



PASHAKOOK KAERAJAHUST PÕHJAL

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Valmista esmalt koogipõhi. Selleks töötle köögikombainis kaerajahu, suhkur, või ja sool ühtlaseks. Kui segu jääb liiga kuiv, lisa veidi külma vett ja töötle, kuni moodustub ühtlane tainapallike. Suru tainas 24–26 cm läbimõelduga küpsetuspaberiga vooderdatud lahtikäiva koogivormi põhjale. Seejärel valmista täidis. Selleks sega kohupiim, munakollased, kuivatatud hakitud puuviljad ja marjad, pähklid, suhkur, tärklis ja sidrunimahl ning -koor. Sega kõik ühtlaseks ning kalla täidis koogivormi eelnevalt sinna laotatud põhjale. Küpseta 160–180 kraadi juures 50 minutit, kuni täidis hakkab õrnalt pruunistuma. Vahusta munavalged ja kui need hakkavad vahustuma, lisa pidevalt edasi mikserdades suhkur. Töötle vaht läikivaks ja tugevaks. Tõsta munavalgevaht eelküpsutatud koogile, laota ühtlaselt laiali, puista peale mandlihelbeid ja küpseta 150-kraadises ahjus mõnikümmend minutit, kuni beseepind on kergelt pruunistunud. Jahuta veidi. Lõigates kasuta vette kastetud nuga, mis ei lõhu beseed.

www.veskimati.ee

PÕHI:

3 dl täisterakaerajahu
100 g või

1 dl pruuni suhkrut
näpuotsaga soola
vajadusel veidi vett

TÄIDIS:

600 g kohupiima
4 munakollast
200 g kuivatatud puuvilju –
aprikoosid, rosinad,
jõhvikad jm –, vajadusel peenemaks
hakituna

100 g hakitud sarapuupähkleid
1 sidruni mahl ja riivitud koor
1 dl pruuni suhkrut
2 sl maisitärklist

BESEEKATE:

4 munavalget
näpuotsaga soola
1 dl suhkrut
100 g mandlihelbeid