

## Happy Nuts

1 tort Ø 18 cm

1000 g šokolaadikoogipõhjad, vt põhiretsepti

### Apelsini-võikreem

700 g võikreem, vt põhiretsepti

50 g dessertpasta Apelsin

- Võikreem dessertpastaga maitsestada.

300 g Orange Jam Skaelskor, apelsinimarmelaad, sisaldab apelsinikooretükke, 35% apelsine

### Kate

100 g puuviljad, läbi segatud

60 g Kreeka pähklid, mandlid, parapähklid, India pähklid

100 g Schokobella tume, kasutusvalmis šokolaadikreem täidiseks ja katteks



### Šokolaadikoogi Tarte au Chocolat' põhiretsept

1000 g Tarte au Chocolat, küpsetussegu prantsusepärase šokolaadikoogi valmistamiseks

400 g Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna

400 g Hellin-Rapsöl, rapsiõli

- Koostisosad segada aeglasel käigul jämeda labaga 2-3 minutit.
- Küpsetada -200 °C juures -25 minutit.

### Võikreemi põhiretsept

1000 g Cremonte, kreemipulber abiks kergete või- ja rasvakraemide valmistamisel

1500 g vesi, ~20 °C

1300 g Debic Butter Cream, hästi vahustatav või kreemidesse ja täidistesse

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

### Valmistamine

- Pritsida esimesele koogipõhjale võikreemist ring ja selle sisse jaotada apelsinimarmelaad.
- Panna peale teine koogipõhi. Täita võikreemiga, panna sellele järgmine põhi.
- Pritsida koogipõhjale võikreemist ring ja selle sisse jaotada apelsinimarmelaad.
- Panna peale viimane koogipõhi, vajutada kergelt kinni ja panna külmikusse.
- Katta pealt Schokobellaga, lasta veidi üle servade voolata. Kaunistada nagu pildil.