



Dubaijas siera kūka

1 plāts 60x40 cm

Smilšu mīkla

- 1000 g **Mürbmix**, maisījums visiem smilšu mīklas izstrādājumiem
- 400 g sviests vai margarīns
- 100 g **Eifix Vollei**, olas

- Visas sastāvdaļas izmaisa līdz gludai masai

Dubaijas pildījums

- 600 g **Schokobella Pistachio RSPO SG**, lietošanai gatavs pistāciju krēms
- 100 g Kataifi (mīklas matiņi)

- Cepiet Kataifi pannā vai cepeškrāsnī ar sviestu līdz zeltaini brūnai krāsai.
- Atdzesē, sajauc ar izkausētu Schokobella krēmu



Siera kūkas pildījums

- 400 g **Alaska-express NY Cheesecake**, putukrējuma stabilizētājs ar siera kūkas garšu
- 500 g ūdens
- 1500 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, dabīgs saldaiss krējums
- 500 g **Debic Cream Cheese**, zīdains krēmsiers

- Samaisa Alaska-express ar ūdeni, pievieno krēmsieru un tad saputotu saldo krējumu.

Dekors

- 150 g **Cristaline Neutral**, lietošanai gatava želeja augļu, kūku un tortu glazēšanai
- 100 g **Debic Cream Cheese**, zīdains krēmsiers
- 60 g **Schokobella Pistachio RSPO SG**, lietošanai gatavs pistāciju krēms
- pistācijas**, sasmalcinātas

Pagatavošana

- Izcep smilšu mīklas pamatni.
- Uzklāj uz tās 800 g siera kūkas pildījuma, tad pa diagonāli uzliek Dubaijas pildījumu.
- Virsū izklāj atlikušo siera kūkas pildījumu.
- Ļaujiet atdzist ledusskapī vismaz 3 stundas.
- Pārklāj ar Cristaline krēmsiera maisījumu.
- Dekorē ar kausētu **Schokobella Pistachio RSPO SG** un sasmalcinātām pistācijām.
- Sagriež ar karstu nazi.