

# Retsept:

## Valge šokolaadi kook

### Vaja läheb:

- 1 pakk ehk 250 grammi Väike Väänik küpsiseid purustatud kujul
- 100 grammi sulatatud võid
- 1 väike pakk ehk 200 ml vahukoort
- 1 tl vanillisuhkrut
- 1 pakk ehk 300 grammi vanilje kohupiimapastat
- 2 tahvlit ehk 200 grammi vesivannil sulatatud valget šokolaadi
- marju, kookoshelbeid vms

### Valmistamine:

Sega sulatatud või ja küpsisepuru ning pane see lahtikäidavasse (eelnevalt küpsetuspaberiga kaetud) koogivormi põhja ning suru veidi lusikaga. Enda maitse järgi lisa sinna peale marju, kookoshelbeid vms. Vahusta vahukoort vanillisuhkruga, lisa juurde kohupiimapasta ning veidi aja pärast ka vesivannil sulatatud valge šokolaad. Vala see segu küpsisepõhja peale ning pane kook ööpäevaks külmikusse. Järgmisel päeval kaunistada kook ja naudi!

