

HOOAEG

TOIDUMAAILMAST JAGAB UUDISEID LIA VIRKUS
FOTOD JAAN HEINMAA, TOOTJAD

KUU RETSEPT

ŠOKOLAADI-BROWNIE JUUSTUKOOGITÄIDISE JA VAARIKATEGA

Tummiselt šokolaadise brownie teevad imeheaks juustukoogitäidis ja vaarikad. Seda kooki saad küpsetada aasta ringi, suvel värskete vaarikatega ja muul ajal külmutatud marjadega. Taevalik!



16-20 TK

- > 300 g võid
- > 6 muna
- > 4 dl suhkrut
- > 5 dl nisujahu
- > 3 dl kakaopulbrit, nt Fazer
- > 1,5 tl küpsetuspulbrit
- > 1,5 tl vanillisuhkrut
- > 0,25 tl soola
- > 2 dl värsked või külmutatud vaarikaid

Juustukoogikreem:

- > 200 g maitsestatamata toorjuustu
- > 3 sl suhkrut
- > 1 muna
- > 1 sl nisujahu

Vooderda vorm (nt 23 x 30 cm) seest küpsetuspaberiga. Pane ahi 170 kraadi juurde sooja. Sulata või ja jäta jahtuma. Vahusta munad suhkruga kergeks vahuks. Lisa omavahel segatud kuivained munavahule, samuti sulavõi. Sega ühtlaseks.

Juustukoogikreemiks vahusta toasoe toorjuustu muna, suhkru ja jahuga ühtlaseks. Laota šokolaaditainas vormi ja tõsta peale juustukoogikreemi kuhjakesed. Tõmba noaga läbi kahe segu nii, et kook jääks kaunitult marmorjas. Vajuta sisse ka vaarikad, külmunuid ära sulata.

Küpseta ahjus 30–40 minutit, kuni kook on küps, aga veel võdiseb pealt. Ära üle küpseta, ainult nii jääb see pärast mahlane – kook tahkub jahtudes. Lõika ruutudeks ja naudi.

UUED MAITSED

GRILLIRAHVAS, RÕÕMUSTA!

Handgurmee põnevad maitseainesegud sobivad lihadele kuivalt peale hõõrumiseks. Piisab vaid tunnikesest maitsestumisest, nii et passivad ka kiireks kodugurmeeks. Valikus on näiteks veiselihale sobiv suitsutatud grillimaitseainesegu *Spicy Dust BBQ Rub*, eksootiline Vietnami grillimaitseainesegu *Sidrunheinaga ja kanalihaga klappiv Chicken Sunset Rub*. Uuteks maitseelamusteks ja katsetusteks veel 3: *Tansaania*, *Lõuna-Korea* ja *Lõuna-Aafrika Grillimaitseainesegu*. Maitseained on müügil Stockmannis ja Handgurmee e-poes.



PROOVI!

SÜÜES TERVEKS JA SALEDAKS

Uus tootesari **Tallegg FIT!** pole pelgalt trennihuntidele, vaid kõigile – nii noortele kui ka vanadele, hoolimata eluviisist ja aktiivsusest. Kõik sarja tooted on valmistatud antibiootikumivabalt kasvatatud kanade väherasvasest ja valgurikkast fileest ning lihasisaldus on vähemalt 75%. Lisaks on FIT!-sarja kuuluvate toodete suhkrusisaldus alla 5% ning soolasisaldus alla 1,5%. Proovi kindlasti nn minutipihve, mis valmivad imekiirelt ja sobivad nii võileiva peale, salati kõrvale kui ka kartuli ja kastmega soojaks eineks.



KUU RAAMAT

„GRILLIKÕRVANE. KASTMED. MÄÄRDED. SALATID“

LENA SÖDERSTRÖM
TÖLKINUD
KADI-RIIN HAASMA
VARRAK

Mis oleks üks grillitud roog ilma maitsevate lisanditeta? Raamatust leiad retsepte, kuidas valmistada nii määreid, dipikastmeid ja värsked salateid kui ka marinaade, kimchi't ja mõnusaid suupisteid. Kõik on võrdselt maitsev ja maitseküllane ning sisaldab hooaja rohelist kraami. Loomulikult leiad siit ka oivalisi magustoite, millega grillipidu suviselt lõpetada. Vahva raamatu autor, toidustilist Lena Söderström on tuntud oma inspireerivate lihtsate retseptide poolest. 🍷