

Aprikoosikook

6 kooki, Ø 30 cm koonusvorm
2250 g pärmi-muretaigen, vt
põhiretsepti

Mandlitäidis

- 1200 g Lubeca Mandelmakrone, kasutusvalmis küpsetuskindel mandlitäidis, 32% mandleid
- 600 g Debic Butter Creme 82%, hästi vahustatav 82% või kreemidesse ja täidistesse
- 600 g Eifix Vollei / Muna
- 400 g Hellin-nisujahu
- 15 g Master Baking Powder, küpsetuspulber
- 15 g Balt-Exclusiv / Kaneel

- Mandelmakrone ja või segada õhuliseks, lisada muna.
- Sõeluda hulka jahu, küpsetuspulber ja kaneel, läbi segada.

1000 g aprikoosid

Kate

600 g želee Colorado



Želee põhiretsept

1000 g Colorado, puuviljamaitseline želeekontsentraat

500 g vesi

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

Valmistamine

- Pärimi-muretaigen rullida 3 mm paksuseks, vooderdada õlitatud vormid.
- Jaotada vormidesse täidis, jaotada peale aprikoosid.
- Küpsetada 3/4 kerkelt ~200 °C juures ~40 minutit.
- Jahtunult läigestada.