

Kohupiimakook à la Hawaii

1 plaat 60 x 40 cm; 48 tk



Muretaignapõhi

..... 1,200 kg muretaigen, valmis küpsetatud
[vt põhiresepti]

Aprikoositäidis

..... 1,200 kg aprikoosimarmelaad

Ananassitäidis

..... 0,750 kg ananassipüree

..... 0,200 kg vesi

..... 0,100 kg **Kabi**

..... 0,050 kg suhkur

- ▶ Segada Kabi suhkruga ning segada hulka püree ja vesi.

Kohupiimatäidis

..... 2,100 kg vesi

..... 0,800 kg ananassipüree

..... 0,880 kg **Käse-Frisch hoch**

..... 1,500 kg kohupiim

- ▶ Ajada vesi ja püree keema, segada hulka Käse-Frisch hoch, lisada kohupiim ja segada ühtlaseks.

..... 0,060 kg **Ovasil**

..... 0,600 kg vesi

..... 0,350 kg suhkur

- ▶ Vahustada õhuliseks ja segada kooremassi hulka.

Želeeglasuur

..... 0,700 kg **Colorado neutral**

..... 0,350 kg vesi

..... 0,200 kg aprikoosimarmelaad

- ▶ Ajada Colorado veega keema ning segada hulka marmelaad.

Valmistamine

- ▶ Puuviljatäidise võib valada muretaignapõhjale ka diagonaalsete triipudena.
- ▶ Valada täidisele kohupiimamass ja siluda.
- ▶ Panna ~2 tunniks külmikusse ja seejärel veidikeseks sügavkülma.
- ▶ Valada koogile želeeglasuur.