

# Tuvojas Līgo svētki un Jāņi!

**Palutiniet savus klientus ar neparastu rabarberu pīrāgu!**

Recepte:	Ø 15 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm
Kēksa masa ar garšvielām*	250 g	300 g	500 g
Saldēti rabarberi	80 g	100 g	150 g
Sviesta drumstalas**	50 g	60 g	80 g
	<b>380 g</b>	<b>460 g</b>	<b>730 g</b>

Tortu riņķi pildiet ar kēksa masu, izlīdziniet, pārberiet ar rabarberiem un sviesta drumstalām. Cepiet 170-180°C apmēram 35-40 minūtes. Atdzesējiet.

## \* Kēksa masa ar garšvielām:

Maisījums Piernik	1'000 g	Visas sastāvdaļas maisiet kopā 6 minūtes
Olas	300 g	
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	300 g	
Ābolu džems sarkanais	300 g	
Ūdens	70 g	
	<b>1'970 g</b>	

## \*\* Sviesta drumstalas:

Sviests	500 g	Visas sastāvdaļas salieciet kopā. Gatavojiet drumstalas.
Kviešu milti Ekstra	500 g	
Cukurs	500 g	
	<b>1'500 g</b>	



**Kārdinošs, smaržīgs  
un mutē kūstošs!**

LEIPURĪN