



MANDEĻU CEPUMI

Lieliski mandeļu cepumi no marcipāna



Recepte

Variants nr.1 (mandeļu masa mandeļu cepumiem)

- 1000 g **Lubeca marcipāna masa**
- 250 g kristāliskais cukurs
- 150 g olbaltums

Variants nr.2 (gatavs ar mandeļu masu)

- 1000 g **Lubeca Mandelmakrone/ mandeļu cepumi**

Virsa: Sacukuroti augļi, mandeles, pistāciju rieksti, lazdu rieksti, **Chellies/želejas** ogas

Spīdums: Karsts aprikožu ievārījums

Recepte: mandeļu masa mandeļu radziņiem

- 1000 g **Lubeca marcipāna masa**
- 500 g kristāliskais cukurs
- 200 g olbaltums (~150-200 g)

Pagatavošana

Mandeļu cepumi:

Marcipāna masu sajaukt ar cukuru un olbaltumu viendabīgā masā vai arī samaisīt gatavo mandeļu masu viendabīgā masā.

Izmantojot konditorejas uzgali ar zvaigžņveida uzgali (Ø12 mm), uzspiest uz cepumiem mazas rozītes (~10g) un uzklāt augļus, mandeles, riekstus vai pistāciju riekstus.

Cepšana: ~210 °C-220 °C

Cepšanas laiks: ~12-15 min. (līdz vēlamai brīnuma pakāpei)

Pēc atdzišanas pārklāt ar plānu, karstu aprikožu ievārījuma kārtiņu.

Mandeļu radziņi:

Visas sastāvdaļas samaisīt viendabīgā masā.

Apmēram 40-50 g lielas porcijas sarullēt mandeļu rullīšos un pēc tam izveidot radziņus.

Cepšana: pie ~190-200 °C cep 15-20 min.

Pēc atdzišanas iesakām iemērt tumšā kuvertūrā.

