

Cepti marcipāna kvadrātiņi

Cepti marcipāna kūkas



Recepte

(~40 gb pa 25 g)

1000 g Lubeca marcipāna pamatmasa
50 g Lubeca mandeles, pusītes
läigestamiseks muna

Cepšana:

augšējais karstums: ~230 °C

apakšējais karstums: ~180 °C

Cepšanas laiks: ~10 minūtes

Konvekcijas krāsnī: ~180 °C temperatūrā 6-8 minūtes.

Pagatavošana

Marcipāna mīklu izrullēt ~12-13 mm biezu un ar rullīti iespiest rakstu (skat. attēlu). Pēc tam sagriež kvadrātos (attēlā 3,7x3,7 cm).

Liek uz cepešpannas, apsmērē ar olu, uz katra kvadrāta uzliek 1 mandeles pusīti un piespiež. Cep karstā cepeškrāsnī līdz gaiši brūnai.

Ja vēlas, atdzesētās kūkas var iemērt tumšās šokolādes apvalkā.