

Trauslie kliņģeri

80 gb

2400 g Kārtainā mīkla

2400 g Rauga smilšu mīkla, sk
pamatrecepti

Dekorējums

400 g Lubeca saldās tīrītās mandeles

1200 g Aprikožu marmelāde, bez
gabaliņiem, 35% aprikozes,
uzvārīta

250 g pūdercukurs



Želelas pamatrecepte

1000 g Colorado, želejas koncentrāts ar augļu garšu

500 g ūdens

- Sastāvdaļas maisīt 2-3 mins, līdz viendabīga masa.
- Ļaut 10 minūtes pastāvēt.

Pagatavošana

- Kārtaino mīklu izrullēt 5 mm biežumā.
- Rauga smilšu mīklu izrullēt 5 mm biežumā, tādā pat lielumā kā kārtainā mīkla.
- Kārtaino mīklu apsmidzināt ar ūdeni, pārlikt pa virsu rauga smilšu mīklu.
- Izrullēt mīklu divas reizes 80x55 cm lielumā un 8 mm biežumā.
- Sagriezt 80 loksnes 1x55 cm lielumā un veidot kliņģerus.
- Cept ~220 °C temperatūrā ~15 minūtes.
- Pēc izcepšanas, atdzisušus kliņģerus glazēt ar želeju, apviļat mandelēs.
- Pa virsu uzbirdināt nelielu daudzumu pūdercukuru.