



PASHAKOOK KAERAJAHUS

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Valmista esmalt koogipõhi. Selleks töötle köögisuhkur, või ja sool ühtlaseks. Kui segu jääb liiga vedraks, lisa vett ja töötle, kuni moodustub ühtlane tainapõhja. Kõige parem on kasutada 20 cm läbimõõduga küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetuspõhja. Seejärel valmista täidis. Selleks sega koor, sidrunimahl ning -koor. Segage kõik ühtlaseks ning lisa kuivatatud hakitud puuviljad ja marjad, pätkliiv ja pruunistumiseks. Eelnevalt sinna laotatud põhjale. Küpseta 160-170°C juures 15-20 minutit, kuni täidis hakkab õrnalt pruunistuma ja küpsetusvahustuma, lisa pidevalt edasi. Töötle vaht läikivaks ja tugevaks. Tõsta munavahustusele, laota ühtlaselt laiali, puista peale manna. Küpseta 150-160 kraadises ahjus mõnikümme minutit, kuni küpsetusvahust on pruunistunud. Jahuta veidi. Lõigates kasuta veidi võõra õli lõhu beseed. www.veskimati.ee



4 munavalget
näpuotsaga soola
1 dl suhkrut
100 g mandlihelbeid