

Katrini Hea ILMA kook

Põhi:

4 muna
2 dl suhkrut
4 dl jahu
2 tl soodat
2 tl küpsetuspulbrit
2 tl vanillisuhkrut
2 dl toiduõli
6 dl jämeda riiviga riivitud porgandit
100 g peenestatud maapähklit

Katteks:

200-250 g maitsestatamata toorjuustu
100 g võid
250 g tuhksuhkrut (võib vähem)

Valmistamine:

Munad vahustada suhkruga, lisada kõik kuivained, õli, riivitud porgand, peenestatud pähklid. Panna küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetada 175 kraadi juures u 30 minutit. Lasta jahtuda.

Samal ajal segada pehme või ja tuhksuhkur, lisada toorjuust. Riivida lisaks pisut apelsini või sidruni koort. Jahtunud koogi põhi katta toorjuustuseguga ning riputada peale jämedat maapähklipuru. Kook on valmis.

Koogiresept on saadud tantsukursustel Soomes ja Ilma on seda pakkunud kõigile headele sõpradele.