



KIHILINE KREPITORT

Retsept: Tuuli Mathisen Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

Krepid ehk õhukesed pannkoogid on paljude pühapäevad imeliseks ja päikeseliseks teinud. Selle koogi puhul on maitsestamisel inspiratsiooni pakkunud tiramisu. 8-le Valmistamisaeg: 45 minutit + paar tundi tõmbamiseks 1. Valmista krepitainas vastavalt pakendil olevatele juhiste. Küpseta väheses rasvas ühesuurused õhukesed pannkoogid. Jahuta. 2. Kreemi jaoks vahusta koor koos mascarpone või toorjuustuga ning suhkruga ja vanillsuhkruga kohevaks kreemiks. Sega juurde vein. Määri veidi seda kreemi iga pannkoogikihi vahele. Viimasele kihile määri veidi paksem kreemikiht ning määri kreemi ka koogi külgedele. Puista peale kakaopulbrit. Jäta paariks tunniks jahedasse seisma. 3. Enne serveerimist kaunista kook sügavkülmast võetud või värskete marjadega.

- 1 pakk Veski Mati Spelta krepikupsetussegu
- 4 dl 35% rõõska koort
- 400 g toasooja *mascarpone*'t või toorjuustu
- 2 tl vanillsuhkrut
- 4 sl suhkrut
- 2 sl Marsalat või Põltsamaa Tõmmut kakaopulbrit
- kaunistamiseks värsked või külmutatud marju