



Jogurta-melleņu kūka

1 plāts 60x20 cm

450 g smilšu mīkla

100 g **Eysfrost Aprikose**, aprikožu marmalāde bez gabaliņiem, 35% aprikozes

600 g biskvīta pamatnes, gaišas, 60x20 cm, 2 gb

Melleņu-jogurta pildījums

475 g **Schokobella Blueberry**, lietošanai gatavs melleņu krēms pildīšanai un pārklāšanai

140 g jogurts, istabas temperatūrā

- Schokobella Blueberry putot, pakāpeniski pievieno jogurtu.



Jogurta putu krējums

430 g **Alaska-express Jogurts**, aukstumizturīgs jogurta putukrējuma stabilizētājs, 15% jogurta pulveris

860 g ūdens, ~20 °C

860 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, gaisīgs, dabīgs saldaiss krējums, saputots

- Alaska-express izšķīdina ūdenī, pievieno putukrējumu.

Dekorācija

300 g **Schokobella Blueberry**, lietošanai gatavs melleņu krēms pildīšanai un pārklāšanai

80 g **Schokobella baltā**, lietošanai gatavs baltās šokolādes krēms, uzsildīts

Pagatavošana

- Uz smilšu kūkas pamatnes izklāj aprikožu pildījumu, uz tās liek biskvīta pamatni.
- Izklāj pildījumu un jogurta putukrējumu uz pamatnes svītrās pa diagonāli.
- Virsū liek vēl vienu biskvīta pamatni, uzsmērē putukrējumu un nolīdzina virsmu.
- Liek ledusskapī sastingt ~2 stundas, tad uz brīdi liek saldētavā. Pārklāj ar melleņu krēmu Schokobella Blueberry.
- Uzklāj svītras ar balto Schokobella krēmu, ar nazi savelk rakstiņus kā attēlā.

