

KARDEMONI, TOORJUUSTUVAHU JA POHLADEGA BRITA KOOK

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

- KOOGIPÕHI:
- 150 g toasooja võid
- 50 g suhkrut
- 3 munakollast
- 1 dl piima
- 2,5 dl Veski Mati Eriti head nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- BESEE:
- 3 munavalget
- 2 dl suhkrut
- Mandilaaste
- VAHEKIHT:
- 300 g toasooja toorjuustu
- 3 dl 35% koort
- 1 dl suhkrut
- Näpuotsaga kardemonipaar
- peotäit pohli

Valmistamine

1. Kuumuta ahi 175 kraadini. Vahusta pehme või suhkruga ning lisa ükshaaval ja pidevalt segades munakollased ja piim. Sega küpsetuspulber jahuga ning lisa ka jahu. Sega kõik ühtlaseks tainaks. Jaota tainas kaheks võrdseks osaks. Võid küpsetada taina kahes osas lahtikäivas ja küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormis (26 cm läbimõõduga). Selleks kulub 10–15 minutit ehk põhi peaks olema parajalt kuldkollane. Võid teha ka nii, et joonistad ahjuplaadile kaks ringi – kasuta näiteks sobiva suurusega taldrikut šablooniks – ning laotad taina spaatli abil ringide sisse. 2. Besee valmistamise jaoks vahusta munavalged tugevaks vahuks ning lisa siis pidevalt vispeldades suhkur. Vispelda seni, kuni suhkur on täiesti lahustunud ehk siis näpu vahel katsudes ei ole enam suhkrukristalle tunda. Lõpuks sega juurde veel mandlilaastud, kuid jäta veidi mandlilaaste ka pealeraputamiseks. 3. Soojenda ahi 150 kraadini, aga tähelepanu – ära kasuta pöördõhku! Vala besee ühele eelküpsetatud põhjale. Puista peale ülejäänud mandlilaastud ning küpseta 40–50 minutit. Kui besee hakkab liialt pruunistuma, alanda kuumust. Keera kuumus maha ja lase beseekihil veel 15 minutit ahjus seista, siis paota ahjuust ning lase beseel ahjus umbes tund aega jahtuda. 4. Vahekihi jaoks vahusta koor suhkruga ning sega sinna juurde toasoe toorjuust. Sega juurde pohlad ja kardemon ning laota mass alumise kihi peale. Tõsta peale jahtunud beseekiht, suurema spaatli või kahe suurema noa abil peaks saama seda ilusti tõsta, ning jäta kook umbes tunniks veel külma seisma.