

## Apelsini-kreembrülee-kook

**Väljatulek:** 1 plaadikoogiplaat 60 x 20 cm

400 g muretainast

### Šokolaadipõhi:

650 g **Tarte au Chocolat**/küpsetussegu prantsusepärase šokolaadikoogi valmistamiseks  
275 g täismuna (nt Eipro-Vollei)  
275 g toiduöli

*Segada ühtlase massi saamiseni*

400 g **Orange Jam**/apelsinimarmelaadi



### Kreembrülee kreem:

500 g **Creme Francaise**/kreemipulber kerge kreem-brüleepärase kreemi valmistamiseks  
375 g soe vesi (40-50 C)  
1625 g röösk koor (nt **Stand & Overrun**/ 35 % naturaalne koor)

*Segada kreemipulber sooja veega ja siis lisada ja segada hulka röösk koor.*

### Kaunistuseks:

100 g **Cristaline**/kristallselge valmisšelee 'a la miroir + veidi apelsinimarmelaadi

### Valmistamine:

- Valada šokolaadipõhja mass küpsetamata muretainapõhjale ja küpsetada ca 200 C juures ca 20 minutit
- Pritskoti ja ümartölle abil pritsida küpsetatud põhjale 4 pikitriipu apelsinimarmelaadi.
- Jahtunud põhjale valada kreembrülee täidis ja patsutada pealmine kiht paletiga ebatasaseks.
- Lasta paar tundi külmas tarduda, seejärl panna väheks ajaks sügavkülma.
- Läigestada kollase želeega.