



## Oreo kook maasikatega

*Luksuslik Oreo kook nii suurtele kui väikestele!*



300 g Oreo Küpsiseid +kaunistuseks mõned küpsised

50 g võid

400 g maitsestatamata toorjuustu (toasoe)

200 ml 35% koort

u 300 g maasikaid

100 g Oreo tükkidega šokolaadi

Kaunistuseks küpsisetükke, maasikaid, söödavaid lilli, piparmünti, melissi jms

1. Esmalt tee koogipõhi. Purusta 150 g küpsiseid peeneks puruks. Kõige mugavam on seda teha teradega köögikombainiga, aga võib ka kilekotti pandud küpsised taigaurulliga lihtsalt puruks tampida. Sulata pliidil väikeses potikeses või mikros või. Sega sulavõi küpsistega.
2. Kata 20 cm lahtikäiva koogivormi põhi küpsetuspaberiga. Vajuta küpsisepurust põhi ühtlase kihina vormi põhjale. Tõsta koogivorm täidise külmkappi, kuni valmistad täidist.
3. Täidise valmistamiseks haki veel 150 g küpsiseid väiksemateks tükkideks, see ei pea päris puru olema – hea, kui kreemis on küpsisetükke ka tunda. Vahusta koor üsna tugevaks vahuks, lisa toasoe toorjuust ja mikserda veel mõned tiirud, kuni kreem on ühtlane. Lisa kreemile küpsisetükid ja sega läbi.
4. Võta koogivorm külmkapist välja. Määri pool kreemist koogipõhjale. Lõika 6-7 maasikat väiksemateks tükkideks ja kata nendega ühe kihina kreem. Määri maasikatele teine pool kreemist.
5. Nüüd tõsta kook külma tahenema. Tavalises külmkapis võiks ta seista üleöö. Protsessi kiirendamiseks võid tõsta vormi sügavkülma, kus ta pooleteise või max 2 tunniga hangub just parajaks. Rohkem pole vaja, sest see ei ole jäätunud kook. Kui sügavkülmik on oma kiirtöö teinud, võib kooki kohe sööma hakata või tõsta tavalisse külmkappi ootele.
6. Kaunista kook enne söömist rikkalikult: kuhja küpsise- ja maasikatükke, säti sinna tükeldatud šokolaadi ja puista peale piparmünti või melissi, söödavaid õisi või muud meelepärast. Kook ongi valmis, mis muud kui naudingutele!



### Retsepti autor: Mari-Liis Ilover

Mari-Liis Ilover on toiduajakirjanik, -fotograaf ja retseptide looja. Mari-Liis sulest on ilmunud mitmeid kokaraamatuid, ta teeb kaastööd Eesti suurematele toiduajakirjadele ja peab toidublogi "Siit nurgast ja sealt nurgast".

