

## Biskvi

### Zviedru šokolādes - marcipāna kūciņas



#### Mandelmakronu pamatne:

(~100 gb Ø 5 cm)

- 1000 g Lubeca marcipāna pamatmasa
- 400 g Kristāliskais cukurs
- 200 g Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pasterizēts konditorejas olas baltums

Marcipāna pamatmasu sajaukt ar cukuru un olas baltumu, veidojot viendabīgu makronmasu. Izpiest uz plāts mazus 5 cm diametra un ~ 1 cm augstus diskus, ar konditorejas maisiņu un mazu apaļu uzgali.

Cept krāsnī ar karstumu no aukšas un apakšas 200 °C temperatūrā ~15 minūtes konvekcijas krāsnīs 180 °C temperatūrā ~10 minūtes

#### Trifeļu pildījums

- 600 g tumšā Arriba šokolāde 63%
- 600 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, dabīgs 35% saldaiss krējums

Uzkarsēt krējumu, pievienot šokolādes podziņas, izkausēt. Maisot atdzesēt līdz istabas temperatūrai.

Trifeļu pildījumu pagatavot iepriekšējā dienā!

Trifeļu pildījumu kā konusiņu pildīt uz mandelmakronu pamatnes. No virspuses klāt ar šokolādi, dekorēt pēc izvēles.

Pildījumam var izmatot arī sviesta krēmu.