

## Kohupiimataignast vanillisaiakesed

30 tk

1750 g kohupiima-pärmimuretaigen, vt põhiretsepti

750 g vanillikreem, vt põhiretsepti

### Kaunistus

150 g želee Colorado neutral, vt põhiretsepti

150 g kookoshelbed



### Vanillikreemi põhiretsept

350 g Vaniquick, vanillikreemipulber täidiste valmistamiseks saiakestele, kookidele ja tortidele

1000 g vesi/piim

- Koostisained segada 2-3 minutit ühtlaseks.
- Lasta 10 minutit seista.

### Valmistamine

- Kohupiima-pärmimuretaigen pärast puhkeaega kuklipressiga tükeldada, ümaraks vormida ja plaadile asetada.
- 1/2 kerkelt vajutada tainakutele keskele süvend, süvenditesse pritsida 8 mm tähttüllega vanillikreem.
- Küpsetada 3/4 kerkelt ~210 °C juures ~12-15 minutit.
- Jahtunud saiakesed läigestada želeega ja veeretada kookoshelvestes.