

Crème Française-bumbieru torte



2 tortes, Ø 18 cm; 32 gab

- 0,160 kg smilšu mīklas (piem., no Mürbmix)
- 0,040 kg Bāko Aprikosenkonfitüre Exqisit 45%, aprikožu marmelāde bez gabaliņiem
- 0,120 kg Tumšā biskvīta pamatnes, 2 gab., 1 cm biezas
- 0,120 kg Gaišā biskvīta pamatnes, 2 gab., 1 cm biezas
- 0,350 kg Bumbieri, notecināti



Crème Française-Royal Amaretto pildījums

- 0,160 kg Crème Française, krēma pulveris viegla franču vaniļas krēma pagatavošanai
- 0,120 kg ūdens, 40-50 °C
- 0,080 kg deserta pasta Royal Amaretto
- 0,600 kg Debic Cream Stand & Overrun UHT, gaišs, dabīgs 35% putukrējums

- Crème Française izšķīdina ūdenī, aromatizē ar Royal Amaretto un pievieno saldo krējumu.

Mousse au Chocolat' krēms

- 0,120 kg Mousse au Chocolat, krēma pulveris desertu un pildījumu pagatavošanai
- 0,120 kg auksta ūdens
- 0,180 kg Debic Cream Stand & Overrun UHT, gaišs, dabīgs 35% putukrējums

- Mousse au Chocolat un ūdeni ar smalku putojamo slotiņu ātri kuļ apmēram 4 minūtes. Pievieno saputotu krējumu.

Rotājums

- 0,010 kg Barry Callebaut kakao
- 0,020 kg Libecas mandeļu skaidiņas

Pagatavošana

- Smilšu mīklas pamatnes apziež ar aprikožu marmelādi. Virsū klāj tumšā biskvīta pamatni un liek ieeļļotā un ar pūdercukuru apbārstītā tortes formā.
- Virsū klāj notecinātus bumbierus un katrai tortei pievieno 480 g Crème Française-Royal Amaretto pildījuma.
- Tortes novieto aukstumā uz apmēram 1 stundu.
- Tortes virsmu pārklāj ar Mousse au Chocolat krēmu un, izmantojot to pašu krēmu, uz tortes virsmas ar uzgalīti veido mazas piciņas. Novieto aukstumā sastingt uz apmēram 2 stundām.
- Torti apbārsta ar kakao un malas rotā ar mandeļu skaidiņām.