LEIPURIN®

Zeelandia

MARMORA PĪRĀGS AR ĶIRBJU PILDĪJUMU

Panna 20x60 cm

Nepieciešams:

Smilšu mīkla*	700 g
Kēksu mīkla**	1850 g
Ķirbju pildījums	900 g
Decorgels Neitrāls	100 g
	3'550 g

Izrullējiet smilšu mīklu 3 mm biezumā. Lieciet formā 60x20 cm, cepiet līdz pus gatavībai apmēram 7-8 minūtes pie 200°C. Atdzesējiet, pārsmērējiet 500 g ķirbju pildījuma, virsū kēksa masu. 400 g ķirbju pildījuma lieciet konditorejas maisiņā un veidojiet marmora efektu uz pīrāga virsmas.

Cepiet 160°C apmēram 50 minūtes.

Atdzesējiet, pārklājiet ar Decorgels neitrālo želeju.

* Smilšu mīkla:

Season Cake maisījums	130 g
Kviešu milti Ekstra	265 g
Margarīns Ieva	235 g
Pūdercukurs	100 g
Sāls	1 g
Ūdens	10 g
	741 g

Samaisiet sausās izejvielas ar margarīnu līdz veidojas mīklas drumstalas, pievienojiet ūdeni, mīciet līdz viendabīgai masai. Mīklu atdzesējiet ledusskapī apmēram 1 stundu.

** Kēksu mīkla:

Season Cake maisījums	665 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	300 g
Cukurs	350 g
Olas	350 g
Ūdens	225 g
	1'890 g

Visas sastāvdaļās maisiet kopā 3-5 minūtes