



## Maasika-maskarpoonekook

*Maasika-maskarpoonekooki niisutatakse Fresita vahuveiniga.*



6-8 IN + 60 MIN

### KOOGIPÕHI

0,5 dl nisujahu  
1 dl tumedat kakaopulbrit  
2 suurt spl maisitärklis  
1 tl küpsetuspulbrit  
8 munakollast  
5 munavalget  
1 dl suhkrut

### TÄIDIS

500 g maskarpoone toorjuustu  
2 dl vahukoort  
0,5-1 dl suhkrut  
1 sidruni mahl ja riivitud koor  
2 l värskeid maasikaid  
Fresita vahuveini niisutamiseks

1. Klõppige munakollased ja pool suhkrukogusest vahtu. Klõppige ka munavalged ja teine pool suhkrust kõvaks vahuks.
2. Segage kuivained omavahel kokku ja klõppige need munakollase hulka. Tõstke munavalgevaht juurde ja segage ettevaatlikult.
3. Kallake tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjupannile ja tasandage spaatliga.
4. Küpsetage ahjus 180 kraadi juures u 8 minutit. Keerake küps koogipõhi suhkruga kaetud küpsetuspaberile, eemaldage peale jäänud küpsetuspaber ja katke koogipõhi rätikuga, et küpsetis ei kuivaks.
5. Klõppige vahukoor vahtu ja segage maskarpoone hulka. Maitsestage suhkruga, sidrunimahla ja riivitud sidrunikoorega.
6. Viilutage pooled maasikatest ja segage juurde üks kolmandik maskarpoonevahust. Jätke kaks kolmandikku vahust katteks.
7. Lõigake koogipõhjust 2 võrdse suurusega ümmargust tükki. Tõstke üks taldrikule või vaagnale ja niisutage Fresitaga. Katke põhi maasikatega segatud osaga täidisest ja teine põhi.
8. Niisutage ka teine põhi Fresitaga ja tõstke peale ülejäänud maskarpoonevaht. Ajage kate ühtlaselt koogi pinnale ja servadele laiali.
9. Viilutage ülejäänud maasikad ja kaunistage nendega kook.