

Mustikatort

6 torti Ø 18 cm

420 g muretaignapõhi, küpsetatud, 6 tk, Ø 16 cm

150 g Aprikoosimarmelaad, 35% aprikoose

300 g hele biskviitpõhi, 6 tk, Ø 16 cm, 1 cm paksused

500 g Pasticceria Quick Blueberry, küpsetus -ja külmutuskindel kasutusvalmis mustikatäidis, 60% mustikaid

Mustika-vahukoor

300 g Alaska-express Neutral, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator

325 g vesi

120 g Pasta Mirtillo, mustika dessertpasta

1500 Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, g õhuline naturaalne 35% vahukoor

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

Želee

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

200 g Fruit Puree Myrtille, naturaalne mustikapüree

- Ained läbi segada.

Kaunistus

120 g mustikad

30 g Blüten Weiss, valgest šokolaadist helbed

Valmistamine

- Muretaignapõhjadele jaotada aprikoosimarmelaad, nende peale panna biskviitpõhjad.
- Igasse põhja pritsida mustikatäidisest 2 ringi.
- Vahukoor jaotada silikoonvormidesse.
- Seejärel panna vahukoorele ette valmistatud biskviitpõhjad, kergelt kinni vajutada.
- Lasta ~1 tund külmikus taheneda, seejärel lasta sügavkülmikus hästi läbi külmuda.
- Eemaldada vormidest.
- Kaunistada želee ja mustikatega nagu pildil.

