



Moka-petite

1 silikoonmatt, 24 vormi

100 g hele biskviit, lõigata lõikevormiga välja 24 tk 5 cm läbimõõduga ketast

Moka-vahukoor

200 g **Alaska-express Neutral**, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator

200 g vesi, ~25 °C

70 g dessertpasta **Moka**

1000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor

- Alaska-express vees lahustada, lisada dessertpasta ja lisada vahustatud koor.



Kaunistus

150 g **Vertigo Milk Chocolate Chips 41,7%**, piimašokolaad nõõpidena

120 g makroonid

Valmistamine

- Moka-vahukoor pritsida vormidesse, igasse vormi asetada üks biskviidiketas ja kergelt kinni suruda.
- Lasta 3-4 tundi külmikus taheneda, seejärel sügavkülma panna.
- Vormidest välja võtta.
- Kasta põhi glasuuri sisse.
- Pihustada üle kakaovõi-spreivärviga.
- Kaunistada nagu pildil.

