



## Purple Dream

1 plaat 60x40 cm

1900 g mustika-keeksimassi, vt põhiretsepti

### Mustikatäidis

400 g **Ravifruit Myrtille/Blueberry**, naturaalne pastöriseeritud mustikapüree

100 g vesi

400 g mustikad, külmutatud

30 g **Kabi**, marja-ja puuviljatäidiste paksendaja

60 g suhkur



- Suhkur Kabiga segada. Segada mustikapüree veega ja lisada Kabi-suhkru segu.
- Viimasena lisada mustikad. Lasta 20 minutit seista ja kasutada.

1000 g **Bon Citron**, kasutusvalmis, küpsetus- ja külmutuskindel sidrunitäidis kookidesse ja küpsetistesse

### Jogurti-mustikavahukoor

900 g **Alaska-express Jogurt-mustikas**, külmutuskindel jogurtisisaldusega, marjatükkidega vahukoorestabilisaator

1800 g vesi

1800 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor

### Mustika-keeksimassi põhiretsept

1000 g **Velvet Cake Purple**, küpsetussegu lillade mustikamaitsete keekside ja biskviitide valmistamiseks

760 g **Eifix Vollei**, muna

570 g vesi

380 g rapsiõli

- Alaska-express lahustada vees ja lisada vahustatud koor.
- Ained segada aeglasel käigul jämeda labaga 1 minut, seejärel keskmisel käigul jämeda labaga 5 minutit.

### Kaunistus

100 g **Cristaline Neutral**, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks, soojendatud

100 g **Ravifruit Myrtille/Blueberry**, naturaalne pastöriseeritud mustikapüree

- Ained läbi segada.

200 g **Cristaline Neutral**, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks

### Valmistamine

- Keeksimass jaotada küpsetuspaberiga kaetud või õlitatud ja jahuga üle puitstatud plaadile.
- Küpsetada ~170-180 °C juures 40-45 minutit, lasta jahtuda.
- Jaotada peale diagonaalselt vaheldumisi mustika- ja sidrunitäidised.
- Jaotada koogile mustikavahukoor.
- Lasta külmikus 2 tundi taheneda.
- Pintsli abil jaotada koogile Cristaline-segu.
- Läigestada Cristaline želeega.
- Kaunistada nagu pildil.



**BRAUN**