Kohupiima-hapukoore pulgakoogid

2 tordirõngast Ø26 cm; 44 tk

NIPP: Sobivad ka teised Schokobella sordid!

0,500 kg muretaignapõhjad, 2 tk, küpsetatud

Kohupiima-hapukooretäidis

0,400 kg **Käse-Frisch flach**
0,500 kg kohupiim
0,500 kg hapukoor
0,300 kg muna
0,700 kg vesi, ~50 °C

- Segada ained peene vispliga keskmisel käigul ~3 minutit ühtlaseks.

Kate

1,600 kg **Schokobella Peanut & Caramel**, soojendatud

Sobivad ka kõik teised meie sortimendis olevad Schokobellad.

Valmistamine

- Jaotada kohupiimamass muretaignapõhjadele ja siluda.
- Küpsetada.
- Lasta jahtuda.
- Lõigata koogid rõngastest välja.
- Lõigata samasuurusteks lõikudeks.
- Torgata pulgakommipulgad koogilõikudesse. Katta pralineekreemiga Schokobella.
- Kaunistada nagu pildil.

Küpsetamine

- Ahju seaded: avatud klapiga
- Küpsetustemperatuur: ~200 °C
- Küpsetusaeg: ~45 - 50 minutit.