
LEADER rahvusvaheline projekt Sirguvad Söögisellid vol 1.

Kokkamine Kärdla Ühisgümnaasiumis 28. veebruaril 2013

Peakokk Heli Hahndorf

Kiire jogurtijäätis

300 ml jogurtit

kondentspiim*

3 tk sügavkülmutatud banaan

2 dl sügavkülmutatud mustikad ja maasikad (sügavkülmutatud astelpajumarjad)

Pane natuke jogurtit, kondentspiim, ja külmutatud marjad köögikombaini. Püreesta ühtlaseks. Lõpuks lisa veel jogurtit, maitse ja sega ühtlaseks.

***Isetehtud kondentspiim**

1 l piima

300 g suhkrut

1 tl vanillisuhkrut

Lase piim koos suhkrutega keema. Nüüd kuumuta segu keskmisel kuumusel ca 1 tund, kuni kondenspiima paksenemiseni. Kui tahad karamellisemat siis keeda kauem.

Kihiline kohupiima magustoit Hiiumaa leivaga

kohupiim

vahukoor

jõhvika-pohlatoormoos

riivleiva-kaneeli segu

Vahusta vahukoor suhkruga. Lisa kohupiim. Sega läbi.

Valmista riivleivasegu (kuumuta pannil riivleib, suhkur või mesi ja kaneel. Jahuta. Jaga magustoidukaussidesse või suurde kaussi kihiti: kohupiimkreem, riivleivasegu, moos, jne.

Isetehtud kohukesed

200 g kohupiima (rasvavaba ei sobi)

2 sl suhkrut

1 tl vaniljesuhkur

50 g võid

100 g tumedat šokolaadi

Sega kohupiim, pehme võid, suhkruga ja vaniljesuhkruga. Segu panna vormi ja sügavkülma.

Kohupiima eelnev sügavkülmutamine lihtsustab šokolaadi sisse kastmist.

Šokolaad sulatada veevannil, lisada veidi 35%-list koort, võid, jahutada pisut ning kasta külmunud kohupiimatükid šokolaadi sisse.

Tõsta veel külmkappi tahenema.