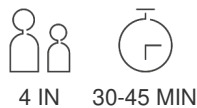




Vahuveinitarretis marjadega

Pidulik ja kerge dessert!



u 450 g suvemarju: maasikaid, mustikaid, vaarikaid, sõsraid (võib ka külmutatult, sulatada pole sel juhul vaja)

500 ml külma magusat vahuveini, nt Cinzano Sweet Edition Dolce
20 g želatiini

1 dl külma vett

soovi korral paar sl suhkrut

1. Tükelda suuremad maasikad, teised marjad võivad jääda terveks. Jaga marjad tarretisevormidesse, selleks sobivad hästi kausikesed või väikesed kohvitassid.

2. Sega želatiin kuumustkannatavas nõus külma veega. Paisuta 5 minutit.

3. Kuumuta segades želatiini täieliku lahustumiseni, ära keema lase.

4. Jahuta želatiinisegu aeg-ajalt segades umbes 15 minutit.

5. Soovi korral lisa segule paar sl suhkrut.

6. Muide, tegu ei ole eriti magusa magustoiduga, sest ükskõik kui magus vahuvein ka poleks, on ikkagi tunda veidi veini hapukust. Ka marjad pole ju üdini magusad. See on puhtalt maitse asi, nii et kui keegi soovib magusamat tarretist, siis on vaba voli suhkruga kaasa aidata.

7. Vala sulanud želatiin ühtlase nirena külma vahuveini hulka, viimast õrnalt, aga pidevalt segades.

8. Vala vahuveini-želatiinisegu marjadele. Lase külmkapis vähemalt 4 tundi tarretuda.

9. Tarretise vormist kergemalt kättesaamiseks aita külgedelt veidi noaga kaasa või kasta vorm hetkeks kuumas vette. Vahukoosõbrad võivad magustoitu serveerida tupsukese vahukoorega.

10. P.S. Kes on harjunud toimetama želatiinilehtedega, siis neid tuleks võtta 5 tk.

Leota lehti väheses külmas vees 5-10 minutit ja seejärel pigista kuivaks.

Kuumuta u 1,5 dl vahuveini ja sulata selles želatiinilehed.

Jahuta segu veidi ja sega külma vahuveini hulka. Muus osas tarretise valmistamine sama kui pulbriga.

Retsepti autor: Mari-Liis Ilover

Mari-Liis Ilover on toiduajakirjanik, -fotograaf ja retseptide looja. Mari-Liisi sulest on ilmunud mitmeid kokaraamatuid, ta teeb kaastööd Eesti suurematele toiduajakirjadele ja peab toidublogi "Siit nurgast ja sealt nurgast".

