

Magoņu - aprikožu kūka

(1 plāts, 60 x 40 cm)

Smilšu mīkla

140 g **Sandquick**/maisījums plātsmaižu un kūksu masu pagatavošanai

570 g cukurs

700 g **Hellin-Kviešu milti**

640 g **Westfalia Superback Block**/margarīns cepšanai ar sviesta garšu

640 g pārtikas ola (Eifix Vollei)

* Sastāvdaļas maisīt 2 līdz 3 minūtes ar mīklas maisītāju vidējā ātrumā līdz izveidojas vienmērīga masa.

Krēma pildījums

250 g **Vaniquick**/vaniļas krēma pulveris

750 g ūdens

* Sastāvdaļas samaisīt vienmērīgā masā.

Magoņu masa

700 g **Westfalia Mohnmasse**/karstumizturīgs magoņu pildījums

250 g ūdens

100 g **Vaniquick**/vaniļas krēma pulveris

150 g drumstalas

* Sastāvdaļas labi samaisīt un ļaut 10 min uzbriest.

1000 g **Aprikozes**, labi notecinātas

Rotājums

400 g **Claro**, želeja

Pagatavošana:

- Uz smilšu mīklas pamatnes, kas izklāta plātī, pa diagonāli uzklāt (apaļais uzgalītis nr. 10) **Vaniquick** vaniļas krēma svītras, kurām pretēja virzienā pa diagonāli uzklāt magoņu pildījuma svītras.
- Aprikožu pusītes ievietot radītā tīklojuma caurumos.
- Cept aptuveni 190 °C, 50 līdz 55 minūtes.
- Pēc atdzišanas uzklāt **Claro** želeju.



Ķiršu - biezpiena kūka

(1 plāts, 60 x 40 cm)

Kēksa masa

140 g **Sandquick**/maisījums plātsmaižu un kūksu masu pagatavošanai

570 g cukurs

700 g **Hellin-Kviešu milti**

640 g **Westfalia Superback Block**/margarīns cepšanai ar sviesta garšu

640 g pārtikas ola (Eifix Vollei)

* Sastāvdaļas maisīt 2 līdz 3 minūtes ar mīklas maisītāju vidējā ātrumā līdz izveidojas vienmērīga masa

Biezpiena pildījums

200 g **Käse-Frisch Flach**/maisījums biezpiena kūku un pildījumu pagatavošanai

500 g vājpiena biezpiens

150 g pārtikas eļļa (piem., Eifix Vollei)

350 g ūdens, apm. 20 °C

5 g **Sizilia**/termoizturīga citronu esence

* Sastāvdaļas samaisīt vienmērīgā masā.

1200 g **Piefilling Cherry**/karstumizturīgs ķiršu pildījums

Rotājums

400 g **Claro**, želeja

Pagatavošana:

- Uz smilšu mīklas pamatnes, kas izklāta plātī, mazās piciņās (apaļais uzgalītis nr. 10) uznest biezpiena masu, pēc tam apklāt ar **Piefilling Cherry** ķiršu pildījumu.
- Cept aptuveni 190 °C, 50 līdz 55 minūtes.
- Pēc atdzišanas uzklāt **Claro** želeju.