

VÄIKE APELSIN

Martsipani-apelsini minikeeks



Retsept

1,000 kg Lubeca martsipani toormass
0,230 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel
täismuna
0,010 kg Royal Cointreau
0,005 kg Dessertpasta Apelsin
0,330 kg Debic Butter Cream, hästi vahustatav
82% või kreemidesse ja täidistesse
0,085 kg Hellin-nisujahu 550
Veidi soola ja sidrunit

25 g apelsinikoor (riivitud)

Valmistamine

Martsipani toormass, muna, Cointreau ja dessertpasta segada ühtlaseks massiks. Seejärel lisada pehme või, natuke soola ja sidrunit. Viimasena segada hulka apelsinikoor ja jahu. Väiksed silikoonvormid täita saadud massiga ja küpsetada 200°C juures ~12 minutit.