

# Kohupiimatasku

**Kogus** 20 tk

Keedutainast kook, mis on ümmarguse kujuga ja täidetud kohupiimatäidisega.  
Pealispinnal tuhksuhkur.

## KIRJELDUS

Koogi kaal **0.060 kg**

## KEEDUTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.200
Margariin	0.100
Munamass/muna	0.340
Sool	0.003
Vesi	0.200
<b>Kokku</b>	<b>0.843</b>

Keedunõusse pannakse vesi, sool ja margariin ning kuumutatakse keemiseni.

Lisatakse nisujahu ja kuumutatakse segu veel 5 min segamist katkestamata, kuni tainamass lööb keedunõu servadest ja põhjast lahti.

Tainas asetatakse vahustuskatlasse ning lisatakse järk- järgult munamass, jätkatakse segamist, kuni moodustub ühtlane tainas.

Tainast pritsitakse ümmargused tooted, kasutades sakilise äärega tüllet Ø 12-14 mm.

Küpsetatakse 185-210 °C juures 20-25 minutit. Küpsetamise algul lisatakse 10 sekundit auru.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

## KOHUPIIMAKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Kohupiim	0.400
Tuhksuhkur	0.200
Taimne vahukreem	0.400
<b>Kokku</b>	<b>1.000</b>

Taimne vahukreem vahustatakse koos tuhksuhkruga tugevaks vahuks, lisatakse kohupiim ja segatakse ühtlaseks kreemiks.

Küpsetatud pooltooted täidetakse kohupiimakreemiga kas külje pealt või alt.

## VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.030
<b>Kokku</b>	<b>0.030</b>

Kohupiimakreemiga täidetud koogid viimistletakse tuhksuhkruga.