



KODUNE KOHUPIIMAKOOK

Retsept:Ragne Värk

Valmistamine

Põhi: Koogi põhja valmistamiseks valige välja üks sobiv Veski Mati müsli. Võtke 200 g valitud müsli ja segage juurde 65 g valget šokolaadi. Asetage müsli-segu küpsetuspaberiga kaetud kandilise vormi (25 x 18cm) põhja. Valige täidisesse 1 lisand (200 g kompotikirsse, 200 g marmelaaditükke, 2 koos koorega riivitud pirni või 1 sidruni riivitud koor). Täidis: Segage omavahel 800 g vanilliga kohupiima, 3 muna, 1 sl Veski Mati Täistera rukkijahu, 300 g kondenspiima ja valitud täidis. Valage segu koogivormi ja küpsetage ahjus 180 kraadi juures umbes 15 minutit. Seejärel raputage koogile peale alljärgnevalt valitud lisand. Kate: Peotäis martsipanitükke, peotäis pähklipuru, peotäis halvaapuru või peotäis kookoshelbeid. Ikka oma maitse järgi! Kui olete koogile katte peale raputanud, siis küpsetage seda veel ahjus umbes 15 min. Kokku kulub koogi küpsetamiseks umbes 30 minutit.

- 200 g Veski Mati Rosina-pähkli täisteramüsli
- 65 g valget šokolaadi
- 800 g kohupiima vanilliga
- 3 muna
- 1 sl Veski Mati Täistera rukkijahu
- 300 g kondenspiima
- 2 pirni
- peotäis pähklipuru