



KODUAIKIRSSIDEGA KÜPSETATUD TOORJUUSTUKOOK

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Vala kaussi jahu, küpsetuspulber, 0,75 dl suhkrut, üks kanamuna ja kookoshelbed. Lisa külm või ja näpi külma võiga tainas ühtlaseks massiks. Valminud tainast tee pall ja keera see toidukile sisse ning jäta külmkappi tunniks ajaks tahenema. Pese, puhasta ja poolita kirsid. Võta kauss. Lisa kaussi toorjuust, hapukoor, 0,5 dl suhkrut ja kaks kanamuna ning sega komponendid omavahel ühtlaseks massiks. Võta tainas külmkapist välja. Tee laud jahuga kokku ning rulli tainas tainarulli abil lamedaks. Võta küpsetusvorm ja aseta tainas ühtlaselt küpsetusvormi põhjale ja äärtele. Kuumuta ahi 150 kraadini ja jäta koogipõhi ahju 15 minutiks küpsema. Võta koogipõhi ahjust välja, jahuta maha ja kalla koogipõhjale toorjuustu-hapukoore segu. Aseta puhastatud ja poolitatud kirsid (võid kasutada ka terveid puhastatud kirsse) toorjuustu-hapukoore segu peale. Kuumuta ahi 200 kraadini ja jäta kook 25 minutiks ahju küpsema. Kui kook on valmis, jäta ta veel ahju vähemalt üheks tunniks järelküpsema. Valminud kook tõsta külmkappi jahtuma ja naudi kooki järgmisel päeval.

- 1,5 dl Veski Mati Täisteraspeltajahu
- 600 g laktoosivaba toorjuustu
- 200 g puhastatud kirsse (võib kasutada ka terveid külmutatud kirsse)
- 200 g laktoosivaba hapukoort
- 1,25 dl suhkrut
- 100 g laktoosivaba võid
- 3 kanamuna
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 2 kuhjaga supilusikatäit
- Kookoshelbeid