

Kirju kamakoer

🕒 20 minutit + maitsestamine 12 h

👤 kaheksale

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

**1 pakk / u 160 g
vormiküpsiseid**
150 g marmelaadi
50 g kuivatatud jõhvikaid
50 g pähklisegu
200 g kamašokolaadi*
**100 g magusat
kondenspiima**
100 g toorjuustu

Purusta küpsised, haki pähklid, marmelaad ja kamašokolaad.

Sulata pool šokolaadikogusest pliidil keeva vee kohale asetatud kausis ja sega see kondenspiima ja toorjuustuga.

Sega kõik kokku ühtlaseks massiks ja suru õliga määratud ja toidukile või küpsetuspaberiga vooderdatud keeksivormi. Tasanda ja kata koogipind samuti kile või küpsetuspaberiga ning aseta järgmise päevani külmikusse.

Lõika tahenenud kook ampsusuurusteks kuubikuteks ja serveeri.

*Kamašokolaadi asemel võid kasutada ka harilikku tumedat šokolaadi – nii saad lihtsalt šokolaadise kirju koera koogi.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja  TALUTURG

INSPIRATSIOON:

 **GUSTAV**
CAFE

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju