



Tagurpidi pirnikook jäätise ja palsamiädikaga

⌚ u 45 minutit + taina sulatamine ja koogi jahtumine

🌱 Veganversiooni saad kui kasutad koogi valmistamiseks võisisalduseta harilikku lehttainast, head margariini ning taimset jäätist

🍴 neljale kuni kaheksale

KOOSTISOSAD

4 pirni
u 350 g külmutatud lehttainast
100 g võid või kvaliteetset margariini
100 g fariinsuhkrut u 5 cm kaneelikooretükk
¼ tl jahvatatud kardemoni
2 sl palsamiädikat + serveerimiseks
Serveerimiseks vanillijäätist või selle taimset versiooni

TOORAINED LEIAD:

VALMISTAMINE

Sulata tainas.

Koori pirnid, puhasta südamekest ja lõika sektoriteks. Kasuta koogi valmistamiseks kuumakindla käepidemega panni. Sulata sellel pliidil keskmise kuumuse juures või ja suhkur. Lisa kaneel ja kardemon ning kuumuta segades paar-kolm minutit, kuni pannisisu muutub ühtlasemaks. Lisa pirnid ja 1 sl palsamiädikat ja kuumuta segades veel u 7 minuti jagu, vahepeal pöörates, kuni need on veidi pehmenenud. Kui pirnid eraldavad liialt mahla ja pannil olev karamelline kaste muutub pigem vesiseks, võta pirnid hetkeks pannilt ja kuumuta pannisisu paari minuti jooksul, kuni see jälle pakseneb. Sea pirnid ringikujuliselt pannile nii, et kumer osa jääks allapoole ja pirnide ülemised peenemad otsad suunaga panni keskele. Tõsta pann tulelt ja lase veidi jahtuda.

Rulli lehttainas kergelt jahusel tööpinnal õhemaks ja lõika veidi suuremaks kettaks kui pann ise. Torka tainas keskelt kahvliga auguliseks ja tõsta pirnidele. Suru tainaservad kergelt panniääre ja pirnide vahele, nii et tainas pannisisu täielikult katab. Küpseta 220-kraadise ahju alumises osas u 20 minutit, kuni põhi on kuldpruun. Lase koogil 10 minutit jahtuda, tõsta pannile suurem taldrik ja kummuta kook tagurpidi sellele. Lase kas veidi või täielikult jahtuda.

Serveeri näiteks koos jäätisega ja nirista nii koogile kui jäätisele enne serveerimist veel veidi palsamiädikat.

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju

