



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

760 g **Eifix Vollei**, olas

570 g ūdens

380 g augu eļļa

➤ Visas izejvielas apmēram 1 minūti izmāsa, tad ar rupjo slotiņu puto apmēram 5 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.



BRAUN