

Rummikook

Kogus 20 tk

Kook koosneb biskviidist, rummi-kakaokreemist ja immutussiirupist, mis on omavahel kokku vormitud pallikeseks.

KIRJELDUS

Kaunistuseks rummikreem ja tuhksuhkur.

Koogi kaal **0.060 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused
Nisujahu 550	0.200
Suhkur	0.186
Munamass/muna	0.404
Kokku	0.790

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ja segatakse ühtlaseks. Biskviit määratakse küpsetusplaadile. Küpsetatakse ~210 °C juures 6-8 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Biskviit jahutatakse ning riivatakse või segatakse masinas peeneks.

Biskviidipurust võetakse koogi kaunistuseks ~40 g.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused
Suhkur	0.200
Vesi	0.140
Kokku	0.340

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni.

RUMMIKREEM

Koostisosad	Kogused
Kreemimargariin/või	0.260
Kondenspiim	0.100
Tuhksuhkur	0.190
Rummiessents	0.036
Kakao	0.050
Kokku	0.636

Kreemimargariin/või, kondenspiim suhkruga ja eelnevalt sõelutud tuhksuhkur vahustatakse kohevaks, valkjaks kreemiks.

Saadud kreem maitsestatakse rummiessentsiga.

Kreemist võetakse kaunistuseks ~90 g.

Purustatud biskviidile lisatakse immutussiirup, kakao ja rummikreem ning segatakse ühtlaseks massiks. Veeretatakse pallikesed ~55 g.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused
Tuhksuhkur	0.010
Rummikreem	0.090
Kokku	0.100

Pallikesed veeretatakse biskviidipurust, tehakse külgedele täkked ja pealispinnale vajutatakse lohk.

Kaunistatakse rummikreemi ja tuhksuhkruga.