

LAI VISIEM PRIECĪGI ZIEMASSVĒTKI
UN LAIMĪGS JAUNAIS GADS!!!

KŪCIŅAS "SNIEGAVĪRI"

Kūciņu svars pēc Jūsu izvēles. No biskvīta izgrieziet vēlamā diametra riņķītšus, krēmu iepildiet konditorejas maisiņā, veidojiet sniegavīrus! Mētelītim uzzīmējiet podziņas, uzvelciet spaiņa cepurīti, iespraudiet degunu!

Sniegavīrs gatavs!!!



* LILA BISKVĪTS (panna 60x40 cm)

Sandra Lila maisījums	500 g
Olas	280 g
Ūdens	160 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	90 g
	1'300 g

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā.
Cepiet pie 220°C 5 minūtes.

** BALTAIS KRĒMS

Skābais krējums 20%	500 g
Krem Mix Uni - <i>sausais maisījums krēmu pagatavošanai ar piena produktiem</i>	200 g
Saldais krējums 35%	100 g
	800 g

Skābo krējumu putojiet kopā ar Krem Mix Uni apmēram 2 minūtes. Pievienojiet saldo krējumu un turpiniet putot vēl 3-4 minūtes.