

MARCIPĀNA KRĒMS



Recepte (3 tortes Ø 18 cm)

Marcipāna krēms

400 g	Lubeca marcipāna pamatmasa
50 g	deserta pasta Royal Amaretto
150 g	cukura sīrups
200 g	Lubeca baltā kuvertīra
100 g	Eipro Vollei, pastarizētas olas
120 g	Eipro Eigelb, pastarizēts olas dzeltenums
24 g	Alaska 666, dabīgs, siltā šķidrumā kūstošs želatīns, vai
8 lapas	želatīns
1000 g	Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, viegls, dabīgs 35% putukrējums
500 g	Cristalline Rot, sarkanā želeja à la miroir, vai
400 g	Ravifruit aveņu biezenis
200 g	cukura sīrups
8 lapas	želatīns

Pagatavošana

Olas uzkaršēt ūdens peldē un maisot atdzesēt. Marcipāna pamatmasu samaisīt ar **Royal Amaretto** un cukura sīrupu viendabīgā masā, pievienot atdzesētai olu masai. Vienu pēc otra pievienot izkausēto **balto kuvertīru**, ūdenī izšķīdināto **želatīnu** un **putukrējumu**.

Krēmu liek uz biskvīta pamatiem kūkas formā vai sadalīt mazākās deserta porcijās, dekorēt pēc vēlmes (piem. kā attēlā: pārklāt ar krāsainu **Cristaline** vai paštaisītu želeju un izrotāt ar svaigām ogām).

Var servēt kā desertu uz šķīvja, tad ieteicams samazināt želatīna daudzumu.