

PORGANDIKOOK TOORJUUSTUKREEMIGA

Retsept: Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

Valmistamine

Valmista porgandikoogisegu pakendil oleva juhise järgi. Veel erilisema tulemuse jaoks lisa 1 riivitud porgand, rosinad ja apelsinikoor. Sega kõik ühtlaseks massiks ja vala küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormi. Küpseta pakendil oleva juhise järgi. Tõsta siis kuumast ahjust välja ja lase jahtuda. Kreemi jaoks vahusta omavahel toorjuust, vahukoor, vaniljesuhkur ja apelsinikoor paksuks kreemjaks massiks. Lõika kook kaheks kihiks. Määri ½ kreemist esimesele kihile, aseta peale teine koogikiht ja määri peale ülejäänud osa kreemist. Kaunista kook mustikate, mandliaastude ja pisikeste porganditega.

www.veskimati.ee

1 pakk Veski Mati porgandikoogisegu
50 ml neutraalse maitsega õli
245 ml vett
1 keskmine porgand
50 g kuldseid rosinaid
2 tl riivitud apelsinikoort

Kreem:

300 g maitsestamata torjuustu
300 g vahukoort
1 spl vaniljesukrut
2 tl riivitud apelsinikoort

Kaunistamiseks:

peotäis mustikaid
röstitud mandlilaaste
porgand