Heleni õunakook

Mandli-pähklipuru, Calvados ja pruunistatud või | 26 cm vorm | 12 lõiku

Põhi

2 suurt muna

250 g suhkrut

200 g hapukoort (20%)

200 g paksu Kreeka jogurtit (5-10%)

75 g võid (kaalu enne pruunistamist)

200 g nisujahu

60 g mandlijahu

1 tl soodat

1 tl küpsetuspulbrit

½ tl soola

1 tl vanilliekstrakti

Õunakiht

650 g puhastatud hapukaid õunu

25 g pruuni suhkrut

2 tl kaneeli

30 ml Calvadost

½ apelsini peenelt riivitud koor

Mandli-pähklipuru

60 g külma võid

50 g nisujahu

50 g mandlijahu

75 g hakitud Kreeka pähkleid

50 g pruuni suhkrut

½ tl kaneeli

Näpuotsatäis soola

VALMISTAMINE

1. Kuumuta ahi 175 °C-ni, ülemise ja alumise kuumutusega. Vooderda 26 cm vormi põhi küpsetuspaberiga ja määri serv võiga. Kasuta vähemalt 6 cm kõrget vormi.

2. Lõika õunad 1-1,5 cm tükkideks. Sega pruuni suhkru, kaneeli, Calvadose ja apelsinikoorega. Lase 10 minutit seista.

3. Näpi puru jaoks külm või nisujahu, mandlijahu, pruuni suhkru, kaneeli ja soolaga puruseks. Sega juurde hakitud Kreeka pähklid ning tõsta külmikusse.

4. Pruunista põhja jaoks 75 g võid, kuni see lõhnab pähkliselt ja põhja tekivad helepruunid täpid. Vala kaussi koos pruunide osakestega ning lase leigeks jahtuda.

5. Sega munad ja suhkur käsitsi vispliga ühtlaseks, ära vahusta. Sega juurde hapukoor, jogurt, vanill ja leige pruunistatud või. Sega nisujahu, mandlijahu, sooda, küpsetuspulber ja sool eraldi ning lisa lühidalt spaatliga tainasse.

6. Vala tainas vormi. Jaota õunad ühtlaselt peale, jättes kausi põhja kogunenud vedeliku kaussi. Ära kuhja õunu keskele ega suru sügavale tainasse. Puista peale puru.

7. Küpseta ahju alumisel keskmisel siinil umbes 60-75 minutit. Kontrolli alates 55 minutist: tikule ei tohi jääda toorest tainast. Vajadusel kata pealt lõdvalt fooliumiga.

8. Lase vormis 20-30 minutit jahtuda. Eemalda vormi serv ja jahuta kook restil.

HELENI NIPP

Sega põhjatainas käsitsi ja lühidalt, et see ei muutuks liiga õhuliseks. Ära kata sooja kooki kinni - nii püsib puru krõbedam.