



Jogurti-mustikakook

1 plaat 60x20 cm

450 g muretaigen

100 g **Eysfrost Aprikose**, tükkideta aprikoosimarmelaad, 35% aprikoose

600 g biskviitpõhjad, heledad, 60x20 cm, 2 tk

Mustika-jogurtitäidis

475 g **Schokobella Blueberry**, kasutusvalmis mustikakreem täidiseks ja katteks

140 g jogurt, toatemperatuuril



- Schokobella Blueberry vahustada, lisada järkjärgult jogurt.

Jogurtivahukoor

430 g **Alaska-express Jogurt**, külmutuskindel jogurtiga vahukoorestabilisaator, 15% jogurtipulbrit

860 g vesi, ~50 °C

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

- Alaska-express vees lahustada, lisada vahustatud koor.

Kaunistus

300 g **Schokobella Blueberry**, kasutusvalmis mustikakreem täidiseks ja katteks

80 g **Schokobella valge**, kasutusvalmis valge šokolaadikreem täidiseks ja katteks, soojendatud

Valmistamine

- Muretaignapõhjale jaotada aprikoositäidis, sellele asetada biskviitpõhi.
- Pritsida diagonaalsete triipudena täidis.
- Asetada peale teine biskviidipõhi, sellele jaotada vahukooretäidis. Siluda.
- Lasta külmikus ~2 tundi taheneda, seejärel natukeseks sügavkülmikusse panna.
- Katta mustikakreemiga Schokobella Blueberry.
- Triibutada valge Schokobella kreemiga, millele tõmmata noaga mustrid nagu pildil.

