



Plaadikook kohupiima ja marjadega

🕒 u 60 min + paar tundi jahtumiseks

🍴 12 tk

KOOSTISOSAD

Põhi ja kate:

150 g jahu

150 g mandlijahu

150 g võid

150 g suhkrut

0,5 tl soola

Täidis:

500 g kohupiima 10%

200 g hapukoort

3 suurt muna

200 g külmutatud

marjasegu

1 sl jahu

1,5 dl suhkrut

1 tl vanillisuhkrut

TOORAINED LEIAD:

 TALUTURG



VALMISTAMINE

Näpi tainapõhja koostisained ühtlaseks pudiks ja suru kogusest nii kolmveerandi jagu küpsetuspaberiga kaetud küpsetusvormi (u 35 x 25 cm). Küpseta 180 kraadi juures 15 minutit või kuni koogipõhi on kergelt jumekas. Klopi kokku kohupiim, hapukoor, munad ja suhkrud. Sega külmutatud marjad jahuga (ära marju enne üles sulata) ja sega kohupiimatäidise hulka. Kalla segu vormi ja pudista peale põhjast üle jäänud purutainas.

Küpseta 180 kraadi juures u 30-45 minutit, kuni kook on tahenenud, kuid keskelt siiski veidi võdisev. Lase enne lahti lõikamist vormis täielikult jahtuda.