**Kello viiden teejuhlat**

- suussa sulavat suupalat

**Olipa kello yksi, kolme tai viisi, kuppi höyryävää teetä ja lautasellinen suussa sulavia brittiherkkuja maistuu aina. Kutsu ystävät ja perhe saman teepöydän ääreen ja vietä viehättävän hauska iltapäivä.**

**Koristeluvinkki**

Etsi kaapeista pitsiliinat ja vanhat astiat. Osta kimppu ruusuja ja koristele pöytä nostalgisella brittityylillä.

\*Rosèe mimosa

\* Skonssit

\* Suklaamuffinit

\* Kurkku-yrttileivät

\* Katkarapupiiraat

\* Walesilaiset minikakut

\***Rosèe mimosa K-18**

**Kello viiden teen juhlahetkiin sopii myös tarjottavaksi lasi kuohuvaa. Hyvin viilennetty ja raikas rosée minosa sopii teen rinnalle mainiosti.**

2:lle

18 cl Hola! Rosé Cava Seco tai muuta vastaavaa

10 cl makeaa tuoremehua

koristeeksi kotimaisia vadelmia ja tuoreita sitruunamelissan lehtiä

Kaada cava ja mehu lasiin. Koristele marjoilla sekä yrtein.

**\* Skonssit**

**Englantilaiset teeleivät, skonssit ovat monelle se tunnetuin kello viiden teen tarjottava. Herkulliset skonssit voi täyttää monella tapaan, kuten mm. hillolla, kermalla, marjoilla tai tuorejuustolla. Oma suosikkini on tuoreet kotimaiset marjat ja pieni nokare tuorejuustoa. Jättämällä taikinasta sokerin vähemmälle, voi tehdä tee hetkeen myös suolaisia skonsseja.**

noin 9 kpl

5 dl jauhoja  
3/4 tl suolaa  
2 tl leivinjauhetta  
1/2 tl jauhettua kanelia  
3/4 dl sokeria  
50 g voita jääkaappikylmä  
1 dl maitoa  
1 muna  
2 rkl sitruunanmehu

nokare voita pellin voiteluun

2 rkl maitoa skonssien päälle

**Täyte**

100 g vadelma tuorejuustoa

1 dl tuoreita kotimaisia vadelmia tai muita marjoja

Voitele uunipelti nokareella voita. Paloittele loput 50 g jääkaappikylmää voita pieniksi kuutioiksi. Yhdistä kuivat-aineet keskenään ja nypi paloiteltu voi joukkoon, murumaiseksi seokseksi. Riko kananmuna ja vatkaa rakenne sekaisin. Purista sitruunan mehu. Yhdistä kananmuna, maito ja sitruunan mehu muruseokseen ja sekoita nopeasti. Jauhota alusta ja kumoa taikina alustalle. Taputtele jauhotetuin käsin taikinasta noin 3 cm levy. Ota muotilla tai muotoile käsin taikinasta pyöreitä kakkusia. Nosta skonssit uunipellin päälle ja voitele ne maidolla. Paista uunin keskitasolla 200°C asteessa noin 10-15 minuuttia, uunista riippuen. Ota uunista ja anna jäähtyä. Halkaise skonssit. Täytä tuorejuustolla ja marjoilla.

**\* Suklaamuffinit**

**Parhaat suklaamuffinit syntyvät more is more tyylillä. Suklaata ei säästellä, eikä sitä voi olla liikaa. Koristele mielesi mukaan, kuten esimerkiksi sulatetulla suklaalla, marjoilla, hedelmillä tai strösseleillä.**

noin 8 kpl

2 munaa  
1 dl sokeria  
1 dl kuohukermaa  
100 g voisulaa  
3 dl vehnäjauhoja

1 tl vaniljasokeria  
2 tl leivinjauhetta  
2 rkl kaakaojauhetta  
100 g tummaa suklaata

Yhdistä kuivat aineet. Sulata voi kattilassa, lisää joukkoon suklaa ja sekoita, kunnes suklaa sulaa. Ota kattila levyltä ja anna jäähtyä. Vaahdota kananmunat ja sokeri. Lisää puolet kuiva aineista siivilän läpi vaahdon sekaan kevyesti sekoittaen. Lisää voisuklaaseos ja loput jauhot. Sekoita ja kaada lopuksi kerma joukkoon. Kaada taikina muffinivuokiin ja paista uunin keskitasolla 200°C asteessa noin 10-15 minuuttia. Jäähdytä muffini. Koristele esimerkiksi marjoilla ja suklaalla.

\* **Kurkku-yrttileivät**

**Kurkkuleivät ovat kello viiden teen tarjottavien klassikko. Kurkun lisäksi yrtit tuovat perinteiseen leipään kesäfiilistä ja ihanaa raikkautta. Unikonsiemenet taasen kaunista ulkonäköä ja yllätyksellistä makua.**

8 pientä kolmioleipää

8 viipaletta leipää  
80 g maustamatonta tuorejuustoa  
10 cm kurkkua raastettuna

10 cm kurkkua ohuina viipaleina  
1 mintun oksa  
1 rkl tuoretta ruohosipulia

½ tl täyteläistä pippuriseosta myllystä

suolaa oman maun mukaan

1 rkl unikonsiemeniä

Huuhtele ja raasta kurkun pala. Purista raasteesta ylimääräinen neste pois. Ota juustohöylällä toisesta kurkun palasta ohuita kurkkuviipaleita. Nypi mintunlehdet oksasta ja hienonna ne. Hienonna ruohosipuli. Sekoita kurkku, tuorejuusto, minttu, kevätsipuli ja mausteet keskenään. Voitele kaikki leipäviipaleet täytteellä yhdeltä puolelta. Asettele vielä neljään leipään erikseen ohuet kurkkuviipaleet. Paina leivän puolikkaat yhteen kevyesti. Leikkaa leivän kovat reunat pois ja jaa leipä kolmioksi. Ripottele unikonsiemeniä leipien leikatuille sivuille koristeeksi ja makua tuomaan. Jos valmistat leivät etukäteen, säilytä ne kelmun alla jääkaapissa.

**Katkarapupiiraat**

**Mehevät pienet katkarapupiiraat valmistuvat helposti kaupan valmiista piirakkataikinasta ja herkullisestä täytteestä. Piiraat maistuvat niin lämpiminä kuin kylminäkin. Koristele esimerkiksi smetanalla, katkaravuilla, tillillä tai fenkolilla.**

noin 8-10 pientä annospiirasta vuokien koosta riippuen

250 g valmista rukiista piirakkataikinaa

nokare voita vuokien voiteluun

**Täyte**

1 rkl rypsiöljyä

10 cm purjon vaaleaa osaa

½ suippopaprika

1 valkosipulinkynsi

1 tl kalamauste savuinen pippuri

100 g sulatettuja katkarapuja

2 dl ruokakermaa

1 kananmuna

1 dl juustoraastetta

1 rkl tuoretta hienonnettua tilliä

1 rkl tuoretta ruukku fenkolia

suolaa oman maun mukaan

Voitele piirakkavuoat voilla. Sulata taikina, kauli ohueksi levyksi ja ota reilun piirakkavuoan kokoisia ja mallisia taikinapaloja levystä. Asettele taikinat piirakkavuokiin. Halkaise purjo, huuhtele se haalean veden alla ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Halkaise paprika, poista siemenet ja leikkaa malto pieneksi kuutioksi. Kuori ja hienonna valkosipuli. Kuumenna paistinpannu keskilämmölle. Lisää öljy, purjo, paprika ja valkosipuli pannulle, välillä sekoittaen. Parikan pehmetessä, lisää kalamauste ja katkaravut joukkoon. Sekoita ja ota pannu liedeltä pois. Annostele täyte piirakkavuokiin ja ripottele juustoraastetta päälle. Hienonna yrtit. Sekoita kerma, kananmuna, suola ja yrtit. Annostele munamaito piirakoiden päälle. Nosta uunin keskitasolle 200°C noin 10-15 minuutiksi vuokien koosta riippuen. Koristele mielesi mukaan ja tarjoile lämpiminä tai kylminä.

**Walesilaiset minikakut**

**Walesilaiset minikakut ovat herkullisimmillaan lämpiminä, juuri valmistettuina ja sokerihunnutuksen jälkeen. Reseptistä tulee noin 36 pientä kakkusta, mutta voit halutessasi valmistaa myös suuria kakkusia, molempi parempi.**

noin 36 kpl

4 dl vehnäjauhoja

1 dl sokeria  
1 tl leivinjauhetta  
1/2 dl rusinoita  
1 kananmuna  
50 g voita  
50 g silavaa

1 rkl maitoa

1/4 tl suolaa

10 g voita paistamiseen

1 dl sokeria

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään. Lisää voi ja silava jauhojen joukkoon ja nypi tasaiseksi massaksi. Sekoita kevyesti vatkattu kananmuna ja tilkka maitoa taikinaan. Sekoita nopeasti. Jauhota alusta kevyesti ja kauli tainkin noin 1 1/2 cm paksuiseksi levyksi. Painele esimerkiksi pienellä juomalasilla pyöreitä kakkusia taikinasta. Paista kakkuset valurautapannussa voissa keskilämmöllä molemmin puolin, kunnes ovat saaneet kauniin värin. Kierittele lämpimät minikakut sokerissa kauttaaltaan ja tarjoile.