

TRIOLOOGIA



Kihtpralinee martsipanist, pähklimassist ja nugatist



Retsept

1000 g Lubeca pistaatsia-martsipan

1000 g Lubeca martsipani toormass

1000 g Lubeca tume pähklinugat

Valmistamine

Pähklinugat sulatada ja tempereerida 25 °C. Nugatimass jaotada kúpsetusraami ja lasta pisut taheneda.

Martsipani toormass ja pistaatsiamartsipan rullida 0,5 cm paksuseks. Esmalt asetada lahti rullitud martsipanikiht nugatikihile, seejärel kõige peale pistaatsia-martsipanimass ja raam kummuli keerata. Nugati põhi katta õhukese kihi piimakuvertüüriga.

Niipea kui kuvertüür on tahenenud, keerata raam uuesti teistpidi ja lõigata 2x3 cm suurusteks tükkideks.

Tükid katta Lubeca Ivory Coast piimakuvertüüriga ja kaunistada soovi kohaselt.