

## Munalikööri-karamellitort

6 torti Ø 18 cm

- 420 g muretaignapõhi, küpsetatud, 6 tk, Ø 16 cm
- 150 g Bakery Jam Apricot, küpsetuskindel aprikoosimarmelaad, 45% aprikoose
- 420 g pähkli-biskviitpõhi, 6 tk, Ø 16 cm, 1 cm paksused

### Munalikööri-vahukoor

- 400 g Creme Francaise, kreemipulber kerge prantsusepärase vanillikreemi valmistamiseks
- 300 g vesi
- 120 g Dessertpasta Munaliköör
- 1300 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor

- Creme Francaise segada veega.
- Segada hulka koor ja dessertpasta.



### Karamellivahukoor

- 250 g Alaska-express Neutral, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator
- 320 g vesi
- 100 g Dessertpasta Karamell
- 1200 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor

- Alaska-express segada veega, lisada dessertpasta ja vahustatud koor.

### Pähklibiskviidi põhiretsept

- 1000 g Bisquick, küpsetussegu biskviidi- ja kergete keeksimasside valmistamiseks
- 1700 g muna
- 700 g vesi
- 1400 g kristallsuhkur
- 900 g Hellin-nisujahu 550
- 285 g Nosetto, küpsetuskindel sarapuupähklitaidis

- Vahustada kõiki aineid ~7-10 minutit.
- Küpsetada ~200 °C juures kuni 22 min.

### Želee

- 300 g Cristaline Neutral, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks
- 20 g Dessertpasta Karamell

- Ained läbi segada.

### Kaunistus

- 50 g Sarapuupähklikrokant
- 6 tk šokolaadidekoorid
- 30 g füüsalid, 6 tk

### Valmistamine

- Muretaignapõhjatele jaotada aprikoosimarmelaad, nende peale panna biskviitpõhjad.
- Munalikööri vahukoor jaotada vormidesse ja panna 20 minutiks sügavkülma.
- Karamellivahukoor jaotada vormidesse, selle peale asetada põhjad ja suruda kergelt kinni.
- Lasta ~1 tund külmikus taheneda, seejärel lasta sügavkülmikus hästi läbi külmuda.
- Eemaldada vormidest ja kaunistada alumine serv pähklikrokandiga, kaunistada želee, dekooride ja füüsalitega nagu pildil.