



## **PATUVABA AEDOA-ŠOKOLAADIKOOK**

**Retsept:**Grete šillis

### **Valmistamine**

Leota Veski Mati punaseid aedube vees vähemalt 30 minutit. (Leotamine muudab oa kesta pehmemaks.) Kalla Veski Mati punased aedoad kastrulisse, lisa vesi ja hauta keskmisel tulel vähemalt 50 minutit või kuni oad on valmis. Eralda munavalge munakollasest. Lisa munavalgete hulka suhkur ning mikserda kõvaks vahuks. Sulata vesivannis šokolaad ja jahuta maha. Valminud oad kalla kaussi, lisa munakollased, küpsetuspulber, oliiviõli ning jahtunud sulašokolaad ja püreesta saumikseri abil ühtlaseks massiks. Lisa oašokolaadimassile vahustatud munavalged ja sega lusika abil kergelt komponendid omavahel veel kord läbi. Kuumuta ahi 180 kraadi. Kalla oašokolaadimass (24 cm läbimõõduga) lahtikäiva koogivormi põhja ja jäta ahju vähemalt 20 minutiks või kuni kook on valmis. Kontrollimiseks sobib hästi torgata hambaork koogi keskosasse, kui hambaorgi külge ei jää taigent on kook valmis. Jäta kook ahju järelküpsema veel vähemalt 10 minutiks. Jahuta kook maha ja serveeri värskete marjade, toormoosi või muu meelepärasega. (Mina katsin koogi sulanud šokolaadiga ja värskete maasikate ning kookoselaastudega.) [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

200 g Veski Mati punaseid aedube  
4 tk kanamune  
150 g vähemalt 70%  
kakaosisaldusega šokolaadi  
4 spl toorsuhkrut  
1,5 spl neitsioliiviõli  
1 tl küpsetuspulbrit  
Kookoslaaste  
Värsked maasikad