



# JÕULUKOOK

Valmistusaeg: Portsjonid:

Tase:

🕒 2h

👤 8 inimesele

●●● Raske

## Toorained

### KOOGI JAOKS: KOGUS

Muna	4
Täispiima jogurtit	250ml
Võid	120g
Suhkrut	125g
Jahu	200g
Maisitärklis	150g
Küpsetuspärmi	1 pakk
Näputäis soola	
Vanilli	

### TÄIDISEKS: KOGUS

Vahukoort	200g
Piimašokolaadi	300g

## Juhised

- Lase ahjul kuumeneda 180C. Määri küpsetusvorm võiga (24 cm diameetriga) ja vooderda seinad ning põhi küpsetuspaberiga.
- Eralda üksteisest munarebud ja munavalged.
- Vahusta kausis toatemperatuuril või ja pool suhkrukogusest.
- Seejärel lisa 2 munakollast ja sega hoolikalt. Lisa vanilje ja jogurt.
- Sõelu pärm ja lisa see segule ning sega.
- Teises kausis vahusta munavalged kuni nad on valged ja vahused. Seejärel lisa aeglaselt ülejäänud suhkur ja vahusta kuni munavalge moodustab tugevaid tippe.
- Kasutades suurt metalllusikat, sega ettevaatlikult pool munavalgevahust võisegusse. Korda järelejäänud munavalgetega.
- Kalla ahjuvormi ja küpseta 180 kraadi juures umbes 45-50 minutit. Proovi hambatikuga, kas kook on valmis.
- Piimašokolaadi ganache'i täidis: kalla vahukoort kastrulisse ja kuumuta madalal temperatuuril. Niipea kui koor hakkab keema, eemalda pliidilt ja lisa šokolaad ning lase sulada. Segu peaks olema ühtlane ja siidine. Lase segul jahtuda.
- Šokolaadisuhkrupastast löika välja väikese kuuse ja tähe kuju.
- Kuldse pulbertoiduvärviga kata täht ja lase sel toas tunniga muutuda kõvaks.
- Lõika kook pooleks. Spaatliga määri koogi sisemus piimašokolaadi ganache'iga. Ümbritse kook kahe rea Ferrero Rocher' dega.
- Viimase sammuna ühenda täht ja kuusk hambatikuga ning seejärel paiguta see koogi peale.