



Yuzu-vaarikakook

1 plaat 60x20 cm

Keeksimass

600 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

330 g muna

300 g taimeõli

60 g vesi

600 g **Fruchtitop Raspberry**, vaarikatäidis



Yuzu-vahukoor

155 g **Alaska-express Neutral**, külmutuskindel vahukoorestabilisaator

210 g vesi, ~50 °C

140 g **Schokobella Yuzu**

1045 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud

- Alaska-express vees lahustada, lisada vahustatud koor.

Kaunistus

300 g **Schokobella Yuzu**, soojendatud

120 g sidrunid, viilutatud

60 g vaarikad

Valmistamine

- Mass jaotada õlitatud ja jahuga üle puistatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
- Pritsida massile diagonaalsete triipudena Fruchtitop Raspberry.
- Küpsetada ~190-200 °C juures ~25-30 minutit.
- Lasta jahtuda.
- Jaotada koogile vahukooretäidis ja siluda.
- Lasta külmikus ~1 tund taheneda, seejärel natukeseks sügavkülmikusse panna.
- Katta Schokobella Yuzuga.
- Kaunistada nagu pildil.

