



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, suhkur, kuivatatud hakitud puuviljad ja marjad, pähklimeel, sidrunimahl ning -koor. Sega kõik ühtlaseks ning lisa võid. Eelnevalt sinna laotatud põhjale. Küpseta 160-170°C juures 15-20 minutit, kuni täidis hakkab õrnalt pruunistuma. Kui need hakkavad vahustuma, lisa pidevalt edasi võid. Töötle vaht läikivaks ja tugevaks. Tõsta munavahk koogile, laota ühtlaselt laiali, puista peale manna. Küpseta 150-160 kraadises ahjus mõnikümmend minutit, kuni täidis on pruunistunud. Jahuta veidi. Lõigates kasuta veidi võid. Lõhu beseed. www.veskimati.ee



4 munavalget
näpuotsaga soola
1 dl suhkrut
100 g mandlihelbeid