Roosikook kohupiimatäidise ja rosinatega

2 kooki, ∅ 26 cm koonusvorm

- 300 g **kohupiima-pärmimuretaigen**, vt põhiretsepti
- 700 g **kohupiima-pärmimuretaigen**, vt põhiretsepti
- 700 g **kohupiimatäidis**, vt põhiretsepti
- 40 g **rosinad**

Kaunistus

- 120 g **Aprikoosimarmelaad**, tükkideta, 35% aprikoose, läbi keedetud, või **Claro** želee
- 120 g **Snow White**, kasutusvalmis suhkruglasuur magusate saiade, kringlite ja saiakeste katmiseks
- 250 g **Lubeca mandlilaast**, röstitud

Kohupiimatäidise põhiretsept

- 1000 g **Käse-frisch flach**, küpsetussegu kohupiimakookide ja -täidiste valmistamiseks All-in-meetodil
- 2000 g kohupiim
- 500 g **Eifix Vollei / Muna**
- 500 g vesi

- Koostisained segada 2 minutit ühtlaseks.

Valmistamine

- Kohupiima-pärmimuretaigen rullida 2 mm paksuseks, vooderdada õlitatud vormid.
- 700 g kohupiima-pärmimuretaigent rullida lahti 30x60 cm suuruseks.
- Jaotada sellele kohupiimatäidis, puistata peale rosinad ja keerata pikemast servast rulli. Lõigata 2 cm paksusteks viiludeks (Nipp: enne lõikamist hoida veidi sügavkülmas).
- Viiludega täita koonusvormid (15 tk igasse vormi).
- Küpsetada 3/4 kerkelt ~190 °C juures ~35 minutit.
- Pärast küpsemist läigestada kuuma aprikoosimoosi või Claro želeega ja katta suhkruglasuuriga Snow White.