

## OGU GROZIŅI

Marcipāna groziņi ar vaniļas krēmu un svaigām ogām



### Recepte

#### Pildījuma masa:

- 0,300 kg Lubeca marcipāna neapstrādātā masa
- 0,200 kg Kristāliskais cukurs
- 0,200 kg Debic Butter Constant, kvalitatīvs 82% sviests no Beļģijas
- 0,200 kg Eifix Vollei, pasterizētas olas
- 0,060 kg Hellin-kviešu milti 550
- 0,003 kg LEMON Granulated Zests, rīvētas citrona miziņas, sasaldētas
- 0,002 kg sāls

#### Vaniļas krēms:

- 0,300 kg piens
- 0,200 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs, dabīgs putukrējums
- 0,080 kg Kristāliskais cukurs
- 0,050 kg Eifix Eigelb, šķidrās olas dzeltenums
- 0,050 kg Kukurūzas ciete (Gustin) vai vaniļas krēma pulveris
- 0,050 kg sviests
- 0,300 kg Uzputots krējums

Pievienot karstam  
uzvārtam krēmam

Pievienot atdzisušam  
krēmam

Vārt krēmu

### Pagatavošana

Groziņa formiņas apakšā izveidot -2 mm biezu smilšu mīklas slānīti.

Pildījuma masu: marcipāna masu, cukuru un mīkstu sviestu vienmērīgi samaisīt, pievienot olu un viegli saputot. Maisot pievienot citrona miziņas, sāli un miltus.

Masu iepildīt iepriekšsagatavotajās formiņas un cept -200 °C grādu temperatūrā -15 minūtes.

Atdzisušos groziņus pārklāt ar gaisīgu tumšo kuvertūru.

Vaniļas krēmu pagatavot pēc receptes un iepildīt groziņos.

Pārklāt ar svaigām vai saldētām mellenēm, avenēm, zemenēm, kazenēm vai citām ogām un novietot aukstumā.