qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Jälkiruoat 2  28.6.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| Mantelihyytelö | |
| 2/3 litraa | kermaa |
| 150 g | manteleita |
|  | vaniljatanko |
| 100 g | sokeria |
| 20 g | liivatelehtiä |
| 1 dl | vettä |
| Lisäkkeet | hillot |
| Mantelit kuoritaan, hienonnetaan ja kiehautetaan kannen alla kerman, vaniljatangon ja sokerin kera. Seos nostetaan tulelta ja siihen lisätään vesihauteessa vesitilkkaseen liuotetut liivatelehdet, kun vaniljatanko ensin on poistettu, ja seosta hämmennetään, kunnes se on jäähtynyt. ja alkaa hyytyä. Silloin kaadetaan hyytelö kylmällä vedellä huuhdeltuun hyytelövuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista se kaadetaan vadille.  mantelihyytelö.jpg  Kuva mantelihyytelö | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pähkinähyytelö 1** | |
| 4 dl | maitoa |
| 100 g | kuorittuja pähkinöitä |
| 30 g | liivatelehtiä |
| ½ litraa | kermaa |
| 100 g | sokeria |
|  | vaniljaöljyä |
| Muista | pähkinähyytelöön voi sekoittaa hieman likööriä |
| Kuoritut, paahdetut ja hienonnetut pähkinät saavat kiehua maidossa 10 minuuttia, minkä jälkeen ne asetetaan lieden reunalle pariksi tunniksi seisomaan. Sitten se uudelleen kiehautetaan ja maito siivilöidään. Siihen liuotetaan liivatelehdet, ja seos saa jäähtyä. Kerma vatkataan kovaksi vaahdoksi ja siihen sekoitetaan ensin sokeri ja sitten hyvin hitaasti pähkinämaito liivatelehtineen. Hyytelö maustetaan vielä vaniljalla, kaadetaan sitten kylmällä vedellä huuhdottuun hyytelövuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vadille. Hyytelö koristetaan kermavaahdolla ja pähkinöillä.  vaniljaöljy.jpg  Kuva vaniljaöljy  10-clipart-3.png  Kuva 10 minuuttia  kaksi tuntia.png  Kuva 2 tuntia  kylmä vesi.jpg  Kuva kylmä vesi/jää  hyytelövuoka.jpg  Kuva hyytelövuoka | |
| **Pähkinäkermahyytelö 2** | |
| 100 g | pähkinöitä |
| 2 dl | hyvää maitoa |
| 5 | munankeltuaista |
| 125 g | sokeria |
| 5 | liivatelehteä |
| ½ litraa | paksua kermaa |
| Pähkinät kuoritaan, jauhetaan ja sekoitetaan kiehuvaan maitoon. Munankeltuaiset ja sokeri vatkataan, pähkinämaito kaadetaan kiehuvana joukkoon ja seosta vispilöidään tulella, kunnes se sakoaa, jolloin huuhdotut liivatelehdet lisätään. Seos nostetaan tulelta ja sitä vatkataan, kunnes se jäähtyy, jolloin siihen lisätään kermavaahto. Kaadetaan joko lasimaljaan tai vuokaan hyytymän. Maljassa se koristellaan pähkinöillä ja kermavaahdolla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Aprikoosi-kermahyytelö | |
| 4 dl | paksua kermaa |
| 250 g | aprikooseja |
|  | vettä |
|  | sokeria |
| 4 | liivatelehteä |
| ½ dl | vettä |
| Muista | samalla tavalla valmistetaan hyytelö omenista, luumuista, persikoista ja muuraimista. |
| Aprikoosit huuhdotaan ja keitetään vähässä sokerivedessä pehmeiksi. Ne puserretaan siivilän läpi tasaiseksi soseeksi. Kerma vatkataan vaahdoksi. Liivatelehdet liuotetaan ¼ dl:aan kiehuvaa vettä. Aprikoosisose yhdistetään kermaan ja viimeiseksi lisätään liuotetut liivatelehdet. Seos kaadetaan hyytelömaljaan.  aprikoosi.jpg  Kuva aprikoosi  omena2.jpg  Kuva omena  luumu 1.jpg  Kuva luumu  persikka.jpg  Kuva persikka  muurain eli lakka.jpg  Kuva muurain eli lakka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Banaanikermahyytelö | |
| 4 dl | paksua kermaa |
| 4-5 | banaania |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
|  | vettä |
| 4 | liivatelehteä |
| ½ dl | vettä |
| Valmistetaan samoin kuin aprikoosi-kermahyytelö, mutta 1-2 banaania jätetään koristamiseen.  banaani.jpg  Kuva banaani | |

|  |  |
| --- | --- |
| Karamellihyytelö | |
| 200 g | sokeria |
| 2 dl | vettä |
| 5 dl | maitoa |
| 3 dl | paksua kermaa |
| 5 | munanruskuaista |
| 40 g | liivatelehtiä |
| Kastike ja lisäkkeet | vaniljakastike, marjahillot ym |
| puolet sokerista pannaan 1 dl:aan vettä ja keitetään, niin kauan, että se tulee ruskeaksi; silloin sekoitetaan siihen toinen puoli vedestä, maito ja sokerin jäännös. Munanruskuaiset vatkataan yksitellen joukkoon ja seosta vatkataan tulella ensin, kunnes se sakenee, ja sitten, kunnes se on aivan jäähtynyttä. Kun hyytelö on puoliksi jäähtynyt, sekoitetaan siihen kuumassa vesitilkkaseen liuotetut liivatelehdet ja jäähtyneeseen seokseen sekoitetaan kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma. Hyytelö pannaan kylmä vedellä huuhdottuun hyytelövuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vadille.  vaniljakastike.jpg  Kuva vaniljakastike  jää.jpg  Kuva jää | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paahtohyytelö | |
| 150 g | sokeria |
| 100 g | manteleita |
| 1 dl | vettä |
| 30 g | liivatelehtiä |
| ½ litraa | paksua kermaa |
|  | vaniljaöljyä |
| Puolet sokerista sulatetaan pannussa ilman vettä ja siihen pannaan kokonaiset, mutta kuoritut mantelit, jotka saavat hiukan paahtua. Sitten kaadetaan manteliseos rasvatulle vadille, ja kun se on jäähtynyt, hienonnetaan se. Kerma vatkataan kovaksi vaahdoksi ja siihen sekoitetaan loput sokerista sekä kuumaan veteen liuotetut liivatelehdet jäähtyneinä. Viimeiseksi sekoitetaan siihen hienonnettu manteli- ja sokeriseos ja hyytelö maustetaan vaniljalla. Hyytelö kaadetaan kylmällä vedellä huuhdottuun vuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista se kaadetaan vadille.  vaniljaöljy.jpg  Kuva vaniljaöljy | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kylmä riisihyytelö | |
| 1 suuri kahvikupillinen (90 g) | riisiä |
| 8 dl | hyvää maitoa |
| 1 | vaniljatanko |
| 3 ½ dl | kermaista maitoa |
| 3 | munaa |
| 3 ½-4 rkl (75-80 g) | sokeria |
| 7 | liivatelehteä |
| Kastike | Tarjotaan hillon tai mehukastikkeen kera |
| Hyvin pestyt riisit keitetään 8dl:ssa maitoa pehmeiksi, mutta ei rikki ja puuro kaadetaan jäähtymään. Munat ja sokeri vatkataan, maito lisätään niihin ja seos kaadetaan kasariin. Sitä vatkataan tulella niin kauan, kunnes sakenee, mutta se ei saa kiehua; sitten se vatkataan kylmäksi. Huuhdotut liivatelehdet liuotetaan pienessä tilkassa kuumaa vettä ja jäähdytetään vähän. Kun kaikki eri seokset ovat jäähtyneet, yhdistettään ne ja täten saatua seosta sekoitetaan varovaisesti niin kauan, kunnes se alkaa hyytyä (muutoin riisit painuvat pohjaan). Hyytelö hyydytetään joko vuoassa tai kristallimaljassa.  kristallimalja.jpg  Kuva kristallimalja | |

|  |  |
| --- | --- |
| Charlotte-russe | |
| 1 annos | kermahyytelöä |
| 1 annos | kääretorttua |
| Lisäkkeet | Hillot, säilykehedelmät |
| Kääretorttu leikataan poikittain viipaleiksi ja korkea, sileäreunainen vuoka koristellaan näillä pyörylöillä, niin että ne vierekkäin peittävät koko vuoan pohjan. Sitten täytetään vuoka juuri valmistetulla kermahyytelöllä ja asetetaan hyytymään. Jos tahdotaan, hyytelö voidaan jakaa useampaan osaan, värjätä ne karamellivärillä ja panna kerroksittain leivoksilla sisutettuun vuokaan. Hyytelö saa hyytyä, minkä jälkeen se kaadetaan varovaisesti vuoasta, niin että kääretortun palaset seuraavat mukana. Tämän voi koristaa kermavaahdolla ja hedelmillä.  charlotte russe.jpg  Kuva charlotte-russe  hedelmäcoctail.jpg  Kuva hedelmäcocktail | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pappilan hätävara | |
| ¾ litraa | kermaa |
| 1 dl | hilloa |
| 200 g | pikkuleipää tai keksejä |
| (40 g | liivatelehtiä) |
|  | sokeria |
|  | vähän mehua |
| Kerma vatkataan vaahdoksi sekoitetaan siihen, jos se on hyvin ohutta , vesi tilkkaseen liuotetut liivatelehdet hiukan jäähdytettyinä. Sitten sekoitetaan siihen hillo ja mehulla kostutetut pikkuleivät. Elleivät nämä anna tarpeeksi makeutta hyytelölle, on siihen lisättävä sokeria. Hyytelö pannaan lasimaljaan ja asetetaan kylmään paikkaan hyytymään.  pappilan hätävara.jpg  Kuva pappilan hätävara | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hapanleipävanukas | |
| 1 litraa | raastettua hapanleipää |
| ½ litraa | omenasosetta |
| 100 g | sokeria |
| 100 g | voita |
| Kastike | vaniljakastike, kerma |
| Hienonnettu hapanleipä ruskistetaan pannussa. Vuoka voidellaan voilla ja siihen pannaan kerroksittain ruskistettua leipää, omenasosetta ja sokeria. Päällimmäiseksi kerrokseksi pannaan ruskistettua leipää. Voi pannaan pieninä kokkareina pinnalle ja vanukas paistetaan uunissa kauniin ruskeaksi. Kumotaan vadille.  hapanleipävanukas.jpg  Kuva hapanleipävanukas | |

|  |  |
| --- | --- |
| Korppuvanukas | |
| ¾ litraa (450 g) | korppujauhoja |
| ½ litraa | omenasosetta |
| 3 | munaa |
| ¾ litraa | maitoa |
| 100 g | sokeria |
| 100 g | voita |
| 100 g | mantelia |
| Kastike | vaniljakastike, kermavaahto |
| Mantelit kuoritaan, hienonnetaan ja sekoitetaan omenasoseeseen, joka ladotaan kerroksittain korppujauhojen ja sokerin kera voideltuun vuokaan. Viimeisenä kerroksena tulee olla korppujauhoja. Munat vatkataan ja joukkoon sekoitetaan maito vähitellen. Näin saatu munamaito kaadetaan vuokaan ja viimeiseksi pannaan voi kokkareina pinnalle. Vuoka paistetaan uunissa kauniin ruskeaksi.  korppuvanukas.jpg  Kuva korppuvanukas | |

|  |  |
| --- | --- |
| Voileipävanukas | |
| 25 | ranskanleipäviipaletta |
| 100 g | voita |
| 1 litra | maitoa |
| 3 | munaa |
|  | hilloketta tai omenasosetta |
|  | suolaa |
| Kastike | vaniljakastike |
| Tähteet | jäljelle jäänyt vanukas leikataan viipaleiksi ja ladotaan paksun vaniljakastikkeen tai kermavaahdon kera jälkiruokamaljaan sekä tarjotaan jälkiruoaksi |
| Ranskanleipäviipaleille levitetään voita. Munat vatkataan ja niihin sekoitetaan maito ja hiukan suolaa. Tähän seokseen kastetaan voidellut ranskanleipäviipaleet, jotka ladotaan voideltuun vuokaan kerroksittain omenasoseen kera. Päällimmäiseksi kerrokseksi pannaan leipäviipaleet, voipuoli ylöspäin. Munamaidon jäännös kaadetaan vuokaan ja vanukas paistetaan vaaleanruskeaksi. | |
| voileipävanukas.jpg  Kuva voileipävanukas  ranskanleipä.jpg  Kuva ranskanleipä  leipävanukas.jpg  Kuva leipävanukas | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Riisivanukas 1** | |
| 3 dl (270 g) | riisiä |
| 2 litraa | maitoa |
| 50 g | voita |
| 3 | munaa |
|  | omenasosetta |
| 50 g | manteleita |
| Kastike | vaniljakastike, kermavaahto ym |
| Muista | riisivanukkaaseen voi sekoittaa vähän viiniä |
| Riisit huuhdotaan hyvin ja keitetään maidon kera paksuksi puuroksi, mutta niin, että ryynit pysyvät mahdollisimman eheinä. Munanruskuaiset vatkataan ja niihin sekoitetaan vähitellen jäähtynyt puuro sekä kuoritut ja hienonnetut mantelit. Munanvalkuaiset vatkataan vaahdoksi vaahdoksi ja osa sekoitetaan puuroon, mutta toinen osa omenasoseeseen. Voideltuun vuokaan ladotaan kerroksittain omenasosetta ja puuroa. Päällimmäiseksi kerrokseksi pannaan puuroa. Voi pannaan pieninä kokkareina pinnalle ja vanukas paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi.  riisivanukas.jpg  Kuva riisivanukas  omenasose.jpg  Kuva omenasose  vuoka.jpg  Kuva vuoka | |
| **Riisivanukas 2** | |
| 3 dl | riisiä |
| 100 g | voita |
| 4 | munaa |
| 1 ½- 2 litraa | maitoa |
| 100 g | sokeria |
| 3 | appelsiinia |
|  | karvasmanteliöljy |
| Kastike | mehukastike tai vaniljakastike |
| Tähteet | jäljelle jäänyt vanukas voidaan sekoittaa kermavaahtoon ja tarjota hillon kanssa jälkiruokaa |
| Riisi huuhdotaan ja pannaan maidon ja voin kera hautumaan pehmeiksi lieden reunalla. Kun ne ovat paisuneet, pannaan ne tulelle ja puuro saa kiehua, kunnes riisit ovat pehmeät. Kun puuro on jäähtynyt , sekoitetaan siihen sokeri ja raastettu appelsiinikuori ja - mehu, pari pisaraa karvasmanteliöljyä ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Puuro pannaan heti edeltäpäin voideltuun ja korppujauhoilla jauhotettuun kannelliseen vanukasvuokaan ja sitä keitetään vedessä 1 ¼ tuntia. Kaadetaan vadille, ennen kuin viedään tarjolle.  MANTELIÖLJY:  <https://www.yliopistonapteekki.fi/mantelioljy-200-ml-38042.html?nosto=nosto-page-search1>  appelsiini.jpg  Kuva appelsiini  vanukasvuoka.jpg  Kuva vanukasvuoka | |
| **Riisivanukas 3** | |
| Valmistetaan samoin kuin mannaryynivanukas 1, mutta siihen on pantava 2 litraa maitoa | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mannaryynivanukas 1** | |
| 3 dl | mannaryynejä |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| 3 | munaa |
| 1 dl (80 g) | rusinoita |
| 100 g | manteleita |
| 100 g | sokeria |
| 50 g | voita |
| Kastike | mehukastike |
| Tähteet | jäänyt vanukas tarjotaan kylmänä mehukastikkeen tai marjakeiton kera |
| Mannaryynit keitetään maidossa puuroksi, johon on sekoitetaan, kun se on jäähtynyt, huuhdotut rusinat, kuoritut ja hienonnetut mantelit ja sokeri. Munat vatkataan ja sekoitetaan vähitellen puuroon, joka pannaan voideltuun vuokaan. Voi pannaan pieninä kokkareina pinnalle ja vanukas paistetaan uunissa vaalean ruskeaksi.  mannaryynivanukas.jpg  Kuva Mannaryynivanukas  mannasuurimot 1.jpg  Kuva mannasuurimot  rusina2.jpg  Kuva rusinat  rusinat2.jpg  Kuva rusinat 2 | |
| **Mannaryynivanukas 2** | |
| 3 dl | mannaryynejä |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| 5 | munaa |
| 100 g | sokeria |
|  | raastettua sitruunan keltainen kuori |
| 3 | suurta omenaa |
| Vuoan kuorruttamiseen | sokeria |
|  | vettä |
| Kastike | Vanukkaan kera tarjotaan liemi, joka on muodostunut paistuessa vuokaan |
| sitruunankuori.jpg  Kuva sitruuna ja sitruunankuori  omena.jpg  Kuva omena | |
| **Mannaryynivanukas 3** | |
| Vuoka kuorrutetaan sokerilla, tähteeksi jääneeksi puuroon sekoitetaan muna, sokeria ja manteleja, ja puuro kaadetaan vuokaan. Keitetään vesihauteessa 1 ¼ tuntia.  vesihaude.JPG  Kuva vesihaude | |
| Mannaryynivanukas 4 | |
| 2 ½ dl (200 g) | mannaryynejä |
| 1 litra | maitoa |
| 3 rkl (60 g) | sokeria |
| 2 dl (200 g) | sokeria |
| 1 rkl (30 g) | margariinia tai voita |
| 1 | muna |
| ½ | sitruunan kuori |
| Vuokaan |  |
| 2 dl (200 g | sokeria |
| 4 rkl | vettä |
| Keitetään puuro, johon lämpimänä lisätään muut aineet. Vuoka kuorrutetaan ja maustettu puuro pannaan siihen täysin jäähtyneenä. Keitetään vesihauteessa noin 1 tunti. Kaadetaan vuoasta vasta kun se on aivan jäähtynyt kylmäksi. Tarjotaan omassa kastikkeessaan.  sitruunankuori.jpg  Kuva sitruuna | |

|  |  |
| --- | --- |
| Makaronivanukas | |
| 200 g | makaroneja |
| ¾ litraa | maitoa |
| 50 g | voita |
| 50 g | manteleita |
| 4 | munaa |
| 100 g | sokeria |
| Kastike | mehukastike |
|  | Vanukas voidaan myös tarjota kylmänä vanilja- tai sitruunakastikkeen kera ilman munanvalkuaiskoristetta. |
| Makaronit katkotaan pieniksi kappaleiksi ja keitetään maidossa pehmeiksi. Kun ne ovat jäähtyneet, sekoitetaan niihin kuoritut ja hienonnetut mantelit, voi, sokeri ja vatkatut munanruskuaiset. Puuro kaadetaan voideltuun, kannelliseen vanukasvuokaan ja sitä keitetään vesihauteessa 1 tunti. Sitten kaadetaan vanukas tulenkestävälle vadille, kovaksi vatkattu munanvalkuainen, johon on pantu hiukan sokeria, levitetään sen päälle ja vanukas asetetaan hetkiseksi uuniin ruskistumaan.  makaroni.jpg  Kuva makaroni  manteli.png  Kuva manteli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Porkkanavanukas | |
| 1 kg | porkkanoita |
| 50 g | manteleita |
| 1 dl (70 g) | vehnäjauhoja |
| 1 dl (60 g) | korppujauhoja |
| 50 g | voita |
| ½ litraa | maitoa |
| 4 | munaa |
|  | vettä |
| Lisäruoat | Kerma ja marjahillo |
| Tähteet | Jäljelle jäänyt vanukas tarjotaan kuutioiksi leikattuina marjakeiton kera |
| Porkkanat kaavitaan, keitetään vedessä pehmeiksi ja jauhetaan yhteen kertaan lihamyllyssä. Porkkanasoseeseen sekoitetaan maito, vehnäjauhot, korppujauhot ja kuoritut ja hienonnetut mantelit. Sose saa seisoa tunnin, ja sitten se sekoitetaan siihen sulatettu voi, vaahdoksi vatkatut munanruskuaiset ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kannellinen vanukasvuoka voidellaan ja jauhotetaan korppujauhoilla ja vanukasta keitetään vesihauteessa 1 ¼ tuntia. Kaadetaan vadille ennen tarjoamista.  porkkanavanukas.jpg  Kuva porkkanavanukas  rainbow porkkanat.jpg  Kuva sateenkaari porkkanat  vanukasvuoka.jpg  Kuva kannellinen vanukasvuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pähkinävanukas 1** | |
| 150 g | sokeria |
| 5 | munaa |
| 150 g | hienonnettuja pähkinöitä |
| 1 dl (60 g) | korppujauhoja |
| Kastike | Mehukastike tai kermavaahto |
| Tähteet | jäljelle jäänyt vanukas ladotaan viipaleiksi leikattuna kermavaahdon kera jälkiruokamaljaan ja tarjotaan marjahillon kera jälkiruoaksi |
| Muista | Vanukkaaseen voi sekoittaa hieman viiniä |
| Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan kovaksi vaahdoksi ja joukkoon sekoitetaan hienonnetut pähkinät ja korppujauhot. Viimeiseksi sekoitetaan kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Kannellinen vanukasvuoka voidellaan ja jauhotetaan korppujauhoilla, ja vanukas saa kiehua vesihauteessa 1 ¼ tuntia. Kaadetaan vadille ennen tarjoamista. | |
| **Pähkinävanukas 2** | |
| 1 kkp | kuorittuja pähkinöitä |
| 2 dl | korppujauhoja |
| ½ dl | voita |
| 3 | munaa |
| ½ dl | maitoa |
|  | suolaa |
|  | sokeria |
| Kastike | mehukastike |
| Pähkinät jauhetaan, niihin lisätään maidossa liuotetut korppujauhot, vaahdoksi vatkattu voi ja vatkatut ruskuaiset. Seos maustetaan ja lopuksi sekoitetaan siihen kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja sitä paistetaan uunissa noin 1 tunti. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Paahtovanukas 1** | |
| 50 g | voita |
| 4 | munaa |
| 4 dl | kermaa |
| 100 g | sokeria |
| 50 g | vehnäjauhoja |
| Vuoan kuorruttamiseen |  |
| 100 g | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Kastikkeena | käytetään kiehuessa vuokaan muodostunutta lientä |
| Voi vatkataan vaahdoksi ja siihen sekoitetaan yksitellen munanruskuaiset. Jokaisen ruskuaisen välillä sekoitetaan vähän kermaa ja sokeria. Seosta vatkataan hyvin ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot ja sen jälkeen kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kannellinen vanukasvuoka kuorrutetaan sokerilla, ja vanukas saa kiehua vesihauteessa 2 tuntia. Kaadetaan vadille ennen tarjoamista.  paahtovanukas.jpg  Kuva paahtovanukas | |
| **Paahtovanukas 2** | |
| 3 | munaa |
| 1 tl | vehnäjauhoja |
| 4 dl | maitoa |
|  | sitruunan keltainen kuori tai vaniljaa |
| 1 rkl (20 g) | sokeria |
| Vuoan kuorruttamiseen |  |
| 100 g | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Kastike | vaniljakastike, mantelikastike, hillot ym |
| Muista |  |
| VALMISTUS: Munat, jauhot, sokeri ja maito vatkataan. Sokeri liuotetaan pieneen vesitilkkaseen ja annetaan sen hiukan ruskistua. Keitinvuoka kuumennetaan ja ruskistettu sokeri kaadetaan siihen; vuokaa käännellään niin, että sokeri tasaisesti peittää vuoan reunat ja pohjan. Kun kuorrutus on jäähtynyt, kaadetaan munamaito siihen ja vanukas keitetään vedessä kypsäksi. Kun se on vähän jäähtynyt, kaadetaan se vuoasta ja koristellaan mantelisuikaleilla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paahtovanukas aprikoositäyttein | |
| 250 g | aprikooseja |
| 4 dl | vettä |
| 3 ½ dl | hyvää maitoa |
| 5 | munaa |
| Vuoan kuorruttaminen |  |
| 100 g | sokeria |
| 2 rkl | vettä |
| Kastike | Tarjotaan lämpimänä vaniljakastikkeen kanssa |
| Muista | Voidaan täyttää myöskin luumuilla, omenilla tai persikoilla |
| Aprikoosit keitetään vedessä vähän sokerin kanssa soseeksi. Munat ja maito vatkataan hyvin, enemmän kuin puolet siitä kaadetaan ruskistetulla sokerilla kuorrutettuun vuokaan, joka on asetetaan vesipannuun uuniin hyytymään. Kun vanukas on hyytynyt, otetaan se uunista , siihen lisätään aprikoosisose ja viimeiseksi loppuosa maitovatkausta ja vanukas pannaan uudelleen hyytymään.  aprikoosi.jpg  Kuva aprikoosi  luumu 1.jpg  Kuva luumu  omena.jpg  Kuva omena  persikka.jpg  Kuva persikka  aprikoosisose.jpg  Kuva aprikoosisose | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mukailtu paahtovanukas | |
| 7 suurta | korppua |
| 3 rkl (90 g) | siirappia |
| 8 dl | maitoa |
| 2-3 | munaa |
|  | vaniljasokeria |
| Kastike | Tarjotaan hillojen tai marjamehukastikkeen kera |
| Maito kiehautetaan ja korput liotetaan siinä sekä puserretaan siivilän läpi. Munat ja osa siirappia vatkataan, vaniljasokeri lisätään. Vuoka kuorrutetaan siirapin lopulla. Vanukas paistetaan matalassa vuoassa tai vesihauteessa uunissa. Sopiva jälkiruoka yksinkertaisilla päivällisillä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mantelivanukas 1** | |
| 150 g | manteleita |
| ½ litraa | maitoa |
| 2 dl (120 g) | korppujauhoja |
| 6 | munaa |
| 100 g | sokeria |
|  | manteliöljyä |
| Vuoan voitelemiseen |  |
|  | voita |
| 2 rkl | korppujauhoja |
| Muista | Manteliöljyn sijasta voi käyttää mausteena viiniä tai likööriä |
| Mantelit paahdetaan ja hienonnetaan huhmaressa. Korppujauhoista ja maidosta keitetään puuro, johon sekoitetaan, kun se on jäähtynyt, sokeri, vatkatut munanruskuaiset, hienonnetut mantelit ja mausteeksi manteliöljyä. Viimeiseksi sekoitetaan puuroon kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Kannellinen vanukasvuoka saa kiehua vesihauteessa 1 ¼ tuntia. Ennen tarjoamista kaadetaan vanukas vadille.  huhmare.jpg  Kuva huhmare | |
| **Mantelivanukas 2** | |
| 8 | munaa |
| 3 ½ dl | kermaa |
| 3 rkl (60 g) | sokeria |
| 150 g | makeita manteleita |
| 7-8 | karvasmantelia |
| ½ | sitruunan hienonnettu kuori |
| 1 rkl (vajaa 15 g) | perunajauhoja |
| Vuoan kuorruttamiseen |  |
| 2 kkp | hienoa sokeria |
| 2 rkl | kuumaa vettä |
| Kastike | vaniljakastike, kermavaahto ym |
| Sokeri ruskistetaan pannussa, joukkoon sekoitetaan vähitellen kiehuva vesi, ja tällä seoksella kuorrutetaan vuoka. Munanruskuaiset, kerma ja sokeri vatkataan kasarissa tulella, kunnes se sakoaa. Kasari nostetaan tulelta ja seosta vatkataan edelleen, kunnes se jäähtyy. Sitten siihen lisätään kuoritut ja hienonnetut mantelit, sitruunankuori, perunajauhot ja viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan kuorrutettuun vuokaan ja sitä keitetään vedessä 30 minuuttia-1 tunti. Vanukkaan jäähdyttyä se kaadetaan pois vuoasta ja tarjotaan kerman kanssa.  karvasmanteliuute 1.png  karvasmanteliöljy | |