



Biezpiena-mandarīnu krēma kūka

1 plāts 60x20 cm, 22 gabaliņi

- 450 g Smilšu mīkla, cepta, sadalīta
- 100 g Aprikožu marmalāde, bez gabaliņiem, 35% aprikozes
- 600 g Gaišā biskvīta pamatne, 60x20 cm, 2 gb
- 480 g Kompota mandarīni, notīrīti

- 1000 g MI Cheesecake Cold, maisījums biezpiena un siera kūku pagatavošanai
- 1000 g mandarīnu biezenis
- 700 g jogurts
- 1000 g trekns biezpiens
- 150 g Debic Butter Constant, kvalitatīvs Beļģu sviests 82%

Pārklājums

- 100 g Cristaline
- 10 g Karow pārtikas krāsa Saules dzeltena, asorbrīva
- 11 tk Mona Lisa Choco Pencil, šokolādes zīmulīši

Pagatavošana

- Uz izceptas smilšu mīklas pamatnes uzziest aprikožu marmelādi un tad uz tās likt biskvīta pamatni.
- Sadalīt pa virsu mandarīnu sektoriņus.
- Iepildīt formā 1300 g biezpiena masu un piespiest.
- Virsū likt otru biskvīta pamatni un atlikušo biezpiena masu.
- Pirms sagriešanas ievietot kūku ledusskapī uz nakti nogatavināšanai.
- Dekorēt kā redzams bildē.

skatīt pamatrecepti

Biezeni sasildīt līdz 45 °C un sajaukt ar MI Cheesecake apm. 1 minut.

Pievienot masai un ar rupju lāpstiņu putot lielā ātrumā 3 minūtes.