

Latte Macchiato-kohupiimakook

1 plaat 60x40 cm

Retsept 1

1200 g **muretaigen**, 4 mm, eelküpsutatud

Kohupiimatäidis

800 g **Käse-frisch flach**, küpsetussegu kohupiimakookide ja -täidiste valmistamiseks All-in-meetodil

2000 g kohupiim

600 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna

1400 g piim

10 g **Combani**, küpsetuskindel vanilliessents

90 g **dessertpasta Moka**

Kate

1000 g **koogipuru**, vt põhiretsept

Koogipuru põhiretsept

1000 g **Vertigo Mürbmix**, muretaignatoodete küpsetussegu

500 g **WESTFALIA Extra Supercreme Clean Label RSPO SG**, kreemimargariin

➤ Ained segada puruks.



Muretaigna põhiretsept

1000 g **Vertigo Mürbmix**, kõikide muretaignast küpsetiste ja puru küpsetussegu

400 g **WESTFALIA Superback 38 RSPO SG**, sertifitseeritud palmiõliga (SG) parim küpsetusmargariin

100 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna

- Kõik ained intensiivselt läbi segada:
- kiirsegajaga 2+6 minutit.
- spiraalsegajaga 2+3 minutit.

Valmistamine

- Kohupiimamassist pool maitsestada vanilliessentsi ning pool moka dessertpastaga.
- Eelküpsutatud muretaignapõhjadele kanda moka-kohupiimamass.
- Seejärel kanda peale vanilli-kohupiimamass ning marmoriseerida noaga pealt.
- Jaotada peale koogipuru ning küpsetada ~200 °C juures ~55 minutit.
- Jahtunud koogile puistata mitteresulavat dekoorsuhkrut **Vertigo Sweet Snow**.