

## Rožu kūka ar rozīnēm un biezpiena pildījumu

- 2 kūkas, Ø 26 cm konusveida forma  
300 g **Biezpiena rauga smilšu mīkla**, sk pamatrecepti  
700 g **Biezpiena rauga smilšu mīkla**, sk pamatrecepti  
700 g **Biezpiena pildījums**, sk pamatrecepti  
40 g **rozīnes**

### Dekorējums

- 120 g **Aprikožu marmelāde**, bez gabaliņiem, 35% aprikzes, uzvārīta, vai **Claro želeja**  
120 g **Snow White**, lietošanai gatava cukura glazūra saldo maizīšu, kliņģeru un plātkūku pārklāšanai  
250 g **Lubeca mandeļu skaidiņas**, grauzdētas



### Biezpiena pildījuma pamatrecepte

- 1000 g **Käse-frisch flach**, cepšanas maisījums biezpiena kūku un pildījumu pagatavošanai ar All-in-metodi  
2000 g Biezpiens  
500 g **Eifix Vollei / Olas**  
500 g Ūdens

- Sastāvdaļas maisīt ~ 2 minūtes, līdz iegūta viendabīga masa

### Pagatavošana

- Biezpiena rauga smilšu mīklu izrullēt 2 mm biezumā, izoderēt ieeļļotās formas.  
➤ 700 g biezpiena rauga smilšu mīklu izrullēt 30X60 cm lielumā.  
➤ Izklāt biezpiena pildījumu, pa virsu uzbirdināt rozīnes un pa garāko malu sarullēt. Sagriezt 2 cm biezās šķēlēs. (Knifs: pirms sagriešanas būtu labi uz neilgu laiciņu ielikt saldētavā).  
➤ Šķēles pildīt izoderētajā formā (pa 15 katrā formā).  
➤ Cept 3/4 uzrūgušu ~190 °C temperatūrā, ~35 minūtes.  
➤ Pēc izcepšanas glazēt ar karstu Aprikožu marmelādi vai Claro želeju un pārklāt ar Snow White cukura glazūru.