

## Marcipāna garšas plūmju kūka

1 plāts 60x40 cm

1200 g Biezpiena rauga smilšu mīkla, sk pamatrecepti

150 g Lubeca-Lubapan SP, karstumizturīgs, lietošanai gatavs persipāna pildījums, 26% aprikožu kodoli

3200 g plūmes

Pārklājums

500 g želeja Colorado

### Želejas pamatrecepte

1000 g Colorado, želejas koncentrāts ar augļu garšu

500 g Ūdens



- Sastāvdaļas jaukt 2-3 minūtes, līdz viendabīga masa.
- Ļaut pirms lietošanas 10 minūtes pastāvēt.

### Pagatavošana

- Biezpiena rauga smilšu mīklu izrullēt, likt uz ieeļļotas, vai ar cepamparīru apklātas, plāts, sacaurumot.
- Uz mīklas klāt persipāna pildījumu, pa virsu kārtot plūmes.
- Cept 3/4 uzrūgušu ~200 °C temperatūrā ~25 minūtes.
- Atdzisušu glazēt ar želeju.