

Vahukooretort à la NY Cheesecake

2 torti Ø18 cm

Põhi

100 g **Debic Butter Constant 82%**, aastaringselt kõrge sulamistemperatuuriga 82% või

50 g **Master White Chocolate Chips 28%**, valge šokolaad nööpidena

250 g heledad küpsisetükid

- Küpsisetükid puruks tampida ning segada koos sulatatud või ja šokolaadiga ühtlaseks.



Toorjuustukreem à la NY Cheesecake

175 g **Alaska-express NY Cheesecake**, külmutuskindel juustukoogimaitseline vahukoorestabilisaator

250 g vesi

1000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud

200 g toorjuust

- Alaska-express lahustada vees, lisada toorjuust ja seejärel vahustatud koor.

Želeeglasuur

100 g **Cristaline Neutral**, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks

10 g kaunistusvahukoor, vt põhiretsepti

60 g vaarikad

2 tk šokolaadidekoorid

Valmistamine

- Küpsisetükimass suruda käega küpsetuspaberiga vooderdatud tordirõnga põhja. Panna külmikusse.
- Jaotada tordirõngasse vahukoor ja pealt siluda.
- Lasta külmikus ~1 tund taheneda, seejärel panna veidikeseks sügavkülma.
- Läigestada Cristaline želeega.
- Kaunistada nagu pildil.