

Apdedzinātā biezpiena torte

2 tortes Ø 18 cm



- 200 g smilšu mīkla, cepta
- 40 g Aprikožu marmalāde, bez gabaliņiem, 35% aprikozes
- 120 g gaišā biskvīta pamatne, 1 cm biezumā, 2 gb
- 500 g MI Cheesecake Cold, maisījums biezpiena un siera kūku pagatavošanai
- 50 g kristāliskais cukurs
- 500 g ūdens, ~45 °C
- 800 g biezpiens ar augstu tauku saturu
- 100 g Debic Butter Constant, 82% kvalitatīvs Beļģijas sviests

sk. pamatrecepti

Sajaukt.

Pievienot un jaukt 1 minūti

Pievienot un uzputot ar lāpstiņu lielā ātrumā 3 minūtes.

Pagatavošana

- Izcepto smilšu mīklas pamatni apsmērēt ar aprikožu marmelādi un tad uz tās likt biskvīta pamatni.
- Ievietot ieeļļotā un ar pūdercukuru apbārstītā tortes formas riņķī.
- Piepildīt tortes riņķi ar biezpiena masu un piespiežot izlīdzināt.
- Nogatavināšanai ievietot ledusskapī uz ~1 stundu.
- Apziest ar olas dzeltenumu un apdedzināt augstā karstumā 250 °C un ~210 °C zemākā karstumā ~12-14 minūtes.
- Pirms sagriešanas ļaut tortei pa nakti ledusskapī sacietēt.