



STANISLAVI “PÖÖRANE

KRINGEL”

Retsept: Satnislav

Valmistamine

1. Aseta kaussi jahu, suhkur, sool ja pärm. Sega kuivained kokku.
2. Seejärel lisa sulatatud või, soe piim ja munakollased. Munavalged säilita hilisemaks.
3. Sega taigen kätega või köögikombainis.
4. Võta taigen kausist ja töötle seda 10min kuni muutub siidiseks ning siledaks.
5. Aseta taigen suurde metallkaussi, määri taigen rapsiõliga, kata kauss tugevalt kilega ning kata sooja niikse köögirätikuga. Paiguta taigen sooja kohta kerkimiseks 1-2h. Taigen peaks kerkima vähemalt 2 korda!
6. Kuni taigen kerkib, tükelda šokolaad eraldi kaussi. Koor ja lahustuv kohv lisa potti ning pane pliidile. Soojenda peaaegu keemiseni, pidevalt segades.
7. Võta segu tulelt ja lisa tükeldatud toa soe sinihallitusjuust. Sega kuni mass muutub kreemjaks. Kalla läbi sõela šokolaadikaussi. Lase 4-5min seista ja seejärel sega šokolaad kastmeks. Pane külmkappi kergelt tahenema.
8. Kui taigen on kerkinud, aseta see pinnale ja kergelt töötle kätega. Rulli taigen sardelliks ja lõika neljaks ühtlaseks tükiks. Vajadusel kasuta köögikaalu.
9. Nüüdsest töötled taigna tükke ühe kaupa. Kata laualett jahukihiga ja hakka taignarulliga tainast rullima ~30cm läbimõõdu suuruseks.
10. Seejärel aseta ahjuplaadi küpsetuspaberile ja tee 26cm läbimõõduga jäljend taignale (nt. lahtikäiva küpsetusvormiga). Jäljendit kasuta täidise piirjoonena.
11. Kata rullitud taigen õrna täidisekihiga. Korda sama tegevust ka ülejäänud taigna tükkidega.
12. Pärast aseta jäljenda peale ja lõika terava noaga liigne taigen ära.
13. Seejärel aseta ~6cm läbimõõduga

klaas vormi keskele ja terava noaga lõika täidetud taigen 16 sektoriks.

14. Võta näppude vahele kaks sektorit ja keera kaks korda (360kraadi)

üksteisest vastupidises suuna ning liida otsad kokku. 15. Kata täidetud

taigen sooja niiske köögirätikuga ~20min. Eelsojenda ahi 180C 16.

Kata munavalgega kasutades pintslit ja lase ahjus seista 15-20min kuni

kuldpruun. 17. Ahjust võttes pintselda suhkruveega ning lase veidi

jahtuda. Head isu! Retsept:

<https://www.facebook.com/kristiinajastanislavEPP/photos/a.165421417532144.1073741828.156211168453169/>

Foto: Studio7

Taigen

1. 400gr Veski Mati "Eriti hea nisujahu" + 100gr sõtkumiseks

2. 2tl kuivpärm

3. 70gr suhkrut

4. 30gr sulatatud võid

5. Näputäis soola

6. 180ml soojendatud piima

7. 2 munakollast + 2 munavalget

8. 2spl rapsiõli

Täidis

1. 150gr tumedat šokolaadi, Bitter 70%

2. 200gr sinihallitusjuust (toa soe)

3. 150ml FARMi vahukoor 35%

4. 4 tl espresso lahustuv kohv

5. 1 spl valget suhkur + vesi

Täidist jagub kaheks kringlik