



## **KÜPSETAMATA TOORJUUSTUKOOK PASSIOONIGA**

**Retsept:** Grete Šillis

### **Valmistamine**

Oivaline pidukook - küpsetamata toorjuustukook passiooniga Kui tavaliselt on koogi valmistamisel vaja jahu, muna ja võid, siis seekord valmib eksootiliste viljadega kaetud kook hoopis krõbeda müsliiga.

Juurde toorjuustu ja vahukoort - nende kooslus on võrratu! Kalla uhmrise (või köögikombaini) müsli ja purusta peeneks. Sulata kastrulis või ja sega purustatud müsli hulka. Äärista põhi ja küljed müsli- või seguga ja aseta külma tahenema. Samal ajal kui koogi põhi taheneb külmikus, vahusta vahukoor. Kalla kaussi toorjuust, lisa vahustatud vahukoor ja 2,5 spl heledat suhkrusiirupit. Sega komponendid hoogsalt omavahel kergeks vahuks ja kalla tahenenud koogipõhjale. Jäta külmkappi tahenema vähemalt 3 h või üleöö. Vahetult enne serveerimist uurista passioonidest püree ja aseta koogi peale. Suus sulav suutäis!

- 450 g laktoosivaba toorjuustu
- 250 g laktoosivaba vahukoort
- 2,5 spl heledat suhkrusiirupit
- 300 g Veski Mati Krõbedat marjamüsli
- 120 g laktoosivaba võid
- 4 väikest värsket passiooni