KOOKOSRULL

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Võta kauss, pane sinna jahu ning sõelu juurde küpsetuspulber. Võta kaks väiksemat kaussi, eemalda munavalged munakollastest. Lisa sool munavalgetele ja mikserda tugevaks vahuks (vaht on tugev siis, kui ümberpööratud kausist ei jookse sisu välja). Lisa suhkur munakollastele ja mikserda kergelt segu. Tõsta ettevaatlikult munavalgevaht munakollase hulka ja sega neid õrnalt omavahel. Lisa munavahu hulka küpsetuspulbriga jahu ning sega ettevaatlikult. Võta ahjuplaat, kata küpsetuspaberiga ja laota munavahujahu segu ühtlaselt plaadile. Kuumuta ahi 200 kraadini ja jäta tainas ahju 12 minutiks (või kuni tainas on kuldpruun). Kuni tainas on ahjus, võta kauss, pane sinna toorjuust, hapukoor, suhkrusiirup ja kookoshelbed ning sega komponendid omavahel. Kuumuta pliit, võta kastrul, pigista kastrulisse ½ sidrunist välja värske sidrunimahl, lisa juurde külmutatud marjad ja sega veidi aega (ca 5 minutit) marju kergelt keevas sidrunimahlas (püüa säilitada marjade kuju). Võta tainas ahjust välja ja jäta välja jahtuma (ca 10 minutiks). Ettevaatlikult püüa tainas küpsetuspaberilt lahti saada (vajadusel aita noa abil kaasa). Määri tervele tainale paks kiht toorjuustu-hapukoore segu, mille peale lisa sidrunimahlas maitsestunud marjad (püüa vedelikku eriti mitte lisada). Hakka ettevaatlikult omapoolsest otsast tainast kokku rullima, aita küpsetuspaberiga rullimisele kaasa. Keera küpsetuspaber tugevalt ümber rulli (keera ka küpsetuspaberi otsad kinni) ja jäta rull külmkappi seisma ca 3 h. Kookosrulli ebamäärased otsad võid ära lõigata, serveeri rulli tervena või lahti lõigatuna, värskete marjade või muu meelepärasega.

40 g Veski Mati Täisterakaerajahu

250 g laktoosivaba toorjuustu

50 g laktoosivaba hapukoort

50 g suhkrut

40 g kookoshelbeid

4 kanamuna

1 spl suhkrusiirupit

1 tl küpsetuspulbrit

½ sidrunit

0,25 tl meresoola

peotäis külmutatud vaarikaid ja põldmarju