



## Tort „Domino”

6 torti, Ø 18 cm

### Black Muffin koogipõhjad

- 1000 g **Black Muffin**, küpsetussegu mustade biskviidi- ja kergete keeksimasside valmistamiseks
- 450 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud täismuna
- 600 g taimeõli
- 300 g vesi

- Sega kõik kootisained keskmisel kiirusel umbes 3 minutit.
- Jaga saadud segu kahe küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadi vahel (60 x 40cm).
- Küpseta 190°C juures ca 18 min. Jahuta.

### Black Muffin Mousse-kreem

- 400 g **Alaska-express Neutral**, neutraalne vahukooretabilisaator
- 500 g vesi 20 °C
- 15 g **Combani**, vanillieessents
- 2000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoore
- 160 g **Cocoa cookies**, purustatud kakaoküpsised

- Sega omavahel Alaska-express, vesi ja vanillieessents.
- Sega ettevaatlikult juurde vahustatud vahukoore.
- Lisa õrnalt segades juurde purustatud kakaoküpsised.

- 120 g **Cocoa cookies**, purustatud kakaoküpsised

### Valmistamine

- Lõika jahtunud koogipõhjust välja 18 cm läbimõõduga 12 ketast.
- Aseta 6 koogipõhja 18 cm läbimõõduga 6 tordirõngasse.
- Lisa igasse vormi 250 g mousse-kreemi.
- Aseta kreemile teine koogipõhja ketas.
- Lisa igasse vormi 250 g mousse-kreemi.
- Aseta külmikusse tahenema vähemalt 2 tunniks.
- Eemalda tordirõngad ning kaunista purustatud kakaoküpsiste tükkidega.

### Alaska-express

Sega kakaoküpsised vahukoore hulka 30 minutit enne Alaska-expressiga mousse-kreemi valmistamist.

See annab kreemile mõnuse tummise lõpunoodi.

**NIPP!**





## Cookie-küpsised „Domino”

50 cookie-küpsist, Ø 5 cm

### Küpsisesegu

- 1000 g **Black Muffin**, küpsetussegu mustade biskviidi- ja kergete keeksimasside valmistamiseks
- 450 g **Debic Butter Constant 82%**, aastaringselt kõrge sulamistemperatuuriga või

- Sega labaga aeglasel kiirusel 3-4 min, kuniks saad tugeva küpsisemassi.

### Täidis

- 450 g **Schokobella valge**, kasutusvalmis valge šokolaadikreem täidiseks ja katteks
- 180 g **Debic Butter Constant 82%**, aastaringselt kõrge sulamistemperatuuriga või
- 60 g mesi
- 4 g **Combani**, vanillieessents

- Vahusta kõik koos 3 min.

### Kaunistus

**Schokobella valge**, kasutusvalmis valge šokolaadikreem täidiseks ja katteks  
**Sarapuupähklikrokant**  
Red Velvet biskviidipuru

### Valmistamine

- Hoia kokkusegatud küpsisesegu vähemalt 2 tundi külmkapis.
- Rulli küpsisemass 3 mm paksuseks, löika välja 5 cm läbimõõduga kettad.
- Küpseta 200 °C jures 12 minutit.
- Täida jahtunud küpsised täidisega.
- Kaunista sulatatud valge Schokobellaga, sarapuupähklikrokandi ja Red Velvet biskviidipuruga.
- Nipp: Saavutamaks huvitavamaid versioone, rulli enne küpsetamist küpsised üle mustri- või mustrilise küpsetusrulliga või suru peale mustriga silikoonvorm.

### Miks on Black Muffin nii eriline?

Black Muffin sügav mustjaspruun värvus tuleneb inipreerituna Domino küpsistest ning kasutatud on vaid parimat ja kvaliteetseimat väga tumedat kakaod.

Puhas maitse, puhas värv.