

# Apelsini-kohupiimasaiakesed Kohupiima-purukook

Taigna kaal 1000 g, 24 tk

1 plaat 60 x 20 cm; 22 tk



..... 1,600 kg pärmitaigen (**Hefequick**)  
[vt põhiresepti]

## Kohupiimatäidis

..... 0,120 kg **Käse-Frisch flach**  
..... 0,300 kg kohupiim  
..... 0,090 kg muna  
..... 0,175 kg vesi  
..... 0,060 kg **Vaniquick**

▶ Segada ained keskmisel käigul peene vispliga  
~3 minutit ühtlaseks.

..... 0,450 kg apelsinitäidis (**Orangetto**)

..... 0,200 kg muretaignapuru

## Kaunistus

..... 0,100 kg või  
..... 0,100 kg suhkur  
..... 0,050 kg puudersuhkur

## Valmistamine

- ▶ Rullida pärmitaigen lahti ~3,5 mm paksuselt (60 x 40 cm) ja lõigata 3 tükiks suurusega 60 x 13 cm.
- ▶ Lisada kohupiimatäidis ja Orangetto apelsinitäidis pikitriipudena pärmitaignale.
- ▶ Voltida servad pikuti teineteise peale kokku, pöörata taignarulli ühenduskohad allapoole, vajutada veidi lamedamaks ja lõigata 8 tükiks.
- ▶ Asetada tükid küpsetuspaberiga vooderdatud plaadile.
- ▶ Puistata peale puru ja suruda taignasse.
- ▶ Küpsetada.
- ▶ Valmis saiakesed määrida võiga.
- ▶ Sõeluda peale tuhksuhkrut

## Küpsetamine

- ▶ Küpsetamine: 3/4 kerkelt
- ▶ Küpsetustemperatuur: ~210 °C
- ▶ Küpsetusaeg: ~15 minutit.

..... 0,600 kg muretaigen, valmis küpsetatud

## Kohupiimatäidis

..... 0,450 kg **Käse-Frisch flach**  
..... 1,100 kg kohupiim  
..... 0,350 kg muna  
..... 0,800 kg vesi/piim, ~-50 °C

▶ Segada ained keskmisel käigul peene vispliga  
~3 minutit ühtlaseks.

## Kate

..... 0,200 kg või, sulatatud  
..... 0,200 kg suhkur  
..... 0,150 kg muna  
▶ Lahustada suhkur soojas võis ja segada hulka muna.

..... 0,450 kg muretaignapuru

## Valmistamine

- ▶ Jaotada kohupiimatäidis muretaignale.
- ▶ Valada kate ettevaatlikult täidisele.
- ▶ Pudistada peale puru.
- ▶ Küpsetada.

## Küpsetamine

- ▶ Küpsetustemperatuur: ~180 °C
- ▶ Küpsetusaeg: ~45-50 minutit.