

Peened kringlid

80 tk

2400 g lehttaigen

2400 g pärimi-muretaigen, vt
põhiressepti

Kaunistus

400 g Lubeca magusad kooritud
mandlid

1200 g Aprikoosimarmelaad, tükkideta,
35% aprikoose, läbi keedetud

250 g puudersuhkur



Želee põhiressept

1000 g Colorado, puuviljamaitseline želeekontsentraat

500 g vesi

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

Valmistamine

- Lehttaigen rullida 5 mm paksuseks.
- Pärimi-muretaigen rullida 5 mm paksuseks, sama suureks kui lehttaigen.
- Lehttaigen pritsida veega üle, asetada sellele pärimi-muretaigen.
- Rullida kahekordne taigen 80x55 cm suuruseks ja 8 mm paksuseks.
- Lõigata 80 ribaks suurusega 1x55 cm, punuda kringliteks.
- Küpsetada ~220 °C juures ~15 minutit.
- Pärast küpsemist läigestada jahtunud saiakesed želeega ja vajutada mandlitesse.
- Raputada peale veidi tuhksuhkrut.