

Aprikožu kūka

6 kūkas, Ø 30 cm konusveida forma

2250 g Rauga smilšu mīkla, sk
pamatrecepti

Mandeļu pildījums

1200 g Lubeca Mandelmakrone,
lietošanai gatavs, karstumizturīgs
mandeļu pildījums, 32% mandeles

600 g Debic Butter Creme 82%, viegli
putojams sviests, 82%, krēmiem
un pildījumiem

600 g Eifix Vollei / Olas

400 g Hellin-Kviešu milti 550

15 g Master Baking Powder,
cepampulveris

15 g Balt-Exclusiv / Kanēlis

- Mandelmakronu masu un sviestu saputot gaisīgā masā, pievienot olas.
- Piesijāt miltus, cepampulveri un kanēli, samaisīt lai viendabīga masa.

1000 g Aprikozes

Pārklājums

600 g želeja Colorado

Pagatavošana

- Rauga smilšu mīklu izrullēt 3 cm biezumā, izoderēt formu.
- Pildīt sagatavoto mandeļu pildījumu, pa virsu likt aprikozes.
- Cept 3/4 uzrūgušu ~200 °C temperatūrā ~40 minūtes
- Atdzisušu glazēt ar želeju.



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.