

## Latte Macchiato-kohupiimakook

1 plaat 60x40 cm

### Retsept 1

1200 g muretaigen, 4 mm, eelküpsutatud

### Kohupiimatäidis

800 g Käse-frisch flach, küpsetussegu kohupiimakookide ja -täidiste valmistamiseks All-in-meetodil

2000 g kohupiim

600 g Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna

1400 g piim

10 g Combani, küpsetuskindel vanilliensents

90 g dessertpasta Moka

### Kate

400 g Westfalia Extra Supercreme Clean Label SG, naturaalse võiaroomiga lisaainetevaba pehme ja suurepärase vahustuvusega kreemimargariin, sertifitseeritud palmiõliga (SG)

400 g kristallsuhkur

250 g Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna

- Suhkur sulatada soojas vedelas kreemimargariinis, lisada munad.

1000 g koogipuru, vt põhiresept

### Valmistamine

- Kohupiimamassist pool maitsestada vanilliensentsi ning pool moka dessertpastaga.
- Eelküpsutatud muretaignapõhjalele kanda moka-kohupiimamass.
- Seejärel kanda peale vanilli-kohupiimamass ning marmoriseerida noaga pealt.
- Jaotada peale kate, sellele puistata koogipuru ning küpsetada ~200 °C juures ~55 minutit.
- Jahtunud koogile puistata mittersulavat dekoorsuhkrut MI Sweet Snow.



### Muretaigna põhiresept

1000 g Hellin Mürbmix, kõikide muretaignast küpsetiste ja puru küpsetussegu

400 g Westfalia Superback 38 SG, sertifitseeritud palmiõliga (SG) parim küpsetusmargariin

100 g Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna

- Kõik ained intensiivselt läbi segada:
- kiirsegajaga 2+6 minutit.
- spiraalsegajaga 2+3 minutit.

### Koogipuru põhiresept

1000 g Hellin Mürbmix, muretaignatoodete küpsetussegu

500 g Westfalia Extra Supercreme Clean Label SG, kreemimargariin

- Ained segada puruks.