

Kohupiima-sebrakook

2 kooki Ø26 cm; 24 tk



..... 0,500 kg muretaignapõhi, 2 tk, valmis küpsetatud

Kohupiimatäidis

..... 0,550 kg Käse-Frisch hoch

..... 1,900 kg kohupiim

..... 0,450 kg muna

..... 1,000 kg rõõsk koor

..... 0,300 kg suhkur

..... 0,450 kg vesi, ~50 °C

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

..... 0,200 kg Šokolaadi-kohupiimatäidis
Schokobella, kergelt soojendatud

- ▶ Segada 2100 g kohupiimamassi pralineekreemiga Schokobella.

Valmitamine

- ▶ Asetada põhjad õlitatud ja tuhksuhkruga üle puistatud tordirõngastesse.
- ▶ Seejärel jaotada rõngastesse kohupiimatäidised, enne hele ja seejärel kakao-kohupiimamassi.
- ▶ Küpsetada.

NIPP: Kui kohupiimamassi kerkib ahjus palju, võtta koogid ahjust ~10 minutiks välja ning pärast vajumist panna ahju tagasi ja küpsetada lõpuni.

Küpsetamine

- ▶ Ahju seaded: korrusahi
- ▶ Küpsetustemperatuur: ~230 °C
- ▶ Küpsetusaeg: ~30 minutit
- ▶ Küpsetustemperatuur: ~190 °C
- ▶ Küpsetusaeg: ~35 minutit
- ▶ Ahju seaded: avatud klappiga