



Kohupiima-mandariini- kreemikook

1 plaat 60x20 cm, 22 tükki

450 g muretaigen, küpsetatud, tükeldatud
100 g Aprikoosimarmelaad, tükkideta, 35% aprikoose
600 g heledad biskviitpõhjad, 60x20 cm, 2 tk
480 g kompotimandariinid, nõrutatud

vt põhiretsepti

1000 g MI Cheesecake Cold, kohupiima- ja
toorjuustukoogisegu
1000 g mandariinipüree
700 g jogurt
1000 g rasvane kohupiim
150 g Debic Butter Constant, 82% Belgia kvaliteetvõi

Püree soojendada 45 °C ja segada
seejärel MI Cheesecake'iga 1 minut.

Lisada massile ja vahustada jämeda
labaga kiirel käigul 3 minutit.

Kate

100 g Cristaline
10 g Karow toiduvärv Päikesekollane, asovaba
11 tk Mona Lisa Choco Pencil, šokolaadipliatsid

Valmistamine

- Küpsetatud muretaignapõhjad määrada aprikoosimarmelaadiga ja asetada nendele biskviitpõhjad.
- Jaotada peale mandariinisektorid.
- Täita rõngad 1300 g kohupiimamassiga ja pealt siluda.
- Asetada peale teine biskviitpõhi ja ülejäänud kohupiimamass.
- Enne lahti lõikamist panna kook ööseks külmikusse tahenema.
- Kaunistada nagu pildil.