



Kräsupea kirssidega

🕒 1 h + maitsestumine 12 h

👤 kaheksale

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

Tainapõhjad:

3 muna

2,5 dl suhkrut

250 g jahu

1 tl küpsetuspulbrit

300 g hapukoort

2 sl kakaod

Täidis:

500 g hapukoort

3 sl tuhksuhkrut

1 tl vanillisuhkrut

200 g külmutatud kirsse

Kate:

100 g tumedat šokolaadi

0,75 dl köögikoort

soovi korral mõned

kokteilikirsid

Tainapõhjade valmistamiseks vahusta munad suhkruga. Lisa küpsetuspulbriga segatud jahu ja hapukoor. Jaga tainas pooleks ja lisa poolele segust kakao.

Kalla kakaoga tainas u 20 cm läbimõõduga ja vedrukinnitusega koogivormi, mis on küpsetuspaberiga vooderdatud. Teine pool tainast kalla umbes sarnase suurusega ja samuti küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormi (see koogipõhi tuleb hiljem tükeldada, seega vormi tüüp ja täpne suurus pole oluline).

Küpseta ahjus 180 kraadi juures u 35-40 minutit, kuni koogi keskele torgatud puidust hambatikk puhtana välja tuleb. Lase koogipõhjadel jahtuda.

Tükelda hele põhi ja sega hapukoore, tuhksuhkru ja vanillisuhkuru ning külmunud kirssidega (ära neid eelnevalt sulata). Kalla segu koogivormis olevale tumedale põhjale ja lase külmikus kuni järgmise päevani maitsestuda.

Enne serveerimist kuumuta koor, võta tulelt ja sega sinna kohe sisse tükeldatud šokolaad. Sega, kuni saad ühtlase kastme, ning kalla see vormist välja võetud ja serveerimisalusele tõstetud koogile.

Kaunista soovi korral kokteilikirssidega ja serveeri.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja  TALUTURG

INSPIRATSIOON:

RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju