

# Kohupiimaluiged

Kertu Lukas

## Ekleer

100 g vett  
100 g 3,5 % piima  
100 g võid  
2 g soola  
2 g suhkrut  
125 g jahu  
200 g muna

Pane vesi, suhkur, sool ja või paksupõhjalisse kastrulisse ja kuumuta keskmisel temperatuuril, kuni või on sulanud ja piim tõuseb keema. Võta kuumusel ja lisa juurde jahu. Pane pliidile tagasi ja kuumuta, pidevalt spaatliga segades, kuni jahu on ühtlaselt läbi kuumenenud. Pane segajasse ja aeglasel kiirusel tööle. Kui on veidi jahtunud, lisa vähehaaval muna. Tainas peab olema ühtlaselt kreemjas ja läikiv ning mitte liiga vedel. PS. Sa ei pea kogu retseptis antud munakogust ära kasutama.

Pritsi ahjuplaadile umbes luige kehad ja teisele plaadile kaelad ja jäta neil piisavalt ruumi kerkimiseks. Küpseta 175 C (ülevaalt-alt küpsetus) juures kuldpruuniks. Kui näed, et ekleerid on kenasti kerkinud ja juba kauni värvi võtnud, paota korra ahjuust, et niiskus pääseks välja ja küpset siis veel veidi, et tekiks ilus koorik ja koogid ei vajuks ahjust võttes kokku.

## Kohupiimakreem

400 g kohupiima  
400 g mascarponet  
100 g vahukoort  
120 g tuhksuhkrut  
Veidi vaniljet

Vahusta tugevaks vormihoidvaks vahuks.