

Karamelu ābolu un putukrējuma kūka

1 plāts 60x20 cm

Keksa masa

600 g viegla biskvīta pamatne, cepta, 2 gab

450 g **Kranfil's Caramel Cookie & Almonds**,
kraukšķīgs lietošanai gatavs pildījums
ar karamelu cepumu gabaliņiem un
grauzdētām mandelēm

500 g **Pasticceria Quick Apple**,
karstumizturīgs un aukstumizturīgs
lietošanai gatavs ābolu pildījums, 70%
āboli



Ābolu putukrējums

200 g **Alaska-express Ūun**, aukstumizturīgs
putukrējuma stabilizators ar augļu
gabaliņiem

250 g ūdens, ~20 °C

1000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35%
UHT**, gaisīgs dabīgais putukrējums,
putots

-
- Alaska-express Ābolu izšķīdina ūdenī,
pievieno putukrējumu.

25 g **Deserta pasta Kamele**

Pagatavošana

- Uz biskvīta pamatnes plānā kārtā izklāj Kranfil pildījumu.
- Uz pildījuma smērē porciju ābolu putukrējuma, izlīdzina.
- Ābolu pildījumu ieber putukrējumā un marmorē ar nazi.
- Uz putukrējuma kārtas liek otro biskvīta pamatni un uz tās smērē pārējo ābolu putukrējumu.
- Liek ledusskapī sastingt ~2 stundas.
- Dekorē kā attēlā.