

## Rožu - aveņu sapnis

1 torte Ø 18 cm

600 g Gaišā biskvīta pamatnes, 4 gb, 2 cm biezas

### Marc de Champagne sviesta krēms

800 g Sviesta krēms, sk pamatrecepti

80 g Deserta pasta Royal Marc de Champagne

- Pievienot deserta pastu sviesta krēmam.

### Želeja

300 g Fruit Puree Framboise, dabīgs aveņu biezenis, 90% avenes

50 g ūdens

25 g Alaska 666, dabīgs, siltā ūdenī šķīstošs želatīns

30 g Kristāliskais cukurs



- Biezeni samaisīt ar cukuru, uzsildīt. Pievienot ūdenī izšķīdināto Alaska 666.
- Izdalīt uz diviem 14 cm tortes riņķiem un uz ~ 2 stundām ielikt ledusskapī lai sastingst.

120 g Marc de Champagne piesūcināšanas sīrups, (1000 g ūdens + 1000 g cukurs, uzvārīt, noputot, atdzesēt + 120 g deserta pasta Marc de Champagne )

### Biskvīta pamatrecepte

650 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola

300 g ūdens

500 g kristāliskais cukurs

380 g BRAUN-Bisquick, cepšanas maisījums biskvīta un vieglu keksa masu pagatavošanai

280 g Hellin-kviešu milti 550

- Sastāvdaļas putot ātrā gaitā ar smalku lāpstiņu 6-8 minūtes.
- Cept -190 °C temperatūrā ~30-35 minūtes.

### Sviesta krēma pamatrecepte

1000 g Cremonte, krēma pulveris, palīgs vieglu sviesta un tauku masas krēmu pagatavošanai

1300 g Debic Butter Cream, viegli putojams sviesta krēmu un pildījumu pagatavošanai

1500 g ūdens, -20 °C

- Cremonte izšķīdināt ūdenī, pievienot sviestu un ar lāpstiņu putot ~12 minūtes.

### Pārklājums

35 g Deserta pasta Avene

### Pagatavošana

- Pirmajai biskvīta pamatnei gar ārmalu uzklāt sviesta krēma riņķi, tajā likt želejas kārtiņu.
- Likt nākamo biskvīta pamatni, piesūcināt ar sīrupu, noklāt ar sviesta krēma kārtiņu. Likt nākamo biskvīta pamatni, piesūcināt ar sīrupu.
- Trešajai biskvīta pamatnei gar ārmalu uzklāt sviesta krēma riņķi, tajā likt želejas kārtiņu.
- Pa virsu klāt pēdējo biskvīta pamatni, viegli piespiest un likt ledusskapī.
- Atdzesēto torti pārklāt ar sviesta krēmu, izlīdzināt, noslīpēt, uz brīdi ielikt vēsumā.
- Veidojot un slīpējot tortes malas nepieciešams iegūt dažādas intensitātes krāsu toni, tādēļ nepieciešamo sviesta krēmu sadalīt 3 daļās, samaisīt ar deserta pastu Avene tā lai katra daļa būtu toni tumšāka.
- Sānu daļu sākot no apakšas klāt ar intensīvākas krāsas aveņu sviesta krēmu, pārejot uz tīru baltu kārtiņu sānu masa augšpusē. Slīpējot krāsu toni saplūdis.
- Dekorēt kā bildē.