

Macchiato keeks

5 keeksivormi, keeksi kaal ~400 g

Keeksimass

1,000 kg **Vertigo Muffin Mix**, küpsetussegu
muffinite ja plaadikookide
valmistamiseks

0,400 kg vesi

0,400 kg taimeõli

- Segada 5 minutit ühtlaseks.

0,050 kg **dessertpasta Moka**

- 1 kg eelnevalt valmistatud keeksimassist eraldada ja maitsestada **dessertpastaga**.

0,050 kg **Vertigo Choffies**, küpsetuskindlad
šokolaadinööbid

- Lisada ülejäänud keeksimassile.

Kaunistamine

0,450 g **Vertigo Starglanz**, kakaoglasuur nööpidena

Valmistamine

- Vormid määrida võiga ja puistata **jahuga** üle.
- Vormid täita heleda keeksimassi ja seejärel moka-keeksimassiga.
- Marmoreerida kahvliga.
- Küpsetada algul 210 °C, siis 190 °C juures ja aeglaselt temperatuuri vähendada. Küpsetusaeg 40-45 minutit.
- Pärast küpsetamist võtta keeksid vormist välja ja lasta jahtuda.
- Katta **Vertigo Starglanzi** glasuuriga.

