

## Jalin suklaatehtaan tehtaanmyymälän kahvio

### Reseptit

- Coca-Cola-brownies
- M&M's cookiet
- Itsetehdyt vaahtokarkit
- Pekoni-juustominicupcaket
- Värikkäät mehuboolit

#### Coca-cola brownies

4 dl vehnä jauhoja  
4 dl sokeria  
½ tl suolaa  
1 tl ruokasoodaa  
1 tl kanelia  
200 g voita  
½ dl kaakaojauhetta (tumma)  
2 dl coca-colaa  
1 dl piimää/ruokakermaa  
2 munaa  
1 tl vaniljasokeria

Tee näin:

Sekoita kuivat aineet keskenään. Laita pieneen kattilaan voi, kaakao, cokis ja piimä, sekoita reippaasti kunnes seos kiehahtaa. Lisää voiseos kuiviin aineisiin isolla lusikalla ja lisää vatkatun munat ja vanilja. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun lasagnevuokaan tai isoon pyöreään kakkuvuokaan, paista 200 asteessa noin puoli tuntia. Kakku saa jäädä vähän tahmeaksi keskeltä!

Kun kakku on uunissa, valmista kuorrutus.

Kuorrutus:

100 g voita  
0,5 dl kaakaojauhetta  
1 dl coca-colaa  
noin paketillinen tomusokeria

Sekoita kattilassa voi, kaakao ja cokis, kiehauta. Kaada kulhoon ja lisää tomusokeria kunnes kuorrute on tarpeeksi paksua ja kiiltävää. Varo ettei kuorrutukseen jää paakkuja.

Kun kakku tulee uunista anna sen jäähtyä pieni hetki ja töki vaikka varrastikulla reikiä kakkuun. Kaada kuuma kuorrute lämpimän kakun päälle ja kallistele vuokaa niin että kuorrute leviää varmasti koko kakulle ja joka koloseen. Jos haluat koristella kakkua (strösselillä tai vaikka rouhituilla pecanpätkinöillä) ripottele ne kakun päälle heti kuorrutteen levittämisen jälkeen. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja leikkaa terävällä veitsellä sopiviksi annospaloiksi. Kakku on tosi makea, eli pienempikin pala riittää!

#### M&M's Cookiet

Ainekset:

250g voita  
3 dl sokeria  
3 dl fariinisokeria

2 munaa  
7 dl vehnä jauhoja  
1 tl suolaa  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl kanelia  
1 tl kardemummaa, inkivääriä jne mausteita maun mukaan.  
100 g tummaa suklaata  
1 pss ruskeita M&M's suklaakarkkeja

Tee näin:

Vatkaa voi ja sokerit vaahdoksi (mieluusti yleiskoneella), lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Sekoita mausteet jauhoihin ja lisää jauhoseos vähitellen mutta nopsaan voi-sokerivaahtoon. Taikinasta tulee kohtalaisen kuiva! Sekoita rouhittu suklaa ja karkit lopuksi taikinaan käsin käännettä. Taikinasta tulee noin 35 reilun kokoista cookieta jotka on helppo muodostaa ensin muotoilemalla puolesta taikinasta pötkö ja pätkimällä se noin puolentoista sentin paloiksi. Palat taputellaan pellille pyöreiksi kekseiksi, jätä muutama sentti leviämistä ja paista 200 asteessa 6-8 min. Cookieiden kuuluu olla vähän kosteita keskeltä!

### Vahtokarkit

10 liivatelehtiä  
2,8 dl sokeria  
0,9 dl vettä  
2 tl hunajaa  
2 isoa valkuaista  
elintarvikeväriä oman mielen mukaan

Tee näin:

Laita liivateet likoamaan kylmään veteen. laita vesi, hunaja ja sokeri kattilaan kiehumaan. Vispaa valkuaiset vaahdoksi. Kun sokeriliemi on 130 asteista, kaada se ohuena nauhana valkuaisvaahtoon samalla reippaasti vatkatun. Lisää liotetut liivateet välittömästi kuumaan massaan samalla sekoittaen. Värjää massa elintarvikevärillä ja kaada kelmulla vuorattuun vuokaan hyytymään. Säilytä viileässä, jääkaappiin vahtokarkkia ei kuitenkaan tarvitse laittaa. Leikkaa jähmettynyt vahtokarkkimassa terävällä veitsellä paloiksi ja pyörittele maizena-tomusokeriseoksessa (2 dl maizena-2 dl tomusokeria). Säilytä kuivassa ja viileässä.

Vahtokarkkimassan voi maustaa esim limen kuorella, kanelilla tai muilla mausteilla. Halutessasi voit kastaa valmiit vahtokarkit sulatettuun suklaaseen ja kastaa nonparelleihin!

### Pekoni-juustominicupaket

Ainekset:

1 pkt pekonia  
150 g juustoraastetta (emmental)  
3 dl sämpyläjauhoja  
1 dl perunamuusijauhetta  
1 tl suolaa  
1,5 tl leivinjauhetta  
1 tl timjamia  
1 tl paprikajauhetta  
2 munaa  
2,5 dl ruokakermaa (maustettu käy hyvin)  
1 dl öljyä

Tee näin:

Paista pieneksi silputtu pekoni rapeaksi kuumassa pannussa. Valuta pekoni joko talouspaperin päällä tai lävikössä.

Sekoita taikinaa varten kuivat aineet ja mausteet yhteen. Vatkaa munien joukkoon öljy ja ruokakerma, sekoita kuivien aineiden joukkoon. Lisää taikinaan pekonisilppu ja juustoraaste. Annostele taikina pieniin paperisiin cupcakevuokiin ja paista 200 asteessa noin 10 min.

Halutessasi voit kuorruttaa kypsät jäähtyneet cupcaket kermatilkalla notkistetulla tuorejuustolla jonka pursotat leivosten päälle, koristeeksi voi leikata pienen pieniä suikaleita tai ympyröitä punaisesta paprikasta.

### **Punainen booli**

2 l karpalomehua  
1,5 l karpalovissyä  
1,5 l spriteä  
limelohkoja, vihreitä omenalohkoja

### **Keltainen booli**

2 l ananasmehua  
1,5 l sitruunavissyä  
1,5 l mandariinifantaa  
pakastemansikoita, tuoreen persikan lohkoja

### **Vihreä booli**

2 l päärynämehua  
1,5 l limevissyä  
1,5 l Palmaa  
Tuoreita ananaspaloja, karambolasiivuja