



## Citronu kūka ar avenēm

1 plāts 60x40 cm

### Kūkas maisījums

- 1400 g **Muffin Soft RSPO MB**, maisījums kūku kārtu un kūku pagatavošanai
- 770 g **Eifix Vollei**, olas
- 700 g augu eļļa
- 140 g ūdens
- 25 g **Limone**, pulverveida citrona esence

- Samaisa visas sastāvdaļas nelielā ātrumā ar rupjo lāpstiņu ~ 3 minūtes līdz gludai konsistencei.

800 g **Bon Citron RSPO SG**, lietošanai gatavs citronu krēms

800 g **smilšu mīkla**, skatiet pamatrecepti



### Smilšu mīklas pamatrecepte

- 800 g **avenes**
- 20 g **Kabi**, biezinātājs ogu un augļu pildījumam

- 1000 g **Vertigo Mürbmix**, maisījums
- 400 g sviests vai margarīns
- 100 g olas

- Samaisa

- Sastāvdaļas sajauc kopā līdz gludai mīklai

### Dekors

50 g **Sweet Snow RSPO SG**, īpašs, nekustošs pūdercukurs izstrādājumu dekorēšanai

### Pagatavošana

- Kūkas maisījumu izklāj uz cepešpannas, kas izklāta ar cepampapīru vai ir ieeļļota un viegli pārkaisīta ar miltiem.
- Uz kūkas pamatnes punktu veidā ieklāj Bon Citron krēmu.
- Uzber avenes un smilšu mīklas drumstalas.
- Cep ~200 °C ~40 minūtes.
- Atdzesētu kūku apkaisa ar pūdercukuru.

