

# Kokosriekstu ķirbju kūka

1 plāts 60 x 40 cm



## Kūkas pamatne

0,300 kg	piens
0,080 kg	olas
0,100 kg	rapšu eļļa
0,320 kg	kviešu milti
0,060 kg	<b>Gewürztrieb 2000, garšvielu maisījums</b>
0,230 kg	cukurs

▶ Maisīt sastāvdaļas ar vidējā ātrumā  
~3 minūtes.

## Kranfil's pildījums

0,900 kg	<b>Kranfil's Coconut &amp; Almonds</b>
----------	--

▶ Nedaudz uzsildiet mikroviļņu krāsnī.

## Putukrējuma pildījums

0,400 kg	<b>Alaska-express Neutral</b>
0,500 kg	ūdens (20 - 25 °C)
2,000 kg	putukrējums

▶ Alaska-express izšķīdināt ūdenī,  
pievienot uzputoto saldo krējumu.

## Ķirbju biezenis

2,000 kg	ķirbis, sagriezts
1,000 kg	ūdens
0,005 kg	sāls
0,340 kg	cukurs
0,005 kg	<b>Sizilia, citronu esence</b>

▶ Vāriet ķirbju, līdz tas ir miksts, sasmalcina  
un izspiež caur sietu.

0,100 kg	<b>Fruits Rouges Coconut, kokosa riekstu biezenis</b>
0,070 kg	cukurs

▶ Samaisīt un pievienot ķirbju biezeni.

## Ķirbju pildījums

2,400 kg	ķirbju biezenis
0,240 kg	Alaska 666
0,560 kg	ūdens, ~50 °C

▶ Alaska 666 izšķīdināt ar siltu ūdeni  
un pievienot ķirbju biezeni.

## Dekorēšana

0,900 kg	<b>Kranfil's Coconut &amp; Almonds</b>
----------	--

▶ Izklājiet uz kūkas un marmorējiet.

## Želeja

0,800 kg	<b>Cristaline Neutral</b>
0,200 kg	ķirbju biezenis

▶ Samaisīt.

## Pagatavošana

- ▶ Izklāj kūkas pamatnes masu uz 60x40 cm plāts  
un cep 180 °C temperatūrā ~20 minūtes.
- ▶ Ļaujiet atdzist.
- ▶ Izklāj Kranfil's pildījumu vienmērīgā kārtā un pārlej ar  
1000 g vaniļas putukrējumu.
- ▶ Kūku liek ledusskapī uz ~20 min, pēc tam uz 1 stundu saldētavā.
- ▶ Uzklājiet ķirbju biezeni uz putukrējuma kārtas un  
ievietojiet saldētavā uz ~1 stundu.
- ▶ Pārējo putukrējumu vienmērīgā kārtā smērē uz ķirbju  
biezeņa un virsū lej nedaudz uzsildītu Kranfil's,  
ar nazi marmorējiet.
- ▶ Liek ledusskapī uz 30 minūtēm un tad saldētavā uz 2 stundām.
- ▶ Uzklāt želeju uz kūkas.
- ▶ Dekorēt kā attēlā.