



Mini garšvielu stolle

Mini cepumu formiņas, ~6 gab

50 g **Lubeca mandeļu skaidiņas**

Garšvielu masa

750 g piens 3,5%

200 g **Eifix Vollei**, ola

250 g **Rapsöl**, rapšu eļļa

800 g **Hellin kviešu milti 550**

150 g **Gewürztrieb 2000**, maisījums
cepšanai ar Ziemassvētku garšvielām

600 g cukurs

150 g rozīnes bez sēklām

100 g citronu sukādes



-
- Sajauc visas sastāvdaļas vidējā ātrumā ar rupjo lāpstiņu 2-3 minūtes līdz viendabīgai masai.
 - Maisīšanas beigās pievienojiet žāvētus augļus.

Apelsīnu pildījums

400 g **Orangetto**, karstumizturīgs apelsīnu pildījumu pulveris

250 g ūdens

50 g **Eifix Vollei**, ola

-
- Samaisa līdz viendabīgam.

Dekorācija

400 g **Claro želeja**

Sagatavošana

- Garšvielu masu sadala veidnēs, pa virsu uzkaisa apelsīna pildījumu.
- Cep ~190 ° C ~35 minūtes.
- Atdzisušo kūku pārklāj ar želeju.

