

MANDEĻU TORTĪTES

Saldā ideja no marcipāna pamatmasas



Smilšu mīkla

400 g Pūdercukura
600 g Supercreme/ krēma margarīns ar sviesta garšu
200 g Lībekas marcipāna pamatmasas
150 g Eifix Vollei/ Pasterizēta, šķidra ola
1 000 g Hellin kviešu miltu 550

Marcipāna pamatmasu ar sviestu un pūdercukuru saberž iirdenu. Ik pa laikam pievieno olu un miltus, visu pārstrādājot vienmērīgā smilšu mīklā.

Mandeļu pildījums

1 000 g Lībekas marcipāna pamatmasas
450 g Kristālcukura
200 g Eifix Vollei/ Pasterizēta, šķidra ola
50 g ūdens

Marcipāna pamatmasu kopā ar citām sastāvdaļām pārstrādā viendabīgā masā un viegli saberž putās. Formiņās, kurās plānā kārtā (2mm) ieklāta smilšu mīkla, liek mandeļu pildījumu un cep 20 minūtes apmēram 180-190° C. Ļauj atdzist.

Mandeļu tortītes pārklāj ar pomādi vai cukura glazūru un rotā ar grauzdētām mandelēm vai smalcinātiem pistāciju riekstiem.