

Amaretto torte

1 torte Ø 18 cm



0,200 kg riekstu biskvīts ar Noretto, 2 gb, 1 cm biežumā

Brulē krēma pildījums

0,550 kg Crème Française

0,055 kg deserta pasta Royal Amaretto

- Royal Amaretto sajaukt ar Crème Brûlée.

Riekstu biskvīta pamatrecepte

1,000 kg Bisquick, cepšanas maisījums biskvītu un keksu pagatavšanai

1,700 kg Eifix Vollei, pasterizētas olas

0,700 kg ūdens

1,400 kg kristālais cukurs

0,900 kg Hellin-kviešu milti 550

0,045 kg Noretto, lazdu riekstu pildījums

- Putot sastāvdaļas lielā ātrumā 7-10 min.

Pārklājums

0,015 kg Chellies Rosse, aukstumizturīgas sarkanās želejas

0,050 kg Cristaline Neutral, gatavā želeja

0,040 kg Cristaline Gelb, dzeltena gatavā želeja

0,025 kg Rote Johannisbeeren TK/Jāņogas, sasaldētas ogas

0,050 kg kokosa pārslas

2 gb šokolādes zīmuļi

Crème Française pamatrecepte

1,000 kg Crème Française

0,750 kg ūdens (40-50 °C)

3,250 kg saldaiss krējums bez cukura

- Crème Française lizšķīdināt ūdenī un iejaukt saldaiss krējumā.

Pagatavošana

- Riekstu biskvīta pamatni likt viegli ieeļļotā un ar pūdercukuru izbārstītā tortes formā, pārliet ar pusi brulē krēma pildījumu.
- Virs tā likt otru pamatni, virsū klāt atlikušo pildījuma daļu, visu nedaudz piespiežot.
- ļaut ~2 stundas ledusskapī atdzist.
- Viegli noklāt ar Cristaline Neutral.
- Ar Cristaline Gelb uz tortes veidot tievas spirālveida līnijas, tad tās viegli pārgriezt ar nazi, veidojot zīmējumu.
- Dekorēt ar želejogām, jāņogām un šokolādes zīmuļiem.