

## Apelsīnu-krēma brulē kūka

*Iznākums: 1 plātsmaīžu plāts 60 x 20 cm*

400 g smilšu mīklas

### *Šokolādes pamatne:*

650 g Tarte au Chocolat/maisījums cepšanai franču šokolādes kūkas pagatavošanai

275 g olas (piem., Eipro-Vollei)

275 g eļļas

*Maisa līdz iegūta viendabīga masa*

400 g Orange Jam/apelsīnu marmelāde



### *Krēma brulē krēms:*

500 g Creme Francaise/krēma pulveris viegla krēma brulē pagatavošanai

375 g silta ūdens (40-50 °C)

1625 g saldais krējums (piem., Stand & Overrun/ 35 % dabīgs krējums)

*Krēma pulveri samaisa ar siltu ūdeni un maisot tam pievieno saldo krējumu.*

### *Rotājumam:*

100 g Cristaline/kristālskaidra gatavā želeja 'a la miroir + nedaudz apelsīnu marmelādes

### *Pagatavošana:*

- Šokolādes masu uzlej uz neceptas smilšu mīklas pamatnes un cep apm. 200 °C apm. 20 minūtes.
- Ar konditorejas maisiņu un uzgali uz iceptās pamatnes uzspiež 4 garenvirziena strīpas ar apelsīnu marmelādi.
- Uz atdzisušas pamatnes lej krēma brulē pildījumu un ar lāpstiņu augšējo slāni padara nelīdzenu.
- Liek aukstumā uz pāris stundām, lai sastingst, tad uz īsu laiku saldētavā.
- Pārklāj ar dzelteno želeju.