

Biezpiena - magoņu kūka

1 plāts, 60x40 cm

1400 g **Rauga smilšu mīkla**, sk pamatrecepti

300 g **drumstalas**, sk pamatrecepti

Magoņu - biezpiena masa

800 g **Käse-frisch flach**, cepšanas maisījums biezpiena kūku un pildījumu pagatavošanai ar All-in-metodi

2000 g biezpiens

750 g **BREISGAU Mohnmasse**, karstumizturīgs magoņu pildījums

600 g **Eifix Vollei / Olas**

1750 g ūdens

10 g **Caribia**, ruma esence

15 g **Combani**, vaniļas esence



- Sastāvdaļas maisīt ~ 2 minūtes, līdz iegūta viendabīga masa

Pārklājums

300 g **Feiner Kuchenguss**, cepšanas maisījums olu, biezpiena pārklājumu pagatavošanai

150 g ūdens

600 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, dabīgs saldaiss krējums

Želejas pamatrecepte

1000 g **Colorado**, želejas koncentrāts ar augļu garšu

500 g ūdens

- No sastāvdaļām iejaukt viendabīgu masu un pirms lietošanas ļaut 10 minūtes pastāvēt.

200 g Želeja **Colorado**

- Sastāvdaļas jaukt 2-3 minūtes, līdz viendabīga masa
- Ļaut pirms lietošanas 10 minūtes pastāvēt.

Pagatavošana

- Rauga smilšu mīklu izrullēt 60x40 cm lielumā, klāt uz ieeļļotas, vai ar cepapmapīru, aplātas plāt, sacaurumot.
- Klāt magoņu - biezpiena masu, pārliet ar pārklājumu, piespiest.
- Pārbirdināt ar drumstalām.
- Cept ~200 °C temperatūrā ~50 minūtes.
- Atdzisuļu glazēt ar želeju, svītrās dekoratīvi uzbirdināt pūdercukuru.