

KÜLLUSLIK ŠOKOLAADITATRAJAHU-MANDLIKOOK

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

- Koogipõhi:
- 2,5 dl Veski Mati Tatrajahu
- 2,5 dl jahvatatud mandleid
- näpuotsaga soola
- 2 sl rafineerimata roosuhkrut
- 100 g sulavõid
- Šokolaaditäidis:
- 200 g vähemalt 70% kakaosisaldusega šokolaadi
- 2 sl 35% koort
- 100 g toasooja võid
- 3 toasooja muna
- 1 dl rafineerimata roosuhkrut
- 0,5 tl kaneeli
- 1 tl vanillsuhkrut

Valmistamine

Põhja jaoks sega omavahel tatrajahu, jahvatatud mandlid, sool ja suhkur. Lisa sulatatud või ja sega kõik läbi. Suru tainapalliks ning tõsta küpsetuspaberiga kaetud lahtikäiva vormi põhjale. Suru tainas näppude abil küpsetusvormi põhjale ja külgedele. Aseta jahedasse umbes 30 minutiks. Küpseta põhja 170–180 kraadini kuumutatud ahjus 15–20 minutit. Tõsta kastrulisse koor, või ja tükeldatud šokolaad ning sulata hästi vaiksel kuumusel või veevannil, kuni kõik on sulanud. Sega ühtlaseks, lisa kaneel ja hoia soojas. Vahusta munad suhkru ja vanillsuhkruga tugevaks vahuks. Sega ettevaatlikult šokolaadisegu ja vahustatud munad alt üles tõstes, kuni segu on ühtlane. Kalla täidis põhjale, lükka spaatliga ühtlaselt laiali ja küpseta 15–20 minutit, kuni koogi keskossa torgatud tikk jääb puhtaks. Jahuta enne, kui vormist välja võtad.