



Marjakrõbedik pähklise kattega

Lihne ja maitsev magustoit!



6-8 IN 45-60 MIN

400 g marju (maasikaid, vaarikaid, sõstraid, mustikaid jne)
2 sl vahtrasiirupit
1 tl vaniljeekstrakti või -pastat
1 sl riivitud sidrunikoort
1 sl värskest pressitud sidrunimahla
2 sl maisitärklis

Kate:

70 g mandlijahu
1 kuhjaga sl kookosjahu
1 tl kaneeli
suts kardemoni
näpuotsaga soola
50 g külma võid tükkidena
1 sl vahtrasiirupit
100 g meelepäraseid mandleid-pähkleid (näiteks mandlid, metspähklid ja Kreeka pähklid hakitult)

1. Tõsta marjad kaussi. Suuremad maasikad tükelda.
2. Sega eraldi kausis vahtrasiirup, vanilje, sidrunikoor ja -mahl ja tärklis. Vala see marjadele, sega läbi.
3. Määri vorm(id) võiga kokku. Tõsta marjasegu vormi(desse).
4. Sega mandlijahu, kookosjahu, kaneel, kardemon ja sool. Lisa külma või tükid.
5. Pudista sõrmede vahel või kahvliga segades tükiliseks puruks.
6. Lisa vahtrasiirup ja hakitud pähklid. Tõsta purukate marjadele.
7. Küpseta 180 kraadises ahjus 15-20 min. Lase enne söömist veidi jahtuda, serveeri Kreeka jogurti või jäätisega.



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".