

1. Näkileiva rullid



Näkileib

Puljong

Toorjuust

Sink või kala

Tillukene marineeritud kurk

Kastan näkileiva korraks sooja puljongi sisse, peale määrin meelepärast toorjuustu, panen sinki või kala, keskele kurgi ja keeran rulli. Katan toidukilega ja lasen natukene seista külmikus. Enne serveerimist lõikan kolmeks ja panen tiku sisse.

2. Heeringatruhvlid musta leivaga



(Angelica Udeküll)

100g toorjuustu

60 g heeringafileed (suitsutatud)

Roheline sibul

Riivleib mustast leivast

1. Haki kala peeneks ning veendu, et sees pole luid. Haki roheline sibul.
2. Sega omavahel toorjuust, sibul ja heeringas.

3. Puista taldrikule riivleib, millele tõsta väike kogus kala-toorjuustumassi ning veereta sellest suupärased kuulid. SOOVITUS: Heeringa asemel võid kasutada ka kilu või suitsulõhet, riivleiba valmistada ise kuivatatud leivast.

3. Lõherullid

6 viilu röstsaia

100 g kergsoolatud lõhet

100 g toorjuustu

2-3 tilli oksakest

1. Kala lõikame peenteks viiludeks
2. Saialt lõikame kooriku ära. Paneme viilu lauale ja rullime taignarulliga õhukeseks.
3. Till hakkime peeneks ja segame toorjuustu sisse.
4. Paneme saiaviil sushi rullide keeramise mattile ja määrimise peale toorjuustu segu.
5. Peale paneme lõheviilud.
6. Sushimati abiga keerame rulli.

Paneme toidukile peale ja külmkappi vähemalt 30 minutiks. Enne serveerimist lõikame rulli neljaks.



4. Toorjuustu heeringa suupiste

Pille Piigert

1.5 tk keedetud kartulit

60g toorjuustu originaal

60g soola heeringa fileed

mõned sibula rõngad

natuke soola

värsket tilli

Valmistamisõpetus



lõika terved kartulid pooleks. lõika ümarast poolest kartuli kild ära et poolik kartul ilusti taldrikul püsti seisaks. sega toorjuust hakitud tilli (jätka natuke tilli ka peale kaunistuseks) ja kui soovid siis natukese soolaga.

Pane segu tordipritsi ja pane see kartuli poolikutele. lõika heeringafileest parajad tükid ja aseta need toorjuustuga kartulitele (nii et toorjuustu ikka heeringa tüki alt näha ka jääks veidike). kaunistada sibula rõngaste ja värsket tillioksaga.

pane natukeseks külmikusse tahkuma ja lase hea maitsta.

5. Seenepirukas

Ragne Värk

250 g keedukartuleid

100 g toasooja võid Farmi

3 dl nisujahu

1 tl küpsetuspulbrit

1 tl suhkrut

0,5 tl soola,

Täidis:

1 sibul, peeneks hakituna

300 g kupaamist mitte vajavaid seeni

60 g Farmi võid

1 sl jahu

250 g Farmi teralist kohupiima

peotäis salveid

peotäis estragoni

1-1,5 tl soola

Kate:

150 g riivitud juust

2 dl Farmi rõõska koort (10%)

2 muna

näpuotsatäis soola

Põhja valmistamiseks sõtku kahvliga kartulid puruks, lisa toasoe või, jahu (segatud küpsetuspulbriga), sool ja suhkur ning sega ühtlaseks taignaks. Suru tainas küpsetuspaberiga



vooderatud ahjuvormi (kasutasin 25x17cm suurust vormi) ning pane täidise valmistamise ajaks külmkappi.

Prae sibul õlis klaasjaks, lisa seemed ning prae seni, kuni seentest eraldunud vesi korralikult aurustub. Seejärel lisa seentele või ning lase sulada. Sega sisse 1 sl jahu ja tõsta pann tulelt. Lisa kohupiim peeneks hakitud ürdid ja sool ning sega kogu mass ühtlaseks. Aseta seene-kohupiimamass koogivormi. Raputa peale riivjuustu. Sega omavahel rõõsk koor ning munad, maitsesta ning vala siis pirukale kõige peale. Küpseta ahju alumises osas 200 kraadi juures 40-45 minutit. Lõika väikesteks tükkideks.

6.Šokolaadi fondant

1 portsjon

šokolaadi 90 g.

võid 90 g

Munakollane 1 \ 2 tk.

Muna 1tk.

suhkur 36 g .

jahu 26 g.



Kaste:

Maasikaid

Tuhksuhkur 10g

30g

Sulata šokolaad võiga veevannil. Ja lase jahtuda toatemperatuurini.

muna, munakollane, suhkur vahustada ühtlaseks massiks, lisada jahu ja segada korralikult.

jahutatud šokolaad segada muna-jahu massiga ettevaatlikult kokku (massid peavad olema võrdse temperatuuriga, et muna ei läheks kokku)
Pane valmis mass kondiitrikotti ja lase võiga määratud vormi täites neid 1 / 3.
Küpseta 180° C 5-7 minutit.

Enne serveerimist puista peale tuhksuhkurt

Serveeri koos maasika kastmega (blenderis purustatud marjad segada tuhksuhkruga)