



RUKKISED KOHUPIIMA-POHLATARTLETID

Retsept: Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane

Valmistamine

Haki jahu, suhkur, või ja kakao purusekstainaks. Laota kolmandik purust võiga määritud tartletivormide põhja või kõrgete äärtega 28 cm läbimõõduga pirukavormi põhja ja äärtele. Vahusta munad suhkrutega kohevaks vahuks, lisa kohupiim ja hapukoor ning laota täidis purusegule. Jaota peale ka marjad (külmunud pohli-kirsse ära sulata). Pudista peale ülejäänud tainas ja mõned kirsid või pohlad ning küpseta 200 kraadi juures 30–40 minutit (oleneb vormide suurusest). Lase jahtuda ja serveeri isetehtud vanillikastmega. Retsept on pärit raamatust “Meie pirukad” (autorid Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane) www.veskimati.ee

Tainas:

4 dl Veski Mati rukkijahu

1,5 dl suhkrut

200 g võid

5 sl kakaod

1 tl vanillisuhkrut

näpuotsaga soola

Kohupiimatäidis:

500 g vanillimaitselist

kohupiimapastat

100 g hapukoort

3 suurt muna

1 dl suhkrut

2 tl vanillisuhkrut

300–400 g pohli või kirsse (võivad olla ka külmutatud)