



Väinön reseptit

Leivonnaiset
ja jälkiruuat





Sisältö

- Korvapuustit
- Marjakiisseli
- Muikkukukko
- Muikkunyytit
- Muikkupiiraat
- Pullat
- Pääsiäistorttu
- Sämpylät
- Täytekakku
- Valkosipuli-basilikapatonki



Korvapuustit



Pullataikinan raaka-aineet



- maitoa ½ l
- hiivaa 50 g
- kananmunia 2 kpl
- sokeria 2 dl
- suolaa 2 tl
- vehnäjauhoja 1 kg
- voita 200 g
- kardemummaa 1 tl
- kanelia 2 rkl
- raesokeria

Täyte ja koristelu



- kananmunia 2 kpl
- sokeria 1 dl
- kanelia 2 rkl
- raesokeria 1 dl

Taikinan valmistus



- Kaada kädenlämpöinen maito kulhoon.
- Sekoita joukkoon hiiva, sokeri, suola ja kardemumma.



Taikinan valmistus



- Lisää jauhoja ja sekoita aluksi vispilällä.

Taikinan valmistus



- Kaada lisää jauhoja ja jatka sekoittamista kauhalla tai lastalla.

Taikinan valmistus



- Lisää lopuksi voi taikinan joukkoon.
- Sekoita hyvin.

Taikinan valmistus



- Jätä valmis taikina kohoamaan kulhoon liinalla peitettynä n. 1 tunniksi.

Taikinan valmistus



- Taikina on valmis, kun se on kohonnut.

Korvapuustien valmistus



- Ota puolet taikinasta ja kauli se 50 cm x 50 cm kokoiseksi levyksi.

Korvapuustien valmistus



- Levitä ohut kerros voita kaulitun taikinan päälle.



Korvapuustien valmistus



- Ripottele päälle hienoa sokeria ja kanelia.
- Kääri taikina rullalle.

Korvapuustien valmistus



- Leikkaa V-muotoisia paloja taikinasta ja leivo niistä korvapuusteja.
- Leikkaa O-muotoisia paloja taikinasta ja leivo niistä kierrepullia.

Korvapuustien valmistus



- Paina sormella korvapuusti keskeltä litteäksi.
- Kierrepullille ei tarvitse tehdä mitään.

Korvapuustien valmistus



- Asettele korvapuustit ja kierrepullat pellille.
- Peitä ne liinalla ja anna kohota vielä ½ tuntia.



Korvapuustien valmistus



- Voitele korvapuustit ja kierrepullat munalla.
- Ripottele pinnalle raesokeria.



Korvapuustien valmistus



- Paista korvapuustit ja kierrepullat uunissa 225 asteessa 10-15 minuuttia.

Korvapuustien tarjoiluehdotus



- Tarjoa korvapuustit kahvin kanssa.

Korvapuustien tarjoiluuehdotus



- Tarjoa korvapuustit teen kanssa.

Marjakiisseli 10:lle hengelle



Raaka-aineet



1 l marjoja (esim.
mustikoita, vadelmia)
1 l vettä
250 g hienoa sokeria
n. 6 rkl perunajauhoja



Keitä vettä, sokeria ja marjoja
kunnes marjat ovat pehmeitä.



Sekoita perunajauhot kylmään veteen.



Kiisselin suurustaminen



- Ota kattila pois liedeltä. Kaada perunajauho-seos kapeana nauhana joukkoon. Sekoita koko ajan.
- Nosta kattila uudelleen liedelle. Kiehauta kiisseliä vain hetki.
- Siirrä kattila pois liedeltä.

Annostele kiisseli jälkiruoka-astialle ja ripottele hieman sokeria pinnalle.





Muikkukukko



Ruistaikinän valmistus



- vettä 7,5 dl
- vehnäjauhoja 1 dl
- ruisjauhoja 1 kilo
- suolaa 2 tl



- Sekoita vesi ja suola.
- Lisää vehnäjauhoja ja sekoita.
- Lisää ruisjauhoja ja sekoita.
- Sekoita taikina melko kovaksi.

Muikkukukon raaka-aineet



- muikkuja n. 500g
- voita n. 100g
- sian siivua n. 400g
- suolaa n. 1 rkl

TAI



- muikkuja n. 500g
- voita n. 100g
- lampaan lihaa 400g
- suolaa n. 1 rkl

Muikkukukon valmistus



- Kauli ruistaikina n. ½ cm paksuiseksi soikion muotoiseksi levyksi.
- Lado silakat, voi ja siansiivut (tai lampaansiivut) kaulitun taikinan päälle.
- Kostuta taikinan reunat ympäriinsä tilkalla vettä.
- Kääri taikinan reunat yhteen ja purista reunat kiinni tiukasti.

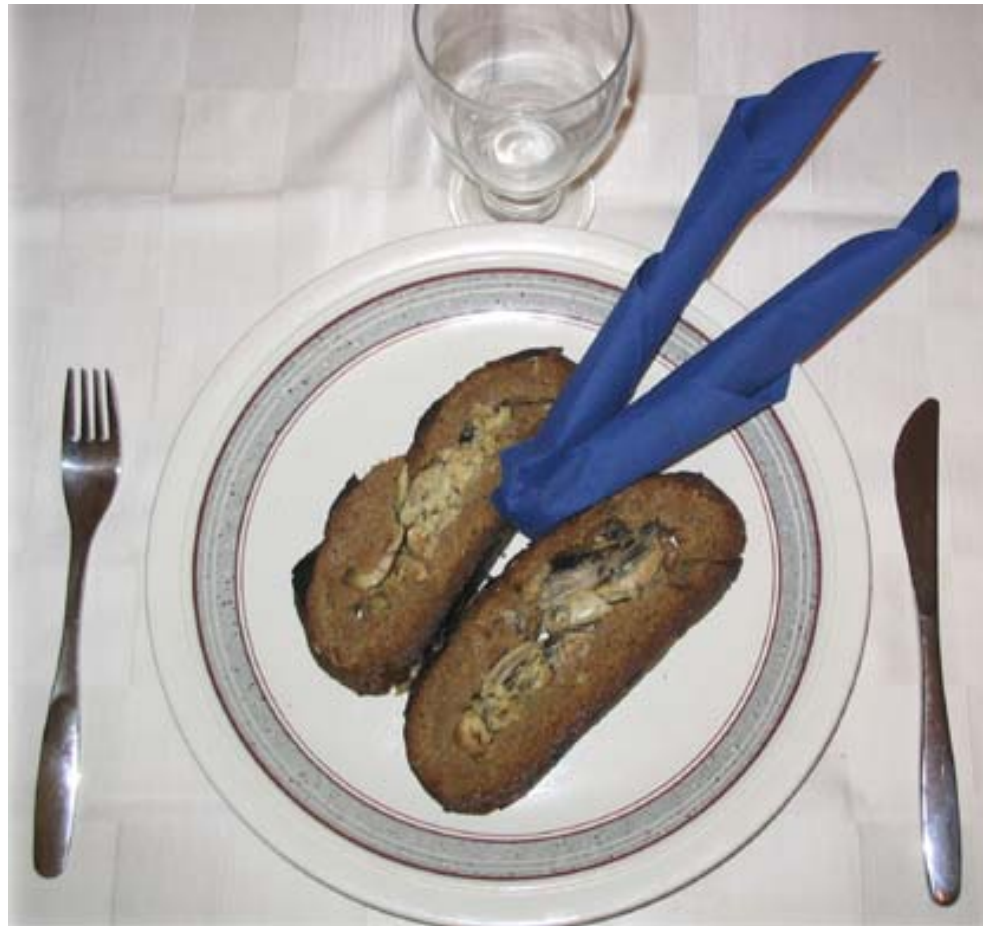
Muikkukukkon valmistus



- Muotoile kukko tiukaksi soikioksi.
- Laita kukko uuniin ja paista aluksi 250° C asteessa n. puoli tuntia.
- Vähennä lämpöä 150° C asteeseen.
- Voitele kukko voisulalla ja kääri se folioon.
- Jatka paistamista 150° C asteisessa uunissa n. 4-5 tuntia.
- Kääri kukko pyyhkeeseen ja anna vetäytyä vielä 2 tuntia ennen tarjoamista.



Tarjoiluehdotus



Muikkunyytit



Raaka-aineet



- perunoita
- porkkanoita
- sipulia
- purjosipulia
- muikkuja
- kananmunia
- sitruunaa
- tilliä
- voita
- valkopippuria
- mustapippuria
- suolaa

Valmistus



- Pilko raaka-aineet.
- Kuullota vihannekset ja sipulit.



- Purista sitruunamehu.
- Keitä kananmunat, kuori ja viipaloi ne.



Laita täytteet kerroksittain folioon.



Lisää mausteet



- valkopippuri
- mustapippuri
- suolaa
- tilkka sitruunamehua
- nokare voita
- tilliä



Kääri nytyt kiinni ja laita vuokaan.





Paista 150° C uunissa 45 minuuttia.



- Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Tarjoiluehdotus



Muikkupiiraat



Ruistaikinän valmistus



- vettä 7,5 dl
- vehnäjauhoja 1 dl
- ruisjauhoja 1 kilo
- suolaa 2 tl



- Sekoita vesi ja suola.
- Lisää vehnäjauhoja ja sekoita.
- Lisää ruisjauhoja ja sekoita.
- Sekoita taikina melko kovaksi.

Muikkupiiraan raaka-aineet



- muikkuja n. 500 g
- voita n. 100 g
- Creme Fraiche 1 dl
- sipulituorejuusto 2 dl
- sipuli 1 kpl
- purjosipulia
- kananmuna 1 kpl
- sitruuna 1 kpl
- suolaa n. 1 rkl

Täytteen valmistus



- Paista muikut rapeiksi.

Täytteen valmistus



- Kuullota sipuli ja purjosipuli.

Täytteen valmistus



- Purista sitruunan mehu.
- Avaa Creme Fraiche ja sipulituorejuusto.

Täytteen valmistus



- Laita paistetut raaka-aineet pannulle.
- Lisää Creme Fraiche ja tuorejuusto sekä tilkka sitruunan mehua ja suolaa.

Täytteen valmistus



- Voit lisätä myös hieman rouhittua mustapippuria joukkoon.
- Lisää vielä tilli ja hauduta hetki liedellä.

Muikkupiiraan valmistus



- Kauli ruistaikinasta ohuita pyöreitä piirakoita.
- Laita täytettä ja kostuta reunat ympäriltä.

Muikkupiiraan valmistus

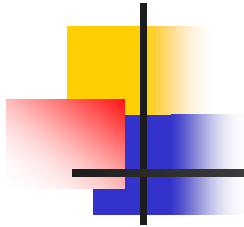


- Taivuta piiras puolikuun muotoiseksi ja painele reunat kiinni huolellisesti.
- Voitele munalla.

Muikkupiiraan valmistus



- Paista 175° C uunissa n. 30 minuuttia.
- Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen tarjoilua.



Tarjoiluehdotus



Pikkupullat (20 kpl)



Laita uuni lämpenemään.





Valitse lämpötilaksi 225°.



Raaka-aineet ja astiat



- vehnä jauhoja 1 kg
 - sokeria 2 dl
 - suolaa 2 tl
 - vaniljasokeria 1 rkl
 - kardemummaa 1-2 rkl
 - hiivaa 50 g
 - voita tai margariinia 200 g
 - kananmunia 2 kpl
 - maitoa 5 dl
-
- kasari
 - mittavälineet ja kannu
 - yleiskone



Sulata voi tai margariini, 200 g.



Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.



 Kaada maito yleiskoneeseen, 5 dl.



Lisää hiiva, 50 g.



Lisää kananmunia, 2 kpl.



Lisää kardemumma, suola, sokeri ja vaniljasokeri.



Lisää jauhot kahdessa (2) erässä.



Lisää sulatettu rasva.





Kaada taikina jauhotetulle pöydälle.



Alusta ja leikkaa taikina kahteen (2) osaan. Pyöritä osista kaksi tankoa.



Leikkaa molemmista tangoista
10 yhtä suurta palaa.



Pyörittele palloiksi ja laita pellille kohoamaan.



Kohota liinan alla 10 minuuttia.



Voitele pullat kananmunalla.



 Sirottele raesokeria pullien päälle.



Laita uuniin (225°) ja
paista 10 minuuttia.





Ota pullat uunista.



Tarjoa pullat kahvin kanssa.



Pääsiäistorrttu



Raaka-aineet



Pohja:

- 1 dl sokeria
- 100 g margariinia
- 1 kananmuna
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Täyte:

- 1,5 dl sokeria
- 2 tl vanilliinisokeria
- 3 kananmunaa
- 2 dl maitorahkaa
- 1 dl ranskankermaa
- n. 300 g aprikooseja (1 säilykepurkki)
- n. 300 g persikoita (1 säilykepurkki)
- n. 150 g appelsiinimarmeladia
- n. 100 g viinirypäleitä
- n. 100 g ananaskirsikoita

Taikinapohjan valmistus



- Ota taikinan raaka-aineet lämpenemään huoneen lämpöön n. ½ tuntia ennen taikinan valmistusta.
- Sekoita aluksi rasva ja sokeri hyvin keskenään.

Taikinapohjan valmistus



- Lisää joukkoon kananmunat ja sekoita taikina vaahdoksi.

Taikinapohjan valmistus



- Sekoita vehnäjäuhot ja leivinjauhe keskenään.



Taikinapohjan valmistus



- Lisää jauhoseos taikinan joukkoon ja sekoita taikina nopeasti.
- Jos sekoitat taikinaa liian pitkään taikina ei nouse kunnolla ja siitä tulee sitkeää.
- Laita taikina n. ½ tunniksi jääkaappiin viilentymään, jotta sen levittäminen vuokaan helpottuu.

Taikinapohjan valmistus



- Voitele irtopohjavuoka ensin rasvalla ja korppujauhota se sitten tasaisesti, jotta torttu ei palaisi kiinni vuokaan kun kypsennät sen uunissa.

Taikinapohjan valmistus



- Levitä kylmä taikina noin 1 cm paksuiseksi tasaiseksi kerrokseksi vuoan pohjalle ja sen reunoille, niin että siihen jää riittävän syvä tila tortun täytteelle.

Täytteen valmistus



- Sekoita aluksi vanilliinisokeri, sokeri ja kananmunat vaahdoksi.
- Lisää sitten ranskankerma ja maitorahka joukkoon. s
- Sekoita ne nopeasti tasaiseksi täytemassaksi.

Pääsiäistortun valmistus



- Levitä pohjalle ohut kerros appelsiinimarmeladia.
- Lado päälle aprikoosin puolikkaat ja lohkotut persikat.
- Kaada lopuksi täyte.
- Koputtele vuokaa varovasti pöydän päällä, jotta täyte leviää tasaisesti vuokaan.
- Paista 175° C uunissa 1 tunti.

Pääsiäistortun valmistus



- Kun torttu on kypsä, anna sen jäähtyä rauhassa ennen kuin otat sen pois paistovuoasta.
- Aseta torttu vadille ja kääri se tuorekelmuun.
- Laita se sitten imeytymään jääkaappiin vuorokaudeksi, jolloin sen maku tulee esiin.

Pääsiäistortun koristelu



- Koristele torttu ennen tarjoamista tyylisi mukaan.



Tarjoa torttu kahvin kanssa.



Sämpylät 20 kpl



Tarvikkeet



- ½ litraa kädenlämpöistä vettä
- 50 grammaa hiivaa
- 1 litra vehnä jauhoja
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 1-2 teelusikallista suolaa
- 50 grammaa sulaa voita tai margariinia



Laita uuni lämpenemään 225 °C.





Mittaa n. 1 litra jauhoja.



Mittaa ½ litraa kädenlämpöistä vettä yleiskoneeseen.





Leikkaa 50 grammaa margariinia.



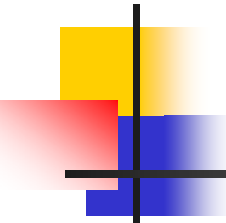
Sulata margariini kattilassa ja
anna sen jäähtyä.



Käynnistä yleiskone.

Lisää 50 g hiivaa murennettuna.





Lisää 1-2 tl suolaa.



Lisää 2 rkl sokeria.





Lisää jauhot.





Lisää sulatettu margariini.



Laita lopuksi taikinan päälle vähän vehnäjäuhoja.



Kohota taikinaa n. 30 minuuttia.



Kun taikina on kohonnut,
laita jauhoja leivontapöydälle.





Kaada taikina pöydälle.



Jaa taikina kahteen osaan ja
pyöritä molemmista tanko.



Leikkaa taikinasta yhteensä
20 palaa.



Pyöritä sämpylät pyöreiksi.



Laita yhdelle uunipellille
10 sämpylää.



Kohota liinan alla n. 15 minuuttia.



Paista sämpylöitä 10-15 min.



Ota sämpylät uunista
ja voitele ne vedellä.



Täytekakku



Kakkupohjan raaka-aineet



- vehnä jauhoja
- kananmunia
- sokeria
- vanilliinisokeria
- leivinjauhetta
- sitruunaa

Mittaa kakkupohjan raaka-aineet



- 2 ½ dl vehnä jauhoja
- 2 ml leivinjauhetta
- 4 kpl kananmunia
- 2 dl sokeria
- 1 tl vanilliinisokeria
- 10 ml sitruunanmehua

- Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään.
- Sekoita myös sokeri ja vanilliinisokeri keskenään.



Kakkupohjan valmistus



- Kaada munat ja sokeri kulhoon.
- Vatkaa ne sähkövatkaimella vaahdoksi.



Kakkupohjan valmistus



- Lisää vehnäjäuhot siivilän läpi, jotta ne sekoittuvat tasaisesti.
- Sekoita taikinaa kevyesti ja hiljalleen.
- Älä vatkaa liian kauan, muuten taikina ei kohoa uunissa.

Kakkupohjan valmistus



- Voitele kakkuvuoka rasvalla.
- Lisää vuokaan korppujauhotus, jotta taikina ei tartu kiinni.





Kakkupohjan valmistus



- Kaada taikina vuokaan.
- Paista kakku uunissa 175 °C lämmössä 35 minuuttia.

Täytekakun valmistus



- täytekakkupohja
- troiikkihedelmämehua
- persikkasäilykettä
- aprikoosimarmeladia
- vadelmamarmeladia

Täytekakun valmistus



- Aseta kypsä ja jäähtynyt kakkupohja leivinpaperille.
- Viipaloi kakku 3 osaan.
- Leikkaa ylimääräinen leivinpaperi pois kakun reunoja myöten.



Täytekakun valmistus



- Kostuta täytekakkuviipaleita mehulla ennen kuin levität marmeladin.
- Lisää ensimmäiseen kerrokseen aprikoosimarmeladia.

Täytekakun valmistus



- Kostuta toinen kakkuväli ja lisää sen pinnalle vadelmamarmeladia.
- Aseta päällimmäinen kakkuviipale nurin päin, jotta leikkauspinta tulee ylös.
- Kostuta mehulla vielä pinnalta.
- Anna pohjan imeytyä yön yli jääkaapissa.

Täytekakun koristeluun



- kuohukermaa
- sokeria
- vanilliinisokeria
- persikoita
- mansikoita
- sitruunaa
- sitruunamelissaa

Täytekakun koristelu



- Kaada kerma, sokeri ja vanilliinisokeri kulhoon.
- Vatkaa kerma vaahdoksi.
- Sekoita lopuksi pari pisaraa sitruunamehua kermavaahdon joukkoon ja sekoita kevyesti.

Täytekakun koristelu



- Kuorruta kakkupohja kermavaahdolla ja koristele.

Tarjoa kakkua kahvin kanssa.





Valkosipuli-basilikapatonki



Raaka-aineet



- sämpyläjauhoja 1 kg
- öljyä ½ dl
- hiivaa 50 g
- valkosipulia 20 kynttä
- basilikaa 1 ruukku
- vettä 6 dl
- suolaa 3 tl

Taikinan valmistus



- Kaada vesi kulhoon ja murena hiiva sekaan.
- Lisää suola.

Taikinan valmistus



- Sekoita ja lisää ruokaöljy.

Taikinan valmistus



- Lisää jauhot.

Taikinan valmistus



- Sekoita aluksi vispilällä.

Taikinan valmistus



- Jatka sekoittamista lastalla tai kauhalla.

Taikinan valmistus



- Sekoita, kunnes jauhot ovat sekoittuneet taikinaan.



Taikinan valmistus



- Anna taikinan nousta huoneen lämmössä n. ½ tuntia.

Täytteen raaka-aineet



Täytteen valmistus



- Mittaa kulhoon ½ dl öljyä.
- Hienonna basilika ja lisää joukkoon.

Täytteen valmistus



- Purista valkosipulit joukkoon.



Täytteen valmistus



- Sekoita täyte.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Taikina on kohonnut tarpeeksi, kun se näyttää tältä.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Kaada taikina jauhotetulle pöydälle.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Jaa taikina viiteen (5) yhtä suureen osaan.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Kauli jokaisesta taikinapalasta n. 40 cm x 20 cm kokoinen levy.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Levitä täytettä tasaisesti taikinalevyn päälle.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Rullaa taikina patongin muotoon.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Aseta patongit pellille ja tee niihin viiltoja.
- Ana patonkien kohota huoneen lämmössä n. ½ tuntia ennen paistamista.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Paista patongit uunissa 250 °C lämmössä 15 minuuttia.

Valkosipuli-basilikapatongin valmistus



- Leikkaa valmiit patongit paloiksi.

Tarjoile patongit leipäkorissa tai vadilla

