

## Melleņu torte

6 tortes Ø 18 cm

420 g Smilšu mīklas pamatnes, izceptas, 6 gb,  
Ø16 cm

150 g Aprikožu marmelāde, 35% aprikozes

300 g gaišā biskvīta pamatnes, 6 gb, Ø16 cm,  
1 cm biezas

500 g Pasticceria Quick Blueberry, karstum un  
aukstumizturīgs, lietošanai gatavs melleņu  
pildījums, 60% mellenes

### Melleņu putukrējums

300 g Alaska-express Neutral, aukstumizturīgs,  
neitrāls putukrējuma stabilizators ar vieglu  
vaniļas garšu

325 g ūdens

120 g Pasta Mirtillo, melleņu deserta pasta

1500 Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT,  
g gaišs dabīgs 35% saldaiss krējums

- Alaska-express izšķīdināt ūdeni, pievienot  
deserta pastu un uzputoto saldo krējumu

### Želeja

150 g Cristaline Neutral, lietošanai gatava, kristāldzidra želeja augļu, kūku un toršu  
glazēšanai

200 g Fruit Puree Myrtille, dabīgs melleņu biezenis

- Sastāvdaļas samaisīt kopā.

### Dekorēšanai

120 g mellenes

30 g Blüten Weiss, baltās šokolādes pārslas

### Pagatavošana

- Uz smilšu mīklas pamatnes uzklāt aprikožu marmelādi, tad likt gaišā biskvīta kārtiņu.
- Uz katras biskvīta pamatnītes uzklāt 2 melleņu marmelādes riņķītīšus.
- Putukrējumu iepildīt attiecīgajā silikona formā.
- Tad iepriekšsagatavoto pamatni likt uz putukrējuma formiņā, kārtīgi piespiest lai  
kārtas labi sauguļas.
- Uz stundu ievietot ledusskapī, tad saldētavā lai kārtīgi sasalst.
- Izņemt no formas.
- Virspusi dekorēt ar želeju un mellenēm kā foto.

