



„Vorstiküpsised“ ehk muredad vaarikaküpsised valge šokolaadi ja India pähklitega

🕒 45 min + tahenemine u 2h

🌿 Taluturg, Toidumaailm

🍴 u 25 tk

KOOSTISOSAD

200 g toasooja võid
 80 g tuhksuhkrut
 1 munavalge
 220 g jahu
 40 g mandlijahu
 30 g külmkuivatatud vaarikaid
 50 g valget šokolaadi
 50 g India pähkleid



VALMISTAMINE

Vahusta pehme või suhkruga u 5 minuti jooksul heledaks vahuks. Kõige mugavam on seda teha lauamikseri abil. Samal ajal tee muud ettevalmistused – purusta vaarikad köögikombainis ja sõelu tiheda sõela abil eraldi nõusse. Haki ka šokolaad ja pähklid. Lisa tainale munavalge, jahu, sool, mandlijahu ning sõelutud vaarikad ja sega ühtlaseks massiks. Tõsta tainas töötasapinnale ja vajuta lapikuks. Lisa taina keskele hakitud šokolaad ja pähklid ning voldi tainas kokku. Mudi ja sõtku kergelt, kuni pähklid/šokolaad on tainaga segunenud. Tõsta tainas küpsetuspaberile ja keera tihedaks, u 8 cm paksuseks rulliks. Keera saadud rull veel omakorda köögikillesse ja tõsta külmikusse paariks tunniks või järgmise päevani maitsestuma ja tahenema. Lõika saadud „vorstist“ u 1 cm paksused viilud ja küpseta ahju alumises osas 170-kraadise kuumuse juures u 10 minutit – küpsised peaksid olema alt jumekad, aga veel veidi pehmed (need tahenevad jahtudes). Eemalda küpsised ahjuplaadilt ettevaatlikult pannilabida abil ja tõsta restile jahtuma.