



## PORGANDIKOOK TOORJUUSTUKREEMIGA

**Retsept:**Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

### Valmistamine

Valmista porgandikoogisegu pakendil oleva juhise järgi. Veel erilisema tulemuse jaoks lisa 1 riivitud porgand, rosinad ja apelsinikoor. Sega kõik ühtlaseks massiks ja vala küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormi.

Küpseta pakendil oleva juhise järgi. Tõsta siis kuumast ahjust välja ja lase jahtuda. Kreemi jaoks vahusta omavahel toorjuust, vahukoort, vaniljesuhkur ja apelsinikoor paksuks kreemjaks massiks. Lõika kook kaheks kihiks. Määri ½ kreemist esimesele kihile, asetage peale teine koogikiht ja määri peale ülejäänud osa kreemist. Kaunista kook mustikate, mandliaastude ja pisikeste porganditega.

[www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

1 pakk Veski Mati porgandikoogisegu

50 ml neutraalse maitsega õli

245 ml vett

1 keskmine porgand

50 g kuldseid rosinaid

2 tl riivitud apelsinikoort

### Kreem:

300 g maitsestatamata torjuustu

300 g vahukoort

1 spl vaniljesukrut

2 tl riivitud apelsinikoort

### Kaunistamiseks:

peotäis mustikaid

rõstitud mandlilaaste

porgand