

# Maapähkli-karamelli-tort

1 tort ø18 cm



..... 0,350 kg	biskviit
..... 0,050 kg	<b>Karamellisiirup</b> suhkrusiirup
..... 0,002 kg	<b>dessertpasta Karamell</b>
..... 0,550 kg	<b>Maapähkli-karamelli-vahukoor</b> <b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b>
..... 0,150 kg	röösk koor ▶ Vahustada.
..... 0,100 kg	<b>Karamelli-vahukooretäidis</b> <b>Bon Caramel RSPO SG</b>
..... 0,015 kg	maapähklid
..... 0,050 kg	<b>Kate</b> <b>Schokobella</b>
..... 0,050 kg	<b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b>
..... 0,050 kg	<b>Karamelliglasuur</b> <b>Bon Caramel RSPO SG</b>
..... 0,050 kg	<b>Cristaline Neutral</b> ▶ Läbi segada.
..... 0,050 kg	<b>Kaunistus</b> maapähklid
..... 0,025 kg	<b>Bienex</b> ▶ Segada kõik ained kokku ja jaotada plaadile. Küpsetada 190 °C juures ~15 minutit.

## Valmistamine

- ▶ Immutada esimest biskviidikihti maapähkli-karamellisiirupis ja jaotada sellele ~200 g maapähkli-karamellivahukoort.
- ▶ Asetada täidisele teine biskviitpõhi, immutada karamellisiirupiga.
- ▶ Pritsida põhjale maapähkli-karamellivahukoorest ring ja täita maapähkli-karamellitäidisega.
- ▶ Jaotada peale maapähklid.
- ▶ Asetada kõige peale viimane biskviidikiht ja lasta jahtuda.
- ▶ Katta maapähkli-karamellivahukoorega.
- ▶ Lasta äärtest **Schokobella** kreemi alla niriseda.
- ▶ Korrata protseduuri **Schokobella Peanut & Carameliga**.
- ▶ Pritsida maapähkli-karamellivahukoor tupsudena tordi äärel.
- ▶ Katta karamelliglasuuriga.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

# Maapähkli-karamelli-kook

1 plaat 60 x 20 cm



..... 1,000 kg	<b>Brownie-põhi</b> <b>Braunies</b>
..... 0,160 kg	vesi
..... 0,080 kg	röösk koor
..... 0,080 kg	muna
..... 0,100 kg	maapähklid, jämedalt hakitud ▶ Segada kõik ained keskmisel käigul ~2 minutit ühtlaseks.
..... 0,300 kg	<b>Kranfil's täidis</b> <b>Kranfil's Caramel</b>
..... 0,300 kg	<b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b> ▶ Soojendada Kranfil's ja Schokobella mikrolaineahjus ja segada läbi.
..... 0,200 kg	<b>Maapähkli-karamellivahukoor</b> <b>Alaska-express Neutral</b>
..... 0,270 kg	vesi (~50 °C)
..... 0,180 kg	<b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b> pisut soojendatud vahustatud koor ▶ Lahustada Alaska-express vees, segada hulka Schokobella ja lõpuks vahustatud koor.
..... 1,350 kg	
..... 0,300 kg	<b>Kate</b> <b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b>
..... 0,200 kg	<b>Kaunistus</b> maapähklid
..... 0,100 kg	<b>Bienex</b> ▶ Segada kõik koostisosad läbi ja jaotada plaadile. Küpsetada 190 °C juures ~ 15 minutit.

## Valmistamine

- ▶ Pritsida mass küpsetuspaberiga kaetud plaadile.  
Küpsetada 180 °C juures ~25-30 minutit.
- ▶ Lasta jahtuda.
- ▶ Jaotada koogile Kranfil's täidis ja tasandada maapähkli-karamelli-vahukoorega.
- ▶ Asetada ~1 tunniks külmikusse, seejärel veidikeseks ajaks sügavkülma.
- ▶ Katta Schokobella Peanut & Carameliga.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

**Vihje:** maapähklid võib asendada sarapuupähklite, Kreeka pähklite, mandlite või muude pähklitega.