



## Šokolaadi-mangokook

1 plaat 60x20 cm

### Keeksimass

- 590 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
- 325 g muna
- 240 g taimeõli
- 100 g **Schokobella tume**, kasutusvalmis šokolaadikreem täidiseks ja katteks
- 60 g vesi

- Ained segada keskmisel kiirusel jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks.



### Mangotäidis

- 550 g **Bon Vanille**, kasutusvalmis, küpsetus- ja külmutuskindel vanillitäidis kookidesse ja küpsetistesse
- 50 g **Schokobella Mango**, kasutusvalmis mangokreem täidiseks ja katteks

- Ained läbi segada.

### Jogurtivahukoor

- 250 g **Alaska-express Neutral**, külmutuskindel vahukoorestabilisaator
- 500 g vesi, ~50 °C
- 500 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud

- Alaska-express vees lahustada, lisada vahustatud koor.

### Kaunistus

- 300 g **Schokobella Mango**, sojendatud
- 220 g mangoviilud

### Valmistamine

- Mass jaotada õlitatud ja jahuga üle puistatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
- Pritsida massile diagonaalsete triipudena mangotäidis.
- Küpsetada ~190 °C juures ~25-30 minutit.
- Lasta jahtuda.
- Jaotada koogile vahukooretäidis ja siluda.
- Lasta külmikus ~2 tundi taheneda, seejärel natukeseks sügavkülmikusse panna.
- Katta Schokobella Mango kreemiga.
- Kaunistada nagu pildil.



**BRAUN**