

Roosi-vaarikaunelm

1 tort Ø 18 cm

600 g heledad biskviitpõhjad, 4 tk, 2 cm paksud

Marc de Champagne võikreem

800 g võikreem, vt põhiretsepti

80 g dessertpasta Royal Marc de Champagne

- Võikreem dessertpastaga maitsestada.

Želee

300 g **Fruit Puree Framboise**, naturaalne vaarikapüree, 90% vaarikapüreed

50 g vesi

25 g **Alaska 666**, naturaalne, soojas vedelikus lahustuv želatiin

30 g kristallsuhkur

- Püree suhkruga segada, soojendada. Vesi ja Alaska 666 hulka segada.
- Jaotada kahte 14 cm tordirõngasse ja panna -2 tunniks külmikusse tahenema.

120 g Marc de Champagne'i immutussiirup, vt põhiretsept

Biskviidi põhiretsept

650 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna

300 g vesi

500 g kristallsuhkur

380 g **BRAUN-Bisquick**, küpsetussegu biskviidi- ja

kergete keeksimasside valmistamiseks

280 g **Hellin-nisujahu 550**

➤ Koostisosi vahustada kiirel käigul peene labaga

6-8 minutit.

➤ Küpsetada -190 °C juures -30-35 minutit.

Võikreemi põhiretsept

1000 g **Cremonte**, kreemipulber abiks kergete või- ja rasvakreemide valmistamisel

1300 g **Debic Butter Cream**, hästi vahustuv või kreemidesse ja täidistesse

1500 g vesi, -20 °C

- Segada Cremonte veega, lisada või ja vahustada jämeda labaga -12 minutit.

Kate

35 g dessertpasta Vaarikas

Valmistamine

- Pritsida esimesele biskviitpõhjale võikreemist ring ja selle sisse jaotada želee.
- Panna peale teine biskviitpõhi, immutada. Täita võikreemiga, panna sellele järgmine põhi ja immutada.
- Pritsida biskviitpõhjale võikreemist ring ja selle sisse jaotada želee.
- Panna peale viimane põhi, vajutada kergelt kinni ja panna külmikusse.
- Jahtunud tort katta pealt võikreemiga, siluda, panna mõneks minutiks külmikusse.
- Jagada võikreem kolmeks osaks. Segada igale osale dessertpastat niipalju, et iga osa oleks eelmisest tumedama tooniga.
- Tordi alumiste kolme põhja servad katta vaarika-võikreemi, ülemised servad valge võikreemiga. Siluda, nii et värv seguneb.
- Kaunistada nagu pildil.

