



KREEMITÄIDISEGA KÜPSISEKOOGIKESED

Retsept: Ragne Värk

Valmistamine

Retsept on inspireeritud ameeriklaste kuulsast whoopi-pie retseptist (tuntakse ka nime all black and white / big fat Oreo). Mahlane küpsisekoogike koosneb kahest šokolaadisest küpsisest, mille vahel on kreemjas täidis. NB! Kõik ained selles retseptis peavad olema toasoojad. Retseptis toodud koguste järgi valmib umbes 14 koogikest. Vali peale Veski Mati Täistera nisujahu ehk grahamjahu üks sobiv toode (tatrajahu, hernejahu, hirsijahu, riisijahu, täistera kaerajahu). Vahustage 125 g toasooja võid, 1 dl suhkrut ja 2 muna mikseriga vahule. Seejärel lisage 1 dl Veski Mati täistera nisujahu, 1 dl valitud jahu, 1 tl küpsetuspulbrit ja 4 sl naturaalselt kakaod. Segage tainas ühtlaseks massiks. Segage küpsisetainasse üks meelepärane hakitud lisand (100 g tumedat šokolaadi, 100 g pähkleid, 75 g halvaad või 75 g martsipani). Küpsetage küpsised ja valmistage täidis. Vormige tainast jahuste kätega 28 pallikest ja suruge need ahjuplaadil lamedamaks. Küpsetage pöördõhuga režiimil 180 kraadi juures umbes 8 minutit. Kreemi valmistamiseks segage omavahel 250 g toorjuustu, 100 g võid ja 3-4 sl suhkrut. Segage kreemitäidisesse veel üks lisand (50 g kitsejuustu, 2 tl riivitud sidrunikoort, 2 tl mooniseemneid või 50 g valget hakitud šokolaadi). Pange lusikatäis kreemi pooltele küpsistele ja tõstke peale katmata küpsised.

- 125g võid
- 1 dl suhkrut
- 2 muna
- 1 dl Veski Mati Täistera nisujahu
- 1 dl Veski Mati Tatrajahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 4 sl naturaalselt kakaopulbrit
- 100 g tumedat šokolaadi
- Kreemi jaoks:
- 250 g toorjuustu
- 100 g võid
- 4 sl suhkrut
- 50 g kitsejuustu