

Retsept: Mahakukkunud

Manhattan

Põhi:

- 1 pakk Kalevi küpsiseid
- 100 g sulatatud võid

Täidis:

- 3 muna
- 100 g suhkrut
- 600 g toasooja toorjuustu
- 1 tl vanillisuhkrut

Kate:

- 250 g hapukoort
- 2 spl suhkrut
- 1 tl vanillisuhkrut

Valmistamine:

1.Põhi – purusta küpsised ja sega sulatatud võiga kokku. Suru lahtikäiva vormi põhja ja pane veidikeseks külmkappi.

2.Täidis – Sega täidise koostisosad kokku ja kalla segu küpsisepuru peale. Küpseta 180 kraadi juures 40 minutit. Lase enne katte lisamist ~20 minutit jahtuda.

3.Kate – Sega katte koostisosad kokku ja kalla koogile peale. Küpseta 225 kraadi juures 8 minutit.

Lase koogil enne serveerimist täielikult maha jahtuda – hea teha valmis päev varem. Serveeri näiteks koos maasika toormoosiga.

