

Maukasta kananmunasta 11.11.2019

Yrttihatut

2 dl vettä
100 g voita
1 ½ dl vehnä jauhoja
3 kananmunaa
½ dl hienonnettua tuoretta oreganoa

Täyte:

2 tlk (400g) raejuustoa
200g yrttimaustettua tuorejuustoa
1 dl hienonnettua tuoretta oreganoa
½ dl hienonnettua tuoretta rakuunaa

1. Kuumenna vesi ja voi kiehuksi kattilassa. Vähennä lämpöä ja kaada joukkoon vehnä jauhot puuhaarukalla sekoittaen. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes se irtoaa kattilan reunosta. Nosta kattila liedeltä ja anna jäähtyä.
2. Vatkaa munat sähkövatkaimella yksitellen jäähtyneeseen taikinaan. Jatka vatkaamista, kunnes seos on kiiltävää ja tasaista. Lisää joukkoon hienonnettu oregano.
3. Ota taikinasta kahdella lusikalla 20-30 nokareta pellille leivinpaperin päälle.
4. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla pieniä tuulihattuja noin 20 minuuttia, isoja noin 30 minuuttia. Älä avaa uunin luukkua paistamisen alkuvaiheessa, jotta tuulihatut eivät laske. Valmis hattu on kevyt.
5. Valmista täyte. Valuta raejuustosta ylimääräinen neste. Sekoita raejuusto, tuorejuusto, oregano ja rakuuna. Leikkaa jäähtyneisiin hattuihin viilto ja täytä yrttiseoksella juuri ennen tarjoilua.

Benedictiinin munat

4 kananmunaa
4 viipaleta kylmäsavulohta tai
80 g savupororouhetta
4 viipaleta paahtoleipää
2 dl hollandaise-kastiketta
2 rkl madeiraa

Uppomunien keittoon:

1 l vettä
2 tl suolaa
1 rkl väkiviinaetikkaa



1. Upotettavien munien pitää olla tuoreita, muuten niistä on vaikea saada kauniin muotoisia.
2. Mittaa vesi, suola ja etikka kasariin.
3. Kun vesi kiehuu, riko muna kerrallaan lautaselle ja liu'uta veteen. Älä anna veden kiehua voimakkaasti. Muna on hyytynyt n. 3-4 minuutin kuluttua.
4. Nosta munat reikäkauhalla kylmään veteen, jotta ne heti jäähtyvät ja mahdollinen etikan maku poistuu. Voit lämmittää munat ennen tarjoilua.
5. Suikaloi savulohiviipaleet tai paista savupororouhe voissa ja kostuta madeiralla. Anna hautua hetki.
6. Paahda leipäviipaleet, laita jokaiselle leivälle ensin lohisuikaleet tai pororouhe, sitten lämmitetty uppomuna ja ½ dl hollanninkastiketta.

Hollanninkastike

½ sitruunanmehu
n. 200 g voita
3 keltuaista
2 rkl kylmää vettä
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria

1. Valmista vesihaude. kuumenna 2- 3 dl vettä n. 50 asteiseksi. Pidä sitä miedolla lämmöllä.
2. Puserra sitruunanmehu. Leikkaa voi 1½ cm:n kuutioiksi.
3. Pane kattilaan sopivaan teräskulhoon keltuaiset, kylmä vesi, sitruunanmehu ja mausteet. Nosta kulho vesihauteeseen miedolle lämmölle. Vesi ei saa kiehua, sillä silloin keltuaiset hyytyvät pohjalle ja voisula jää pinnalle.
4. Sekoita vatkaamalla, kunnes seos valuu vatkaimesta tasaisena nauhana.
5. Ota vesihaude pois liedeltä ja lisää yksitellen voinokareet hyvin vatkaten. Aina kun nokare on sulanut, lisää uusi. Vatkaa koko ajan, kunnes kastike on sakeaa ja tasaista.

Juustokohokas

50 g voita
½ dl vehnä jauhoja
4 dl maitoa
5 keltuaista
mustapippuria myllystä
½ tl suolaa
4 dl juustoraastetta
5 valkuaista

1. Sulata voi kattilassa. Lisää vehnä jauhot, anna imeytyä rasvaan ja lisää sitten vähitellen maito koko ajan hyvin sekoittaen. Kypsennä muutama minuutti.
2. Ota kattila pois levyiltä ja lisää keltuaiset, mausteet ja juustoraaste.
3. Vatkaa valkuiset vaahdoksi ja lisää seokseen varovasti nostellen.
4. Kaada seos voideltuun korkeareunaiseen vuokaan. Kypsennä uunin alaosassa (150 C) noin 1 tunti (älä turhaan avaa uunin luukkua paiston aikana).
5. Tarjoa kohokas heti uunista otettuna.

Brita- kakku

- Pohja:** 150 g voita
1½ dl sokeria
3 keltuaista
2 dl vehnä jauhoja
3 tl leivinjauhetta
1 dl maitoa
- Pinnalle:** 3 valkuaista
2 dl sokeria
(hiukan vaniljasokeria)
25 g mantelilastuja
- Täyte:** 3 dl kuohukermaa vaahdotettuna
(marjoja tai hedelmiä)



1. Vatkaa voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi, lisää joukkoon keltuaiset yksitellen edelleen vatkatun.
2. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja lisää jauhot vuorotellen maidon kanssa voivahtoon. Levitä seos pellille leivinpaperin päälle.
3. Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sokeri vähitellen edelleen vatkatun. Levitä valkuisvahto pohjataikinan päälle. Ripottele pinnalle mantelilastut.
4. Paista kakkua 175 asteisessa uunissa 20-30 minuuttia kunnes marenki on vaalean ruskeaa ja pohjataikina kypsää.
5. Leikkaa jäähtynyt kakku kahteen osaan. Nosta toinen levy kakkuvadille ja levitä päälle vaahdotettu kerma ja halutessasi marjoja tai hedelmiä. Kerman voit maustaa liköörillä tai konjakilla.
6. Nosta toinen kakkulevy täytteen päälle.