

Kõrvetatud kohupiimatort

2 torti Ø 18 cm



- 200 g muretaigen, küpsetatud
- 40 g Aprikoosimarmelaad, tükkideta, 35% aprikoose
- 120 g heledad biskviitpõhjad, 1 cm paksud, 2 tk
- 500 g MI Cheesecake Cold, kohupiima- ja toorjuustukoogisegu
- 50 g kristallsuhkur
- 500 g vesi, ~45 °C
- 800 g rasvane kohupiim
- 100 g Debic Butter Constant, 82% Belgia kvaliteetvõi

vt põhiretsepti

Segada kokku.

Lisada kohupiimamassile ja segada 1 minut.

Lisada ja vahustada jämeda labaga kiirel käigul 3 minutit.

Valmistamine

- Küpsetatud muretaignapõhjad määrada aprikoosimarmelaadiga ja asetada nendele biskviitpõhjad.
- Asetada õlitatud ja puudersuhkruga üle puistatud tordirõngastesse.
- Täita rõngad kohupiimamassiga ja pealt siluda.
- Pealispinna tahenemiseks panna ~1 tunniks külmikusse.
- Määrada munakollasega ja kõrvetada 250 °C ülakuumutuse ja ~210 °C alakuumutuse juures ~12-14 minutit.
- Enne tükkideks lõikamist lasta tortidel üleöö külmikus taheneda.