



Violetais sapnis

1 plāts 60x40 cm
1900 g melleņu biskvīta pamatne, skatīt
pamatrecepti



Melleņu pildījums

400 g **Ravifruit Melleņu/Blueberry**, dabīgs,
pasterizēts melleņu biezenis
100 g ūdens

400 g mellenes, saldētas

30 g **Kabi**, augļu un sulu biezinātājs
60 g cukurs

- Samaisa Kabi ar cukuru. Biezeni un ūdeni sajauc ar kabi un cukura maisījumu.
- Tad pievieno mellenes. Atstāj masu 20 minūtes uzbriet un tad izmanto.

1000 g **Bon Citron**, lietošanai gatavs citronu krēms

Jogurta-melleņu krēms

900 g **Alaska-express Jogurta-melleņu**,
putukrējuma stabilizētājs
1800 g ūdens
1800 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**,
dabīgs saldaiss krējums, uzputots

- Alaska-express samaisa ar ūdeni, tad iemaisa saputotu saldo krējumu.

Melleņu biskvīta pagatavošana

1000 g **Velvet Cake Lila/Purple**, maisījums
biskvītu un kūku pagatavošanai
400 g **Eifix Vollei**, olas
300 g ūdens
120 g sviests

- Visas izejvielas apmēram 1 minūti izmaisa, tad ar rupjo slotiņu puto apmēram 6 minūtes.

Dekors

100 g **Cristaline Neutral**, lietošanai gatava želeja
100 g **Ravifruit Melleņu/Blueberry**, dabīgs, pasterizēts melleņu biezenis

- Sajauciet sastāvdaļas

200 g **Cristaline Neutral**, lietošanai gatava želeja

Pagatavošana

- Biskvīta masu klāj uz plāts, kas izklāta ar pergamentu un cep.
- Cep temperatūrā ~170-180 °C apmēram 40-45 minūtes, tad ļauj atdzist.
- Atdzesētai biskvīta kārtai pa diagonāli klāj melleņu pildījumu un citronu krēmu.
- Virsū klāj jogurta-melleņu putukrējuma krēmu.
- Vismaz 2 stundas noliek aukstumā.
- Ar otiņu uz kūkas klāj Cristaline želeju.
- Dekorē, kā parādīts attēlā.