

Kohupiima-moonikook

1 plaat 60x40 cm

1400 g pärmi-muretaigen, vt põhiretsepti

300 g puru, vt põhiretsepti

Mooni-kohupiimamass

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

2000 g kohupiim

750 g BREISGAU Mohnmasse, küpsetuskindel moonitäidis

600 g Eifix Vollei / Muna

1750 g vesi

10 g Caribia, rummiessents

15 g Combani, vanillieessents



- Mandelkrone ja või segada õhuliseks, lisada muna.
- Sõeluda hulka jahu, küpsetuspulber ja kaneel, läbi segada.

Kate

300 g Feiner Kuchenguss, küpsetus-segu kookidele muna-, hapukoore- jms katete valmistamiseks

150 g vesi

600 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, naturaalne röösk koor

- Koostisained ühtlaseks segada ja lasta 10 minutit seista.

200 g želee Colorado

Želee põhiretsept

1000 g Colorado, puuviljamaitseline želee kontsentraat

500 g vesi

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

Valmistamine

- Pärimi-muretaigen lahti rullida, asetada õlitatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja augustada siiliga.
- Jaotada taignale mooni-kohupiimamass, valada sellele täidismass ja siluda.
- Puistata peale muretaignapuru.
- Küpsetada ~200 °C juures ~50 minutit.
- Jahtunult läigestada želegega, servadele puistata veidi puudersuhkrut.