

Kohupiima-õunastritsel

2 stritslit

- 1800 g pärmi-muretaigen, vt põhiretsepti
- 1200 g kohupiimatäidis, vt põhiretsepti
- 150 g rosinad
- 900 g Pasticceria Quick Apple, küpsetus- ja külmutuskindel kasutusvalmis õunatäidis, 70% õunu

Kate

- 200 g Lubeca hakitud mandlid
- 150 g rahesuhkur
- 10 g Balt-Exclusiv / Kaneel

- Läbi segada.



Želee põhiretsept

- 1000 g Colorado, puuviljamaitseiline želeekontsentraat
- 500 g vesi

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

Valmistamine

- Pärimi-muretaigen rullida 60x40 cm suuruseks.
- Jaotada sellele kohupiimatäidis, puistata peale rosinad ja lõigata pikuti pooleks.
- Keerata ribad pikemast servast rulli.
- Panna rullid õlitatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile, teha keskele väike lõige ja pritsida sinna õunatäidist.
- Pintseldada veega üle ja puistata üle kattega.
- Küpsetada 3/4 kerkelt ~190 °C juures ~35 minutit.
- Jahtunult läigestada õunatäidis ja servadele sõeluda tuhksuhkrut.