

Marzipan Lebenniye

MELLA GOURMET WHIP, LUBECA WEISSE SCHOKO %29,
LUBECA GIANDUJA MILCH ile çalışılmış



Muhallebi:

MELLA GOURMET WHIP	0,200 kg
LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,100 kg
Şeker	0,130 kg
Nişasta	0,030 kg
Süt	0,800 l
<hr/> Toplam ağırlık	1,260 kg

İç Kesme Dolgu:

LUBECA GIANDUJA MILCH	0,300 kg
Kavrulmuş badem	0,100 kg
<hr/> Toplam ağırlık	0,400 kg

Üst Dekor:

Tereyağı/Margarin	0,050 kg
Antep fıstığı	0,030 kg
<hr/> Toplam ağırlık	0,080 kg

Uygulama:

Marzipan yuvarlanır kaseye 100'er gram eklenir. Nuga ve kavrulmuş badem karıştırılır ve dilimlenir. Yuvarlanmış Marzipanlara serpiştirilir ve üzerine muhallebi dökülür. Son olarak tereyağı ısıtılır ve Antep fıstığı ilave edilir. Kaselere dekor olarak desen verilir.