

MARCIPĀNA SALDĒJUMA BUMBA

Marcipāna saldējuma bumba ar avenēm

6 saldējuma bumbas pa 330 g



Recepte

400 g Lībekas marcipāna pamatmasas

50 g ūdens

250 g cukura

150 g Eifix Eigelb/ Pasterizēts, šķidrās olas dzeltenums

250 g Eifix Vollei/ Pasterizēta, šķidra ola

1000 g Putots krējums bez cukura (piem., **Debic Stand & Overrun/Viegls un dabisks 35% putukrējums**)

Svaigas avenes, avenu deserta mērce

Pagatavošana

Marcipāna pamatmasu ar ūdeni nolīdzina gludu. Olu un olas dzeltenumus samaisa ar cukuru un karsē katlā ūdens peldē. Tad pievieno marcipāna masu un maisot atdzesē. Kā pēdējo, viegli maisot, marcipāna-olu maisījumam pievieno saputotu krējumu.

Atdzesētas saldējuma bumbas pilda un pārklāj ar plānu mandeļu biskvīta pamatni. Tad sasaldē.

Pasniedz rotātu ar avenēm un/vai avenu deserta mērci (skat. attēlu).