

Amaretto tort

1 tort Ø 18 cm



0,200 kg pähklibiskviit Nosettoga, 2 tk, 1 cm paksused

Brüleekreemitäidis

0,550 kg Crème Française

0,055 kg dessertpasta Royal Amaretto

➤ Royal Amaretto segada Crème Brûléeaga.

Pähklibiskviidi põhiresept

1,000 kg Bisquick, biskviidi- ja kergete keeksimasside küpsetussegu

1,700 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna

0,700 kg vesi

1,400 kg kristallsuhkur

0,900 kg Hellin-nisujahu 550

0,045 kg Nosetto, sarapuupähklitäidis

➤ Vahustada aineid kiirel käigul 7-10 min.

Kate

0,015 kg Chellies Rosse, külmutuskindlad punased želeemarjad

0,050 kg Cristaline Neutral, valmisžele à la miroir

0,040 kg Cristaline Gelb, kollane valmisžele à la miroir

0,025 kg Rote Johannisbeeren TK/Punased sõstrad SK, külmutatud marjad

0,050 kg kookoshelbed

2 tk šokolaadipliatsid

Crème Française'i põhiresept

1,000 kg Crème Française

0,750 kg vesi (40-50 °C)

3,250 kg suhkruta rõõsk koor

➤ Crème Française lahustada vees ja segada vedela koore hulka.

Valmistamine

- Pähklibiskviitpõhjad asetada õlitatud ja puudersuhkruga üle puistatud tordirõngastesse, valada peale pool brüleekreemitäidisest.
- Asetada täidisele teine põhi, ülejäänud täidis ja pealt siluda.
- Lasta ~2 tundi külmikus jahtuda.
- Läigestada õhukeselt Cristaline Neutraliga.
- Pritsida Cristaline Gelbiga tordile peenike spiraaljoon ja lõigata see õhukese noaga läbi.
- Kaunistada želeemarjade, punaste sõstarde ja šokolaadipliatsitega.