

Biezpiena - ābolu štriceles

2 štriceles

- 1800 g Rauga smilšu mīkla, sk pamatrecepti
- 1200 g Biezpiena pildījums, sk pamatrecepti
- 150 g rozīnes
- 900 g Pasticceria Quick Apple, karstum un aukstumizturīgs, lietošanai gatavs ābolu pildījums, 70% āboli.

Pārklājums

- 200 g Lubeca kapātas mandeles
- 150 g Lielgraudu cukurs
- 10 g Balt-Exclusiv / Kanēlis

- Kārtīgi kopā samaisīt.



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

- Rauga smilšu mīklu izrullēt 60x40 cm lielu.
- Pa virsu klāt biezpiena pildījumu, pārbirdināt ar rozīnēm, sagriezt gareniski uz pusēm.
- Sarullēt no garākās malas rullī.
- Rulli likt uz ieeļļotas, vai ar cepampapīru apklātas, plāts, visucī izdarīt iegriezumu un to piepildīt ar ābolu pildījumu.
- Nedaudz apsmidzināt ar ūdeni un apbirdināt ar sagatavoto pārklājumu.
- Cept 3/4 uzrūgušu ~190 °C temperatūrā ~35 minūtes.
- Atdzisušu glazēt ar želeju, malas apbirdināt ar pūdercukuru.