

Šokolaadi-kohupiimakook

1 tordirõngas Ø26 cm



Šokolaadibiskviitpõhi

..... 0,500 kg **Tarte au Chocolat**
..... 0,100 kg muna
..... 0,100 kg rapsiõli

- ▶ Segada kõik ained keskmisel käigul jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks.

Kohupiimatäidis

..... 0,130 kg **Käse-Frisch hoch**
..... 0,420 kg kohupiim
..... 0,100 kg muna
..... 0,220 kg rõõsk koor
..... 0,070 kg suhkur
..... 0,090 kg vesi, ~50 °C

- ▶ Segada kõiki aineid aeglasel käigul peene vispliga ~3 minutit.

Puru

..... 0,050 kg puru
[vt põhiresepti]
..... 0,050 kg šokolaadi-puistepuru
[vt põhiresepti]
▶ Segada.

Želee

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**

Valmistamine

- ▶ Rasvatada tordirõngas, katta õhukese kihi tuhksuhkruga ning vooderdada küpsetuspaberiga.
- ▶ Jaotada rõngasse šokolaadibiskviidimass ja siluda.
- ▶ Pritsida kohupiimatäidis ringidena kogu koogipinnale ja siluda spaatliga.
- ▶ Puistata peale puru.
- ▶ Küpsetada.
- ▶ Lasta jahtuda.
- ▶ Jaotada koogile želee.

Küpsetamine

- ▶ Ahi: korrusahi
- ▶ Küpsetustemperatuur: ~230 °C
- ▶ Küpsetusaeg: ~30 minutit
- ▶ Küpsetustemperatuur: ~190 °C
- ▶ Küpsetusaeg: ~35 minutit
- ▶ Ahju seaded: avatud klappiga.