

VESITORNIN KAHVILASSA

Alisa Kuukasjärvi



Maunolle ja Valmalle

VESITORNIN KAHVILASSA

Alisa Kuukasjärvi

Instagram: @vesitorninkahvila

Nimikkeen automaattinen analysointi tietojen, erityisesti mallien, trendien ja korrelaatioiden, saamiseksi tekijänoikeuslain 13b § (”tekstin- ja tiedonlouhinta”) mukaisesti on kielletty.

© 2025 Alisa Kuukasjärvi

Valokuvat: Alisa Kuukasjärvi

Taitto: Arttu Kuukasjärvi

Logo: Birgit Paavola

Kustantaja: BoD · Books on Demand, Mannerheimintie 12 B, 00100 Helsinki,
bod@bod.fi

Kirjapaino: Libri Plureos GmbH, Friedensallee 273, 22763 Hampuri, Saksa

Toinen, uudistettu painos 2025.

ISBN: 978-952-80-5404-7



Sisällys

Lukijalle	9
Resepteistä ja raaka-aineista	10

PIKKUHYVÄT

Valkosuklaacookieet & minttusuklaacookieet	16
Appelsiini-suklaakeksit	18
Tummat ja tahmeat kahvipalat	20
Mustikkamuffinit	22
Vaniljapullat	24
Kanelikierteet	26
Rahka-marjapullat	28

KAKUT JA PIIRAAT

Minttusuklaamutakakku	32
Suklaa-passionkakku	34
Supertuhti suklaakreemikakku	36
Appelsiinisuklaakakku	38
Vadelma-suklaakakku	40
Kesäkakku	42
Raparperiipiras	44
Mehevä omenatorttu	46
Tyrnikakku	48
Pavlova	50
Baileys-kakku	52

RUOKAISAT

Feta-pinaattipiiras	56
Salamikierteet	58
Sipulipiiras	60
Nokkosmuffinit	62
Yrttinen tomaattipiiras	64
Yrttileipä	66

HYVÄN OLON HERKUT

Minttusuklaaraakaleivokset	70
Terveelliset cookiet	72
Manteli-suklaaneliöt	74
Suklaa-punajuurimuffinit	76
Munattomat & maidottomat mustikkamuffinit	78
Parempi porkkanakakku	80
Suolakaramelliraakakakku	82
Sokeriton omenapiiras	84
Mehevät blondiet	86
Maustainen appelsiiniherkku	88
Sokeriton rahkakakku	90
Hakemisto	94



Lukijalle

Vesitornin kahvilan tarina alkoi kesällä 2014, kun perustimme kesäkahvilan Nivalan vesitorniin. Kahvila oli menestys, mutta tornin 200 porrasaskelman juokseminen kymmeniä kertoja päivässä alkoi olla liikaa, joten seuraavana kesänä avasimme kesäkahvilan Nivalan keskustaan. Kahvilaa tuli lopulta pidettyä useana kesänä sekä joulun alla monena vuonna.

Leipominen on minulle rakas harrastus, johon on ihana uppoutua. Omat reseptini ovat kehittyneet vuosien varrella, ja niistä leivoimme kahvilan kaikki herkut. Kun kahvilan asiakkaat alkoivat kysellä reseptejäni, päätin toteuttaa unelmani omasta leivontakirjasta. Tämä kirja sisältää kaikkien Vesitornin kahvilan leivonnaisten reseptit. Uudessa painoksessa mukana on myös neljä uutta suosikkireseptiäni.

Luotan leivonnassa aitoihin makuihin ja laadukkaisiin raaka-aineisiin. Halusimme kahvilassamme tarjota vaihtoehtoja myös erityisruokavalioita noudattaville, ja niitä löytyy myös tästä kirjasta. Olen todella onnellinen siitä, että olemme olleet mukana tuomassa uusia tuulia ja terveellisempiä vaihtoehtoja ihmisille. Esimekiksi raakakakkuja myytiin kahvilassamme todella paljon! Leivon kotona aina hieman terveellisempiä leivonnaisia, kuitenkin mausta koskaan tinkimättä.

Min

Resepteistä ja raaka-aineista

Mielestäni ainoa todella tärkeä tekijä leivonnaisissa on maku. Kaunis ulkonäkö on tietysti mukava lisä. Kahvilan kiireessä leivonnaisten on oltava nopeatekoisia, ja siksi lähes kaikki tämän kirjan reseptit ovat helppoja tehdä. Tarjoamme kahvilassamme paljon vaihtoehtoja myös erityisruokavaltioita noudattaville, ja kerron miten voit muokata resepteistä helposti juuri itsellesi sopivan.

MAITOTUOTTEET

Maitotuotteet on esimerkiksi jauhoja helpompi korvata leivonnassa, sillä niiden vaikutus leivonnaisten rakenteeseen ei ole niin suuri. Nykyään on todella hyvin saatavilla erilaisia kasvimaitotuotteita, kuten maitoja, kermoja, jogurtteja ynnä muuta. Korvaa lehmänmaito vaikka mantelimaidolla, piimä tai rahka kaurajogurtilla ja normaali kerma kookoskermalla.

Leivonnaisia, jotka maistuvat taivaallisilta mutta sopivat myös terveellisempään ruokavalioon. Tämä kirja perustuu suosittuun kesäkahvilan itse kehitettyihin resepteihin, joita asiakkaat ovat kyselleet vuosien ajan. Tästä uudesta painoksesta löydät kaikkien kahvilan rakastetuimpien leivonnaisien sekä muutaman uuden suosikin reseptit.

Kirjassa on otettu huomioon erityisruokavaliot, herkullisesta mausta kuitenkin tinkimättä. Opit myös muuntamaan tavallisia reseptejä omaan ruokavalioosi sopiviksi. Tervetuloa leipomaan hyvällä omallatunnolla.

