

Reseptejä joihin on käytetty Suomalaisia Marja- ja Hedelmälikööreitä

Reseptit ovat Lepaan puutarhatalouden opiskelijoiden
suunnittelemissa ja toteuttamissa.

Sisällys

- Annan menetetty rakkaus menukokonaisuus 3-7
- Täytetyt letut 8-9
- Katajanmarja-vadelmalikööri-kastike 10-11
- Salaatinkastike 12
- Ruusuinen raakasuklaa 13
- Vadelmainen raakasuklaa 14
- Vadelmainen vanukas 15-16
- Omenahillo 17-18
- Aroniahillo 19-20
- Vadelmainen jälkiruokakiisseli 21
- Valkosuklaa-vadelmalikööri muffinit 22-23
- Vadelmaliköörinen juustokakku 24-25

Annan menetetty rakkaus

Tiina Uusitupa, Minna Mantila, Emilia Välimäki, Virpi Lintunen

Menu:

- Maunun ryyppy
- Annan viettelevä pata
- Lepaan hätävara
- Katumus

Maunun ryyppy

- 1 osa laadukasta whiskyä
- 1 osa ruusukvittenilikööriä
- 1 osa sitruunamehua
-
- Sekoitetaan. Tarjoillaan jäähdytettynä jäähdytetystä lasista.

Annan viettelevä pata

- 400 g Naudan sisäpaisti
- 2 porkkanaa
- 100 g hillosipuli
- 115 g herkkusieni, kokonainen suolaliemessä
- 1 rkl yrtti-pippuriseos
- 2 rkl häränlihafondi
- (suolaa)
- vettä
- 2rkl Maizena vaalea suuruste
- 4 cl Ruusukvittenilikööriä

Kuutioi liha ja porkkanat. Ruskista liha ja siirrä muiden aineiden kanssa pataan. Lisää mausteet ja fondi sekä vettä sen verran, että lihat peittyvät. Anna hautua hiljalleen poristen, kunnes lihat ovat mureita. Suurusta Maizenalla, jos tarpeen. Lisää likööri ja tarjoile heti.

Lepaan hätävара

- murokeksi
 - ruusukvittenilikööriä
 - omenaviipale
 - Kermavaahto
 - (vaniljasokeri)
 - Mintunlehti
-
- Kostuta keksi liköörillä, aseta päälle omenaviipale ja nokare vaniljasokerilla maustettua kermavaahtoa. Koristele mintunlehdellä.

Katumus

- 4 cl Ruusukvittenilikööriä
- Kuumaa kahvia
- Kermavaahtoa

- Sekoita kahviin ruusukvittenilikööri ja lisää kermavaahto pinnalle koristeeksi.

Täytetyt Letut

Letut

2 munaa

3 dl maitoa

1 tl suolaa

2- 3 rkl hunajaa

3,5 dl vehnä jauhoja

3 rkl voisulaa

2 dl kivennäisvettä

puolikkaan sitruunanmehu

Vatkaa munien rakenne rikki, lisää maito, suola, hunaja, sitruunamehu ja jauhot ja anna turvota.

Lisää ennen paistoa voisula ja kivennäisvesi.

Valkosuklaamoussen ohje seuraavalla sivulla

Vadelmakastike

175 g suomalaisia vadelmia

Survo vadelmat siivilän läpi.

Lusikoi vadelmakastike lettujen päälle koristeeksi.



Valkosuklaamousse

50 g valkosuklaata
1 dl kuohukermaa
n. 70 g maustamatonta tuorejuustoa
1 muna
2 rkl vadelmalikööriä

Sulata suklaa mikrossa sulatusteholla 2-3 min. Sekoita välillä.

Varo liikaa kuumennusta, sillä valkosuklaa paakkuuntuu silloin.

Vatkaa kerma ja erottele kananmunien keltuaiset ja valkuaiset.

Tarkasti! Valkuaiset eivät vatkaudu jos sekaan pääsee keltuaista.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita hieman jäähtyneeseen suklaaseen keltuainen ja lopuksi pari rkl kermasta (helpottaa yhdistämistä). Tuorejuusto lisätään valkosuklaaseen. Yhdistä kerma, suklaaseos ja viimeisenä valkuaiset varovasti sekoittaen.

Anna hyytyä jääkaapissa mieluiten yön yli.

Katajanmarja-vadelmaliköörikastike

- 2 rkl hienoksi hakattua sipulia
 - 7 kpl katajanmarjaa
 - 5 kpl mustapippuria
 - Ripaus cayennenpippuria
 - 1 rkl voita
 - 1 dl omenatäysmehua
-
- 1 kasvisliemikuutio
 - 2 dl ranskankermaa
 - 2 dl kuohukermaa
 - 3 tl soijakastiketta
 - 1 tl hunajaa
 - 3-4 rkl vadelmalikööriä

Resepti

1. Kuumenna voi kattilassa ja lisää hienoksihakattu sipuli, hienonnetut katajanmarjat sekä cayennenpippuri. Kääntelee niitä vähäisellä lämmöllä kunnes sipuli pehmenee
2. Lisää omenamehu sekä kasvisliemikuutio. Keitä kunnes mehusta on noin puolet haihtunut. Siivilöi mehu
3. Lisää ranskankerma voimakkaasti vatkatun ja mausta kastike soijalla, hunajalla sekä vadelmaliköörillä
4. Lisää kuohukerma varovasti sekoittaen
5. Tarjoile Katajanmarjavadelmaliköörkastike lampaanpaistin, lintu- tai riistaruokien kuten poronlihan kanssa.

Sami Tiitta, Paul Ruth, Tuomo Laine

Salaatinkastike

1 kananmunan keltuainen

½ dl ruusukvittenilikööriä

½ dl punaviinietikkaa (tai jotain muuta hapokasta)

½ dl juoksevaa hunajaa

½ rkl sinappia

½ rkl soijakastiketta

½ rkl BBQ-kastiketta

2,5 dl rypsiöljyä

Muut aineet öljyä lukuun ottamatta sekoitetaan keskenään esim. teho- tai sauvasekoittimella. Öljy lisätään viimeisenä ohuena nauhana samalla voimakkaasti vatkatun.



Ruusuinen

Suomalaisella hedelmäliköörillä
maustettu luomuraakasuklaa



Tumma suklaa

75 g luomu raakakaakaomassaa
50 g luomu raakakaakaovoita
4 rkl ruusukvittenilikööriä (SMM)
2 tl vaniljasokeria
Ripaus merisuolaa

Sulata kaakaovoi vesihauteessa ja lisää muut ainekset. Sula massa kaadetaan muotteihin ja laitetaan jähmettymään pakastimeen.

Vaalea suklaa

100 g luomu raakakaakaovoita
1,5 rkl ruusukvittenilikööriä
2 tl tyrnijauhetta
1 tl vaniljasokeria

Sulata kaakaovoi vesihauteessa ja lisää muut ainekset. Seos kaadetaan jähmettyneen tumman suklaan päälle muotteihin ja laitetaan vielä hetkeksi pakastimeen.

Säilytä jääkaapissa.

Maku paranee suklaan maustuessa vähintään
muutaman päivän ajan ennen nauttimista.



SMM = suojattu maantieteellinen merkintä (EU:n nimisuojaajärjestelmä)



Vadelmainen

Suomalaisella marjaliköörillä
maustettu luomuraakasuklaa



Tumma suklaa

75 g luomu raakakaakaomassaa

50 g luomu raakakaakaovoita

4 rkl vadelmalikööriä (SMM)

2 tl vaniljasokeria

Ripaus merisuolaa

Kuivattuja vadelmia

Sulata kaakaovoi vesihauteessa ja lisää muut ainekset. Sula massa kaadetaan muotteihin ja laitetaan jähmettymään pakastimeen.

Vaalea suklaa

100 g luomu raakakaakaovoita

1,5 rkl vadelmalikööriä (SMM)

1 tl vaniljasokeria

Sulata kaakaovoi vesihauteessa ja lisää muut ainekset. Seos kaadetaan jähmettyneen tumman suklaan päälle muotteihin ja laitetaan vielä hetkeksi pakastimeen.

Säilytä jääkaapissa.

Maku paranee suklaan maustuessa vähintään
muutaman päivän ajan ennen nauttimista.



SMM = suojattu maantieteellinen merkintä (EU:n nimisuoja järjestelmä)

VADELMAINEN VANUKAS

❖ Aineet:

(5 annosta)

- 3 liivatelehteä
- 3 ½ dl piimää
- 200 g vadelmia
- 2 rkl sokeria
- ½ tl vaniljasokeria
- 1 rkl maitoa
- 1 ½ dl vadelmalikööriä



VALMISTUS

- Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen.
- Sekoita piimä, soseutetut vadelmat ja sokerit keskenään.
- Annostele 2 rkl likööriä tarjoiluastioiden pohjalle.
- Kuumenna maito kiehuvaksi ja lisää liivateet maitoon.
- Lisää maitoliivateseos ohuena nauhana vadelmapiimäseokseen.
- Annostele lopuksi seos tarjoiluastioihin.
- Anna hyytyä vähintään 4 tuntia ja koristele esim. vadelmilla.
- Nauti kylmänä hyvässä seurassa.

Omenahillo

Ainekset:

- ❑ 2 Kg Omenoita paloina
- ❑ 1,5 dl Vettä
- ❑ 6 dl Hillosokeria
- ❑ 0,5 dl puolukoita
- ❑ 1-2 dl vadelmalikööriä, mieltymysten mukaan tai maistellen valmistus vaiheessa

Voit käyttää tuotetta esim. leivontaan, lätyille tai jäätelön kaverina, hyvä sellaisenaankin



Valmistus:

- ▣ Kuori omenat ja poista siemenkodat ja leikkaa lohkoiksi.
- ▣ Laita omenan palat ja vesi kattilaan, kuumenna kunnes alkaa muodostua vesihöyryä.
- ▣ Lisää hillosokeri ja puolet likööristä varovasti sekoitellen (voit jättää liköörin pois tai lisätä liköörin vasta puolukoiden kanssa, näin aromit tulevat paremmin esille)
- ▣ Kiehauta seos (kunnes kuplii) ja vähennä lämpöä. Hauduta kannen alla noin 15 min, silloin tällöin sekoittaen.
- ▣ Kun omenat ovat pehmenneet soseuta omenat kierrevatkaimella tai sauvasekoittimella
- ▣ Lisää puolukat (voit käyttää vain osan määrästä jolloin mausta tulee laimeampi ja väristä vaaleampi) Lisää tässä vaiheessa loput likööristä (tai koko määrä mikäli et lisännyt likööriä aiemmin)
- ▣ Keitä noin 5 min ja nosta pois levyltä
- ▣ Anna seoksen jäähtyä noin 15 -20 min. Sekoita muutaman kerran varovaisesti jäähtymisen aikana
- ▣ Tölkitä hillo puhtaisiin lasiastioihin ja sulje korkki välittömästi
- ▣ Säilytettävä kylmässä

Aroniahillo

Ainekset:

- ▣ 2-3 litraa aronian marjoja
- ▣ 4-5 pientä omenaa
- ▣ 100-500g sokeria, maun mukaan
- ▣ 1-2 dl vadelmalikööriä, tai maun mukaan



Valmistus

- ▣ Huuhtele marjat, kuori ja lohko omenat sekä poista siemen kodat.
- ▣ Sekoita sokeri omenan lohkot ja marjat kattilassa.
- ▣ Kiehauta 5 -10 min. tai niin kauan että marjat alkavat pehmetä ja mehustua. Kuori vaahto pinnalta jos sitä ilmentyy.
- ▣ Vähennä lämpöä, lisää likööri ja anna hautua noin 2-5 min, sekoitellen varovasti
- ▣ Nosta kattila pois levyttä ja soseuta seos kierrevatkaimella tai sauvasekoittimella. Anna jäähtyä 15 -20 min. Sekoita varovasti jäähtymisen aikana.
- ▣ Tölkitä seos puhtaisiin lasiastioihin ja sulje kansi välittömästi (halutessasi voit siivilöidä hillon tölkityksen yhteydessä). Nosta tarpeeksi jäähtyneenä kylmään.
- ▣ Säilytettävä kylmässä.

Vadelmainen jälkiruokakiisseli



Raaka-aineet:

- *8 dl laimennettua vadelmamehutiivistettä*
- *4 rkl perunajauhoja*
- *200 g vadelmia*
- *4 rkl vadelmalikööriä*
- *2 tl sokeria*

Ohje:

- *Mittaa laimennettu mehutiiviste kattilaan ja sekoita siihen perunajauhot.*
- *Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes se alkaa kuplia.*
- *Siirrä kattila pois levyltä.*
- *Lisää joukkoon vadelmat sekä vadelmalikööri ja sekoita.*
- *Kaada kiisseli tarjoiluastiaan ja ripottele pinnalle hiukan sokeria.*

Valkosuklaa-vadelmalikööri muffinit

Resepti

4 dl	Vehnäjauhoja
1 rkl	Leivinjauhetta
0,5 rkl	Ruokasoodaa
2 dl	Sokeria
1 rkl	Vanilliinisokeria
2	Munaa
125 g	Voita
2,5 dl	Maitoa
100 - 200 g	Valkosuklaata
200 – 300 g	Vadelmia
n. 1 dl	Vadelmalikööriä



Taikina

Vatkaa sokeri ja munat vaahdoksi. Lisää vaahtoon sulatettu voi, maito ja likööri. Likööriä voi käyttää oman maun mukaan 2-5 ruokalusikallista. Sekoita kuivat aineet omassa kulhossaan. Siivilöi kuivat aineet nesteeseen. Lisää valkosuklaa raasteena sekä valinnainen määrä vadelmia. Sekoita aineet taikinaksi, välttä ylisekoittamista.

Täyte

Muusaa kulhossa vadelmia ja lisää joukkoon loraus likööriä. Sopiva määrä likööriä on 2 - 3 ruokalusikallista. Aseta sopiva määrä seosta jääpalamuotteihin ja pakasta.

Paista 200 asteessa n. 12 minuuttia

Muffinivuoat täytetään siten, että jäätynyt liköörivadelmaseos jää taikinan sisälle. Jääpala sulaa nopeasti, joten uuni lämmitetään ensin ja sitten vasta vuokien täyttö. Muffinit voi koristella jäähtyneenä esimerkiksi ylijääneellä valkosuklaalla tai jollain kuorrutteella.

VADELMALIKÖÖRINEN JUUSTOKAKKU

POHJA

200g/puolikas paketti digestive-keksejä
50g voita/margariinia

Murskaa keksit ja sulata voi/margariini. Sekoita tasaiseksi massaksi ja levitä irtopohjavuonan pohjalle, johon on pingotettu leivinpaperi. Laita jääkaappiin täytteen valmistumisen ajaksi.

TÄYTE

4kpl liivatelehtiä
400g maustamatonta ja vanilja tuorejuustoa
2dl kuohukermaa
1dl vadelmalikööriä
0,5dl sokeria
175g vadelmia

Laita liivatelehdet kylmään veteen (vähintään noin 5 min). Vaahdota kerma vaahdoksi ja lisää tuorejuustot.

Kuumenna likööri kattilassa. Purista liivatelehdistä ylimääräinen vesi ja liuota ne likööriin. Lisää seos ohuena nauhana koko ajan sekoittaen kermaseokseen. Lisää lopuksi sokeri oman maun mukaan.

Kaada täyte irtopohjavuokaan, johon pohjan päälle on aseteltu vadelmat, ja tasoita pinta. Anna hyytyä pari tuntia.

PINNALLE

2kpl liivatelehtiä

1dl vadelmalikööriä

0,5dl vettä

+ Muutama vadelma koristeeksi

Kuumenna likööri ja vesi. Liuota siihen kylmässä vedessä liotetut liivatteen.

Jäähdytä seosta ja kaada se täytteen päälle.

Laita kakku jääkaappiin hyytymään vielä muutamaksi tunniksi. Kun kakku hyytynyt, lisää koristeet.

