

## Upeņu - brulē krēma kūka

1 plāts 60x20 cm

- 450 g Smilšu mīkla, 60x20 cm, izcepta
- 100 g Aprikožu marmelāde, 35% aprikozes
- 300 g Tumšā biskvīta pamatne 60x20 cm
- 300 g Gaišā biskvīta pamatne 60x20 cm

### Krēma pildījums

- 240 g Creme Francaise, pulveris viegla, tipiska franču vaniļas krēma pagatavošanai
- 180 g ūdens, 40-50 °C
- 850 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs, dabīgs saldaiss krējums, neputots

- Krēma pulveri izšķīdināt ūdenī un pievienot saldo krējumu.



### Upeņu - putukrējuma krēms

- 550 g Fruit Puree Cassis, dabīgs upeņu biezenis
- 200 g Alaska-express Neutral, aukstumizturīgs, neitrāls putukrējuma stabilizators ar vieglu vaniļas garšu
- 650 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, dabīgs, gaisīgs saldaiss krējums, uzputots

- Biezeni uzsildīt līdz 20-25 °C, izšķīdināt Alaska-express un pievienot uzputoto saldo krējumu.

### Dekorēšanai

- 100 g Cristaline Neutral, lietošanai gatava kristāldzidra želeja toršu, kūku, augļu glazēšanai
- 30 g Fruit Puree Cassis, dabīgs upeņu biezenis
- 100 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs, dabīgs saldaiss krējums, uzputots
- 100 g Jānogas, saldētas, svaigas
- 100 g Blüten Weiss, baltās šokolādes pārslas

### Pagatavošana

- Uz smilšu mīklas pamatnes klāt aprikožu marmelādi, uz tās likt tumšā biskvīta pamatni.
- Krēma pildījumu vienmērīgi izklāt uz tumšā biskvīta, uz krēma likt gaišā biskvīta pamatni.
- Uz neilgu brīdi ievietot saldētavā.
- Kā nākamo klāt upeņu - putukrējuma krēma kārtiņu, uz 2 stundām novietot ledusskapī savilkties un sastingt.
- Cristaline sajaukt ar biezeni un plānā kārtiņā noglazēt kūku.
- Dekorēt kā redzams attēlā.