

MAZAIS APELSĪNS

Maza mandelu-marcipana maizite ar apelsīnu



Recepte

1,000 kg Lībekas marcipāna pamatmasa
0,230 kg Eifix Vollei, Šķidras, pasterizētas olas
0,010 kg Royal Cointreau
0,005 kg deserta pasta Apelsīns
0,330 kg Debic Butter Cream, labi putojošs 82% sviests krēmiem un pildījumiem
0,085 kg Hellin-kviešu milti 550
Nedaudz sāls un citrona

25 g sarīvētas apelsīna miziņas

Pagatavošana

Marcipāna pamatmasu, olu, Cointreau un deserta pasta samaisa viendabīgā masā. Masai pievieno mīkstu sviestu, nedaudz sāls un citrona. Kā pēdējos pievieno miltus un apelsīna miziņu. Iegūto masu pilda mazās silikona formiņās un cep 200°C aptuveni 12 minūtes.