



Šokolādes mango kūka

1 plāts 60x20 cm

Keksa masa

- 590 g **Muffin Soft RSPO MB**, cepamais maisījums īpaši mīkstu mafinu un plācmaižu pagatavošanai.
- 325 g olas
- 240 g augu eļļa
- 100 g **Schokobella tume**, lietošanai gatavs šokolādes krēms
- 60 g ūdens

- Sastāvdaļas samaisīt vidējā ātrumā ar rupjo lāpstiņu ~3 minūtes līdz viendabīgai masai.



Mango pildījums

- 550 g **Bon Vanille**, lietošanai gatavs, termoizturīgs vaniļas pildījums kūkām un citiem izstrādājumiem
- 50 g **Schokobella Mango**, lietošanai gatavs mango krēms pildīšanai un pārklāšanai, uzsildīts

- Sastāvdaļas samaisīt.

Jogurta putu krējums

- 250 g **Alaska-express Neutral**, aukstumizturīgs neitrāls putukrējuma stabilizētājs ar vieglu vaniļas garšu
- 500 g ūdens, ~50 °C
- 500 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, gaisīgs, dabīgs saldaiss krējums, saputots

- Alaska-express izšķīdina ūdenī, pievieno putukrējumu.

Dekorācija

- 300 g **Schokobella Mango**, uzsildīts
- 220 g mango šķēles

Pagatavošana

- Masu izklāj uz ietaukotas un miltiem pārkaisītas vai ar cepampapīru noklātas plāts.
- Uz masas diagonālās strīpās izspiež mango pildījumu.
- Cep ~190 °C ~25-30 minūtes. Atdzesē.
- Uz kūkas klāj putukrējuma pildījumu un izlīdzina.
- Liek ledusskapī sastingt ~2 stundas, tad uz brīdi liek saldētavā.
- Pārklāj ar Schokobella Mango krēmu. Dekorē kā parādīts attēlā.

