

MANDEĻU KVADRĀTINI

Marcipāna-mandēļu kūciņas



2 plāts 60x40 cm

- 300 g Kristāliskais cukurs
- 450 g Debic Butter Constant, sviests 82%, ar augstu kušanas temperatūru
- 150 g Lubeca marcipāna pamatmasa
- 120 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola
- 750 g Hellin kviešu milti 550

- No sastāvdaļām iemīcīt viendabīgu smilšu mīklu, atdzesēt.

Mandēļu kārtiņa

2400 g Lubeca marcipāna pamatmasa

Mandēļu pārklājums

- 400 g Lubeca mandēļu skaidiņas, apgrauzdētas,
- 200 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, konditorejas olas baltums
- 150 g pūdercukurs

400 g Aprikožu marmelāde starpkārtai

Pagatavošana

- Gatavo smilšu mīklu izrullēt ~2 mm uz divām 60x40 cm cepamplātīm. Viegli apcept un vēl karstām uzklāt aprikožu marmelādes kārtiņu.
- Marcipāna pamatmasu izrullēt 3 mm biezumā un likt uz smilšu mīklas.
- Mandēļu pārklājuma sastāvdaļas samaisīt kopā.
- Marcipāna pārklājumu vienmērīgi izlīdzināt pa visu mandēļu pamatmasas kārtu.
- Cept 200 °C temperatūrā ~20 minūtes.
- Atdzisušu sagriezt 4x4 cm lielos kvadrātiņos.
- **Mazs knifiņš:** kūcinās var iemērkēt tumšajā kuvertūrā/glazūrā.