

Karamelline õuna-vahukoorekook

1 plaat 60x20 cm

Keeksimass

600 g hele biskviitpõhi, küpsetatud, 2 tk

450 g **Kranfil's Caramel Cookie & Almonds**, krõbe kasutusvalmis täidis karamelliküpsisetükkide ja röstitud mandlitega

500 g **Pasticceria Quick Apple**, küpsetus -ja külmutuskindel kasutusvalmis õunatäidis, 70% õunu



Õunavahukoor

200 g **Alaska-express Õun**, külmutuskindel puuviljatükkidega vahukoorestabilisaator

250 g vesi, ~20 °C

1000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud

-
- Alaska-express Õun vees lahustada, lisada vahustatud koor.

25 g **Dessertpasta Karamell**

Valmistamine

- Kranfil's täidis jaotada õhukese kihina biskviitpõhjale.
- Jaotada täidisele osa õuna-vahukoorest, siluda.
- Pritsida vahukoore sisse õunatäidis ja noaga marmoriseerida.
- Asetada vahukoorekihile teine biskviitpõhi ja jaotada sellele ülejäänud õuna-vahukoor.
- Lasta ~2 tundi külmikus taheneda.
- Kaunistada nagu pildil.