

Köögikujundaja Hiie



10 kõige lemmikumat kooki

2024



Sisukord

Pariisi õunakook	2
Hapukapsa-šokolaadikook	3
Domino küpsise-vaarika kook	4
Andra sünnipäevatort	5
Mangotort	6
Purukook	7
Sõstra-tosca kook	8
Kaili õunakook	9
Õuna-pisarakook	10
Toorjuustu-marjakook	11



Pariisi õunakook

Mahlane, õunarohke ja lihtsalt valmiv kook



VAJAMINEVAD AINED:

Tainas:

1,5 dl jahu

1 dl suhkrut

2 tl küpsetuspulbrit

0,25 tl soola

1 tl vanillisuhkrut

3 muna

3 spl õli

1 dl piima

800 g hapusid õunu

(puhastamata kaal)

Kate:

0,75 dl suhkrut

1 muna

50 g võid

TÖÖKÄIK:

Puhasta õunad ja viiluta. Kuumuta ahi 200-kraadini.

Sega kokku jahu, suhkrud, küpsetuspulber ja sool.

Teises kausis sega omavahel munad, õli ja piim. Siis sega mõlemad kokku ning sega omakorda kogu see mass õuntega läbi. Õunu on palju, nii et hea on seda teha kätega segades.

Vala tainas lahtikäivasse koogivormi, silu pealt siledaks ja pane 30 minutiks ahju.

Samal ajal valmista kate – sulata või, sega muna suhkruga ning lisa jahtunud või.

Peale 30 minutit küpsemist nirista lusikaga see kate koogile ja küpseta veel 10 minutit.



Hapukapsa-šokolaadikook

Kui jõuludest hapukapsast üle jääb, siis tehke... šokolaadikooki!

VAJAMINEVAD AINED:

Tainas:

- 125 g hapukapsast
- (toorest, mitte praekapsast)
- 70 g kakaopulbrit
- (mõru, mitte kakaojoogipulbrit)
- 300 g nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl söögisoodat
- 0,25 tl soola
- 150 g võid
- 250 g suhkrut
- 3 muna
- 1 tl vanilliekstrakti (või vanillisuhkrut)
- 2,5 dl piima

Glasuur:

- 100 g tumedat 70% šokolaadi
- 50 g võid

TÖÖKÄIK:

Suru hapukapsas kuivemaks ja haki terava noaga peeneks.

Sega kokku kakaopulber, jahu, küpsetuspulber, sooda ja sool.

Mikserda teises kausis või suhkruga heledaks vahuks.

Lisa edasi vahustades ükshaaval munad ja vanilliekstrakt (või -suhkur).

Lisa kolmandik kuivainesegust või-munasegule, siis lisa pool piimast ja sega läbi. Seejärel lisa taas kolmandik kuivainesegust, ülejäänud piim, sega.

Lõpuks sega juurde allesjäänud kuivainesegu ning hakitud hapukapsas.

Vala tainas võitatud ümmargusse (keeksi)vormi ning küpseta 160-kraadises ahjus umbes 45 minutit, kuni keskele torgatud puutikk kuivaks jääb.

Lase koogil vormis täielikult jahtuda, siis kummuta serveerimisalusele.

Glasuuri tegemiseks sulata väikeses potis või ja šokolaad, sega ühtlaseks. Lase veidi jahtuda. Seejärel tõsta lusika abil koogile, lastes glasuuril mööda koogi külge maha valguda.

See kook püsib mahlasena kuni 3 päeva.

Ja mitte keegi ei arva ära, et selle koogi sees on hapukapsas!

Domino küpsise-vaarika kook

Üpriski magus ja rammus kook

VAJAMINEVAD AINED:

Põhi:

3 pakki (u 175 g) Domino

küpsiseid

100 g võid

Täidis:

400 g maitsestatamata toorjuustu

(soovitavalt Philadelphia)

3 dl vahukoort

2 tl suhkrut

2 tl vanillisuhkrut

Kate:

1 kakaopuding (250 g)
värskeid vaarikaid või maasikaid

TÖÖKÄIK:

Põhjaks purusta 2 pakki Domino küpsiseid ja sega sulatatud võiga.

Suru segu küpsetuspaberiga vooderdatud lahtikäiva koogivormi põhja, tõsta täidise valmistamise ajaks külma.

Vahusta koor suhkrutega ja sega kolmveerand koorest toasooja toorjuustuga. Kata sellega küpsisepõhi.

Laota peale kakaopuding ja sellele ülejäänud vahukoor. Pudista ülejäänud pakk küpsiseid näppude vahel tordi peale .

Tõsta 1-2 tunniks kuni ööks külma.

Kaunistage enne serveerimist marjadega.





Andra sünnipäevatorit

Vaarikatega šokolaadi-toorjuustukook

VAJAMINEVAD AINED:

Brownie (ehk siis see šokolaadine põhi):

200 g tumedat šokolaadi
(nt Karl Fazer)

200 g toasooja pehmet võid

200 g suhkrut

3 suurt muna

120 g nisujahu

Toorjuustukiht:

600 g maitsestatamata toorjuustu

(minu lemmik on ikka Saputo

Mascarpone)

100 g suhkrut

2 tl vanillisuhkrut

3 suurt muna

Vaarika-vahukoore kiht:

2 dl 35% rööska koort

1 spl suhkrut

300 g vaarikaid (kasutades

külmutatud marju, sulata enne)

Kaunistuseks:

ilusaid terveid vaarikaid

TÖÖKÄIK:

Määri 26 cm koogivorm võiga ning kata küpsetuspaberiga.

Valmista esmalt põhi: sulata šokolaad vesivannis, vahusta toasoe või suhkruga, lisa ükshaaval vahustades munad, ettevaatlikult jahu ning lõpuks sulanud šokolaad.

Kalla/määri tainas mööda vormi laiali ning asu valmistama toorjuustu kihti (ahju võid vahepeal sooja panna, 170-kraadi juurde).

Vahusta toasoe toorjuust suhkruga ja lisa edasi vahustades ükshaaval munad. Vala vormi, *brownie*-kihi peale.

Küpseta 170-kraadises ahjus ca 40-45 minutit, kuni toorjuustukiht on tahenenud (katsu hambaorgiga) ja kook servadest kergelt kuldne. Võta välja ja lase jahtuda. Hea oleks hoida kooki minimaalselt 4 tundi külmkapis, aga kõige parem hommikuni.

Enne serveerimist vahusta vahukoore suhkruga ning vahustamise lõpus lisa vaarikad. Kalla kiht koogile ja kaunistu tervete vaarikatega.

Mangotort

Hapukasmagus tort



VAJAMINEVAD AINED:

Põhi:

200 g Selga šokolaadi-
küpsiseid

80 g võid (toasooja,
mitte sulatatud)

Täidis:

500 g mangopüreed (eriti
hea saab Piprapoe
mangopüreekonservist,
aga sobib ka tavaline; hea,
kui oleks viljaliha kuni 500 g)

200 g maitsestatamata jogurtit

2 dl 35% rööska koort
3 spl suhkrut

1 suure sidruni mahl

8 želatiinilehte

Kaunistuseks:

mõru šokolaadi

TÖÖKÄIK:

Peenesta küpsised, sega toasooja võiga ning suru kúpsetusvormi põhja. Soovitav on põhja kúpsetada 200-kraadises ahjus u 7-10 minutit, siis pudiseb kook pärast veidi vähem.

Pigista sidrunist mahl välja.

Sega kokku mangopüree ja jogurt.

Pane želatiinilehed 5 minutiks külma vette likku.

Kuumuta sidrunimahl väikese kausis keemiseni, lisa 2-3 spl kuuma vett, suru želatiinilehed kuivaks ning sega ükshaaval kuuma sidrunimahla sisse. Nirista želatiinisegu peene joana mango-jogurtisegu hulka seda samal ajal segades. Vahusta röösk koor suhkruga ning sega õrnalt mango-jogurtisegu hulka. Kalla mangosegu jahtunud purupõhjale ja pane kook vähemalt 4 tunniks, soovitatavalt järgmise päevani külmkappi tarretuma. Enne serveerimist kaunistajämedalt riivitud mõru šokolaadiga.

Purukook

Lihtne ja maitsev

VAJAMINEVAD AINED:

Tainas:

500 g kohupiima

5 muna

250 g hapukoort

1 klaas suhkrut

Puru:

3 klaasi jahu

1 klaas suhkrut

250 g võid

0,5 tl soodat

pisut soola

TÖÖKÄIK:

Sega kokku kõik taigna ained, soovi korral lisa rosinaid, õuna- või apelsinitükke vms.

Teises kausis sega kokku puru ained. Kõige parem on seda teha sõrmedega, siis jääb mõnus sõmer.

Aseta pool purust vormi põhja, vala peale kohupiima tainas ning kata pealt puruga.

Küpseta ca 200 kraadi juures kuni puru on pealt helepruun ning tikuga katsudes on kook ka seest valmis.



Sõstra-tosca kook

Mõnus hapukas kook



VAJAMINEVAD AINED:

Tainas:

100 g võid

1,5 dl suhkrut

2 muna

2,5 dl jahu

1 tl küpsetuspulbrit

0,5 dl piima

Täidis:

500 g punaseid, musti või

valgeid sõstraid

Kate:

1,5 dl mandlilaaste

1,5 dl suhkrut

75 g võid

1,5 spl jahu

0,5 dl vahukoort

TÖÖKÄIK:

Vahusta suhkur ja või. Lisa ühekaupa munad, samal ajal vahustamist jätkates. Sega omavahel jahu ja küpsetuspulber, lisa tainasse vaheldumisi piimaga.

Määri 24 cm lahtikäiv koogivorm võiga (saab teha ka kandilises ahjuvormis, kui see vooderdada küpsetuspaberiga ja pärast sellega koos välja tõsta).

Vala tainas vormi, kata marjadega, vajuta neid pisut ka taina sisse. Küpseta 200-kraadises ahjus 35 minutit.

Mööda kõik katteained potti ja kuumuta keemiseni.

Vala ühtlaselt koogile. Küpseta veel 15 minutit, kuni kate pruunistub.

Kook on maitsvam jahtunult, kui kate on pisut tahenenud.



Kaili õunakook

Lapsepõlvemaitse

VAJAMINEVAD AINED:

Tainas:

200 g margariini

50 g võid

2 muna

0,5 klaasi vett

3 klaasi jahu

soola

Kahe kihi vahele:

õunu, nii paras ports

kaneeli

TÖÖKÄIK:

Sega kõik taina ained kokku ning pane 1 tunniks külmkappi tahenema.

Vahepeal puhasta ja viiluta õunad. Kui on hapud õunad, siis riputa vahele natuke suhkrut.

Jaga tainas kahte ossa, üks rulli pannile (kasuta rullimisel kindlasti jahu, muidu ei saa seda tainast enam rulli küljest kätte), torka kahvliga põhja augud ja eelküpseta seda u 220-kraadi juures, kuni põhi on kergelt helepruun.

Seejärel kalla peale õunad, puista üle kaneeliga ning pane teine lahtirullitud tainatükk katteks õunte peale.

Määri pealt munaga.

Küpseta kuni kook on pealt korralikult pruun, siis on see hea kröbe.

Õuna-pisarakook

Sügiseti meie pere lemmik

VAJAMINEVAD AINED:

Tainas:

150 g võid (toasoe)

1 dl suhkrut

3 munakollast

2 dl nisujahu

2 tl küpsetuspulbrit

Täidis:

500-600 g hapukaid õunu

1 tl kaneeli

Munavalgekate:

3 munavalget

2 dl suhkrut

TÖÖKÄIK:

Puhasta ja lõika õunad õhukesteks viiludeks.

Vahusta toasoe või suhkruga, lisa ükshaaval munakollased ning vahusta veel. Lisa jahu, millesse on segatud küpsetuspulber ning vormi tainaks.

Määri see küpsetuspaberiga kaetud ahjuvormile (kõige parem on tainast laiali ajada külma vee alt võetud kätega). Kata see õuntega ning puista üle kaneeliga. Küpseta 175-kraadises ahjus u 25 minuti. Samal ajal vahusta munavalged suhkruga tugevaks vahuks. Kata sellega kook ning küpseta veel u 15-20 minuti. Munavalgekate peaks olema tugevalt kollakaspruun, muidu jääb seest veidi vedel. Aga isegi siis on ta imemaitsev!



Toorjuustu-marjakook

Väga maitsev kook



VAJAMINEVAD AINED:

Põhi:

1 pakk Selga
kondenspiimamaitset
küpsiseid
100 g võid

Täidis:

600-750 g mascarpone
toorjuustu (kui on suurem
ahjuvorm, 26 cm, siis 750 g)
3 muna

1 purk kondenspiima suhkruga

Kaunistuseks:

hapukat moosi (kõige parem
on maasika toormoos)
marju

TÖÖKÄIK:

Kõik ained peavad olema toasoojad!

Peenesta küpsised ja sega võiga.

Suru see mass koogivormi põhja, vajuta lusikaga ilusti kinni.

Pane toorjuust suuremasse kaussi ja mikserda veidi.

Lisa ühekaupa munad ja mikserda igakord veidi.

Lisa kondenspiim ja mikserda veel natuke.

Kalla segu vormi, küpsise-või põhja peale.

Küpseta 160-kraadises ahjus u 70 minutit.

Kuna toorjuustukook armastab niisett küpsemiseskkonda, siis pane ahju ka kausike veega. Lase kook ahjus maha jahtuda. Kui võimalik, siis kuni hommikuni.

Kaunista moosi ja marjadega ning pane külmkappi paariks tunniks tahenema.

Köögikujundaja Hiie soovitab:



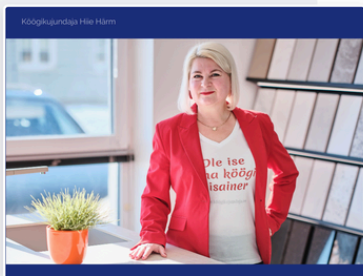
**OLE ISE
OMA KÖÖGI
DISAINER**



Loo oma unistuste köök Hiie Härm
juhendamisel või telli temalt täislahendus.

www.koogikujundaja.ee

Köögidisaini Veebiakadeemia



hiieharmdesign.thinkific.com

Veebikursused

**Köögikujundus
algajatele ja
edasijõudnutele –
saa eksperdiks!**

hiieharmdesign.thinkific.com

Köögidisaini Veebiakadeemia

Hiie Härm
DESIGN