



KÖNIGSBERG

Kēningsbergas marcipāna cepumi



Recepte

Cepumiem iesakām:

Lubeca marcipānu 7:3

Ļoti piemērots ir arī sekojošais marcipāna veids:

Marcipāna masa 1:1

Pildījumam:

Riekstu nugats

- pomādes masa
- ievārījums / želeja
- sacukuroti augļi vai sarkani, dzelteni un zaļi augļi, **Chellies**/žeļejas ogas

Pagatavošana

Marcipāna masu izrullēt 10 mm biežumā un sadalīt ar Kēningsbergas marcipāna formiņām gabalos. Apdedzināt ar speciālu aparātu (Salamandra) vai cept ļoti karstā krāsnī (250 °C - 280 °C).

Kēningsbergas marcipāna cepumu pildījumam izmantot riekstu nugatu, viegli noklāt ar alkoholu un veidot ar konditorejas uzgaļa palīdzību, kam ir zvaigžņveidīga forma.

Citi varianti:

- Pomādes masu viegli uzsildīt un sajaukt ar ūdeni vai glikozes sīrupu, līdz izveidojās lejama masa. Uzlabot garšu ar nelielu daudzumu ķiršu degvīna un iepildīt marcipāna cepumos. Pēc tam pārklāt cepumus ar raibiem sacukurotiem augļiem.
- Tāpat pildījumam var izmantot augļu žeļeju vai ievārījumu.
- Var izmantot arī vienkārši Icing Sugar kuvertūru.
- Arī bez pildījuma mazās marcipāna maizītes u.c. radošās formiņas ir ļoti garšīgas.

Kēningsbergas marcipāns, tāpat kā agrāk, nāk no Kēningsbergas konditoriem, kas gatavo augstas kvalitātes marcipānu ar lielu mandeļu un mazu cukura saturu. Virspuses apdedzināšana dod marcipāna cepumiem raksturīgo dzeltenbrūno krāsas toni, kas vienmēr ir atpazīstams un slavens visā pasaulē.

