

## Latte Macchiato-biezpienkūka

1 plāksne 60x40 cm

### Recepte 1

1200 g **smilšu mīkla**, 4 mm, jau sacepta

### Biezpienpildījums

800 g **Käse-frisch flach**, maisījums biezpiena kūku un pildījumu pagatavošanai pēc All-in metodes

2000 g biezpiens

600 g **Eifix Vollei**, pasterizēta šķidra ola

1400 g piens

10 g **Combani**, cepšanas izturīga vaniļas esence

90 g **deserta pasta Moka**

### Pārklājums

1000 g **kūku drupačas**, skat pamatrecepti

### Drupačas pamatrecepte

1000 g **Hellin Mürbmix**, maisījums visu veidu smilšu mīklu un drumstalu pagatavošanai

500 g **Westfalia Extra Supercreme Clean Label SG**, krēma margarīns

➤ Samaisiet izejvielas drupačās.



### Smilšu mīklas pamatrecepte

1000 g **Hellin Mürbmix**, maisījums visu veidu smilšu mīklu un drumstalu pagatavošanai

400 g **Westfalia Superback 38 SG**, vislabākais margarīns cepšanai ar sertificētu palmu eļļu (SG)

100 g **Eifix Vollei**, pasterizēta šķidra ola

➤ Intensīvi sajauciet visas vielas:

➤ ar maisītāju 2 + 6 minūtes.

➤ ar spirālveida maisītāju 2 + 3 minūtes.

### Pagatavošana

➤ Pusi biezpiena masas sajaukt ar vaniļas esenci un pusi ar moka deserta pastu.

➤ Uz iepriekš izceptu smilšu mīklas pamatni uzklāt moka-biezpiena masu.

➤ Pēc tam uzklāt vaniļas biezpienu un ar nazi marmorizēt.

➤ Uzklāt uz kūkas drupatas un cept ~ 200 ° C ~ 55 minūtes.

➤ Uz atdzesētās kūkas apkaisīt nekūstošu dekoratīvo cukuru **MI Sweet Snow**.