

MANDELKARREE

Martsipani-mandlikoogiruudud



2 plaati 60x40 cm

- 300 g kristallsuhkur
- 450 g Debic Butter Constant, püsivalt kõrge sulamistemperatuur 82% või
- 150 g Lubeca martsipani toormass
- 120 g Eifix Vollei, vedel täismuna
- 750 g Hellin-nisujahu 550

- Segada ühtlaseks muretaignaks, jahutada.

Mandlikiht

2400 g Lubeca martsipani toormass

Mandlikate

- 400 g Lubeca mandlilaast, röstitud
- 200 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, kondiitri-munavalge
- 150 g puudersuhkur

400 g Aprikoosimarmelaad määrimiseks

Valmistamine

- ~2 mm paksuselt lahti rullitud muretaignaga katta kaks plaati 60x40 cm, kergelt eelküpsutada ja määrada veel kuumalt üle aprikoosi-marmelaadiga.
- Martsipanitoormass rullida lahti 3 mm paksuselt ja panna muretaignale.
- Mandlikatte ained segada.
- Martsipanitoormass siluda katte peale ühtlaselt laiali.
- Küpsutada 200 °C juures ~20 minutit.
- Jahtunud kook lõigata 4x4 cm suurusteks ruutudeks.
- **Kaval nipp:** koogitükid võib kasta tumedasse kuvertüüri/glasuuri.