VÜRTSITATUD PISTAATSIA-SUVIKÕRVITSAKEEKS

Retsept: Getter Madison

Valmistamine

Vürtside maailm on lai. On palju selliseid maitseaineid, mis sobivad nii soolase kui magusa toidu sekka ning toimivad imeliselt väga erinäolistes roogades. Minu üks kindlaid lemmikuid rahvutoitude seas on Lähid-Ida mõjutusega köögid. Ja seda just nende vürtsivaliku tõttu. Ma jumaldan koriandrit, kardemoni, kaneeli, vürtsköömneid, tähtaniisi. Õiges roas löövad nad eriti särama ja suudavad tavapärase toidu muuta millekski eriliseks. Kuigi nime järgi võiks loota, et tegu on kaalusõbraliku küpsetisega, siis nii see siiski pole. Suvikõrvits annab sellele pätsikesele mõnusat niiskust ning hea kogus õli lisab dekadentsust. Justnimelt niiskus ja mahlasus on see, mis antud keeksi imeliseks teeb. Ka peale paari päeva seismist on keeks endiselt väga hõrk ja värske. Sobib imehästi jõululauale. PS! Vastavalt soovile võib vürtse lisada või koguseid suurendada. Mina olen kasutanud ka viievürtsisegu, mis toimib siin imeliselt! Soojenda ahi 180 kraadini.

Määri keeksivorm võiga ning vooderda küpetuspaberiga. Kui ahi on temperatuuri saavutanud, aseta pistaatsiad 8 minutiks ahjuplaadile röstima. Sega kõik kuivained kokku ning lisa jahtunud pistaatsiad. Suhkrud ning õli pane suurde kaussi ning vispelda kokku (või kasuta mikserit). Ära vahusta. Seejärel lisa ükshaaval munad ning vispelda seni, kuni segu on emulsiooniks muutunud. Lisa ka kõik ülejäänud koostisosad ning sega puulusikaga kokku. Kalla segu vormi ja küpseta esmalt 35 minutit. Keera vormi ning küpseta veel 15-20 minutit. Keeks peaks näpuga katsudes pisut vedrutama. Lase veidi jahtuda ning serveeri. Sobib imehästi soolase võiga või apelsinimoosiga, aga ka ilma lisandita! https://thymeout.ee/vurtsitatud-pistaatsia-suvikorvitsakeeks/

- 60 g pistaatsiapähkleid (kooritud, soolamata, röstimata)
- 175 g Veski Mati Eriti hea nisujahu
- 1,5 tl küpsetuspulbrit
- soola
- 1 tl jahvatatud ingverit
- 0,5 tl jahvatatud tähtaniisi
- 200 g pruuni suhkrut
- 50 g suhkrut
- 175 g oliiviõli
- 2 muna
- 60 g kuldseid rosinaid
- 200 g riivitud suvikõrvitsaid (koos koorega)
- ühe sidruni koor