

LOHI-PERUNAPIHVIT (8-10 KPL)

400 g kirjolohifilettä
100 g kylmäsavulohta
1 peruna raastettuna
2 rkl hienonnettua tilliä
0,5 tl suolaa
1 muna
sitruunan mehua valmiille pihveille

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Leikkaa kirjolohifilee pieniksi kuutioiksi ja hienonna kylmäsavulohti. Kuori ja raasta peruna karkeaksi raasteeksi. Hienonna tilli. Sekoita kaikki ainekset kulhossa, lisää viimeksi muna. Nosta leivinpaperille 8-10 kekoa. Muotoile ne n. 2 cm paksuiksi pihveiksi.

Paista n 15 min. Purista pihveille sitruunanmehua ennen tarjoilua.

SITRUSVAAHTO

1,5 dl appelsiinitäysmehua
2 rkl sitruunan mehua
1 rkl perunajauhoja
2 dl rahkaa
2,5 dl kermaa
0,75 dl sokeria
2,5 tl vanilliinisokeria
150 g säilykemandariineja valutettuna
koristeeksi appelsiiniviipaleita

Yhdistä mehua ja perunajauhot kattilassa. Kuumenna sekoittaen, kunnes sakenee. Anna jäähtyä. Sekoita kylmänä rahkan joukkoon. Mausta sokereilla. Vaahdota kerma ja yhdistä rahkaan. Lisää mandariinilohkot.

Annostele ja koristele appelsiineilla.

MARTTOJEN PARAS KAHVIKAKKU

200 g voita
3 dl sokeria
3 munaa
2 tl vanilja-aromia tai vanilliinisokeria
1 prk kermaviiliä
5,5 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
0,5 tl suolaa
0,5 tl soodaa

muruseos:

1,5 dl fariinisokeria
1 dl vehnä jauhoja

2 tl kanelia
ripaus suolaa
3 rkl voita

Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Lisää munat sekoittaen. Lisää muut aineet.

Nypi muruseosta varten kaikki aineet keskenään.

Kaada isoon (n 2,5 l), voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan n. kolmasosa taikinasta, puolet muruseoksesta, sitten taas taikinaa, loput muruseoksesta ja loput taikinasta.

Paista 175 asteessa 50-60 min.