

Napoleona cepuru kūkas

Dānijas marcipāna kūciņas



(~75 gab. à ~60 cm)

Smilšu kūka

400 g granulētais cukurs
600 g vai 200 g Lubeca
marcipāna jēlmasa 150 g Eifix Vollei, ola
1000 g Hellin kviešu milti 550

Marcipāna pildījums

1200 g Lubeca marcipāna jēlmasa 500 g
granulētais cukurs 180 g Eifix Konditor-
Eiweiss PLUS, olu baltums

Nugas pildījums

400 g Lubeca riekstu nuga, izturīgs
cepšanai

Sagatavošana

Neapstrādāto marcipāna masu, sviestu, cukuru, olu un miltus samaisa gludā smilšu mīklā. Ielieciet mīklu uz pāris stundām ledusskapī un pēc tam izrullējiet 3 mm biežumā. Izmantojiet apaļo griezēju (Ø 8,5 cm), lai izgrieztu kūku dibenus.

Katras kūkas centrā apkaisa valriekstu nugu.

No neapstrādāta marcipāna, cukura un olu baltuma izveido makaronu maisījumu, veido 25 g bumbiņas un liek virsū nugai. Saspiediet smilšu mīklu no trim pusēm pretī macaron masai.

Cep cepeškrāsnī ar augšējo un apakšējo siltumu 200 °C ~15 minūtes; konvekcijas krāsnī 180 °C ~10-12 minūtes.

Kad kūka ir atdzisusi, iemērc kūkas stūrus tumšajā šokolādē.