



Pirni-jogurtti-kook

1 plaat 60x40 cm

Keeksimass

- 1200 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
- 600 g taimeõli
- 660 g **Eifix Vollei**, muna
- 120 g vesi

- Kõik ained segada keskmisel käigul jämeda labaga 2-3 minutit ühtlaseks.

600 g pirnid, tükeldatud

Jogurtti-pirnivahukoor

- 500 g **Alaska-express Jogurt**, külmutuskindel jogurtiga vahukoorestabilisaator
- 60 g **Alaska-express Pirn**, külmutuskindel puuviljatükkidega vahukoorestabilisaator
- 1100 g vesi, ~20 °C
- 1300 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud
- 600 g pirnid, tükeldatud

- Alaska-express Jogurt ja Pirn vees lahustada, segada hulka pirnid ja vahustatud koor.

Krõbedik

- 50 g maisihelbed
- 200 g **CakeGloss Chips Vanilla RSPO MB**, vanilli-kooremaitseline taimeraskglasuur

- Sulatatud glasuur segada maisihelvestega ja jaotada teelusikaga portsjonitena küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Asetada külma.

Kaunistus

- 100 g dekoorvahukoor
- 75 g **pistaatsiapähklid, hakitud**



Valmistamine

- Jaotada keeksimass küpsetuspaberiga kaetud või õlitatud ja kergelt jahuga üle puistatud plaadile.
- Jaotada tükeldatud pirnid laiali.
- Küpsetada ~190 °C juures 20-25 minutit.
- Jahtunud põhjale jaotada jogurtipirnikreem ja karesta pind paletiga.
- Lasta koogil ~2 tundi külmkapis taheneda.
- Kaunistada vahukoore, krõbedike ja hakitud pistaatsiapähklitega.