

VEGAN VASTLAKUKLITE RETSEPT by minuperspektiiv.com

Koostisosad:

Kukliteks:

- 800-900g nisujahu (peab olema kõrge kvaliteediga jahu, st selle tähis on pakendil 550) – NB! spelta jpm jahudega eelkergitamist ei tehta.
- vedelik (piim, vesi vms), nt 5dl leiget sojapiima
- 50g värsket presspärm (mitte kuivpärm!!)
- rasvaine (margariin, toiduõli või rasv), nt 50-100g margariini
- 3-9spl suhkrut (100-200g olenevalt, kui magusaid kukleid soovid)
- 1 tl soola
- 1tl peenestatud kardemoni
- Natuke tuhksuhkrut kukli peale raputamiseks

Täidiseks:

- 100ml kookospiima
- 200mg martsipani
- (valmis kuklite sisu)
- maitse järgi juurde sidrunimahla, sidrunikoort, suhkrut või vanilli.

Vahukoor:

- 400ml kookoskoort (vahukoore asendusena) – peab tahenema 24h külmkapis, et saaks enne vahustamist vedela osa pealt ära kallata

Valmistamine:

Etapp 1: ettevalmistused

1. Kõik koostisosad tuleb tõsta varakult külmkapist välja, et tainategemise ajal oleksid toiduained toasoojad.

Etapp 2: eelkerkimine

2. Lahusta pärm toasooja piima sees (pärmile ei meeldi liiga kõrge ega liiga madal temperatuur, presspärm puhul peaks piim olema soojendatud 30-50 kraadini, ideaalis 37 kraadini).
3. Sega juurde 1/3-1/2 jahukogusest. Jahu sõelutakse kaussi läbi sõela. Tainas peab jääma umbes hapukoore paksune.
4. Klopi mass ühtlaseks. Kloppimine aitab tinast õhutada ja küpsetisi kohevamaks muuta.
5. Lase soojas kohas rätiku all kaetult umbes 30 minutit kerkida kuni taina pinnale tekivad väikesed mulled. Võib ka panna kerkima 30 kraadisesse eelsoojendatud ahju (ideaalne temperatuur 28-35 kraadi), tuuletõmmet ei tohi tekitada ehk siis vahepeal ära ahju sisse piilu – peab läbi klaasi vaatama. Kerkimise tingimused on hästi olulised! Tainas peab olema kerkinud minimaalselt 1,5 korda, parem kui 2 korda.

Etapp 3: kerkimine

6. Sega eelkerkinud tainale juurde sool, suhkur, kardemon, sulatatud ja veidi jahtunud margariin (toa soe!), ülejäänud jahu. Jahu sõelutakse kaussi läbi sõela. Ülejäänud jahu lisades hinda enne taina paksust, sest jahude niiskussisaldus on erinev ja pead vaatama, palju jahu on vaja juurde panna. Nii väldid liiga paksu taina ja kõvade küpsetiste tegemist. Kui tainas on liiga vedel, siis pigem natuke veel sõtkuda enne kui jahu juurde panna (max 1-2 spl) – ei tohi olla liiga vedel, sest muidu kuklid tulevad madalad. Samuti liiga kõva tainas ei võimalda tainal kerkida ja küpsetised tulevad väikesed ja kõvad. Sõtku seni kuni tainas on ühtlane ja läikiv ning lööb käte ja kausi küljest lahti.

7. Pane tainas uuesti sooja kohta rätiku või toidukile alla kerkima kuni tainas on vähemalt kahekordistunud. Võtab aega ligikaudu 1h. Nüüd on oluline soojus ja niiskus – hea panna põrandaküttega põrandale kausi sisse või siis kergitada ahjus miinimumtemperatuuril koos kausitäie veega, et säiliks õhuniiskus. Tainale asetatud rätiku võib niiskeks teha -see aitab ka liigset kuivust vältida.

Etapp 4: tainast saavad kuklid

8. Kerkinud tainast võtta umbes väikese muna suurune tainatükk (ühe kukli suurus võiks olla 50g) ja aseta hästi kergelt jahusele töölauale.

9. Aseta peopesa kuplina peale (nagu hoiaksid arvutihiirt, aga tainatükk jääb peopesa alla). Nüüd tee peopesaga töölaual väikeseid tugevaid ringe, kuklit kergelt surudes kuni tainatükk on kenasti siledaks kukliks muutunud.

10. Aseta kuklid ahjuplaadile niiskesse keskkonda natukeseks kerkima.

11. Suured saiad küpseta ahju alaosas, väikesed keskel.

12. Kerkinud kuklid määri sojapiimaga.

13. Küpseta õige temperatuuri saavutanud ahjus – 200-225 kraadi juures 10-15 minutit – kuni kuklid on pealt kuldsed.

14. Küpsemise algfaasis ei tohiks ahjuust avada. Kui küpsetised kipuvad kiirelt pealt pruunistuma, siis alanda temperatuuri 10-20 kraadi võrra. Kui küpsevad aga liiga kaua ja jäävad heledaks, siis tõsta ahju temperatuuri umbes 20 kraadi võrra.

15. Ahjust väljavõetud küpsetistele laota peale niiske rätik, siis jääb koorik pehme.

16. Lõika jahtunud kuklitelt kübar pealt ära, võta kukli seest ära lusikaga saisisu, kuhu plaanid täidise panna ja pudista saiasisu kaussi.

Etapp 5: täidise valmistamine

17. Riivi jämedalt martsipan. Sega martsipan saiasisu ja kookospiimaga. Maitse järgi lisa suhkrut, sidrunikoort, sidrunimahla või vanillit. Aseta täidis kuklitesse, nt lusikaga.

Etapp 6: vahukoore valmistamine

18. Võta 24 h külmkapis tahenenud kookoskoore purk välja ja kalla tagurpidi. Oluline on eraldada vedel osa tahkemast kookoskoore osast. Tahkem kookoskoore osa vahusta õhuliseks – võtab kaua aega ja ei lähe nii vahtu kui “päris vahukoor”. Proovi vahustada see nii kõvaks kui võimalik, sest muidu see ei taha kukli vahel püsida.

19. Lisa vahukoor kuklile ning pane äralõigatud kübar tagasi kuklile. Raputa kuklile natuke tuhksuhkrut.