



SATUMAISET RESEPTIT

Satu Malinen
Satumaa Organics

Sisältö

- 01 Helppo puolukka- juustotorttu
- 02 Enkelin suukot (G)
- 03 Vegaaninen kasvispiirakka
- 04 Suussa sulava suklaatorttu (G)
- 05 Gluteeniton hopeakakku





HELPPO PUOLUKKA-JUUSTOTORTTU

Tämä juustotorttu kätkee sisäänsä maistuvan, rukiisen pohjan ja nopeasti valmistuvan täytteen.

AINESOSAT :

Pohja:

2 dl vehnä jauhoja

1 dl ruisjauhoja

150 g voita tai margariinia

$\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa

2 rkl kylmää vettä

Täyte:

200 g vaniljatuorejuustoa

1 dl turkkilaista tai kreikkalaista

paksua jogurttia

3 kananmunaa

1 dl sokeria

1 dl puolukoita (pakaste tai tuore)

VALMISTUS :

Pehmitä rasva ja lisää joukkoon jauhot ja suola. Sekoita käsin taikinaksi ja lisää kylmä vesi. Painele taikina leivinpaperilla vuorattuun irtopohjakakkuvuokaan (halk.max. 23 cm) tai piirakkavuokaan.

Mittaa vaniljatuorejuusto, jogurtti, kananmunat ja sokeri kulhoon ja vatkaa nopeasti sekaisin sähkövatkaimella. Kaada täyte torttupohjan päälle. Ripottele täytteen sekaan 1 dl puolukoita.

Paista n. 45 minuuttia 180 asteessa. Jos pinta alkaa tummua liikaa, laita päälle kevyesti leivinpaperi. Torttu on valmista kun täyte on kiinteä.

Anna jäähtyä ja tarjoile huoneenlämpöisenä. Jos valmistit tortun irtopohjavuokaan, odota että torttu jäähtyy kunnolla ennenkuin irroitat sen vuoasta.

ENKELIN SUUKOT

Nämä hurmaavat pikkuleivät ovat luontaisesti gluteenittomia.



AINESOSAT:

n. 12 kpl

2 kananmunan valkuaista
80 g sokeria
100 g hasselpähkinäjauhoa
50 g sukaatteja
50 g valkosuklaata (Panda)
tomusokeria koristeluun

VALMISTUS

Lämmitä uuni 150 asteeseen.

Mittaa valkuaiset ja sokeri kulhoon jota voit lämmittää vesihautteessa. Vatkaa käsivispilällä seosta vesihautteessa miedolla lämmöllä kulhossa kunnes se sakenee ja muuttuu kiiltäväksi, eli n. 10 min. Siirrä kulho pois vesihautteesta ja jatka vatkaamista kunnes seos hieman jäähtyy.

Lisää joukkoon pähkinäjauhot, sukaatit ja pieniksi paloiksi rouhittu valkosuklaa. Nostele taikinasta kekoja leivinpaperin päälle pellille n. 12 kpl.

Paista pikkuleipiä n. 15 minuuttia kunnes ne saavat hieman väriä.

Anna jäähtyä rauhassa ja pyörittele valmiit Enkelin suukot tomusokerissa. Säilytä leivosrasiassa kuivassa paikassa.

VEGAANINEN KASVISPIIRAKKA

Tämä suosittu piirakka on täynnä kasviksia ja runsaita makuja. Resepti on uunipannulliseen piirakkaa.

AINESOSAT :

Pohja:

300 g vegaanista margariinia
5 dl vehnä jauhoja
½ dl kauralesettä tai vehnälesettä
1 tl leivinjauhetta
2 dl vegaanista juustoraastetta
¾ dl kylmää vettä

Täyte:

1 pieni purjo tai nippu kevätsipulia
4 keskikokoista porkkanaa
200 g palsternakkaa
1 pieni parsakaali
¼ keskikokoisesta keräkaalista
2 dl kuivattua suppilovahveroa tai tuoretta herkkusientä
2 valkosipulin kynttä
2 rkl hienonnettua tuoretta basilikaa
2 tl kuivattua rakuunaa
2 tl kuivattua timjamia
täyte jatkuu...



Täyte jatkuu...

1 tl valkopippuria
2 tl ruokosokeria tai tavallista sokeria
1 kasvisliemikuutio
2 dl vettä tai sienten liotusvettä
1 rkl vehnä jauhoa
2 dl vegaanista juustoraastetta
1 blokki jalotofua (marinoitua tai savutofu)
4 dl kauraruokakermaa

Öljyä kasvien paistamiseen.

Valmistus:

Jos käytät kuivattuja sieniä, laita ne likoamaan hetkeksi 1 litraan kylmää vettä.

Anna margariinin pehmitä huoneenlämmössä tai käytä nopeasti mikron kautta. Laita pohjan aineet kylmää vettä lukuunottamatta kulhoon ja nypi sekaisin taikinaksi. Lisää lopuksi kylmä vesi taikinaan ja levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Käsittele kasvikset:

Raasta kuoritut porkkanat ja palsternakka karkeaksi raasteeksi. Leikkaa purjo tai kevätsipulit ohuiksi renkaiksi. Hienonna keräkaali veitsellä ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa myös parsakaali ohuiksi viipaleiksi. Hienonna valkosipulin kynnet ja tuore basilika. Laita isoon kattilaan tai wok-pannuun kaikki pilkotut kasvikset ja puristele liotetuista sienistä vesi huolellisesti pois. Hienonna halutessasi myös sienet ja laita kasvien kanssa kattilaan. Lisää joukkoon öljyä 2-3 rkl ja lisäksi hienonnettu valkosipuli, basilika, kuivatut yrtit, valkopippuri, ruokosokeri ja murustele joukkoon vielä kasvisliemikuutio. Anna kaikkien aineiden ruskistua n. 5 minuuttia ja sekoittele seosta jotta se ei pala pohjaan. Lisää joukkoon vettä tai sienten liotusvettä (liotusvedessä voimakas maku) 2 dl ja hauduta miedolla lämmöllä n. 10 min. Maista seosta ja lisää halutessasi suolaa. Ripottele joukkoon myös vehnä jauhot.

Levitä kasvisseos piirakkapohjan päälle ja ripttele päälle myös vegaaninen juustoraaste.

Laita pieneen kulhoon murennettu jalotofu ja kaurakerma. Tehosekoittimella seos tasaiseksi. Kaada seos tasaisesti pellille kasvien päälle.

Kypsennä piirakkaa 180 asteessa n. 45 min kunnes täyte tuntuu kiinteältä kun heilautat peltiä ja piirakka on tasaisen kauniin ruskea.

Jäähdytä piirakka täysin ennenkuin leikkaat sen paloiksi. Pellillisestä piirakkaa tulee 30 palaa.



SUSSASULAVA SUKLAATORTTU

Suklaan ja marengin yhdistelmä vie kielen mennessään! Torttu on gluteeniton.

AINESOSAT:

3 kananmunan valkuaista
¼ tl suolaa
¼ tl leivinjauhetta
2 dl hienoa kidesokeria
1 dl pekaanin pähkinöitä
rouhittuna

TÄYTE:

100 g tummaa suklaata (Panda)
½ dl kuumaa maitoa
1 tl vaniljasokeria
2 dl vispikermaa

VALMISTUS:

Lämmitä uuni 150 asteeseen.

Laita kulhoon kananmunan valkuaiset, suola ja leivinjauhe. Vatkaa muutaman minuutin ajan niin että alkaa muodostua kiinteää vaahtoa. Ala kaatamaan pikkuhiljaa joukkoon sokeria ja jatka vatkaamista kunnes seos on kiinteää ja kiiltävää.

Laita pyöreään piirasvuokaan leivinpaperin ja voitele se kevyesti öljyllä. Levitä marenki tasaisesti vuokaan ja ripottele päälle pekaanin pähkinärouhe. Paista 1 tunnin ajan 150 asteessa. Kun pohja on kypsä ja kauniin ruskea, anna sen jäähtyä rauhassa.

Kuumenna maito pinnoitetussa kattilassa ja paloittele joukkoon suklaa. Sekoittele niin pitkään kunnes suklaa on sulanut. Varo ettei suklaa pala. Jäähdytä seos huolella.

Vatkaa vispikerma vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla. Vatkaa kerman joukkoon suklaaseos.

Laita suklaakermamassa pursotinpussiin ja pursota kauniisti marenkipohjan päälle. Koristele tuoreilla marjoilla ja syötävillä kukilla.



GLUTEENITON HOPEAKAKKU

Gluteeniton hopeakakku sopii ihanasti kahvikakuksi tai voit täyttää sen ja tehdä mieleisesi täytekakun.

AINESOSAT:

100 g sulatettua voita
2 dl sokeria
2 dl maitoa
6 dl gluteenitonta
jauhoseosta (esim. glut.
kaurajauho 4 dl +
perunajauho 2 dl)
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
3 kananmunan valkuaista

VALMISTUS:

Sekoita yhteen sulatettu voi, sokeri, maito ja jauhot joihin on sekoitettu leivinjauhe + vaniljasokeri. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita varovasti taikinan joukkoon käsivispilällä.

Voitele ja jauhota kaurajauhoilla kakkuvuoka (halk. n. 22 cm.) Paista kakkua 175 asteessa n. 45 min. Kokeile kakun kypsyyttä tikulla ja jatka paistamista jos kakku tuntuu taikinaiselta. Jäähdytä hyvin ennen kumoamista.

IHANIA LEIVONTAHETKIÄ!

Satunmaa Organics
Espoo
www.satunmalinen.fi
satunmaaorganics@gmail.com
[@satunmainen_catering](https://www.instagram.com/satunmainen_catering)



Kiitos kun tilasit rakkaimpia reseptejäni

Satu Malinen