

Martsipanimaiguline ploomikook

1 plaat 60x40 cm

1200 g kohupiima-pärmimuretaigen, vt põhiretsepti

150 g Lubeca-Lubapan SP, küpsetuskindel kasutusvalmis persipanitaidis, 26% aprikoosituumasid

3200 g ploomid

Kate

500 g želee Colorado

Želee põhiretsept

1000 g Colorado, puuviljamaitseline želeekontsentraat

500 g vesi

- Koostisained segada 2-3 minutit ühtlaseks.
- Lasta 10 minutit seista.



Valmistamine

- Kohupiima-pärmimuretaigen lahti rullida, asetada õlitatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja augustada siiliga.
- Jaotada taignale persipanimass ja ploomid.
- Küpsetada 3/4 kerkelt -200 °C juures -25 minutit.
- Jahtunult läigestada želeega.