

MARJAKORVIKESED

Martsipanikorvikeseid vanillikreemi ja värskete marjadega



Retsept

Täidisemass:

- 0,300 kg Lubeca martsipani toormass
- 0,200 kg kristallsuhkur
- 0,200 kg Debic Butter Constant, 82% Belgia kvaliteetvõi
- 0,200 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
- 0,060 kg Hellin-nisujahu 550
- 0,003 kg LEMON Granulated Zests, külmutatud riivitud sidrunikoored
- 0,002 kg sool

Vanillikreem:

- 0,300 kg piim
 - 0,200 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor
 - 0,080 kg kristallsuhkur
 - 0,050 kg Eifix Eigelb, vedel munakollane
 - 0,050 kg maisitärklis (Gustin) või vanillikreemipulber
- Keeta kreem
- 0,050 kg või lisada kuumale kreemile
 - 0,300 kg vahustatud koor lisada jahutatud kreemile

Valmistamine

Korvikesevormid katta õhukese, ~2 mm paksuse muretaignaga.

Täidisemass: martsipani toormass, suhkur ja pehme või ühtlaseks segada, lisada muna ja hõõruda kergelt vahtu. Lisada segades sidrunikoored, sool ja jahu.

Mass pritsida ette valmistatud vormidesse ja küpsetada -200 °C juures ~15 minutit.

Jahtunud korvikeseid katta õhukeselt tumeda kuvertüüriga.

Vanillikreem valmistada retsepti järgi ja pritsida korvikestesse.

Katta värskete või külmutatud mustikate, vaarikate, maasikate, põldmarjade või muude marjadega ja panna jahedasse.