

Aprikoosi-virsikukook

1 plaat 60x40 cm, 48 tükki



1,200 kg muretaigen, 3 mm paksune, vt põhiretsepti
2,000 kg **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**, küpsetuskindel
kasutusvalmis aprikoosi-virsikutäidis,
puuviljasisaldus 70%

0,900 kg muretaigen ketaste jaoks, vt põhiretsepti

0,200 kg **Claro** želee

Kate

0,020 kg **Schokobella valge**, valge šokolaadi-
pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja

0,350 kg katteks

Hellin-Starglanz, tume šokolaadimaitseline
glasuur

Valmistamine

- Eelküpsutatud ja jahutatud muretaignapõhjale määrada **puuviljatäidis**.
- Väiksemast kogusest muretaignast lõigata vormiga välja 5-6-grammised kettad, panna **täidisele** ja küpsutada ~200 °C juures ~45 minutit.
- Pärast küpsmist ja jahtumist läigestada **Claro** želeega ja lõigata 10x5 cm suurusteks tükkideks.
- Katta **Hellin-Starglanziga** ja triibutada **valge Schokobellaga**.

Muretaigna põhiretsept

1,200 kg **Westfalia Mürbmix**
0,400 kg **Westfalia Superback**

Block, margariin

0,100 kg **Eifix Vollei**, muna

- Koostisained intensiivselt läbi sõtkuda.

Kiirsegaja: 2+6 minutit

Spiraalsegajaga: 2+3 minutit.

Claro põhiretsept

100 g **Clarot** segada 400 g
suhkruga ning valada keeva vee
hulka. Segada ja keema lasta.