

MANDEĻU-AVENŪ PLĀTSMAIZE

Panna 60x20 cm

Nepieciešams:

Mandeļu masa*	1'500 g
Kaltkrēms Rico**	400 g
Avenes saldētas	400 g
Griljāžas-riekstu maisījums***	450 g
	2'750 g



Pannu pārklājiet ar cepamo papīru, pildiet un izlīdziniet mandeļu masu. Pa virsu izspiediet kaltkrēmu Rico, pārberiet ar avenēm un griljāža-riekstu maisījumu. Cepiet apmēram 40-45 minūtes pie 180°C.

* Mandeļu masa:

Maisījums Mandelsoft	1'000 g
Olas	400 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	400 g
Ūdens	100 g
	1'500 g

Visas sastāvdaļas maisiet līdz viendabīgai masai apmēram 4 minūtes

** Kaltkrēms Rico pamatrecepte:

Kon-Cept Rico kaltkrēms	350 g
Ūdens	1'000 g
	1'350 g

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā līdz viendabīgai masai

*** Griljāžas-riekstu maisījums:

Drumstalas	150 g
Mandeļu skaidiņas	150 g
Griljāža	150 g
	450 g

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā