



Dubai juustukook

1 plaat 60x40 cm

Muretaigen

- 1000 g **Mürbmix** kõikide muretaignast küpsetiste ja puru küpsetussegu
- 400 g või/küpsetusmargariin
- 100 g **Eifix Vollei**, muna

- Kõik ained segada ühtlaseks.

Dubai täidis

- 600 g **Schokobella Pistachio RSPO SG**, kasutusvalmis palmiõlivaba pistaatsiakreem täidiseks ja katteks
- 100 g Kadayif

- Röstida Kadayif pannil või ahjus võiga kuldpruuniks.
- Jahutada, segada sulatatud Schokobellaga.



Toorjuustutäidis

- 400 g **Alaska-express NY Cheesecake**, külmutuskindel juustukoogimaitseline vahukoorestabilisaator
- 500 g vesi
- 1500 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor
- 500 g **Debic Cream Cheese**, värske, kergelt hapukas siidine toorjuust

- Segada läbi.

Kaunistus

- 150 g **Cristaline Neutral**, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks
- 100 g **Debic Cream Cheese**, värske, kergelt hapukas siidine toorjuust
- 60 g **Schokobella Pistachio RSPO SG**, kasutusvalmis palmiõlivaba pistaatsiakreem täidiseks ja katteks
- pistaatsiapähklid**, hakitud

Valmistamine

- Asetada keekspõhi plaadile.
- Jaotada sellele 800 g juustukoogitäidist, selle peale diagonaalselt Dubai täidis.
- Jaotada peale ülejäänud juustukoogitäidis.
- Lasta külmikus vähemalt 3 tundi jahtuda.
- Katta Cristaline-toorjuustu-seguga.
- Kaunistada sulatatud **Schokobella Pistachio RSPO SG** ja hakitud pistaatsiapähklitega.
- Lõigata kuuma noaga.