viipaleiksi, jotka koristellaan hillolla ja kermavaahdolla |
| Munat ja sokeri vatkataan ja joukkoon sekoitetaan kirnupiimä ja vehnäjauhot, joihin sooda on sekoitettu. Taikina saa seisoa pari tuntia, minkä jälkeen se kaadetaan paistinpannuun ja paistetaan hyvässä lämmössä 1 tunti.  kermavaahto.jpg  Kuva kermavaahto | |

|  |  |
| --- | --- |
| Timbali (jälkiruokana) | |
| 4 | munaa |
| 150 g | sokeria |
| 60 g | sulatettua voita |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 1 kkp (1 dl) | ohutta kermaa |
| 1 kkp | vehnäjauhoja |
| Täytteeksi | 3 dl hyvää kermaa tai hillottuja hedelmiä |
| Munat ja sokeri vatkataan ja joukkoon lisätään kerma, sulatettu voi, leivinjauhe ja jauhot. Kakku paistetaan korkeassa vuoassa. Jäähtyneenä leikataan kakusta kansi, molemmista osista koverretaan sisus ja kolo täytetään kermavaahdolla. Kansi pannaan paikalle ja kakku koristellaan vielä kermavaahdolla ja hedelmillä. Jos kakku täytetään hedelmillä, koristetaan timbali munanvalkuaisseoksella ja pannaan uuniin saamaan kauniin värin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kaimak | |
| 1 litraa | kermaa |
| 1 | tanko vaniljaa |
| 1 kkp (100 g) | sokeria |
| ½ litraa | paksua kermaa |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| 5-6 munasta | sokerikakkutaikina |
| Kerma, sokeri ja vanilja keitetään paksuksi kiisseliksi. Munista, sokerista ja vehnäjauhoista tehdään tavallinen sokerikakkutaikina, joka kypsennetään voidellulla paperilla pellillä, kuten kääretorttu. Kypsennetystä kakusta otetaan pyöreällä renkaalla kahvikupin kokoisia kakkuja, jotka voidellaan kermakiisselillä (ei aivan reunaan asti) ja toinen kakku pannaan niiden päälle. Paksu kerma vatkataan vaahdoksi ja maustetaan vaniljasokerilla. Korkeaan vuokaan pannaan ensin kermavaahtoa, sitten kerros leivoksia ja taas kermavaahtoa niin kauan, kunnes vuoka tulee täyteen. Jos vuoka pohjasta kapeampi, voidaan kakut valmistaa erisuuruisia ja asettaa sitten pohjalle pienempiä ja päälle suurempia kakkuja. Vuoka asetetaan jäihin jäätymään kuten jäätelö. Ennen kuin kaimak tarjotaan, kaadetaan se maljaan ja koristetaan kermavaahdolla ja ylijääneellä kiisselillä.  kaimak.jpg  Kuva kaimak | |

|  |  |
| --- | --- |
| Valkuaissavariini | |
| 9 | munanvalkuaista |
| 150 g | manteleita |
| (10 | karvaita manteleita) |
| 350 g | sokeria |
| Muista | Savariinin voi kosteuttaa myöskin jollain viinillä tai liköörillä |
| Valkuaiset vatkataan kiinteäksi vaahdoksi, johon on hieno sokeri sekä hienonnetut mantelit vähitellen lisätään. Seos kaadetaan voideltuun, jauhoilla jauhotettuun torvelliseen vuokaan ja sitä paistetaan hyvin heikossa uuninlämmössä noin 1-2 tuntia. Kun kakku on otettu vuoasta tarjoiluvadille tai maljaan, kostutetaan se hyvällä marjamehulla, keskus täytetään keitetyillä hedelmillä ja koristetaan kermavaahdolla.  savariini.jpg  Kuva tavallinen savariini | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hillomunakas | |
| ½ dl | vehnäjauhoja |
| 1 ½ dl | maitoa |
| 4 | munaa |
| 150 g | sokeria |
| 2 dl | hilloa |
| Maito ja vehnäjauhot kiehautetaan ja hierotaan aivan tasaiseksi taikinaksi. Kuumana sekoitetaan siihen hyvin vatkaten kaksi munankeltuaista ja vatkaamista jatketaan, kunnes seos on jäähtynyt. Sitten sekoitetaan siihen 50 g sokeria ja molemmat jäljellä olevat munanruskuaiset. Viimeiseksi sekoitetaan siihen hyvin varovaisesti kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset, ja munakaspannussa paistetaan kaksi munakasta, joiden väliin pannaan hilloa. Sokeri jäännös levitetään munakkaalle ja raudalla poltetaan sokeri kuvioiksi.  hillomunakas.jpg  Kuva hillomunakas | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Raparperihyve (paj) 1** | |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 1 | pieni muna |
| 25 g | sokeria |
| 200 g | voita |
| ½ kg | tuoretta tai 6 dl säilykeraparperia |
| 3-4 dl (300-400 g) | sokeria |
| Pestyyn, vaahdoksi vatkattu voi sekoitetaan sokerin kanssa vatkattu muna sekä jauhot. Taikinan annetaan vähän kovettu kylmässä paikassa ja sitten se kaaviloidaan muttei varsin ohueksi. Siitä leikataan vuoan pohjan suuruinen levy, joka paistetaan vuoassa puolikypsäksi. Sitten pannaan sille raparperia ja sokeri kerroksittain ja taikinasta kaaviloidaan kansi. Taikinan jäännös käytetään paistoksen koristamiseen. Paistos voidellaan munalla (jos tahdotaan) ja paistetaan kypsäksi. Tarjotaan kuumana kerman tai kermavaahdon kanssa.  raparperihyve.jpg  Kuva raparperihyve  raparperi.jpg  Kuva raparperi | |
| **Raparperihyve 2** | |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 10 | munaa |
| 25 g | sokeria |
| 100 g | voita tai margariinia |
| 1 rkl | vettä |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| ¼ kg | tuoretta raparperia |
| 3-4 dl (300-400 g) | sokeria |
| Koristamiseen |  |
| 3 | munanvalkuaista |
| 6 rkl | sokeria |
| Valmistetaan murotaikina, kaulitaan se aivan ohueksi ja ohut paistosvuoka sisustetaan sillä. Raparperit pestään, leikellään pieniin palasiin, pannaan murotaikinalle ja sokeri kaadetaan niiden päälle. Jäljellä olevasta murotaikinasta tehdään ohut tankoverkko hyveen koristukseksi. Hyve kypsennetään uunissa. Munanvalkuaiset vatkataan vaahdoksi, sokeri pannaan varovaisesti joukkoon ja hyve koristellaan tällä. Vuoka pannaan haaleaan uuniin, jossa se saa olla, kunnes munanvalkuainen on hyytynyt kauniin vaaleanrusahtavaksi.  raparperihyve1.jpg  Kuva raparperihyve  paistovuoka.jpg  Kuva paistosvuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vaippaomenat 1** | |
| **Voitaikina** |  |
| 2 dl | kermaa |
| ½ tl | leivinjauhetta |
| 3 ½ dl (250 g) | vehnäjauhoja |
| noin 400 g | puolet taikinan painosta margariinia |
| **Täyte** |  |
|  | omenia |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| **Voitelemiseen** |  |
| 1 | muna |
| 1 rkl (20 g) | sokeria |
| Omenat kuoritaan, siemenkota poistetaan ja omenoita kieritellään sokerissa. Paistetaan vähän uunissa. Taikina kaulitaan ½ cm:n paksuiseksi, siitä otetaan muotilla pyöreitä kakkuja. Omenien reiät täytetään sokerilla, jokaisen omenan ympärille pannaan kaksi taikinakakkua vastakkain ja reunat painellaan hyvin toisiinsa kiinni. Omenat voidellaan munalla, kieritellään kidesokerissa ja kypsennetään kuumassa uunissa.  omena2.jpg  Kuva omena | |
| **Vaippaomenat 2** | |
| ½ | annosta voitaikinaa |
| 2 dl | omenasosetta |
| 1 dl (75 g) | rusinoita |
| 100 g | manteleita |
| 2 dl (120 g) | korppujauhoja |
| 100 g | sokeria |
|  | raastettu sitruunan keltainen kuori |
| 1 | muna |
| Kastike | vaniljakastike, suklaakastike ym |
| Voipaperi voidellaan, sille levitetään voitaikina, joka kaaviloidaan aivan läpinäkyväksi. Paksummat reunat leikataan pois. Taikinalevylle levitetään omenasose, rusinat, kuoritut ja hienonnetut mantelit, paahdetut korppujauhot, raastettu sitruunankuori ja sokeri. Levy kääritään kokoon siten, että voipaperin reunaa kohotetaan, niin että vähitellen muodostuu kääryle, joka lopuksi kieritetään pellille, voidellaan vatkatulla munalla ja pannaan uuniin paistumaan ruskeaksi. Tarjotaan kuumana. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Taikinoidut omenat | |
| 10 | omenaa |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| **Keittämiseen** | rasvaa |
| **Kuorrukketaikina** |  |
| 1:stä | munasta keltuainen |
| 2 dl | maitoa tai vettä |
| ½ tl | suolaa |
| 1 tl | sokeria |
| 1 ½ dl (100 g) | vehnäjauhoja |
| 1 rkl (30 g) | voisulaa |
| Suuret omenat kuoritaan, siemenkota poistetaan ja omenat leikataan viipaleiksi sekä sokeroidaan. Kun sokeri on saanut imeytyä niihin noin 30 minuuttia, ne nostetaan pyyhkeelle, että mehu valuu niistä pois, sillä muutoin ei taikina tartu niihin. Sen jälkeen ne kastetaan yllämainittuun taikinaan ja keitetään kuumassa rasvassa, josta ne nostetaan imupaperille valumaan. Sitten ne sokeroidaan.  30.jpg  Kuva 30 minuuttia  taikinoidut omenat.jpg  Kuva taikinoidut omenat | |

|  |  |
| --- | --- |
| Luumupyörykät | |
| ½ kg | luumuja |
| 100 g | sokeria |
| 1 | muna |
|  | vettä |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 50 g | voita |
|  | suolaa |
| Kastike | vaniljakastike, suklaakastike, kahvikastike yms |
| Luumut keitetään ½ litrassa vedessä sokerin kanssa. Kun ne ovat pehmeät, poistetaan niistä kivet. Muna ja 2 rkl sokeria vatkataan ja joukkoon sekoitetaan 2 rkl vettä ja vehnäjauhot. Taikinaa vaivataan, kunnes se irtaantuu käsistä, ja kaaviloidaan ohueksi levyksi, josta otetaan niin suuria pyörylöitä, että jokaiseen voi kääriä yhden luumun. Tällaiset luumupallot pannaan kiehuvaan mietoon suolaveteen ja niiden annetaan kiehua 10 minuuttia. Sitten niitä kieritellään sokerissa. Tarjotaan kuumina. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Syyskuunpaistos | |
| Voitaikina |  |
| 1 | muna |
| ½ dl | maitoa |
| 150 g | margariinia tai voita |
| 2 ½ dl (175 g) | vehnäjauhoja |
| Täyte |  |
| 4-6 | omenaa |
| 4-5 rkl | siirappia |
| ½ | sitruunaa |
| 2 rkl (60 g) | sokeria |
| 4-5 rkl | puolukkahilloa |
| Kastike | vaniljakastike |
| Tulenkestävä vuoka peitetään voitaikinalla ja siihen ladotaan kerroksittain omenaviipaleita, siirappia, sitruunaviipaleita ja sokeria, omenaviipaleita, siirappia ja puolukkahilloa. Tämä peitetään voitaikinalla ja paistetaan vaaleanruskeaksi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Omenariisi | |
| 250 g | riisiä |
| 200 g | sokeria |
| 3 | munaa |
|  | vaniljatanko |
| 1 litra | maitoa |
| 10 | keitettyä omenaa tai omenasosetta |
| Kastike | vaniljakastike, hillot yms |
| Muista | omenalohkot voi kastaa madeirassa |
| Riisit huuhdotaan ja pannaan hiljaiselle tulelle kiehumaan maitoon, joka maustetaan vaniljalla ja sokerilla. Kun riisit ovat paisuneet ja ovat pehmeitä, nostetaan se tulelta ja niihin sekoitetaan munat yksitellen ja hyvin vatkaten, niin etteivät ne pääse hyytymään kokkareille. Vaniljatanko otetaan pois ja riisipuuro ladotaan jälkiruokamaljaan kerroksittain kuorittujen ja lohkottujen omenien kanssa.  omenariisi.jpg  Kuva omenariisi | |
| Sitruunariisi | |
| 350 g | riisiä |
| ½ kg | sokeria |
|  | vettä |
| 2 | sitruunaa |
| Kastike | vatkattu kerma, säilykehedelmät yms |
| Tähteet | jäljelle jäänyt riisi käytetään täytettyihin kaloihin, piiraisiin yms |
| Muista | sitruunanmehun lisäksi voi liemeen sekoittaa 2 rkl viiniä maun mukaan |
| Riisit keitetään runsaassa vedessä pehmeiksi, pannaan lävikköön ja valellaan kylmällä vedellä, kunnes vesi on aivan kirkasta. 2 dl vettä, sokeri, sitruunan mehu sekä hienonnettu keltainen kuori keitetään paksuksi liemeksi ja sekoitetaan riisien sekaan, jotka asetetaan lieden reunalle hautumaan. Tämän jälkeen jäähdytetään riisit ja ladotaan sitten kauniiksi kukkuraksi lasimaljaan.  sitruunariisi.jpg  Kuva sitruunariisi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaariisi | |
| 200 g | riisiä |
| ½ litraa | vettä |
| ½ litraa | kermaa |
| 50 g | sokeria |
| 100 g | suklaalevy tai (50 g) kaakaojauhetta |
| Kastike | vatkattu kerma |
| Lisäkkeet | säilykehedelmät yms |
| Muista | kaakaojauhojen lisäksi voi käyttää 1-2 rkl jotakin likööriä. Kerman voi myös sekoittaa vaahdoksi vatkattuun riisipuuroon |
| Riisit huuhdotaan hyvin ja pannaan veteen kiehumaan. 30 minuutin kuluttua lisätään kerma, sokeri ja paloiteltu suklaa tai kaakaojauhot. Puuro saa kiehua hiljaisella tulella, kunnes ryynit ovat paisuneet ja pehmeät. Se jäähdytetään aina silloin tällöin sekoittaen ja pannaan lasimaljaan kauniille kukkuralle.  suklaariisi.jpg  Kuva suklaariisi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Jääriisi | |
| 200 g | riisiä |
| ¾ litraa | maitoa |
| ½ litraa | vettä |
| 1 rkl | voita |
| 1 dl | paksua kermaa |
| 4 | munanruskuaista |
|  | vaniljatanko |
| 100 g | sokeria |
| 200 g | aprikooseja tai 2 appelsiinia tai 3-4 banaania |
|  | (pistaasimantelia) |
| Riisit keitetään runsaassa vedessä ja maidossa pehmeiksi, maustetaan sokerilla ja voilla ja niiden annetaan jäähtyä. Aprikoosit ja vaniljatanko vatkataan tulella, kunnes seos sakoaa, vaniljatanko otetaan pois, seos vatkataan kylmäksi ja riisipuuro sekoitetaan siihen. Jäätelövuokaan pannaan vuorotellen riisiseosta ja aprikooseja tai viipaleiksi leikattuja appelsiineja tai banaaneja. Vuoan annetaan seisoa parisen tuntia pakkasessa ja suolassa. Koristetaan samoilla hedelmillä ja pistaasimantelin suikaleilla.  pistaasipähkinä.png  Kuva pistaasimanteli  jäätelövuoka.jpg  Kuva jäätelövuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisireunus banaani-vaniljakastikkein | |
| 1 | riisireunus |
| ½ annosta | paksua vaniljakastiketta |
| 3-4 | banaania |
| Riisireunuksen keskelle kaadetaan paksua vaniljakastiketta, johon on sekoitettu banaaniviipaleita. Viipaleita asetetaan myöskin reunuksen ympärille. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisinugaa | |
| 150 g | riisiä |
| ½ tl | suolaa |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 1 ¼ litraa | maitoa |
| 1 rkl (30 g) | voita |
| 40 g | liivatelehtiä |
| Nugaa |  |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 10 | makeaa mantelia |
| Riisistä, maidosta ja sokerista ja voista keitetään puuro, johon sekoitetaan vesitilkkaseen liuotetut liivatelehdet. Puuro kaadetaan vuokaan jäähtymään. Sokerista ja manteleista paahdetaan nugaa ja sen annetaan jäähtyä voidellulla pellillä. Tästä leikataan palasia riisin koristamiseen.  manteli1.jpg  Kuva manteli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Omenalotta | |
| 12 kpl | ranskanleipäviipaletta |
| 2 dl (200 g) | sulaa voita tai margariinia |
| 2 dl | kiehuvaa vettä |
| 3 rkl (60 g) | kidesokeria |
|  | omenasosetta |
| Kastike | kerma- tai vaniljakastike |
| Huom. | ranskanleivän sijasta voi käyttää keksiä, kääretorttua yms |
| Muista | tuoreista mustikoista valmistetaan samalla tavalla mustikkalotta |
| Ranskaleipä leikataan viipaleiksi, jotka kastetaan margariini- ja vesiseokseen ja sen jälkeen kidesokeriin. Näillä palasilla sisutetaan vuoka, johon sitten pannaan omenasosetta. Seos saa hyytyä, minkä jälkeen se kaadetaan vadille.  ranskanleipä.jpg  Kuva ranskanleipä  mustikka.jpg  Kuva mustikka  kidesokeri.jpg  Kuva kidesokeri | |

|  |  |
| --- | --- |
| Omenamarenki | |
| 8 | suurta omenaa |
|  | sitruuna |
| 200 g | sokeria |
| 50 g | voita |
| 3 | munanvalkuaista |
| Kastike | vaniljakastike |
| Tähteet | jäljelle jäänyt omenamarenki käytetään sekoitettuna kakkujen ja leivostentäytteenä |
| Omenat kuoritaan ja paloitellaan ja siemenkodat poistetaan. Voi sulatetaan pannussa ja siihen pannaan omenalohkot, joille ripotellaan puolet sokerista, voi pieninä kokkareina, sitruunan mehu sekä raastettu, keltainen kuori. Pannu pannaan vesihauteeseen, ja omenat saavat pehmetä. Sitten kaadetaan omenat vuokaan, joka peitetään ja koristellaan munavaahdolla, johon on hitaasti sekoitettu sokerin jäännös. Vuoka pannaan uuniin ruskistumaan. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Köyhät ritarit | |
| 20 | ranskaleipäviipaletta |
| 3 dl | maitoa |
| 2 | munaa |
| 2 dl | hilloa |
| 2 dl | paksua kermaa |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| Paistamiseen | voita |
| Munat ja maito vatkataan. Seokseen kastetaan ranskaleipäviipaleet, jotka sitten paistetaan pannussa molemmin puolin ruskeiksi. Jokaiselle leipäviipaleelle levitetään hilloa. Kerma vatkataan vaahdoksi, sokeri sekoitetaan varovaisesti joukkoon ja paperitötterön lävitse puserretaan leipäviipaleille kauniita koukeroita.  köyhät ritarit.jpg  Kuva köyhät ritarit | |