



PIPARMÜNDITEE-RIISIKOOK

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Värskest piparmünditeest ja riisist valminud hõrk kook sobib pärastlõunaks. Riis on püha ja seda õnnistatakse päeval templis, riisi ei külvata ega koristata ilma tseremooniata. Ehk just oma pühaduse tõttu on riisijahu peene tekstuuri ja magusa maitsega ning sobib väga hästi teiste jahudega koos küpsetiste valmistamiseks ja kastmete paksendamiseks. Riisijahu on hea magneesiumiallikas, sisaldab B6 - vitamiini, niatsiini, tiamiini (B1), fosforit, tsinki ja vaske, vähesel määral pantoteenhapet ja kaaliumi. Kalla kaussi riisijahu, lisa toorsuhkur ja piparmünditeetõmmis. Sega komponente kuni segu on ühtlane. Sulata pliidil või ja lisa segule. Sega komponendid läbi ja kalla segu (21 cm läbimõõduga) lahtikäiva koogivormi põhja. Kuumuta ahi 200 kraadi ja jäta kook ahju 20 minutiks või kuni kook on keskelt küpsenud. Valminud kook võta ahjust välja ja jahuta maha. Kalla kaussi taimne koor ja vahusta keskmisel kiirusel mikseriga vahtu. Lisa vahu hulka toorjuust ja mikserda neid omavahel kuni segu on ühtlane. Lisa riisikoogile mõnus toorjuustu-vahukooremütsike. Vahukoore peale lisa meelepäraseid marju: maasikaid, kultuurmustikaid, vaarikaid, põldmarju, füüsaleid, kiivit, granaatõunaseemneid. Kõrvale tassike piparmünditee ja maitseb oivaliselt!

- 6 dl Veski Mati Riisijahu
- 2 dl värske piparmünditee tõmmist
- 1 dl toorsuhkrut
- 100 g Valio Eila laktoosivaba võid
- Kate (soovi korral)
- 100 g Philadelphia laktoosivaba toorjuustu
- 125 ml Alpro soja vahustatavat taimset koort