



Põneva koostisega puding tagab ka erilise maitseelamuse.

### 3

Korea päritolu Heidi Park on sündinud Californias, kasvanud üles New Yorgis, lõpetanud USA Rannavalveakadeemia ja teeninud viis aastat sealses rannavalves ohvitserina. Samal ajal kuulus ta aga ka vabatahtlike organisatsiooni DC Central Kitchen, kus jõudis kiirelt arusaamisele, et tema tõeline kutsumus on kokandus. Kutsumust järgides lõpetas ta Ameerika kulinaariainstituudi pagari ja kondiitri erialal ning omandas kogemusi New Yorgi eri restoranides. Isiklikel põhjustel kolis Heidi viimaks Eestisse ja avas siin pagariäri.

Heidi stiil on ehtsalt ameerikapärane. Tema pagariäri tassikoogid, brownied ja tordid on tõeliselt maitserikkad ja mõnusalt rammusad. Ka Heidi siinne retsept on ameerikapärane – tegu on pudringiga, mis on üks traditsioonilistest roogadest ameeriklaste nädalalõpu hommikulual.

#### Apelsini *sabayon*

*Sabayon* on klassikaline prantsuse-itaaliapärase magus kaste.



- ▶ 2 muna
- ▶ 2 munakollast
- ▶ 60 g suhkrut
- ▶ 40 g apelsinimahla
- ▶ 40 g värskelt pressitud sidrunimahla
- ▶ 30 g vanilliekstrakti või Vana Tallinna likööri
- ▶ 75 g külma võid
- ▶ apelsini riivitud koort

Pange kuus esimest koostisainet kaussi ja vispeldage neid, kuni kaste pakseneb. Tõstke kauss vesivannilt ning segage kastmele juurde või ja riivitud apelsinikoort. Serveerige koos leivapudinguga.

#### Puding Vana Tallinna likööri ja apelsinikastmega kaheksale

- ▶ 2 muna
- ▶ 2 sl võid, sulatatuna
- ▶ 2 sl Vana Tallinna likööri
- ▶ 230 g suhkrut (või 115 g vahtrasirupit ja 115 g suhkrut)
- ▶ 350 g piima
- ▶ näpuotsatäis soola
- ▶ 60 g hakitud pekanipähkleid
- ▶ 10 dl leivakuubikuid kõvemast leivast (saab teha ka saiaga või mõlemaga)

Pange leivakuubikud võiga määratud vormi. Vahustage kuus esimest koostisainet omavahel ja valage vormi leivakuubikute peale (vedelik peaks katma umbes 2/3 leivast). Raputage peale pekanipähkleid ja küpsetage 165 kraadi juures 60–70 minutit.