**Meekook**

**Koostisosad:**

80 g mett

100 g suhkrut

100 g võid

3 muna

1 tl soodat (ilma kuhjata)

1 näputäis soola

180 g – 200 g jahu (sõelutud)

**Kreem:**

400 ml vahukoort

190 g karamelli- kondenspiima

2 želatiinilehte

**Valmistamine:**

**Kreemi valmistamine:**

1. Vahusta vahukoor pehmeks vahuks, lisa kondenspiim ning vahusta tugevamaks.
2. Aseta 2 želatiinilehte külma vette ja paisuta. Paisunud želatiinilehed pigista üleliigsest veest. Kuumuta 2 spl vahukoort, lisa paisutatud želatiinilehed. Sega kuni želatiin on ära sulanud, lisa vahustatud vahukoorele ja sega hoolega läbi.

**Koogi valmistamine:**

1. Suuremas potis sulata mesi, lisa sooda, kuumuta kuni segu muutub pruuniks.
2. Meesegule lisa või, sega hoolikalt läbi, et või sulanduks mee sisse. Jäta jahtuma.
3. Vahusta munad suhkruga, soolaga. Seejärel lisa jahtunud meesegu ja sega kergelt läbi.
4. Sõelu jahu ning lisa jao kaupa munasegule ja sega tainaks.
5. Tainas jääb veidi vedel.
6. Kata küpsetusplaat küpsetuspaberiga või silikoonmatiga.
7. Määri tainas õhukese kihina küpsetuspaberile või silikoonmatile. Tainast on 2 plaadi jagu.
8. Kuumuta ahi 160 kraadini ja küpseta 6 – 8 minutit.
9. Valmis kihid lõika kuumalt ühesuuruseks, järelejäänud äärtest teed puru, millega kaunistad torti.
10. Lase veidi jahtuda ja pane kook kokku.
11. Iga kihi vahele määri kreem, kattes ka kõige pealmise koogikihi ja ääred kreemiga.
12. Puista peale purustatud tainapuru.
13. Jäta kook seisma järgmise päevani, siis saad parema tulemuse.

Retsept: E.Ossaar