



Küpsetamata kohvi-ploomi juustukook

🕒 u 1 t + 4 t tardumiseks

🍴 kaheksale

KOOSTISOSAD

Põhi:
160 g
šokolaadimaitselisi vormiküpsiseid
60 g võid
Ploomitäidis:
250 g tumedaid ploome + 1 sl suhkrut (või u 150 g valmis kena tooniga ploomipüreed)
230 g vanillipudingut
200 g maitsestatamata toorjuustu (toatemperatuuril)
50 g tuhksuhkrut
3 želatiinilehte
Kohvitäidis:
100 g valget šokolaadi
200 g maitsestatamata toorjuustu (toatemperatuuril)
2 dl vahukoort 35%
0,5 dl espressot või

VALMISTAMINE

Võid koogi valmistamiseks kasutada ka ainult ühte 20 cm läbimõõdu ja vedrukinnitusega koogivormi ning laduda sinna põhja ja täidised. Peidus ploomitäidisega koogi saad, kui kasutad kahte eri mõõdus vormi – näiteks 20 ja 18 cm läbimõõduga või 20 ja 22 cm läbimõõduga vorme.

Põhja valmistamiseks purusta küpsised ja sega sulatatud võiga. Vooderda suurema läbimõõduga vorm küpsetuspaberiga, pane selle sisse ilma põhjata väiksem vorm ja suru küpsisepuru selle põhjale. Tõsta täidise valmistamise ajaks sügavkülma.

Ploomitäidise valmistamiseks pane želatiinilehed külma vette 5 minutiks pehmenema. Puhasta ploomid kividest, tükelda kergelt ja pane koos suhkruga väiksemasse potti. Kuumuta kergelt segades, kuni ploomidest hakkab vedelikku eralduma. Seejärel kata kaanega ja kuumuta vaikselt tulel u 5 minutit või kuni ploomid on pehmenenud. Surista saumikseri või blenderi abiga püreeks ja suru läbi sõela. Vahusta mikseriga toorjuust, tuhksuhkur ja puding ühtlaseks. Kuumuta pool ploomipüreest kergelt mulisema, võta tulelt ja sega sekka kuivemaks pigistatud želatiinilehed. Lisa ülejäänud ploomipüree ja kalla toorjuustusegu sekka ning sega kõik ühtlaseks. Võta külmast koogivorm ja kalla ploomitäidis väiksema vormi sisse. Pane kook tavalisse külmikusse paariks tunniks tahenema.

Kohvitäidise valmistamiseks pane taas želatiinilehed külma vette 5 minutiks paisuma. Sulata valge šokolaad kas mikrolaineahjus või vesivannil – selleks pane kuumakindel kauss keeva veega poti kohale ja kuumuta, kuni šokolaad sulab, vahepeal segades. Vesi ei tohi kausipõhja puudutada, seepärast pane seda potti pigem vähe. Vahusta mikseri abil vahukoor ja toasoe toorjuust ning sega sekka sulanud šokolaad. Kuumuta kohv keemiseni, lisa paisunud želatiin ja sega ühtlaselt toorjuustusegu hulka. Võta koogivorm külmast ja tõmba noaga tiir ploomitäidise ja vormi vahelt läbi, et sisu paremini eralduks ja eemalda väiksem vormirõngas. Kalla kohvimaitseline segu vormi otse ploomitäidisele ning pane kook külmikusse veel paariks tunniks

kanget musta kohvi

2 želatiinilehte

Kaunistamiseks:

makroone,

küpsisepuru,

ploomisektoreid,

pritsimata aiaroosi

õisi ja kroonlehti

või järgmise päevani tarduma. Enne serveerimist kaunistada näiteks küpsisepuru, kohvi-, marja- ja šokolaadimaitsetelise makroonide, ploomisektorite ja aiaroosiõitega.

TOORAINED LEIAD:



**RETSEPTI
AUTOR:**

