

Biezpiena mīklas maizītes ar vaniļas pildījumu

30 gb

1750 g Biezpiena rauga smilšu mīkla , sk pamatrecepti

750 g Vaniļas krēms, sk pamatrecepti

Dekorēšana

150 g želeja Colorado neutral, sk pamatrecepti

150 g Kokosriekstu skaidiņas



Vaniļas krēma pamatrecepte

350 g Vaniquick, pulveris vaniļas krēma pildījuma pagatavošanai maizītēm, kūkām un tortēm

1000 g ūdens/piens

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

Pagatavošana

- Biezpiena rauga smilšu mīklu sadalīt porcijās, veidot apaļu formu, kārtot uz plāts, likt raudzēties.
- 1/2 uzrūgušām maizītēm viducī iespiest padziļinājumu, pildīt vaniļas krēmu, izmantojot zvaigznītes veida NR 8 konditorejas uzgali.
- Cept 3/4 uzrūgušas ~210 °C temperatūrā ~12-15 minūtes.
- Atdzisušas glazēt ar želeju un apviļāt kokosa skaidiņās.