JÕULUKOOK

Valmistusaeg: 2h

Portsjonid: 8 inimesele

Tase: Raske

Toorained

KOOGI JAOKS:	KOGUS
Muna	4
Täispiima jogurtit	250ml
Võid	120g
Suhkrut	125g
Jahu	200g
Maisitärklist	150g
Küpsetuspärmi	1 pakk
Näputäis soola	
Vanilli	

TÄIDISEKS:	KOGUS
Vahukoort	200g
Piimašokolaadi	300g

Juhised

1. Lase ahjul kuumeneda 180C. Määri küpsetusvorm võiga (24 cm diameetriga) ja vooderda seinad ning põhi küpsetuspaberiga.
2. Eralda üksteisest munarebud ja munavalged.
3. Vahusta kausis toatemperatuuril või ja pool suhkrukogusest.
4. Seejärel lisa 2 munakollast ja sega hoolikalt. Lisa vanilje ja jogurt.
5. Sõelu pärm ja lisa see segule ning sega.
6. Teises kausis vahusta munavalged kuni nad on valged ja vahused. Seejärel lisa aeglaselt ülejäänud suhkur ja vahusta kuni munavalge moodustab tugevaid tippe.
7. Kasutades suurt metalllusikat, sega ettevaatlikult pool munavalgevahust võisegusse. Korda järelejäänud munavalgetega.
8. Kalla ahjuvormi ja küpseta 180 kraadi juures umbes 45-50 minutit. Proovi hambatikuga, kas kook on valmis.
9. Piimašokolaadi ganache'i täidis: kalla vahukoor kastrulisse ja kuumuta madalal temperatuuril. Niipea kui koor hakkab keema, eemalda pliidilt ja lisa šokolaad ning lase sulada. Segu peaks olema ühtlane ja siidine. Lase segul jahtuda.
10. Šokolaadisuhkrupastast lõika välja väikese kuuse ja tähe kuju.
11. Kuldse pulbertoiduvärviga kata täht ja lase sel toas tunniga muutuda kõvaks.
12. Lõika kook pooleks. Spaatliga määri koogi sisemus piimašokolaadi ganache'iga. Ümbritse kook kahe rea Ferrero Rocher'dega.
13. Viimase sammuna ühenda täht ja kuusk hambatikuga ning seejärel paiguta see koogi peale.